



LA COCINA CAMAGÜEYANA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO. UNA APLICACIÓN PARA MÓVILES.

Autores:

MSc. Ivette Zamora Faure

ivette.zamora@minturcmg.tur.cu. Ingeniera en Ciencias de los alimentos. MSc. en Ciencia y Tecnología de los alimentos. Profesora de Cocina Centro de Capacitación del MINTUR en Camagüey. Cuba.

MSc. Quirina M. Morales Ballagas

maribel.morales@minturcmg.tur.cu. Lic. Matemática. MSc. en Gestión Turística. Profesora de Informática. Centro de Capacitación del MINTUR en Camagüey. Cuba.

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Ivette Zamora Faure y Quirina M. Morales Ballagas (2019): "La cocina camagüeyana como atractivo turístico. Una aplicación para móviles", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (marzo 2019). En línea

<https://www.eumed.net/rev/caribe/2019/03/cocina-camagueyana.html>

Resumen

Se describen las acciones realizadas para rescatar la cocina tradicional camagüeyana y valorizarla como atractivo turístico, así como el proceso de creación de una aplicación para móviles, que tiene el objetivo de contribuir a la promoción de la cocina regional. Fueron empleadas las técnicas de análisis de documentos, entrevistas y grupo focal. Se diseñó una aplicación para móviles, que incluye un menú de 32 recetas de la cocina tradicional (en español e inglés), divididas en entrantes, platos principales y postres.

Palabras clave

Cocina tradicional – Camagüey - aplicación para móviles – promoción - atractivo turístico.

Summary

It describes the actions taken to rescue the traditional cuisine of Camagüey and value it as a tourist attraction, as well as the process of creating a mobile application, which aims to contribute to the promotion of regional cuisine. The techniques of document analysis, interviews and focus group were used. A mobile application was designed, which includes 32 recipes of traditional cuisine (in Spanish and English) whit starters, main courses and desserts.

Keywords:

Traditional cuisine - Camagüey - mobile application - promotion - tourist attraction.

Introducción

Para alcanzar un desarrollo económico y social sostenible, Cuba ha apostado por impulsar el turismo como una industria de rápido crecimiento, con gran impacto en otros sectores económicos y que genera numerosas fuentes de empleo. En los últimos años este destino turístico ha venido creciendo de forma sostenida en número de visitantes extranjeros y capacidad de alojamiento, al mismo tiempo que ha mejorado su producto turístico.

Diversos estudiosos han valorado la importancia de la cocina y los hábitos alimentarios en las tradiciones de los pueblos, como parte esencial de su cultura. García (2017) apoyándose en

Montanari (2004) refiere que el arte culinario es cultura, y esta conceptualización que proviene del siglo XIX, actualmente es ya una convicción.

Cuba, que se reconoce en su identidad como un "ajiaco", por ser resultado de la mezcla de culturas y razas que convergieron en la isla para dar lugar a la nación cubana, tiene una rica y variada trayectoria culinaria que requiere de rescate, preservación y difusión. La cocina cubana como parte del patrimonio de este pueblo combina en su origen recetas de españoles, africanos y aborígenes, principalmente, que dieron lugar a platos mestizos y auténticos. Esta herencia tiene sus particularidades en las diferentes zonas del país, lo que se relaciona con las características específicas de cada lugar, su historia, su cultura, de la que se ha desprendido la tradición culinaria local. De acuerdo con Juárez (1997, p.4) "la cocina cubana está estrechamente vinculada a nuestra cultura e historia nacional en su evolución, así como la cocina tradicional regional lo está a la cultura e historia locales. Este es el caso de Puerto Príncipe/Camagüey".

Como parte de la experiencia turística los visitantes desean conocer la cultura del país que los recibe, y específicamente la gastronomía local constituye uno de los elementos más atractivos para el turista. De ahí que la gestión de los destinos turísticos deba prestar especial atención a las cocinas locales que pueden ser consideradas un atractivo turístico. García (2017) defiende la idea de potenciar este atractivo, ya que la cultura culinaria es un factor económico muy productivo, que puede contribuir a desarrollar un turismo altamente competitivo.

Hasta la fecha, las acciones realizadas en esta dirección se consideran insuficientes, este atractivo podría ser mejor explotado dentro de la oferta turística. Por lo que existe una intención clara del Ministerio de Turismo en Cuba por avanzar en esta dirección, de modo que se valore la rica tradición gastronómica del país, como parte del producto turístico.

En este sentido, desde el año 1995 en la Escuela de Hotelería y Turismo de Camagüey se trabaja en el rescate de las tradiciones culinarias de la región, en estudios sobre el origen y consolidación de la cocina camagüeyana, en la estilización y estandarización de las recetas tradicionales, así como su inclusión en el menú de restaurantes y hoteles de la provincia. Estos resultados se han plasmado en Dossier de cocina camagüeyana (Colectivo de autores, 1995), Tesis de Maestría Evaluación dietética y estilización de platos de la Cocina Tradicional Camagüeyana (Zamora, 2009), proyecto de investigación Mejora del producto restauración en hoteles de Islazul en Camagüey (Álvarez, Proenza, Zamora, Padrón, Morales y Martín; 2017), entre otros. Finalmente, con el objetivo de contribuir a la promoción de la cocina camagüeyana como atractivo turístico de la ciudad de Camagüey, se elabora la aplicación para móviles. De ahí que los objetivos de este trabajo son: caracterizar el proceso de rescate de la tradición culinaria regional como parte del producto turístico y describir la creación de una aplicación para móviles para contribuir a su promoción.

Desarrollo

El componente gastronómico tiene un peso importante como parte de la experiencia turística, existiendo un interés muy marcado de los visitantes por conocer la gastronomía del país que visitan. Dentro de sus expectativas casi siempre está la de degustar la cocina regional, por lo que el poder ofrecer platos tradicionales, tiene un impacto económico y además de divulgación del patrimonio cultural del país visitado que conlleva a la satisfacción del cliente.

El turismo gastronómico, que es considerado por algunos como una modalidad específica de turismo o una sub-modalidad del turismo cultural, gira alrededor del producto culinario de la zona de que se trate y que incluye la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar, según refiere Castro (2010). También se considera un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona (González-Ávila, 2011). El turismo gastronómico permite al visitante deleitar el paladar y conocer los platos típicos de otras regiones, pero se asocia además a motivaciones culturales más amplias, que tienen que ver con conocer ritos y hábitos asociados a la cocina de un pueblo, los ingredientes y formas de sazonar las comidas, su historia, la visita a productores, mercados, museos y a otras atracciones con esta temática.

La promoción de platos de la cocina regional para la oferta a visitantes y turistas es un proceso que socializa culturas y tiene gran impacto en el desarrollo socio-económico de las localidades. Para muchos turistas uno de los atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada localidad ofrece. Pensar la relación entre turismo y alimentación permite analizar una de las

más interesantes dinámicas de utilización del patrimonio gastronómico en la actualidad (Morais & Gimenes, 2007 en Mascarenhas & Gândara 2010).

Si bien la demanda de los turistas no es únicamente degustar de la cocina típica de un país, se ha observado que cuanto más elevado es el nivel cultural y económico de un viajero, más busca conocer el país que visita y entre sus expectativas a satisfacer, casi siempre está la de degustar la cocina propia de la región que visita. La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto histórico en que éste surgió, y qué elementos proporcionan placer en su degustación.

La literatura científica apunta que la gastronomía establece una sinergia con el turismo, entre otros aspectos como atracción (Tikkanem, 2007 en López-Guzmán & Sánchez, 2012), lo que significa que el destino puede utilizar este elemento para promocionar dicho lugar; como componente del producto. La promoción de un destino a través de su propia gastronomía se realiza mediante la presentación de una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos, la gastronomía debe ser reconocible por parte de los viajeros y que tenga un número variado e importante de establecimientos donde los turistas puedan disfrutarla (Enright y Newton, 2004).

Indistintamente, sobre este tema se referencian los términos “gastronomía típica”, “cocina típica” o “cocina tradicional” pero en cualquiera de los casos puede explicarse como una combinación de los saberes y sabores que forman (o formaron) parte de los hábitos alimentarios de una localidad dentro de un proceso histórico-cultural en relación directa con las tradiciones de una determinada región y las personas que allí habitaban (Muller & Fialho, 2011). Tengamos en cuenta que la alimentación es uno de los procesos más importantes que influyen en el desarrollo tanto físico como psíquico del individuo, es un proceso complejo que trasciende la necesidad puramente biológica del mantenimiento de la vida porque está influenciada por factores sociales, culturales, geográficos y religiosos, entre otros, los que determinan qué, cómo y cuánto comen las personas.

Según la UNESCO el plato en sí mismo no es el que se lleva el honor, por muy bueno que sepa al paladar; es el proceso, "la práctica y el arte" de prepararlo lo que se debe preservar para la posteridad. El modo de elaborar alimentos refleja un bien cultural acumulado por la tradición, la historia y el estilo de vida de una sociedad. Así, el conjunto de comidas típicas de un lugar es el componente de la cultura local cuando se producen, se preparan y se consumen esos alimentos a partir de los criterios y valores simbólicos agregados a esa comida (Guerra & Muller, 2013).

Como afirma Zamora (2019), la globalización en la alimentación ha atentado contra los valores de la cocina tradicional a nivel mundial y si bien puede tener un significado en el ámbito de la seguridad alimentaria, ha conducido a la pérdida del sello autóctono y gastronómico que caracteriza a cada país, donde se observan hoy las mismas marcas, los mismos anuncios e incluso el mismo menú en muchas ciudades del mundo. En Cuba, no existen las transnacionales que se extienden a lo largo de la mayoría de los países, sin embargo, la cocina cubana en la restauración ha incurrido en la monotonía e incluso en la ausencia de la oferta de platos tradicionales, cuando la diversidad, posibilidad de ejecución y la creatividad de los mismos la ha hecho merecedora de reconocimiento en el mundo.

Hoy en día, existe la tendencia en restauración del rescate de platos tradicionales saludables, estilizados, que a su vez devuelvan a cada país su identidad gastronómica y cultural. Por ello se han realizado estudios en diversas zonas geográficas que buscan incluir la gastronomía local en el producto turístico (Di Clemente, Hernández y López-Guzmán, 2014; Fernández, Rodríguez, Pozo y Espinosa, 2017; Hernández, Di Clemente y López-Guzmán, 2015; Ibarra, Alvarado y Vivero, 2014; Jeambey, 2016; Rodríguez, 2015)

Se aprende la gastronomía como elemento indisoluble de la cultura de un pueblo, el ritual de las comidas y el placer de los sabores diferenciados hacen de la cocina un atractivo turístico cultural. El turismo gastronómico incluye el conocimiento de las técnicas culinarias como el modo de preparación, la combinación y la degustación de los alimentos. (Guerra & Muller, 2013).

A pesar de todos los argumentos y evidencias de la “atractividad” que puede tener la gastronomía local en un destino, en Cuba no se ha logrado posicionar como tal la cocina regional, aun cuando posee los rasgos principales que lo denotan según Martín (2009), que

son autoctonía, originalidad y variedad. Los autores consideran que el elemento conocimiento o imagen del atractivo sería el que se requiere trabajar y desarrollar de modo sistemático. Tal como afirma Juárez (1995) analizar la cocina tradicional camagüeyana es más que divulgar las recetas que marcan la originalidad de la cocina principañera, como la Carne de res al estilo principañero, del siglo 19, el Rollito de tasajo camagüeyano o el Boliche mechado con jamón, pasas y aceitunas. Refiere que la consolidación de la cocina camagüeyana fue un proceso histórico-cultural que vio nacer y enriquecerse al ajiaco, el matajíbaro, el arroz con carne y plátanos, y a otros tantos platos. “Lo principañero/camagüeyano en las comidas deviene también signo de identidad propia” (p. 18).

Para lograr una adecuada inserción de la cocina cubana en la comercialización y una mayor aceptación de la misma se requiere de su estilización (Zamora 2009). Se coincide con Navarro (2015), cuando apoyando a Sancho (1998), plantea que los recursos turísticos no se convierten en atractivos hasta que no se realizan gestiones deliberadas para favorecer el contacto directo con los visitantes.

En el caso de la cocina regional se considera que las acciones necesarias para convertirla en atractivo turístico son:

Gráfico 1: Fases del proceso de conversión de la Cocina camagüeyana en atractivo turístico



Fuente: elaboración propia

A continuación se describen las acciones realizadas y los resultados obtenidos en cada fase.

I. Identificación de recetas tradicionales camagüeyanas.

La identificación de los platos tuvo en cuenta la precisión de conceptos y referencias recogidas en los resultados de investigaciones desarrollados en este Centro (Colectivo de autores, 1995; Zamora, 2009) y otros autores reconocidos (García, 2015)

Para la precisión de las recetas, ingredientes y aspectos socioculturales e históricos asociados de cada uno de los platos que posteriormente se incluirían en la aplicación, se emplearon las siguientes técnicas:

- a) Análisis documental de recetarios antiguos, fichas técnicas y otros documentos con información pertinente al tema.
- b) Entrevistas a especialistas culinarios experimentados, personas que representaban la “memoria viva” de las tradiciones camagüeyanas.

c) Grupo focal: buscando consenso se realizó la discusión grupal mediante expertos en el tema, para lo cual fueron seleccionados investigadores, chef, maîtres, directivos y especialistas, que cumplieran el requisito de tener más de 15 años de experiencia y conocimiento en la temática. Este grupo quedó integrado por 15 expertos. Se trabajó en dos etapas, inicialmente para determinar las recetas que fueran consideradas platos tradicionales camagüeyanos, se obtuvieron un total de 66 recetas (Cuadro 1); y en segundo momento para definir las que iban a ser incluidas en la aplicación para móviles, (Cuadro 2) teniendo en cuenta los criterios de atractividad y factibilidad (disponibilidad de recursos necesarios en las recetas, equipamiento y costo, entre otros factores).

El procesamiento de los datos se realizó empleando un enfoque cualitativo, utilizando las categorías de elaboraciones, ingredientes, procedimiento de elaboración, historia, lugares y personalidades asociados.

Cuadro 1. Platos tradicionales camagüeyanos identificados.

Ajiaco camagüeyano	Congrí
Arroz con carne a la camagüeyana	Costilla de cerdo frita
Matajíbaro	Croquetas de carne
Rollito de tasajo a la camagüeyana	Dulce de coco
Montería camagüeyana	Dulce de leche
Ropa vieja	Empanadilla camagüeyana
Tasajo a la camagüeyana	Ensalada de papas y huevo
Boniatillo	Flan de calabaza
Majarete	Fritura de maíz
Minutas de pescado rebozado	Garbanzos refritos
Torrejas	Hamburguesa camagüeyana
Adobo camagüeyano	Harina de maíz con carne de cerdo
Ajiaco criollo	Los tres ballenatos
Arroz a la chorrera	Mazamorra
Arroz con carne de cerdo	Ostras enchiladas
Arroz con frijol gandul	Pan de caracas
Arroz con frijoles a la camagüeyana	Pan-patato
Arroz con gallina	Pastelón camagüeyano
Arroz con maíz	Pollo Rancho Luna
Arroz con pollo a la cerveza y almendras	Potaje con viandas y pata de puerco
Arroz imperial	Puchero camagüeyano
Arroz Puerto Príncipe	Pudín de pan
Bienmesabe	Pudín de pescado
Bistec mayoral	Taco a la camagüeyana
Buñuelos de yuca	Tamal
Carne con papas	Tasajo con boniato
Carne de res al estilo camagüeyano (Boliche)	Tasajo ripiado
Cerdo ahogado	Toronjas en almíbar
Cerdo asado	Tostones
Cerdo relleno	Vaca frita
Chayote relleno de natilla	Yemas dobles
Chilindrón de carnero	Yuca con mojo
Chivo al café con leche	

Fuente: elaboración propia

II. Valoración histórico-cultural: orígenes, eventos y personajes asociados a su creación y difusión, lo que significa documentar su valor simbólico.

Aunque es difícil establecer con precisión el origen de las tradiciones de un pueblo, en las que obviamente entra su cocina, se requiere profundizar en este aspecto, debido a la carga simbólica que posee, pues es un elemento decisivo en su conservación y que debe ser empleada en la divulgación y promoción de la cocina tradicional. Los platos identificados son parte de las tradiciones culinarias camagüeyanas, son reconocidos por la propia comunidad, que le otorga sentido de pertenencia e identidad y tienen un cuidadoso proceso de elaboración y presentación. Tienen un importante valor simbólico que se agrega a la cultura local (Guerra y Muller, 2013).

Cada uno de los platos valorados está fundamentado desde el punto de vista histórico, y recogidos en el Dossier de Cocina camagüeyana (Colectivo de autores, 1995). A continuación se exponen algunos ejemplos de su historia y significado:

“El Ajíaco camagüeyano, es considerado junto al casabe, uno de los platos más antiguos y característicos de la mesa camagüeyana. Su tradición se remonta a la época de la colonia, y en especial a las fiestas del San Juan y San Pedro, celebradas a finales de junio. La más tradicional de las fiestas camagüeyanas...”

“Fue un plato popular de los barrios humildes que se conserva actualmente como una tradición comunitaria. Era sufragado por una colecta entre vecinos y transeúntes, a quienes se pedía “un quilo pa’ la olla”. En ella, o directamente en el suelo o el pavimento, se arrojaba el dinero. Lo recaudado también cubría la compra de bebidas para alegrar a los concurrentes (Colectivo de autores, 1995, p. 35)”

“El Rollito de tasajo fue uno de los platos predilectos de la poetisa camagüeyana Gertrudis Gómez de Avellaneda, se dice que se servían en sus tertulias, que reunían a la juventud proveniente de familias económicamente pudientes y a los viajeros. Dentro de sus ingredientes se utiliza el casabe, uno de los alimentos más antiguos y característicos de la mesa principieña”. (Colectivo de autores, 1995, p. 19)”

“El Matahambre camagüeyano: A partir del 3 de mayo, Día de la Santa Cruz, se iniciaban las fiestas de Altares de Cruz, que duraban hasta el 31 y a veces empataban con el San Juan. En las casas se levantaban altares, decorados con velas, frutas tropicales y de España, y flores que formaban la Santa Cruz, la cual presidía el altar. Tradicionalmente, en los Altares de Cruz y otras festividades del Puerto Príncipe se repartía a la concurrencia el Matahambre camagüeyano, en los intermedios del rezo o del canto (Colectivo de autores, 1995; García, 2015)”

III. Estandarización y estilización de las recetas

La receta estándar es muy importante en la cocina porque dicho formato reúne los datos necesarios para la preparación de un alimento; generalmente se formaliza en un cuadro donde se detallan las cantidades, medidas y características de cada uno de los ingredientes, así como las técnicas de elaboración para obtener resultados similares en cada uno de los intentos. A manera de resumen pudiéramos decir que lograr la receta estándar es “normalizar” el proceso de elaboración de la receta.

Diversos estudios incluyen la estandarización de las recetas como elemento determinante a la hora de describir sus ingredientes y procesos de elaboración (Moreno, et al. 2016, Ramírez et al. 2016, Zamora, 2009). La estandarización de las recetas favorece la calidad uniforme de los alimentos, ya que al fijar las bases de cantidad, calidad y procesos se garantizan resultados satisfactorios. También significa ahorro de tiempo no solo en posterior producción de los platos, sino también en las compras por contar con las cantidades necesarias en forma exacta. La receta estándar garantiza con cantidades igualadas, presentaciones preestablecidas y procesos comunes, que en todos los platos se servirá el mismo producto, con la misma calidad, similares colores, aromas y sabores, evitando las insatisfacciones de comensales por las diferencias entre los platos. Con recetas estandarizadas se puede analizar detalladamente cuáles son los márgenes de desperdicio de cada receta y sus posibilidades de reutilización. La capacitación del personal culinario también se ve beneficiada con la estandarización de las recetas pues se logran procesos más ágiles, rápidos y comprensibles, evitando los márgenes de error por interpretación o por mala memorización.

Debido a que las cantidades de cada ingrediente en las recetas tradicionales vienen referidas en medidas comunes, se procedió a estandarizarlas aplicando el Sistema Internacional de medidas. En aquellos casos en que la receta utilizaba la palabra “pizca”, se asumió como ¼ de cucharadita y en los que la receta refería una unidad de un vegetal determinado, pero no aparecía el peso del mismo, se utilizaron estos alimentos en correspondencia con el ingrediente principal. Todos los platos seleccionados fueron elaborados para ajustar sus cantidades, y degustados para evaluar la calidad final de las preparaciones culinarias. Se establecieron la cantidad de porciones que se obtienen para cada una de las recetas.

Una vez estandarizados los platos, se procedió a la estilización de los mismos. En este contexto estilizar, significa adecuar las preparaciones culinarias a las nuevas tendencias de la cocina, así como a las exigencias nutricionales actuales para una alimentación saludable, la variedad de alimentos con los nutrientes que necesita el organismo. Se realizaron aquellas sustituciones que se consideraron factibles de manera que los platos no perdieran su esencia. Se realizaron reducciones en el contenido de azúcar y sal, se sustituyó la grasa animal (mantequilla de cerdo, muy utilizada en los platos originales) por aceite vegetal; se seleccionaron métodos de cocción que concentran en mejor modo las propiedades organolépticas de los alimentos y se perfeccionaron algunos aspectos relativos a la decoración de los platos.

IV. Evaluación dietética de los platos

La evaluación del estado nutricional de un individuo o grupo de estos se realiza a través de una valoración integral que contempla, entre otros, indicadores dietéticos por lo que la evaluación de cada uno de los platos es importante al incidir en los hábitos alimentarios de las personas. (Zamora, 2019).

La evaluación dietética se aplicó a las recetas ya estilizadas a través del programa computarizado CERES versión 1.02 (FAO, 1997). Se calculó la contribución energética de algunos nutrientes (grasas saturadas, poliinsaturadas y azúcar) a la energía del plato. La aplicación del procedimiento permitió la adecuación de las recetas a las tendencias nutricionales actuales (buscando el equilibrio de nutrientes y evitando las grasas saturadas y el exceso de azúcar). Asimismo, se corrobora la utilización de técnicas de cocción que preservan los componentes nutritivos de los alimentos y la presentación más adecuada de las elaboraciones.

V. Creación de las fichas técnicas de los platos.

Se crearon las fichas técnicas que incluyen los ingredientes utilizados para la cantidad de recetas descritas, las cantidades y los procedimientos para cada elaboración. A partir de las recetas originalmente descritas por especialistas culinarios experimentados y personas que representaban la memoria “viva” de las tradiciones camagüeyanas se perfeccionaron las instrucciones lo más claras y precisas posible, agregando en casos necesarios, tiempos, temperaturas de cocción y otras informaciones relacionadas con las características de la presentación final del plato como la temperatura (*“Servir calientes”*), consistencia (*“cocinar hasta obtener consistencia de crema”*), distribución de su contenido en el plato (*“Servir cuidando que cada ración contenga porciones de carne y plátano”*) o recipientes donde puede servirse (*“Servir en cazuela de barro”*).

Finalmente, fueron evaluados con su ficha técnica, para la promoción y comercialización, 32 recetas (Cuadro 2).

Cuadro 2. Platos seleccionados para incluirse en la aplicación para móviles.

Entrantes	Platos Principales	Postres
Ajiaco camagüeyano	Rollitos de tasajo a la camagüeyana	Bizcochuelo camagüeyano
Empanadilla camagüeyana	Arroz con frijoles a la camagüeyana	Matahambre camagüeyano
Matajíbaro	Mariscada principieña	Arroz de leche con pasas
Arroz con maíz	Cerdo a la camagüeyana	Atropellado de coco
Calabaza salteada al estilo camagüeyano	Arroz con carne a la camagüeyana	Casquitos de guayaba
Arroz con berenjenas	Vaca frita	Pampatato
Pastelón camagüeyano	Chivo al café con leche	Empanadilla de guayaba
Pan de guano	Manjar principieño	Fanguito
Tamal	Pollo relleno	
Papa rellena	Ropa vieja	
	Arroz santacruceño	

Aporreado de pescado
Arroz con pollo y maíz
Bolicho mechado

Fuente: elaboración propia

VI. Promoción y comercialización.

Esta fase es la meta final de todo el proceso, de manera que todos los resultados técnicos obtenidos entren en la industria y se pongan en valor como parte de la oferta gastronómica de los hoteles y restaurantes. Para ello, previamente se requiere la capacitación del personal involucrado, no solo en su producción (cocineros), sino en toda la gestión del proceso, pues es esencial crear comprensión por parte de los gestores turísticos de la necesidad y factibilidad de comercializar la cocina regional. En este sentido se han ejecutado acciones de preparación dirigidas tanto a los directivos de los hoteles y restaurantes, como a los cocineros propiamente. Se ha buscado que cada instalación, además de una oferta estable de platos típicos de la región, se identifique por un plato que la distinga. Sin embargo, una vez que se logra la inclusión de las elaboraciones tradicionales en el menú de las instalaciones es necesario realizar acciones promocionales para los diferentes públicos.

Para el desarrollo de acciones promocionales se deben emplear diversas vías y soportes para asegurar su conocimiento por el público meta. Una de los soportes que ha ganado adeptos en todo el mundo son los asociados a las Tecnologías de la información y las comunicaciones (TICs), especialmente las que emplean los teléfonos móviles, dado el nivel de penetración que en todo el mundo alcanzan estas tecnologías.

Las nuevas formas de emplear la tecnologías de la información y las comunicaciones están hoy en día al alcance real de los turistas y se conforman como herramientas clave para promocionar bienes de interés cultural, mejorando su experiencia y abriendo nuevas posibilidades (Caro, Luque & Zayas; 2014).

El nuevo turista, caracterizado por estar altamente conectado y hacer uso constante de la red mediante su dispositivo móvil requiere de obtener la información de manera rápida, a la vez que conoce de los valores culturales del territorio y de manera particular la cocina tradicional.

La aplicación para móviles “Cocina Tradicional Camagüeyana”

Algunos estudios refieren como importante la utilización de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones como vía de promoción de la cocina regional como un atractivo para visitantes (López-Guzmán T. y Sánchez S, 2012).

Las aplicaciones para dispositivos móviles se destacan como:

- Instrumento de consulta rápida
- Disponibles para su ejecución de manera instantánea.
- Uso independiente de la conectividad a internet o a la computadora.
- Puede integrarse a las redes sociales.
- Posee un uso muy variado.
- En restauración son utilizadas para mostrar los platos de la carta.

Se reconocen además las aplicaciones para dispositivos móviles con objetivos instructivos en la preparación de estudiantes y especialistas Ascheri, M. (2014).

A partir de las acciones antes descritas se diseñó la aplicación para móviles “Cocina Tradicional Camagüeyana”, para dispositivos con sistema operativo Android, con los lenguajes de programación Java y XML. Para la mejora de la oferta, búsqueda de la distinción que se convierta en un atractivo.

El procedimiento de trabajo seguido para la elaboración de la aplicación se resume en 5 pasos:

- 1) Planificación del proceso: materiales (recetas, lugar, materia prima, utensilios) y recursos humanos (profesoras, estudiantes, chef de las entidades turísticas).
- 2) Revisión y edición de las recetas, a partir de los trabajos referidos.
- 3) Obtención de las fotos durante el proceso de elaboración (ingredientes, paso a paso, presentación y videos necesarios).
- 4) Transmisión de fotos y videos a la computadora y organización de la información recopilada.
- 5) Programación de la aplicación en plataforma Android, (lenguajes de programación Java y XML).
- 6) Revisión, corrección y puesta a punto de la aplicación.

La aplicación incluye un menú de entrantes, platos principales y postres. (Figura 1).

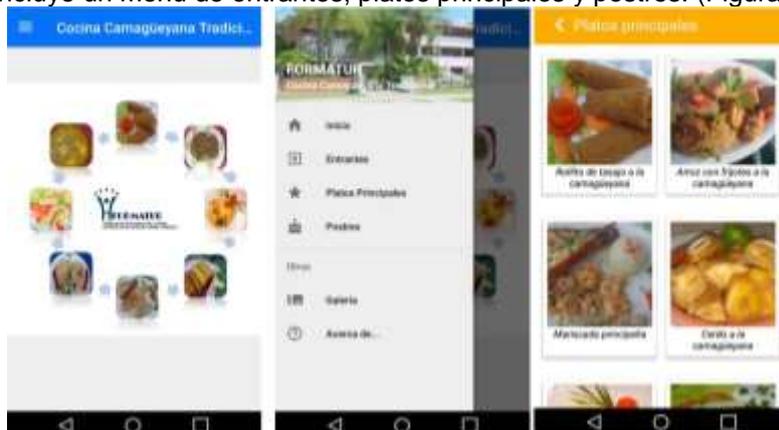


Figura 1. Aplicación Cocina camagüeyana.

En cada uno de los platos se detallan en textos e imágenes: los ingredientes, el modo de elaboración y la presentación final de la elaboración. (Figura 2).

También se agregan las instalaciones turísticas donde se ofertan y en los casos más significativos la reseña histórica. (Figura 3).



Figura 2. Descripción Rollitos de tasajo.



Figura 3. Información del Rollito de tasajo

La aplicación resultado contiene 32 recetas, (en español e inglés) con la posibilidad de incrementar el número de elaboraciones.

Conclusiones

La conversión de la cocina regional camagüeyana en atractivo turístico ha conllevado la realización de un proceso caracterizado por las siguientes acciones: identificación de recetas tradicionales camagüeyanas, valoración histórico-cultural de las recetas, estandarización y estilización de las recetas, evaluación dietética de los platos, creación de las fichas técnicas de los platos y finalmente promoción y comercialización.

La aplicación Cocina camagüeyana tradicional permite promocionar la gastronomía regional como atractivo turístico, lo que puede realizarse por diferentes vías: directamente mediante los teléfonos de los clientes e incorporando la aplicación a las páginas web y redes sociales de las instalaciones turísticas del territorio para alcanzar visibilidad global. Como herramienta de aprendizaje la aplicación permite a directivos acceder de manera rápida, en su propio teléfono para la labor de supervisión.

Referencias bibliográficas:

Álvarez, A.; Proenza, A.; Zamora, I.; Padrón, I.; Morales, M.; Martín, G. (2017). *Mejora del producto restauración en hoteles de Islazul en Camagüey*. II Seminario Provincial de Competitividad.

- Caro, J. L., Luque-Gil, A. M. & Zayas-Fernández, B. (2014). Aplicaciones tecnológicas para la promoción de los recursos turísticos culturales. Recuperado de https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/7889/49_Caro%20et%20al_Aplicacione%20tecnol%C3%B3gicas%20para%20la%20promoci%C3%B3n%20de%20los%20recursos%20tur%C3%ADsticos%20culturales.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Castro, J. (2010). Investigación de la Cultura Gastronómica del Cantón Arenillas, Provincia de El Oro para el fortalecimiento del sector turístico. Tesis de Grado en opción del título de Licenciado en Gestión Gastronómica. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Ecuador. Recuperado de <dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- Colectivo de autores. (1995). *Dossier de Cocina Camagüeyana*. Escuela de Hotelería y Turismo Formativ Camagüey.
- Cuevas-Ávarez M. C., Pérez-Mendoza M., Pecero-Covarrubias E. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. Hitos de Ciencias Económico Administrativas. Número 68. Págs. 177-189 Recuperado de <http://revistas.ujat.mx/index.php/hitos/article/view/2520/1927>
- De Coloma E. (2017). Manual del cocinero cubano. (2017). Santiago de Cuba: Editorial Oriente.
- Di Clemente, E. Hernández, J. M. and López-Guzmán (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura Monográfico. 9, 817-833. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>
- Enright, M. J. & Newton, J. (2004). Tourism destination competitiveness: a quantitative approach. *Tourism management*, 25(6), 777-788.
- Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., Espinosa, J. (2017). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. Revista Amazónica Ciencia y Tecnología. 5 (2). Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5761082.pdf>
- García, O. (2015). Sabores del patio. Recetas del Camagüey y otros derroteros. Camagüey: Editorial Ácana.
- García, O. (2015). Sabores del patio: recetas del Camagüey y otros derroteros. Camagüey: Editorial Ácana.
- García, O., Álvarez, L y Juárez, H. (2001). Cocina de dos ciudades: platos tradicionales de Camagüey y Sancti Espíritus. Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 139 p.
- González-Ávila, M. E. (2011). Una propuesta para desarrollar turismo rural en los municipios de Zacatecas, México: las rutas agro-culturales. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio cultural*, 9(1). Recuperado de www.pasosonline.org/Publicados/9111/PS0111_11.pdf
- Guerra, M. S. & Muller, A. C. (2013). Turismo y patrimonio: Herencia de la colonización alemana en la gastronomía de Novo Hamburgo (RS, Brasil). *Estudios y perspectivas en turismo*, 22(6), 1197-1213. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322013000600010
- Hernández-Mogollón, J. M., Di-Clemente E. y López-Guzmán T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, 68. Recuperado de <https://www.age-geografia.es/ojs/index.php/bage/article/viewFile/1868/1784>
http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0212-16112016000100020
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. (14) 5. Octubre 2016 <http://www.pasosonline.org>
- Juárez, H. (1995). *Cocina Camagüeyana*. Centro de Documentación e Información del Turismo. Escuela de Hotelería y Turismo. Camagüey. Cuba.
- López-Guzmán, T. & Sánchez Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 10(5). Recuperado de www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf
- Martín, R. (2009). *Principios, organización y práctica del turismo*. 1ra parte. La Habana: Félix Varela.
- Mascarenhas Tramontin, R. G. & Gândara Gonçalves, J. M. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas*

- en *turismo*, 19(5), 776-791. Recuperado de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322010000500011&script=sci_arttext&lng=pt
- Moreno, R., Moreno, A., Medina, L., Vioque, M. y Cámara F. (2016). Bases para la estandarización y valoración nutricional del salmorejo cordobés: estudio sobre el salmorejo en los establecimientos de restauración de Córdoba. *Nutr. Hosp.* 33 (1) (111-117). ISSN 1699-5198. <http://dx.doi.org/10.20960/nh.38>.
- Navarro, D. (2015). Recursos turísticos y atractivos turísticos: conceptualización, clasificación y valoración. *Cuadernos de Turismo*, 35, (2015), 335-357. DOI: 10.6018/turismo.35.221641
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752. Recuperado de www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v20n3/v20n3a12.pdf
- Ramírez, M. A. K., Cih, J. C. R., May, O. M. R., & Baez, W. A. A. (2016). Estandarización del platillo regional "Cochinita Pibil" a partir del registro etnográfico en el Poniente de Yucatán. Recuperado de
- Rodríguez, Y. L. (2015). Diagnóstico y actividades prioritarias para el desarrollo de la gastronomía y el turismo gastronómico en República Dominicana Horizonte 2016-2020. (Trabajo de grado). Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Duitama. <http://repositorio.uptc.edu.co/handle/001/2025>
- Rojas, R. D. H., & Millán, M. G. D. (2018). Turismo gastronómico: la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430. Recuperado de www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322018000200012
- Sánchez, L. S. I., Casillas, S. A., & Ibarra, L. S. V. (2016). La gastronomía como atractivo turístico en la Sierra de El Nayar, México. *Educateconciencia*, 4(4). Recuperado de www.ecorfan.org/proceedings/CM_II/Ciencias%20Multidisciplinarias_%20Proceedings%20T_II_163-176.pdf
- Zamora, I. (2009). *Evaluación dietética y estilización de platos de la Cocina Tradicional Camagüeyana*. (Tesis de Maestría). Universidad de La Habana. Facultad de Farmacia y Alimentos.