

TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA INTERNACIONAL



GASTRONOMÍA

“COMPARACION DE LAS INFLUENCIAS ETNO-GASTRONOMICAS ENTRE  
CUBA Y ECUADOR”

Trabajo fin de carrera para la obtención del Título de Tecnóloga en  
Gastronomía

AUTORA: Andino Maldonado Andrea Paola

QUITO, JUNIO DEL 2010

## **AGRADECIMIENTO**

*A Dios, por demostrarme tantas veces su existencia y con  
ello darme fuerzas para seguir adelante.*

*A mis maestros por depositar en mí todos sus  
conocimientos.*

## ***DEDICATORIA***

### ***A MI MADRE***

*Por su determinación, entrega y sacrificio, lo que permitió la culminación de esta carrera.*

## ÍNDICE

❖ CARÁTULA	1
❖ AGRADECIMIENTO	2
❖ DEDICATORIA	3
❖ ÍNDICE	4
❖ INTRODUCCIÓN	5-6
1. OBJETIVO GENERAL	7
2. OBJETIVOS ESPECIFICO	7
3. DESCRIPCIÓN GENERAL DE CUBA	8-9
4. INFORME CRONOLÓGICO DE ACTIVIDADES	10-11
5. MARCO TEÓRICO	12
5.1 INFLUENCIAS EN LA COCINA CUBANA.	12-21
5.2 INFLUENCIAS EN LA COCINA ECUATORIANA.	22-31
6. ANÁLISIS COMPARATIVO	32-34
6.1 CUADRO COMPARATIVO	35
7. APRENDIZAJE ADQUIRIDOS	36-41
8. CONCLUSIONES	42
9. RECOMENDACIONES	42
10. BIBLIOGRAFÍA	43
11. ANEXOS	44-51

## **INTRODUCCIÓN.**

La riqueza del reino vegetal en el continente americano ha propiciado la exuberancia de una cocina que después de la llegada de los conquistadores se modificó, enriqueció y expandió rápidamente.

En este largo proceso ocurrió un gran intercambio de productos alimentarios, donde América desempeña un papel preponderante, tanto en la introducción como en la exportación de importantes alimentos. El clima de los países latinoamericanos favorece la disponibilidad de un enorme potencial de plantas alimenticias que forman parte de la amplia diversidad vegetal como fuente de los alimentos con que cuenta la humanidad.

Sin dudas, las poblaciones aborígenes han sido en la mayoría de los casos las principales protagonistas de este proceso de identificación culinaria. En América este legado milenario es la fuente de las diferentes cocinas tradicionales que se caracterizan por su magia y sabor inigualables. Siempre se encuentran sus elementos en las cocinas típicas de Latinoamérica, que resumen su esencia natural.

De forma general, la gastronomía actual del continente es el resultado de algunas tradiciones culinarias: la indígena, con el aporte de los recursos naturales; la africana, con el modo de cocinar, la española, con la inclusión de otros tipos de alimentos.

Las preparaciones con maíz constituyen uno de los platos más comunes del ámbito culinario latinoamericano. Se elaboran tamales, arepas, hayacas, surullos, tacos, tortillas, guisos, sopas, mazamorras y bebidas. La yuca desempeña también un papel preferencial, expresado en la elaboración del casabe (torta de pan) que también sirvió a los colonizadores como alimento en sus largas travesías marítimas. Al exprimir la ralladura de la variedad amarga de esta planta se obtiene un líquido venenoso, con el cual los aborígenes preparaban vinagres y bebidas especiales.

El ajiaco, el sancocho, las coladas o las mazamorras constituyeron las sopas que caracterizaron la olla popular, en donde se mezclaron carnes y viandas, cada una con un estilo propio y muy criollo.

Los frijoles están presentes en las tradiciones culinarias de nuestros países. Así, encuentran un lugar muy especial en la cocina brasileña en la feijoada, que mezcla los frijoles con diferentes carnes y se acompaña de una salsa especial elaborada con pimiento, cebolla y pimienta negra. Los frijoles refritos de México gozan de fama internacional. Y los moros y cristianos de Cuba resumen el gusto por los frijoles negros y el arroz.

Las frutas se consumían en forma abundante en las zonas tropicales y más tarde formaron parte de la composición de infinidad de dulces, batidos, sorbetes y helados. La dulcería de muchos de nuestros países se enriqueció con la labor creativa de las monjas de los conventos, en donde se fabricaban todo tipo de golosinas, jaleas, bizcochos, natillas, mantecados, polvorones, arroz con leche, melindres y galletas.

La bebida preferida de varias culturas indígenas era la chicha –producto de la fermentación del maíz–; y el resto de las bebidas no alcohólicas, como las alojas, las horchatas y los ponches, de fabricación casera y eminentemente hispánicas, llegaron a gozar de gran popularidad. Se consumían las mistelas, bebidas espirituosas (digestivas) obtenidas de la mezcla de leche, aguardiente, canela y azúcar. Con la llegada de la caña de azúcar se popularizaron el ron y el aguardiente como bebidas.

El panorama gastronómico de América es vasto y próspero. Nos queda continuar su descubrimiento, siempre con el ansia de servir al hombre y ser fieles a sus tradiciones y su entorno.

## **1. OBJETIVO GENERAL:**

- Analizar las influencias étnicas que determinan las gastronomías de Cuba y Ecuador.

## **2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Determinar qué grupo étnico tuvo mayor influencia en las gastronomías de Cuba y Ecuador
- Investigar cuales fueron los aportes étno gastronómicos de Ecuador y Cuba
- Establecer semejanzas y diferencias que comparten las gastronomías cubana y ecuatoriana.

### **3. DESCRIPCIÓN GENERAL DE CUBA.<sup>1</sup>**

#### **UBICACIÓN GEOGRAFICA.**

La República de Cuba es la isla de mayor extensión de las Antillas, Está ubicada en el mar Caribe, a la entrada del golfo de México.

#### **LÍMITES:**

Este Haití (77 kilómetros), al Oeste la Península de Yucatán (210 kilómetros), al Norte la Península de la Florida (180 kilómetros) y al Sur Jamaica (140 kilómetros). Las islas Bahamas se encuentran muy próximas, hacia el Noroeste del extremo oriental.

#### **SUPERFICIE:**

Cuba, tiene en el mapa la forma de un cocodrilo, mide unos 1.200 km de largo y su anchura es variable: 32 km por su parte más estrecha y 190 km por la más ancha lo que da lugar a la existencia de ríos de corto curso y reducido caudal, el río más grande es el Cauto situado en la provincia de Granma, y el más caudaloso es el Toa que se encuentra en Guantánamo

#### **CAPITAL:**

La Habana, es una de las ciudades más atractivas del mundo. Durante sus años de esplendor fue centro de admiración, tanto para los hijos de las Américas como para los de Europa y Asia. Sus bulevares y avenidas son amplios y elegantes. En el sector céntrico existen arquitecturas antiguas, algunas de ellas han sido preservadas por algunos siglos, a partir de 1950 la arquitectura en la Habana empezó a modernizarse.

#### **IDIOMA:**

El idioma oficial es el español, su moneda el peso cubano

#### **CLIMA:**

El clima de Cuba es subtropical húmedo. Su temperatura media anual es de 25,5 °C.

Cuba se divide en 14 provincias y 169 municipios, y un municipio especial.

#### **ECONOMÍA:**

La economía cubana se basa en la actividad de los servicios, la actividad turística, la actividad agropecuaria, la minería y la industria; las principales producciones del país son: níquel, azúcar crudo, tabaco en rama, servicios

turísticos, bebidas alcohólicas, tabacos (habanos) y cigarrillos, café, cítricos, perfumería y productos derivados de la pesca.

El producto interno bruto del país es de aproximadamente 47 346 millones de pesos anuales con una media de 4 200 pesos por habitante.

#### GOBIERNO:

La Asamblea Nacional del Poder Popular, constituida como tal en 1976, es el Órgano Supremo del Estado y tiene la potestad constituyente y legislativa de la República.

Se encuentra representada por el Consejo de Estado, que es el ente que ejecuta los acuerdos de esta y cumple con las funciones que la constitución le ha atribuido. El Consejo de Ministros es el máximo órgano ejecutivo y administrativo de la República. Según la constitución de 1976, Cuba es un estado socialista. El aparato estatal se encuentra integrado por las instituciones representativas del Poder Popular, por los organismos encargados de la dirección y administración de las diversas actividades y por las organizaciones judiciales y fiscales.

El sistema político cubano, centrado en la personalidad de Fidel Castro, se encuentra en un proceso de indefinición y cambio tras la delegación de su poder el 31 de julio de 2006, por causas de salud, en la figura de su hermano Raúl Castro.

---

<sup>1</sup> <http://www.hicuba.com/descripcion.html>

### 3. INFORME CRONOLÓGICO DE ACTIVIDADES DE LA VISITA.

FECHA	ACTIVIDAD
Domingo 12 de Julio	24h00.- Arribo a La Habana, para luego ir con destino a Varadero al Hotel Acuazul. 10h00.- Día destinado para conocer el lugar.
Lunes 13 de Julio	10:00 Día libre, recorrido por Varadero
Martes 14 de Julio	9h30.- Alojamiento en el Hotel Oasis Varadero. 10h00.- Inauguración de la pasantía y bienvenida por parte de las autoridades y docentes de la Universidad de Matanzas. 14h00.- Resto de la tarde libre para conocer las instalaciones del hotel, actividad libre.
Miércoles 15 de Julio	9h00.- Conferencia Nro. I, Modelos de Gestión de la Calidad en la Hotelería. 14H30.- Salida de campo, visita a uno de los hoteles más importantes de Varadero.
Jueves 16 de Julio	9h00.- Conferencia Nro. II, Despliegue de la función de Calidad en la Hotelería. 14h30.- Salida a Varadero, visita al centro comercial Caracol. Observación de flora y fauna en el Parque Ecológico Josone. Visita de las instalaciones del Hotel Bellavista, incluyendo el área de cocina.
Viernes 17 de Julio	9h00.- Conferencia Nro.III, Tendencias Actuales de la Gastronomía Hotelera. En la tarde se realizaron actividades de recreación. Por la noche se visitó el Tropicana, famoso cabaret reconocido en todo el mundo, en donde se pudo observar un espectáculo de alto nivel.
Sábado 18 de Julio	7h30.- Salida hacia la Ciénaga de Zapata, en donde existe una exuberante vegetación y un criadero de lagartos, además se pudo aprender más acerca de la cultura aborigen de Cuba. Alrededor de las 12h30 fuimos a degustar un almuerzo elaborado con productos típicos de esa zona en el Hotel Playa Girón. En la tarde y noche se realizaron actividades libres.
	7h30.- Salida con dirección a Cienfuegos y Trinidad. 9h30.-En Cienfuegos se visitó el parque José Martí, a los

Domingo 19 de Julio	<p>alrededores del mismo se encuentran museos y galerías. Alrededor del medio día fuimos a almorzar en un restaurante en el que nos comentaron que antiguamente funcionaba una cárcel de mujeres.</p> <p>14h00.- llegada a Trinidad y visita a una fábrica de orfebrería, además se pudo observar artesanía y la arquitectura colonial de esta zona.</p> <p>Degustamos una refrescante bebida hecha a base de limón, miel, ron y mucho hielo a la que se conoce con el nombre de Chanchaca.</p>
Lunes 20 de Julio	<p>9h00.- Conferencia Nro. 4, Gestión de Intangibles en la Hotelería.</p> <p>14H30.- Visita a las instalaciones del hotel Barceló Sol y Mar.</p>
Martes 21 de Julio	<p>09:00.- Conferencia Nro.5, Modelo de Gestión del Cliente Interno.</p> <p>Ejercicio práctico en el Hotel Oasis.</p> <p>Por la tarde actividades libres.</p>
Miércoles 22 de Julio	<p>09:00.- Conferencia Nro. 6, Gestión de la Tecnología y la Innovación en la Hotelería.</p> <p>14:30.- Clausura de la pasantía y entrega de Certificados.</p> <p>19:00 Cena de despedida.</p>
Jueves 23 de Julio	<p>12:00.- Chek out Hotel Oasis</p> <p>16:00.- Llegada a la Habana, hospedaje en el Hotel Vedado</p> <p>Tarde y noche libre para conocer la Habana.</p>
Viernes 24 de Julio	<p>10h00.- Visita a la Plaza de la Revolución</p> <p>Tarde y libre para visitar el malecón de la Habana y en la noche visita a bares y discotecas del sitio</p>
Sábado 25 de Julio	<p>9h00.- visita por los alrededores del Hotel Vedado.</p> <p>12h00.- Check Out Hotel Vedado.</p> <p>14h30.- Salida hacia el Aeropuerto José Martí para esperar el vuelo de retorno al Ecuador</p>

## 5. MARCO TEÓRICO

### 5.1 Principales culturas e influencias en la Cocina Cubana.<sup>2</sup>

La historia de la cultura cubana necesariamente tiene que comenzar por el estudio de las comunidades aborígenes que a lo largo de seis mil años poblaron el archipiélago. En un proceso de asentamiento que permitió la convivencia en estas tierras de diversos grupos humanos con diferente estadio de desarrollo cultural.

Estos grupos han recibido diversas clasificaciones y nombre, **Guanatabeyes**, los grupos de menor desarrollo, confinados a los manglares y cayos de la región más occidental.

**Siboneyes** hombres de cultura mesolítica, asentados en la región centro occidental, en la época de la Conquista y con un desarrollo cultural superior a los anteriores.

**Táinos**, de más reciente establecimiento en Cuba y entre los cuales se distinguen dos grupos: los **subtáinos**, de más temprana llegada al archipiélago cubano y más expandidos (centro y oriente de la isla grande) y los **táinos** con mayor desarrollo cultural, los últimos en arribar al territorio (sur del extremo oriental de la isla, actual provincia de Guantánamo).

En la actualidad la clasificación de las culturas pre-hispánicas en Cuba se ha hecho acorde con los parámetros internacionales lo que permite enmarcar a estos grupos en el contexto más amplio de la evolución cultural de los primeros pobladores del Caribe y las Antillas: **Preagroalfareros, Protoagrícolas y Agroalfareros.**

#### EL PERÍODO PREAGROALFARERO

Se inició hace unos seis mil años con la llegada de los primeros grupos de pobladores provenientes del continente americano. En un principio se pensó que la arribada del hombre a Cuba había seguido la ruta de las cercanas tierra de Centroamérica y la península de La Florida, a través de los cayos e islas adyacentes, pero estudios más recientes de la arqueología, la antropología y la historia, permiten asegurar la mayor probabilidad de que el poblamiento inicial del archipiélago cubano siguiera el mismo camino de las emigraciones más tardías de los aborígenes, proveniente de la cuenca del Amazonas y el Orinoco, a través del arco de Las Antillas.

Estos primeros grupos preagroalfareros poblaron el archipiélago adecuándose a las diversas condiciones naturales encontradas, teniendo como principales ocupaciones económicas, la pesca, la recolección y la caza menor. Los de menor desarrollo (**Siboney Guayabo Blanco**), vivían cercanos a las costas, agrupándose en cuevas y refugios costeros. Su ajuar técnico era básicamente de conchas marinas, utilizaban profusamente el caracol Cobo, para la fabricación de picos de mano, cucharas y martillos, todos de elaboración muy rústica. Sabían trabajar la piedra, tanto pulida como laqueada para la fabricación de martillos y morteros trituradores. Vivían en grupos pequeños, seminómadas y con una estructura social muy simple. Sus ritos funerarios incluían enterramientos en cavernas.

## PERÍODO PROTOAGRÍCOLA

Otros grupos de llegada menos tardía, unos dos mil años de antigüedad (**siboney Cayo Redondo**), tienen un ajuar conchífero y lítico más elaborado que los anteriores. Poblaron todo el archipiélago cubano, eran semi-nómadas y vivían en grupos no mayores de veinte miembros. Su piel cobriza, de pelo lacio y negro, de mediana estatura, sin vestimenta, solían pintar sus cuerpos con colorantes y llevar collares de cuentas de vértebras de pescado.

Asociados a sus ritos funerarios aparecen las bolas de piedra pulida conocidas como esferolitas, y las dagas de piedra, gladiolitos, de simetría bilateral y muy pulimentada.

Ellos fueron desplazando a los grupos de menor desarrollo, los que sobrevivieron en la parte más occidental de Cuba hasta un siglo después de la conquista.

En la arqueología cubana se han reportado hallazgos de grupos de contactos en los que hay presencia de alfarería y posiblemente de agricultura, lo que constituye un período **protoagrícola**, transicional y contemporáneo con las primeras arribadas de los grupos araucos conocidos por subtaínos. La cerámica en estos grupos es por lo general muy simple y poco abundante, sin la presencia del "burén" , indicativo de la práctica agrícola en el Caribe.

El más conocido de estos grupos se ubica en la zona de Mayarí, la misma región en la que se han encontrado los asentamientos más antiguos de Cuba y que por su condiciones medioambientales permitió la permanencia estable de una población relativamente grande y que posteriormente entró en contacto con individuos de la cultura taína, a través de los cuales conocieron la cerámica. Fue un período esporádico que duró un milenio.

La **Cultura Mayarí**, como también se le conoce, coexistió con los preagroalfareros del aspecto Cayo Redondo, en el cual tienen su origen. Emplearon las vasijas de cerámica y el instrumental lítico de buen acabado y simetría: cuchillos de silex, percutores, martillos, trituradores, majadores y morteros. Era común entre ellos el uso de la piedra tintórea, para conseguir los colores rojo (engobe) y amarillo, con preferencias por el primero. En su ajuar aparecen instrumentos de conchas y las conocidas esferolitas y los gladiolitos, asociados a los ritos funerarios.

La cerámica Mayarí tiene una decoración incisiva con predominio de motivos geométricos sencillos (líneas y puntos). Eran vasijas pequeñas con fines utilitarios, emparentada con las más tempranas cerámicas de Las Antillas por el uso del engobe (pintura roja). Las vasijas tienen dos formas principales, alargadas (naviculares) y globulares (boles), con un intento decorativo acentuado por las asas esbozadas a ambos lados de la vasija.

## PERÍODO AGROALFARERO

Está representado por las comunidades taínas que practicaban la agricultura de raíces, tubérculos y granos, aunque sigue teniendo un peso importante en sus actividades productivas de subsistencia, la pesca, la caza y la recolección

de frutos. Conocen la cerámica, tecnología que dominan y utilizan profusamente.

La aparición de los taínos en Cuba aproximadamente, unos 700 años antes de la llegada de los conquistadores. Eran de origen arawaco, provenientes de la cuenca del Amazonas, se habían desplazado a lo largo de cuatro mil años desde su lugar de origen por la cuenca del río Orinoco y el arco de las Antillas hasta llegar a Cuba, viajando en canoas de troncos ahuecados que en ocasiones tenían capacidad hasta cuarenta personas.

La voz "**taíno**" está compuesta por la palabra "*taí*", que en el idioma de los lukunus, auténticos arahuacos, significa noble, juicioso; unida al sufijo masculino "*no*" le da a esta palabra el significado de: "*hombre noble*", con el que se denominaron.

Los taínos que se encuentran en el archipiélago cubano pertenecen a dos grupos de acuerdo con su grado de desarrollo: **subtaínos**, los más antiguos, extendidos por toda la zona oriental y alrededor de la bahía de Jagua en el centro.

Los subtaínos constituyeron una primera etapa del desarrollo histórico de la cultura taína. Algunos de los rasgos fundamentales que definían a los taínos de la época del descubrimiento se habían producido gradualmente en los siglos de existencia de la cultura subtaína. A menudo no es fácil diferenciar los rasgos y los niveles de desarrollo entre ambos, pero en general los taínos se encontraban en un nivel de desarrollo histórico mucho más avanzado.

Su hábitat se extendía al sur de la actual provincia de Guantánamo, con fuertes vínculos con las comunidades afines de la vecina isla de Quisqueya. Los taínos representan el desarrollo cultural más complejo de las Antillas y de toda el área del Caribe.

Su economía tenía una fuerte incidencia en la agricultura, destacando el cultivo de la yuca, con la que elaboraban el cazabe, que se tostaba sobre un burén y que constituía la base de su alimentación. Cultivaron también el maíz, la batata, el maní y la piña; recolectaban frutas silvestres entre las que destacamos el mamey, la guanábana, la papaya y la guayaba.

La agricultura se practicaba con el sistema de roza (tala y quema), los subtaínos solo conocían esta técnica de preparación de la tierra; mientras los taínos aplicaban además el sistema de camellones, o levantamiento de amontonamientos circulares de tierra mucho más productivo para facilitar el cultivo de los tubérculos. Utilizaban el arado de mano o coa (bastón cavador), instrumento de amplia difusión, con ligeras variaciones, en toda la América aborígen.

La pesca, en el mar o en agua dulce por varios procedimientos, la recolección de crustáceos y moluscos y la caza, practicada con arco y flecha o con dardos y propulsores, fueron importantes complementos para la subsistencia.

Las comunidades poblacionales variaban en su composición, desde una sola casa multifamiliar hasta poblados compuestos por unas mil personas. Los poblados disponían de una o más áreas ceremoniales, en forma de un espacio rectangular (**batey**), delimitado por un montículo de tierra o lajas de piedra que podían llevar motivos grabados.

La casa del cacique se situaba en uno de los lados de esa plaza y era llamada **caney**, de planta circular y techo cónico de guano y un pabellón frontal de recibo, que podía hacer las veces de templo donde se guardaban los **cemíes**, ídolos más importantes del poblado. El **bohío** era la vivienda de la gente común, de forma rectangular con techo de guano a dos aguas y al igual que el caney era una residencia multifamiliar.

La organización socio, política y religiosa fue la más avanzada de los grupos aborígenes de Las Antillas. Su nivel más alto de unidad sociopolítica era el "cacicazgo" (la palabra **cacique** procede precisamente de la lengua arawak), que agrupaba a varios "**yucayeques**" (pobladitos), este era una especie de confederación de jefaturas, en las que un cacique principal gobernaba un territorio con una serie de pobladitos, cada uno con su líder respectivo de carácter mágico-religioso. Los caciques eran asistidos por unos personajes de elevada jerarquía, llamados **nitaínos**, muchos de ellos con lazos consanguíneos con él, siendo los **naborias** las personas de menor grado social, sobre quienes recaían faenas agrícolas y otros trabajos y servicios.

El **behique** o médico hechicero de la tribu fue otro personaje de importancia en la sociedad taína, por tener un vasto conocimiento de las plantas medicinales y velar por la curación de los enfermos mediante prácticas mágico-medicinales, interviniendo, también, en la confección de los ídolos y en el rito de la **cohoba** y el areito.

El **cemí**, encarna a los espíritus de la naturaleza, difuntos tutelares de la familia y de la comunidad, cuya figura, esculpida en diversos materiales y tamaños, podía actuar a voluntad influyendo de manera decisiva en el normal desarrollo de la vida humana y del medio natural: podía cohabitar con los hombres e incluso reproducirse a través de ellos.

Creían en un espíritu supremo que llamaban **Yucahu Bagua Maócoti**, hijo de **Atabey**, madre de las aguas y protectora de las parturientas y un espíritu del mal, **Mabuya**, estos espíritus tutelares vivían en el **turey** (espacio, cielo). El arte taíno está en función de estas creencias y se expresa con gran dominio técnico en objetos de formas convencionales con los más disímiles materiales.

La ceremonia religiosa principal era la inhalación de la cohoba, o polvos alucinógenos mezclados con tabaco, por parte de los caciques y behiques para ponerse en comunicación con los cemíes, a través del estado de transe.

El areito se celebraba por diversos motivos, era una ceremonia colectiva en la que toda la comunidad se pone en función de agradar a los espíritus. Los Cronistas de Indias la describen como una celebración larga y compleja en la que la literatura oral en forma de declamaciones poéticas, historias místicas y las canciones acompañada por la música de sus instrumentos (fotuto de cobo, tambores de madera, maracas y el tintineo de los collares de caracoles de oliva), servían para recordar las gestas históricas de los taínos y transmitir los valores tradicionales del grupo.

A esto se une la danza con una complicada coreografía y en el que los danzantes llevan una rica ornamentación y el cuerpo lleno de dibujos, rostros con máscaras, vistosos adornos de cabeza (plumas atadas con cinta de algodón, orejeras y colgantes) y pulseras.

El ajuar de los taínos es amplio, en él encontramos objetos en madera, piedra, tejidos, hueso, concha y en cerámica. En madera fabrican objetos tan útiles como la coa, o arado de pie, sus canoas de un solo tronco, que pueden hacerlos de gran capacidad y maniobrabilidad; los remos cortos (najes), las macanas o garrotes, utilizados en la caza y la guerra, sus arcos y flechas, instrumentos de caza y defensa de mucha utilidad, el guayo de madera con piedrecitas incrustas, utilizado para rayar la yuca y hacer casabe. De madera fabricaban objetos ornamentales y de culto como los bastones ceremoniales, muy bien labrados; los cemies y sobre todo el **dujo**, la más bella pieza del arte taíno, que consistía en un asiento curvo de forma zoomorfa, estrecho y tallado, utilizado únicamente para sus ceremonias religiosas.

La concha sigue siendo en el taíno material importante para la fabricación de objetos domésticos como cucharas y vasijas, pero sobre todo como adornos: pendientes de orejas, conchares de caracoles de oliva, incrustaciones para madera; el cobo era utilizado como instrumento musical en una especie de trompeta, conocida como fototo.

Con la piedra, principalmente de silex, fabricaron su extenso ajuar de herramientas, incluyendo los diversos tipos de hachas petaloides, muchas de ellas de un hermoso labrado antropomorfo y zoomorfo, con un exquisito pulimento. Con diversos tipos de piedra tallaron también sus cemies, idolillos, cuentas de collares, punta de flechas, los sumergidores para sus redes de pesca y los morteros, percutores y majadores, hechos de guijarros de río, algunos de ellos tallados con representaciones humanas y de la fauna conocida por ellos.

Trabajaban diversas fibras entre ellas el henequén, el maguey, el guano y el algodón, de este último fabricaban las cuerdas que llamaron **cabuyas**, la conocida **hamaca**, redes de pesca, las jabas, el **sibuacán**, saco alargado en el que ponían la yuca rayada para exprimirla y extraerle la pulpa amarga; trenzaban cintas para el cabello y las **naguas**, pequeña saya que utilizaban las mujeres casadas. Tejían el guano para hacer esteras y lo utilizaban para techar sus casas. Eran muy hábiles en el tejido pero quedan muy pocas evidencias de su arte, por la fragilidad del material, lo destructivo del clima y la saña del invasor en destruir su cultura.

La cerámica taína es el elemento más acabado de su cultura, la misma distingue el desarrollo cultural alcanzado por los diversos grupos en su evolución y avance por las islas del Caribe. La misma se clasifica en cinco series que siguen los cambios tecnológicos que esta sufre durante los cientos de años de su avance migratorio.

Las dos primeras series, **salanoide** y **barracoide**, se desarrollan en las costas de la actual Venezuela, son las de mayor dureza en sus paredes a pesar de su poco grosor.

En Borinquen (Puerto Rico) los **ingnerís**(primeros taínos), desarrollaron la serie **ostionoide** de su cerámica, semejante a la anterior pero con las paredes más gruesas y fragilidad, en cambio se gana en variedad y decoración. Ellos se extienden hasta la costa oriental de la isla de Quisqueya (La Española).

Producto de la evolución de esta serie ya se ha desarrollado en Quisqueya, una nueva serie conocida como **Chicoide**, con igual tecnología y mayor

decoración, pero ausente de pintura. Constituye la forma más acabada de la cultura taína, que se extendió por toda esa isla, Borinquen, las Islas Vírgenes, Jamaica, Islas Turcas y Caicos y de forma tardía por la zona oriental de Cuba.

La última serie de cerámica surge al norte de la isla de Quisqueya, la cerámica **Mellaicoide**, una serie intermedia entre la ostionoide de los ingnerís y la chicoide de los taínos.

Es la cerámica de los subtaínos, extendida además por Bahamas y la isla de Cuba, que presenta como características, piezas más ásperas, paredes delgadas y quebradizas, con una decoración trabajada a base de puntuación e incisiones.

Las formas predominantes de esta cerámica sub-taína son las globulares, con o sin cintura y cuello; boles (circulares) y naviculares. También fabrican platos de poca altura y base convexa levemente insinuadas, la mayoría de estas piezas sin decorado, pero si lo lleva no presenta pintura.

La serie cerámica chicoide marca el momento de más alto desarrollo de la cultura arauco-antillana de los taínos. Las piezas de paredes gruesas y la decoración a base de líneas ovoides o de rectángulos alargados y circundados por otra línea recta que terminan en los extremos con puntos gruesos. Las incisiones son anchas, profundas y esparcidas entre sí. En cuanto a las formas, abundan los boles, las piezas naviculares, los platos y las escudillas.

Las asas son un elemento distintivo de la cerámica chicoide de los taínos de Cuba, se presentan bien definidas y modeladas, en forma de lazos las más difundidas. En los platos se presentan las crestas internas, incisas y con variados diseños. En cuanto a los burenes se fabrican más gruesos que entre los sub-taínos y los idolillos de barro tienen un acabado más perfecto y estético que entre los primeros

Los orígenes de la cocina cubana se remontan a la etapa precolombina.

Cultivaban el boniato, la malanga, la calabaza, el maíz y el ají, así como diversos tipos de frijoles. Cultivaban también, en una mayor proporción, una variedad amarga de yuca con la que producían el casabe (sustituto del pan), que constituyó la base fundamental de su alimentación.

La riqueza de la flora y la fauna cubanas les permitió conformar un régimen de alimentación muy variado. Los primeros pobladores se alimentaron de diversos tipos de frutas y plantas silvestres, así como de diferentes especies del reino animal. Jutías, almiquies, majaes, manatíes, patos, ostiones, moluscos y cangrejos formaban parte de la dieta de los aborígenes, junto con la iguana, reptil que constituía un manjar muy apreciado y que se reservaba para los jefes de las tribus.

Con relación a la pesca no se puede decir que fuera muy desarrollada, de acuerdo con los hallazgos arqueológicos.

Los aborígenes contribuyeron notablemente a la alimentación de los colonizadores, los que aprendieron a conocer diversos frutos, como la papaya,

la piña, el coco, la guayaba, el marañón, la guanábana, el caimito, la jagua y el tamarindo, entre otros, y asimilaron algunas técnicas de las artes de cultivar, pescar y hacer cerámica. También conocieron algunos métodos para cocer y conservar los alimentos, como es el caso del secado de pescados y carnes, para lo que utilizaban una especie de parrilla sobre fuego que denominaban barbacoa.

Alimentos como la yuca el casabe, el maíz y el uso del ají, son considerados influencia aborígen.

A partir de la conquista comienza una larga historia que marca la desestabilización de los ecosistemas primitivos. Los habitantes aborígenes mueren paulatinamente a consecuencia de enfermedades y del exceso de trabajo, mientras que los nuevos pobladores impusieron sus tradiciones y comenzaron a introducir gradualmente las técnicas de la ganadería y de la avicultura. Aves de corral, caballos, toros, vacas y cerdos. Luego fueron introducidos en distintas épocas diferentes cultivos -originarios de diversas regiones del mundo-, entre los cuales serían de resaltar la caña de azúcar, el arroz, algunas variedades de leguminosas, múltiples hortalizas y tubérculos, frutas, especias, el trigo, el café.

Poco a poco se impuso el modelo de alimentación de los conquistadores, reforzado además con la importación de los productos a que estaban acostumbrados, como la harina de trigo, los aceites, los vinos.

Del predominio de la dieta aborígen se pasó a una dieta basada en el arroz, los frijoles, las carnes, la leche, el huevo. Pero ya lo encontrado en la isla había sido incorporado. El ají aborígen, por ejemplo, se fusionó con la olla española, al agregársele las carnes de cerdo y de res, y más tarde otras viandas de origen africano.

Para conservar y condimentar las comidas comienza a difundirse el uso de la canela, la nuez moscada, el clavo de olor, el jengibre y el comino, así como las hierbas aromáticas encabezadas por el ajo y la cebolla, y seguidas por el perejil, el orégano, la albahaca, el tomillo, el hinojo, el anís, la mejorana y el cilantro. Las aceitunas, las alcaparras, las pasas, los frutos secos y especialmente las almendras adquieren paulatinamente un lugar importante en la confección de los cocidos y en la elaboración de pasteles y postres nacionales. Las tradiciones de consumo de vino, café y azúcar también llegaron de Europa, y forman parte del proceso de colonización en la esfera doméstica y cultural.

La mayoría de los esclavos introducidos iba a parar a La Habana y sus alrededores, centro de la vida económica, política y cultural de la isla, y donde se encontraba la industria azucarera, destino fundamental del trabajo esclavo. La industria tabacalera y la ganadería empleaban pocos de ellos, y eran, sobre

todo la segunda, las actividades económicas más importantes de otras regiones del país.

Es un hecho que en todas las casas y haciendas cubanas de la colonia donde había cocinero o cocinera, eran esclavos los encargados de desempeñar esta importantísima labor. Esto tuvo sus inevitables consecuencias. Por ejemplo, el plátano maduro frito, plato tan gustado en la cocina cubana, no es otra cosa que el modo nigeriano de comer este manjar, así como del Congo heredamos la tradición de freír los plátanos una vez, aplastarlos y volver a freírlos antes de comerlos. Estos son los mundialmente conocidos y exquisitos “tostones”, “chatinos” o “patacón pisao”.

Otro plato típico de la cocina afrocubana es el quimbombó, menos conocido por su nombre africano de calalú, confeccionado con productos del mar y la tierra. El calalú es también una comida sagrada, comida de orishas, dedicada a Changó. También el quimbombó se prepara de otras formas (con jamón y arroz a la criolla; quimbombó a la criolla con tasajo, cerdo y jamón; sin su baba; quimbombó con plátanos, etc.). Para cualquier cocinera cubana es una prueba de fuego cortarle la baba al quimbombó. Hay quien jamás consigue el éxito en tamaña empresa.

El mortero fue otro de los aportes de los esclavos a nuestra cocina. Los africanos introdujeron el uso de morteros, de la misma forma que los españoles trajeron desde Egipto el comino, un condimento utilizado para aderezar el pescado, la carne, los guisos, las sopas y el arroz.

Prueba definitiva de la influencia de nuestros abuelos africanos en los gustos y tradiciones de la culinaria cubana es la tradicional cena de Navidad de la isla, famosa en el mundo entero y maravilla de cuanto extranjero la ha probado. La tradicional cerveza acompañada por chicharrones (pellejos de cerdo frito), la yuca (mandioca) con mojo, frituras de malanga o maíz, plátanos chatinos (patacón) y ensalada de lechuga y tomates, el bistec de cerdo asado o frito, o en masas, los frijoles negros dormidos, el congrí, y como postres de ocasión están la mermelada de guayaba con lascas de queso amarillo y los buñuelos de yuca en almíbar con anís, sin olvidar jamás los tradicionales turrónes españoles de yema, Jijona, y Alicante, y los vinos de la madre patria.

El abundante consumo de arroz blanco en la dieta del cubano, solo o mezclado con frijoles -esto último ausente en España-, el congrí (preparado con frijoles rojos) el puerco asado en púa, parecen ser influencia africana o productos de la

recreación por los negros de los recursos disponibles para la elaboración de sus comidas.

A pocos años de comenzada la colonización se aprecian dos elementos predominantes en la dieta básica cubana: la carne de cerdo y el casabe.

Es probablemente el ajiaco taíno el plato que encabezará la lista de esta nueva cocina; un plato que se enriqueció con otros alimentos aportados por los nuevos pobladores y que constituye, hoy por hoy, la sopa nacional.

Con el paso del tiempo el ajiaco fue cambiando su formulación, según las diferentes regiones del país.

Otra fuente de influencia sobre los hábitos alimentarios proviene de las fechas representativas costumbres religiosas. En el Día de los Fieles Difuntos se preparaba el maíz fino —procesado con ceniza. Durante las fiestas tradicionales de San Rafael —médico divino— se ofrecían unas tortillas que llevaban su nombre. En Semana Santa se tomaba el agua de Loja, o agualoja, que era el refresco obligado para las procesiones. También existe otra diversa cantidad de platos que se ofrecían a las deidades de las religiones provenientes de África y que engrosaron el repertorio de recetas de la cocina nacional.

A mediados del siglo XIX llegaron, procedentes de China, decenas de miles de trabajadores contratados para realizar labores agrícolas, comerciales y domésticas. Después de extinguidos sus plazos de contratación se asentaron en diferentes comunidades y con ellos llegaron muchas tradiciones para el cultivo y la preparación de platos a base de hortalizas y plantas condimentarias, y un sinnúmero de secretos que guarda esa cocina una de las más interesantes, ricas y sanas que se conocen, que llegó con su exotismo para deleitar nuestro paladar y para coexistir con la mesa cubana.

Por otro lado los chinos, aunque en menor medida que los negros, también fueron empleados frecuentemente como cocineros. Así, a pesar de que la influencia de este grupo en las comidas tradicionales cubanas es menos visible, su huella puede encontrarse, al menos, en métodos de elaboración de algunos alimentos, como es el caso de los platos preparados con col -el dulce de calabaza china, por ejemplo-, reportados, aunque de forma escasa, por casi todo el país.

De la época de las guerras de independencia son famosas las conocidas «migas de gato» y que se preparaban a partir de panes viejos que las familias amigas enviaban a los combatientes. Esta receta sufrió varias transformaciones a través de la historia: en tiempos de escasez se preparaban con agua solamente, y en tiempos de bonanza variados ingredientes modelaron sus sabores.

La forma de alimentación en la primera mitad del siglo XX se caracterizaba por sus grandes contrastes. Por las noches se celebraban banquetes «de etiqueta» en mansiones de las familias adineradas y en diferentes clubes. Se incluían platos de notable influencia de la cocina francesa, como aperitivos, sopas, entremeses, guarniciones y postres. Otra era la realidad en los barrios populares de La Habana y otras localidades, donde el pan con timba —pasta dulce de guayaba—, el boniato y la harina de maíz eran los alimentos más consumidos de los más pobres. La situación en las zonas rurales también ofrecía marcadas diferencias, y el consumo básico dependía generalmente de los recursos locales.

La cocina cubana era refinada en La Habana y con más apego a las tradiciones en Camagüey. Paralelamente proliferaban los alimentos populares en las cafeterías y en las verbenas que se celebraban en las plazas públicas, entre los que se destacaban los buñuelos, las frituras, las croquetas, los pitos de auxilio —fritura alargada de harina dulce—, las pastillas, los churros, las empanadas, los pirulíes, los coquitos quemados, los chichimuís y los helados de frutas.

La agudización de la crisis económica de los años noventa provocó la búsqueda de nuevas alternativas en la alimentación del cubano. La tradición de consumir carnes, preparaciones abundantes en grasas, harina de trigo y otros productos refinados, ajena a las posibilidades reales de producción del país, marcaron la necesidad de encontrar nuevos derroteros para delinear una cocina auténtica.

En ese punto de nuestro devenir histórico se encuentra la cocina cubana, que se adapta, enriquece y perdura a partir del desarrollo de nuestras producciones agrícolas locales y de la búsqueda de patrones de consumo más eficientes, que garanticen la satisfacción de las necesidades gustativas, nutricionales y de salud del pueblo cubano.

---

2 <http://www.cubasolar.cu/biblioteca/Energia/Energia44/HTML/Articulo10.html>

## **5.2 Principales culturas y sus influencias en la Cocina Ecuatoriana.**<sup>3</sup>

### **PERÍODO PALEOINDIO O PRECERAMICO.**

Para entender el pasado de nuestros pueblos, se creó un largo proceso, en donde se demuestra que el hombre se dedicó a la explotación agrícola, básicamente del maíz y de la yuca, inventaron la cerámica y algunos instrumentos, se volvieron sedentarios y alcanzaron un nivel de organización. A continuación especificaremos con más claridad todas las culturas que formaron parte del desarrollo de nuestro hombre

#### **El Inga (11.000 años a. C)**

Sitio arqueológico ubicado en las cercanías de la ciudad de Quito, en las estribaciones del volcán extinguido Ilaló. El material arqueológico... se reduce únicamente al testimonio de la artesanía lítica (diversidad de armas y utensilios de obsidiana y basalto)... el poblador del Inga aprovechó los frutos y la fauna típica de la fauna del páramo para su subsistencia: venados, oso de anteojos, conejos.. Esta sociedad se caracterizó por estar organizada en hordas y por mantener un sistema de vida semi nómada, el hombre del paleolítico desarrolló un tipo de vivienda apropiada a este ritmo de vida. Ocupó cuevas en las montañas, abrigos rocosos e incluso se puede creer que construyó chozas, similares a las que actualmente se levantan en las tierras altas de los Andes.

#### **Chobshi (8060 años a. C.)**

Sitio arqueológico ubicado en la provincia del Azuay, cerca de la población de Sigsig, La Cueva Negra de Chobshi tiene una formación geológica, tiene 20 m. de ancho en la entrada, 15 m. en el fondo y 9 de profundidad. De acuerdo a los estudios efectuados en los últimos años (Linch y pollock, 1981;Reinoso 1970), se sabe que la cueva fue habitada hace aproximadamente diez mil años, por grupos que se alimentaban fundamentalmente de animales de cacería... Se han registrado hallazgos arqueológicos de esta época conformados por huesos de fauna de especies actuales como venados, perdices, conejos, entre otros,... herramientas y puntas de proyectil... tuvo una ocupación de 2.475 años, pues sus límites cronológicos se ubican entre el 8.060 a.C. hasta el 5.585 a.C.

#### **Cubilán (8.550 años a.C).**

En los páramos de la provincia de Loja se encuentra este campamento taller paleoindio, estudiado por la arqueóloga Matilde Temme en 1980. Los objetos recuperados revelan la presencia de un grupo humano cazador-recolector, cuya tecnología incluía el conocimiento del tallado de la piedra, la cacería y probablemente el curtido de pieles de animales, la cestería y el laboreo de madera y el hueso.

## **LAS VEGAS**

Sitio arqueológico ubicado en Santa Elena, se encontraron los enterramientos conocidos con el nombre de los “Amantes de Sumpa”. Este asentamiento, localizado en el área de la ciudad de Santa Elena, tiene la particularidad de haber arrojado información relacionada con el poco conocido período arcaico. En efecto, en los sitios arqueológicos de este complejo, se ha verificado el descubrimiento de restos que llevan a sospechar que los pobladores de esta región se hallaban en tránsito de sedentarización. El hallazgo de una zanja circular de 1.80 m de diámetro, con agujeros de poste, es indicativo de lo que pudo ser una vivienda. En asociación a este testimonio se encontraron fogones, huesos de animales, rocas calcinadas y piedras de moler desarrollaron una artesanía lítica basada en el tallado del horsteno y elaboración de artefactos de hueso y concha. La dieta alimenticia incluía animales de cacería, recursos marinos y productos cultivados como el maíz. En consecuencia, se deduce que el asentamiento Vegas resulta ser, hasta hoy, el único sitio precerámico de la costa ecuatoriana

## **PERÍODOFORMATIVO O AGROALFARERO. 3500AC-500AC**

### **CULTURA VALDIVIA (3500 a.C-1800 a . C)**

Esta cultura se asentó en las costas de las actuales provincias del Oro, Manabí y Guayas.

Por sus actividades predominantes se les considera una cultura protoagrícola y alfarera.

Los Valdivianos se mantenían de recursos de varios nichos ecológicos, aprovecharon del manglar y de tierra adentro en el continente. Cultivaron el maíz, la yuca, el frejol, el ají, el maní, y el zapallo. Se alimento del venado y de la pesca.

El hombre valdiviano, al parecer construía viviendas en forma ovalada y en habitaciones muy grandes.

Fabricaba cuchillos, perforadores, limos, raspadores, machacadores y hachas de piedra pulida.

Los figurines de Valdivia son el mayor aporte.

### **CULTURA MACHALILLA (1500 a.C-1800 a . C)**

Esta cultura se extendió por el sur de la provincia de Manabí, norte del Guayas y la península de Santa Elena.

Sus rasgos formales y estilísticos alfareros permiten considerarla como una etapa de transición entre Valdivia y Chorrera.

Tenía la costumbre de enterrar a los muertos en sus propias casas, Además practicaban la deformación craneana artificial.

Sus principales restos líticos consisten en rudimentarias piedras de moler en forma de media luna. Trabajaban en cerámica elaborando botellas de pico cilíndrico o en forma de estribo y toscos figurines con ojos de granos de café y múltiples perforaciones en las orejas. Utilizaron la pintura como medio de decoración.

### **CULTURA CHORRERA 900 a. C – 300 a. C**

Esta cultura se extendió por las orillas de los ríos Daule y Babahoyo.

En esta fase se dio un notable avance en la cerámica: los objetos eran de paredes delgadas, superficies brillantes y estampados en zig-zag.

Elaboraron figuras de envidiable maestría, botellas, cantaros de formas diversas.

### **CULTURA NARRÍO 200 a. C – 600 a. C**

Se trata efectivamente de un cerro o montículo natural ubicado en la provincia del Cañar.

La ocupación más antigua está diagnosticada por la presencia de recipientes y objetos de cerámica con rasgos de manufactura, formas y decoración muy similares a los que ahora los catalogamos como Machalilla y Chorrera.

Se encontraron importantes hallazgos que explican el modo de vida de los nativos de la zona. Tal es el caso de información relativa a la vivienda, enterramientos y algo que es muy importante, los hallazgos de objetos de concha Spondylus, hoy asociados al inmenso sistema de intercambio y circulación de este material en el área andina.

### **PERÍODO DE DESARROLLO REGIONAL O AGROMINERO. 500AC-500DC**

#### **CULTURA BAHÍA 500 a. C – 650 d. C**

Se denomina así porque se extendió por la Isla de la Plata y Bahía de Caráquez hasta las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, es decir ocupó la actual provincia de Manabí.

Perfeccionaron los trabajos en cerámica; elaboraron vasos calados, platos, botellas con silbato algunos figurines. Utilizando otros materiales fabricaron descansa nuca, rondadores, flautas, balsas.

#### **CULTURA GUANGALA 100 a. C – 800 d. C**

Esa cultura se extendió por la costa del Pacífico desde el norte del golfo de Guayaquil hasta la isla de la Plata hacia las cordilleras de Chongón, Colonche y Pajan.

De Guangala se han encontrado hachas y cinceles de piedra, raspadores y martillos de obsidiana, vasos, tazas, figurillas humanas estilizadas con fines

religiosos, cántaros con diversas formas y decoraciones, flautas cilíndricas, ocarinas zoomorfas y numerosos silbatos ornitomorfos trabajados en arcilla. Estos habitantes obtuvieron pinturas iridiscentes hasta de tres colores.

### **JAMA- COAQUE600 a. C – 400 d. C**

Esta cultura se extendió desde el norte de Manabí hasta el sur de Esmeraldas y las estribaciones de la cordillera Occidental de los Andes.

Estos pobladores aportaron con trabajos en artesanías y explotación minera del cobre y el oro.

Por las piezas arqueológicas encontradas, se dice que utilizaron bloques y amuletos de piedra. Lo novedoso en la cerámica son sus pipas y sellos cilíndricos y planos con diversos motivos.

Sus vestidos tenían apliques metálicos.

### **CULTURA LA TOLITA300 a.C – 350 d. C**

Se estableció en la isla del mismo nombre, que se encuentra en la desembocadura del río Santiago, al norte de Esmeraldas.

Posiblemente es una de las fases culturales más avanzadas del Ecuador.

Se obtuvo un alto grado de perfeccionamiento y tecnificación en cada una de las actividades.

Los trabajos en cerámica consistían en figuras de hombres, animales, máscaras, sellos, bellamente decorados a base de pinturas (negativa, negra sobre blanco y pintura después de la cocción)

En metalurgia utilizaban las técnicas del anacalado, fundido amalgado y soldadura.

### **CULTURA TUNCAHUÁN500 a. C – 500 d. C**

Esta cultura se estableció en el Guano provincia del Chimborazo.

Decoraban los objetos de cerámica mediante figuras geométricas, barnices y una gama de tres colores, donde se encontraba el rojo, sus cántaros eran en forma ovalada con un cuello de alto perfil, a manera de una gota; efectuaron la réplica de la caracola marina en cerámica.

### **CULTURA PANZALEO400 A.C – 500 d. C**

Esta cultura se extendió en las actuales provincias de Cotopaxi y Tungurahua.

A esta cultura se la divide en tres fases conocidas como: Panzaleo I, II Y III.

Se conoce a la primera por el uso de la pintura negativa; a la segunda por sus combinaciones en blanco y rojo y a la tercera por las mismas combinaciones pero sin fondo.

Conocieron la mica que sirvió para desgarrar los objetos cerámicos y obtener piezas de paredes delgadas.

## **PERÍODO DE INTEGRACIÓN 500DC-1450DC**

### **CULTURA MILAGRO-QUEVEDO 500 a. C – 1500 d. C**

Se extendió de norte a sur desde Quevedo hasta la frontera con el Perú y de este a oeste desde las estribaciones de la cordillera Occidental de los Andes hasta la cordillera Costanera.

Realizó labores líticas, cerámicas y metálicas sin mayores cambios con relación a las técnicas, formas y objetos de las culturas preteridas.

### **CULTURA MANTEÑA 500 d.C – 1500 d. C**

Esta fase se extendió en Manabí y Guayas, desde Bahía de Caráquez hasta la isla Puná.

En la arquitectura utilizó la piedra unida al barro; se deformaban el cráneo alargándose para atrás; en sus hoyas engastaba turquesas y serpentinas; elaboraba espejos rectangulares o circulares de obsidiana. Son famosas sus sillas de piedra únicas por su fino tallado.

### **CULTURA NEGATIVO DEL CARCHI 800 d. C – 1500d. C**

Se asentó en la actual provincia del Carchi, influenciando la zona sur de Colombia y una buena parte de la provincia de Imbabura. Se denomina negativo por la utilización de una técnica basada en el color negro.

El cobre fue el metal de gran utilización en la zona, no solo para objetos utilitarios sino también para adornos y piezas ceremoniales. Con respecto al testimonio cerámico, los vestigios más antiguos respecto de esta actividad se remontan al período Formativo Tardío.

La cerámica presenta un acabado de superficie inconfundible: el uso de la pintura negativa, es decir que los elementos ornamentales resaltan en el fondo de color rojizo, mientras que las periferias contienen el color negro.

La pintura negativa se la obtenía protegiendo los diseños con una delgada capa de arcilla diluida en agua. Una vez seca, por inmersión o aplicación, el recipiente entraba en contacto con el pigmento negro, el cual no llegaba a las zonas protegidas.

### **CULTURA PURUHÁ 1250 d.C – 1500 d.C**

Ocupó los territorios de la provincia del Chimborazo.

Modelado de figuras en el cuello y asas de los cántaros de figura humana; representación de hombres, animales, manos, cabezas de serpientes en el mango de sus cuencos; decoración del fondo de sus compoteras con enorme variedad de motivos (en pintura negativa): murciélagos, cabezas de animales, figuras del monstruo marino de las estelas de Manta, formas geométricas, con gran variedad y belleza de estilización. (

En cobre trabajaron brazaletes y tupos decorados con calado y repujado.

## **CULTURA CAÑARI 750 d. C -1532**

Ocupó las provincias de Cañar y Azuay. Al parecer se dividió en las fases Tacalshapa y Cashaloma.

Las evidencias arqueológicas demuestran que la ornamentación corporal era muy importante, sobre todo en personajes de prestigio o vinculados con la actividad ritual. De ahí la presencia de adornos como: brazaletes, pecheras, coronas de oro y colgantes.

El cobre fue el metal de gran utilización en la zona, no solo para objetos utilitarios sino también para adornos y piezas ceremoniales. Con respecto al testimonio cerámico, los vestigios más antiguos respecto de esta actividad se remontan al período Formativo Tardío.

## **PERÍODO INCA 1450DC-1532DC**

### **LOS INCAS**

#### Modo de Vida

Dependencia de un modelo productivo sustentado en la agricultura intensiva, ganadería, minería, y comercio interregional. Cacería y pesca como complemento alimenticio de la población.

#### Organización Social

Sociedad dividida en clases, dependientes de una estructura político- religiosa centralizada bajo el poder de una clase dominante. Especialización del trabajo y práctica de actividades productivas.

#### Economía

Producción de alimentos, bienes y servicios controlados por el Estado. Manejo de técnicas agrícolas intensivas, a través del uso del abono y sistemas de almacenamiento y redistribución de excedentes. Desarrollo del intercambio regional a lo largo de un territorio de más de 5.000 kilómetros de longitud.

#### Tecnología

Desarrollo de centros urbanos de características megalíticas. Construcción de una impresionante infraestructura vial, militar y ceremonial. Especialización y producción en serie de bienes como la cerámica, metalurgia, textiles. Dominio de técnicas en tallado de la piedra y el manejo de técnicas de preservación de alimentos por largo tiempo.

#### Religión

.Culto y veneración a los antepasados, práctica de ritualismo en función de los cambios de estación. Religión fuertemente relacionada con la astronomía y manejada por una clase sacerdotal auspiciada por el Estado.

#### Arqueología

La cerámica inca: Entre las formas más comunes se debe advertir la importancia de los aríbalos, pucos, queros, ollas tipo cáliz. La manufactura de los recipientes, en el caso de la cerámica fina de uso de la realeza, siempre fue bien manufacturada. Las decoraciones son policromas, con el uso de colores como el negro, café, blanco, amarillo, verde; con diseños geométricos, romboidales, helechos, zonas reticulares, etc. Sin duda que la cerámica ceremonial y los "queros" tiene la calidad de piezas artísticas, por la riqueza de la ornamentación cuanto también por las escenas que representan.

## La conquista y la Colonia

En 1492 con el descubrimiento del nuevo mundo, el papel de dominados y dominantes cambió. Desde el momento de la llegada de Colón a estas tierras actualmente llamadas América y antiguamente llamadas "tierras de conquista", se inició la colonización con la que comenzó el inacabable atropello a los pueblos aborígenes. Debemos recordar que en 1531, es decir en plena guerra civil del incario, los españoles al mando de Francisco Pizarro tocan tierras Sur Americanas. Aprovechando la inestabilidad política del Imperio Incaico, su tecnología en armamentos y su capacidad conquistadora, lograron someterlo. La conquista significó el intento de extinción de los indígenas del territorio y peor aún de la historia del mismo. Dentro de la colonización hispánica se habían formado diferentes clases sociales originando tres grupos: los blancos que se encontraban en la cima de la pirámide, los indígenas que eran situados en la parte inferior y los mestizos que fueron adquiriendo poder con el pasar del tiempo. La aparición de los mestizos ocasionó un problema de identidad ya que estos no podían demostrar una pureza de sangre al no ser ni blancos ni indígenas. Es también por esta época cuando los españoles deciden traer grupos de esclavos negros a la actual costa ecuatoriana. Estos fueron creciendo formando un grupo social minoritario y se ubicaron en la parte inferior de la pirámide de la estructura social de ese entonces. La conquista no solo aportó ciertas costumbres del continente europeo sino que también una nueva forma de gobernar.

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza con tradición de siglos y en la que se han cocido- sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Nuestros antepasados se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura y la cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es la humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería, por ejemplo: llamas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Entre las bebidas más destacadas se encontraban la chicha de maíz, el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita), la famosa «sal prieta» de Manabí. Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja). Y bollos, muchos bollos, hermanos mayores -sólo por el tamaño- de los chigüiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes.

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Algunos expertos refieren que la influencia europea aportó en general más de 40 hortalizas y vegetales (zanahoria, col, coliflor, rábano, chícharo, lentejas, mandarina, uva), así como cerca de 25 plantas que sirven de condimento, como el perejil, el apio, el hinojo, la mostaza, el ajo y la cebolla, entre otras menos conocidas. La aportación más importante de los españoles, aparte de la caña de azúcar y el trigo, fue el cerdo y todos sus derivados, como las morcillas y las longanizas.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chanco porque permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serranegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro.

Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, «espeso como para que se pare la cuchara», vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, compuesto de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chigüiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente, una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. Cómo no estremecerse ante una succulenta fanesca o ante una guatita dorada y substanciosa.

Cómo quedarse impávidos ante un caldo de patas o ante un luminoso ceviche elaborado con los jugos del mar. Y qué decir de la fritada.

En estas palabras no hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la abundancia de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa.

---

[3http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

[http://www.infolatam.com/proponePais/ecuador\\_gastronomia\\_en\\_america\\_latina-2-11.html](http://www.infolatam.com/proponePais/ecuador_gastronomia_en_america_latina-2-11.html)

## 6. ANÁLISIS COMPARATIVO

La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano y dice mucho sobre la educación y la cultura de las personas, mostrando a su vez la riqueza o la pobreza de un pueblo.

Las particularidades gastronómicas en Latinoamérica se desarrollaron en función de las circunstancias locales encontradas y la influencia de los pueblos que se asentaron durante la colonización.

El primer contacto entre la alimentación europea y aborígen, tuvo por escenario las Antillas. Los colonizadores aprendieron a consumir diversos frutos de las islas y a su vez conocieron nuevos métodos para cocer y conservar los alimentos.

Productos como la yuca, el maíz, la papa, los granos y el ají son considerados influencia aborígen, estos alimentos ocuparon un papel importante en la alimentación de aborígenes y colonizadores y son la base de la gastronomía de Cuba Y Ecuador.

El ají es el condimento más representativo de la comida indígena y dio nombre a varios platos como el ají de cuy, ají de gallina y el ajiaco.

Los españoles trajeron a Cuba y Ecuador productos europeos, que mezclados con los alimentos de América dieron lugar a nuevos platos, que han llegado a convertirse en la identidad gastronómica de cada país, el aporte español más significativo a nuestra cocina fue la carne de cerdo, que es muy utilizada para elaborar la tradicional fritada y el hornado ecuatoriano.

En Cuba de igual manera el cerdo es preparado de diferentes maneras y es el ingrediente principal del ajiaco, que es considerada la sopa nacional.

Los negros esclavos tuvieron también influencia tanto en la gastronomía cubana como en la gastronomía ecuatoriana, fueron obligados a adaptarse a la cultura de los españoles. La población negra estaba imposibilitada de escoger su dieta, por las características del régimen de explotación al que estaba sometida.

Con la llegada de los esclavos, Cuba recibió una importante inyección de hábitos alimentarios, ellos eran consumidores de tubérculos y cereales, apreciaban poco la carne de res y preferían comer ovejas y cabras. No empleaban la leche ni los huevos. Conocían la caña de azúcar y empleaban la miel de abejas para endulzar.

El consumo de arroz blanco en la dieta del cubano, solo o mezclado con frijoles, es la principal influencia de los esclavos africanos en la comida cubana.

A Ecuador los esclavos negros aportaron con su sazón y prácticas culinarias, entre las más destacadas se encuentran el uso de diversas clases de sofritos encargados de dar el sabor a las preparaciones. También se encuentra el gusto por el ají y toda clase de pimientos o raíces picantes. El tratamiento de granos mediante cocción como base para aderezos de pescado, carne de res y carne de cerdo.

La colonización española fue un factor determinante en la transculturación de estos dos países y a la hora de la Independencia, teníamos ya una cocina criolla basada en la comida española, elementos americanos y algo de los negros que llegaron después.

Así la Gastronomía comienza a desarrollarse mucho más en el caso de Ecuador y en el caso de Cuba la cocina se adapta de acuerdo a cada etapa por la que ha pasado este país.

En la década de los años cincuenta se incrementa al igual que en el resto del mundo la llegada de los productos enlatados y las conservas. Con ello, la cocina cubana sufrió un duro golpe, el olvido cayó sobre muchas preparaciones tradicionales.

Toda la carga de la alimentación «industrializada» la recibe la naciente Revolución Cubana. El deber de distribuir los alimentos de una forma equitativa entre todos los ciudadanos marcó, junto al bloqueo comercial decretado por el Gobierno de Estados Unidos de Norteamérica, el inicio del racionamiento de los productos alimenticios.

Además el periodo especial que se instauró en Cuba con la caída del campo socialista en la década de los 90, adulteró de manera notoria la cocina tradicional lo que provocó la búsqueda de nuevas alternativas en la alimentación del cubano. La tradición de consumir carnes, preparaciones abundantes en grasas, harina de trigo y otros productos refinados, ajena a las posibilidades reales de producción del país, hizo que la cocina cubana se adapte y enriquezca a partir del desarrollo de las producciones agrícolas locales y de la búsqueda de patrones de consumo más eficientes, que garanticen la satisfacción de las necesidades gustativas, nutricionales y de salud del pueblo cubano. Luego de veinte años de periodo especial la influencia española y africana se mantiene viva sólo en las mesas de los restaurantes para turistas, donde se ofrecen los platos típicos a los visitantes.

Cuba es relativamente joven en las actividades turísticas. Desde los inicios se mostró muchas inexperiencias y desconocimiento de lo que culinariamente ocurría en el mundo. Esto, lógicamente provocó las quejas de turistas y debido a esto se comprendió la necesidad de rescatar la cocina típica y tradicional, recalcando la importancia de su estilización.

La gastronomía de Cuba y Ecuador trata de encontrar un sendero hacia ese carácter nuevo. Las nuevas creaciones están basadas en investigación y pasión, así como en el objetivo de que los valores tradicionales de la cocina no se pierdan.

Las innovaciones combinan cuatro elementos: utilización de nuevos productos; aplicación de procesos de cocción tradicionales, modernos y nuevos a estos nuevos productos; determinación de valores nutricionales que mejoren la alimentación y por último el desarrollo de nuevas técnicas de cocina que agilitan el proceso, realzan los sabores, aromas, colores y hacen énfasis en mantener la calidad tanto en presentación como en las propiedades naturales del insumo

El cubano es un artista a la hora de crear platos con pocos recursos. Actualmente productos como los picadillos de carne, soja y las croquetas se han popularizado mucho en la Isla.

Hoy la Cocina Cubana incorpora una gran cantidad de mariscos en sus preparaciones lo que hace algunos años era difícil de encontrar en esta gastronomía. Las salsas son muy inusuales en la comida cubana ya que prefieren no cubrir con ellas el sabor natural de la carne, ya sea de res, cerdo o pollo.

Por el contrario, la Cocina Ecuatoriana de hoy en día es muy variada debido a la diversidad de productos que tenemos y con los cuales se puede elaborar un sinnúmero de platos preparados con mariscos, carnes, vegetales, tubérculos y granos todos combinados con salsas que realzan su sabor.

La nueva cocina tanto ecuatoriana como cubana es una tendencia que crece, pues ahora se busca una cocina más refinada, elegante, estilizada, única, que sea, naturalmente, comercial pero además que conserve sus raíces.

## 6.1 CUADRO COMPARATIVO.

GRUPOS ETNICOS		APORTE	SEMEJANZAS	DIFERENCIAS
<b>CUBA</b>	▪ Indígenas (Tainos)	Condimentos	Utilización del Aji.	La cocina de ecuador tiene variedad de ingredientes, la cocina cubana se adapta a lo que posee.
	▪ Españoles	Carne de res, cerdo, cereales	Utilización de la carne de cerdo.	
	▪ Negros africanos	La forma de cocinar, la Sazón	Uso de refritos Como base de la comida.	
<b>ECUADOR</b>	• Indígenas (Incas)	Condimentos, Granos, carbohidratos	Técnicas de cocción, hervido y asado principalmente.	La actividad gastronómica en el Ecuador está mucho más desarrollada que en Cuba debido a las limitaciones que este país tiene.
	• Españoles	Carne de res, chivo, cerdo, cereales.	Alto consumo de arroz.	
	• Negros africanos	Forma de cocinar.		

## **7. APRENDIZAJES ADQUIRIDOS.**

Los conocimientos que nos entregaron a lo largo de las conferencias los docentes de la Universidad de Matanzas nos ayudaron a conocer más de cerca la realidad de la gastronomía y el turismo de Cuba, lo cual nos permite comparar con Ecuador y a la vez sacar nuestras conclusiones acerca de estos temas.

Además, tengo que mencionar la buena predisposición de los Chefs cubanos de transmitirnos sus enseñanzas a la hora de visitar sus cocinas. Y es que ellos elaboran platos tanto típicos como internacionales, pero nos comentaron que los hacen solo con productos que están a su alcance, la razón es que la población cubana está limitada al consumo de muchos alimentos por el sistema de gobierno que impuso Fidel Castro y que todavía sigue vigente.

A continuación se va a presentar una síntesis de los conocimientos teóricos impartidos durante la estadía en Cuba:

### **Tema Nro. 1: Despliegue de función de calidad.**

Para empezar vamos a definir el concepto de calidad.

Calidad es asegurarse de que los productos y servicios tengan todos los requisitos establecidos por la empresa.

Es un proceso que viene desde las personas que están involucradas hasta el producto final. La calidad está orientada a lo intangible.

El despliegue de la función de calidad es comúnmente conocido como QFD (Quality Function Deployment). Fue introducido en Japón por Yoji Akao en 1966.

El QFD puede definirse como un sistema estructurado que facilita el medio para identificar necesidades y expectativas de los clientes (voz del cliente) y traducirlas al lenguaje de la organización.

Tiene dos propósitos:

- Desplegar la calidad del producto o servicio. Es decir, el diseño del servicio o producto sobre la base de las necesidades y requerimientos de los clientes.
- Desplegar la función de calidad en todas las actividades y funciones de la organización.

El QFD se pregunta por la calidad verdadera, es decir, por "QUÉ" necesitan y esperan del servicio los usuarios. También se interroga por "CÓMO" conseguir

satisfacer necesidades y expectativas. Y en este caso nos encontramos ya ante la cuestión de cómo diseñar el servicio para que responda a la calidad esperada.

## **Tema Nro.2: Modelos de Gestión en la Hotelería.**

El cliente se ha convertido en una fuente de información estratégica sobre la calidad del producto y del servicio en lugar de ser únicamente el objetivo de las campañas publicitarias de empresas productivas y de servicios. En las empresas hoteleras por ejemplo, se elaboran planes de amplio alcance para satisfacer las necesidades del cliente. La misión ya no consiste en ser mejores que la competencia. La misión ahora es la Excelencia. En consecuencia, las formas clásicas de dirigir a las organizaciones basadas en el análisis y la optimización de cada una de sus áreas funcionales van perdiendo vigencia a favor de enfoques de dirección sistémicos que abogan por conseguir un funcionamiento del sistema suficientemente satisfactorio para cada una de sus partes. El Control Total de la Calidad, la Dirección por Objetivos, el Marketing y la Logística, entre otros constituyen bajo formas y campos diferentes, métodos de gestión inspirados en un enfoque integrador y sistémico.

En esta conferencia se abordó el tema turístico de Cuba, este país quiere que el mundo conozca su gastronomía, su cultura e historia, su música la amabilidad de su gente, costumbres y su estilo de vida.

Uno de los atractivos turísticos más representativos de Cuba es Varadero, situado al norte de Matanzas.

Existen 47 hoteles; distribuidos en 3 grupos hoteleros:

Cubana Can, el más importante hoteles de 4 y 5 estrellas.

Gran Caribe, hoteles de 4 estrellas con un hotel arrendado a un grupo hotelero español Palma Real. Un hotel de 5 estrellas Barceló Sol y Mar, tiene 17 hoteles.

Isla Azul: 10 hoteles

La proyección del turismo existiendo 25000 habitaciones solo en Varadero y en el resto del país 54000 habitaciones, se espera para el 2015 tener 5 millones de turistas con un ingreso de 15 millones de dólares anuales

En Varadero existen pocos restaurantes especializados como lo son:

5 en comida internacional

3 en comida criolla

4 en comida italiana

1 en productos del mar

1 chino Lai-Lai

Servicios de comida rápida, centros nocturnos y cabarets.

También se nos habló sobre las Tendencias actuales de la Gastronomía Hotelera, empezó con un ejemplo de la estructuración en el departamento de cocina, los cuales siempre van a ir en orden de jerarquía empezando por el director de A+B, continuando con el Jefe de Cocina, el Maître y sus subalternos. En el proceso de cocina se empezó explicando la manera en cómo se debe controlar las entradas y salidas de víveres e insumos, las actividades que se realizarán en todo el día, como van a salir los platos ya terminados según el menú y la cantidad de comensales. El proceso de almacenaje en cocina empieza con la selección de proveedores y las ofertas que ellos puedan ofrecer al restaurant obviamente teniendo en cuenta la calidad. Un buen proceso de almacenaje se reflejará en el producto terminado cuando llega al cliente. No debemos olvidar un buen manejo de desperdicios para que no exista ninguna contaminación o problemas de higiene.

### **Tema Nro.3: Comportamiento del Cliente Interno en la prestación de servicios**

En esta conferencia se habló de los aspectos menos tangibles y más difíciles de definir.

Se le presta una mayor atención a las enfermedades profesionales y a los accidentes laborales. En muchas instalaciones hoteleras se dispone de una metodología de carácter cualitativo lo que ayudara a la identificación y evaluación de los factores de riesgo. Lo que se propone con todo esto es que cada institución ponga mayor atención en el personal o cliente interno, que se empiece a pensar en el cómo en un cliente más evitando al máximo cualquier riesgo que pueda perjudicarlo dentro de las organizaciones.

Algunos factores de riesgo que se debe identificar son: Ambiente físico de trabajo, Carga laboral, Gestión del Personal. Se debe hacer un análisis a todos estos factores y determinar las consecuencias que podría suceder ya sean físicas o psicológicas.

Se propone un programa de intervención lo cual ayudará a reducir los factores ya mencionados lo que se reflejará en el éxito de la empresa.

- 1.- Mejorar condiciones ambientales
- 2.- Planificar y organizar las tareas para cada puesto de trabajo
- 3.- Información de los riesgos que se pueden presentar en el área de cocina
- 4.- Incentivar y organizar el trabajo en equipo
- 5.- Promover las relaciones interpersonales
- 6.- Política de estimulación y desarrollo de competencias
- 7.- Seminarios de prevención de accidentes en el lugar de trabajo

#### **Tema Nro.4: Gestión de intangibles en la Hotelería**

Su objetivo fue reconocer la importancia de los intangibles para las organizaciones en general y para la hotelería en particular. Destacar las principales técnicas y teorías en desarrollo para la medición y gestión de intangibles. Los elementos intangibles en las empresas son el liderazgo, el compromiso, la realización, la satisfacción, es el capital intelectual que tiene como base fundamental el conocimiento este surge desde la contabilidad como un activo intangible.

El aprendizaje es el proceso mediante el cual se integran conocimientos, habilidades y actitudes para conseguir cambios o mejoras de conducta. Este requiere de herramientas o mecanismos que permitan convertir el conocimiento de las personas y equipos de la empresa en conocimiento colectivo.

Los activos intangibles no se los puede medir ni reflejar en contabilidad, es el capital intelectual de la empresa, difícil de copiar o imitar. Estos activos no tienen un impacto directo en los resultados financieros, tienen impactos de segundo y tercer orden. El capital intelectual es la base de una gran empresa si solo nos concentramos en las ganancias, los resultados financieros, ignorando a las personas que están detrás de todos estos logros la empresa no subsistirá a largo plazo.

Los componentes del Capital Intelectual son: Componente Humano, Estructural y Relacional.

Capital Humano; las personas y su conocimiento son el activo más importante de las organizaciones. No son propiedad de la empresa.

Capital Estructural: estructura interna; modelos, cultura, sistemas tecnológicos y administrativos, recursos de información que son patrimonio de la empresa.

Capital Relacional: se refiere al valor que tiene para una empresa el conjunto de relaciones que mantiene con el exterior como clientes, proveedores, competidores.

La gestión de intangibles en la hotelería y en general en el sector turístico se hace imprescindible pues los beneficios de estas organizaciones se soportan mayormente en intangibles, fundamentalmente; cualidades, actitudes y habilidades de las personas.

## **Tema Nnro.5: Gestión de la Hospitalidad.**

En esta conferencia se dijo que la hospitalidad es la base de todas las relaciones. Desde los 70 se viene trabajando el concepto de amabilidad, con el pasar del tiempo se empieza a tratar al empleado como un cliente, se debe conocer sus necesidades de esta manera el empleado va a estar más satisfecho, contento por consiguiente será más amable.

El cliente interno es parte de la teoría del marketing. Este debe estar motivado para que lo transmita al cliente externo.

El liderazgo es la base del éxito, esto influye en la calidad interna por lo tanto en la lealtad, la productividad de los empleados representa el valor, es decir, tangibilizar lo intangible, que la productividad se convierta en dinero.

La empresa tiene dos direcciones a los empleados y al mercado.

Segmentar el mercado y saber que quieren los clientes con esto se elabora la misión y la planeación estratégica.

En la hospitalidad del empleado influyen dos motivaciones la Intrínseca; que son los aspectos internos, lo que siente que le motiva a estar en el puesto. Y la Extrínseca; son los factores externos, lo que le rodea, el salario.

La dadiva es un proceso de dar y retribuir, cualquier cosa que podamos dar como una sonrisa, objeto, es la primera ley de la amabilidad. Otra cosa que podemos ofrecer es nuestro tiempo, el respeto a la persona, autonomía, libertad y recreación.

## **Tema Nro.6: Gestión de la Tecnología y la Innovación en la Hotelería.**

Se empezó con un análisis de la evolución del hombre, la tecnología y la innovación.

La tecnología es la aplicación de los conocimientos, ideas transformadas en productos o servicios. Se divide en dos: la Tecnología Dura; que tiene que ver con máquinas, equipos, etc. y la Tecnología Blanda; que se refiere a las metodologías, conocimientos, experiencia.

Existen varios tipos como son;

Tecnología Clave: Permite controlar a la empresa de forma específica y tiene gran impacto sobre la competencia.

Tecnología Básica: Es conocida por todos los competidores y la puede tener todo el mundo.

Tecnología Emergente: Se encuentra en estado de investigación, está surgiendo.

Tecnología Incipiente: Se está iniciando pero si se la conoce en el mercado tendría un gran impacto.

En cuanto a la innovación no es más que una idea transformada en algo, esta surge a partir de una necesidad. El objetivo de la innovación tecnológica es aplicar frecuentemente cambios nuevos a la empresa para lograr beneficios, crecimiento, sostenibilidad y competitividad.

La Gestión es un proceso mediante el cual la entidad controla, administra y planifica sus recursos tecnológicos para un mejoramiento y desarrollo de la misma.

Las motivaciones de un empresario para innovar son tres: **Supervivencia** entendiéndose como la sostenibilidad en el mercado, es decir, obteniendo ventaja competitiva. **Mejorar**, ya sea los productos, una mejor imagen de la empresa, más eficiencia habiendo así un desarrollo y progreso a futuro, y la última un **Mayor nivel de Beneficios**, lo que puede ayudar a tener más rentabilidad, reducción de costes, principalmente fijos.

Las Funciones Básicas son:

Vigilar (conocer la tecnología de mis competidores),

Evaluar (determinar la competitividad de la entidad y estudiar estrategias),

Optimizar (gestionar los recursos de forma eficiente),

Enriquecer (diseñar estrategias de investigación y desarrollo, comprar tecnología) y Proteger (patentes).

Existen varias formas de adquirir tecnología puede ser a través de Alianzas estratégicas, Compra de Tecnología y Creación de Tecnología propia.

## **8. CONCLUSIONES:**

- La gastronomía actual de Ecuador y Cuba es el resultado de algunas tradiciones culinarias: la indígena, La española y la africana.
- El aporte más representativo de los conquistadores fue la carne de cerdo, que en la actualidad es elaborada de diferentes maneras tanto en Cuba como en Ecuador.
- El desarrollo alimentario de Cuba y Ecuador está determinado por factores económicos, religiosos, políticos y sociales.
- La gastronomía de Cuba está menos desarrollada en comparación con la gastronomía de Ecuador.
- La Gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, por el contrario, La cocina Cubana está basada en productos autóctonos de la isla.

## **9. RECOMENDACIONES**

- Se debe promover la cultura gastronómica en el Ecuador impulsando a la conservación de las raíces y costumbres ancestrales.
- Es importante el correcto aprovechamiento de los diferentes productos alimenticios que posee el Ecuador, realizando preparaciones que tengan altos estándares de calidad.
- Se recomienda enfocarse en eventos gastronómicos mucho más actuales con el fin de obtener más información de nuevas técnicas que deben ser empleadas en la elaboración de nuevos platos.

## **10. BIBLIOGRAFÍA**

<http://www.hicuba.com/descripcion.htm>

<http://www.gentiuno.com/articulo.asp?articulo=1837>

<http://www.cubasolar.cu/biblioteca/Energia/Energia44/HTML/Articulo10.htm>

[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

[http://www.infolatam.com/proponePais/ecuador\\_gastronomia\\_en\\_america\\_latina-2-11.html](http://www.infolatam.com/proponePais/ecuador_gastronomia_en_america_latina-2-11.html)

<http://www.cubaluxuryhotels.com>

<http://www.decubavengo.oblog.com/identidad-gastronomica-cubana>

<http://www.guije.com>

## 11. ANEXOS:

Porciones: 5		LOCRO DE PAPA	
Producto	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Papa Chola	2	Lb	<p>En una olla realizar un refrito con el achiote, la mantequilla y la cebolla blanca hasta que la cebolla esté transparente.</p> <p>Añadir la papa y removerla constantemente a fuego medio alto por 5 a 10 minutos, o hasta que la papa esté algo dorada o transparente por fuera.</p> <p>Añadir la crema y la leche. Cuando hierva, añadir agua caliente, la sal y la pimienta.</p> <p>Cocinar de 20 a 30 minutos.</p> <p>Servir a la mesa, acompañado de aguacate, ají, lechuga, tomate y cebollas encurtidas.</p>
Mantequilla	30	gr	
Cebolla blanca	200	gr	
Leche	250	ml	
Aguacate	2	und.	
Queso fresco	200	Gr	
Sal	40	gr	
Achiote	Cn	cn	



Porciones: 8		<b>AJIACO CUBANO</b>	
Producto	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Aceite	Cn	Cn	<p>Saltear la carne y el tocino junto con la cebolla, el pimiento, el comino y el ajo.</p> <p>A continuación añadir el agua y de forma opcional se le puede agregar la cabeza de cerdo para después una vez ya cocinada extraerle todas las masas y agregarlas al cocido cuando hierve.</p> <p>Agregar la salsa de tomate y las verduras según su consistencia para que cuezan según su consistencia, rectificar de sal y servir.</p>
Ajo	20	gr	
Carne de cerdo	1000	gr	
Calabaza	200	gr	
Malanga	1	und.	
Papa	2	lbs.	
Pimiento verde	2	unds.	
Platanos	250	gr.	
Salsa de tomate	100	ml.	
Tocino	200	gr.	
Yuca	1	Und	
Cebolla perla	200	gr	



Porciones: 8		<b>FRITADA</b>	
Producto	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Carne de cerdo	1000	gr	<p>Poner en el fuego una paila con el agua, sal, cebollas y ajo. Dejar hasta que hierva.</p> <p>Separar las grasas de la carne y picarla en trozos medianos. Agregar las grasas a la paila y cuando estén bien blandas agregar la carne, cocine a fuego lento hasta que estén cocidas.</p> <p>Cuando solo falte que se dore la fritada, agregar a la paila las papas y los maduros para que se doren y cojan sabor.</p> <p>Servir la carne con las papas, los maduros, el mote y encurtido.</p>
Plátano maduro	3	Und.	
Papas	1	Lb	
Mote	500	gr	
Cebolla blanca	300	gr	
Ajo	10	Und.	
Sal	Cn	Cn	
Cebolla paiteña	200	gr	
Tomate riñón	200	gr	
Aguacate	2	Und	



Porciones: 5		CERDO FRITO A LA CRIOLLA		
Producto	Cantidad	Unidad	Procedimiento	
Carne de cerdo	1000	gr	<p>Agregar los ajos machacados, las especias secas, jugo de naranjas agrias y sal en un recipiente.</p> <p>Reservar la mitad para adobar la carne y déjela reposar durante 2 h.</p> <p>Saltear la carne a fuego moderado y agregue el adobo restante 3 cucharadas del aceite caliente; revuélvalo y rocíe la carne frita.</p> <p>Este plato debe acompañarse con arroz <u><b>moros y cristianos</b></u> y <u><b>yuca</b></u> cocida.</p> <p>Tradicionalmente en las comidas con este menú se ponía abundante ensalada de lechuga, tomates y rábanos.</p> <p>El cerdo ideal para este plato es el joven y no muy gordo.</p>	
Ajo	8	und		
Naranja	2	und.		
Pimienta negra	10	gr		
Comino	10	gr		
Orégano	5	gr		
Laurel	1	hja		
Sal	45	gr		
Aceite	Cn	Cn		



Porciones: 5		<b>ENCOCADO DE PESCADO</b>	
Producto	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Pescado	3	lbs	<p>Limpia el pescado salpimentarlo y ponerle limón, dejar macerar por media hora.</p> <p>Mientras tanto, en una sartén amplia hacer un refrito y mezclar con la leche de coco hasta que espese.</p> <p>Luego añadir el pescado y taparlo hasta que se cocine.</p> <p>Añadir algo más de leche de coco.</p> <p>Servir con patacones y arroz blanco.</p>
Ajo	6	gr	
Cebolla paiteña	50	gr	
Leche de coco	1	lata	
Limonas	3	Unds	
Sal	25	gr	
Comino	10	gr	
Pimienta	10	gr	
Cilantro	15	gr	
Pimiento rojo	3	Unids	



Porciones:		<b>LISA CON MOJO</b>		
Producto	Cantidad	Unidad	Procedimiento	
Lisa	2	lbs	<p>Se pone en remojo la lisa desde la víspera. Se le cambia el agua una o dos veces durante el remojo.</p> <p>Se escurre y se limpia de escamas. Se seca. Se cocinan las papas.</p> <p>Cuando estén algo blandas se pone sobre las papas la lisa cortada en trozos.</p>	
Papas	2	lbs		
Cebolla perla	2	Unds		
<b>MOJO:</b>			<p>Se deja en la candela, hasta que las papas estén blandas. Se escurre.</p> <p>Se vierte en una fuente llana, poniendo las papas hacia abajo y la lisa arriba.</p> <p>Se cubre con anillos de cebolla. Se le vierte el mojo.</p> <p><b>MOJO:</b> Se machacan bien en el mortero los dientes de ajo con el pimentón y la sal.</p> <p>Se le va añadiendo gradualmente el aceite y el vinagre.</p>	
Vinagre	200	ml		
Aceite	200	ml		
Pimentón	15	gr		
Sal	20	gr		
Ajo	2	Unds		



Porciones: 5		ARROZ CON LECHE		
Producto	Cantidad	Unidad	Procedimiento	
<i>Arroz</i>	2	<i>Tzs</i>	Poner al fuego la leche, el azúcar y la canela. Retire del fuego cuando la leche tenga el sabor de la canela. Cierna. Bata la leche con una batidora eléctrica y añada los huevos. Mezcle el arroz con el ponche. Ponga al fuego, añada las pasas y revuelva constantemente. Se sirve frío o caliente, adornado con canela en polvo	
<i>Leche</i>	4	<i>Tzs</i>		
<i>Pasas</i>	150	<i>gr</i>		
<i>Canela</i>	2	<i>ramas</i>		
<i>Huevos</i>	2	<i>Unds</i>		



Porciones: 30	POLVORONES		
Producto	Cantidad	Unidad	Procedimiento
Mantequilla	2	tzs	<p>Encender el horno a 350°F. Mezclar la manteca con el azúcar hasta que se forme una pasta;</p> <p>Añadir los huevos batidos con la vainilla, revolver hasta que todo esté mezclado.</p> <p>Añadir poco a poco la harina cernida con la sal y los polvos de hornear. Amáselo hasta que todo esté unido.</p> <p>Se extiende la masa con un rodillo entre dos pedazos de papel grueso o encerado hasta que alcance un espesor de 0.5 cms.</p> <p>Córtela con cortador redondo de 5 cms. de diámetro.</p> <p>Luego colóquelos en una tartera engrasada y hornéelos alrededor de 20 minutos o hasta de estén dorados.</p>
Azúcar	2	tzs	
Huevos	3	Unds	
Vainilla	Cn	Cn	
Harina	500	gr	
Sal	15	gr	
Polvo de hornear	15	gr	

