Celebra Federación Culinaria su VI Convención

culinaria

La formación profesional y la superación, la defensa de la cocina cubana, el empleo en el sector del turismo y la necesidad de rescatar la memoria histórica de profesiones de la cocina resultaron temas medulares en los debates de la VI Convención de la Federación Culinaria de la República de Cuba.

Presidida por Yudi Rodríguez Hernández, jefa del Departamento de Atención a los Servicios del Comité Central del Partido Comunista de Cuba; Yosvany Pupo Otero viceministro primero del Ministerio de Comercio Interior; y el chef Eddy Fernández Monte, presidente de la Federación Culinaria, entre otros, en el encuentro participa los días 17 y 18 de octubre una representación de todas las provincias cubanas y el Municipio Especial Isla de la Juventud.

Entre los puntos analizados en el informe, que evalúa cinco años de trabajo, estuvieron el proceso realizado desde las provincias, la labor de la asociación durante la covid-19, la contracción de la membresía de la organización, que hoy agrupa a 39 490 asociados, concentrados fundamentalmente en el Ministerio de Comercio Interior (23%), trabajadores por cuenta propia (19%) y los ministerios de Turismo y Salud Pública (11%).

?Uno de los propósitos de la federación, la actividad docente y la superación técnica fueron otros de los tópicos del informe. Al respecto, se analizó la realización de cursos, que en número resultó inferior a etapas anteriores, debido en parte a la suspensión en los años de pandemia. En la etapa evaluada, por otra parte, se elaboró una metodología para el desarrollo de la superación culinaria, para cumplir con el convenio entre la federación y el Centro de Gestión del Conocimiento (CGC) del Mincin.

En la actividad docente en el proyecto Artechef, se dio a conocer, se realizaron cursos de cocina (cubana e internacional), dulcería, maridaje e idioma, así como otros en modalidad virtual. En el caso de los solicitados por organismos e instituciones, en unas 1 939 acciones, con más de 81 800 culinarios capacitados.

Unido a los talleres con representaciones de España, India, Turquía, Canadá, Italia, Perú y Argentina, para compartir conocimientos sobre las cocinas nacionales, se han realizado cursos de verano para niños, adolescentes y jóvenes, tanto en Artechef como en las asociaciones provinciales, siempre con gran interés y acogida.

La organización también ha brindado servicios técnicos, asesorías, asistencia y diagnósticos y celebrado jornadas a propósito del aniversario 40 de la federación, el 60 del Mincin, el centenario del natalicio del chef Gilberto Smith Duquesne, el VII Festival Culinario Internacional en 2019, durante el cual se declaró a la cocina cubana como Patrimonio Cultural de la Nación.

Voces culinarias

En el debate del informe, las representaciones de las diferentes provincias se refirieron a la búsqueda de fórmulas para crecer en la membresía, un acto voluntario que debe estar motivado por el interés en el aprendizaje y la superación, así como el fortalecimiento de ese gremio profesional.

A su vez, se expusieron diferentes experiencias de trabajo con las nuevas generaciones, en talleres, cursos, círculos de interés. En ese sentido, se propuso realizar en el próximo encuentros provinciales con jóvenes para escuchar sus criterios sobre qué piensan del trabajo de la asociación, para que se conviertan en su continuidad y garanticen su sostenibilidad.

Otros planteamientos se refireron a la necesidad de revisar aquellos territorios donde en instalaciones del Ministerio de Turismo no se reconocen como válidos para la contratación aquellos cursos impartidos por las Federación Culinaria certificados por el CGC del Mincin, la permanente actualización que requieren los contenidos de la capacitaciones, el mejoramiento de los laboratorios y aulas demostrativas, entre otras.

Al intervenir en el encuentro, la jefa del Departamento de Atención a la Servicios del Comité Central del Partido refirió que cada uno de los planteamientos refleja el compromiso con la cocina cubana, patrimonio de la nación y en la aspiración de que se convierta en Patrimonio de la Humanidad, como la meta más alta.

Por otra parte, consideró positivo el discutir también los problemas orgánicos y la continuidad, que es “parte de ser consecuente con lo que nos ha exigido también el VIII Congreso del Partido, cómo nosotros desde las más experimentadas generaciones construimos la continuidad en todos los espacios de la vida económica, social, política cultural, incluyendo la comunidad”. Al respecto, alertó acerca de la importancia de esa labor con las nuevas generaciones ante la globalización que quieren imponerle al país.

También hizo alusión al Programa de Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional, en el que juega un papel destacado la Federación Culinaria, que celebra su convención, en el contexto del Día de la Cocina Cubana y del Día de la Cultura Cubana.

En el encuentro se expusieron tesis acerca de La superación profesional, una necesidad para el desarrollo; Servicios técnicos con enfoque de futuro, La cocina criolla, patrimonio cultural en vías de un reconocimiento superior y Los jóvenes, eslabón importante para el presente y la futura labor de la institución.

En su segunda jornada, el 18 de octubre, Día de la Cocina Cubana, se realizará la elección de los integrantes del Consejo Ejecutivo Nacional y la Comisión de Ética, así como condecoraciones y reconocimientos.

Referencia