

## **Gestión hotelera**

### **Rescate, preservación y salvaguarda del patrimonio gastronómico holguinero**

*Recovery, preservation and safeguard of the gastronomic patrimony of Holguin province*

Francisco Fidel Feria-Velázquez<sup>1</sup> y Madelaine Calzada-Llanos<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidad de Holguín, Ministerio de Educación Superior  
Avenida XX Aniversario, CP 80100, Piedra Blanca, Holguín

<sup>2</sup>Asociación Culinaria, Holguín  
Correo electrónico: frferia@uho.edu.cu

#### **Resumen**

El objetivo de la investigación fue resumir los resultados principales de los estudios realizados en Holguín, durante diez años, sobre el rescate, la preservación y la salvaguarda del pasado; así como sobre el origen del patrimonio gastronómico material e inmaterial holguinero y las acciones realizadas para favorecer su presencia en la oferta de las instalaciones del sector estatal y no estatal, de acuerdo con las tendencias actuales de la restauración. Para ello, se confeccionaron tres instrumentos y se diseñó un procedimiento que constaba de 4 etapas y 12 tareas. Se demostró que se deben implementar acciones dirigidas al rescate, la preservación y la salvaguarda del patrimonio gastronómico holguinero; y que es necesario vincular la cocina regional estilizada con el paisaje, las costumbres y las tradiciones del territorio donde esté ubicada la instalación.

**Palabras clave:** patrimonio gastronómico, plato típico, preservación, rescate

#### **Abstract**

The objective of the research was to summarize the main results of the studies conducted in Holguín, during ten years, about the recovery, preservation and safeguard of the past; as well as about the origin of the material and immaterial gastronomic patrimony from Holguín and the actions carried out to favor its presence in the offer of the facilities from the state and non-state sector, according to the current trends of restoration. For such purpose, three instruments were elaborated and a procedure was designed which had 4 stages and 12 tasks. It was proven that actions must be implemented aimed at the recovery, preservation and safeguard of the gastronomic patrimony of Holguín; and that it is necessary to link stylized regional cooking with the landscape, customs and traditions of the territory where the facility is located.

**Keywords:** gastronomic patrimony, preservation, recovery, typical dish

#### **Introducción**

El desarrollo económico y social cubano requiere la realización de estudios que posibiliten conocer cómo mejorar la calidad de los productos y los servicios que se ofertan, con el objetivo de proyectar acciones para satisfacer las crecientes necesidades de los clientes y alcanzar niveles altamente competitivos, acorde con las exigencias de los estándares internacionales actuales.

La gastronomía no está ajena a estas exigencias, puesto que constituye uno de los principales servicios que ofrecen las instalaciones del sector estatal y no estatal. Además, durante los últimos años, ha tenido un proceso de transformación acelerado, lo cual ha exigido cierta sistematicidad en el trabajo, para alcanzar altos índices de satisfacción y fidelidad en los clientes. Esto se debe, entre otras razones, a que el cliente que hoy frecuenta los restaurantes busca mucho más que satisfacer el apetito, es un consumidor de experiencias, sensaciones y cultura, por lo que el mundo de la restauración se ha debido transformar significativamente.

En los estudios realizados por Driggs (2012), Rivas (2012), Calzada *et al.* (2014), Tamayo (2014) y Calzada *et al.* (2015), se reconoce la necesidad de implementar las nuevas tendencias de la cocina en instalaciones gastronómicas del sector estatal y no estatal del territorio holguinero. También se proyectan acciones para favorecer el rescate, la preservación y la salvaguarda del patrimonio gastronómico cubano y regional, pues aún no se han logrado los niveles de implementación necesarios, según las tendencias actuales. Por tal motivo, queda un largo camino por recorrer para que los clientes puedan disfrutar las experiencias gastronómicas de cada región (Montesinos, 2016) y sus platos más autóctonos (Méndez, 2016).

El objetivo de la investigación fue resumir los resultados principales de los estudios realizados en Holguín, durante diez años, sobre el rescate, la preservación y la salvaguarda del pasado; así como sobre el origen del patrimonio gastronómico material e inmaterial holguinero y las acciones realizadas para favorecer su presencia en la oferta de las instalaciones del sector estatal y no estatal, de acuerdo con las tendencias actuales de la restauración.

Los primeros trabajos sobre el tema objeto de estudio se realizaron en marzo de 2006, a partir de la prioridad que el Ministerio de Turismo (MINTUR) le confirió a la inserción de la cocina cubana y regional (Rodríguez, 2007; Rojas, 2009; Feria y Calzada, 2015). En estos se identificó el estado de la problemática y se propusieron acciones para su solución (Rodríguez, 2007; Rojas, 2009; Feria y Calzada, 2015). En abril de 2010, se comenzó a trabajar en restaurantes de la gastronomía que no pertenecían al turismo y del sector no estatal.

## **Métodos**

La investigación se realizó en los municipios de Holguín, Banes y Rafael Freyre. Se seleccionó el 55 % de los restaurantes del sector estatal y no estatal (57 en total) que prestaban servicios en 2009. En el caso del sector estatal, el 40 % ofrece servicios al turismo.

Para contribuir al rescate, la preservación y la salvaguarda del patrimonio gastronómico holguinero, mediante la inserción de platos de la cocina cubana y de la regional estilizadas en la oferta gastronómica de los restaurantes, se diseñó un procedimiento y se confeccionaron tres instrumentos para reunir la información aportada por clientes, cocineros, dulceros y el resto del personal que dirige, apoya y labora en esas áreas.

El procedimiento consta de 4 etapas y 12 tareas, y se caracteriza por su enfoque sistémico, su carácter participativo y por establecer una comunicación entre los principales actores del proceso: clientes, cocineros, dulceros y el resto del personal que dirige, apoya y labora en los restaurantes.

### **Etapas I. Diagnóstico de los principales actores implicados en la distinción y la calidad de la oferta gastronómica**

**Objetivo:** comprometer a los principales actores en la solución de los problemas identificados, los cuales se relacionan con la distinción y la calidad de la oferta gastronómica.

#### **Tareas**

1. Explicar detalladamente en qué consiste el trabajo y sus beneficios, con el fin de motivar y comprometer a todos los implicados (cocineros, dulceros y el resto del personal que dirige, apoya y labora en el restaurante), para lograr su activa participación y aporte a los resultados del trabajo.
2. Aplicar los instrumentos diseñados a cocineros, dulceros y el resto del personal, para conocer la competencia de cada uno de ellos en la gestión del servicio y su dominio de la cocina internacional, la cubana y la regional estilizadas, con el objetivo de comparar los resultados con los criterios y demandas de los clientes.
3. Aplicar los instrumentos diseñados a clientes, con el objetivo de conocer la distinción y la calidad de la oferta gastronómica y su nivel de satisfacción.
4. Analizar los resultados de los instrumentos aplicados a cocineros, dulceros y el resto del personal que dirige, apoya y labora en el restaurante, fundamentalmente la influencia que ejercen los problemas identificados en la satisfacción del cliente y los resultados comerciales y financieros.

## **Etapa II. Diagnóstico de la oferta gastronómica y del cumplimiento de los requisitos del servicio**

**Objetivo:** elaborar un plan de medidas para solucionar los problemas identificados en el diagnóstico de la oferta gastronómica y el cumplimiento de los requisitos del servicio.

### **Tareas**

1. Evaluar el estado de cumplimiento de los requisitos establecidos para el servicio, considerando como indicadores principales: la capacidad instalada, el equipamiento y los insumos necesarios, el personal con que se cuenta para elaborar y realizar el servicio y las buenas prácticas de manufactura, según lo estipulado por la Norma Cubana 126/2001 (Oficina Nacional de Normalización, 2011).

2. Estudiar a los proveedores, a partir de su caracterización y el grado en que satisfacen las demandas realizadas.

3. Revisar la oferta gastronómica, teniendo en cuenta el menú existente y el nivel de satisfacción de los clientes. Para su evaluación se sugiere emplear la Norma Cubana 126/2001 (Oficina Nacional de Normalización, 2011) y el Manual de Estándares de Calidad del MINTUR (2007), y aplicar la lista de chequeo de estructura y variedad en los diferentes eventos.

- La presencia de platos de la cocina cubana y de la regional estilizadas y el costo de las elaboraciones constituyen aspectos fundamentales que se deben evaluar.

4. Acorde con los resultados del diagnóstico de los principales actores implicados en la distinción y la calidad de la oferta y del cumplimiento de los requisitos del servicio, se diseñan y ejecutan acciones de capacitación individual y grupal, con el fin de contribuir a la solución de los problemas identificados.

## **Etapa III. Diseño e inserción de la oferta gastronómica**

**Objetivo:** diseñar e implementar la oferta gastronómica, buscando un adecuado balance entre la cocina internacional, la cubana y la regional, y una importante presencia de platos de la cocina cubana y la regional estilizadas.

### **Tareas**

1. Diseñar la oferta gastronómica.

- Para el diseño de la oferta de platos de la cocina cubana y la regional estilizadas se realiza una selección, en la que estos se clasifican en: entrantes fríos, entrantes calientes, platos principales, salsas y postres.
- Es necesario diseñar las fichas de costo de cada preparación para evaluar la factibilidad económica, a partir de la comparación que se establece entre la preparación de la cocina estilizada y la no estilizada.

- Para establecer el menú, se deben considerar como indicadores principales: el promedio de clientes que visitan la instalación (diferenciados por edad y sexo), los estándares de calidad y los hábitos alimentarios de los clientes. Un elemento distintivo en la oferta son las preparaciones dirigidas al menú de los niños.
- El costo total del menú es uno de los indicadores principales de los que depende su diseño; sin embargo, esto no puede restar frescura, abundancia, color, calor (Técnica FRAC) ni calidad y variedad.
- Es importante velar por una presencia equilibrada de platos de la cocina internacional, la cubana y la regional estilizadas, así como por los elementos principales que las distinguen.

## 2. Insertar platos de la cocina cubana y la regional estilizadas.

Para la inserción de platos de la cocina cubana y la regional estilizadas en la oferta se tuvieron en cuenta los indicadores siguientes:

- Presencia de no menos de ocho platos de la cocina regional estilizada, para garantizar la distinción de la oferta.
- Existencia de un equilibrio entre los componentes que conforman los platos.
- Presencia de salsas a base de frutas tropicales para el acompañamiento de los platos principales.
- Presencia de postres que tipifiquen la cocina nacional y la regional estilizadas.

### **Etapas IV. Evaluación del nivel de satisfacción**

**Objetivo:** evaluar el nivel de satisfacción de los clientes con la oferta gastronómica y el rediseño de esta.

#### **Tareas**

1. Evaluar el nivel de satisfacción de los clientes con la oferta gastronómica. Para ello, se propuso emplear cuatro indicadores (1. Empleo de técnicas de cocción en las preparaciones; 2. Variedad de los postres; 3. Contenido en grasa, azúcar y sal en los alimentos; 4. Representatividad de platos de la cocina cubana y la regional estilizadas en la oferta).

- Empleo de técnicas de cocción en las preparaciones
  - Se tomó como referente el predominio, en los procesos de elaboración, de técnicas de cocción con bajo contenido en grasa y tiempos de cocción reducidos para que los productos queden con su sabor natural.
  - El nivel de aceptación de la técnica se considera alto si está representada en más del 60 % de las preparaciones consumidas por los clientes: en las técnicas

de cocción grilladas, asadas y salteadas predomina el bajo contenido en grasa y los tiempos de cocción son reducidos, lo cual favorece que los productos queden con su sabor natural.

- Si la técnica se emplea en el 40 %, o menos, de las preparaciones consumidas por los clientes, el nivel de aceptación se considera bajo. Las técnicas con menor nivel de aceptación, generalmente, son: fritas, braseadas, estofadas y gratinadas.

- Variedad de los postres

Para evaluar la variedad de los postres, además de considerar los criterios emitidos por los clientes en las encuestas de satisfacción, se tuvo en cuenta que la presencia en las mesas de tartas, pasteles, helados, entre otros postres, ofreció un toque diferente al hecho social de la comida.

Asimismo, dentro de la variedad, se consideraron los elementos siguientes:

- Empleo de productos naturales y locales, como frutas frescas.
- Disminución de las grasas saturadas.
- Disminución del contenido de azúcar en los postres.

- Contenido de grasa, azúcar y sal en los alimentos

- Se velará por el cumplimiento estricto de las fichas técnicas establecidas para cada elaboración. De esa forma se garantizará que los niveles de grasa, azúcar y sal no sobrepasen los porcentajes estipulados, de acuerdo con el concepto asumido de cocina estilizada. Ello implica que no se permita la sustitución de materias primas que puedan alterar el aporte de los nutrientes.

- Es importante la percepción del cliente acerca del contenido de grasa, azúcar y sal, según los hábitos y las costumbres alimentarias, así como las tendencias actuales de la cocina estilizada.

- Representatividad de platos de la cocina cubana y la regional estilizadas en la oferta

La representatividad de los platos se asume por el adecuado balance entre las preparaciones de la cocina cubana, la regional y la internacional. La presencia de cada una de ellas en el ciclo de menú dependerá de los niveles de preferencia y los hábitos alimentarios de los clientes. Esto no significa que se pretenda eliminar o minimizar la cocina internacional, sino que la cubana y la regional estén presentes en proporciones adecuadas, de acuerdo con el menú que se oferta y su ciclo.

En el caso de la cocina regional, la intencionalidad es que el visitante, en la medida que se traslade por las diferentes localidades del territorio, tenga la posibilidad de conocer lo más representativo del patrimonio gastronómico culinario de cada lugar.

## 2. Rediseñar la oferta gastronómica.

Teniendo en cuenta los resultados de la tarea anterior, se debe rediseñar la oferta para alcanzar niveles de satisfacción superiores, mediante la calidad del servicio. Para realizar el rediseño, se debe considerar lo analizado en las etapas II y III.

Además del procedimiento, se diseñó una encuesta con el fin de conocer el nivel de satisfacción de los clientes con las preparaciones culinarias y la presencia de platos de la cocina cubana y la regional, así como con su presentación. Esta encuesta incluía un cuestionario de siete preguntas: en tres se daban alternativas de respuesta, entre las cuales los clientes seleccionaban la más conveniente, mientras que el resto exigía una respuesta cerrada (sí o no).

También se confeccionó una guía de observación y una entrevista para los cocineros, los dulceros y el resto del personal que dirige, apoya y labora en el restaurante, con el objetivo de conocer la titulación, las necesidades de aprendizaje y el nivel de preparación, particularmente el conocimiento sobre: los principales platos típicos de la cocina cubana y la regional, y las nuevas tendencias en la estilización y la presentación de la oferta.

Tanto el procedimiento como la encuesta, la guía de observación y las entrevistas fueron validados a través del criterio de experto. Para su aplicación, se seleccionó al 100 % de los clientes, los cocineros, los dulceros y el resto del personal que se encontraba en la instalación durante las sesiones de trabajo realizadas.

### **Resultados**

La aplicación de encuestas, durante el período 2009 y 2011, a un total de 1 897 clientes, con el fin de conocer su satisfacción con las elaboraciones culinarias de los restaurantes del sector estatal y no estatal del territorio holguinero, permitió conocer que, de cada 10 encuestados, 7.3 no estaban satisfechos con el tipo de preparación, 5.1 consideraban que se debía potenciar la presencia de platos de la cocina cubana y de la regional y 6.7 no estaban satisfechos con la presentación de los platos.

Por otra parte, la observación del desempeño y la revisión documental permitieron analizar el nivel de preparación y las necesidades de aprendizaje de 63 cocineros, 17 dulceros y 81 miembros del personal que dirige, apoya y labora en el restaurante. Ello demostró que existe un bajo nivel de titulación (59 %) y un limitado nivel de conocimientos con respecto a los principales platos típicos de la cocina cubana (38 %), particularmente de la regional (27 %), así como de las nuevas tendencias en la estilización y la presentación de la oferta (21 %).

Como principales insuficiencias en el proceso de elaboración se identificaron: el exceso de cocción, la violación de las normas dietéticas (exceso de sal, pimienta y azúcar en las preparaciones), la escasa presencia de salsas en la presentación de los postres, la utilización

excesiva de salsas en platos principales, la poca variedad de frutas de estación, la limitada autenticidad en las preparaciones, la poca creatividad y variedad en el diseño de las preparaciones y la limitada presencia de un menú que represente la cocina tradicional holguinera.

Los problemas identificados con la aplicación de los instrumentos exigían una urgente transformación, por ello se decidió implementar el procedimiento propuesto y realizar un conjunto de acciones, dirigidas fundamentalmente a la preparación de los recursos humanos y la socialización de las mejores experiencias, entre las principales se encuentran:

- La oferta de cursos de formación, capacitación y especialización, por la Asociación Culinaria provincial y las asociaciones de base de los diferentes municipios de Holguín y por el Centro de Capacitación del MINTUR de la provincia (Escuela de Hotelería y Turismo Nuevos Horizontes).
- La realización de talleres de cocina, con el objetivo de intercambiar experiencias sobre la cocina regional holguinera y el rescate de platos que se pueden incluir en la oferta gastronómica, en servicios a la carta y noches temáticas de las instalaciones del territorio: I Taller Regional de Cocina Holguinera, junio de 2011 en el hotel Pernik; I Concurso Arte Culinario Delicias de la cocina tradicional de Gibara, julio de 2012 en este municipio; I Taller nacional de cocina cubana, octubre de 2011 en la Escuela de Hotelería y Turismo Nuevos Horizontes y en el hotel Pernik; Taller Nacional del Programa de transformación de los servicios de alimentos y bebidas, noviembre de 2014 en la Escuela de Hotelería y Turismo Nuevos Horizontes.
- La publicación de libros sobre cocina cubana y tradicional, repostería cubana y tradicional, por el MINTUR (2012), y sobre cocina tradicional gibareña, por Ediciones Selvi de Valencia (2016), los cuales fueron socializados en las Escuelas de Hotelería y Turismo, la Asociación Culinaria provincial y los hoteles del país.
- La realización del programa televisivo TV Mas, en el que existe una sección dedicada a la presentación de elaboraciones de la cocina cubana y de la regional. Este es transmitido desde 2011, con frecuencia semanal, por el canal provincial holguinero Tele Cristal, los miércoles a las 5:00 p. m.

Al aplicar nuevamente los instrumentos, durante el último trimestre de 2015, se reconocieron avances en los principales indicadores: el nivel de titulación fue de 83 % (se incrementó en un 24 %); el nivel de conocimiento sobre los principales platos típicos de la cocina cubana, de 91 % (se incrementó en un 53 %); de la regional, de 86 % (se incrementó en un 59 %); y de las nuevas tendencias en la estilización y la presentación de la oferta, de 87 % (se incrementó en un 66 %).

## **Discusión**

A partir del trabajo realizado, se apreció una mayor presencia de preparaciones de la cocina cubana y la regional estilizadas en la oferta de los restaurantes del sector estatal y no estatal del territorio, entre las más significativas se encuentran: masa de cerdo frita de Tacámara, alpargatas de Viú, buñuelos de mango, guineos Bariay, sopa crema de yuca, empanada al estilo holguinero, entre otras.

Ello no quiere decir que la restauración holguinera esté al nivel que se necesita, queda mucho por hacer. No basta con la inserción de nuevas o tradicionales preparaciones estilizadas, el cliente actual busca consumir experiencias, sensaciones y cultura. Por tales motivos, se debe trabajar en esta dirección con gran intensidad y sistematicidad.

A modo de ejemplo, se presentan dos preparaciones estilizadas del patrimonio gastronómico holguinero (figuras 1 y 2).



Figura 1. Alpargatas de Viú (1 ración).

**Preparación:** pelar, lavar y cortar 15 gramos de pepino y 3 hojas de lechuga. Cortar 29 gramos de lonjas de pollo y escalfarlas. Lasquear 29 gramos de queso, 29 gramos de chorizo y 29 gramos de jamón en rebanadas finas. Colocar una rebanada de pan, lechuga, pollo, chorizo, jamón, queso y lechuga. Repetir la operación hasta incorporar tres capas idénticas. Planchar la pieza montada. Servir caliente.

Se presenta en un plato para asado, cortando la pieza transversalmente. Se coloca en forma de pirámide, buscando altura, y se decora con vegetales y salsa Kepchut.

**Nota:** en esta preparación se disminuyó la cantidad de pan en un 30 % con respecto a la receta original, reduciendo con ello la cantidad de carbohidratos. Se eliminó la sal y la pimienta, ya que el queso, el chorizo y el jamón suplen la función de ambos ingredientes. También se cambió la técnica de cocción de saltar por escalfar en el caso de la pechuga de pollo; nutricionalmente, la técnica de escalfar es más saludable, ya que no se emplean grasas. Además, dentro de las nuevas tendencias en la alimentación esta es una de las técnicas recomendadas.



Figura 2. Masa de cerdo frita de Tacámara (1 ración).

**Preparación:** se cortan 200 gramos de carne de cerdo en dados de tres centímetros. Se adoba con sal y pimienta, se marina en 2 cucharadas de jugo de naranja agria, 2 dientes de ajo,  $\frac{1}{2}$  cebolla, y especias tropicales por más de 30 minutos. Se cuece a fuego lento en su propio jugo. Luego se fríen adicionándoles mojo por encima y se acompañan con yuca con mojo.

**Nota:** a esta preparación no se le realizaron cambios en las cantidades ni en el tipo de materia prima con respecto a la receta original. Solo se trabajó en el montaje, el cual se recomienda servirlo guarnecido con yuca natural y vegetales.

En la decoración se prepara un lecho de puré de yuca y vegetales coloridos para montar las masas de cerdo en forma de montículo, de mayor a menor altura, lo que le proporciona belleza al plato. Se fríe una lámina fina de plátano y se le incorpora en el centro de las masas en forma de chimenea. Se debe servir en platos de color blanco. El mojo se adiciona en el plato, una parte por encima de la pieza y la otra, en forma semicircular.

### **Conclusiones**

1. El procedimiento y los instrumentos diseñados facilitaron la identificación de los principales problemas, la preparación de los actores principales y la implementación de acciones dirigidas al rescate, la preservación y la salvaguarda del patrimonio gastronómico holguinero.
2. Los resultados principales se manifestaron en la distinción y la calidad de la oferta gastronómica y en la satisfacción de los clientes. En esto ejerció una influencia positiva el incremento del nivel de titulación, del conocimiento sobre los principales platos típicos de la cocina cubana y de la regional, así como de las nuevas tendencias en la estilización y la presentación de la oferta.
3. Aunque se ha avanzado en la presencia de preparaciones de la cocina cubana y la regional estilizadas en los restaurantes del territorio, resta mucho por hacer en cuanto a la vinculación de la cocina regional estilizada con el paisaje, las costumbres y las tradiciones del territorio donde esté ubicada la instalación. Los mejores resultados se localizan en las organizaciones del turismo y, en menor grado, en restaurantes del sector no estatal.

### **Referencias bibliográficas**

- Calzada Llanos, M. *et al.* La cocina cubana estilizada. Propuesta para distinguir la oferta. En: Taller Nacional del Programa de transformación de los servicios de alimentos y bebidas. (2014: Holguín). 10 p.
- Calzada Llanos, M. *et al.* Rescate de las tradiciones culinarias en el destino turístico de Holguín. En: VII Conferencia Científica Internacional de la Universidad de Holguín. (2015: Holguín). 10 p.
- Cuba. Oficina Nacional de Normalización (NC). Requisitos para la clasificación por categorías de los restaurantes que prestan servicio al turismo. NC 126 /2001. La Habana, 2011. 17 p.
- Driggs Zolórzano, D. El rescate de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Brisas Guardalavaca. Tesis (en opción al título de Licenciado en Turismo). Holguín: Universidad Oscar Lucero Moya. 2012, 57 h.
- Feria Velázquez, F. y Calzada Llanos. Tradiciones culinarias en restaurantes buffet del destino turístico de Holguín. En: VII Conferencia Científica Internacional de la Universidad de Holguín. (2015: Holguín). 9 p.
- Méndez Rodríguez-Arencibia, J. Entre fogones y mesetas. *Excelencias Gourmet*. 40: 31-42. 2014.
- Ministerio de Turismo (MINTUR). Manual de Estándares de Calidad. La Habana, 2007. 25 p.
- Montesinos Torres, J. Turismo gastronómico. Futuro, innovación y revolución. *Excelencias Gourmet*. 49: 14-18, 2016.
- Rivas Hernández, G. Inserción de platos de la cocina cubana estilizada en la modalidad de servicio buffet. Implementación en la Villa Don Lino. Tesis (en opción al título de Especialista en Gestión de los Servicios de Alimentos y Bebidas). Habana: Instituto de Farmacia y Alimentos, Universidad de la Habana. 2012, 75 h.
- Rodríguez Machado, R. La cocina regional holguinera. *Apuntes*. 16: 25-29, 2007.
- Rojas Rojas, R. Elementos de menús de la cocina cubana que, desde nuestra identidad cultural, fortalezcan y diversifiquen la oferta de restauración destinada al turismo en Holguín. Tesis (en opción al título de Licenciado en Turismo). Holguín: Universidad Oscar Lucero Moya. 2009, 52 h.
- Tamayo Fernández, E. La distinción de la oferta gastronómica mediante la inserción de platos de la cocina cubana y regional estilizada en el menú del restaurante La Turquesa del hotel Brisas Guardalavaca. Tesis (en opción al título de Especialista en Gestión de los Servicios de Alimentos y Bebidas). Habana: Instituto de Farmacia y Alimentos, Universidad de la Habana. 2014, 81 h.

Recibido el 8 de julio de 2016

Aceptado el 12 de julio de 2016