

# EXPERIENCIAS COMUNITARIAS EN LA PROMOCIÓN DEL USO DE LOS RECURSOS DE LA COMUNIDAD. LA FERIA CULINARIA EN EL BARRIO CANDITO, CANDELARIA, PINAR DEL RÍO

Zoila Fundora✉, Teresita Tellería, Yolanda González, María de los Á. Alonso y Analia Piña

**ABSTRACT.** Culinary fairs have been developed in the last two years within the context of diversity and seed fairs, as an extension of a community movement named *Mi Plato y Yo*, rooted in *Las Terrazas* community that includes rural families, their traditions and rich diversity. The objective of the present work was to extend this community experience to another one on the periphery of *Sierra del Rosario* biosphere reserve, through demonstrating novel ways for preparing food. The multiple uses known in the area for the species mentioned as well as the knowledge of their qualities for the family's diet became evident. There was a nice exchange of the nutritional values of the ingredients employed, and the forms used in other countries; such aspects enrich food culture of the area. Besides traditional recipes, creoled meals were presented in Cuba, which constitute indispensable elements in a Cuban table now-a-days. Considering gender, a well-delimited pattern of work division was evident in households, where women's task is to prepare the food whereas men are in charge of bringing it; however, there is a portion of work that men should always carry out and requires more effort. There was an approach that accuses women for allowing men to do wrong behaviour patterns when facing housework distribution; this is a serious problem, since women are responsible for transmitting habits to the young generation. The educational activity of these workshops was recommended to be continued, and to get enriched by the community, besides linking it to the movement of yards and parcels, as a way of achieving a sustainable initiative.

**Key words:** exhibitions, biodiversity, traditional uses, gender

## INTRODUCCIÓN

La conservación *in situ* de la diversidad agrícola en fincas campesinas y huertos familiares urbanos, se rea-

Dra.C. Zoila Fundora, Investigadora Titular del departamento de Genética y Mejoramiento Vegetal, Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical (INIFAT), Calle 2 esquina a 1, Santiago de las Vegas, Boyeros, CP 17200, La Habana; Dra.C. Teresita Tellería, ONG ProNaturaleza, CITMA; Yolanda González y María de los Á. Alonso, Profesoras y Especialistas de Medio Ambiente, Estación Ecológica Sierra del Rosario; Analia Piña, Profesora, Grupo Comunitario Mi Plato y Yo, Las Terrazas, Candelaria, Pinar del Río, Cuba.

✉ zfundora@infomed.sld.cu

**RESUMEN.** Las ferias culinarias se han desarrollado en los últimos dos años en el marco de las ferias de diversidad y semillas, como extensión de un movimiento comunitario nombrado *Mi Plato y Yo*, arraigado en la comunidad *Las Terrazas* con la incorporación de las familias campesinas, sus tradiciones y su rica diversidad. El objetivo del presente trabajo fue extender esta experiencia comunitaria a otra comunidad en la periferia de la reserva de la biosfera *Sierra del Rosario*, a través de la demostración de novedosas formas de preparación de los alimentos. Se evidenció la multiplicidad de usos que se conocen en la zona para las especies nombradas y el conocimiento de sus cualidades en la dieta de la familia. Hubo un rico intercambio de los valores nutricionales de los ingredientes empleados y las formas de uso en otros pueblos, aspectos que enriquecen la cultura alimentaria de la zona. Además de recetas tradicionales, se presentaron platos acriollados en Cuba, que son hoy elementos imprescindibles en la mesa cubana. En cuanto a género, se evidenció un patrón de división de trabajo en el hogar muy bien marcado, donde a la mujer le corresponde la tarea de preparar el alimento y al hombre procurárselo; no obstante, siempre hay una parte de la labor que desempeñan los hombres, como aquellas tareas que requieren de mayor fuerza. Se planteó un enfoque que culpa a la mujer de que los hombres desarrollen patrones erróneos de comportamiento frente a la repartición de las labores domésticas, que resulta preocupante, porque son las mujeres las trasmisoras de los hábitos a la joven generación. Se recomendó que la actividad educativa de estos talleres continúe y se enriquezca por la comunidad, vinculándose al movimiento de patios y parcelas, como una forma de lograr la sostenibilidad de esta iniciativa.

**Palabras clave:** exhibiciones, biodiversidad, usos tradicionales, género

liza a partir de las decisiones de los propietarios en función del uso que tengan en el ámbito familiar (1, 2).

Numerosos son los esfuerzos realizados por diversos países para impulsar la conservación de la biodiversidad, en especial los cultivos tradicionales o criollos (3, 4), y valorizarlos socializando las formas de preparar los alimentos (5, 6); particularmente, se potencian las formas locales de cultivo, la mayoría ecológicas, así como de preparación relacionadas con la alimentación. Adicionalmente, a lo largo del mundo se desarrollan charlas y exposiciones, donde se muestra, por una parte, el valor nutricional de las diferentes especies y, por otra, la riqueza de estas y sus formas de preparación (7, 8).

Las ferias de agrobiodiversidad realizadas en Cuba, como parte de las estrategias de fitomejoramiento participativo, están enfocadas a la selección de variedades a partir de un muestrario de diversidad puesto a disposición de los agricultores (9, 10).

Se han desarrollado, además, las ferias de agrobiodiversidad y semilla durante el período 2005-2007, con representantes de comunidades campesinas aledañas a la reserva de la biosfera Sierra del Rosario en Pinar del Río, en el occidente, y en el parque nacional Alejandro de Humboldt en Guantánamo, en el oriente de Cuba. En ambas regiones, las ferias se desarrollaron en fechas demandadas por los propios agricultores, ante las inminencias de calendarios de siembras específicos para los cultivos objeto del proyecto y determinados en el marco de los talleres de capacitación, luego del consenso de la mayoría de los agricultores (11).

Por otra parte, en Cuba también se han realizado las ferias de exposición de platos o ferias culinarias, en el marco del monitoreo y la evaluación de los territorios urbanos y peri-urbanos en el país, como parte del movimiento nacional de la agricultura urbana, que muestran el desarrollo de la diversificación de la producción y alimentación cubanas en los últimos 20 años, así como la sensibilización paulatina de la comunidad de estos territorios en un uso más activo de la diversidad disponible.

En las zonas rurales, sin embargo, las ferias culinarias se han llevado a cabo en los últimos dos años en el marco de las ferias de diversidad y semillas, como extensión de un movimiento comunitario arraigado en la comunidad Las Terrazas, Mi Plato y Yo, el cual surgió como una necesidad de aprovechar mejor sus propios recursos alimentarios, con la incorporación de las familias campesinas, sus tradiciones y su rica diversidad (12).

Por tanto, el objetivo del presente trabajo fue extender la experiencia de Mi Plato y Yo de la comunidad Las Terrazas en Candelaria, Pinar del Río, a otra comunidad dentro del mismo municipio, en la periferia de la reserva de la biosfera Sierra del Rosario, con el fin de promover un mejor uso de los recursos de la comunidad, en especial la diversidad de especies de uso agrícola en la alimentación, a través de la demostración de novedosas formas de preparación de los alimentos.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Se organizó un taller comunitario en abril de 2008, que propició intercambios importantes acerca del uso de los recursos comunitarios en la alimentación de los habitantes de las diferentes comunidades rurales y semi-rurales de la zona. En el taller participaron hombres, mujeres y niños de la comunidad barrio Candito en Candelaria, en la periferia de la reserva de la biosfera Sierra del Rosario, así como algunas autoridades del territorio, tanto de organismos de la administración central del estado como del poder popular.

También participaron integrantes del grupo comunitario Mi Plato y Yo de la comunidad Las Terrazas, especialistas de la estación ecológica de la reserva de la biosfera Sierra del Rosario, así como del Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical (INIFAT) y ProNaturaleza. Se invitaron, además, algunos de los campesinos que han estado trabajando en varios proyectos de conservación de la diversidad agrícola del territorio, que viven en zonas aledañas al barrio.

Paralelamente, se organizó una pequeña feria culinaria, donde las mujeres de la comunidad barrio Candito mostraron algunos platos elaborados a base de los productos disponibles, tanto vegetales como de origen animal e industrial, y explicaron su forma de preparación y cualidades nutritivas. Al finalizar, los participantes degustaron los platos.

Como colofón, se hizo una demostración de preparación de una receta a base de frijol caballero de una forma distinta y variada al gusto y hábito alimentario.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A la actividad asistieron 33 personas de la comunidad, procedentes de diferentes lugares de Candelaria, como Frías, Candito, La Flora, Las Terrazas, Cuatro Caminos, La Picadora y la finca Sitio Páez. También se encontraban presentes tres especialistas de INIFAT, uno de ProNaturaleza y dos de la estación ecológica Sierra del Rosario del propio municipio.

En el taller se advirtió la fuerte presencia femenina (Figura 1 y Tabla I), aunque estuvieron presentes seis hombres, en su mayoría campesinos de la zona, vinculados al proyecto y las autoridades del Ministerio de la Agricultura y el Poder Popular, así como dirigentes de la FMC y los CDR de la zona, y dos niños menores de cinco años. La distribución de los participantes por edades fue bastante uniforme, estando presentes prácticamente tres generaciones activas, lo que garantizó una transmisión efectiva del conocimiento durante la actividad.

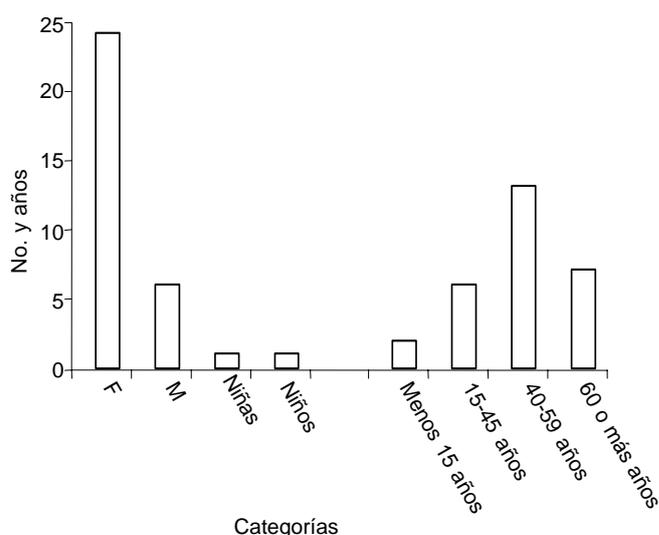


Figura 1. Asistencia a la actividad

**Tabla I. Asistencia, 22 abril 08, demostración “Mi Plato y Yo”**

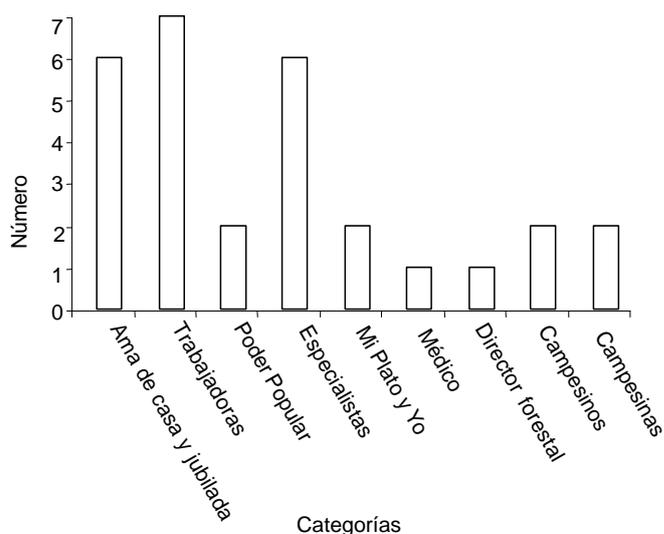
No.	Nombre y apellidos	Finca/Barrio	Ocupación
1	Rosa López Díaz	Frías	Jubilada
2	María Luisa Delgado	Frías	Jubilada
3	Nancy Hernández Cabrera	Frías	Económica
4	Tomasa Barrionuevo	Frías	Jubilada
5	Julia Delgado González	Finca Sitio Páez	Dependiente
6	Isis Gómez Pérez	Frías	Cocinera Hotel Soroa
7	Idalis de Armas Romero	Frías	Médico de la familia
8	América González Fonseca	Frías	Ama de casa
9	Delia Madera Arango	Campesina	Campesina
10	Marta Hernández Delgado	Frías	Auxiliar de limpieza
11	Pastora Cantero Bocourt	Campesina	Jubilada
12	Maydelín Cordero	Frías	Agente protección
13	Miriam Márquez Delgado	Frías	Poder Popular
14	Amparo Izquierdo	Frías	Ama de casa
15	Manuel Gómez Delgado	Campesino	Campesino
16	Rafael Oliva	4 Caminos	Campesino
18	Alejandrina Lara Díaz	4 Caminos	Campesina
19	Juan Ramón Cabilla	La Picadora	Presidente Poder Popular
20	Roberto Lache Martínez	La Flora	Director Emp. Forestal
21	Yadira Acosta Piña	Frías	Profesor de Computación
22	Yanet Vitón Rangel	Frías	Auxiliar de Economía
23	Brenda Torres Díaz	Frías	Obrera Forestal
24	Leonardo Marinela	Frías	Obrero Forestal
25	Mayelín Rivero	La Flora	Auxiliar de Enfermería
26	Yolanda Pérez	Las Terrazas	RBSR
27	María de los Ángeles Alonso	Candelaria	RBSR
28	Teresita Tellería Llamazares	La Habana	Pronaturaleza
29	Zoila Fundora Mayor	La Habana	Investigadora INIFAT
30	Yamilet Rodríguez Díaz	La Habana	Técnico INIFAT
31	Juan A. Soto Mena	La Habana	Técnico INIFAT
32	Caridad Cabreriza	Las Terrazas	Mi Plato y Yo
33	Analia Piña	Las Terrazas	Mi Plato y Yo

Por otra parte, en la Figura 2 se observa una participación equilibrada de mujeres jubiladas, amas de casa y mujeres trabajadoras, lo que indica que el tema de la garantía alimentaria de la familia preocupa a todos por igual, independientemente del tiempo de que se disponga para preparar el alimento.

La presencia de los campesinos fue baja, por lo que sería necesario atraer una mayor cantidad de participantes del área puramente rural, con vistas a intercambiar temas de la culinaria tradicional campesina.

**Taller comunitario.** Se efectuó la auto-presentación de los participantes, para socializarlos antes de empezar la actividad. Cada uno de los participantes informó acerca de lo que tenían sembrado en patios, balcones y canteros, qué fruto preferían y con cuál se identificaban.

La mayoría de los participantes tenía un patio, un huerto o macetas, donde siembran desde árboles frutales hasta plantas medicinales, condimenticias y ornamentales, lo que indica una omnipresente inquietud por poseer y cultivar sus propias plantas en sus propios hogares

**Figura 2. Composición del taller por categoría de ocupación**

Las especies con las cuales se identificaron los participantes son: el pimiento, la manga blanca, la guayaba, el mango amarillo, la col, la zanahoria, el aguacate, el limón (para carnes, pescado, preparar traguitos, etc.), el anón, la naranja dulce o agria, la habichuela, el canistel, la papaya, la guanábana, el mamey colorado y el níspero.

Se aprecia la diversidad de especies, lo que sugiere una diversidad importante subyacente en estas propiedades. Abundan las referencias a los frutales tropicales, muy apreciados por la familia cubana, tanto rural como urbana y semi-urbana, aunque también se nombraron hortalizas y condimentos, importantes en la dieta y culinaria cubana.

Los participantes también refirieron las razones por las que les gustaban y se identificaban con esas frutas y otras especies (que estaban en sus patios o huertos), entre las que, en su mayoría, estuvieron: porque son alimenticias, porque me gustan, porque tienen vitaminas y minerales, porque sirven para adobar, para preparar dulces, etc.

Esto evidencia la multiplicidad de usos que se conocen de las especies nombradas en la zona y sus cualidades para la dieta de la familia; también se puede apreciar que una de las condiciones primarias, para el cultivo y consumo de una especie dada, es la cultura y el hábito alimentario, pues la afirmación porque me gusta habla de este requisito que deben cumplir estos cultivos.

Se realizó la presentación del proyecto Contribución comunitaria al rescate y la conservación de recursos fitogenéticos para la seguridad alimentaria en Cuba, que ha servido como apoyo al grupo comunitario Mi Plato y Yo, el cual es uno de los pilares para lograr sostenibilidad en la conservación y utilización de los recursos en el territorio así como la sustentabilidad alimentaria.

También se explicó que con estas actividades, se pretende desarrollar, en las mujeres y hombres de esta comunidad, el ingenio y entusiasmo por lograr una mayor y mejor utilización de los recursos disponibles para la alimentación de la familia.

Finalmente, se realizó la presentación de las efemérides del Día Mundial de la Tierra (22 de abril), leyendo un llamamiento en pro de vivir para cuidarla y al final se hizo una exhortación muy justa acerca de que todos debemos aportar nuestro granito de arena para hacer mejor el planeta Tierra.

*Desarrollo de la feria culinaria.* Se presentaron 20 platos, entre los tradicionales y los novedosos (Tabla II). Cada mujer explicó el plato que llevó y destacó sus ingredientes así como sus valores nutricionales. Estas explicaciones suscitaron intervenciones ilustrativas acerca del valor nutricional y los detalles de la preparación de cada receta. Por ejemplo, en el caso del ñame japonés, se habló de los contenidos de carbohidratos para suministrar energía y vitaminas del complejo B para la polineuritis y minerales.

La médico asistente hizo una extensa intervención, que comenzó expresando su agradecimiento a los organizadores de la actividad, porque ayuda a las campañas que se realizan en el barrio, auspiciadas por el Ministerio de Salud Pública, contra los riesgos de la hipercolesterolemia y avitaminosis.

**Tabla II. Recetas presentadas en la feria culinaria**

Nombre de la receta	Tipo de receta
Torrejas en almíbar	Tradicional
Ñame japonés con mojo criollo	Tradicional
Pulpa de guayaba en conserva	Tradicional
Puré de tomate en conserva	Tradicional
Torrejas en almíbar	Tradicional
Pudín de pan	Tradicional
Frituras de harina	Tradicional
Tostones	Tradicional
Flan de leche	Tradicional
Rosquitas en almíbar	Novedosa
Ensalada fría (ensalada italiana)	Acriollada
Tajadas de mango natural	Tradicional
Mermelada de mango	Tradicional
Tajadas de guayaba natural	Tradicional
Encurtido de vegetales	Tradicional
Potaje de frijol negro	Tradicional
Arroz moro con masas de cerdo	Tradicional
Ensalada mixta	Tradicional
Calalú	Tradicional
Longaniza	Tradicional

Durante la intervención se habló de la advertencia a las autoridades, que deben estar más atentos al suministro de vegetales a la población a través de las placitas. Se habló extensamente de su plato, una ensalada natural de mango, de sus propiedades como portador de vitamina A, B1 y yodo y, en este último caso, resulta muy adecuado su consumo en casos de bocio e hipertiroidismo.

Pastora fue la que más platos presentó, exponiendo recetas tradicionales como el arroz moro con huevo criollo, que es un plato tradicional de la zona, masas de cerdo fritas, longanizas con plátano frito, brotes de mostaza con huevos revueltos (llamado calalú), que es una receta caribeña distinta del calalú que preparan los campesinos guantanameros (2). También expuso una ensalada mixta, que refirió, según sus propias palabras, que era para quemar grasa. Nos cuenta del huerto en su casa, donde tiene tomate cimarrón, que lo usó como adorno para la ensalada. En este contexto, la campesina Alejandrina llevó los tomates para su huerto, pues refirió que ya los tuvo una vez y los perdió, y de esta manera los puede recuperar. Pastora también trajo potaje de frijoles negros y ajiaco criollo. Se le preguntó si la receta del potaje de frijoles negros se la había enseñado su mamá y dijo que sí, que se le echaba siempre un poco de azúcar.

Entre las referencias más sobresalientes se destacan la que se hace a la receta de las rosquitas, que se preparan de forma habitual para el desayuno, porque la familia necesita energía. También se trajeron tostones de plátano y se explicó cómo se hacían. Además, cabe mencionar el intercambio acerca de las distintas formas de preparación de los tostones en distintas zonas de Cuba

y en otros países; en algunas regiones de Colombia se aplastan juntos en un plato llano y quedan unidos y se frien; en Haití se le llama *fritale*, donde cortan el plátano en lonjas diagonales, se sumergen en agua con sal y luego se sigue el mismo procedimiento. En la zona donde se celebró la feria, se preparan como trozos finos en diagonal que luego se aplastan.

Este rico intercambio de conocimientos fue muy estimulante, pues demuestra no solo el conocimiento de los valores nutricionales de los diferentes ingredientes que se tienen en la zona, sino la incorporación de conocimientos de otros pueblos, que enriquecen la cultura alimentaria de la zona. En ese contexto se discutieron los riesgos del consumo crudo del pepinillo (*Averrhoa bilimbi*), el cual posee altos contenidos de ácido oxálico.

También cabe destacar el caso de la anunciada riqueza de vitaminas A y B1 en la mermelada de mango, así como el contenido alto de vitaminas de una ensalada mixta de tomate, pepino, rábano, cebolla, acelga, coliflor y espinaca, que fue presentada por una delegada de la FMC. Se comentó jocosamente que la ensalada era un cóctel de vitaminas, así como destacó el alto contenido de hierro de la espinaca, elemento integrante de la receta. Por otra parte, merecen mención los concentrados caseiros de pulpa de guayaba y tomate, tan útiles para las temporadas de escasez de esas frutas.

Otras recetas no fueron tradicionales, como la denominada ensalada italiana y que en Cuba normalmente se conoce como ensalada fría, en la que se entremezclan jamón, queso, piña, spaghetti, etc. Este plato, aunque no es una receta tradicional cubana, pudiéramos afirmar que es uno de los tantos platos que se han acriollado en Cuba y hoy es un elemento constante e imprescindible en las diversas celebraciones, preparado en numerosas variantes, dependiendo de los ingredientes que se disponga en el momento de su preparación. Se hace referencia aquí a la simbiosis entre la comunidad y escuela primaria de la zona, cuando se afirma que el ají de la receta es del huerto de la escuela Pedro Alfonso Mesa.

¿Qué piensan los hombres? ¿Qué papel juegan en la elaboración de los alimentos? ¿Realmente preparan los alimentos? Algunos campesinos refieren que cocinan desde muy pequeños, pero que ahora no tienen tiempo. Esto sugiere un patrón de división de trabajo en el hogar muy bien marcado, donde a la mujer le corresponde la tarea de preparar el alimento y al hombre procurárselo, aunque este sepa cómo se hace. Eventualmente lo hará, si hubiera algún obstáculo para que la mujer no pudiera asumir ese rol. No obstante, siempre hay una parte de la labor culinaria que desempeñan los hombres en el marco de este patrón; por ejemplo, aquellas tareas que requieren de mayor fuerza, como pelar y moler maíz para tamales, entre otras.

El representante del Poder Popular refiere que el hombre puede hacer muchas cosas en la cocina; por ejemplo, el vinagre para no tener que comprarlo y esta es una de sus tareas en el hogar.

Algunos declararon que las mujeres no quieren que los hombres cocinen porque gastan mucho. Este enfoque culpa a la mujer de que los hombres desarrollen patrones equivocados de comportamiento frente a la repartición de las labores domésticas. Esto es en extremo grave, porque son las mujeres las trasmisoras de los principales hábitos a la joven generación y si transmiten hábitos equivocados, pues no puede haber nunca equidad de género. Este patrón es un aspecto muy vívido para algunas campesinas de la región (9) y refleja un patrón de menosprecio heredado, pero no por eso deja de ser necesaria su erradicación.

Como colofón de la feria, se degustaron los platos y algunas mujeres hicieron un llamado a todas las personas presentes, que se transmita al resto del barrio, para llenar los patios de las casas de cultivos beneficiosos, principalmente para la alimentación y contribuir a la seguridad alimentaria de la familia y comunidad. Se propuso promover estas exposiciones y demostraciones como una acción importante de los CDR.

Todos concordaron en que esta actividad educativa promovida por el proyecto debe proseguir y enriquecerse por parte de la comunidad, vinculándose al movimiento de patios y parcelas, como una forma de ganar en sostenibilidad y se hará un hábito en la población, un hábito innovativo.

*Demostración culinaria.* Se prepararon croquetas de frijol caballero. Durante la preparación del plato, se distribuyó la receta impresa entre los participantes. Mientras se reproducían las diferentes etapas de su preparación, se hicieron muchos comentarios acerca de las recomendaciones prácticas, para eliminar el sabor amargo característico de este frijol; se explicó que algunas de estas habían sido enseñadas por Alejandrina, una campesina, con lo que se evidenció un impacto puntual referente a la transmisión de conocimientos y el intercambio entre lo tradicional y lo innovativo, entre el campesinado y la ciudad. Las mujeres, además, intercambiaron acerca de posibles variantes de la misma receta, así como de otros tipos de croquetas, como las de plátano, que en el grupo de Mi Plato y Yo se habían preparado.

En comentarios de los participantes, los hombres opinaron de diferentes métodos para procesar sazones o especias, sin perder, o al menos minimizando la pérdida de su valor nutritivo. Por ejemplo, en la preparación de los ajos para la sazón, estos no se deben apretar demasiado, pues pierden propiedades gustativas, medicinales y nutritivas. Los hombres opinaron que juntos los miembros de la familia pueden aprovechar todo en la casa. Los participantes masculinos refirieron que habían preparado croquetas con el caldo de las cabezas de pescado, cuya carne se guardó para otro uso. Es importante destacar la innovación de algunos en lo que a la alimentación se refiere.

Finalmente, se lanzó el reto de organizar en la comunidad de Barrio Candito, en un grupo parecido al de Las Terrazas, pudiendo apreciarse que la actividad había levantado el ánimo competitivo de los comunitarios de Candito.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se aprecia una diversidad significativa de especies nombradas por los participantes, lo que sugiere otra diversidad importante subyacente en estas propiedades. Se evidenció la multiplicidad de usos que se conocen en la zona para las especies nombradas y el conocimiento de sus cualidades en la dieta de la familia; una de las condiciones primarias para el cultivo y consumo de una especie dada en esta zona, es estar incluido en la cultura y los hábitos alimentarios de los pobladores.

Hubo un intercambio estimulante de conocimientos, no solo sobre los valores nutricionales de los diferentes ingredientes que se tienen en la zona, sino sobre su uso en otros pueblos, que enriquecen la cultura alimentaria de la zona. Además de las recetas tradicionales, se presentaron platos que se han acriollado en Cuba, siendo hoy elementos constantes e imprescindibles en ciertas ocasiones en la mesa cubana.

En cuanto a la equidad de género, se evidenció un patrón de división de trabajo en el hogar muy bien marcado, donde a la mujer le corresponde la tarea de preparar el alimento y al hombre procurárselo, aunque este sepa cómo se hace; no obstante, siempre hay una parte de la labor culinaria que desempeñan los hombres en el marco de este patrón, por ejemplo, aquellas tareas que requieren de mayor fuerza. Se planteó un enfoque que culpa a la mujer de que los hombres desarrollen patrones equivocados de comportamiento frente a la repartición de las labores domésticas, lo que resulta preocupante, porque son las mujeres las trasmisoras de los principales hábitos a la joven generación.

Se recomendó que el comité de defensa de la revolución (CDR) de la zona promoviera la labor de producción de especies de importancia alimentaria en los patios y huertos, para contribuir a la seguridad alimentaria de la familia y de la comunidad.

Se recomendó también que la actividad educativa de estos talleres continúe y se enriquezca por parte de la comunidad, vinculándose al movimiento de patios y parcelas, como una forma para lograr la sostenibilidad de esta iniciativa.

## AGRADECIMIENTOS

A los pobladores de la comunidad barrio Candito, a Las Terrazas, especialmente su grupo Mi Plato y Yo, a los representantes del MINAG y MINSAP participantes y a los campesinos del proyecto comunitario de Sierra del Rosario, por su participación y entusiasmo en la actividad, sin la cual no hubiera sido posible su desarrollo. También a la ONG alemana "Pan para el mundo", por el apoyo financiero brindado para su desarrollo.

## REFERENCIAS

1. Bizkaia. Feria de la biodiversidad. *Rev. Cultivar Local*, 2003, no. 1, p. 7-8. [www.agrariamanresa.org/redsemillas](http://www.agrariamanresa.org/redsemillas).
2. Castiñeiras, L.; Fundora, Z.; Shagarodsky, T.; Moreno, V.; Barrios, O.; Fernández, L. y Cristóbal, R. Contributions of home gardens to *in situ* conservation of plant genetic resources in farming systems-Cuban component. *En: Watson, J. W. y P. B. Eyzaguirre (eds.) Proceedings of the second International Home Gardens Workshop: Witzhausen, Federal Republic of Germany. International Plant Genetic Resources Institute, Rome, 2002.*
3. Ciudad de La Plata. Primera fiesta del tomate platense. *Rev. Cultivar Local*, 2005, no. 8, p. 30. [www.agrariamanresa.org/redsemillas](http://www.agrariamanresa.org/redsemillas).
4. Fuengirola, M. I Encuentro de la biodiversidad en la cocina. *Rev. Cultivar Local*, 2004, no. 6, p. 9-10. [www.agrariamanresa.org/redsemillas](http://www.agrariamanresa.org/redsemillas).
5. Sevilla, P. I Cata de papas en la huerta de Moreras. *Rev. Cultivar Local*, 2004, no. 5, p. 18. [www.agrariamanresa.org/redsemillas](http://www.agrariamanresa.org/redsemillas).
6. Sao Paulo. I Asamblea de mujeres campesinas. *Rev. Cultivar Local*, 2004, no. 5, p. 12-13. [www.agrariamanresa.org/redsemillas](http://www.agrariamanresa.org/redsemillas).
7. Ademuz, V. El rincón de la biodiversidad. Jornada de la biodiversidad y la alimentación. *Rev. Cultivar Local*, 2004, no. 5, p. 14-17. [www.agrariamanresa.org/redsemillas](http://www.agrariamanresa.org/redsemillas).
8. Eyzaguirre, P. B. y Linares, O. F. Homegardens and Agrobiodiversity. Smithsonian Books, Washington, 2004.
9. Ríos, H.; Hernández, M. M. y Rosas, J. C. (eds.). Fitomejoramiento participativo, los agricultores mejoran cultivos. Ediciones INCA. 2006, 300 p.
10. Vernooy, R. Semillas nuevas, viejos marcos institucionales retos para la innovación rural. *LEISA Revista de Agroecología*, 2007, vol. 23, no. 2, p. 12-13.
11. Shagarodsky T.; Fuentes, V. y Barrios, O. Exposición de la biodiversidad agrícola conservada en áreas rurales de la reserva de la biosfera Sierra del Rosario. Memorias de la Reunión Nacional de agrobiodiversidad en reservas de la Biosfera de Cuba, INIFAT, Ciudad de La Habana. 2004, 145 p.
12. Alonso, M. A.; González, Y. y Hernández, F. Intercambio de aprendizajes entre diferentes actores comunitarios en la Sierra del Rosario: una contribución a la alimentación de las familias rurales. *Rev. Agr. Org.*, 2008, no. 2, p. 28-30.

Recibido: 3 de noviembre de 2008

Aceptado: 3 de marzo de 2009