

# *Realizará la Federación de Asociaciones Culinarias de Cuba convención nacional*

---



La Habana, 1 abr (RHC) La Federación de Asociaciones Culinarias de Cuba realizará en octubre próximo su Quinta Convención Nacional, para examinar los detalles de la formación y el auge del sector en nuestro país.

El encuentro tendrá lugar en La Habana, del 16 al 18 de octubre venidero, y reunirá a 70 000 especialistas de todo el país, quienes buscan convertir a la culinaria cubana en Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

En la cita, que ocurre cada cinco años, se valora el resultado de los objetivos de la Federación y se aprueban los nuevos lineamientos de trabajo y las modificaciones a otros documentos.

Ese es el momento, insistió el reporte oficial, para examinar las gestiones sobre todo cuando esta instancia busca colocar a la culinaria cubana como Patrimonio inmaterial de la humanidad. Entre los propósitos de los directivos de la Facrc se encuentra incrementar la relevancia de la gastronomía tradicional de esta isla de cara al turismo, y que sea uno de los eslabones que motiven los viajes de los visitantes extranjeros.

La Facrc abarca tanto los profesionales del sector que laboran en restaurantes estatales, como quienes lo hacen en las conocidas aquí como Paladares, o casas de comida particulares.

Una de las labores relevantes previas a la Convención está en las comisiones científicas por la diversidad de temas que se abordarán en aras de enriquecer el desarrollo de las artes culinarias de este país.

Entre las tesis previstas para la cita están La cocina cubana patrimonio cultural e inmaterial, La superación profesional y sus nuevos retos, El Proyecto Artechef y sus proyecciones, el Desarrollo de la cocina cubana, y Estructura, desarrollo y perspectivas.

El 26 de enero de este año, la Facrc cumplió 37 años de creada con un fuerte desempeño actual de cara a la industria turística.

Señalan que el surgimiento de esa entidad fue una aspiración de todos los culinarios cubanos, y uno de sus primeros inspiradores e impulsores, fue el chef Gilberto Smith, ya fallecido, emblemático especialista, creador de muchas recetas con langosta.

La Facrc coadyuva al desarrollo de la culinaria para perfeccionar el estilo y rescatar recetas tradicionales, además de elevarlas a los más importantes cánones de la gastronomía, para llamar la atención a nivel mundial, concluyó el reporte.

---

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/nacionales/158896-realizara-la-federacion-de-asociaciones-culinarias-de-cuba-convencion-nacional>



**Radio Habana Cuba**