

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

Reflections on academia, audiovisual and intangible heritage based on a research for production

Liané Lazo Núñez¹ <https://orcid.org/0009-0002-2099-9934>

Yamilé Ferrán Fernández^{2*} <https://orcid.org/0000-0002-1698-0678>

Gian Carlos Medrano Pérez² <https://orcid.org/0009-0008-4392-148X>

¹ Canal Habana, Instituto de Información y Comunicación Social, Cuba

² Facultad de Comunicación, Universidad de La Habana, Cuba

* yferrand@fcom.uh.cu

RESUMEN

El artículo presenta reflexiones para el acercamiento audiovisual a las ritualidades de un alimento primigenio en la cultura cubana, que cobra sentido desde una estrategia deliberada y contextualizada de regreso a la ancestralidad. Este empeño investigativo busca contribuir al rescate de la memoria histórica de una práctica que enraizara la idiosincrasia y cotidianidad de la primera villa desde los propios albores de la conformación civilizatoria de la Isla de Cuba, hoy extendida, resemantizada y enriquecida en muchos otros sitios del país, incluso por los emprendimientos y el turismo.

Palabras clave: ritualidades alimenticias; prácticas culturales; casabe; documental audiovisual.

ABSTRACT

The article presents reflections for the audiovisual approach to the rituals of a primordial food in Cuban culture, which makes sense from a deliberate and contextualized strategy of return to ancestry. This research endeavor seeks to contribute to the rescue of the historical memory of a practice that rooted the idiosyncrasy and daily life of the first village from the very dawn of the civilizing conformation of the island of Cuba, today extended, resemanticized and enriched in many other places of the country, even by entrepreneurship and tourism

Keywords: food rituals; cultural practices; cassava; audiovisual documentary.

Recibido: 12/04/2023

Aceptado: 22/05/2023

Introducción

Las artes visuales y audiovisuales tienen cada vez más una destacada presencia en la Red, pues en la actualidad resulta imposible concebir la producción de conocimiento desligada de la influencia de la cultura digital. Por tanto, en el siglo XXI una nueva aproximación al Patrimonio, como parte del campo de lo cultural, requiere de la implementación de procesos propios de la alfabetización mediática, visual y audiovisual. Confluyen, por tanto, Educación Mediática y Artística para asegurar la transformación individual y social. Este propósito se enmarca en lo que hoy se denominan Humanidades Digitales, centradas en el empoderamiento ciudadano y a través de procesos de aprendizaje y creatividad.

Es urgente la adaptación de esta actividad y la reflexión en torno a la realidad contemporánea de la cultura digital y de la innovación artística y educativa a través de los medios tecnológicos y de las múltiples pantallas por las que pueden exhibirse las producciones audiovisuales. Es por eso que, de cara a la conservación de tradiciones y rituales que puedan ser considerados Patrimonios Inmateriales de una nación, haya que tomar en cuenta características de una sociedad prosumidora, inmersa en procesos de

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

activa participación en redes y tendente a la infoxicación que produce la generación y difusión masiva de imágenes.

En adición, la transición desde un modelo educativo y artístico eminentemente manual y analógico, a uno donde la realidad es analizada en función de la tecnología y el factor relacional, debe considerarse como una evolución que permita implementar un enfoque integrador de viejas y nuevas perspectivas, persiguiendo siempre el compromiso por consolidar la creatividad y comprensión artística como factor para el desarrollo humano y la transformación social, factores imprescindibles para una ciudadanía crítica y participativa.

Cuando hoy se habla de la “desmaterialización” del patrimonio cultural se entiende en términos en que algunos objetos culturales (los libros, artefactos, obras, imágenes, etc.,) van siendo relegados por el auge de la transformación en datos digitales que son almacenados luego online o en otros soportes electrónicos. A la vez, una vez sea necesario, este patrimonio digitalizado puede ser reconstruido luego a partir de esos datos archivados para una conservación más duradera en el tiempo.

Desde este posicionamiento, el cine, en constante desarrollo e interacción con las nuevas tecnologías y múltiples ventanas de exhibición (streaming, online, tradicionales, entre otras) es un recurso valioso para el registro, documentación, salvaguarda, conservación y difusión de lo patrimonial poniendo de relieve, hoy más que nunca, valores culturales desde lo territorial, muchas veces relegado por la atención que se genera sobre lo producido o visibilizado en los grandes centros urbanos o capitales culturales.

En específico, para el cine documental, las nuevas tecnologías digitales no sólo han permitido una mayor conservación de lo registrado sino también una democratización del acceso a la técnica con que se filma, antes mucho menos móvil y compacta que la que hoy existe.

Estas características del nuevo cine digital, han permitido que se multipliquen los creadores que pueden hacer uso de estos nuevos medios para dejar constancia a través del lente de disímiles procesos y realidades culturales como las que nos ocupan en el presente ensayo: las ritualidades alimenticias asociadas a la preparación y el consumo del casabe, presentado recientemente a la UNESCO como propuesta de Cuba a Patrimonio Inmaterial

de la nación, a partir de una investigación académica para la realización de un producto audiovisual.

Prácticas culturales como categoría macro

Desde la sociología de la cultura, el catedrático francés Michael de Certeau (1979) propone entender la práctica a partir de la lógica de la acción y del tiempo:

Remite a técnicas de montaje y “collage”, al juego de la ocasión y de la circunstancia, a situaciones movedizas, complejas, embrolladas, a esas enmarañadas redes, a esos itinerarios superpuestos que atraviesan incesantemente la oscuridad de la vida cotidiana y estructuran las prácticas de una cultura ordinaria (p.30).

La cultura presenta un fuerte componente práctico, clave para la transformación y construcción permanente de la realidad. Sobre lo anterior expusieron Basail y Álvarez (2005, p. 168) que todo sistema de prácticas tiene un sentido cultural para los que comparten similares condiciones y posiciones sociales que se constituyen comunes en la medida que alcanzan el consenso, concluyendo así en estilos de vida, definiciones de tipos sociales, en el lenguaje cotidiano y expresiones de las particularidades de cada sociedad.

Por tanto, la práctica cultural es un sistema de apropiación simbólica, un conjunto de comportamientos, acciones, gestos, enunciados, expresiones y conversaciones portadoras de un sentido, en virtud de los cuales los individuos se comunican entre sí y comparten espacios, experiencias, representaciones y creencias (Thompson, 1993).

Recalcando la idea anterior, Clifford Geertz presenta una visión semiótica de la cultura en tanto significados compartidos. Tal exposición la analiza a través de la etnografía, la cual remite a una descripción profunda y aterriza en un contexto social:

Creo, junto con Max Weber, que el hombre es un animal suspendido de una trama de significaciones que él mismo ha tejido; en consecuencia, entiendo la cultura como esa red (...). Pese a que es “ideacional”, no la encontramos en la cabeza de nadie, pese a no ser material, no es una entidad oculta (...) no es un fenómeno psicológico, una característica del pensamiento, de la personalidad, la estructura cognoscitiva (...) la cultura es un contexto, algo dentro de lo cual todo eso puede

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

ser inteligiblemente – es decir, ampliamente descrito –. (Geertz como se citó en Basail y Álvarez, 2006, p.27)

De Certeau, en cambio, asume un desplazamiento hacia lo que él llama prácticas cotidianas refiriéndose a las acciones y sentidos de lo ordinario, lo común, las expresiones de la vida de las personas de cualquier grupo social (como cocinar, beber, vestirse...). Esto se analiza en paralelo a lo que Alain Basail y Daniel Álvarez (2005) denominan “hechos culturales”. Es un acercamiento a la cotidianidad como un hecho cultural en sí mismo, en que se realizan tales acciones, entendiendo que éstas transversalizan luego todos los órdenes de la vida individual y social de los sujetos.

Por tanto, las prácticas culturales son consideradas generadoras de identidad en tanto que producen sujetos concretos, a la vez las prácticas son generadas por esa misma identidad, por el habitus incorporado. No hay acción social sin representación y no hay representación que no sea puesta en práctica. El mundo social se construye a partir de lo ya construido en el pasado, que se erige en forma de habitus, y, por otra parte, las formas sociales del pasado son reproducidas, apropiadas, desplazadas y transformadas en las prácticas y las interacciones de la vida cotidiana de los actores (Rizo, 2006).

Confirmando lo anterior, las prácticas que realizan los individuos como parte de una comunidad los distingue de otros y esto crea una relación de identidad. Las prácticas generan y reproducen la identidad de los sujetos sociales, por tanto, son indicadores de la cotidianidad que materializan y hacen visible la memoria popular.

Humanidades digitales y participación en la cultura

En los últimos años la investigación sobre las humanidades digitales ha centrado la mirada en su utilidad para garantizar derechos culturales desde la diversidad y el pluralismo con un enfoque glocal (simbiosis de lo global con lo global) encaminado a complementar prácticas locales, regionales y comunitarias con otras existentes en otras latitudes del mundo.

En este sentido las profesoras cubanas Ania Hernández y Sulema Rodríguez- Roche (2019) le reconocen a las academias una gran significación en cuanto a su rol de investigar, gestionar datos abiertos y recursos, así como producir y colocar en entornos físicos y digitales información —en múltiples formatos, entre los que se encuentra el audiovisual— que visibilice y potencie prácticas culturales autóctonas al ponerlas en

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

contacto con una amplia comunidad de usuarios que se convierten en una importante forma de retroalimentarlas.

La participación cultural es otro de los elementos clave que permite potenciar un desarrollo de prácticas que mantengan las diversas tradiciones locales al tiempo que se objetivan e hibridan con las necesarias condicionantes del entorno contemporáneo. Para esto es crucial dejar de ver a la ciudadanía como mera consumidora de la cultura para asumirla como partícipe siempre activa de esta.

Para llevar a cabo esta labor es fundamental operar con una visión de “ciudadanía dinámica” cuyas prácticas sociales y culturales se entiendan como forma colectiva de pertenencia activa a una o varias comunidades de intereses mediante el desarrollo de identidades y sentimientos de pertenencia e implicación. Asimismo, se debe tomar en consideración su posibilidad de convertirse en actor de la esfera pública a través de diferentes tipos de prácticas que inciden directamente en el desarrollo de las organizaciones culturales.

Cocina e identidad

La comida es uno de los referentes más evidentes que sirven a las ciencias sociales para analizar la identidad de un grupo social en función a partir de lo que come. Al decir de Montecino (2009):

no es solo un procedimiento técnico que permite que los productos alimenticios se transformen en platos y en recetas, es, sobre todo, un lenguaje en el que se expresa la cultura humana. Los gustos, la estética, las combinaciones de sabores, los condimentos preferidos, las maneras de mesa son gestos sociales que se relacionan con la historia y con la transmisión de los signos que distinguen a una comunidad de otra (p.36).

Por su parte, Jesús Contreras (1993) hace énfasis en los comportamientos que producen tradiciones específicas sobre qué comer, cómo preparar los alimentos y cómo consumirlos. Uno de los elementos clave a la hora de definir una cocina es el principio de condimentación. Sin embargo, sabe que la cocina es más que ingredientes básicos, procedimientos y principios de condimentación, es un “conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos y

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

sanitarios” (p. 67). Por lo cual, es posible afirmar que las cocinas poseen una condición étnica nacional y/o regional.

Contreras (1993) también habla de tres elementos centrales en la definición de una cocina: un medio determinado (disponibilidad de productos alimenticios), una cultura (tecnologías de producción y preparación de los alimentos dentro de un sistema social y económico determinado) y una ideología (conjunto de creencias ligadas a la alimentación y a su lugar dentro de la sociedad). La cocina se constituye a partir de tradiciones de distintas regiones y requiere de un conjunto de sujetos que la reproduzcan y que le den importancia al gusto de consumir determinados alimentos.

Entre los elementos de la cultura se encuentran formas interiorizadas y objetivadas, que de acuerdo a Bourdieu (como se citó en Giménez, 2007), la primera forma es la que el ser humano crea en su mente y está relacionada con las formas simbólicas y estructuras mentales. Mientras que la objetivada se refiere a todos aquellos objetos cotidianos, religiosos artísticos y rituales, los cuales tienen la característica de ser observados con facilidad.

Partiendo del precedente antes probado de que la alimentación es un proceso cultural, si se aplica la lógica bourdeiana, se pueden asumir los platillos y bebidas como formas objetivadas de la cultura, y por otro lado, la preparación de los alimentos y su degustación como formas interiorizadas, pues expresan la concepción simbólica y significativa del sujeto, así como las actitudes y creencias adoptadas e interiorizadas por este.

Unido a esto, no se puede dejar de lado un como factor fundamental en esta construcción cultural: el territorio. Este considerado por el sociólogo Gilberto Giménez (2007, p. 120) como el espacio donde se realizan operaciones simbólicas, donde los actores sociales proyectan su concepción del mundo; es visto entonces como medio de subsistencia, como fuente de recursos, como entorno ecológico privilegiado, como tierra natal, como lugar de un pasado histórico y de una memoria colectiva.

Por último, la estrecha relación que presenta la cocina con la tradición oral para el investigador mexicano Herón Pérez (2003) es el conjunto de conocimientos/saberes/experiencias que se van transmitiendo de boca en boca a través de generaciones. Por tanto, la cocina, como tradición oral, también pertenece a un sistema simbólico que interpreta el mundo cultural y funciona como un lenguaje.

Alimentación en tanto sistema de comunicación

Es preciso partir de una condición sistémica que no por su escaso posicionamiento dentro de la comunidad científica, y su parco abordaje epistémico resulta infundada: la alimentación como un sistema de comunicación, en la medida en que esta no sea vista tan solo una necesidad humana, sino que constituya (y se estudie) también un sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios. En este sentido, la ingesta de alimentos trasciende su nivel nutritivo para desplegar también facetas rituales, simbólicas y sociales (Maury, 2010). Se asocia con la afirmación de la personalidad individual/grupal/colectiva/social que, mediante determinados usos y preferencias alimentarias, se identifican con determinados agregados sociales y sus identidades.

En este sentido, el antropólogo Sydney Mintz plantea que los grupos humanos les dan a los alimentos atributos o significados para clasificarlos de manera que guían su elección según ocasión, condición socioeconómica, edad, sexo, estado fisiológico, imagen corporal, prestigio, entre otros (Mintz, citado en Bertran, 2010). Estos significados pueden ser:

- Externos: condiciones externas al ámbito doméstico que pueden intervenir sobre las decisiones domésticas como la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos.
- Internos: expresión de la adaptación doméstica a las condiciones externas, se expresan en las decisiones: ¿Qué se come? ¿Dónde? ¿Cuándo? ¿Cómo se prepara? ¿Con quién? ¿Con qué? ¿Por qué?

Al respecto, Contreras y García (2005) señalan que la alimentación no es una cuestión de hábitos, sino de comportamiento; o sea, no tiene que ver con la repetición de actos de una misma naturaleza, más bien con el conjunto de usos y cualidades que caracterizan el sistema alimentario de determinado grupo social.

Apuntando a lo anterior, las ideas de Montecino (2009) ratifican que lo que cada sociedad considera como alimento no solo tiene un correlato nutricional y de selección en un medio ambiente, sino también revela un sentido simbólico. Sobre esto el sociólogo y semiólogo francés Michel De Certeau (2006) agrega que:

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. [...]En este sentido, tales cosas constituyen por derecho uno de los puntos más importantes de la cultura ordinaria”. (p. 154)

Sin embargo, en muchas investigaciones prevalece un enfoque limitado de los estudios socioculturales sobre la alimentación pues emplean herramientas de carácter cuantitativo para la recogida y análisis de información. De esa forma, los resultados están sujetos a establecer generalidades a partir del empleo de cuestionarios cerrados y encuestas.

Es esta la razón por la que “la antropología contemporánea subraya la conveniencia de que cualquier estudio sobre comportamiento alimentario vaya precedido y se complemente con técnicas que permitan el análisis directo de las prácticas y de la asignación de significación”. (Arnaiz, 2001, p. 20)

Ritualidades alimenticias

El profesor francés Pascal Lardellier (2015) afirma que “las formas rituales son garantes de una memoria comunitaria, puesto que estas son las estructuras estables de integración social, de reproducción de los grupos (de generación en generación) y de transmisión de la herencia simbólica”. (p. 22)

Los ritos, por tanto, obran entonces para producir y reproducir los lazos sociales e institucionales, pero también interpersonales. Ellos marcan y ponen el ritmo a los pasajes y a los cambios. Estos ponen en escena y dramatizan las relaciones, dándole visibilidad, legitimidad e institucionalidad social. “Los ritos trabajan sobre todo para afirmar la esencia simbólica del hombre. Ellos constituyen un sustrato antropológico irreductible y una base epistémica”. (Lardellier, 2015, pp. 26-27)

A partir de esto, puede afirmarse que las prácticas culturales enfocadas a las ritualidades alimenticias determinan la reproducción cultural de los rituales de cocina en un contexto específico que define los instrumentos a utilizar, los sujetos participantes, la receta, las formas de consumo.

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

Por consiguiente, las ritualidades alimenticias se pueden mostrar en los procesos de producción (agrícola o ganadero), la elaboración del alimento y las formas de consumo. Todo ello, en dependencia del contexto socio – cultural en el que se encuentren.

Tomando como punto de partida el criterio de la investigadora cubana Yanet Blanco (2011) sobre las dimensiones de la práctica cultural al interior de las ritualidades alimenticias, se proponen las siguientes:

- La primera consiste en la acción y contexto donde se produce la práctica; este último puede ser tanto urbano como rural. Dentro de esta dimensión también intervienen las fases de la ritualidad: la adquisición del producto (agrícola o ganadero), el proceso de elaboración del alimento, ingredientes, formas de consumo, maridajes, sociabilidad.
- En el segundo aspecto intervienen los actores involucrados y sus roles comunicativos. En este caso pueden intervenir los practicantes de la ritualidad, productores, cultivadores, vendedores, cocineros, chefs, consumidores.
- En la tercera dimensión adquieren relevancia los tipos de mensajes/soportes utilizados (escritural/gráfico o visual/oral/gestual). Estos se pueden observar en recetas escritas o adquiridas desde la oralidad. Y, por último, las mediaciones individuales de género, etarias, de raza y de estatus social/ jerárquicas.

De la teoría documental

En estos orígenes está la esencia documentalista del cine, al ser un medio capaz de reproducir la realidad sin que haya una mirada particular de entenderla. Para el cineasta norteamericano, Robert Flaherty, pionero de la ficción (citado en Bermúdez, 2010) los postulados del documental pueden resumirse en dos:

1. Representar la realidad: el documental debe recoger su material en el terreno mismo y llegar a conocerlo íntimamente para ordenarlo.
2. Infundir a la realidad un sentido dramático que lo distinga de la descripción para revelarla mediante una interpretación de ella.

Esta interpretación discrepaba con la de otros documentalistas puesto que Flaherty empleó en sus documentales métodos de reconstrucción propios de la ficción cinematográfica. Hasta ese momento no se había hecho antes debido a que el cine de no

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

ficción estaba dominado por el reportaje de actualidades y noticieros que mostraban o describían la realidad, pero sin exponer un punto de vista ni una dramática propia.

Grierson (como se citó en Bermúdez, 2010) estableció que el cine y en especial el documental tiene que buscar los argumentos y los protagonistas en la realidad, en la vida misma, incorporando al filme la intención dramática y el sentido de la vida colectiva. Era una visión social del género con el objetivo de permitirle al público enfrentarse a sus propios problemas y tomar conciencia de sus condiciones de vida, entrelazando la crítica social con una necesaria visión estética que requiere una obra de arte.

En la definición del género, la incorporación o no de la ficción en el documental fue una discusión que se mantuvo durante todo el siglo XX, sobre todo fomentada por quienes creían que la reconstrucción de un hecho, no su registro, ponía en peligro la credibilidad del producto comunicativo. Sin embargo, esta posición entró en crisis con la producción de algunos tipos de documental, como el histórico, sobre todo en aquel que buscaba representar creativamente una realidad de la cual ya no se conservaban como fuentes la documentación visual o audiovisual originales.

Otro aporte significativo fue el del cineasta y profesor venezolano Ivork Cordido (2006), quien estableció que la diferencia básica entre el documental y otros géneros era la capacidad que tiene para reconstruir creativamente la realidad. Se entendía, por tanto, al documental, como una serie de imágenes con el poder no solo de revelar la realidad, sino también de transformarla a partir la expresión de un punto de vista.

Sin embargo, como apunta el cineasta y teatrista norteamericano de origen alemán Mike Nichols (1997), los documentales son una parte esencial de las formaciones discursivas, los juegos sintácticos y las estratagemas retóricas a través de los que placer y poder, ideologías y utopías, sujetos y subjetividades reciben representación tangible. Por lo cual, el mencionado autor conceptualiza al documental desde tres puntos de vista:

1. Desde el realizador: se basa en términos de control en tanto que no puede cambiar a su conveniencia la historia. El documentalista posee similitudes con profesionales de distintos campos que también carecen de control sobre lo que hacen: científicos, investigadores sociales, físicos, políticos, empresarios, ingenieros y revolucionarios.

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

2. Desde el texto: requiere una representación o argumento del mundo histórico y una lógica en la estructura a partir de la exposición de un problema, la presentación de los antecedentes, el diagnóstico, y la solución o la vía hacia ella.

3. Desde los espectadores: estos desarrollan capacidades de comprensión e interpretación del proceso que les permitirán entender el documental. El texto ofrece apuntes mientras que el espectador propone hipótesis que son confirmadas o no. Estos procedimientos están intrínsecamente ligados a cuestiones de ideología.

Para Nichols (1997, p. 65), también en el documental, destacan seis modalidades de representación como patrones organizativos dominantes en torno a las que se estructuran la mayoría de los textos:

1. Expositiva: (de Grierson y Flaherty) se dirige al espectador directamente, con narraciones o voces que exponen una argumentación acerca del mundo histórico. El realizador posee la autoridad textual en este caso.

2. De observación: surgió de la disponibilidad de equipos de grabación más fáciles de transportar. El realizador registra la realidad sin intervenir y los sonidos e imágenes se captan en el momento de la filmación. Esta modalidad cede el control a los sucesos que se desarrollan delante de la cámara.

3. Interactiva o participativa: traslada la mirada a las imágenes de testimonios o al intercambio cara a cara entre el realizador y el testimoniante. Asimismo, la autoridad textual se desplaza hacia los actores sociales seleccionados a través de las respuestas de la entrevista.

4. Poética: con su origen en la influencia de las vanguardias artísticas en el cine y por lo tanto adopta muchos de los dispositivos de otras artes: actos incoherentes, fragmentación, asociaciones ambiguas, impresiones subjetivas. Tal modalidad, además de proporcionar información, crea un tono y un estado de ánimo.

5. Performativa: cuestiona las bases del cine documental y las fronteras con la ficción al apostar por la expresividad, la poesía, la retórica y una representación no realista. “El énfasis se desplaza hacia las cualidades evocadoras del texto y no tanto hacia su capacidad representacional” (Nichols, 1997, p.91).

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

En adición, resulta particularmente fértil la concepción del teórico español Mariano Cebrián (1998), quien asume al documental también como un producto comunicativo que posee una función de memoria histórica. Por lo tanto, nos descubre una realidad por el valor testimonial de la misma, por cualquier circunstancia, acción o suceso actual o de tiempos pasados. Además, integra aspectos informativos, la dimensión humana o social, valores creativos realistas y con frecuencia una función formativa general. (p.56)

Para finalizar este encuadre conceptual es imprescindible abordar lo que en la literatura especializada se conoce como cine etnográfico; género que se utiliza para comunicar problemas sociales, descripción de rituales, mitos y creencias a partir de los cuales coexiste una representación visual de las culturas. Al decir de Ardévol (1997):

consiste en producciones con una clara orientación pedagógica de divulgación sobre las formas de vida de los distintos grupos humanos. A través de esta función comunicativa, el cine etnográfico se desarrollará dentro del marco del género documental y encontrará su lugar tanto en la programación televisiva como en las aulas universitarias. (p. 127)

El objetivo del cine documental entonces, al igual que el del reportaje etnográfico para la televisión, es comunicar una visión del mundo a través del medio fílmico; generalmente, una cosmovisión distinta a la del realizador y el potencial espectador, de manera que culturas aparentemente lejanas o extrañas resulten comprensibles y coherentes para la audiencia. Asimismo, la narración verbal en el cine etnográfico nos proporciona la clave para la interpretación correcta de las imágenes.

Al pan, prefiero casabe, de cómo las academias interpelan la cultura desde el audiovisual

Las industrias culturales y creativas contemporáneas cada vez se interesan más en las prácticas culturales de los pueblos en aras de devolver un producto o servicio diferenciado y que tenga como valor agregado la autenticidad que solo da la tradición. Por tanto, si se pretende otorgar acento a la matriz precolonial en la tradición gastronómica aborigen, el casabe y su realización constituyen una de las herencias alimentarias primigenias, de carácter ancestral y condición prehispánica más importantes de Cuba y la región.

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

Conocido como el pan de yuca o el pan de la tierra, el casabe es un producto que merece reconocimiento nacional e internacional, en tanto constituye una tradición que se ha transmitido de generación en generación, y hoy día permanece viva, no solo desde su función gastronómica, sino también económica, social y cultural. Ello explica por qué la nación caribeña presentó en el año en curso el expediente para concursar en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, en un esfuerzo conjunto del cual participan República Dominicana, Haití, Venezuela y Honduras, y que procura mayor visibilidad, respeto y salvaguarda para una práctica cultural compartida y vigorizada.

Las formas rituales referentes al plato primigenio están inscritas en los procesos de siembra y cosecha del cultivo de la yuca, preparación del alimento y comensalidad. También son relevantes los procesos de transmisión y aprendizaje de una generación a otra.

No es una sorpresa entonces que —luego de la diversificación de la matriz económica cubana a partir de la coexistencia de múltiples modelos de propiedad sobre los medios de producción— muchos nuevos emprendimientos estén dedicando su quehacer a promover una alimentación saludable y sostenible a través de productos nacionales y artesanales.

Las costumbres y tradiciones ancestrales se ven afectadas por diferentes factores que amenazan su preservación. Es por ello que, con el transcurso del tiempo y la influencia de nuevas costumbres, puede ocurrir bien que se fortalezcan o por el contrario se debiliten de manera progresiva.

Esto da lugar a la problemática del estudio donde converge el desconocimiento público en torno a prácticas culturales como el caso de los rituales alimenticios del casabe de los pueblos de la región oriental, que hoy día atraviesa por múltiples mediaciones que van desde el interés turístico por el producto, la crisis energética que ha dificultado la cocción industrial de algunos alimentos y las dificultades que enfrenta el país en la importación de harina de trigo desde Europa —particularmente vulnerable ante el conflicto Rusia-Ucrania. Todo esto ha estimulado y reivindicado el consumo de casabe, pero no ya únicamente como paliativo a la falta de pan sino como una recuperación cultural del consumo de la yuca y sucedáneos, portadora, además, de un halo legitimador por ser un cultivo recomendado por la FAO dentro del repertorio nutricional accesible en cualquier circunstancia.

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

El casabe se consume aun hoy en varias regiones del país, con mayor fuerza en provincias como Holguín, Camagüey, Granma y Guantánamo, si bien es en la ciudad de Baracoa donde se elabora de la forma más rústica. Su proceso de preparación, a pesar de la introducción de algunos adelantos técnicos, sigue siendo, en lo esencial, el utilizado por la población aborígen cubana. Por tanto, la herencia genética presente en las familias de descendientes indígenas es una de las razones por las que han sobrevivido algunas de sus ritualidades.

Por tanto, la investigación que da lugar a este artículo privilegió el peso patrimonial y cultural del producto audiovisual resultante dirigido a difundir el conocimiento histórico y cultural con un producto comunicativo que sirva, tanto para la actividad didáctica de carácter pedagógico-formativo —teniendo en cuenta además el llamado estatal a privilegiar las historias locales en los planes de estudio—, como para la socialización desde canales massmediáticos para el público general.

La investigación se asumió desde la Facultad de Comunicación de la Universidad de La Habana como parte del ejercicio de culminación de estudios de la hoy licenciada en Comunicación Social Liané Lazo Núñez el cual estuvo tutorada por la Dra. Yamilé Ferrán Fernández y el Lic. Giancarlo Medrano Pérez, desde las disciplinas de Comunicación y Sociedad y Comunicación Audiovisual, respectivamente.

Se asumió como pregunta de investigación: ¿Qué elementos distintivos de la tradición de preparación y consumo de casabe, como ritualidades alimenticias deben pulsarse en un documental que procure recuperar, promover y estimular el conocimiento de estas prácticas típicas de la región de Baracoa?, con el objetivo general de: producir un documental audiovisual sobre las ritualidades alimenticias del casabe que procure recuperar, promover y estimular el conocimiento de estas tradiciones primigenias de Baracoa.

Diagnóstico situacional

Durante siglos, el casabe trascendió en el imaginario popular como un alimento insípido. En adición su consumo estaba ligado a un estigma de clase, al ser considerado comida de pobres, orientales, jamaicanos, percepción más enraizada aun durante años duros del Machadato en la República.

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

Constituye, por tanto, un reto desmitificar esa idea reproducida por la memoria histórica y popular en buena parte de la población, así como relegitimar su consumo teniendo en cuenta su valor patrimonial estrechamente vinculado a una identidad de la cultura aborígen que forma parte indivisible de la cubanía. Por tal razón, resulta pertinente recorrer la trayectoria de este alimento primigenio desde que se conoció por primera vez en Cuba hasta la actualidad.

La primera descripción del casabe en América la realizó Ramón Pané, un sacerdote amigo de Colón, quien lo invitó a pasarse dos años en La Española y recogiera la vida, tradiciones y costumbres de los indios taínos. En 1598 otro presbítero, Alonso Gregorio de Escobedo, se mantuvo un gran tiempo en territorio cubano y fue quien recogió la primera información sobre el casabe. Esta consistía en la descripción de su función como dieta diaria, símbolo de las comidas de los taínos. (Hartman, entrevista personal, 12 de agosto de 2022)

Asimismo, el casabe alimentó a las tropas mambisas en las luchas independentistas cubanas (1868 – 1898). Fue alimento que no faltó en la manigua puesto que podía producirse en las condiciones que allí existían, de ahí que Martí sentenciara: “Al pan, prefiero el casabe”.

El casabe en las industrias culturales cubanas

No es secreto que en las ofertas gastronómicas del país suele prevalecer la llamada “cocina internacional” y aun cuando se recurre a otorgarle peso a la llamada comida/mesa criolla, como parte de los procesos de estandarización de los formatos y prácticas turísticas (incluyendo modalidad “Todo incluido”). Se ha llegado a tal nivel de homogenización, que esa mesa criolla también ya está banalizada, constreñida en su propia diversidad, todo ello para la justificación de hacer más rápido el servicio, la carencia de insumos, la necesidad de reducir importaciones.

Esta simplificación pone en riesgo el acento creativo, bien sea el regional, el generacional, o combinado con el rescate “estilizado” de modos de hacer que también admiten dialogar con maridajes inéditos y formas de presentación, un tanto hedonistas, que provoquen y fascinen tanto al paladar como a la curiosidad cognitiva que anida en cualquier comensal, más en los foráneos que buscan explorar nuevos sabores.

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

Pese a que a nivel constitucional y desde las políticas públicas de hacer cultura y turismo, se refrenda el privilegio hacia lo autóctono de la cultura insular en toda su riqueza, diversidad, polisemia, en materia gastronómica y en todo el ritual que acompaña a la comensalidad en el sector, no abundan los ejemplos de originalidad. Por el contrario, es recurrente la convergencia de fórmulas acriolladas de prácticas culinarias internacionales, aun cuando pudiera ser más expedito, económico y apreciable mostrar las tradiciones culturales de nuestra mesa, sin renunciar a la creatividad, innovación y contemporaneidad.

Si bien, pareciera una paradoja, desde ciertos emprendimientos empiezan a ser visibles algunas de estas prácticas de elaboración y consumo, desde la visión, más que de sector, de comunidad convergente, de emprendedores ávidos, asertivos y con una cultura de base, que buscan hacerse distintivos —y por tanto competitivos— en un mercado colmado de productos y servicios homogéneos en el que la diversidad y autoctonía constituye un valor agregado importante. En este sentido Joel Fontaine, productor de casabe en la capital del país apunta:

“El casabe debe hacerse de una forma rústica; si se crea una industria de máquina ya eso no es atractivo para nadie, inclusive para los turistas. No es lo mismo que presentar un paquete de galleta donde todas son igualitas”. (Fontaine, entrevista personal, 26 de octubre de 2022).

Desde un enfoque en que esta práctica puede ser una oportunidad gastronómica redituable se puede hacer referencia a los procesos de estilización del alimento. Por ejemplo, para los chefs resulta más atractivo el casabe pequeño del tamaño de una galleta, lo que exigió cambiar el tamaño en relación con el casabe elaborado en Oriente. Así lo comenta Fontaine:

Este casabe grande ahora está duro, pero se le hace un proceso que se pone tan suave como una masa de hacer galleta. Entonces con un cortapastas los mismos chefs empezaron a pedir casabe más chico. Yo le hago un procedimiento con vapor de agua que se pone suave y con un cortapastas lo corto al tamaño que yo quiera. Si lo corto así enseguida a los 3 segundos empieza a endurecer. Entonces en las actividades que hacíamos a los chefs les resultaba atractivo que yo se los cortara pequeño. A eso le llamamos casabe gourmet. Por ahora ese es el tamaño

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

ideal, pero lo podemos hacer más chiquito, se estaba pensando en un momento que sea un solo bocado. (Fontaine, entrevista personal, 26 de octubre de 2022)

A partir de estos precedentes y motivos en la carta del restaurante del Hotel Packard, ubicado en La Habana, se incluyó en forma de aperitivo una cesta de tortas de casabe. Resulta pertinente recordar cuando, en el año 2019, por primera vez en la historia, los Reyes de España visitaron de manera oficial el país, se les ofreció en sus desayunos en esta instalación el casabe con un maridaje bien cubano como lo es tostado al horno con aceite de ajo. De este modo, se posiciona el casabe gourmet en el sector turístico, el cual conlleva nuevas formas de elaboración unidas a nuevos rituales de comensalidad.

Por otra parte, el entrevistado productor refiere, que en el oriente del país la tradición dista un poco del procedimiento capitalino. Se hace esta torta un poco más grande, la lavan, le quitan una película suave que tiene la yuca y dejan la cáscara. Luego la rallan, la muelen y cuando hacen el casabe sale una forma oscura porque la misma yuca siempre es carmelita. Entonces, las distintas formas de hacer esta preparación gastronómica en cada región constituyen también un potencial en cuanto la diversidad y variedad que pueden aportar al servicio gastronómico de la Isla.

En este sentido, en el proyecto comunitario Miradas de la Prehistoria de Barigua, en Baracoa, dirigido por el arqueólogo Roberto Ordúñez, coexiste también una visión hacia el turismo, de recrear el proceso de producción de casabe apegado a la tradición taína. Es de recalcar, además, su valor social en la comunidad al enseñar a los más pequeños estas ritualidades alimenticias; pues por tradición, el casabe constituye una herencia familiar, un proceso que se aprende y transfiere por herencia de padres y abuelos. Por lo cual se hace imprescindible sobrepasar lo generacional y recuperar esta práctica desde dentro de las comunidades para luego proyectarlas al turismo.

En cuanto a la representación audiovisual, en el año 2010 el proyecto Kaweiro realizó un corto documental en la comunidad autóctona “La Ranchería” en Guantánamo, sobre el proceso de elaboración de casabe. El grupo de dedica a la difusión del conocimiento aborigen de nuestra tierra y de sus vínculos con la memoria ancestral de la América Continental. Asimismo, el telecentro de Baracoa, Primada Visión, ha realizado acercamientos periódicos al objeto de estudio desde la arqueología, con entrevistas a Roberto Ordúñez Fernández, uno de los expertos consultados para el producto audiovisual realizado.

Academia cubana, cultura y realización audiovisual

La idea de realizar un documental que apueste por visibilizar la tradición del casabe nace a partir de la oportunidad del Plan E de culminar los estudios en la carrera de Comunicación Social a través de la realización de productos comunicativos audiovisuales. Por otro lado, resultaba de interés de la estudiante-realizadora poner el foco en un emprendimiento relativamente joven dedicado a rescatar una tradición alimentaria ancestral como es el casabe con el cual colaboraba como gestora de redes sociales.

Cabe destacar que el actual plan de estudio y la nueva estructura de la Facultad de Comunicación prevé con un mayor acento la formación de capacidades en la creación de productos comunicativos en los estudiantes. No obstante, aún resultan retos la adquisición de financiamientos y apoyos a la producción para la una culminación de estudios finales que apueste por la realización de productos comunicativos que pueden insertarse en el espacio comunitario y mediático como una forma de incidencia sobre las problemáticas sociales y culturales como la necesidad de promover una tradición culinaria.

El producto comunicativo:

- Propuesta del título de documental: Al pan, prefiero el casabe
- Duración: 17 minutos con 41 segundos
- Tema: Documental audiovisual sobre el casabe y sus ritualidades alimenticias.
- Ideas gestantes/motivaciones como argumentos a considerar en la fundamentación del proyecto
 - Voluntad de recuperar la memoria histórica y el patrimonio en relación con un alimento primigenio.
 - Desconocimiento de la sociedad cubana sobre las ritualidades referentes al casabe como alimento tradicional/identitario/autóctono.
 - Emancipación de las prácticas alimenticias de la sociedad desde una estrategia de regreso a la ancestralidad, pero con una actitud
- descolonizadora.
- Conflictos
 - Pérdida de la tradición después del triunfo de La Revolución con la llegada del pan a las comunidades rurales.

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

- Desconocimiento de las bondades/garantías nutricionales/utilidades tanto del cultivo de la yuca como del casabe.
- Actitud de rechazo hacia el alimento primigenio por su presencia en la alimentación aborígen.

Producción

El documental que se presenta en este informe fue producido de manera independiente. Las filmaciones, edición y montaje estuvieron a cargo de la realizadora del audiovisual Liané Lazo Núñez con la colaboración del Diseñador de Comunicación Visual Rogelio Carmenate Carmenate. Las grabaciones fueron realizadas con una cámara de acción GoPro Hero 10 Black con calidad Full HD y 4K. Se explotó la luz natural durante todas las filmaciones como alternativa a la falta de equipos que permitieran iluminar de forma artificial.

Para la captura de audio —lo cual constituye un reto siempre en entornos ruidosos— se buscó la alternativa grabar con un dispositivo externo, en este caso, unos audífonos manos libres. Esto permitió lograr un sonido más limpio, con menos ruido, puesto que en algunas locaciones afectaba el sonido ambiente.

En cuanto a los planos utilizados, prevalece el plano medio corto, que capta el desde la cabeza hasta la mitad del pecho logrando así una mayor atención en el sujeto. También se recurrió a composiciones con primeros planos. Estos funcionaron a partir de la posición estática de la cámara, en las filmaciones de las entrevistas. En este caso, fue así por la extensión del proceso que requiere una entrevista en profundidad.

Otras escenas que apoyan gráficamente el documental, se concibieron a partir de planos detalles y planos generales. En función de lograr un producto más cercano a la escena, así como más realista, se utilizó, entre los movimientos de cámara, el de cámara en mano.

Las imágenes de archivo utilizadas durante el montaje y edición se obtuvieron gracias a uno de los entrevistados, el arqueólogo Roberto Ordúñez Fernández, y fueron realizadas en su proyecto Miradas de la Prehistoria de Barigua, donde se recrea el ritual del casabe en su elaboración a partir de performances.

Aporte de los testimonios

En el proceso de selección de los entrevistados se valoraron varios aspectos que aportaron desde varias esferas y territorios una vasta información sobre la ritualidad alimenticia del alimento ancestral como práctica cultural. Se entrevistó a un productor de yuca, un productor de casabe, un historiador, un arqueólogo y una emprendedora. Desde cinco ámbitos diferentes se pretendió mostrar las prácticas enfocadas a los rituales de siembra y cosecha, los rituales de elaboración y los de comensalidad de este plato primigenio.

El primer entrevistado fue Alejandro Hartman Matos, historiador de la ciudad de Baracoa en Guantánamo. El encuentro se efectuó en la tarde del 10 de agosto en la azotea de su casa en un ambiente familiar. Hartman comentó sobre la historia del casabe en Baracoa, la pérdida de la tradición y las comunidades aledañas donde aún existe.

La segunda entrevista también fue realizada en Baracoa, el 14 de agosto. Esta vez al Lic. Roberto Ordúñez Fernández, Director del Gabinete de Arqueología de Baracoa, quien ha dedicado su quehacer a la recuperación y promoción de la cultura de los indios taínos. La conversación ocurrió en un museo creado por él en su propia casa, el Museo de Arqueología Cacique Hatuey. Uno de los descubrimientos de Ordúñez fue el de un fragmento de burén decorado, lo que ratifica la función ritual del casabe.

El 22 de octubre se desarrolló la entrevista a Yudisley Cruz Valdés, emprendedora. Su negocio, Yucasabi, fue el lugar ideal para la conversación. Yudisley dice estar enamorada del casabe, por lo que abrió un restaurante especializado en platos con este alimento ancestral. Asimismo, hizo referencia a las garantías nutricionales de la yuca, las facilidades en las dinámicas de elaboración de los alimentos, el maridaje y el nivel de aceptación por parte de la población.

Posteriormente, fue entrevistado Efreidis Núñez Labañino, de sangre baracoense, productor de yuca, quien abundó sobre los rituales de siembra y cosecha del tubérculo y los usos que él le da. El encuentro se realizó el 24 de octubre en su finca en Guanabo.

La última entrevista que se realizó fue la de Erge Joel Fontaine Ortiz, primer productor de casabe en La Habana. Ocurrió el 26 de octubre en su casa. Allí contó su experiencia sobre las nuevas formas de elaborar y presentar el casabe en la gastronomía, así como las diferencias de los procesos en las provincias de Oriente y en La Habana.

Propuesta de divulgación

El audiovisual está pensado para un público heterogéneo, intergeneracional, con énfasis en las audiencias locales/comunitarias, pero sin perder la perspectiva de que un público internacional pudiera interesarse en la temática.

El producto audiovisual está pensado para presentarse en televisión nacional, así como en los telecentros de cada una de las provincias, principalmente en el de Baracoa, Primada TV. Puede divulgarse, en un primer momento, a través del Canal Nexos de La Universidad de La Habana al tratarse de un Trabajo de Diploma de dicha institución. Asimismo, pudiera interesar a los públicos del Canal Educativo, Multivisión, Cubavisión y Cubavisión Internacional, espacios donde se transmiten frecuentemente documentales de corte etnográfico.

Asimismo, el documental resulta una propuesta didáctica sólida para el trabajo de las historias y tradiciones locales de las regiones en las que el casabe constituye una forma de alimentación establecida. Por tanto, su estrategia divulgativa también potencia los centros académicos-escolares como una opción plausible para fortalecer dicha tradición en los espacios en los cuales es objetivada.

Reflexiones finales

Llegados a este punto, consideramos vital que la academia fomente las investigaciones relativas a la memoria histórica ligada al Patrimonio Cultural, más cuando se trata de resaltar valores identitarios que van desde lo territorial hasta lo nacional y se constituyen en prácticas culturales que están en el núcleo de la cubanidad.

A partir de la modalidad investigativa seleccionada por la Lic. Liané Lazo, se confirma que la producción de documentales es aún insuficiente en los trabajos de culminación de estudios de la carrera de Comunicación Social. Al contrario de la carrera de Periodismo, existe una escasa preparación de los estudiantes para asumir esta modalidad con creatividad e independencia. Con este empeño, resultan ámbitos de aproximación para el ejercicio las asignaturas: Comunicación y Sociedad, Audiovisual y migración (optativa) y Fotografía (optativa).

El documental “Al pan prefiero el casabe” es una muestra de cómo puede la academia visibilizar uno de los platos más antiguos del país como patrimonio cultural y nuestra

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

identidad alimentaria cubana mediante el acceso a testimoniantes y practicantes de ritualidades originarias. En este sentido, la promoción de ejercicios de culminación de estudios para la producción comunicativa, en especial aquellos que hacen uso de la antropología y la etnografía, se muestra útil como recurso que contribuye a la conservación, difusión y rescate de nuestras raíces culturales a través de la mirada del lente cinematográfico y televisivo.

La adquisición por los estudiantes de conocimientos, prácticas y habilidades en construir narrativas y productos audiovisuales en la línea del Patrimonio Cultural, a la vez que aplicando los conocimientos de los propios planes de estudios de las Ciencias Sociales y Humanísticas, son de suma utilidad en pro del registro y conservación de nuestras raíces con los códigos y lenguajes que sus prosumidores contemporáneos necesitan y esperan para enriquecer sus propios procesos de aprendizaje y apropiación de lo autóctono como acervo cultural nacional.

Referencias

Ardévol, E. (1997). *Representación y cine etnográfico*. Universidad Autónoma de Barcelona. España.

Arnaiz, M. (2001). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, España: Ariel.

Basail, A. y Álvarez, D. (2005). *Sociología de la cultura*. La Habana, Cuba: Félix Varela.

Bermúdez, N. (2010). El documental histórico: una propuesta para la reconstrucción audiovisual de la historia petrolera del Zulia. *Omnia*, 16(2), 113-131.

Bertran, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis*, 20(2), 387-411.

Blanco F., Y. (2011). *Repensar La Habana en días de Tregua. Un acercamiento a las prácticas culturales enfocadas a los intercambios simbólicos de La Habana en el período de la Tregua Fecunda* (Tesis de Licenciatura). Facultad de Comunicación. Universidad de La Habana. La Habana

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

- Cebrián, M. (1998). *Información audiovisual: Concepto, técnica, expresión y aplicaciones*. Madrid: Ed. Síntesis
- Certeau, M., Giard, L. y Mayol, P. (2006). *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente. México.
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid, España: Eudema.
- Contreras, J. y García, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, España: Ariel.
- Cordido, I. (2006). *El valor de la mirada, teoría y práctica del documental*. Universidad del Zulia. Maracaibo, Venezuela: Ediluz.
- Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. México: Conaculta & Iteso.
- Lardellier, P. (2015). ¿Ritualidad versus modernidad...? Ritos, identidad cultural y globalización. *Revista MAD* (33), 18-28.
- Maury, E. A. (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antropológico – semiótico de la alimentación. *Gazeta de antropología*, 26(2).
- Montecino, S. (2009). *Fuegos, Hornos Y Donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui*. Chile: Catalonia.
- Nichols, B. (1997). *La representación de la realidad. Cuestiones y conceptos sobre el documental*. Ediciones Paidós Ibérica S.A. Madrid, España.
- Pérez, H. (2003). *Vínculos entre cocina y tradición oral. Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos* (7). Conaculta. México
- Rizo, M. (2006). Conceptos para pensar lo urbano: el abordaje de la ciudad desde la identidad, el habitus y las representaciones sociales. *Bifurcaciones*, 6(9), 1-13.
- Rodríguez-Roche, S., & Hernández-Quintana, A. R. (2019) Las Humanidades Digitales y la garantía de los derechos humanos de segunda generación: la experiencia cubana. In *V Congresso Internacional Dimensões dos Direitos Humanos* (p. 72).

Reflexiones sobre academia, audiovisual y patrimonio inmaterial a partir de una investigación para la producción

Thompson, J. B. (1993). *Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de las comunicaciones de masas*. Primera edición en español. Universidad Autónoma Mexicana.

Conflicto de interés

Los autores no declaran conflicto de interés.

Contribuciones de los autores

Conceptualización: Olga Rosa González Martín, Ernesto Domínguez López y Seida Barrera Rodríguez

Investigación: Olga Rosa González Martín, Ernesto Domínguez López y Seida Barrera Rodríguez

Metodología: Olga Rosa González Martín, Ernesto Domínguez López y Seida Barrera Rodríguez

Redacción-borrador original: Olga Rosa González Martín y Ernesto Domínguez López

Redacción –revisión y edición: Seida Barrera Rodríguez