



UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA DE DISEÑO

SABORES DE PALESTINA

**RECETARIO DE CULTURA
CULINARIA PALESTINA PARA
NIÑOS DESCENDIENTES EN CHILE.**

Proyecto para optar al título profesional de
Diseñadora Gráfica

Daniela Heresi Agüero
Profesor Guía: Rodrigo Dueñas Santander

SABORES DE PALESTINA

**RECETARIO DE CULTURA
CULINARIA PALESTINA PARA
NIÑOS DESCENDIENTES EN CHILE.**

Proyecto para optar al título profesional de Diseñadora Gráfica
Santiago, Chile
2020

Diseñado, ilustrado y diagramado por Daniela Heresi

AGRADECIMIENTOS

En este largo y esforzado proceso quiero agradecer a quienes siempre se mantuvieron a mi lado apoyándome y entregándome energía para que siguiera adelante a pesar de todo.

A Enrique por su amor incondicional y creer en mi hasta el final.

Al equipo de Damas Palestinas: Nadia Garib, Amal Garib, Laila Habibeh y Laila Beitró por toda su cálida disposición y cariño durante el período de trabajo.

A mi amiga Fernanda Letelier por acompañarme, contenerme y escucharme, sobre todo por motivarme a creer en mis capacidades y a no rendirme.

Agradezco también a mi profesor Rodrigo Dueñas por su paciencia, tiempo y disposición para que yo pueda concretar este proyecto a pesar de las dificultades.

De verdad, infinitas gracias.



ABSTRACT

Sabores de Palestina es un recetario ilustrado para niños y niñas descendientes de la comunidad palestina refugiada e instalada en Chile hace décadas, el cual aborda la temática gastronómica de dicha región desde una interpretación chileno-palestina, poniendo a disposición una selección de platos típicos y elementos representativos de la cultura para acercar a los más pequeños al descubrimiento y conservación de sus raíces. Contiene 10 preparaciones pertenecientes al patrimonio palestino las cuales son acompañadas por un personaje para hacer que el relato sea más envolvente y cercano. Está pensado para que niños entre 7 a 12 años puedan familiarizarse con la cultura a través de la gastronomía, abriendo camino a la perpetuación de una identidad lejana a su país de origen, con el ideal de que se traspase a las futuras generaciones como una de tantas maneras de ejercer resistencia pacífica al olvido causado por el exilio forzado.

Palabras Clave: identidad palestina, descendientes, recetas, niños, ilustración.

INDICE

I. PRESENTACIÓN

FUNDAMENTACIÓN	16
OPORTUNIDAD DE DISEÑO	18
OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	19

II. INVESTIGACIÓN

2.1 MARCO TEÓRICO	22
2.1.1 <i>Comunidad Palestina en Chile</i>	
<i>Migración Internacional</i>	22
<i>Inmigración en Chile</i>	26
<i>Refugiados palestinos en Chile</i>	28
<i>Breve Contexto Histórico</i>	30
<i>Palestinos en Chile</i>	33
<i>Pérdida de Identidad</i>	36
<i>“Yo Soy Palestino”</i>	41
2.1.2 <i>Patrimonio Gastronómico</i>	
<i>Símbolo Patrio</i>	42
<i>Gastronomía Palestina</i>	43
<i>Alimento y Resistencia</i>	47
2.1.3 <i>Ilustración Infantil</i>	
<i>Comunicar con imágenes</i>	48
<i>Libros ilustrados</i>	50
<i>El Libro Álbum</i>	51
2.2 CONCLUSIONES PRELIMINARES	52
2.3 ESTADO DEL ARTE	54
2.3.1 <i>Antecedentes</i>	54
2.3.2 <i>Referentes</i>	76

III. PROYECTO DE DISEÑO

3.1 PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO	86
3.1.1 Descripción	86
3.1.2 Objetivos	87
3.1.3 Público Objetivo	88
3.1.4 Contexto	90
3.1.5 Procesos Productivos	91
3.1.6 Gestión Estratégica	96
3.2 LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN	98
3.2.1 Metodología de Investigación	98
3.2.2 Definición de Contenidos	100
3.3 DESARROLLO DEL PROYECTO	126
3.3.1 Decisiones de Diseño	126

IV. CONCLUSIONES

4.1 CONCLUSIÓN GENERAL	146
4.2 PROYECCIONES	147

V. BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS

5.1 BIBLIOGRAFÍA	150
5.2 ANEXOS	156



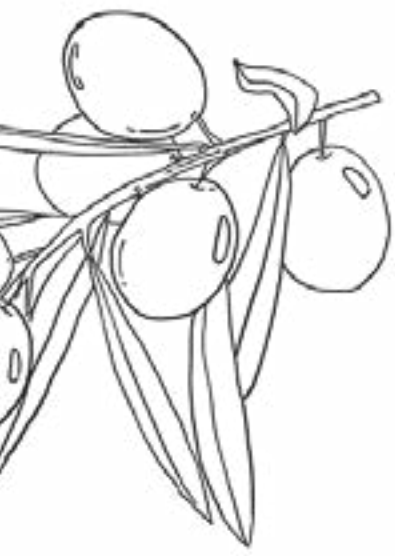
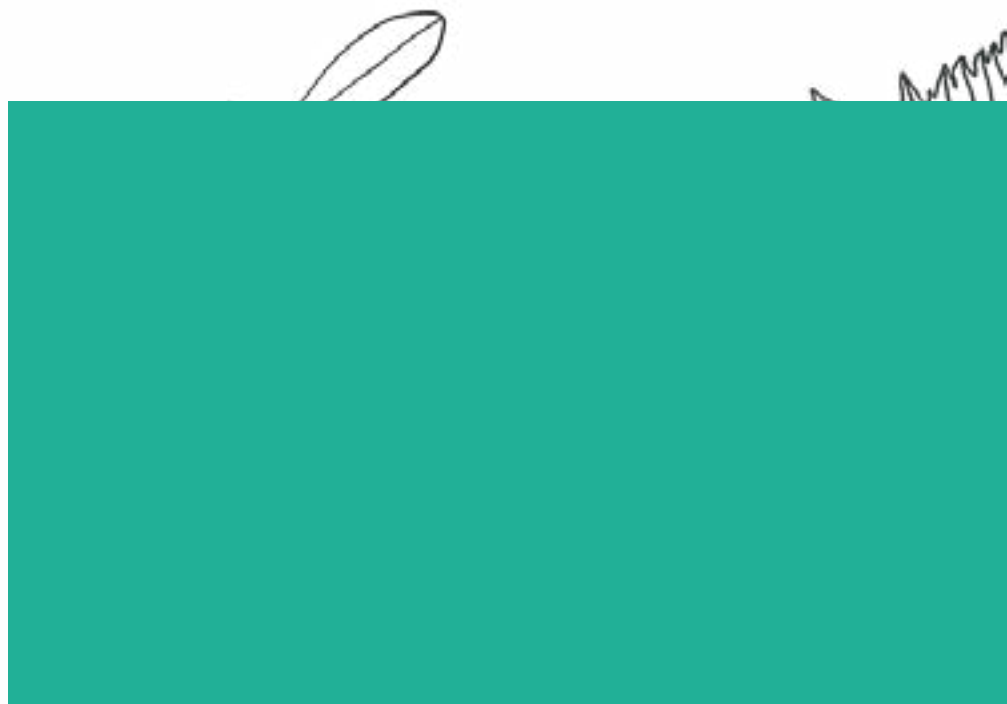


*“La comida palestina es identidad. Es algo que
apreciamos en nuestros corazones, ya que
está empapado de historia.”*

Joudie Kalla (2016)

*“Enseñar a la gente a cocinar comida palestina
es otra forma de resistencia”*

**Dr. Abusrour - 'Bethlehem. Beautiful
Resistances Recipes' (2018)**



The background of the page is a repeating pattern of line art illustrations. It features clusters of olives on branches with long, narrow leaves, and individual leaves with serrated edges. The pattern is distributed across the white background, with a large teal rectangle overlaid in the center.

I. PRESENTACIÓN

FUNDAMENTACIÓN

El proyecto se levanta principalmente desde la motivación que surge al ser descendiente palestina de tercera generación y desconocer varios ámbitos de lo que esto implica, desde costumbres e idioma hasta información parental y sociopolítica. Los recuerdos que tengo en mi memoria son los almuerzos familiares con abundantes platos típicos palestinos, los cuales me transportaban a la tierra de mis ancestros sin haberla visitado nunca. Esto, además de generarme inquietudes, marcó un precedente para este proyecto y se fue enriqueciendo de nuevas preguntas en el camino.

Desde el principio supe que quería dirigir mi investigación en relación a la comunidad palestina para poder aprender y acercarme a ese mundo que aún no conocía del todo, pero también para generar un proyecto que sirviera como herramienta de resistencia y de información para otros descendientes. Es por eso que escogí trabajar en relación a la cocina árabe-palestina, me pareció que la comida tiene la capacidad de transmitir cosas a través de los sentidos y de la emoción. Pronto descubrí que Chile posee la comunidad palestina más grande fuera del mundo árabe, un dato no menor. Todo esto, sumado a mi frustración de no conocer suficiente acerca de mi ascendencia, me motivó a tomar este camino y poner en valor una categoría del patrimonio cultural inmaterial de mis raíces.

Palestina posee una identidad muy marcada y potente hace cientos de años atrás, no obstante, desde hace un largo tiempo se ha visto en peligro debido a diferentes amenazas coloniales, por lo que resulta importante volver a entregarle el valor y la propiedad que merece, sobre todo quienes descendemos del pueblo palestino, ya que tenemos la responsabilidad de protegerla y traspasarla a las nuevas generaciones, muchos con la limitante de nunca haber pisado tierra Palestina (aunque con el sueño de hacerlo), sin embargo, las propiedades de la comida nos acercan a la memoria histórica y nos reúne entre personas, recreando experiencias, aunque en muchos casos no tengamos los mismos ingredientes para preparar un buen plato palestino.

Este proyecto pretende ser un primer inicio para conectar con mi herencia palestina a través de la exploración cultural gastronómica desde mi posición en Chile.



OPORTUNIDAD DE DISEÑO

La oportunidad de diseño de este proyecto se sitúa como punto inicial en la tarea que posee la diáspora palestina mundial de explorar, resguardar, compartir y transmitir la identidad cultural palestina como parte de una larga lucha que responde a las diversas injusticias llevadas a cabo desde hace más de 70 años en el territorio palestino y que hoy se traduce en una rotura étnica, que lleva consigo consecuencias contra la humanidad, así como también hacia la cultura, debido a la apropiación ilegal ejercida por el estado de Israel, del cual se discute su legitimidad.

Hoy en día la mayor parte de los palestinos están divididos por casi todo el mundo con pocas posibilidades de retorno, sin embargo, Chile es el país que posee la colonia más numerosa fuera de Medio Oriente, conformada también por descendientes, lo cual supone una mayor responsabilidad y esperanza para el cuidado de la identidad de un pueblo en peligro, por lo tanto, no podemos ser simples espectadores. Es necesario seguir generando nuevas herramientas de protesta pacífica que se puedan sumar a la resiliencia que han tenido los palestinos durante largos años de injusticia y poca visibilización.

Por otra parte, si bien en cuanto a la cocina palestina existen diversos libros y proyectos en el mundo, son en su mayoría para adultos y hasta el momento no se ha visto algo en Chile que se enfoque en acercar a los niños a este tema, a excepción de la Corporación de Beneficiencia de Damas Palestinas en Santiago, quienes una vez al mes realizan talleres con actividades relacionadas a la cultura, en donde una de ellas es preparar platos típicos con los niños que asisten. No obstante, a pesar de que es una iniciativa con resultados muy buenos, lamentablemente no tiene un alcance transversal, ya que principalmente asisten familias socias del Club Palestino o bien que residen en la zona oriente de la capital, limitando su llegada a otras audiencias del país con diferentes situaciones.

Es en este contexto que se observa una clara oportunidad para integrar a los niños de la diáspora a la conservación de la identidad palestina desde el extranjero a través de un lenguaje amable que les permita acercarse a sus raíces.

OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

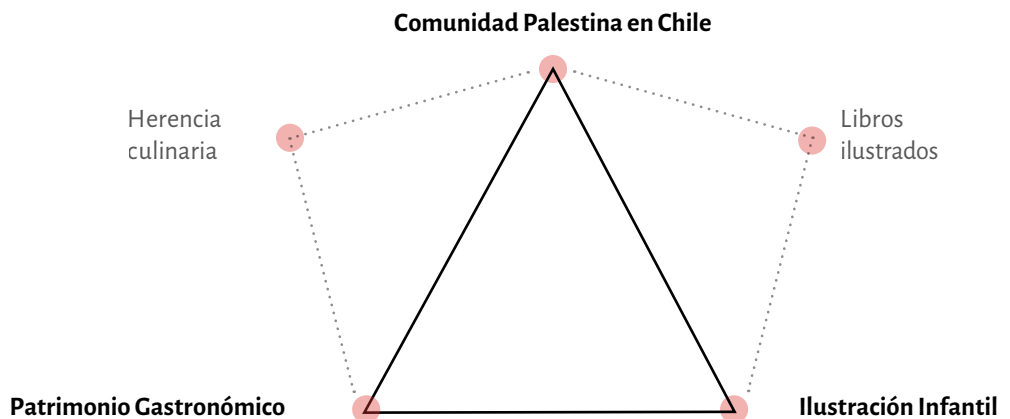
OBJETIVO PRINCIPAL

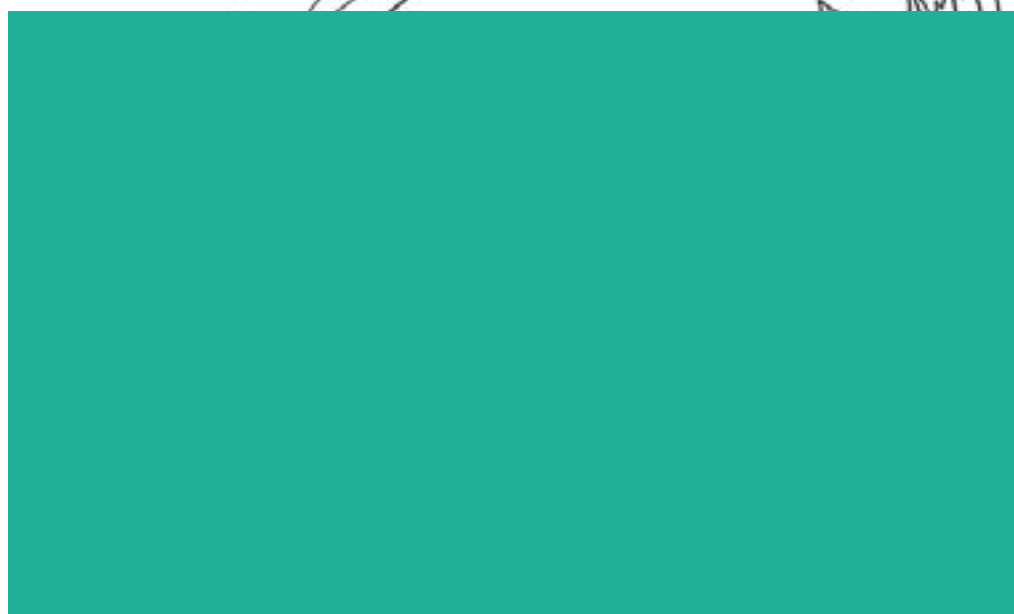
Identificar las características de la gastronomía palestina que puedan ser relevantes para la puesta en valor y preservación de la identidad en Chile.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar sobre la pérdida de identidad del pueblo palestino
- Indagar sobre la importancia de la gastronomía palestina en la diáspora chilena.
- Comprender la relevancia de la comida como factor de difusión cultural y resistencia.
- Indagar sobre el valor de la ilustración como lenguaje gráfico

ruta de investigación





The background of the page is a repeating pattern of line art illustrations. It features clusters of olives on branches with long, narrow leaves, and individual leaves with serrated edges. The illustrations are rendered in a simple, clean black-and-white style.

II. INVESTIGACIÓN

2.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1 Comunidad Palestina en Chile.

MIGRACIÓN INTERNACIONAL

Si bien no existe una definición universal totalmente aceptada, la Organización Internacional para las Migraciones (OIM) define como *migrante* a aquel individuo que se desplaza a través de las fronteras, ya sea dentro o fuera de su país, independiente de cuales sean las causas o la durabilidad de su permanencia. Este concepto describe una particularidad del ser humano que lo caracteriza desde los inicios de su existencia debido a la necesidad constante de interactuar con otros y reconocer su entorno (Catalán, 2015). Dentro de este ámbito podemos desglosar a los *inmigrantes*, es decir, quienes llegan a una nueva localidad, y a los *emigrantes*, aquellos que abandonan su lugar de origen, ambos sucediendo al mismo momento (Sayad, 2010). Sin embargo, el investigador Najib Abu-Warda (2007) agrega que las migraciones podrían definirse también por la distancia recorrida y la temporalidad de la permanencia, ya que son los factores medibles de un desplazamiento.

La Organización de las Naciones Unidas (ONU), se ha pronunciado hace ya algún tiempo con la expresión de *Migración Internacional* para referirse a aquellos desplazamientos humanos que se realizan a nivel mundial, los cuales van cada vez más en aumento debido a las facilidades de movilidad que existen actualmente con la globalización y el acceso al transporte. Esta denominación es hasta hoy un aspecto positivo para los países de entrada y salida, ya que la migración está siendo un elemento clave para levantar la economía en el mundo y un aporte enriquecedor en cuanto a cultura y diversidad para todos.

La movilidad internacional de poblaciones puede deberse a causas muy diversas y algunas pueden estar relacionadas entre sí, sin embargo, por años ha sido recurrente que los individuos decidan dejar su lugar de procedencia por un país el cual ellos creen que les otorgará mejores oportunidades de desarrollo y calidad de vida. Dentro de las causas fundamentales descritas por Abu-Warda (2007), están: El crecimiento demográfico, los avances en maquinarias que van desplazando la mano de obra, y las causas políticas o bien socioculturales en su país de origen, como los conflictos de religión, guerras, ocupaciones, entre otros, lo cual los empuja a huir de sus tierras por temor o necesidad. A su vez también, el Fondo de Población de las Naciones Unidas (UNFPA), ha enlistado las causantes más relevantes de migración internacional, las cuales se pueden resumir en problemáticas económicas como la pobreza,

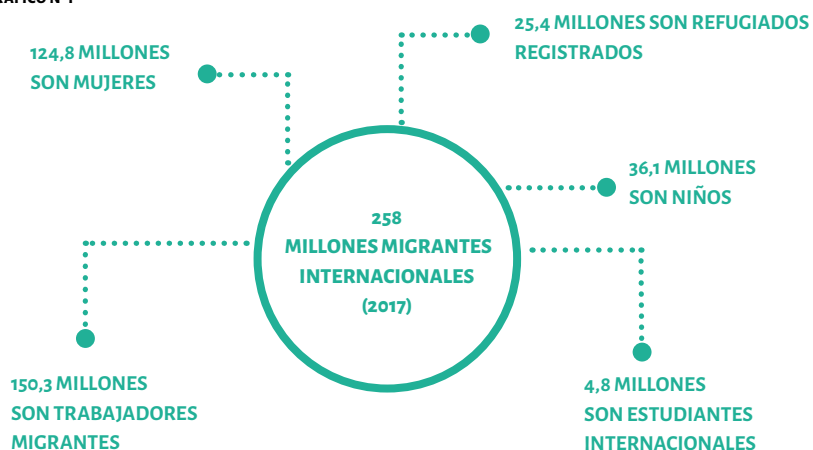
violaciones a los derechos humanos, la búsqueda de mejor calidad de vida y los ideales de desarrollo tanto profesionales como laborales.

Las consecuencias de una migración pueden ser muy positivas, ya que promueve cambios, oportunidades de expansión y vinculación con otras culturas, además de desarrollo socioeconómico y político. Como menciona el Estudio Económico y Social Mundial de las Naciones Unidas del año 2007, las migraciones son una característica muy potente para el intercambio de habilidades y conocimientos, así como también para la optimización económica de las personas y de la región.

En el año 2015 la ONU creó la *Agenda 2030 sobre Desarrollo Sostenible (ODS)*, un plan de acción a favor de las personas, el planeta y la prosperidad, donde por primera vez se reconoce el alto valor que posee la migración para el mundo, colaborando al crear 17 objetivos en los cuales se alude a la temática migratoria y se comprometen a facilitar la movilidad de manera segura, ordenada y responsable para las personas.

Para el año 2017, el número de migrantes en el mundo incrementó a 258 millones, comparado con el año 2000 en que se calculaban 173 millones de migrantes. En el año 2019, el número de migrantes mundiales alcanzó la cifra de 272 millones según lo publicado por las Naciones Unidas.

GRÁFICO N°1

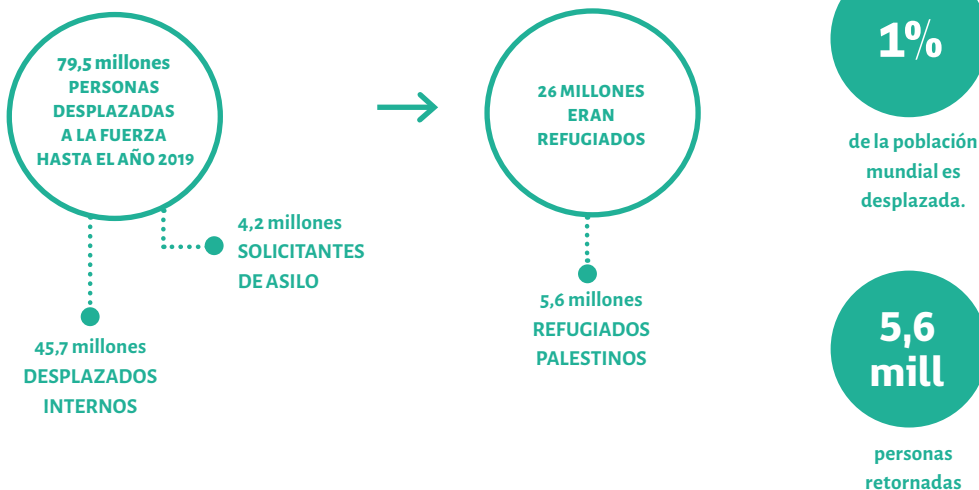


FUENTE: OIM (CENTRO DE ANÁLISIS DE DATOS SOBRE LA MIGRACIÓN MUNDIAL 2018)

Por otra parte, la Asamblea General de la ONU, en Abril del año 2016, señaló que es importante distinguir la diferencia que existe entre un migrante y un refugiado. De hecho, el mismo autor Abu-Warda (2007) plantea la diferenciación mencionando que los refugiados corresponden a migraciones forzadas, un tipo de desplazamiento de carácter involuntario que se genera por causas naturales o conflictos humanos que los obliga a huir por su seguridad o por necesidades. Dicha separación fue enmarcada en el año 1950 por la misma Asamblea General de la ONU donde se decidió crear ACNUR (Alto Comisionado de Naciones Unidas para los Regufiados) para poder proteger el derecho y bienestar de las personas que han debido dejar sus tierras y se encuentran en búsqueda de asilo en otro país.

Si bien es difícil tener una medición exacta, en el último informe de ACNUR, publicado el 18 de Junio de 2020, se detalla que hasta finales del 2019 hubo 79,5 millones de personas que huyeron de sus hogares en el mundo y que 26 millones de ellos eran refugiados. De estos, unos 5,6 millones son palestinos y están bajo protección especializada de la UNRWA (Agencia de Naciones Unidas para los Refugiados de Palestina en Oriente Próximo) y los restantes 20,4 millones están bajo el amparo de ACNUR para reunir sus necesidades básicas.

GRÁFICONº2



FUENTE: ACNUR (AGENCIA DE LA ONU PARA LOS REFUGIADOS, 2020)



CAMPAMENTO DE REFUGIADOS EN SIRIA | FUENTE: WWW.ACNUR.ORG

INMIGRACIÓN EN CHILE

Se puede decir que se comienza a hablar de inmigración internacional en Chile desde el siglo **XIX** con la llegada de los primeros grupos europeos, los cuales representaron una mayoría en este período, donde se organizó la llegada de colonos a través de políticas migratorias favorables para ellos con el fin de comenzar a poblar nuestro país y mejorar la economía, esto gracias a que Chile se constituía como república independiente y sembraba sus primeras relaciones comerciales con el extranjero (Cano y Soffia, 2009). La inmigración italiana, por ejemplo, se desarrolló entre los años 1880 y 1930 de manera notoria, con un ingreso aproximado de diez mil personas (Museo Histórico Nacional, 2016), así como también llegaron alemanes, franceses y suizos que comenzaron a habitar el sur de Chile. De esta manera los europeos marcaron su presencia hasta al menos el año 1980 (Peña, 2016, p.16).

Por otra parte, a fines del siglo **XIX** y comienzos del siglo **XX** (1865 a 1900 aproximadamente), comienza a predominar la llegada de nuevos migrantes provenientes de Medio Oriente y Asia producto del crecimiento económico que se registraba en Chile. Estos individuos no fueron cómodamente recibidos debido a que provenían de lugares poco atractivos en materia de raza y desarrollo para la mirada nacional, eso sumado a que los permisos de entrada al país estaban, paralelamente, llegando a su término, por lo mismo tuvieron que sobrepasar diversas dificultades para lograr integrarse al país. Según un documento sobre migración del Museo Histórico Nacional (2016), entre los años 1850 y 1900 llegaron alrededor de 9mil migrantes en busca de refugio, los cuales provenían principalmente de Palestina, Siria y el Líbano.

Si bien lo anterior marcó un hito para la historia de Chile en cuanto a inmigración internacional, también existen datos que hablan de un tercer período importante. Según un reporte del Observatorio Iberoamericano sobre Movilidad Humana, Migraciones y Desarrollo (OBIMID, 2016), desde el año 1995 las cifras de migrantes hacia nuestro país han ido exponencialmente creciendo, de hecho, en el año 2001 Chile se posicionó como el principal territorio receptor de inmigrantes de Sudamérica debido a una variedad de dificultades que afectaban al resto del continente, siendo una de ellas la crisis económica de Argentina, por lo tanto, los permisos de residencia a individuos provenientes de Latinoamérica era superior a los de europeos (Peña, 2016).

El informe SICREMI 2017 de la Organización para los Estados Americanos (OEA), menciona que Chile junto a Ecuador, Barbados y Panamá, se ha destacado como uno de los principales países emergentes en lo que respecta a inmigración en América, mismo continente donde han aumentado notoriamente las solicitudes de asilo.

En 2014 había aproximadamente 416 mil extranjeros en Chile, que representaban el 2,3% de la población. Tal cifra aumentó drásticamente a casi un millón en 2017, lo que representa un 5,5% de la población total. De ese número, se estima que cerca de 300 mil extranjeros se encuentran en situación irregular. Actualmente, alrededor del 90% de los inmigrantes provienen de Latinoamérica y el Caribe, lo cual, según Isabel Aninat y Rodrigo Vergara (2019) del Centro de Estudios Públicos (CEP Chile), respondería a que Chile ha ido mostrando buenos índices económicos a lo largo de los años, en comparación al resto de los países vecinos.

El constante crecimiento que ha tenido Chile en cuanto a materia de inmigración ha hecho que actualmente se estén discutiendo nuevas propuestas para reformular la manera de legislar sobre el ámbito migratorio en general, partiendo por modernizar la Ley n° 1.074 de Migraciones creada en el año 1975 (OBIMID, 2016), período en que nuestro país evidenciaba un gobierno militar, la cual no se ajusta a las necesidades de la realidad actual. El nuevo proyecto de ley migratorio fue presentado en el primer gobierno de Sebastián Piñera, perfeccionado el año 2018 en su actual presidencia, enviado al congreso en Abril de 2019 y aprobado por el Senado en el mismo año. Dentro de su contenido se describen diversos tipos de permisos temporales que se podrían otorgar a extranjeros, estando dentro de ellos la posibilidad de asilo político o refugio. Para estos últimos se creó, en el año 2010, la Ley n° 20.430 que describe básicamente los derechos y deberes que corresponden a los refugiados en territorio chileno.

REFUGIADOS PALESTINOS EN CHILE

Como lo ha mencionado la Convención sobre el Estatuto de los Refugiados de 1951 y su Protocolo complementario de 1967, instaurados por ACNUR y convocado por la Asamblea General de la ONU en 1950, es importante hacer la diferencia entre inmigrante económico y refugiado, en donde este último es definido como *“toda persona que debido a fundados temores de ser perseguida por motivos de raza, religión, nacionalidad, pertenencia a determinado grupo social u opiniones políticas, se encuentre fuera del país de su nacionalidad y no pueda o, a causa de dichos temores, no quiera acogerse a la protección de tal país”* (ACNUR, 2016).

Dicha Convención de 1951 fue ratificada por 145 Estados participantes, los cuales sustentan los derechos internacionales de los refugiados, siendo entre ellos el más relevante como principio el de “no devolución”, es decir, que toda persona refugiada no debiera ser obligada a retornar a su país si se ve enfrentada a amenazas que puedan afectar su vida. Chile, por su parte, contribuye a esta labor y ratificó la Convención durante el gobierno de Salvador Allende, formando parte de la búsqueda de soluciones para los refugiados. Este importante paso fue interrumpido durante el período de la dictadura militar, donde se vivió el exilio numeroso de chilenos al extranjero (Amstein, 2012), muchos de los cuales fueron también apoyados por ACNUR en su momento. Debido a esto, se ha visto considerado en diversas bibliografías que las solicitudes de refugio en Chile se inician con el retorno a la democracia, es decir, en los años noventa.

En el año 1998 se crea en Chile un programa de reasentamiento humanitario de refugiados, siendo el primer país latino en crear un hecho de este tipo, y desde entonces se ha amparado a personas de diversas nacionalidades. En el año 2013, Chile recibió 249 personas solicitantes de refugio, lo cual mostró un incremento del 48% en relación a las solicitudes del 2012. Para el mismo año 2013, ya residían en el país 1.743 refugiados de diferentes zonas. En Mayo del año 2015 se registró a 1.833 personas refugiadas, siendo las principales procedentes de Colombia con 976, luego Palestina con 121 y en tercer lugar Ecuador con 21 (Peña, 2016, p.18).

Para la conmemoración del Día del Refugiado en Chile, el 20 de Junio de 2016, la entonces presidenta Michelle Bachelet otorgó 45 cartas de nacionalización a niños y jóvenes palestinos, los que eran parte de un grupo de 29 familias palestinas llegadas a Chile como refugiados en el año

2008 (Fundación de Ayuda Social de las Iglesias Cristianas [FASIC], 2016), debido a la solicitud que hizo ACNUR al gobierno chileno de prestar la ayuda necesaria. Ambos actores en conjunto con la Vicaría de la Pastoral Social se han encargado de velar por la seguridad de los refugiados, y es esta última quien ha sido intermediaria de ACNUR en nuestro país, ya que su sede oficial se encuentra sólo en Argentina desde el año 1965. Dichas personas de nacionalidad palestina provenían de una difícil situación en Irak, otro país que se encuentra en peligro de ataques que atentan contra los derechos humanos de los pobladores. Gracias al programa de reasentamiento chileno estas personas fueron reubicadas durante el primer semestre del año 2008 en diferentes comunas del país, siendo las principales San Felipe y La Calera en la V Región, además de Ñuñoa y Recoleta en Santiago (Amstein, 2012), donde pudieron establecerse y lograr una inserción en la sociedad de manera positiva. El barrio Patronato, por ejemplo, es uno de los sectores de la capital que se ha reconocido por ser un barrio árabe, donde se pueden encontrar locales de vestuario, decoración y por sobre todo comida.

Según la Agencia de Naciones Unidas para la Población Refugiada de Palestina en Oriente Próximo (UNRWA), creada en 1949, los palestinos **son la cuarta parte** de la población refugiada en el mundo y, además, la más antigua, ya que desde el 15 de Mayo del año 1948, fecha en que se proclamó el Estado de Israel, unos 726.000 palestinos se vieron obligados a dejar su vivienda por temor a los ataques, mientras que otros se mantuvieron resilientes en la zona y fueron reubicados internamente a la fuerza en otros lugares, todos ellos sin el derecho a retorno. **Actualmente son más de 7 millones de refugiados palestinos** en el mundo de los cuales la mayoría residen en el mismo Medio Oriente, dentro de los 58 campos de refugiados oficiales registrados por UNRWA, ubicados en la Franja de Gaza, Cisjordania, Jordania, Líbano y Siria (UNRWA, 2020).

Según la información entregada por la Embajada Palestina en Chile (2019) en su sitio web, un 70% de los palestinos en el mundo son refugiados y muchos de ellos no poseen nacionalidad legal, a su vez que, todos ellos, carecen de los derechos básicos y sufren continuamente el peso de un extenso y desigual conflicto.

La Embajada por su parte, propone resolver la cuestión de los refugiados solicitando a Israel el reconocimiento de los derechos de los individuos palestinos, lo cual incluye el petitorio del derecho de cada uno a retornar a sus hogares, sin embargo, este ha sido sistemáticamente prohibido.

BREVE CONTEXTO HISTÓRICO

Por el año 4.000 antes de Cristo, Palestina era conocida como Canaán, mencionada incluso en textos bíblicos como «Tierra de Canaán», una zona geográfica que abarca desde el mar Mediterráneo hasta el río Jordán, lo que actualmente es Gaza, Cisjordania, además de algunos puntos de Siria y Líbano, siendo un punto muy estratégico para la ruta comercial entre África, Asia y Europa ya que podía cruzarse de manera marítima o por montañas. También se le denominó la Media Luna Fértil, ya que, como lo dice su nombre, era la región más fértil y atractiva del mundo en la antigüedad. Ambas características le otorgaron a dicha tierra un gran valor, pero a su vez también la convirtió en una región muy vulnerable (Federación Palestina; 2017). Esta zona ha estado históricamente sometida a una larga cantidad de pueblos, entre ellos los filisteos, babilonios, persas, griegos, turcos otomanos, británicos, jordanos, egipcios, entre otros, hasta llegar a los israelíes en el último tiempo.

Se utiliza por primera vez el nombre de Palestina en el siglo V a.C en Grecia para mencionar a toda la zona que incluía a Siria y Jordania. Esta tierra mística, santa y antigua fue poblada en los tiempos más remotos por los *Falastiniyeh* (palestinos), y se convirtió además en cuna de las religiones más importantes del mundo: el islam, el cristianismo y el judaísmo (Kalla, pág. 8, 2016). El imperio islámico se estableció en Palestina cuando los musulmanes lo conquistaron por más de 1.300 años, lo cual se denominó como La Edad de Oro.

Posterior a la Segunda Guerra Mundial, en el año 1947, comenzó a nacer la Organización de Naciones Unidas (ONU), la cual tuvo la labor de sustituir a la Sociedad de las Naciones luego de haber fracasado. Fue entonces que el 29 de Noviembre del mismo año la Asamblea General de la ONU votaba a favor de la Resolución 181, que planteaba la partición del Mandato británico de Palestina en un estado judío y uno árabe (Federación Palestina; 2017), lo cual cometía una explícita violación a uno de sus propios derechos proclamados: El respeto a la autodeterminación de un pueblo. Para ese momento, el 56% correspondía a tierras del Mandato para la población judía extranjera y el 43% para el estado palestino, quedando Jerusalén nombrada internacionalmente como la Capital Universal que separaba ambos estados y que estaría compuesta en un 1% por palestinos.

El estado palestino no quiso aceptar dicha partición por ser históricamente dueños legítimos de la región, mientras que el estado judío también

se vió en contra debido a que el proyecto sionista del “Gran Israel” contemplaba la anexión de más terrenos en Medio Oriente, que de hecho, las agrupaciones israelíes venían organizando mucho antes con el Plan Dalet o también conocido como Plan D, el cual pretendía defender sus fronteras y consistía en preparar fuerzas militares para causar pánico en los palestinos, acorralar y cerrar las vías de escape, acabar con los grupos de resistencia e ir colonizando la mayor cantidad de tierras para terminar con la población palestina. Esto no sólo conllevó ocupación de terrenos y muertes, sino también un fuerte despojo identitario que ha conllevado a la creación de un conflicto muy desigual. Debido a la acción de este plan lograron apropiarse del 80% de Palestina a pesar de la mirada de todo el mundo y de la ONU, revelándose constantemente ante cualquier llamado (Federación Palestina; 2017). Todo este hito se suele enmarcar como la primera fase de “*Al Nakba*” (La Catástrofe, en árabe), sin embargo, es su segunda fase aquella que duele aún más a los palestinos y la que hasta el día de hoy se conmemora como fecha importante.



MAPA DE COLONIZACIÓN DE PALESTINA EN EL ÚLTIMO SIGLO | FUENTE: FEDERACIÓN PALESTINA

El 14 de Mayo de 1948, contra toda autoridad, Israel proclama su independencia y comienzan a presionar para forzar la huída de los palestinos. Millones de familias palestinas quedaban sin hogar y con mucho temor emprendieron viaje hacia otros sectores de Oriente Medio y Occidente, donde muchos ya tenían familiares refugiados.

En el año 1949 ocurre un armisticio en el que se detiene la anexión por parte de Israel, sin embargo, ya se contaban alrededor de 800.000 palestinos refugiados en los países cercanos. Dichos exiliados mantuvieron la esperanza de retornar a su tierra, por lo que comenzaron a crearse movimientos en torno al mundo político árabe que levantaban fuerzas para la liberación de Palestina, tales como la toma de la Organización por la Liberación de Palestina, antes comandada por los egipcios. Mientras tanto Israel avanzaba en sus proyectos sionistas de derrumbar pueblos en las zonas ya ocupadas para construir calles, muros, edificios con la idea de generar una situación irreversible y legitimar su estado.

Al fracasar en sus intentos de lucha contra Israel desde fuera de las fronteras, los palestinos deciden que deben ejercer la resistencia desde los territorios ocupados, lo cual da inicio a una nueva lucha que el 9 de Diciembre de 1987 desencadena la primera Intifada ó rebelión de los palestinos contra Israel, un hito que fue combatido con piedras ante el ejército judío, el mejor armado del mundo, donde logran mostrar mundialmente el exterminio físico y político que se estaba ejerciendo.

Al término de la guerra, que duró unos cuatro años, se realizaron las conversaciones de Madrid, en donde los palestinos no fueron invitados a participar siendo los principales afectados. Al no estar presente la OLP, la organización político-militar llamada *Al Fatah* liderada por Yasser Arafat, decidió enviar a unos representantes de los terrenos ocupados dentro de la delegación jordana que si estaría contabilizada.

Se firmaron los Acuerdos de Oslo entre 1993 y 1995, en donde Israel se comprometió a retirarse de manera gradual de diversas zonas de Cisjordania y Franja de Gaza para dar espacio al derecho de autogobierno palestino. Por otro lado, en este acuerdo, los líderes palestinos reconocieron al Estado de Israel. Se resolvió que el autogobierno de Palestina se desarrollaría en un plazo de 5 años donde debía escribirse un acuerdo de paz, pero la realidad fue que ambos sectores se vieron enfurecidos e inconformes.

El 29 de Septiembre de 2000 se da lugar a la Segunda Intifada, también conocida como la *Intifada de Al-Aqsa*, debido a que hace referencia al lugar donde se inició todo, la Mezquita de Al-Aqsa, ubicada en la Ciudad Vieja de Jerusalén. También se le llama la Guerra de Oslo por los israelíes detractores o bien Guerra de Arafat para aludir al líder palestino, al cual culpan de haber iniciado todo (Federación Palestina, 2020).

Finalmente, ante el fracasado acuerdo de paz entre ambas partes, la sociedad civil de Palestina decide fundar una campaña internacional no violenta de *Boicot, Desinversiones y Sanciones (BDS)* contra Israel, para impulsar cualquier acción que vaya en función de condenar la ocupación (BDS, 2020)

PALESTINOS EN CHILE

La migración árabe a Chile tiene sus inicios en la historia alrededor del año 1885 en el siglo **XIX**, en donde llegaron individuos principalmente de los territorios de Palestina, Siria y Líbano (Samamé, 2003), los cuales en ese momento se encontraban dominados por el Imperio Turco Otomano, y debido a las condiciones sociopolíticas decidieron huir en búsqueda de su bienestar. Esta primera ola migratoria se componía en su mayoría por hombres jóvenes a los cuales se les comenzó a llamar erróneamente “turcos”, debido a que llegaban con pasaporte con dicha denominación por estar subyugados al Imperio Otomano, por lo mismo los árabes muchas veces se ofendían. Sin embargo, con el tiempo comenzaron a verse instalados y supieron salir adelante dedicándose principalmente al comercio ambulante, por lo que fueron haciéndose conocidos como *buhoneros* (Olguín y Peña, 1990), a veces con complicaciones debido a la diferencia de idioma.

Al principio su llegada al país no fue fácil, ya que debieron afrontar las opiniones diversas de los ciudadanos chilenos opositores a la migración árabe, debido a que esta despertó muchas inquietudes en el ámbito comercial al ver que se abrían camino comercialmente, lo cual parecía una ser un peligro, de hecho, esto no se dió mucho en el caso de los

inmigrantes europeos, ya que eran mejor recibidos con la idea de poder potenciar la raza (Olgúin y Peña, 1990). Además, como se mencionaba anteriormente, las barreras de idioma entre el árabe y el castellano causaron que recibieran algunas burlas y se les dificultara el panorama de la integración, obligándolos a dejar de lado su lengua materna para poder adaptarse, lo cual explica de alguna manera el desconocimiento que existe en las nuevas generaciones sobre este tema (Palma, 2017). A pesar de ello, de a poco supieron hacerse su propio espacio en la sociedad, dejando su huella hasta el día de hoy en barrios populares como Patronato, esto gracias al constante esfuerzo que los ha caracterizado siempre.

Luego de la caída del Imperio Turco, estos árabes llegan a ser dominados por Gran Bretaña, quienes en 1917 con el Mandato Británico de Palestina se declaran a favor de otorgar un hogar nacional judío en Palestina y comienzan a facilitar el desplazamiento de los judíos europeos a los terrenos (Embajada de Palestina en Chile, 2020), lo que provocó el disgusto total de ambos sectores, chocando entre sí. De esta manera pronto Gran Bretaña cedió la responsabilidad a la ONU, y esta sin tener las facultades necesarias decidió que lo mejor era dividir el país en dos partes, otorgándole tierras palestinas a los israelíes. Posteriormente, el 15 de Mayo de 1948, se crea el Estado de Israel a costa del sufrimiento y expulsión de al menos el 70% de la población palestina local. Esto impulsó una nueva oleada hacia Occidente, lo que impulsó que creciera aún más la diáspora en Chile y también el deseo de dominar más tierras por parte de Israel (Majluf, s.f.).



BANDERA CHILE Y PALESTINA EN EL ESTADIO DE LA CISTERNA |
FUENTE: FEDERACIÓN PALESTINA

“LA **TIERRA** NO ES EL ESPACIO DONDE VIVES, SINO EL LUGAR DONDE **EJERCES TU EXISTENCIA COMO SER HUMANO**, COMO PALESTINO, COMO CULTURA, COMO LINAJE DE TUS ANTEPASADOS, Y ES UNA HISTORIA QUE TENEMOS QUE **RECUPERAR AHORA**, EN EL PRESENTE, PARA QUE PODAMOS PASARLA AL FUTURO”

Mirna Bamieh / Palestine Hosting Society (2020)

En sus primeros años, la colonia árabe en nuestro país se encargó de crear organizaciones e instituciones que velaran por mejorar las condiciones de quienes llegaban, entre ellos un factor primordial fue asegurar el derecho a culto con sus respectivas religiones, creando una Corporación Cristiana-Ortodoxa por y para palestinos provenientes de Belén y Beit Jala, además de otras iglesias que se han ido sumando con el tiempo (Palma, 2017). Hoy en día son alrededor de 500.000 los descendientes de Palestina que habitan en todo Chile ya mucho más integrados en diferentes ramas socio-políticas o del comercio, donde además podemos encontrar algunos apellidos destacados como Yarur, Hirmas, Jadue, Said, entre otros (Federación Palestina, 2020).

La colectividad palestina hoy se encuentra representada en Chile y ante la OLP de manera oficial por la Federación Palestina, la cual ejerce sus funciones en el Club Palestino de la comuna de Las Condes, fundado en el año 1938. No obstante, esta representatividad no podría decirse que alcanza a todas las realidades de familias palestinas en Chile, debido a que muchas no participan del Club por motivos económicos o geográficos, reduciéndose las relaciones al propio núcleo familiar (Palma, 2017).

PÉRDIDA DE IDENTIDAD

“¿Qué es la identidad? Es el sentido de pertenencia a una colectividad, a un sector social, a un grupo específico de referencia. Esta colectividad puede estar por lo general localizada geográficamente, pero no de manera necesaria (por ejemplo, los casos de refugiados, desplazados, emigrantes, etc.)” (Molano, O., 2007).

En efecto, cuando hablamos de identidad nos referimos a un fenómeno arraigado a la esencia de la humanidad, que surge como reafirmación y diferenciación frente a un otro en base a un territorio, aunque igual esta pueda traspasar las fronteras, como es el caso de los migrantes. Cuando la identidad se ve compuesta por un sentido de pertenencia a algún grupo social con el cual se comparten costumbres, creencias o valores, esta toma la denominación de Identidad Cultural, entendiendo la cultura según lo definido por la UNESCO como *“conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social”*. De esta manera, cada pueblo está dotado de sus propias manifestaciones culturales con las cuales pueden demostrar su identidad de manera enfática en comparación a otras. Estas representaciones como por ejemplo las ceremonias, ritos, celebraciones o música, la UNESCO las clasifica dentro del concepto de **Patrimonio Cultural Inmaterial** (Molano, 2007).

Tanto la identidad como el patrimonio cultural son conceptos dinámicos que se conforman a partir de la historia de un pueblo, la cual es el resultado de diversos procesos sociales (Medina y Escalona, 2012), y de la sumatoria de nuevos elementos que las personas van configurando como propios y poniéndolos en valor, de manera que ambos van sufriendo permanentes cambios condicionados por factores externos y constantes retroalimentaciones (Molano, 2007). De acuerdo a lo mencionado por los autores Medina y Escalona (2012), resulta importante destacar el hecho de que los procesos migratorios en muchos casos son los culpables de que los pueblos pierdan sus rasgos culturales debido a que deben adaptarse a las nuevas formas sociales, lo que se conoce como *transculturación*, por lo cual, señalan, que es vital ejercer las recordaciones de sus vivencias culturales originarias para que en el nuevo lugar donde residan se pueda conservar su identidad en el tiempo. Esta idea es la que se conoce como **Memoria Cultural**, la cual describen como una *“construcción y afirmación de la identidad, de modo que se refleja en los procesos de asimilación y distinción de particularidades propias a un grupo o territorio”*. La memoria cultural entonces funciona como un mecanismo a través del cual confluyen prácticas sociales

compartidas por una nación, que a su vez está directamente relacionada con los valores propios que le da un individuo, los cuales servirían como filtro para recepcionar su propia historia. Gracias a la memoria, la identidad cultural como identificación dentro de una sociedad se puede construir y fortalecer con el paso de los años, además de enriquecerse con las nuevas experiencias de la persona durante su vida (Medina y Escalona, 2012), de hecho, no es posible que esta exista sin la capacidad de recordar y reconocer el pasado, ya que allí se encuentran los símbolos que ayudan a construir un futuro (Molano, 2007).

En el caso de los palestinos resulta ser una situación apartada y comparada incluso con el caso mapuche, ya que si bien muchos pueblos al tener que ejercer la migración a un nuevo país se ven sobrepasados por la nueva cultura dejando de lado sus costumbres, los palestinos por años se han encontrado en una postura de desventaja en la que su identidad como nación es arrebatada a la fuerza junto con sus tierras, no solo no pueden volver a sus hogares, sino que se intenta exterminar cualquier indicio de su patrimonio, por ello es que se ha confiado tanto en las diásporas el ejercicio de la memoria cultural para poder traer a la práctica las tradiciones, conservando aquellas huellas que conectan con las raíces para no perderlas de vista.

Es un hecho que con el paso del tiempo la comunidad palestina en nuestro país ha ido adoptando los rasgos culturales locales como su nueva realidad, dejando de lado sus costumbres de origen, lo cual ha ocasionado que las generaciones nuevas posean poco conocimiento al respecto en comparación con sus antepasados y una desconexión con la cultura por motivos obvios (Palma, 2017). Autores como Daniel Jadue (2014, p.9), sociólogo y actual alcalde de Recoleta, además de la autora y periodista Lina Meruane (2014, p.20), en sus libros mencionan situaciones en las que evidencian que sólo una pequeña parte de la colonia descendiente conoce las tradiciones y hace el intento por mantenerlas dentro de su familia, sin embargo, esta desconexión no sucedería por querer generar un desprecio hacia la cultura de los ancestros, sino mas bien se debió a las ganas de lograr la aceptación del nuevo entorno para poder integrarse y desarrollarse (Palma, 2017).

Según la Encuesta de Población Árabe (EPOA) del 2001, contestada solo por descendientes de inmigrantes árabes de primera, segunda y tercera generación, sólo un 65% de los encuestados se considera chileno/árabe, no obstante, dicho número va disminuyendo notoriamente en las generaciones más jóvenes debido a su integración plena a Chile y su desconexión con la vida palestina. En la misma encuesta, el 61% revelaba ser hijo de madre y padre árabe, e incluso para dicha época era primordial tener un cónyuge de origen árabe (Agar y Saffie, 2005), una realidad que hoy en día se ha dejado atrás para muchos con la práctica de los matrimonios mixtos chileno-árabes. Es así como en un proceso de más de cien años, los descendientes palestinos han ido aflojando su vínculo con la identidad cultural de sus antepasados llegados a Chile.

Cabe mencionar que parte importante de la pérdida identitaria palestina se ha forjado producto de la apropiación cultural que ha ejercido Israel durante su dominación, un ejemplo de ello es el renombramiento de lugares geográficos con denominaciones hebreas en vez de árabes, además de la eliminación cartográfica de Palestina, la censura y el robo de símbolos patrios (Martinelli, 2016), hechos graves y lamentables que dejan de manos atadas a la población nativa, ya que se encuentran en una enorme desigualdad ante el ejército israelí, el mejor armado del mundo. A pesar de ello, los palestinos que aún se mantienen en los terrenos ocupados, se han caracterizado por poseer una fuerte firmeza ante la derrota, intentando defender con sus propias vidas lo que les pertenece y construyendo expresiones de resistencia en todo el mundo en forma de arte, feminismo y activismo. Se creó el concepto político árabe “*Sumud*” (resiliencia no violenta), se reactivó la danza folclórica Dabkeh, entre otros. Pero uno de los símbolos más representativos de la resistencia ha sido el Keffiyeh o Hatta, un pañuelo palestino de color blanco con bordado negro con una aparente red de pesca inscrita en el, el cual era usado sólo por la clase campesina, esto hasta 1938 en que se ordenó que todos lo utilizaran para que pudieran mezclarse, y de allí que se convirtió en un símbolo nacional (Martinelli, 2016).

Los primeros años la inmigración árabe a Chile se caracterizó por ser en cadena, lo que produjo un gran alivio psicológico para los migrantes debido a las pérdidas sufridas, además de que dictó cómo se ubicarían geográficamente, ya que seguían a sus coterráneos para poder mantener



PALESTINA REFUGIADA EN CISJORDANIA MOSTRANDO LA LLAVE QUE GUARDA DE SU HOGAR, SÍMBOLO DEL DESEO DE RETORNO PARA LOS PALESTINOS | FUENTE: PALESTINALIBRE.ORG

de cierta forma sus hábitos culturales (Agar y Saffie, 2005). Con el tiempo comenzó a haber una reducción drástica de inmigrantes, y para el año 1970 la colectividad comenzó a estar conformada sólo en un 14% de inmigrantes y en un 86% por descendientes, de hecho, para la EPOA 2001 ya no se registraban inmigrantes en nuestro país.

Lina Meruane en su libro *Volverse Palestina* comenta lo siguiente:

“La recapitulación del pasado se ha vuelto dudosa incluso para mi padre. No le contaron suficiente o no prestó atención o lo que le llegó era material demasiado reciclado. Delega el relato a menudo en las hermanas que le quedan” (2014).

El rol de la mujer palestina en la lucha por la resistencia ha sido destacado desde aproximadamente 1920 cuando comienzan los enfrentamientos y se conscientizan de que deben ejecutar un trabajo social voluntario cuidando a los heridos, pero una vez estando allí inmersas van formando parte de la lucha socio-política (Palestina Libre, 2020). Su participación se ve reforzada posterior a la creación del estado de Israel en 1948 durante la Nakba, donde se ven obligadas a manejar la carga de mantener la administración de su hogar y a su vez estar activamente presentes en la lucha por la liberación junto a los hombres. Por otra parte, el yugo del patriarcado seguía pesando, ya que para ellas el proceso de migración a Chile no fue igualitario al ser dependientes de sus maridos o padres, es decir, que si alguno de ellos no emigraban, ellas tampoco podían hacerlo. Además, el tema de la integración también se les hizo más complejo debido a que no trabajaban, por lo tanto, aprendían más lento el idioma, sin embargo, en este contexto, han jugado un papel clave para la resistencia de las tradiciones culturales como migrantes, siendo ellas quienes han estado encargadas de transmitir las a sus hijos, principalmente a través de la comida (Palma, 2017, p.27).

“YO SOY PALESTINO”

En nuestro país también existe un rol protagónico de las mujeres ante el intento de preservar las tradiciones, un ejemplo de ello es el programa educativo “Yo Soy Palestino”, el cual ya lleva unos 10 años como iniciativa desarrollándose en las instalaciones del Club Palestino. Fue ideada por tres integrantes de la Asociación Benéfica de Damas Palestinas: Leyla El-Massou (Arquitecta), Laila Habibeh (Diseñadora) y Nadia Garib (Presidenta de la Federación y Psiquiatra Infanto-Juvenil). El proyecto nació tras la motivación de responder a un problema que ellas observaban, el hecho de que la mayor parte de la colonia no transmitía los rasgos culturales y se hacía cada vez más necesario formar lazos con la cultura en las nuevas generaciones. El plan fue crear actividades para niños de todas las edades en donde pudieran aprender y fueran capaces de reconocer símbolos patrios, historia y valores (Palma, 2017).

Estas tres integrantes organizadoras son descendientes de primera generación de inmigrantes palestinos llegados entre 1952 y 1967, por lo que sintieron aún más de cerca la motivación por crear algo (Palma, 2017). Fue entonces que el programa comenzó a tener gran recibimiento por la comunidad árabe. Con el paso del tiempo han ido variando sus actividades entre manualidades, cocina y cuentacuentos. Lamentablemente con las circunstancias de la Pandemia, este evento ha tenido que postergarse, sin embargo, se las han arreglado para seguir entregando contenido a los niños y niñas a través de las redes sociales, sumado a los productos originales de Palestina que traen para la venta en la Tienda Solidaria de Damas Palestinas. Dentro del plan de actividades que se suelen realizar una vez al mes está el de aprender a preparar un plato árabe con los niños para que estos puedan acercarse a los sabores y llevarse una experiencia lúdica de la cocina palestina a sus hogares.



IMAGEN: LAILA BEITRÓ MOSTRANDO RECETA DE “BARAZEK” | FUENTE: CLUB PALESTINO

2.1.2 Patrimonio Gastronómico

SÍMBOLO PATRIO

La gastronomía es una expresión simbólica arraigada a un territorio que comunica y transmite la naturaleza de una cultura y de los individuos que la componen. Una comida típica o común a un grupo social asociada a un contexto en específico formará parte del patrimonio de dicha sociedad, ya que revela rasgos de identidad que se conforman por las condiciones del entorno, los productos o las formas de comer, las cuales representan el ADN cultural, a la vez que podrían ser extravagantes para otro grupo. Es así como la comida, junto a otros elementos de una cultura, son clave en el desarrollo de la vida local en comunidad (Fusté-Forné, 2016).

Los alimentos siempre han sido portadores de cargas simbólicas fuertes y promotores de sociedades. A lo largo de la historia se ha conocido a la gastronomía como el conjunto de prácticas y conocimientos relacionados a producir, preparar, usar y conservar alimentos que son comunes a un grupo social que se identifica y apropia de ellas, por consiguiente, sería una composición entre creencias, prácticas y representaciones (Muñoz, 2016, p.20). Se suele creer que la cocina estaría clasificada dentro lo que sería un patrimonio monumental o físico de una cultura, sin embargo, la UNESCO la ha categorizado como Patrimonio Cultural Inmaterial, ya que si bien se compone de productos tangibles preparados de cierta manera para complacer a nuestros sentidos obteniendo satisfacción, este resultado no es algo perdurable sino más bien efímero (Muñoz, 2016), ya que desaparece al momento que la comemos, sin embargo, lo que permanece en la memoria son las técnicas de la preparación, el manejo de los productos, los procedimientos y la experiencia, es por esto que la cocina se considera un manifiesto intangible de valor cultural. De acuerdo a esto, se apunta también a la relevancia que posee el entorno, ya que su disponibilidad es el soporte de la culinaria.

Como se mencionaba anteriormente, la comida es un elemento de carga social, ya que a su alrededor se pueden disponer reglas o hábitos que conforman una identidad grupal, ya sea de reuniones familiares, de trabajo, de amigos u otro, debido a que al momento de comer se desarrolla una sumatoria de actos que generan un ritual inconsciente vinculado a las propias costumbres ligadas a lo cultural.

GASTRONOMÍA PALESTINA

La cocina palestina posee en sí misma mucha historia, ha sufrido diversos cambios a lo largo del tiempo producto de las constantes dominaciones e innovaciones en el uso de materias primas, por lo que los platos que actualmente se presentan probablemente podrían ser extraños para los antepasados, sin embargo, suele mantenerse fiel a ser auténtica, sabrosa, sencilla y muy sana en su composición. En rigor, la gastronomía palestina es una mezcla de influencias de otros territorios como Europa, Egipto, Siria, Jordania y Turquía, la que obviamente se fue adaptando a técnicas propias e ingredientes locales disponibles (Kalla, 2017), además del hecho de estar situada dentro del Levante Mediterráneo, lo que se conoce como *Cocina Levantina*.

La comida para los palestinos posee un valor especial para su identidad debido a que se compone del paso de varias generaciones en su configuración, adoptando un sentido especial en cada familia (Embajada Palestina, 2020). Para los árabes la comida lo es todo, su rutina gira en torno a la alimentación, tal como menciona la chef palestina Joudie Kalla (2017) en su libro *Palestina en la Mesa*:

“...Mientras desayunamos, hablamos del almuerzo, y cuando almorzamos, hablamos sobre la cena, y luego pensamos en lo que desayunaremos en la mañana. Es una discusión universal entre los árabes sentados en una mesa. Es algo que mantiene viva nuestra cultura y nuestra herencia.”

En Medio Oriente la comida se conoce por estar constituida de ingredientes muy sabrosos, que en su mayoría provienen de la naturaleza, además de colores vibrantes, texturas y olores muy particulares. Para un palestino un desayuno típico podría ser el Ka'ek (pan de sésamo), Hummus (pasta de garbanzos), Falafel (croquetas de garbanzo) y un té chai o café. Tradicionalmente, no hay mesa palestina que no se sirva con muchos platos a la vez, ya que cada comida es un festejo para compartir con los seres queridos. Si no se come abundante, no es lo mismo. Los palestinos se alimentan de una combinación de vegetales, granos, carnes y pescados, por lo que siempre tienen muchas opciones para ofrecer, de hecho, un 60% de la cocina palestina está conformada por platos vegetarianos (Kalla, 2017). Por otra parte, los condimentos son parte importante de las preparaciones que componen la culinaria, entre ellos no puede dejar de estar presente el aceite de oliva, el zumaque, el za'atar, la sal, hojas

de menta, entre otros que forman los secretos de cada familia. Para las comidas dulces lo típico es encontrar canela, nuez moscada, pistachos, agua de rosas, almíbar, especias y hierbas (Embaja Palestina, 2020).

En Palestina se puede ir a comer a un restaurante y encontrar platos típicos simples, pero lo que marca la diferencia son las comidas hechas en casa, que son surtidas, contundentes, tanto al desayuno como el almuerzo o cena, no importa la ocasión. La estructura de las comidas suele ser cíclica con momentos para los platos principales y para los intermedios como el café con un dulce árabe o frutas. En cualquier cultura árabe las comidas son instancias para disfrutar y compartir con calma. Tanto el desayuno (*Fatur*) como la cena (*Asha*) son más ligeros en cuanto a comida, a diferencia de otras culturas, y el almuerzo (*Ghada*) es el alimento principal y más llenador. Los platos reconocidos se suelen encontrar en los hogares, como Malfuf (repollo relleno), kusa mashi (zapallos rellenos), entre otros. Posterior al almuerzo, lo más recurrente es comer un dulce árabe como Baklawa o Muhalabiah (Embajada Palestina, 2020). Un postre muy reconocido es el *Knafeh*, un pastel de queso con almíbar sumamente demandado en Palestina, que se puede encontrar caminando por las calles.

Al abandonar sus tierras, los palestinos solían llevar consigo dichas tradiciones culinarias para traspasarlas a sus hijos en el nuevo lugar donde se asentarán, lo que hacía que pudiesen sentirse como en casa cada vez que sentían los olores que impregnaban el espacio, una sensación envolvente que como dicen ellos los llena de calidez. Por lo general es una labor atribuida a las mujeres, ya que suelen ser las dueñas de casa y quienes manejan las técnicas para alimentar a la familia, una labor que a menudo se menciona que está llena de amor (Embajada Palestina, 2020).



FUENTE: PALESTINALIBRE.ORG



PALESTINOS AGRICULTORES EN GAZA | FUENTE: PALESTINALIBRE.ORG

ALIMENTO Y RESISTENCIA

El gran problema que atormenta desde hace al menos cien años a los palestinos es, como se habló anteriormente, la atribución que ejerce Israel como estado colonizador dentro del territorio, expropiando, apropiando y comercializando los símbolos, monumentos, e incluso el mundo culinario como si fuesen suyos. Desde allí, los palestinos estén donde estén hoy en día consideran que se sienten más cercanos a su hogar cuando y a su independencia cuando cocinan (PalestinaLibre.org, 2020). Dentro o fuera de Palestina, el estar cerca de las prácticas gastronómicas típicas de la cultura se considera un instrumento político, sobre todo en este caso, por el contexto de ocupación y opresión, debido a que los productos de la tierra son arrebatados, confiscados y anexados a la fuerza a las personas que más saben del trabajo agrícola.

A pesar de que gran parte de la población palestina hoy está dividida en las diásporas o comunidades en diversos países, siendo Chile la más importante, se ha tomado el papel de oposición a la “reconstrucción” de la cultura para frenar la apropiación a través del ejercicio de diversas prácticas que sirvan como resistencia, y una de ellas es la comida. Es así como hoy más que nunca la culinaria se ha convertido en una especie de arma pacífica de resistencia que por medio de su práctica y experiencia se expresa como la representación resiliente de los palestinos en el tiempo, para demostrar de que aún siguen vivos, aún tienen voz y no pretenden darse por vencido.

Un ejemplo de la conexión que poseen los alimentos en el caso palestino es el que se desarrolló en los años posteriores a la Guerra de los Seis Días de 1967, cuando Israel declaró que sería un crimen izar la bandera palestina en Gaza, por lo que para sobrellevar esta injusticia, los palestinos se dieron cuenta que los colores nacionales eran los mismos que los de la sandía, así que comenzaron a portar rodajas de esta en señal de protesta a través de toda la zona que se mantenía reprimida (Embajada Palestina, 2020).

2.1.3 Ilustración Infantil

COMUNICAR CON IMAGENES

Es más que evidente que con el pasar de los años la ilustración ha tomado gran importancia en el ámbito de la comunicación y sobre todo en el área editorial. Hace algún tiempo los investigadores y críticos de la literatura para niños se dedicaban a analizar simplemente los textos, sin embargo, después de varios estudios se dieron cuenta que la ilustración también poseía su propio valor comunicativo en compañía del texto. Diversas miradas, teorías, corrientes pictóricas y líneas de pensamiento, han valorado la ilustración al encontrar su reflejo en los libros infantiles (Erro, 2000).

En el mundo actual en que vivimos, la imagen ha comenzado a desempeñar un protagonismo bastante relevante y cada vez mayor debido a la inmediatez de información que nos proporciona. En el caso de los niños, es común creer que adquieren de manera natural la facilidad para descifrar las imágenes antes que al texto, sin embargo no ocurre así, este también es un proceso de construcción basado en el aprendizaje de signos impuestos por convenciones que se van captando para poder entender su significado, por lo que aprender a “leer imágenes” implica comprender otros códigos (Erro, 2000). Dichos códigos de una imagen se componen de una serie de factores fundamentales, como el sentido de perspectiva, los colores, las luces, las líneas, etc., los que a su vez están directamente relacionados con los convencionalismos socio-culturales que tienen que ver con la identificación del entorno y los elementos que están inmersos en el contexto del niño. Cuando están observando un dibujo, estos deben tener la destreza necesaria para comprender que las imágenes que se muestran no son idénticas a lo que representan en la realidad, sólo existe semejanza, ya que el dibujo está conformado por dos dimensiones y tiene márgenes que lo limitan, además del tamaño que no corresponde a la realidad.

El filósofo y semiólogo italiano Umberto Eco (1991), reconocido autor y estudioso de la imagen, corrobora lo anterior al mencionar que un objeto se puede representar como un ícono que transcribe de alguna manera las convenciones gráficas y características visuales de la cultura. Sin embargo, esta forma se complica cuando nos enfrentamos a una ilustración ficticia en donde se representan objetos que no están dentro del mundo real, por

lo que en este sentido se requiere de un nuevo adiestramiento mental en el que se pueda diferenciar los elementos reales de los ficticios.

En los libros infantiles las imágenes cumplen una determinada función que está condicionada según el grado de importancia que esta tenga para poder desarrollar o complementar la narrativa. Es así como existen ejemplos de libros en donde el texto entrega la información principal y funciona de manera independiente a lo que la imagen exprese. Cabe mencionar que en el caso de las ilustraciones, estas siempre estarán moldeadas de acuerdo a la interpretación que haga el dibujante respecto a la información del texto, por lo tanto este deberá construir, a través de técnicas y estilo la idea de lo que se quiere comunicar, por consiguiente, la respuesta que tendrá el lector se determinará por cómo esté representado (Erro, 2000).

La ilustración es un lenguaje narrativo con la capacidad de significación o traducción inmediata dentro de un libro infantil, tiene el poder de persuadir y ser eficaz en el trabajo de interpretación de los relatos (Durán, 2005). En general, la ilustración es un tipo de arte visual figurativo que ayuda a comprender o aclarar las cosas, como en el caso de conceptos complicados, que es más fácil representar mediante representaciones más convencionales. No obstante, como se mencionaba, al momento de enfrentarse un niño ante estas representaciones gráficas, se condicionará un proceso de aprendizaje de lectura visual que consiste en 3 fases (Durán, 2005):

- 1) **Reconocer** o comprender qué es lo que se está observando.
- 2) **Identificarse** a sí mismo a través de la imagen, en donde el niño pueda verse representado o ser empático.
- 3) **Imaginar**, es decir, tener la capacidad de proyectar otra realidad.

LIBROS ILUSTRADOS

Los libros ilustrados son aquellos que se componen principalmente por texto acompañado de ilustraciones para reflejar la historia que se está narrando, pero estas no son imprescindibles, es decir, que el texto de igual manera podría entenderse sin los dibujos, por lo que finalmente tienen una función mucho más estética dentro del libro (Erro, 2000).

A principios del siglo XVII se comenzaron a crear los primeros libros para niños con ilustraciones, los cuales tenían principalmente fines educativos o moralizantes, no obstante, se le seguía dando mayor relevancia al texto que a las imágenes ya que no comprendían totalmente la importancia de la ilustración. Fue así hasta el siglo XIX en donde se logró consolidar la atención a los libros ilustrados para mejorar la estética y ampliar el desarrollo de la ilustración como herramienta de comunicación narrativa. Randolph Caldecott fue un artista e ilustrador británico considerado uno de los pioneros de los libros ilustrados durante dicho siglo, ya que gracias al uso que el le daba a las imágenes en sus libros influyó para que estas fueran valoradas en los libros infantiles (Durán, 2005). Actualmente los libros ilustrados para niños son una parte importante del mercado editorial ya que en muchos casos ayudan en el ejercicio de la pedagogía y en otros casos a ampliar la creatividad.



ILUSTRACIÓN DE R. CALDECOTT | FUENTE: ILLUSTRATIONHISTORY.ORG

EL LIBRO ÁLBUM

Un libro álbum es un objeto narrativo compuesto por texto e imagen, en donde cada uno comunica con sus propios códigos, pero se interrelacionan para conformar un relato (Vásquez, 2014), por ende necesariamente deben existir ambos componentes para que se trate de un libro álbum. Este tipo de libros infantiles *son un universo de sorpresas, creatividad y expresión ilimitada que no tienen un sólo modelo de creación* (Lonna, 2015), ya que desde su aparición se han intentado múltiples técnicas gráficas para su creación experimental, teniendo como resultado esperado un objetivo particular y original.

En rigor, un libro álbum posee una narrativa compuesta por imágenes, ya sean fotografías o ilustraciones, donde la intención puede ser querer abarcar el libro por completo o acompañarse del texto para contradecirlo o complementarlo, nunca para reflejar al texto (Lonna, 2015).

Este tipo de libros surgió como objetivo para la literatura infanto-juvenil, de hecho se menciona en las bibliografías que el *Orbis Sensualim Pictus*, un libro del pedagogo Johan Amos Comenius, podría ser de los primeros en revolucionar el uso de la imagen en los textos al darse cuenta que los niños al encantarse con estas aprendían mucho más fácil, pasando a darle un uso más educativo que estético. Comenius fue uno de los primeros en poner a los niños como foco y motivación para componer narraciones visuales diferentes que se escaparan del lector adulto como se conocía hasta el momento (Lonna, 2015). La idea es que un libro álbum contenga además de texto e ilustración, otros elementos que jueguen entre sí para ir en función del relato, entre ellos el formato, la disposición, la tipografía, etc. (Colomer, 2002), todos recursos estéticos que se vinculan con la disciplina del diseño.

Cabe mencionar que, a diferencia de los libros tradicionales donde el elemento principal es el texto, en estos libros álbum lo que predomina es el uso de la imagen, y según sea el caso irán complementadas con texto, pero este no será del todo necesario para comprender lo que se quiere contar. Teresa Colomer (2002) menciona que la ventaja que poseen estos libros es que no existe una estructura reglamentaria para crearlos, mas bien son límites ambiguos que permiten dejar llevar la creatividad, sobre todo cuando tanto el texto como la imagen son creados por el mismo autor.

2.2 CONCLUSIONES PRELIMINARES

A través de la investigación realizada se ha podido observar y concluir el valor que posee la gastronomía, más allá del ejercicio de la alimentación como tal, que si bien es fundamental para la supervivencia humana, se vuelve un elemento demasiado efímero visto desde esa forma, no obstante, su importancia para las sociedades radica en las prácticas que la conforman, las cuales la convierten en un símbolo de identidad para las culturas y a su vez en una herramienta de difusión y promoción de estas, por lo que cada comunidad se sentirá necesariamente parte de una tradición culinaria para identificarse a sí mismo dentro o fuera de su territorio de origen.

La gastronomía puede ser una gran oportunidad para unir a las personas, así como también para producir sensaciones y estimular los sentidos, generando experiencias que se graban en la memoria y permitiendo reconstruir a través del tiempo las características que componen a una cultura.

Por otra parte, acerca de la ilustración se puede concluir que es un lenguaje visual o pictórico que agiliza el entendimiento de las ideas o conceptos sobre los que se quiere comunicar, y sobre todo en el caso de los niños, ya que, además, es un código que los ayuda a estimular la imaginación o ampliar su realidad.

Una manera viable de abordar la temática de la culinaria con un contexto cultural ante los niños es por medio de la ilustración y el diseño editorial, específicamente un libro álbum, en donde la imagen juegue un papel representativo y colabore en crear un contexto sobre el cual los niños puedan verse reflejados o reconocer rasgos de su propia realidad en un otro.

Finalmente, se puede agregar a partir de la búsqueda, que existe una necesidad real de la identidad palestina por ser protegida y que la gastronomía representa una posibilidad relevante para ello, por lo que se abre un camino evidente para trabajar en relación a este escenario.



2.3 ESTADO DEL ARTE

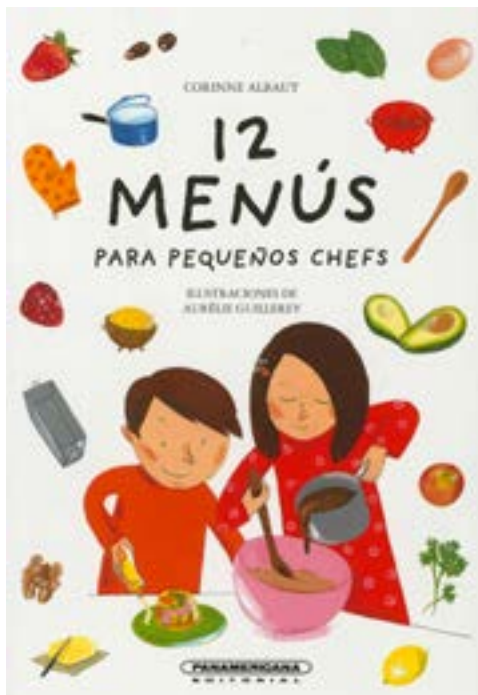
2.3.1 ANTECEDENTES

Libros

“12 Menús para pequeños chefs” *Internacional - 2002*

En este libro se presentan, como dice su título, 12 recetas fáciles de menús que invita a los niños a acercarse a la cocina. Desde ensaladas, pasteles, sopas y sándwiches, cada preparación está creada con ilustraciones atractivas y coloridas que suman puntos para que la experiencia sea aún más divertida. Para ejecutar las recetas los niños deben estar acompañados por un adulto en todo momento, ya que el manejo de algunas herramientas de cocina requiere atención.

Está pensado para que los niños aprendan y se entretengan descubriendo aromas, sabores y colores.



“Classic Palestinian Cuisine”
Internacional - 2003

Es un libro con más de cien recetas tradicionales muy características de la cultura árabe, acompañado por anécdotas y consejos de su autora Christiane Dabdoub Nasser, quien cuenta cada detalle de la cocina palestina para darle vida a sus olores y sabores, tal cual como se practica originalmente.

La autora de este libro es destacada también por trabajar en el Centro para la Preservación del Patrimonio Cultural en Belén por 8 años, como directora de relaciones internacionales y también como directora. En el presente trabaja en Euromed Heritage IV de Bruselas como consultora.

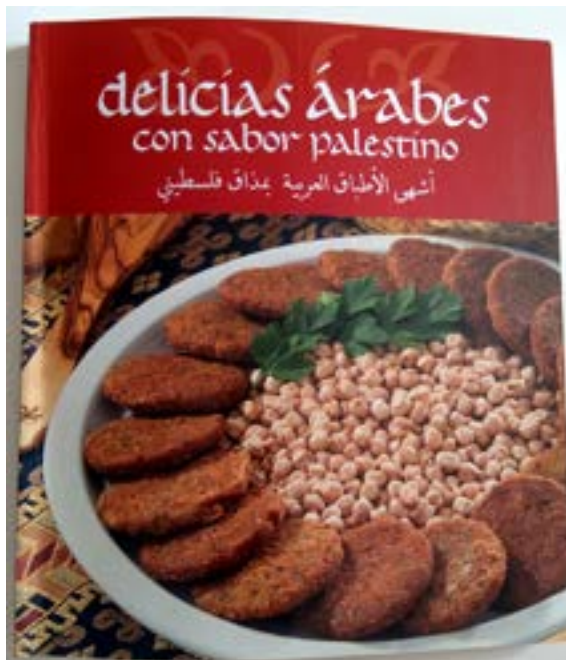
Christiane Dabdoub Nasser trabajó en el Centro para la Preservación del Patrimonio Cultural en Belén de 2001 a 2008, como directora de relaciones internacionales y luego como directora. Actualmente es consultora para proyectos Euromed Heritage IV en Bruselas.



“Delicias árabes con sabor palestino”
Internacional - 2006

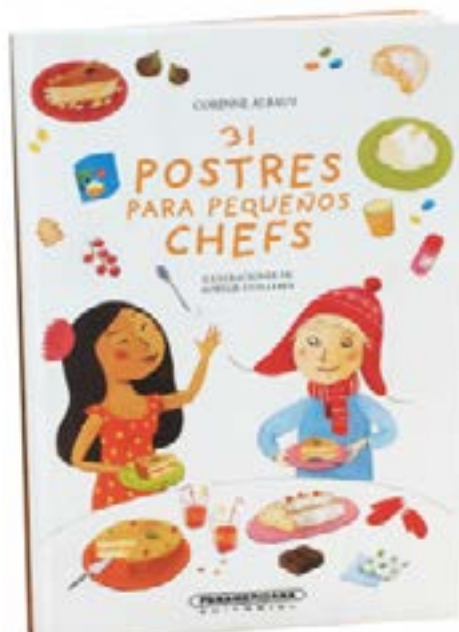
Recetario con más de 130 preparaciones detalladas y simples, con todas las características de un buen plato palestino. Desarrollado por las Damas Colombo Palestinas, quienes unieron todos sus conocimientos sobre la tradicional comida de Palestina para exponerlos de manera atractiva con fotografías de cada plato, con la motivación de acercar los colores de una mesa árabe y que los sabores se puedan replicar lo mejor posible en cualquier hogar.

Actualmente este libro ya cuenta con su tercera edición lanzada el año 2020.



“31 Postres para Pequeños Chefs”
Internacional - 2009

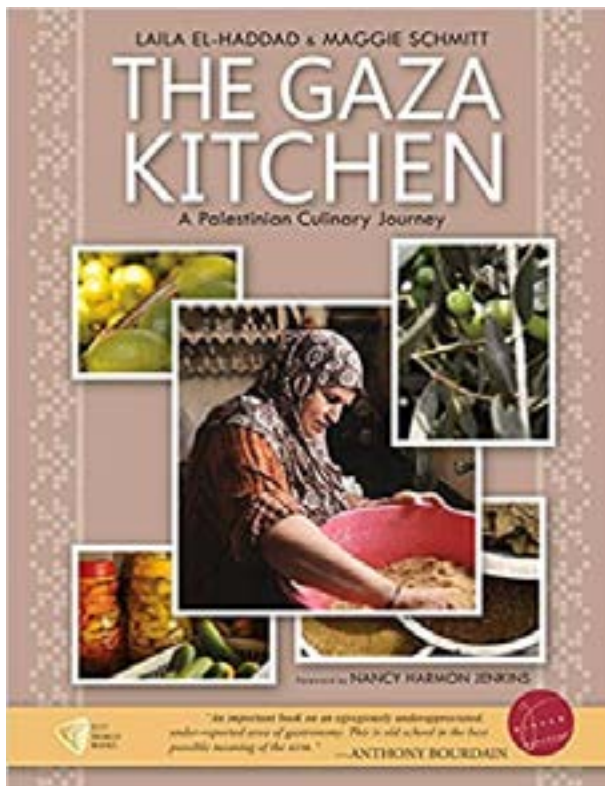
Este es un libro para niños perteneciente a la autora francesa Corinne Albaut, contiene 95 páginas con una diversidad de recetas de postres europeos contadas de manera muy sencilla y atractiva a través de ilustraciones que muestran el proceso y el resultado de cada preparación para facilitar la comprensión visual y darle un contexto más colorido, con el fin de que puedan introducirse desde temprana edad en la cocina y aprender detalles de la cultura gastronómica dulce de los países que pertenecen a Europa.



“The Gaza Kitchen”
Internacional - Año 2013

Es un libro que contiene más de 120 recetas originales y probadas sobre cocina típica de Gaza, una zona palestina ocupada y aislada por Israel. Pretende ser un viaje por los sabores y aromas de la identidad local y la vida cotidiana de sus habitantes, la cual pocos en el mundo conocen.

Fue escrito por Laila El-Haddad y Maggie Schmitt, ambas activistas sociales. En el caso de Laila, quien es palestina, su trabajo como autora y periodista se enfoca en dictar conferencias sobre Gaza, además de la conexión entre la gastronomía y la política.



“Big Meals for Little Hands”
Internacional - 2014

Es un recetario para niños creado por el chef Sébastien Guénard, ganador de una estrella Michelin. Contiene 56 páginas con una variedad de recetas típicas francesas y saludables adaptadas para promover a los padres una actividad junto a sus hijos que los motive a crear en la cocina y que ésta se transforme en una herramienta didáctica de educación en familia.

Las ilustraciones estuvieron a cargo de la ilustradora Marion Billet y en ellas se muestran animales como personajes llamativos que acompañan al lector a través de las recetas y enseñan las preparaciones de manera colorida.



“El gran libro de cocina para niños” Internacional - 2014

Es un libro de cocina para niños entre 5 a 8 años aproximadamente. Su autora es Seymourina Cruse y el objetivo del recetario es enseñar a los pre-escolares, a través de coloridas ilustraciones, recetas sencillas y clásicas del mundo culinario que permitirán que los niños jueguen transformando la experiencia en algo creativo y divertido, reconociendo nombres, formas, colores, sabores, olores, además de que podrán reunirse junto a su familia a crear en la cocina.



“Palestine on a Plate: Memories from my mother's kitchen”
Internacional - 2016

Joudie Kalla es una chef palestina y autora del famoso libro *Palestine on a Plate*, en donde hace un completo recorrido por las recetas tradicionales de la historia cultural gastronómica de Palestina como un homenaje a su herencia familiar. En este se presentan técnicas de cocina típicas, además de los ingredientes y aliños que ayudan a recrear nostálgicas preparaciones y compartir con los seres queridos.

Si bien muestra en su mayoría recetas veganas y vegetarianas, también tiene una selección de platos donde se incluye la carne.

El libro de 240 páginas está en versión inglés y español. Para conocer más sobre este y nuevos libros de Joudie, se puede visitar el sitio web.

Link: www.palestineonaplate.com



“Reina Palta” Nacional - 2016

Reina Palta es un libro con más de 40 recetas vegetarianas y veganas creado por dos chilenas, Antonia Cafati, cocinera, creadora del blog *brotos y raíces*, estilista gastronómica y quien escribió las preparaciones de esta edición. Por otro lado está Pati Aguilera, ilustradora, cofundadora de la famosa tienda de ilustración Galería Plop y socia del estudio de diseño e ilustración Ají Color.

Este es un recetario que acoge a todo tipo de público a crear preparaciones sanas y ricas desde el hogar para comenzar a llevar una vida más saludable de manera sencilla.



“Niños, a comer”
Nacional - Año 2016

Este libro de 296 páginas creado por Sol Fliman (dueña del restaurante Quinoa) y María José Buttazzoni (Socia del Jardín Infantil Ombú) es algo así como una guía que toca temas de crianza y alimentación. Contiene más de cien recetas saludables para niños combinadas con ilustración, fotografías, actividades didácticas, reseñas, consejos de cuidado, entre otros.

Las autoras de este trabajo son educadoras y cocineras, y se vieron motivadas a realizar este proyecto debido a su postura de que la comida es un factor importante durante la crianza, ya que es en la etapa de primera infancia donde los niños adoptan hábitos de alimentación sanos que quedan para toda su vida, por lo tanto tomaron esta oportunidad para crear un libro que se centre en educar sobre comida de manera entretenida y familiar.

El libro está dividido por etapas etarias de niños entre 0 a 4 años y está acompañado de diversos ejercicios para estimularlos a la creatividad y el desarrollo mientras cocinan.



**“Tu receta, tu historia migrante”
Nacional - Año 2017**

El concurso *Tu receta, tu historia migrante* es una iniciativa gastronómica y de arte culinario creada por el Consejo Nacional de las Culturas y las Artes el año 2017, la cual se inició con la finalidad de rescatar las diferentes recetas migrantes que se han hecho parte de Chile debido a la interculturalidad que ha ido en aumento con el tiempo.

La idea principal de la convocatoria era que cada participante contara además de una preparación, una historia asociada a ella para introducir el contexto con el cual se relaciona el plato. Además, la receta que se presentara debía pertenecer a la identidad de algún grupo o comunidad migrante vigente en Chile, la cual ha sido conservada como fiel a la original, modificada o en posible peligro de desaparición.

Fuente: Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio



“Hoy cocinamos nosotros”
Internacional - Año 2017

Es un libro de recetas para niños creado por el chef y educador uruguayo Diego Ruete en conjunto con Inés Marracos y la editorial AguaClara, además de un equipo de colaboradores multidisciplinarios de la misma localidad. Este recetario fue escrito basado en el concepto de Educocina creado por Ruete, un sistema que él ha acuñado para describir el trabajo que desempeña con su empresa *Petit Gourmet*, educando a los niños desde edad pre escolar en la práctica culinaria para fomentar el vínculo familiar y la alimentación saludable.

Este trabajo fue nominado el año 2017 en la categoría *Best in the World* de los premios *Gourmand Cookbook Award*, que se llevó a cabo en China, obteniendo el tercer lugar.



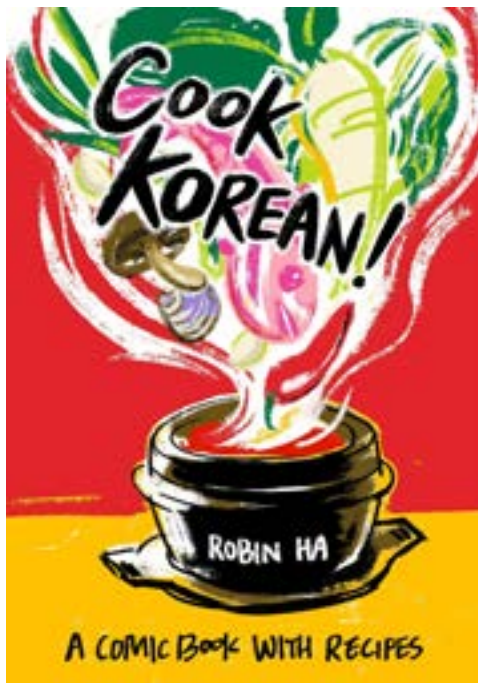
“Bethlehem (Belén): Hermosas recetas de resistencia”
Internacional - Año 2017

Los autores de este libro son el Dr. Abdelfattah Abusrour y Manal Odeh, quienes recolectaron recetas en el campo de refugiados de Aida, al norte de Belén, con el objetivo de entregar una muestra de la vida cotidiana en Palestina a cualquier extranjero que pueda estar interesado. Las recetas más tradicionales se han transmitido por generaciones para preservar la herencia e identidad. La motivación para estos autores fue que con la constante colonización del territorio muchos alimentos históricos se han ido de alguna manera pirateando por los israelíes, reclamando estas recetas como propias.



“Sabores de Corea”
Internacional - Año 2017

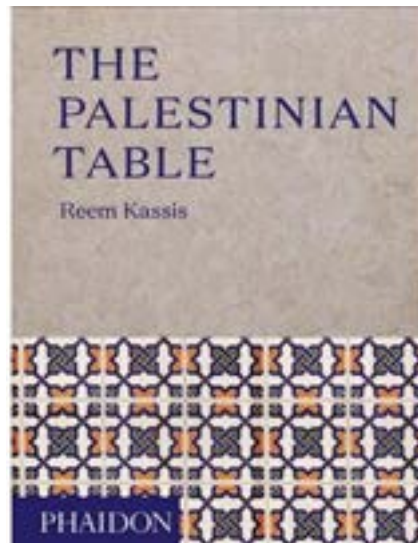
Este libro, identificado como un gastrocómic por su combinación entre recetas de cocina y cómic, fue creado por Robin Ha, una ilustradora de Corea del Sur, quien plasmó en estas páginas más de sesenta recetas tradicionales de su pueblo, además de sus experiencias personales y el contexto cultural en relación a la gastronomía, por ejemplo nombres de ingredientes, situaciones, qué hay en un refrigerador coreano, o cómo se prepara una cena. Lo atractivo de este libro es que no es un recetario común y corriente, sino un cómic que habla de una cultura a través de la comida.



“The Palestinian Table”
Internacional - 2017

Este es un recetario creado por la cocinera palestina Reem Kassis, quien muestra en cada receta el significado en torno a las tradiciones y algunas vivencias personales referente a cada plato, los cuales poseen no solo una carga cultural sino también una fuerte herencia familiar que se va adaptando a cada zona de Palestina. Ofrece un banquete de platos fáciles de preparar, pero con una fuerte identidad que se potencia por los sabores. Se pueden encontrar desayunos, picoteos, ensaladas, entre otros.

Es un libro que entrega toda la calidez y los sabores que definen a las familias palestinas.



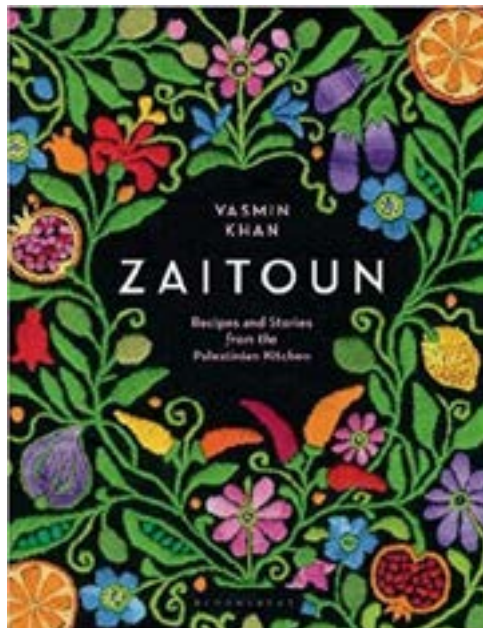
“Zaitoun: Recipes and Stories from the Palestinian Kitchen”
Internacional - Año 2018

La escritora y cocinera palestina Yasmin Khan, homenajea a la cocina palestina con esta edición que contiene más de 80 recetas tradicionales y modernas recopiladas junto a anécdotas e historias que obtuvo de sus viajes por Gaza, Cisjordania, entre otros.

El libro tuvo una exitosa recepción y fue primero en ventas en la plataforma *Amazon* en Estados Unidos y Reino Unido. Además, fue nombrado como el mejor libro de cocina del año por *The Guardian*, *The Observer* y el Programa de alimentos de la *BBC*.

Yasmin buscaba contar historias relevantes de la vida humana en medio oriente a través de la comida, plasmandolas para siempre en un libro.

En su sitio web www.yasminkhanstories.com se puede conocer más de su trabajo y otros libros.



**“Rica Mixtura: Sensaciones, sabores e historias migrantes”
Nacional - Año 2018**

Proyecto culinario creado por 4 mujeres de la región de Antofagasta y financiado por el Fondo Nacional de Desarrollo Cultural y las Artes (Fondart Regional 2018). Se trata de un libro de recetas migrantes presentadas a través de un lenguaje ilustrado y que se llevó a cabo entrevistando a residentes antofagastinos que pertenecieran a alguna agrupación de inmigrantes en la zona, de los cuales en esta ocasión fueron China, Bolivia, Croacia, Venezuela, Inglaterra y Japón.

Este fue un trabajo en el que participaron destacadas mujeres de la región, entre ellas Paula Orellana, doctora en Antropología Social y Diversidad Cultural de la Universidad de Granada (España), periodista de la Universidad Católica del Norte y académica de la Universidad de Antofagasta, además, fue quien realizó la completa investigación sobre los datos migratorios, comida y entrevistas. Sandra Rabello, periodista de la UCN y magíster en RRHH, co-escritora de Rica Mixtura y editora del libro. Por otra parte, la diseñadora Pilar Leyton fue la encargada de diagramar e ilustrar. Finalmente, Pía Barros, cocinera y jefa de la carrera de Gastronomía Internacional en AIEP Antofagasta, fue quien se encargó de asesorar durante el proceso de cada receta.

Fuente: www.regionalista.cl



“Falastin: A Cookbook”
Internacional - Año 2020

Este libro es un recorrido nostálgico por la cocina palestina del chef ejecutivo y socio de los restaurantes Ottolenghi, Sami Tamimi, que mezcla de manera perfecta lo tradicional con lo contemporáneo. Contiene más de 110 recetas moldeadas por su historia personal y sus viajes conociendo sabores y aromas únicos de cada localidad de Palestina con experiencias contadas de la boca de sus propios habitantes y registradas con muy buenas fotografías que despiertan la curiosidad y el apetito.



Proyectos

“Palestine Hosting Society”

<https://www.palestinehostingsociety.com/>

Palestine Hosting Society, que en español significa Sociedad Anfitriona de Palestina, es un ingenioso proyecto artístico que se realiza en vivo, fundado por la artista y cocinera palestina Mirna Bamieh, quien posterior a sus estudios universitarios comenzó con esta propuesta enfocada en hacer una exploración de la cultura culinaria tradicional de Palestina, dando énfasis en aquellos platos que están en peligro de extinción.

La idea principal del proyecto es recrear una serie de recetas seleccionadas cuidadosamente para poder forjar un ambiente de conversación y discusión frente a las temáticas que envuelven la práctica gastronómica típica, así como las realidades socio-políticas, actitudes históricas, elementos omitidos y la apropiación o robo cultural.



“Watan Palestine”
www.watanpalestine.com

Watan es un estudio artístico que se centra en rescatar el patrimonio de Palestina a través de objetos y actividades. Posee un espacio ubicado en el suroeste de Chicago, Estados Unidos, que funciona como tienda y taller de clases o charlas, aunque también gran parte de su negocio es de manera virtual. Fue creada en 2015 por Jumana Al Qawasmi, y lo denominó con este nombre ya que su significado es 'hogar' en árabe. Su propósito fue crear este estudio para poder explorar de manera diversa lo que es el patrimonio palestino y entregarlo al público mediante productos que den a conocer los elementos típicos de la cultura de una manera agradable y nostálgica. Los talleres que realiza en el espacio es para personas de la diáspora y aficionados que quieran conocer más sobre Palestina. Uno de ellos es pintar el mapa hecho en madera con técnicas utilizadas por los palestinos.



“Farayek: Food Quest”

<https://www.farayek.com/>

Farayek es un proyecto gastronómico creado por Christine y Nadeen, dos jóvenes palestinas que se unieron en el año 2018 con el fin de compartir las tradiciones gastronómicas de la localidad de Belén. En ese año comenzaron compartiendo a los turistas experiencias relacionadas con el dar a conocer a los agricultores, chefs y productos locales. De esta manera y con nuevas iniciativas gastronómicas se esfuerzan por preservar tanto las recetas típicas de la región como la cultura culinaria, que son transmitidas por generaciones. El objetivo de estas dos mujeres es abrir la identidad del pueblo de Belén a través de sabores y aromas nostálgicos.



“Yo Soy Palestino

Es un programa liderado por las Damas Palestinas y el área de cultura de la Federación Palestina, que busca convocar a niños y niñas descendientes a participar de las actividades de arte, historia y cocina, para que puedan interesarse y ser más conscientes acerca de la realidad que se vive en Palestina y se puedan conectar con sus raíces.

Las actividades se desarrollan en el Club Palestino de Avenida Kennedy#9351, y son para niños de todas las edades.



2.3.2 REFERENTES

Ilustradores:

Josefina Schargorodsky
Argentina

Su trabajo se compone de paletas de color en tonos pasteles que revelan un toque personal femenino. Este es un referente importante en el presente proyecto debido a su característico estilo de trazos simples, imperfectos, algunas veces análogo y otras en digital, pero con una notoria intensión del pulso manual en cada detalle. Su estilo de ilustración alejado de lo realista crea un entorno de fantasía que muchas veces se utiliza en el contexto infantil.



Frannerd
Chile

La ilustradora Francisca Meneses, más conocida como Frannerd, quien actualmente reside en Estados Unidos, tiene un estilo muy particular. Utiliza colores llamativos en tonos pasteles, dibujos alejados del realismo, y con un enfoque muy femenino. Destaco a esta ilustradora por sus trazos sueltos e imperfectos, además de la representación de la realidad con un estilo propio y el uso del lettering o escritura a mano.



Pati Aguilera Chile

Ilustradora y diseñadora chilena cuyos trabajos son en gran parte mezclar su amor por la gastronomía y la ilustración. Sus dibujos se representan por combinaciones cromáticas variadas y más saturadas, con trazos simples que intentan representar la realidad a través de su punto de vista con un toque cálido. Posee un estilo reconocido y particular.



Sanny Van Loon
Holanda

Esta ilustradora trabaja mayormente de manera análoga con gouachés y acuarelas para lograr texturas interesantes. Destacan sus colores armoniosos y suaves, la simplicidad y la observación que hace del entorno, además de que su trabajo es muy limpio. Utiliza colores principalmente pasteles que se complementan con el negro para destacar ciertos detalles.



Emma Hanquist
Suecia

Emma, de 40 años, es una ilustradora especializada principalmente en el área editorial. Su estilo gráfico se ha ido reconociendo en diferentes países por muy particular y atractivo en sus paletas de colores, además de la simplificación y conceptualización que realiza de los textos para expresar a través del dibujo un mensaje.

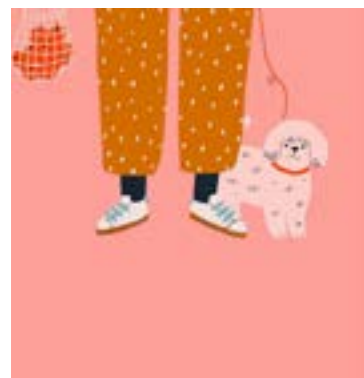
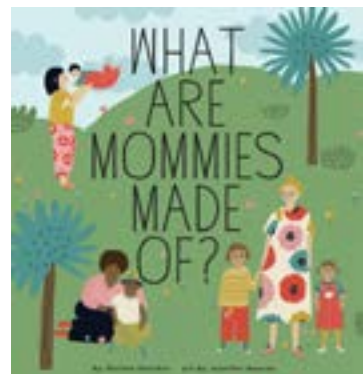
<http://www.emmahan.com/>



Jennifer Bouron
Francia

Es una ilustradora francesa con un estilo muy femenino y colorido. Forma parte de mis referentes debido a su particular forma de ilustrar y representar las cosas de una manera casi minimalista y con poco realismo gráfico ya que los dibujos no intentan ser perfectos ya que su público es generalmente niños y jóvenes.

<https://www.jenniferbouron.com/>

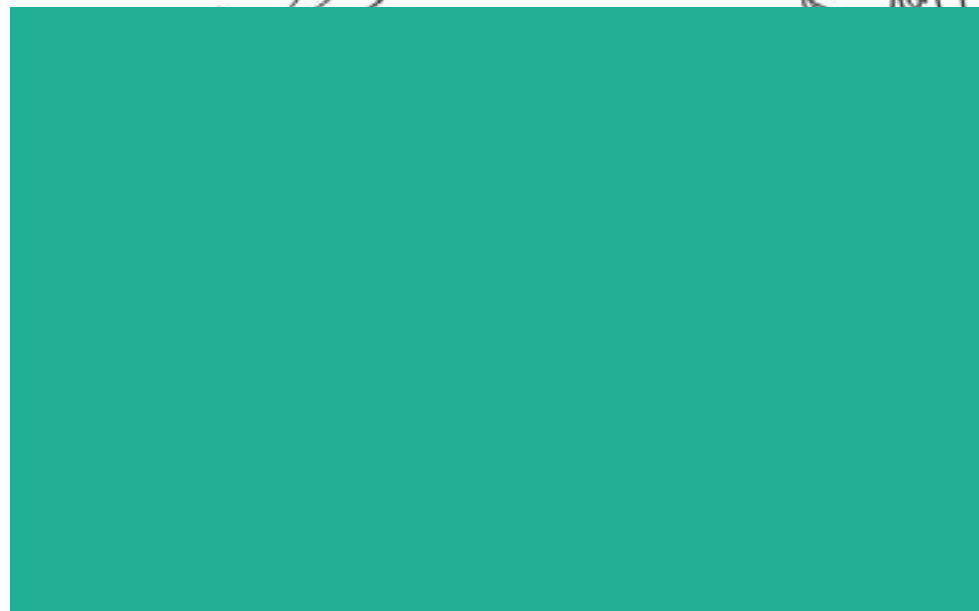


Zeindee Designs ***Estados Unidos***

Dana Abu Asad es una diseñadora gráfica e ilustradora palestino-estadounidense residente en Seattle. Su trabajo de ilustración lo desarrolla principalmente de manera digital con mucho colorido femenino. Debido al amor que tiene por sus raíces ha dedicado gran parte de su trabajo de ilustración al desarrollo de su marca Zeindee Designs donde plasma representaciones palestinas a través de imágenes y productos. Además, creó un personaje llamado Dam'a, donde habla de una mujer árabe palestina que vive en los tiempos modernos, mezclando situaciones habituales del presente en la vida de ciudad que le son comunes a ella con las costumbres típicas de una vida palestina. Su trabajo comunica y revela a través de las imágenes la nostalgia por el territorio mediante elementos como objetos, colores, símbolos y vestimentas, para de alguna manera contribuir a la preservación de la cultura.







The background of the page is a repeating pattern of line art illustrations. It features olive branches with several olives and large, detailed leaves with prominent veins and serrated edges. The pattern is distributed across the entire page, with a solid teal rectangle overlaid in the center.

III. PROYECTO DE DISEÑO

3.1 PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO

3.1.1 DESCRIPCIÓN

A partir del proceso de investigación plasmado en los capítulos anteriores en donde se pone en evidencia la necesidad de seguir forjando nuevas instancias y herramientas que permitan mantener viva la identidad palestina desde las diásporas, es que se propone levantar el siguiente proyecto denominado *Sabores de Palestina*, un libro álbum ilustrado de recetas palestinas pensado para niños descendientes en Chile, que expone 10 preparaciones importantes y significativas, además de un glosario de ingredientes, todo trabajado con la colaboración de actores especializados en la cocina típica del territorio.

En el libro se presenta a un personaje llamado Yussef, el cual está inspirado en el cuento del programa *Yo Soy Palestino* (Ver anexo nº1), quien es un niño chileno de padres palestinos provenientes de Beit Jala y llegados a Chile hace algunos años impulsados por el miedo. Este protagonista será quien va narrando y poniendo en contexto las recetas a lo largo de las páginas mostrando situaciones en relación a la comida y creando un ambiente mucho más cercano y amigable para entregar el contenido a los niños.

El hecho de que se haya elegido representar a un personaje masculino como protagonista para esta ocasión se fundamenta básicamente en que el personaje fue inspirado en la historia original contada por Nadia Garib de las Damas Palestinas en el evento *Yo Soy Palestino*, quienes personifican a un joven palestino cuyo nombre es Yussef, el cual fue creado a partir de una historial real sucedida a su abuelo, un inmigrante palestino. Por otra parte, me pareció interesante la idea de romper el esquema de poner a un personaje femenino cuando se quiere hablar de cocina, así se podría mostrar a los niños que todos pueden cocinar y aprender.

Este proyecto pretende ir más allá de la sola idea de enseñar a preparar un plato típico, lo que se busca es representar una parte del patrimonio gastronómico histórico de Palestina, el cual se forjó por la sumatoria de relatos de memoria cultural extraídos de los actores consultados, y convertirlo en un elemento de diseño perdurable, para que exponga la lucha por la pertenencia de una manera diferente, pacífica, poniendo foco en los niños, ya que son quienes pueden incorporar la información y transmitirla en el futuro.

3.1.2 OBJETIVOS

Objetivo General

Acercar el patrimonio gastronómico palestino a niños y niñas pertenecientes a la diáspora palestina en Chile, a través de un libro ilustrado de recetas que fomente la conservación de las prácticas identitarias en el tiempo.

Objetivos Específicos

- Vincular a niños y niñas descendientes de Palestina con sus raíces a través de la cocina.
- Motivar el interés por el patrimonio palestino y su preservación.
Incentivar instancias de memoria cultural en los hogares de la colonia palestina.
- Crear un elemento de recordación y ayuda visual del patrimonio gastronómico teniendo en cuenta la adaptación de ingredientes y palabras.

3.1.3 PÚBLICO OBJETIVO

El proyecto está dirigido principalmente a niños y niñas descendientes de la comunidad palestina en Chile que posean desde 7 a 12 años idealmente, ya que en dicho rango etario ya tienen las destrezas necesarias para realizar operaciones motrices concretas apoyados por adultos, debido a que comienzan a pensar de manera lógica. Además, según las etapas del desarrollo cognitivo que presenta Piaget (1964, p.55), los niños a esa edad son capaces de pensar, sentir y ponerse en el lugar del otro. Al tener desarrollada la empatía y el reconocimiento se les podrá presentar a un personaje ficticio con características reconocibles que pretende mostrarles un contexto socio-cultural con el cual se puedan sentir vinculados a través de un contenido sencillo y atractivo.

El objetivo es poder facilitar a las nuevas generaciones de chilenos-palestinos el acercamiento a la información que muchas veces no se sigue heredando por las familias, e impulsarlos a conocer más sobre sus raíces en una etapa de asimilación del aprendizaje, para que se identifiquen y creen una conexión sin la necesidad de que conozcan Palestina de manera física. La idea es que posean este libro como un tesoro el cual además de hacerlos interactuar y conversar con sus parientes, será un objeto del cual podrán apropiarse, divertirse y compartirlo con las generaciones futuras de su familia.

Este libro no se cierra a ser entregado solamente a niños que sean descendientes de esta comunidad en Chile, sino a cualquiera de las diásporas que se encuentran en el mundo o incluso a cualquier lector que se pueda interesar por él.



EVENTO YO SOY PALESTINO 2018 | FUENTE: LAILA HABIBEH

3.1.4 CONTEXTO

Como primera instancia, para la presentación oficial de este libro de recetas se acordó junto a la Federación Palestina y las Damas Palestinas realizar un evento de lanzamiento en el Club Palestino ubicado en Avenida Presidente Kennedy 9351, comuna de Las Condes, el cual sería calendarizado para el primer semestre del presente año 2021, sin embargo, debido a la situación actual del país, muy probablemente será un evento realizado de manera remota para cumplir con las normas sanitarias, lo cual de igual manera sería muy positivo ya que la posibilidad de difusión es mucho más amplia al contar con una diversidad mayor de espectadores.

Se decidió tomar la oportunidad de lanzar el libro junto a las Damas Palestinas debido a la gran colaboración prestada durante el proceso, teniendo siempre presente que se quiere llegar a todo el público chileno interesado desde Arica a Punta Arenas, por lo mismo se tendrá publicado de manera constante en la tienda online de la agrupación, para otorgarle mayor difusión. Posteriormente se definirán nuevas plataformas de venta en las que se tiene pensado que pudieran ser alianzas con editoriales o microeditoriales.



DAMAS PALESTINAS DE SANTIAGO | FUENTE: DAMAS PALESTINAS



PARTE DE LAS INSTALACIONES DEL CLUB PALESTINO EN LAS CONDES | FUENTE: CLUB PALESTINO

3.1.5 PROCESOS PRODUCTIVOS

El desarrollo del proyecto *Sabores de Palestina* cuenta con 3 fases de trabajo para su desarrollo, las cuales se componen de una combinación de recursos humanos y técnicos.

Primera Parte:

- a) Definir las recetas a utilizar en la publicación.
- b) Corrección de las recetas seleccionadas
- c) Guión visual de cada receta

Segunda Parte:

- a) Creación de Storyboards
- b) Boceteo de personajes y elementos complementarios
- c) Elección de tipografía y paleta de colores
- d) Elección de formato y materialidad

Tercera Parte:

- a) Impresión de pruebas
- b) Impresión final
- c) Lanzamiento y difusión

Etapa	Actividades	Tareas
Planificación	Definir las pautas de las conversaciones guiadas y del material a recopilar.	Pautear los temas y la información a recopilar con los expertos.
Reconocimiento	Visitar los lugares que son relevantes para la recopilación de información.	Asistir a reuniones en el Club Palestino y el Centro de Estudios Árabes.
Recolección Oral	Conversaciones con actores clave	Obtener información oral de los actores clave a través de conversaciones guiadas que sustenten el proyecto.
Recolección Visual	Recopilación de imágenes o videos que aporten al desarrollo.	Fotografiar lugares relevantes. Solicitar material que aporte al proyecto.
Diseño	Boceteo, ilustración y diagramación de contenidos.	Boceteo de personajes y elementos. Storyboard Definición de tipografía y colores Diseño y diagramación Elección de formato y materialidad
Cotización	Presupuestos para el desarrollo del libro y su difusión.	Reuniones con imprentas para cotizar el valor de producción.
Recursos	Gestión de financiamiento del proyecto.	Acordar financiamiento del libro con la Federación Palestina.
Desarrollo	Llevar a cabo la producción final del libro.	Imprimir varias copias del libro en materialidad de bajo costo

Lugar	Recursos	Tiempo (Aprox)
Espacio de trabajo personal (hogar).	Computador personal	1º semana
Club Palestino & Centro Estudios Árabes.	Cuaderno Lápiz Grabadora	2º semana
Club Palestino & Centro Estudios Árabes.	Cuaderno Lápiz Grabadora	3º a 6º semana.
Club Palestino	Cámara del Celular Cámara Canon t3i Escáner	7º a 10º semana
Espacio de trabajo personal (hogar).	Papel Lápices Escáner	11º a 15º semana (5 semanas)
Imprenta.	Archivos digitales	16º semana
Club Palestino	Computador Cuaderno y lápiz	17º semana
Imprenta.	Archivos digitales	18º semana

RECURSOS TÉCNICOS

Para la realización de cada etapa fueron necesarios diferentes implementos de trabajo

1. Computador portátil Macbook Pro 13"
2. Cámara fotográfica
3. Portaminas y goma para boceteo
4. Hojas de papel bond tamaño carta
5. Escáner
6. Impresora Epson L220
7. Tableta gráfica Wacom Bamboo CTL-470
8. Softwares: Adobe Photoshop, Adobe Illustrator y Adobe Indesign.
9. Ipad 10.2" + Apple Pencil + la aplicación Procreate





3.1.6 GESTIÓN ESTRATÉGICA

La producción y difusión del libro se llevaría a cabo junto al apoyo de la Federación Palestina de Santiago, con quienes he trabajado desde el comienzo de este proceso en la etapa investigativa y de recopilación de información. Dicha organización se vió motivada al conocer mi proyecto y el aporte que podría generar, por lo cual la presidenta Nadia Garib me propuso que como primera instancia el libro fuera lanzado y financiado por ellos, respetando todos los derechos de autor propios correspondientes. Para dicho fin se han calculado los costos de producción del proyecto incluyendo los pagos por honorarios correspondientes al diseño del libro, diagramación e ilustración del libro, además de los gastos que implicaría la difusión del mismo.

La producción generada bajo los fondos de la Federación será eventualmente presentada ante la comunidad palestina en un evento calendarizado, el cual se difundiría por redes sociales y sitio web para poner a disposición la venta del libro a un costo alcanzable. Posteriormente, se subiría a la web de las Damas Palestinas llamada Tienda Solidaria Damas Palestinas, para poder distribuirlo a todo el país.

PRODUCCIÓN GENERAL

ITEM	MONTO
Edición General (1 mes)	\$500.000
Diseño e Ilustración Libro (1mes)	\$1.000.000
ISBN	\$10.100
Corrección de estilo	\$100.000
Corrección de pruebas	\$100.000
Impresión 1000 copias	\$1.361.360
Total	\$ 3.071.460

DIFUSIÓN Y MEDIOS

ITEM	MONTO
Posts Redes Sociales (12xmes)	\$96.000
Pendón lanzamiento	\$35.000
Fotografías de producto (20 fotos)	\$100.000
Total	\$ 231.000

DISTRIBUCIÓN DE GANANCIAS

ITEM	PORCENTAJE
Daniela Heresi	70%
Federación Palestina	30%

3.2 LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

3.2.1 METODOLOGÍA

A partir del análisis teórico realizado con anterioridad en base a fuentes bibliográficas disponibles, se detectaron ciertos ámbitos que fueron necesarios abordar mediante metodologías cualitativas de levantamiento de información para lograr complementar los fundamentos para el desarrollo de este proyecto. Las fases fueron las siguientes:

1) Conversaciones guiadas con actores expertos.

- Profesores del Centro de Estudios Árabes (CEA) de la Facultad de Filosofía y Humanidades de la Universidad de Chile.
- Federación Palestina
- Asociación de Beneficencia Damas Palestinas
- Chefs de descendencia palestina

Primero en base a la búsqueda de escritorio llegué a contactar al profesor Kamal Cumsille del CEA quien me entregó mayor acercamiento bibliográfico y me recomendó comunicarme con las Damas Palestinas para poder obtener mayor información sobre el área gastronómica. Posteriormente, vía correo electrónico fue posible agendar reuniones con algunas de ellas, en donde se logró a través de conversaciones guiadas entrar en mayor confianza con ellas y obtener lo anécdotas y material útil para este proceso.

2) Orden y selección de recetas con expertas.

Debido a toda la información que se fue dando y a la gran cantidad de recetas posibles, fue necesario establecer parámetros para poder definir cuáles serían las mejores recetas, en donde todas pudiésemos quedar conformes. En este proceso siempre estuvo presente Nadia Garib, psiquiatra infantil, para validar la toma de decisiones.

3) Desarrollo de esquema de clasificación de las recetas y sus categorías.

Para poder ordenar las recetas que se seleccionaron, se esquematizó unas tablas con la información a describir de cada una, de esta manera se podría visualizar la extensión que tenía cada una.

Las clasificaciones fueron las siguiente:s:

- **Nombre en árabe**
- **Nombre en español o traducción**
- **Cantidades (porción o personas)**
- **Ingredientes**
- **Preparación**
- **Breve resumen histórico**
- **Nombre escrito en lengua árabe.**
- **Fotografía referencial**



3.2.2 DEFINICIÓN DE CONTENIDO

Para la obtención de las recetas que conformarán el proyecto de diseño se trabajó primeramente con algunas integrantes de la Corporación de Damas Palestinas de Santiago, ya que lo conforman mujeres migrantes de Palestina y descendientes de primera generación que viven de cerca la tradición culinaria. Llevan varios años generando actividades de distinto tipo que puedan acercar a los niños a la cultura. Entre ellas, se contó con la participación de Laila Beitró (Presidenta de las Damas Palestinas), su hija Laila Habibeh (Diseñadora Gráfica), Nadia Garib (Presidenta de la Federación Palestina y Psiquiatra Infanto-Juvenil). En conjunto se trabajó a través de conversaciones guiadas para conseguir de manera fluida escuchar los relatos relacionados a las recetas que ellas mencionaban como importantes. A partir de esto se fue enlistando a aquellas recetas que por acuerdo eran pertinentes de rescatar. Lo positivo de este proceso fue que la informalidad daba pie a conversar de anécdotas personales que ellas vivieron junto a su familia, dando pie a la memoria cultural que se abría al hablar de experiencias, sabores y olores.

Mediante diferentes instancias de reunión con la agrupación fue que se llegó a un listado de diez recetas seleccionadas apartir de criterios objetivos, como la baja dificultad y por sobre todo la importancia de ser destacadas como parte de la cultura de Palestina, además, era relevante traducir los nombres de los platos a español y árabe. Algo importante que resultó de las conversaciones fue que se habló mucho de ingredientes típicamente usados en Palestina pero que a veces cuesta conseguir en Chile, sin embargo, ellas mencionaban que siempre intentaban acercarse lo mejor posible a los sabores.

La primera pregunta que se hizo al inicio de las conversaciones con el grupo fue: *¿Qué recetas considera que representan a la cocina palestina?*

A partir de esto comenzaron a darse respuestas muy variadas ya que al ser cercanas a Palestina o algunas nacidas allá, conocen el espectro de preparaciones de esa época. Influyó bastante la emotividad y la relación que ellas han tenido en su vida familiar con ciertos platos. Como fue difícil para ellas elegir las mejores, le dedicaron varios días y nos ayudamos de algunos recetarios que ellas guardaban. Después, en una tercera reunión en casa de Laila Beitró, se decidieron las diez mejores por acuerdo unánime, pensando en que este sería un primer libro y luego habrían nuevas instancias para hablar de las que fueron descartadas por ahora.

Luego conté con la colaboración de una chef chileno-palestina, Sofía Halabi, quien es reconocida en redes sociales por su cuenta “Cocina Palestina”, donde muestra recetas palestinas que ella ha ido aprendiendo por herencia familiar. Sofía, fue ganadora del 2do lugar en el concurso “Tu Receta, Tu Historia Migrante” del año 2017. Además, colaboró conmigo en completar las recetas del Musakhan y el Maqloube y corregir detalles culinarios del libro.



SOFÍA HALABI EN PREMIACIÓN DEL CONCURSO TU RECETA TU HISTORIA MIGRANTE | IMAGEN CORTESÍA SOFIA HALABI

Para generar el contenido del libro primero se tomó como inspiración el cuenta-cuentos creado e interpretado por Nadia Garib (Presidenta de la Federación) para los niños que asisten a la actividad “Yo Soy Palestino” en el Club Palestino de Santiago (*Ver anexo n°1*), en el cual se cuenta la historia de un niño de 14 años llamado Yussef que reside en Beit Jala, región de Palestina, y posee una numerosa familia pero muy unida, en dicha historia se hace hincapié en diversas situaciones típicamente habituales para un palestino. Este cuento se creó a partir de las experiencias vividas por el abuelo de Nadia, la cual ella adaptó para ser contado a los niños y niñas de la comunidad y acercarlos a un contexto en el que pueden encontrar variadas características que se asemejan a su entorno familiar.

Como se mencionaba anteriormente, se escogieron 10 recetas relevantes y representativas para el pueblo palestino, las que fueron, en una primera instancia, seleccionadas en conversación con algunas integrantes de las Damas Palestinas que se dedican a enseñar sobre cocina, luego fueron revisadas por Nadia Garib, quien además es Psiquiatra Infanto-Juvenil. Se concluyó en que fuese dicha cantidad de recetas para que el libro no quedara demasiado extenso, tomando en cuenta que está pensando para niños desde los 7 años. Las recetas a trabajar serían las siguientes:

- 1) *Musakhan (Plato nacional palestino)*
- 2) *Tahine*
- 3) *Falafel*
- 4) *Warak Dawali*
- 5) *Harise*
- 6) *Hummus*
- 7) *Maqloube*
- 8) *Kusa Mahshi*
- 9) *Taboule*
- 10) *Barazek*

Para este libro, tomé la decisión de utilizar al mismo personaje de Yussef como protagonista y representarlo como un niño chileno que habita en Santiago y es hijo de palestinos llegados a nuestro país, de esta manera se construiría un relato visual más interesante que haga que el libro presente un viaje por la memoria, poniéndolas en contexto de acuerdo a la información obtenida en cuanto a las recetas y la cultura gastronómica palestina.


Obtuve la información a través de las Damas Palestinas pero también me contacté con Nadeen y Christine del proyecto Farayek en Belén (Palestina), mediante correo electrónico, quienes me ayudaron a entender de mejor manera lo que significa cada receta para ellos y contraponerlo a la realidad que se vive para un descendiente en Chile, ya que cada plato tiene una historia y significado. Sumado a este proceso, utilicé como herramienta de información el libro “Aroma Árabe” de Salah Jamal (2018), un médico e historiador palestino que reside en España hace varios años y escribió este libro de recetas de una manera bastante más poética, ya que relata experiencias relacionadas a cada una.

El material relevante para la creación del contenido de este libro son las recetas, por lo cual fueron organizadas en fichas con sus debidas secciones mencionadas en el capítulo anterior y en una hoja aparte transcribí los nombres de cada una en lengua árabe a mano alzada, por supuesto con ayuda de las Damas, ya que yo no manejo el idioma. Lo siguiente fue seleccionar los ingredientes cuyo nombre son difíciles de comprender para crear un Glosario, el cual también se compone de ilustraciones. Por otra parte, se creó un guión visual en donde se representa de manera escrita la acción que se desarrollará de manera gráfica posteriormente, esto serviría para entender de manera previa lo que se tendrá que dibujar.




NADIA GARIB INTERPRETANDO A YUSSEF EN “YSP” | FOTO TOMADA EN FEBRERO 2020.

FICHAS DE RECETAS

NOMBRE EN ÁRABE	Musakhan (Musajjan)	Por: Chef Sofía Halabi
TRADUCCIÓN	"Algo Caliente"	
CANTIDADES	4 personas	
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none">-1 Kg Presas de pollo trozado-2 Cebollas-Pan taboon ó pan pita-2 cucharadas de jugo de limón-1 cucharada de especias mezcladas (Baharat)-2 cucharaditas de ajo machacado-Sal y pimienta-2 cucharadas de Sumac-Aceite de oliva-Almendras o piñones tostados-Perejil picado	
FOTOGRAFÍA		

<p>PROCEDIMIENTO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aliña las presas de pollo con sumac, jugo de limón, baharat, ajo, sal y pimienta. 2. Marina toda la noche ó un par de horas para que se impregnen los sabores. 3. Pon a asar el pollo en el horno hasta que esté dorado. Reserva los jugos. 4. Calienta aceite de oliva en una olla y agréga la cebolla en corte pluma. Cuando esté blandita alíñala con sumac a gusto y sal. Cocina a fuego fuerte sin quemar. Retira cuando esté tierna. 5. Ubica el pan en la bandeja del horno, remoja con jugo de pollo, aceite de oliva una capa de cebolla, y encima el pollo. 6. Hornea 15 a 20 minutos. 7. Sirve con piñones o almendras tostadas por arriba y perejil.
<p>RESUMEN</p>	<p>Musakhan es una comida considerada el plato nacional de Palestina, ya que es el plato más popular que se sirve allí y sus ingredientes son una celebración de Palestina, lo más importante, su aceite de oliva.</p> <p>La palabra “musakhan” significa “calentado” en árabe, que se refiere al hecho de que los componentes del plato se preparan por separado y luego se calientan juntos, lo que da como resultado el producto final. Musakhan es un plato muy simple y directo que depende de la calidad de los ingredientes utilizados, así que asegúrese de utilizar los ingredientes más frescos y de la más alta calidad que pueda encontrar.</p> <p>Se come sobre un pan Taboun que es hecho tradicionalmente para este plato, pero como no siempre es fácil de encontrar fuera del Medio Oriente, en su lugar se puede usar naan o un pan plano grueso (pan pita).</p>

NOMBRE EN ÁRABE	Maqloubeh	Por: Chef Sofía Halabi
TRADUCCIÓN	Volteado	
CANTIDADES	4-6 personas	
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - 2 berenjenas grandes o 1 coliflor - 1 Kg. de carne de cordero con hueso o 1 pollo troceado - ½ Kg. de arroz, mejor de grano largo (Basmati) - Baharat - 50 gr. de piñones o 50 gr. de almendras peladas crudas - 100 gr. de mantequilla - ½ Kg. de tomates maduros - Aceite para freír - Sal 	
FOTOGRAFÍA		

<p>PROCEDIMIENTO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar en rodajas largas o redondas, freírlas hasta que tuesten un poco (Ten cuidado!) 2. Colocar las rodajas fritas sobre papel de cocina para absorber el aceite. 3. Poner la carne o el pollo en una olla y cubrir con agua fría. 4. Añade la sal y el baharat. Poner a hervir sobre fuego lento, eliminando la espuma de vez en cuando. 5. Cocer hasta que la carne se ablande, luego separala en una fuente y conservar el caldo. 6. Lava el arroz y ponlo en remojo con agua 10 min., luego escúrrelo. 7. En una olla grande coloca primero en el fondo con rodajas de tomate maduro, luego la carne o pollo, encima las berenjenas fritas y por último el arroz. 8. Añade el caldo caliente con mucha precaución de no quemarte y cubre por encima el arroz. 9. Tapa la olla y déjala a fuego fuerte hasta 	<p>que hierva. Luego baja la llama y deja la cocción por 25-30 minutos más.</p> <p>10. Apaga y deja reposar. Luego da vuelta la olla sobre una bandeja plana, que sea más grande que la olla.</p>
<p>RESUMEN</p>	<p>Es un plato de arroz y demás ingredientes cuyo origen es la cocina palestina y Turca aunque es conocido en las cocinas de los países de oriente medio. A veces se denomina como la paella árabe debido a su similitud de aromas y colores con la paella valenciana. Se trata de un plato servido los días festivos. Se menciona a veces como Maqlouba.</p> <p>Hoy en día este plato se ha vuelto tan popular que la gente come esta especialidad en gran parte del mundo árabe, incluyendo Siria, Jordania, Líbano,</p>	<p>Irak, Turquía y también en las zonas kurdas.</p>

NOMBRE EN ÁRABE	Falafel	Por: Damas Palestinas
TRADUCCIÓN	Croquetas de garbanzo	
CANTIDADES	5 personas	
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - 1/2 kg de garbanzos remojados sin cáscara o en conserva - 1 cebolla en trozos - 1 ramillete de perejil - 3 dientes de ajo - 2 cucharaditas de levadura en polvo - Sal y pimienta a gusto - 1 cucharadita de comino - Aceite para freir 	
FOTOGRAFÍA		

PROCEDIMIENTO	<ol style="list-style-type: none">1) Pica el perejil, la cebolla y el ajo en pequeños pedacitos.2) Muele los garbanzos en una licuadora con el resto de los ingredientes hasta formar una masa3) Toma un puñado y dale forma de pequeñas hamburguesas.4) Fríelas con abundante aceite (pide ayuda a un adulto) hasta que se doren.5) Retira los falafels con cuidado y sirvelos con el acompañamiento que más te guste o con <i>Laban</i>.
RESUMEN	<p>El falafel es una comida tradicional del Medio Oriente , que se sirve comúnmente en una pita, que actúa como un bolsillo, o se envuelve en un pan plano conocido como taboon ; “falafel” también se refiere con frecuencia a un sándwich envuelto que se prepara de esta manera.</p> <p>En Palestina, se come el falafel por la mañana, como desayuno, junto con hummus ó labneh. También lo hacen durante el almuerzo. Mi mamá me enseñó a comerlo con pan pita árabe y le agregamos ensalada y tahini.</p>

NOMBRE EN ÁRABE	Dulce de sémola	Por: Damas Palestinas
TRADUCCIÓN	Harise / Aristelos	
CANTIDADES	16 porciones	
INGREDIENTES	<p><u>Masa:</u> 1 2/3 taza de semola (250 gr) 2 cditas de polvos de hornear 2 huevos 1/2 taza de almendras picadas 125 gr de mantequilla derretida 1 tarro (397 gr) de leche condensada Almendras para decorar (opcional)</p> <p><u>Almíbar:</u> 1 taza de azucar granulada 2 tazas de agua 1 cdta extracto de almendras ó esencia de rosas o azahar. 1 cdta de ugo de limón.</p>	
FOTOGRAFÍA		

<p>PROCEDIMIENTO</p>	<p>1) Precalentar el horno a 180^a hervir y luego que enfríe un poco.</p> <p>2) Enmantequilla un molde cuadrado y cubre el fondo con papel encerado. Saca el queque, corta en cuadritos, coloca una almendra en cada uno y bañalos con el jarabe.</p> <p>3) En un bowl coloca la sémola, polvos de hornear y almendras picadas. Revolver Deja enfriar y refrigerar. Sirvelo a temperatura ambiente.</p> <p>4) Agrega la leche condensada y los huevos. Revuelve hasta mezclar todo.</p> <p>5) Agrega mantequilla derretida y revuelve para incorporar.</p> <p>6) Vaciar el batido en el molde y empareja.</p> <p>7) Hornea 25 a 30min hasta que dore. Inserta un palito y si sale limpio está listo.</p> <p>8) Para el jarabe junta todos los ingredientes en una pequeña olla y cocina a fuego medio, revolviendo hasta disolver el azúcar (con ayuda de un adulto). Déjalo</p>
<p>RESUMEN</p>	<p>Se le llama Harise o, a veces, Basbousa, depende del país en el que se encuentre. Se desconocen sus orígenes confirmados, pero en Palestina es parte del día a día.</p> <p>Suelen comerlo después de almuerzo o de cenar con un buen café árabe.</p>

NOMBRE EN ÁRABE	Hojas de Parra	Por: Damas Palestinas
TRADUCCIÓN	Warak Dawali	
CANTIDADES	4 personas	
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> -1 kg de carne picada fina (posta o asiento) -1/2 kg de arroz lavado (grano corto) -1/4 de mantequilla clarificada (125gr) ó aceite vegetal -1/2 cucharadita de aliño árabe o pimienta negra molida -Sal a gusto -100 hojas de parra 	
FOTOGRAFÍA		

<p>PROCEDIMIENTO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coce las hojas de parra por 2 minutos en agua hirviendo con sal y luego escurrir. 2. Mezcla la carne picada a mano, el arroz crudo, la mantequilla o aceite, el aliño árabe y la sal. 3. Sobre una bandeja, extiende la hoja de parra con la parte más áspera hacia arriba y quítale el tallo sobrante. 4. Coloca en forma cilíndrica una cucharadita del relleno en el centro de la hoja, dobla la parte inferior sobre el relleno, pliega los lados sin apretar mucho (para que el arroz crezca) y a continuación enrolla la hoja en dirección a la punta. Debes repetir este proceso con todas las hojas. 5. Coloca los rollos bien juntos en una olla, acomodandolos por capas intercaladas. Aprieta bien y cubre con hojas de parra sin relleno. Cubrir con agua caliente y hasta sobrepasar y colocar la tapa de la olla. Cocinar a fuego medio hasta que se consuma el líquido. Revisar que el relleno esté blando.
<p>RESUMEN</p>	<p>Al igual que la mayoría de los platos árabes, la forma en que se preparan las hojas de parra difiere no solo de un país a otro, sino también de un hogar a otro. Incluso el nombre del plato es diferente, ya que los palestinos y los jordanos lo llaman warak dawali.</p> <p>Se come durante el almuerzo o la cena. Es un plato famoso por lo que lo hacen durante las vacaciones y celebraciones o eventos.</p>

NOMBRE EN ÁRABE	Hummus	Por: Damas Palestinas
TRADUCCIÓN	Pasta de garbanzos	
CANTIDADES	4 personas	
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - Medio kilo de garbanzos (Dejar en remojo la noche anterior o usar un tarro precocidos) - Zumo de 2 limones (a gusto) - 3 cucharadas de pasta de sésamo (tahine) - 1 diente de ajo aplastado - 1 cucharadita de sal - 1 cda de aceite de oliva extra virgen y más para decorar - 1 chorrito de agua tibia - Perejil fresco y pimentón en polvo para emplatar 	
FOTOGRAFÍA		

PROCEDIMIENTO

Agrega todos los ingredientes en una máquina picadora y tritura muy bien hasta obtener un puré de textura consistente y sedosa.

2) Extiende el puré sobre un plato y haz un pequeño hueco en el centro

3) Agrega un generoso chorro de aceite de oliva extra virgen, un poco de perejil picado y pimentón en polvo.

4) Sirve con pan pita fresco o caliente. Se puede refrigerar hasta 3 días o congelar hasta 3 meses.

RESUMEN

En el siglo XIII, la gente en Egipto comenzó a hacer hummus, y es a partir de ahí que se hizo muy popular y en todas las regiones levantinas se puede comer hummus. La palabra Hummus en árabe significa garbanzos. Los griegos y los egipcios eran socios comerciales, por lo que podemos ver muchos platos similares tanto en Grecia como en Egipto. Los palestinos comen hummus al desayuno y a veces lo verás en los restaurantes como parte del *mezze*, antes de que llegue la comida, pero lo más popular es como desayuno.

NOMBRE EN ÁRABE	Tabouleh	Por: Damas Palestinas
TRADUCCIÓN	Ensalada de trigo	
CANTIDADES	6 personas	
INGREDIENTES	<p>1 taza de burgol (sémola de trigo) 3 cebollas picadas 2 tazas de perejil fresco picado 1 taza de hierbabuena picada 1/2 kg de tomates rojos cortados en trocitos 1/2 taza de zumo de limón sal y pimienta 2-3 cdas de aceite de oliva.</p>	
FOTOGRAFÍA		

PROCEDIMIENTO

1. Pon el burgul en un recipiente con agua y dejalo en remojo por 10 minutos
2. Escurre el burgul en un colador y exprime bien el agua.
3. Coloca el burgul junto con el resto de los ingredientes en un bowl y mezclalos bien.

RESUMEN


Es originario de las montañas del Líbano y Siria, pero a través de los años también comenzó a ser muy popular en el Medio Oriente. Se come como parte del mezze, donde se sirve antes de la comida. Hoy en día, casi todos los restaurantes sirven tabbouleh y ya es parte de la comida tradicional de Palestina desde hace años. Como en casi todas las recetas, cada una se diferencia en los países por su sabor, ingredientes o diferentes condimentos.

NOMBRE EN ÁRABE	Kusa Mahshi	Por: Damas Palestinas
TRADUCCIÓN	Zapallitos rellenos	
CANTIDADES	3 a 4 personas	
INGREDIENTES	<ul style="list-style-type: none"> - 6 zapallitos italianos pequeños (zucchini) - 500 gr de carne picada de ternera sin grasa. - 1/2 kg de arroz lavado - aceite de oliva - 1 cebolla grande picada - 1 tomate picado sin semillas - Sal y pimienta a gusto - 1 cucharada de salsa de tomate. 	
FOTOGRAFÍA		

<p>PROCEDIMIENTO</p>	<p>1) Haz un pequeño corte en la parte superior de los zapallos.</p> <p>2) Extrae la pulpa de los zapallos con una cuchara para que queden huecos.</p> <p>3) Sumergir los zapallos y la pulpa en agua con sal en recipientes separados.</p> <p>4) Rellena los zapallos sin apretar y dejando espacio suficiente para que crezca el arroz. Reservar.</p> <p>5) Sofreír en la mantequilla la cebolla y el tomate para preparar un guiso. Reservar.</p> <p>6) Colar la pulpa para eliminar el líquido, sazonar con sal y pimienta.</p> <p>7) Colocar en el fondo de una olla la costilla de res o cordero, agregar la pulpa, el guiso y la pasta de tomate.</p> <p>8) Acomodar una capa de zapallitos</p> <p>ordenadamente, en una misma dirección. Alternar las capas colocandolas en dirección opuesta y así sucesivamente hasta terminar.</p> <p>9) Cubrir con agua caliente, revisar la sal y cocinar a fuego medio hasta que sequen. Los zapallos deben quedar blanditos.</p>
<p>RESUMEN</p>	<p>El origen del plato a veces se remonta a Siria, pero como es el caso de la mayoría de las preparaciones tradicionales de Oriente Medio, se desconoce el origen exacto. Principalmente, los turcos y griegos reclaman la propiedad de la comida. Como el cordero era mucho más barato que la ternera cuando el plato salió a la luz por primera vez, el primero era un ingrediente preferido y el segundo estaba reservado solo para la clase rica y dominante.</p> <p>Lo comen durante el almuerzo o la cena y es un plato famoso por lo que lo hacen durante las fiestas y eventos.</p>

NOMBRE EN ÁRABE	Barazek	Por: Damas Palestinas
TRADUCCIÓN	Galletas de sésamo	
CANTIDADES	4 docenas	
INGREDIENTES	<p>1/2 kilo de harina 1 taza de azúcar 1/4 taza de leche tibia 1 pizca de anís 2 huevos 1/4 mantequilla derretida fría 1/2 taza de semillas de sésamo</p>	
FOTOGRAFÍA		

PROCEDIMIENTO	<ul style="list-style-type: none">- Cernir la harina. Calienta la leche con el anís y el azúcar.- Entibia la mezcla y vacíala sobre la harina.- Agrega los huevos uno a uno y la mantequilla derretida.- Une bien la mezcla y amasa.- Corta galletitas de 1 cm de grosos, dándole la forma que quieras.- Vacía la semilla de sésamo en un plato y unta las galletas en estas.- Ponlas en el horno en una lata enmantequillada.- Deja hornear 20 minutos aprox, para que queden levemente doradas.
RESUMEN	<p>Si bien son de origen sirio, son muy típicas en Palestina, cada una con su receta tradicional. Está dentro de los postres más conocidos, por lo que es muy fácil encontrarlo por las calles. Se suele comer en cenas o desayunos, o en cualquier momento del día junto a un café.</p>

NOMBRE EN ÁRABE	Tahine	Por: Damas Palestinas
TRADUCCIÓN	Pasta de sésamo	
CANTIDADES	2 o 3 cucharadas	
INGREDIENTES	<p>2 cucharadas de sésamo (ajonjolí) 4 cucharadas de líquido (agua, aceite de semillas o aceite de oliva) 1 pizca de sal</p>	
FOTOGRAFÍA		

PROCEDIMIENTO	<p>1) Lava el sésamo bajo un chorro de agua de la llave y luego escúrrelo bien</p> <p>2) Vierte el sésamo en una sartén gigante y ponlo a fuego medio unos 5 minutos. (Si el sésamo que tienes ya viene tostada, sáltate este paso)</p> <p>3) Cuando esté bien fría ponlo en una picadora y añade el líquido que tu elijas con la pizca de sal</p> <p>4) Pica todo muy bien hasta que quede una pasta masmenos lisa y si es necesairo agrega agua para que suavice.</p> <p>Y listo! Puedes usarla en tu hummus o cualquier otro plato árabe.</p>
RESUMEN	<p>Sirve para acompañar falafel, para agregar al hummus, y muchos platos salados. Está hecho de sésamo molido(ajonjolí) y es muy popular como ingrediente en las preparaciones de Medio Oriente. También se puede consumir solo como para untar.</p>

NOMBRES DE LAS RECETAS EN LENGUA ÁRABE

مسخنmusakan
طحنهtahine
فالفلfalafel
ورك دواليwarak dawali
هريسه.....harise
حومسhummus
مكلوبهmaqlube
كوسه محشيkusamashi
تبولهtaboule
برازكbarazek

GUIÓN VISUAL

RECETA	IDEA BASE	IMAGEN ESCRITA
1) Musakhan	Plato nacional palestino. Se come con las manos, se aliña con zumac. Suelen comerlo una o dos veces por semana. Es muy famoso. Los componentes se preparan x separado y luego se calientan juntos	Se ven las manos de Yussef mostrando el plato servido en una mesa llena de ingredientes coloridos. El texto donde habla el personaje puede ir en la misma mesa.
2) Hummus	Se disfruta en el desayuno o eventos familiares con pan árabe. Sabroso puré característico de la zona. Es raro no consumirlo casi toda la semana.	Yussef se encuentra triturando en una moledora los garbanzos para preparar el desayuno. Los ingredientes lo rodean. "Hummus significa Garbanzo en árabe..."
3) Maqloube	Le dicen la paella árabe por su similitud. Es un plato que se suele servir los días festivos. Su origen es palestino pero se ve en otras zonas.	"Cada vez que vienen mis tíos o celebramos algún cumpleaños hacemos Maqloube porque es abundante y delicioso". - Yussef levantando la olla después de voltearla.
4) Harise / Hareesa	También le llaman Basbousa. Se come después de almuerzo o de cenar con un buen café árabe.	Me encanta lo dulce y mi favorito es el Harise, con mi mamá nos gusta hacerlo a veces para cenar o después de almuerzo, ellos lo acompañan con un café árabe. - Yussef intentando robar uno de la mesa.
5) Warak Dawali	Las hojas de parra se comen en almuerzo o cena. Como es un plato tan famoso también se puede encontrar en eventos.	Desde arriba se puede ver las manos de Yussef enrollando hojitas junto a su mamá quien las cuece.
6) Falafel	Se come por la mañana al desayuno con hummus o pan de sésamo (ka'ek). También durante el almuerzo con pan pita, ensalada y tahine.	Yussef haciendo bolitas con la masa del falafel en la mesa - "Esto lo encuentras en las calles de palestina. Se cocinan en el momento con aceite, ten cuidado que quema!"
7) Kusa Mahshi	Zapallitos rellenos. Es muy común comerlo en fiestas o reuniones familiares porque se preparan muchos.	Se ve en vista cenital una mesa con varias manos preparando y sirviéndose los zapallitos. Distribuir el texto dentro de la ilustración.
8) Tabbule	Se come como parte del mezze, antes de las comidas del almuerzo o cena. Sirve para acompañar aperitivos. Se sirve en verano.	"En días calurosos es genial preparar Taboule porque es fresco, fácil y colorido" - Se ve a Yussef mostrando y celebrando su bowl con Tabule hecho por él.
9) Barazek	Galletas de origen sirio pero cada país comenzó a modificarla a su manera. - También es uno de los postres palestinos más tradicionales y es fácil encontrar puestos que vendan.	Las hacemos muy seguido porque son muy fáciles! Me gusta pensar que estoy en palestina cuando las como" - Yussef comiendo e imaginando las calles de Beit Jala.
10) Tahine	Sirve para acompañar falafel, para agregar al hummus, y muchos platos salados. Está hecho de sésamo molido.	Es muy simple! Sirve para acompañador de todo. Yussef en vista casi frontal. Se ve incorporando los ingredientes a la moledora.

3.3 DESARROLLO DEL PROYECTO

3.3.1 Decisiones de Diseño

Definidas las recetas y el contenido a mostrar, se procedió a contestar las siguientes preguntas para enmarcar la idea que se pretende lograr con este libro.

¿Qué? (Lo que se quiere contar)

Recetas del patrimonio palestino contadas desde la visión de un descendiente en Chile.

¿Por qué?

Porque es necesario dar a conocer a niños descendientes la cocina palestina de una forma divertida y plasmarla en un soporte que sea fácil de consultar y atesorar.

¿Quién?

El personaje principal sería un niño de 8 años llamado Yussef, quien nació en Chile pero sus padres llegaron como inmigrantes desde Palestina.

¿Para quién?

Quiero hablarle principalmente a niños y niñas descendientes de Palestina, ya que son quienes a futuro podrán seguir conservando y protegiendo la identidad cultural.

DISEÑO DE PERSONAJES Y ELEMENTOS.

El primer acercamiento fue realizar una búsqueda de fotografías de niños palestinos que tuviesen mas menos la edad del protagonista para analizar sus vestimentas y rasgos generales para imaginar un posible personaje. También me apoyé de libros ilustrados árabes donde observé las características de los dibujos.

Primeramente tomé la decisión de crear al personaje principal que es Yussef. Para ello, boceté muchas veces las ideas que tenía de el hasta quedar conforme con un estilo. Una vez que tenía definido cómo se vería, comencé a bocetear en distintas poses.

MOODBOARD DE FOTOS REFERENCIALES DE NIÑOS PALESTINOS



BOCETEO Y DISEÑO DE PERSONAJE







BOCETOS DE ELEMENTOS SIMBÓLICOS DE LA CULTURA



STORYBOARD

Boceto de las páginas del libro para poder visualizar de mejor forma la disposición de los elementos y poder corregir de manera rápida en baja calidad.

HOJA 1



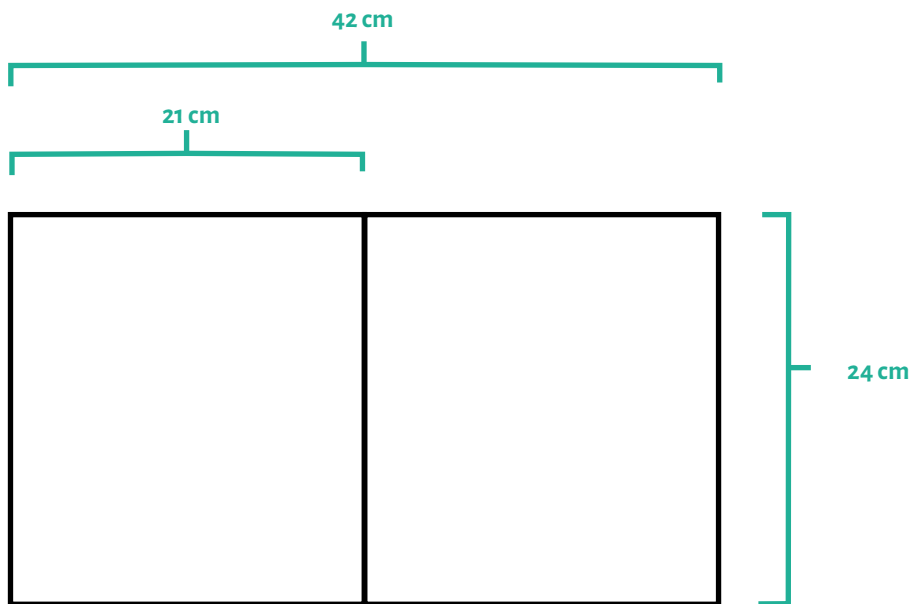
HOJA 2



FORMATO

De acuerdo a las características del contenido del libro y su objetivo de uso se determinaron algunos parámetros de formato que resultaran óptimos a la hora de manipular el libro, sobre todo de manera extendida, ya que las recetas irían a doble página para otorgar mayor espacio a la distribución de las ilustraciones y el texto. Para ello se observaron algunas referencias, como el recetario de las Damas Colombo-Palestinas y libros prestados por las Damas Palestinas de Santiago. Se concluyó trabajar en una medida de 21 cm de ancho por 24 cm de alto (cerrado).

Por otra parte se decidió trabajar 32 páginas interiores, ya que esta cantidad permitía un calce perfecto de las caras de cada hoja y una buena extensión del contenido.



MATERIALIDAD Y SOPORTE

Para la ejecución del libro se tomaron decisiones de materialidad y encuadernación basadas en la finalidad del libro y en obtener lo más óptimo en cuanto a precio y calidad, ya que no se busca encarecer mucho el producto final. Luego de realizar varias cotizaciones, en donde se barajó la posibilidad de hacer cuadernillos cosidos y unidos a la tapa en Hotmelt, se optó por la opción de encuadernar con corchetes al lomo ya que la cantidad de páginas y el tipo de papel lo permite, además que esto dejaría que las hojas se pudieran extender en 180° para la visualización de las recetas a doble página.

Para el interior se decidió utilizar papel Bond de 140 gramos, impreso por tiro y retiro en cuatricromía, ya que uno de los objetivos es que el niño(a) pueda pintar o escribir sobre las páginas. Este sustrato tiene muy buena resistencia a las tintas, una buena terminación de colores y una durabilidad adecuada.

Para la cubierta luego de algunas pruebas se determinó trabajar con tapas blandas de Couché termolaminado mate de 300 gramos para una buena terminación con un costo más bajo que una tapa dura. La impresión sería por tiro y retiro para las guardas, e impreso a 4x2 tintas.



COLOR

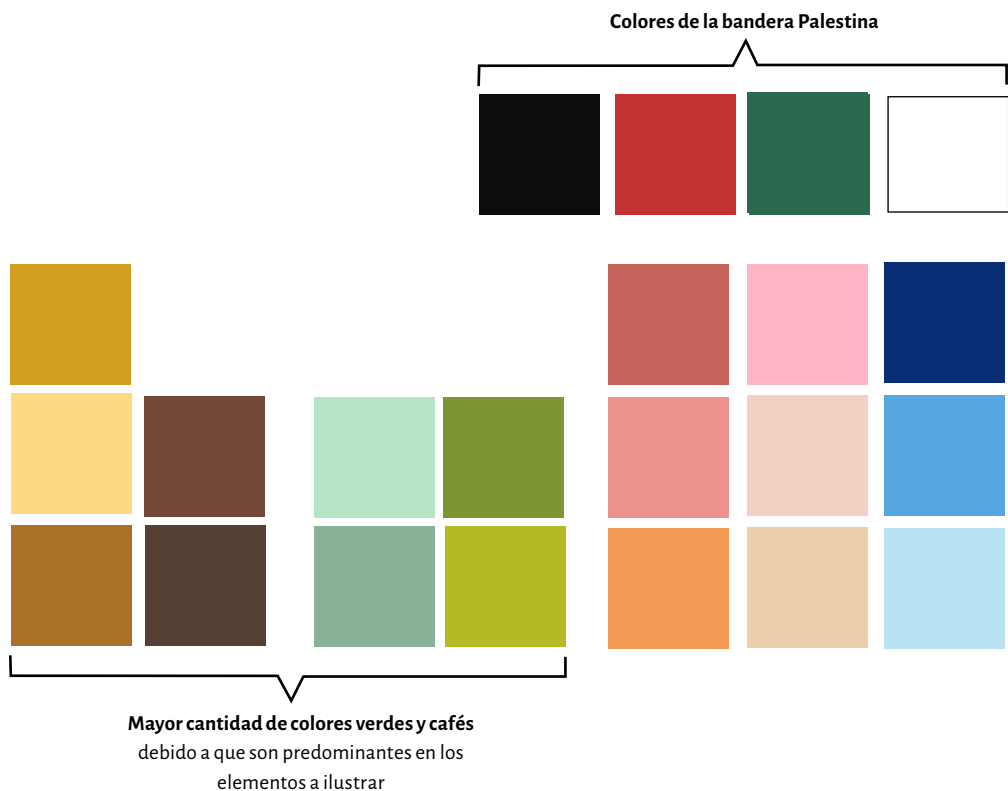
La paleta cromática seleccionada se definió a partir de un análisis de color de un moodboard de fotografías relacionadas al territorio palestino y su comida, principalmente platos, ingredientes, ferias, etc. El resultado de esto fue una paleta cercana a los colores tierra y verdes, con tonos muy saturados, debido a que las referencias son en su mayoría basadas en la naturaleza.

ANÁLISIS DE COLOR



En el proyecto la intención es reflejar casi por completo la fidelidad de los elementos y sus colores para no causar confusión, por lo mismo, es muy positivo que como estamos hablando de recetas tenemos una gama amplia de opciones cromáticas, sin embargo, la idea es construir una paleta que sea concordante con las sensaciones visuales de la cocina palestina y llevarlo a colores más vibrantes para llamar la atención de los niños. Es por esto que a partir de los colores rescatados del moodboard se decidió tomarlos como referenciay crear una paleta cromática propia con tonos pasteles más variados, utilizando como pie forzado el negro, rojo y verde de la bandera nacional palestina, además de seguir algunos colores utilizados en los referentes.

PROPUESTA DE COLOR



TIPOGRAFÍA

Para la búsqueda tipográfica se planteó el objetivo de encontrar una letra que contara con las características óptimas para acompañar al resto de la estética del libro que va dirigido a un público infantil, por lo tanto, esta debiese ser amigable y sencilla para leer. De acuerdo a eso, se determinó utilizar una tipografía Sans Serif con bordes redondeados.

La fuente seleccionada fue la familia Brandon Grotesque del diseñador alemán Hannes von Döhren (1979) y se escogieron dos variantes dentro de su amplia lista: La versión Bold y Regular.

Brandon Grotesque Bold
ABCDEFGHIJKLMN
ÑOPQRSTUVWXYZ
1234567890

Brandon Grotesque Regular
ABCDEFGHIJKLMN
ÑOPQRSTUVWXYZ
1234567890

LETTERING

Tanto en los títulos de las recetas interiores como en la portada se decidió trabajar con la escritura a mano alzada ó Lettering en técnica digital para darle un sello personal y más expresivo a las palabras, de esta manera se integrarían al contexto ilustrado como un todo.

En este caso las palabras escritas a manzo alzada fueron trabajadas en un Ipad de 7ma Generación con el programa *Procreate*.



LETTERING PARA EL TÍTULO

SABORES
- DE -
PALESTINA

PRUEBAS DE DIAGRAMACIÓN

Son los primeros bocetos digitales que se hicieron para graficar las ideas y la diagramación de los dibujos con el texto en el formato de doble página.



DISEÑO DE PORTADA





DISEÑO FINAL





3.3 CONCLUSIONES

3.3.1 CONCLUSIÓN GENERAL

Tras haber finalizado el proceso del proyecto y mediante las diferentes etapas de investigación que se alzaron a partir de la observación de oportunidades, se pudo obtener algunas conclusiones. En primer lugar, se observó que el libro resulta ser un soporte viable para hacer converger tanto el valor de una cultura como el de la ilustración, en donde además se dió pie al autoaprendizaje como autora perteneciente al gran número de descendientes que habitan en Chile. Sin embargo, si no fuese por las metodologías utilizadas para el acercamiento a los actores clave habría sido difícil obtener la información necesaria para la construcción del contenido, ya que no existe bibliografía profunda acerca de las recetas palestinas propiamente tal, puesto que al ser similares a las del resto del mundo árabe estas poseen sus propios secretos, y cada uno de estos es dado por medio de los relatos con las personas, es decir, de alguna manera este proyecto es una vitrina para abrir al mundo las recetas que son un testimonio de identidad.

Por otra parte, este proyecto se convierte en una oportunidad para las Damas Palestinas de expandir su radio de comunicación e integrar a más niños en el proceso de transmisión cultural, así como también es una oportunidad para las diásporas de acercarse a la tradición.

Se espera que sea un aporte duradero en donde los niños cada vez más puedan reconocer sus raíces e identificarse, además de aprender sobre aquello que no saben sobre Palestina.

3.3.2 PROYECCIONES

Con este producto se espera llegar a muchos hogares de descendientes palestinos tanto en Chile como a nivel internacional, en primera instancia siendo producido y distribuido por la Federación Palestina hasta agotar el stock disponible y recuperar la inversión, además, uno de los objetivos más atractivos sería lograr reunir fondos para ir en ayuda de los niños en Palestina. Sin embargo, las proyecciones que se tienen en cuenta para continuar con el proyecto son variadas y dicen relación con ampliar el espectro comunicacional del libro.

En primer lugar se postula la idea de crear y diseñar una cuenta en redes sociales, principalmente Instagram ya que es una plataforma ligada a la imagen, para que se pueda ir publicando algunas recetas de la primera edición del libro, datos sobre gastronomía, testimonios, niños cocinando para validar la idea y también recetas que vaya aportando la comunidad a través de un correo electrónico, de esta manera se podría reunir mayor material para generar un nuevo libro como continuación además de interactuar con las personas y hacerlo más cercano. Hecho esto, se buscaría también el apoyo de alguna editorial enfocada en niños y cultura como Amanuta, Ocholibros, Ekarésur, Hueders, entre otras, con el objetivo de que se abra la oportunidad también a crear una versión digital, en formato e-book, del libro.



The background of the page is a repeating pattern of line art illustrations. It features olive branches with several olives and large, lobed leaves with serrated edges. The pattern is distributed across the entire page, with a solid teal rectangle overlaid in the center.

V. BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS

5.1 BIBLIOGRAFÍA

5.1.1 FUENTES DISPONIBLES

ABU-WARDA, N. (2007). *Las Migraciones Internacionales*. Revista de Ciencias de las Religiones Anejos XXI, 33-50. Universidad Complutense de Madrid.

AGAR, L. Y SAFFIE, N. (2005). *Chilenos de origen árabe: La fuerza de las raíces*. Revista Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos. Vol. 54, año 2005. Universidad de Granada.

ANINAT, I. Y VERGARA, R. (2019). *Inmigración en Chile. Una mirada multidimensional*. Ed. de Isabel Aninat, Rodrigo Vergara. – Santiago de Chile: FCE, CEP Chile.

ASOCIACIÓN DE DAMAS COLOMBO PALESTINAS (2006). *Delicias árabes con sabor palestino*. Segunda Edición. Colombia.

COLOMER, T. (2002), *Siete llaves para valorar las historias infantiles*, Fundación Germán Sánchez, Ruy Pérez, Madrid, España.

DURÁN, T. (2005), *Ilustración, comunicación, aprendizaje*. Editorial Lumen, España.

ECO, U. (1991), *Semiótica y filosofía del lenguaje*. RILCE 16.3, Universidad de Navarra.

ERRO, A. (2000), *La ilustración en la literatura infantil*. RILCE 16.3, Universidad de Navarra.

JADUE, D.(2014). *Palestina: crónica de un asedio*. Santiago: Editorial inmaterialmedia.

JAMAL, S. (2018). *Aroma árabe*. Barcelona, España. Editorial Planeta Gastro. Formato E-book

MARTINELLI, M. (2016). “*La construcción de la identidad nacional palestina*”, pp. 25-48. Universidad de Buenos Aires, Argentina.

MERUANE, L. (2014). *Volverse Palestina*. Santiago, Chile: Editorial Penguin Random House.

OLGUÍN, M Y PEÑA, P. (1990). *La inmigración árabe en Chile*. 1era ed. Santiago, Chile; Ediciones Instituto Chileno Árabe de Cultura.

PIAGET, J. (1964). *Seis estudios de psicología*. Barcelona: Seix Barral.

SAMAMÉ, M. O. (2003). *Transculturación, identidad y alteridad en novelas de la inmigración árabe hacia Chile*. Universidad Católica de Valparaíso, Departamento de Castellano. Valparaíso, Chile. vol. 36, n° 53, p. 51-73.

SAYAD, A. (2010). *El retorno, elemento constitutivo de la condición del inmigrante*. Empiria N°19, pp. 263-273.

5.1.3 TESIS

AMSTEIN, D. (2012) “*Voces Ocultas: Refugiados palestinos en Chile*”, Memoria para optar al título de Antropólogo. Facultad de Antropología, Universidad Academia de Humanismo Cristiano.

CATALÁN, D. (2015) “*Transhumante: Cuerpo, memoria y frontera*”, Memoria para optar al título de Diseñadora Gráfica. Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Chile.

MUÑOZ, D. (2016) “*Rutas con Sabor*”, Memoria para optar al título de Diseñadora Industrial. Facultad de Arquitectura, Arte y Diseño, Universidad Diego Portales.

PALMA, J. (2017). “*Programa Yo Soy Palestino: Resistencia y resignificación cultural de la comunidad palestina en Chile*”, Informe de Seminario de Grado para optar al grado académico de Licenciatura en Historia. Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad de Chile.

PEÑA, C. (2016). “*Edificio Institucional Servicio Nacional de Migraciones*”, Proyecto de Título Arquitectura. Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Chile.

5.1.2 ARTÍCULOS DIGITALES

CORREA, C.: “El nuevo proyecto de las Damas Palestinas”, en Revista Aldamir, Sin fecha. Obtenido de: <https://www.aldamir.com/el-nuevo-proyecto-de-las-damas-palestinas/>

FASIC: “Día Mundial de los Refugiados”, en Fundación de Ayuda Social de las Iglesias Católicas, 21 de Junio 2016. Obtenido de: <http://fasic.cl/wp/2016/06/dia-mundial-de-los-refugiados/>

FUSTÉ-FORNÉ, F. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. Dixit, 24(1), 4-16. 4 de Agosto de 2020, Obtenido de: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.

MEDINA, M. Y ESCALONA, A. “La memoria cultural como símbolo social de preservación identitaria”, en Contribuciones a las Ciencias Sociales, Enero 2012. Obtenido de: <http://www.eumed.net/rev/cccs/17/>

MOLANO L., O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. OPERA, 7(7), 69-84. Obtenido de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/view/1187>

MOLINA, P.: “Por qué Chile es el país con más palestinos fuera del mundo árabe e Israel”, en BBC Mundo. Santiago, Chile. Agosto 2014. Obtenido de: https://www.bbc.com/mundo/noticias/2014/08/140813_chile_palestinos_comunidad_jp

MUSEO HISTÓRICO NACIONAL: “Breve panorama de la migración en Chile”, 2016. Obtenido de: <http://www.patrimoniocultural.gob.cl/Recursos/Contenidos/Museo%20Hist%C3%B3rico%20Nacional/archivos/Migrantes.doc3.pdf>

LEÓN GUERRERO, M^a MONTSERRAT PASTOR MARTÍNEZ, MIRIAM Y MARTÍNEZ HERNANDO, M^a CARMEN: “Movimientos migratorios, interculturalidad y educación”, Naveg@américa. Revista electrónica de la Asociación Española de Americanistas [en línea]. 2012, n. 8. Disponible en: <<http://revistas.um.es/navegamerica>>.

LONNA, I. (2015). *Narrativa contemporánea: el libro álbum*, Economía Creativa, primavera 2015(3), p.66 Recuperado de www.centro.edu.mx/economiacreativa

REVISTA ALDAMIR: “*La Calera: la ciudad palestina en Chile*”. 31 de Octubre de 2016. Obtenido de: <https://www.aldamir.com/la-calera-la-ciudad-palestina-en-chile/>

VÁSQUEZ RODRÍGUEZ, F. (2014). *Elementos para una lectura del libro álbum*. *Enunciación*, 19(2), 333–345. Obtenido de: <https://doi.org/10.14483/udistrital.jour.enunc.2014.2.a12>

5.1.4 AUDIOVISUALES

CHILE EL PAÍS CON MÁS PALESTINOS, (2017, Abril 29). Noticiero Tele13. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=mwBxeFIsfl>

LOS PALESTINOS DE CHILE, (2014, Abril 20). Reportaje. Comité Democrático Palestino de Chile. Recuperado de: <https://www.palestinalibre.org/articulo.php?a=50318>

EMBAJADA DEL ESTADO DE PALESTINA EN LA REPÚBLICA ARGENTINA, (2020, Mayo 22). Videoconferencias sobre el 72 aniversario de la Nakba Palestina. Recuperado de: <http://www.palestina.int.ar/videoconferencias-sobre-el-72-aniversario-de-la-nakba-palestina>

5.1.5 SITIOS WEB

ACNUR

<https://www.acnur.org/>

BDS

<https://bdsmovement.net/es/what-is-bds>

EL PAÍS

https://elpais.com/internacional/2019/02/07/actualidad/1549553533_639690.html

EMBAJADA PALESTINA EN CHILE

<http://embajadapalestina.cl/site/index.php/refugiados/>

FEDERACIÓN PALESTINA DE CHILE

<https://www.federacionpalestina.cl/>

MEMORIES OF PALESTINE (BLOG)

<https://memoriesofpalestine.com/>

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL PARA LAS MIGRACIONES (OIM)

<https://chile.iom.int/es>

SCENE ARABIA

<https://scenearabia.com/Life/Palestinian-Cuisine-Food-Diaspora-Bread-Chefs-Culture-Reem-Assil-Joudie-Kalla?M=True>

THEY DRAW AND COOK

<https://www.theydrawandcook.com/>

TU RECETA, TU HISTORIA MIGRANTE

<https://www.cultura.gob.cl/publicaciones/turecetatuhistoriamigrante/>

UNESCO

<https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

UNRWA ESPAÑA

<https://unrwa.es/>

VISUALIZING PALESTINE

<https://www.visualizingpalestine.org/>

YASMIN KHAN STORIES

<http://yasminkhanstories.com/>

WALL STREET INTERNATIONAL MAGAZINE

<https://wsimag.com/es/economia-y-politica/32529-la-tierra-de-canaan>

WATAN PALESTINE

<https://watanpalestine.com/>

5.1.6 FUENTES ORALES

BEITRÓ, LAILA; Julio de 2019.

GARIB, NADIA; Julio de 2019.

MAJLUF, ANUAR; Noviembre de 2019.

SAID, LAWRENCE; Julio 2020.

YIDI, ODETTE; Julio 2020.

5.1.7 ORGANIZACIONES QUE COLABORARON

CENTRO DE ESTUDIOS ÁRABES

<http://www.estudiosarabes.cl>

FEDERACIÓN PALESTINA DE CHILE

<http://www.federacionpalestina.cl/>

CLUB PALESTINO

<http://www.palestino.cl>

5.1 ANEXOS

ANEXO n°1

Cuento de Yussef- “Yo Soy Palestino”

“Yussef tenía solo 13 años cuando comenzaron las guerras en Palestina, y lo recuerda como si fuese ayer. Venía de una familia de 7 hermanos, él era el mayor, y vivía en un pueblo llamado Beit Jala.

Beit Jala era un pueblo tranquilo, de altas colinas. Desde la más alta de ellas casi se podía ver toda Palestina. Ahí es donde estaba el colegio de Yussef, al cual asistía en forma regular. Le enseñaban inglés y alemán. Su lengua nativa era el árabe.

Su madre cuidaba muy bien de ellos, los abrazaba y besaba frecuentemente, era muy cariñosa,—*Yussef habibi tal, bus el mama*— y cocinaba para todos una olla muy grande. Los olores y sabores de esos alimentos se impregnaron en su nariz para siempre. Aún la recuerda sentada rellenando los zapallos, las papas, las berenjenas y las hojas de parra.

El era un chico tranquilo, esforzado, ayudaba en su casa frecuentemente, a sus hermanos. Tenía pelo negro como el carbón, ojos negros grandes y pestañas muy largas. Muy querido por los vecinos.

En Palestina la vida en familia junto a los amigos y vecinos es muy importante. Todos se conocen y sabían que Yussef era hijo de Taufik y de Yamila, sabían donde vivía, que hacía casi a diario y siempre lo saludaban en la calle—*¡marhaba Yussef!*—. Durante las noches se sentaban vecinos y amigos en las puertas de las casas a tomar café, jugar *tawle* y comer aceitunas. A veces tocaban el *tubale* con mucha alegría y el sonido se escuchaba casi hasta Chile.

Al comenzar la guerra, la familia de Yussef se refugió en su casa durante varios días. En la noche se escuchaban los sonidos de las balas y el dormía junto a sus hermanos más pequeños para que no sintieran miedo. Así pasó una semana, un mes, dos meses...La comida comenzó a escasear y los padres de Yussef se comenzaron a desesperar,—*¿Qué vamos a hacer?!*— dijo la mamá,—*Escuché que el hijo de Labibe viajo fuera de Palestina, a América y que está enviando dinero a su familia*—. Esta frase dió vuelta por la cabeza de Yussef durante muchos días hasta que comprendió que la única solución para sobrevivir era salir de su país. Un día, juntó valor y como un hombre se paró frente a su madre y le dijo—*Mamá, voy a viajar a América para enviarles dinero, no hay otra solución*—.

Yussef se sentía responsable por su familia por ser el mayor, en Palestina ser el hombre mayor de la familia te da mucha responsabilidad. Sus padres lloraron durante días, le rogaron que no se fuera, pero el ya había tomado la decisión, y así un día partió.

Al partir, Yussef le dijo a su madre—*Volveré mamá, volveré...*— En Palestina, decir la verdad es muy importante y Yussef lo sabía. Viajó hasta Haifa, al norte de Palestina, y alcanzó el último barco que salía ese mes. Llevaba consigo lo puesto, otro pantalón, 10 dólares en el bolsillo y una imagen de la virgen que le había dado su madre. En el barco iban muchas personas más y el viaje duró alrededor de tres meses. Al llegar a Buenos Aires se bajó y busco como llegar a Chile. Había escuchado que en Chile la vida no era difícil y se podía trabajar. Le indicaron que tenía que cruzar las montañas en mula, y así lo hizo. Arriba de una mula en un viaje que duró varios días, Yussef con mucho frío, ya que todo estaba cubierto de nieve, cruzó la gran cordillera de los Andes.

Al llegar a Chile, Yussef se encontró en la frontera con un señor que le dijo—*¿Sus papeles?*—, el apenas comprendía el español y no traía papeles. —*¿Su nombre?*—, era el oficial del registro civil y tenía que inscribir su nombre.
 —*Name, your name...*—
 —*Yussef Alfajuri*
 —*¿Cómo????*— le gritó.
 —*Yussef Alfajuri ...*
 —*Ah ya, José Flores, otro turco más que no se le entiende el nombre.*

Yussef no comprendió por qué le habían cambiado el nombre y por qué le habían llamado turco, es que en esa época el Imperio Turco dominaba Palestina y la mayoría de los que llegaban de allá traían pasaporte turco. El estaba muy triste y lloró durante varios días, extrañaba a su familia y no conocía a nadie. Pero se limpió las lágrimas y comenzó a trabajar, debía mandar dinero a su familia. Trabajó primero limpiando en supermercados, su esfuerzo, honestidad y simpatía encantaban a todo el mundo—*Hola Yussef... ahí está el turco*— y Yussef contestaba—*¡No, el Balestino!*— le costó bastante aprender el idioma, pero después de varios meses ya lo dominaba aunque aún no podía reemplazar la B por la P, ya que en Palestina no existe la letra P, y eso le costaba mucho.

Con el tiempo juntó algo de dinero y puso su propio negocio, el cual se fue agrandando poco a poco. Era tan cariñoso que todo el mundo le compraba.

Un día caminando por el centro de Santiago, oyó el árabe, fue tanta su emoción que se puso a llorar, y se acercó a quienes conversaban—*Marhaba Ismi Yussef, Ana Falastini*—, los otros dos jóvenes también eran Palestinos igual que él y habían llegado hace algunos meses. Le causó tal felicidad que comenzaron a juntarse casi todos los fines de semana, a jugar tawle, tomar café y comer aceitunas. A veces les gustaba cocinar para recordar los olores de su Palestina querida.

Con el tiempo el grupo se fue haciendo cada vez más grande hasta que lograron comprar un terreno donde tenían el sueño de algún día poder construir un lugar de reunión y encuentro para todos aquellos de origen palestino que querrían reunirse a jugar, a reír, a cantar, para sentir que no olvidarían a su Palestina amada y la recordarían por siempre, así luego lo llamarían Club Palestino.

ANEXO n°2: Cotizaciones



COTIZACIÓN N°

2021.02.24.1657

FECHA / jueves, 26 de noviembre de 2020

EMPRESA Doncelo Berani
 ATENCIÓN 0
 PUESTO Secretaria

De acuerdo a la solicitud por escrito, esta es
 grato cotizar lo siguiente:

DESCRIPCIÓN	UNITARIO	TOTAL NETO	IVA	TOTAL
TAPAS				
Material: Cascho Opaco 300 gr Medidas Exteriores: 42cm x 24cm Disponibles: 4/2 Tipo de Tapa - Tapa Báltica Ayoja e Hoja Cascho - Hoja Cascho	Paq Laminado: Hoja Fir			
INTERIOR				
Material: Bisc 200 gr Medida Exterior Corrada: 27 cm x 24 cm Disponibles: 4/4 33 Pálpas				
FERMENTACIÓN Y EMPAQUETADO				
Cuchetas al Jomo Lado 0 cm Disponibles - 300 Tercera Extracción - 32				
ENTREGAS				
Almacén - 32 M ² Entrega - 2				
1,000 Cantidad 1 - Secretaria	\$ 1,881	\$ 1,881,000	\$ 781,370	\$ 2,662,370



EQUIPO GRÁFICO IMPRESORES SPA

SERVICIOS DE IMPRESION
 Dirección: Carmen 1985
 Comuna: Santiago - Ciudad: Santiago
 Teléfono: +569 9471 2716
 Email: contabilidad@egimpresores.cl

RUT: 76.963.734-6
COTIZACIÓN

N° 4.187

Razón social	CLIENTE PRUEBA	RUT	13.613.899-5
Dirección	CARMEN 1985	Fecha	18/11/2020
Comuna	SANTIAGO	Fono	
Forma de pago	Contado	Plazo entrega	10 días
Alt.		Validez	7 días

Comentarios: Estimado Cliente, nos es grato presupuestar a usted, según lo solicitado.

Producto	Cantidad	Precio Unitario	Octo. %	Total
Libros Libro Ilustrado - Daniela Heresi Tamaño cartado: 21 x 24 cm Tamaño extendido: 42 x 24 cm Páginas: 32 Interior: Impreso en papel bond blanco 140 g/m ² a 4/4 color (CMYK) Portada sin solapas: Impreso en papel couché opaco 300 g/m ² a 4/2 color (CMYK) + polilaminado opaco por tira Encuadernación: Corchete dobe al tomo ***Servicio de embalaje y despacho en Santiago	1.000,0	\$ 1.144,0	0,00	\$ 1.144.000
			Neto	1.144.000
			IVA	217.360
			Total	1.361.360



Traslaviña 1928 P.A.C. - Santiago, Chile
 Central: +56 2 2352 1300
 R.U.T.: 78.481.840-3 | www.feyser.cl

NUEVOS CLIENTES

Daniela Heresi A.

Fecha:

Presupuesto: 28054-28055

Referencia : #28054 LIBRO para DANIELA HERESI - Libro

Tamaño cerrado 21 x 24 cms.,

Tamaño extendido 42 x 24 cms.,

Tapa Impresa 4/4 colores + polipropileno mate por ambos lados,
 en papel Couche opaco de 300 Grs.

Interior 32 Paginas Impresas 4 colores,
 en papel Bond de 140 grs.

Encuadernados 1 plisado central, 2 Corchetes al Lomo

Servicio	Unidades	Unitario	Precio
	1.000	\$1.100,00	\$1.100.000

Referencia : #28055 LIBRO para DANIELA HERESI - Libro

Tamaño cerrado 21 x 24 cms.,

Tamaño extendido 42 x 24 cms.,

Tapa Impresa 4/4 colores + polipropileno mate por ambos lados,
 en papel Couche opaco de 300 Grs.

Interior 32 Paginas Impresas 4 colores,
 en papel Bond de 140 grs.

Encuadernados Lomo cuadrado Hotmelt.

Servicio	Unidades	Unitario	Precio
	1.000	\$1.270,00	\$1.270.000



