



UNIVERSIDAD DE CHILE  
Facultad de Artes  
Magíster en Gestión Cultural

**“COCINAS COMUNITARIAS: CARACTERIZACIÓN DE IMPACTO  
SOCIOCULTURAL DE EXPERIENCIAS DE GESTIÓN DE PATRIMONIO  
ALIMENTARIO EN BARRIO MATTA-SUR”**

**Tesis para optar al grado de Magíster en Gestión Cultural**

Estudiante

CARLA CRISTINA GARCÍA BECERRA

Profesor guía

LUIS CAMPOS MEDINA

Profesora co-guía

AMALIA CASTRO SAN CARLOS

SANTIAGO DE CHILE

noviembre, 2022

## **Dedicatoria**

Dedico esta tesis en memoria de mi madre, quien me enseñó a caminar por la vida con alegría, pasión y valentía.

## **Agradecimientos**

A las vecinas y vecinos del Barrio Matta Sur Yanina, Sylvia, Luz, Pato, Claudio, Julio, Patricia, Constanza, Marcelo, Karen y todos/as quienes inspiraron este trabajo; a mis profesores guía Amalia y Luis por acompañarme en este camino con entusiasmo y paciencia; a mi padre y amigo Marcelo quien me enseñó el valor de la justicia social y el amor por la horticultura; a mi compañero de vida Ricardo por su amor incondicional y apañe en todo momento; a mi hermana Claudia por sembrar en mí el amor por la comida; a mi hermana y amiga Paola; a mi ñaña y prima Juliana; a mis tíos Jorge y Anita por ayudarme a concretar el viaje a Chile; y especialmente a Myriam, mi madre, que con su alegría y amor me dio la fuerza para concretar este viaje y camino.

## Resumen

La presente investigación tiene como propósito caracterizar el impacto sociocultural de las experiencias de reconocimiento, recreación y puesta en valor de la memoria culinaria, gestionada desde la propia comunidad, en dos casos de estudio: *Cocinatorios*, 2016 y Olla Común, 2020 y 2021, realizados por el Centro Cultural Patrimonio Matta Sur y la Junta de Vecinos Plaza Bogotá en Santiago de Chile. El proceso de investigación se desarrolló con métodos cualitativos combinados, participando en las diferentes instancias de reuniones y talleres, por medio de entrevistas a los participantes claves y revisión de archivos. El estudio muestra cómo la visibilización de un patrimonio alimentario gestionado desde la propia comunidad, impacta al desarrollo social y cultural local, generando comunidades de aprendizaje, sentido de pertenencia al barrio y cohesión social.

# Índice

<b>Resumen</b>	<b>2</b>
<b>Índice</b>	<b>3</b>
<b>Índice de imágenes, figuras y tablas</b>	<b>4</b>
<b>Introducción</b>	<b>5</b>
<b>Antecedentes barrio Matta Sur</b>	<b>8</b>
Antecedentes generales del territorio	8
Matriz cultural del subsector Matta Franklin	18
<b>Planteamiento y justificación</b>	<b>27</b>
<b>Objetivo general</b>	<b>30</b>
<b>Objetivos específicos</b>	<b>30</b>
<b>Hipótesis</b>	<b>30</b>
<b>Marco teórico</b>	<b>31</b>
Patrimonio alimentario	31
Gestión local y comunitario de patrimonio inmaterial	40
Memoria culinaria	43
<b>Marco metodológico</b>	<b>45</b>
<b>Modelos de organización y gestión de patrimonio inmaterial a nivel local</b>	<b>48</b>
Cocinatorios barriales de Matta Sur	48
Junta de Vecinos Plaza Bogotá: de la olla común al Laboratorio Cocina Comunitaria	57
<b>Elementos de relevancia patrimonial identificados</b>	<b>70</b>
Cocinatorios: rescate de la memoria culinaria del barrio	71
Ollas comunes: memoria de lucha y resistencia social	84
<b>Impacto sociocultural de las experiencias</b>	<b>91</b>
<b>Una mirada al territorio desde la gestión cultural</b>	<b>98</b>
<b>Conclusiones</b>	<b>104</b>
<b>Referencias</b>	<b>111</b>
<b>Anexos</b>	<b>127</b>

# Índice de imágenes, figuras y tablas

## Imágenes

Imagen 1: Compendio della storia geografica, naturale, e civili del regno del Chile .....	8
Imagen 2: Matadero Municipal, (Walton, 1915) .....	10
Imagen 3: Afiche <i>Cocinatorios</i> .....	51
Imagen 4: <i>Cocinatorios</i> 2016, conversatorios .....	54
Imagen 5: <i>Cocinatorios</i> 2016, taller de recuerdos .....	54
Imagen 6: <i>Cocinatorios</i> 2016, elaboración de platos en conjunto y talleres .....	55
Imagen 7: <i>Cocinatorios</i> 2016, elaboración de platos en conjunto y talleres .....	55
Imagen 9: Cabildos ciudadanos, 12 de diciembre de 2019 .....	59
Imagen 10: Cabildos ciudadanos, 12 de diciembre de 2019 .....	59
Imagen 11: Afiche de Las Chiques del Recicle .....	64
Imagen 12: Las Chiques del Recicle .....	64
Imagen 13: Pasacalle La Rebelión de las Ollas, 7 de agosto de 2021 .....	65
Imagen 14: Pasacalle La Rebelión de las Ollas, 7 de agosto de 2021 .....	65
Imagen 15: Olla común, julio 1985 .....	85
Imagen 16: “Siempre juntos”, de Gabriel Garvo 2020 .....	89

## Figuras

Figura 1: Plano Comuna de Santiago   Ubicación geográfica sector Matta - Franklin .....	9
Figura 2: Plano subsectores Matta - Franklin .....	16
Figura 3: Plano subsectores del sector Matta - Franklin .....	17
Figura 4: Plano Zonas Típicas del sector Matta - Franklin .....	20
Figura 5: Plano Monumentos Históricos del sector Matta - Franklin .....	21
Figura 6: Plano Inmuebles de Conservación Histórica y Zonas de Conservación Histórica del sector Matta - Franklin .....	22
Figura 7: Red de ollas comunes de Matta Sur .....	65
Figura 8: Modelo de gestión de trabajo colaborativo .....	66
Figura 9: Ubicación ex Matadero Modelo .....	72
Figura 10: Vinculación de las dimensiones de impacto con el desarrollo local .....	99

## Tablas

Tabla 1: Resumen matriz cultural subsector Matta-Franklin.....	23
Tabla 2: Muestra informantes entrevistas .....	47

## Introducción

*Cada vez que preparo tigrillo<sup>1</sup>, las mañanas se vuelven especiales para mí. Cada bocado me trae hermosos recuerdos de mi infancia en Ecuador, puedo ver a mi mamá y a mi abuela moliendo el plátano verde en la enorme piedra, y luego compartir la mesa en familia en esos desayunos que parecían almuerzos. Actualmente, mi pololo y yo en Santiago, comemos el tigrillo acompañado con huevo frito y una buena taza de café.*

Los sabores y olores nos conectan con nuestro pasado, nos hablan de quiénes somos y de dónde venimos. Este proyecto surge desde mi interés personal por conocer Chile, a las personas que aquí habitan, su historia y sus culturas, y también desde mi interés personal por la comida. Crecí en el campo, en una finca de manzanas en la periferia de Quito, Ecuador. Mi padre, agroecólogo, productor de amaranto en la finca *Muya Shuyay*<sup>2</sup> en Cotacachi, nos enseñó a mí y a mis hermanas desde pequeñas a trabajar y valorar la tierra; mi madre y abuelas nos transmitieron invaluable recetas que ahora son parte de mi patrimonio e identidad, y mi hermana menor, con quien somos socias en el proyecto familiar de procesamiento de amaranto y una organización cultural en Ecuador, me conectó con el mundo académico, estético y cultural de lo alimentario.

Llegué a Chile en el año 2017 con el objetivo de profesionalizarme en el campo de la gestión cultural. Ya en la búsqueda por definir el tema para mi trabajo final, que definitivamente tenía que estar enfocado con la cultura alimentaria, aparecieron en una clase del Magíster, Claudio y Pato, gestores del Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur, para compartir con los estudiantes del Magíster sobre sus experiencias en el campo de la gestión del patrimonio inmaterial en el barrio Matta Sur. Al escuchar sobre sus diversos proyectos, los *Cocinatorios* me llamaron mucho la atención. Y ahí fue que decidí visitarlos, conocerlos y aprender más sobre quiénes eran, cómo desarrollaban sus proyectos y qué

---

<sup>1</sup> El tigrillo es un plato tradicional de la provincia del Oro en Ecuador, lugar de origen de mi abuela materna. En 2020 este plato fue incluido en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Ver ficha en: <https://bit.ly/3tlKvpB>

<sup>2</sup> *Muya Shuyay*, significa “huerto esperanza” en quechua.

sucedía después de la ejecución de los mismos. Así, inició una linda relación de amistad, intercambio y colaboración mutua.

Esta investigación tiene por objetivo caracterizar el impacto sociocultural de las experiencias de reconocimiento, recreación y puesta en valor de la memoria culinaria gestionadas desde la propia comunidad, en los casos de los *Cocinatorios*, realizados en 2016 por el Centro Cultural Patrimonio Matta Sur y la activación de la Olla común en 2020 y 2021 por la Junta de Vecinos Plaza Bogotá en Santiago de Chile. De esta manera, se busca visibilizar los procesos de gestión local de patrimonio alimentario y sus impactos socioculturales, para que las enseñanzas y resultados de estas experiencias sirvan de insumo para las propias comunidades en sus próximas iniciativas, que motiven a otras experiencias de gestión cultural comunitaria y sea un instrumento que aporte a la planificación de una política cultural pertinente para los territorios.

A inicios del año 2000, surgieron en Chile y en específico en varios barrios tradicionales de Santiago, movimientos ciudadanos en defensa de sus territorios, que por medio de la estrategia patrimonial querían poner freno al crecimiento inmobiliario desenfrenado. Éste tuvo su impulso gracias a la política pública con enfoque neoliberal que se impuso con la constitución de la dictadura de 1980. Una de estas organizaciones ciudadanas fue el Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur, quienes están ubicados en el barrio Matta Sur y que será el objeto de estudio de este trabajo, en el cual se abordan los siguientes temas: la gestión cultural comunitaria, la gestión local del patrimonio o endo-patrimonialización, los procesos de patrimonialización desde lo local y los impactos socioculturales generados por este tipo de proyectos.

Se recogen como antecedentes, el contexto histórico y sociocultural del sector Matta Franklin, perteneciente a la comuna de Santiago. El sector inició su proceso de crecimiento y conformación a inicios del siglo XVIII, donde se identifican hitos y lugares significativos para la conformación del barrio. Más adelante, se elabora una caracterización de cada subsector de Matta Franklin, empezando por la situación actual del territorio, el mapeo de sus subsectores, y por medio del diagnóstico territorial con enfoque cultural, el mapeo de inmuebles, zonas patrimoniales reconocidas y organizaciones culturales que operan desde el barrio.

Respecto al marco teórico, se desarrolla y profundiza en los conceptos de patrimonio alimentario, gestión local y comunitaria del patrimonio inmaterial, y la memoria culinaria. Más adelante, en el marco metodológico se explica sobre el carácter y enfoque de este trabajo, que es principalmente descriptivo-cualitativo, y sobre las técnicas de recolección de información y análisis que se usaron. Cabe destacar que la pandemia de la Covid-19 sucedió en medio de la realización de esta investigación, por lo que una buena parte del trabajo de campo se realizó por medio de canales digitales, como videollamadas y participación en grupos de WhatsApp.

En el primer capítulo, se desarrolla y profundiza, por medio de la técnica de la sistematización *ex-post*, los modelos de organización y gestión de los proyectos *Cocinatorios, 2016* y *Olla común, 2020-2021*. En el siguiente capítulo, se interpretan los elementos de relevancia patrimonial que los participantes identificaron en las dos iniciativas; para esto, se toma en cuenta el concepto de valoración patrimonial y sus diversas tipologías. Después, se identifican las dimensiones de impacto sociocultural por medio del análisis de entrevistas semiestructuradas y lo recuperado en el cuaderno de campo. Finalmente, en el capítulo “una mirada al territorio desde la gestión cultural” se desarrolla un análisis, donde se vinculan los capítulos anteriores, recogiendo los resultados sobre los modelos de organización y gestión, los elementos de relevancia patrimonial identificados, y las dimensiones de impacto identificadas.

Finalmente, se concluye con las enseñanzas más relevantes de este trabajo, entre los cuales se menciona el tema de género, el fenómeno de las migraciones, la importancia para la salud de recuperar la memoria culinaria doméstica y la necesidad de fomentar y potenciar este tipo de iniciativas con enfoque comunitario, que desde la estrategia patrimonial buscan la transformación social de sus territorios y un desarrollo local a escala humana.

# Antecedentes barrio Matta Sur

## Antecedentes generales del territorio

Durante el siglo XVIII inició el crecimiento de la zona sur de la ciudad de Santiago (ver imagen 1), en donde vivían los artesanos de la ciudad como carpinteros, curtidores, sastres, zapateros, sederos, cordoneros de hacer jarcia, albañiles, herreros, tinajeros, canteros, pintores (De Ramón, 2000, p.57). Para mediados del siglo XIX la zona sur de la ciudad de Santiago se denominaba como sector sur de la Cañada (Alameda), y estaba conformada desde la Cañada hasta el Zanjón de la Aguada. En este sector había chacras y pequeños poblados (Ilustre Municipalidad de Santiago [IMS], 2013, p.6). Una de estas fue la chacra El Conventillo que perteneció a Rosa Rodríguez Riquelme, media hermana de Bernardo O'Higgins, y se extendía desde el norte por Av. Matta, al este con Santa Rosa, al sur con el Zanjón de la Aguada y al oeste con San Diego (Urrutia, 2015, p.16). En cuanto a los primeros poblados, se menciona que se agruparon en torno a las calles Carmen, Santa Rosa y San Isidro, desde donde se orienta el crecimiento de la ciudad de Santiago (Decreto 210 de 2016, p.1).

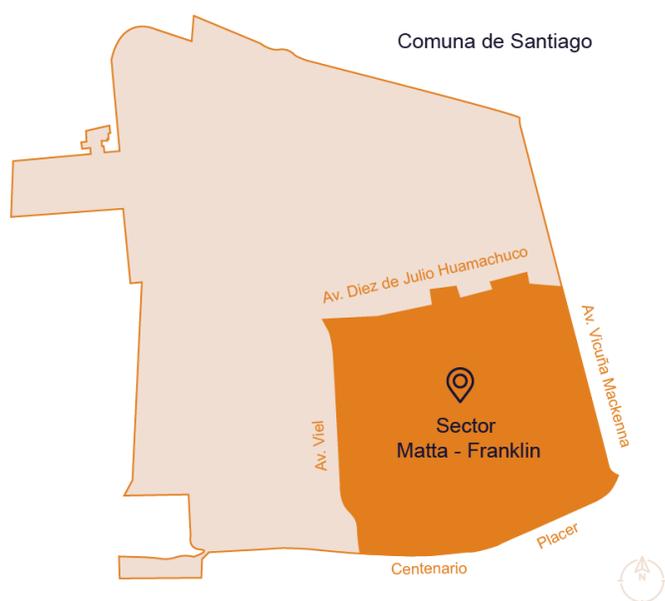
**Imagen 1:** Compendio della storia geografica, naturale, e civili del regno del Chile. Bologna : Nella stamperia di S. Tommaso D'Aquino, 1776. (Autor: Molina, Giovanni Ignazio, 1740-1829)



Fuente: Patrimonio cultural común. Tomado de Memoria chilena (Biblioteca Nacional).  
<https://bit.ly/2Kh0faI>

Es en esta zona de la ciudad de Santiago en donde se concentra este estudio, y que actualmente pertenece al sector denominado Matta - Franklin, ubicado al sur - oriente de la comuna de Santiago, en la Región Metropolitana (ver Figura 1). Sus límites actuales son: al norte con la Av. Diez de Julio Huamachuco, al oriente con la Av. Vicuña Mackenna, al sur con las avenidas Placer y Centenario y al oeste con la Av. Viel.

**Figura 1:** Plano Comuna de Santiago. Ubicación geográfica sector Matta - Franklin



*Fuente:* Elaboración propia con datos de la Memoria Explicativa. Proyecto de modificación al Plan Regulador de Santiago, sector n° 5 Matta - Franklin y actualización del texto de la ordenanza local (IMS, 2013).

En 1822 se abre el canal de San Miguel —actual Av. Diez de Julio—, que sirvió para surtir de agua a las chacras del sector. Se menciona que el canal atrajo a grandes poblaciones que instalaron sus viviendas en sus orillas. Para 1850 las calles de la ciudad ya alcanzaban el canal de San Miguel (Romero, 2007). En la misma época, en 1828, se creó la Av. Matta, conocida como “Alameda de los Monos”. Se trataba de una calle ancha que servía como feria semanal de animales, y conectaba la ciudad con viviendas de verano de familias adineradas (IMS, 2013; Decreto 210 de 2016). Actualmente, la Av. Matta es un lugar importante y representativo para los vecinos y vecinas del barrio pues es considerado parte de su patrimonio material.

Para mediados del siglo XIX la ciudad de Santiago empezó a sufrir un crecimiento descontrolado, debido principalmente a las grandes migraciones campesinas en búsqueda de oportunidades laborales. En esa época sucedió una saturación del Valle Central, pues la tierra estaba totalmente ocupada debido al desarrollo agrícola comercial, lo que produjo el despido de inquilinos, desencadenando la aparición de campesinos sin tierra (Romero, 2007, p. 36, 64, 120). Además, aparece la demanda de mano de obra en la ciudad, tanto para el ferrocarril, obras públicas y construcciones urbanas. De Ramón (2000) señala que estos campesinos migraron tanto a la ciudad de Santiago como a Valparaíso, pero otros estratos sociales, como hacendados, mineros, comerciales, militares y políticos, también migraron para estar en el centro de las decisiones políticas (p. 186).

Otro hito importante para la configuración del barrio fue la construcción del Matadero público en 1847 (ver imagen 2), que está ubicado en el extremo sur de la ciudad, cerca de la Penitenciaría y el Zanjón de la Aguada. Permitted eliminar los puestos callejeros de matanza, alojando a muchos vendedores en el nuevo mercado de la plazuela de San Diego. Debido a su carácter barato y accesible para la vivienda, se fue conformando la población Matadero con gente de escasos recursos económicos, en su mayoría migrantes campesinos. El intendente Benjamín Vicuña Mackenna llamaba a este barrio “potrero de la muerte” y “ciudad de los cuchillos” por su carácter popular, sórdido y por su relación con el Matadero Público (Romero, 2007; Urrutia, 2015). Es así que inició el poblamiento y configuración del barrio.

**Imagen 2:** Matadero Municipal, (Jorge Walton, 1915)



*Fuente:* Patrimonio cultural común. Tomado de Memoria Chilena (Biblioteca Nacional).

<https://bit.ly/36YeqsS>

En 1872 Benjamín Vicuña Mackenna es nombrado intendente de Santiago, para esa época, los arrabales ya habían alcanzado el Zanjón de la Aguada, más allá de la Avenida de los Monos. Vicuña Mackenna describe a los arrabales como “una inmensa cloaca de infección y de vicio, peste y crimen, un verdadero potrero de la muerte” (Romero, 2007, p.37). Uno de los proyectos, realizados por Vicuña Mackenna, que tuvo mayor influencia en la conformación del barrio, fue el Camino de Cintura, que tenía como objetivo establecer un cordón sanitario, separar la “ciudad propia o cívica” de los arrabales. Además de descargar los barrios centrales del excesivo tráfico, marcar un límite apropiado para el establecimiento de fábricas y crear alrededor de la ciudad paseos circulares (De Ramón, 2000). También, se realizó el abovedamiento del canal de San Miguel, dando origen a la Avenida 10 de Julio al norte, con la intención de integrar este barrio al centro urbano; la Avenida Vicuña Mackenna al oriente y al sur la Avenida Matta (IMS, 2013).

En 1875 Vicuña Mackenna terminó su gestión, y la ciudad se extendía de sur a norte, desde el Matadero público hasta el Cementerio General, y de oeste a este desde la Quinta Normal de Agricultura hasta el seminario Conciliar (Providencia). El proyecto de Camino de Cintura continuó, recibiendo nuevos impulsos al ser incluido en el Plan Intercomunal de 1960. Es por esto, que Vicuña Mackenna es considerado uno de los personajes históricos paradigmáticos de la historia urbana de Chile, sus obras convirtieron a la capital en una ciudad moderna (De Ramón, 2000; Urrutia, 2015). Ya en 1876 la ciudad alcanzaba una población de 150.000 habitantes y casi un quinto de la población de Santiago vivía en los suburbios. Las obras de Mackenna facilitaron los asentamientos en el sector sur de la Alameda y en torno al eje de avenida Matta. Esto, debido a un proceso de subdivisión de manzanas, venta de terrenos y construcción de conjuntos habitacionales y conventillos (Lawner, 2018).

Las viviendas populares a finales del siglo XIX eran de tres tipos: cuartos redondos, ranchos y conventillos. Debido al hacinamiento de estas viviendas, sus condiciones precarias y falta de servicios sanitarios, proliferaron enfermedades y virus. Un periódico de Santiago, del 2 de mayo de 1884, denunciaba la precariedad del hogar del obrero chileno, calificándolo de insalubre (De Ramón, 2000, p.191). Y en el mismo año, se publicó en el periódico “La Patria” de Valparaíso, el famoso texto de Augusto Orrego Luco

denominado la “cuestión social”, donde se alude a la situación de los inquilinos, las migraciones, los problemas de alimentación, los altos índices de mortalidad de los párvulos, los problemas de desocupación y ocupación en el campo y la ciudad. Pero sobre todo menciona que en el rancho estaba el centro mismo de la “cuestión social” (Romero, 2007).

*Los problemas del proletariado en la ciudad son la consecuencia del antiguo sistema de inquilinaje, pues el peón nomade es el hijo del inquilino que va a rodar tierras en busca de trabajo y de condiciones menos duras que las que encuentra a lado de sus padres* (Orrego-Luco, 1961, p.50).

Después de la llamada “cuestión social” y los movimientos higienistas, a finales del siglo XIX, empiezan a aparecer en las zonas despejadas de rancheríos, conjuntos de viviendas más ordenadas y baratas destinadas a obreros (Romero, 2007). Como los desarrollados por la beneficencia Católica en 1890, donde dos de ellos corresponden al cuadrante Matta Sur: Población Mercedes Valdés con 60 viviendas y la población Pedro Lagos con 133 viviendas, ambas construidas por medio de la Institución Sofía Concha y levantadas junto a fábricas de alimentos, curtiembres y calzados (Flisfisch, 2014; Lugares de Ciencia, s.f.; Romero, 2007).

La zona sur oriente del barrio se consolidó recién a inicios del siglo XX. Según Lawner (2018), predominaban en esa época construcciones continuas de un solo piso. Esto, fue el resultado de la urbanización de las viñas Carmen y Santa Elena, con un modelo de plaza barrial, estilo periurbano propuesto por arquitectos chilenos inspirados en el concepto de “ciudad jardín<sup>3</sup>” (Carbajal, 2015). La plaza Bogotá, construida en 1920, es un ejemplo de este modelo de ciudad. Además, es uno de los lugares más importantes y significativos para el barrio, siendo un lugar de encuentros y festejos.

Para la década del cuarenta del siglo XX, el barrio sufrió otro impacto importante producto de la Primera Guerra Mundial, cuando llegaron miles de migrantes extranjeros, entre los cuales se destacan: árabes, italianos y judíos (Rojas, 2014; Lawner, 2018). En

---

<sup>3</sup> “La “ciudad jardín” recreaba el tranquilo ambiente campirano en la ciudad y logró establecer una concepción coherente de las relaciones entre los distintos elementos, tales como las infraestructuras y los servicios urbanos, la industria, las viviendas, el paisaje, las áreas verdes y el transporte” (Winfield & Marti, 2013, p.36)

1938 llegaron varios intelectuales de diversas naciones de América, perseguidos por dictaduras. Otro dato interesante, es que en 1939 llega el Winnipeg a Valparaíso, cargado de pintores, escritores e ilustres artistas españoles, huyendo de la dictadura de Franco, avivando a las ciudades principales, como Santiago (De Ramón, 2000). La mayoría de los inmigrantes que llegaron a Matta Sur eran artesanos y trabajadores, brindando al barrio su característica particular de barrio obrero y de artesanos. Fue una época en donde se podía encontrar de todo en el barrio como: talleres fotográficos, canchas deportivas, escuelas, ferreterías, panaderías, carnicerías, sastrerías, entre otros (Rojas, 2014).

Ibarra & Ortega (2015) mencionan que alrededor de 1960 se registraron los primeros abandonos del barrio. Las familias inmigrantes con mayor holgura económica buscaban otros barrios, tanto para la residencia y la ubicación de sus negocios como colegios para la educación de sus hijos (Carvajal, 2015). Más adelante, el impacto de la dictadura militar de 1973, provocó la extinción del esplendor comunitario que vivían muchos de los barrios populares de Santiago, donde se realizaban carnavales, festivales culturales, teatro comunitario, en concordancia con el ascenso del protagonismo de las clases sociales populares. El mayor impacto de este régimen fue el cultural, afectando la vida social y barrial. Se prohibieron las reuniones colectivas y, sobre todo, se fracturó la idea de que los problemas se solucionaban colectivamente, acreditando todo bienestar al esfuerzo individual y la capacidad de pago (Rojas, 2014, p.61, 62).

En esta línea, se creó en 1979 la Política Nacional de Desarrollo Urbano, que suprimió el límite urbano, estableciendo que el suelo urbano no es un recurso escaso y el Estado comenzó a externalizar la construcción de viviendas sociales, impactando aún más a la segregación socioeconómica, la desigualdad en el acceso de servicios básicos, la pérdida de espacio público y la falta de regulación del desarrollo inmobiliario (Flisfisch, 2014). Después de la vuelta a la democracia, se implementó el Plan de Repoblamiento de Santiago, lo que provocó un fuerte desarrollo inmobiliario. Entre los años 2000 y 2005 se dice que fue el despegue del repoblamiento; en 2005, se inició la implementación del Transantiago, y entre los años 2006 y 2010, se registró un récord en los permisos de construcción (IMS, 2014, 2015). En términos cualitativos surgieron varias problemáticas, como la ruptura de la morfología urbana histórica a cambio de la maximización del suelo y la ruptura de la vida a escala humana, característico de los barrios obreros.

Por otro lado, en el año 2005 surgieron en Santiago los llamados “movimientos patrimonialistas”; se trató de ciudadanas y ciudadanos organizados con el objetivo de defender sus barrios, memoria y patrimonios. Rojas (2014) sugiere el término “movimiento patrimonialista” a propósito del proyecto de investigación *La Memoria Activa, estudio sociocultural de los movimientos patrimonialistas y su impacto en el imaginario urbano que se desarrolla en Santiago de Chile*, que trata de visibilizar a las “comunidades organizadas para defender su patrimonio” (p.57). Uno de estos primeros movimientos fue en el barrio Yungay, en el año 2005, donde los vecinos y vecinas se organizaron en contra de proyectos de construcción de inmuebles, resultando en el año 2009 con la declaración de “Zona Típica” (Colin, 2017). En el año 2007, surgió el Comité de Defensa Matta Sur a raíz de la eliminación del bandejón central de Avenida Matta para implementar un corredor para el Transantiago (Flisfisch, 2014). La base de estas movilizaciones no solo eran los valores arquitectónicos históricos, sino también los valores afectivos, emocionales y culturales, en la cual la morfología barrial está asociada a las prácticas y costumbres de relaciones vecinales, lo que se denomina “escala humana” (Colin, 2007).

### **Sector Matta - Franklin en la actualidad**

Actualmente el sector Matta - Franklin se encuentra dividido en nueve subsectores (ver figura 2), según el Plan de Desarrollo Comunal de Santiago 2014 - 2020 en su versión preliminar, de acuerdo a su uso de suelo, zonas patrimoniales y características arquitectónicas:

- *Cuadrante Matta Norte*, es un sector principalmente automotriz, con talleres de muebles, tornerías y comercio de cartones. Además, existe la presencia de construcciones de altura y monumentos históricos como el Consultorio N° 1 que fue el primer centro asistencial construido por la Caja del Seguro Obrero. También se puede identificar importantes inmuebles de conservación histórica como cités<sup>4</sup>, el colegio

---

<sup>4</sup> “conjunto de viviendas, generalmente de edificación continua, que enfrentan un espacio común, privado, el que tiene relación con la vía pública a través de uno o varios accesos. Su denominación tiene como origen esta

Francisco Arriarán, el teatro Caupolicán y el antiguo teatro Esmeralda. Este cuadrante es parte de la zona típica Barrio Matta Sur y Residencial Calle Serrano (Flisfisch, 2014; IMS, 2013, 2019).

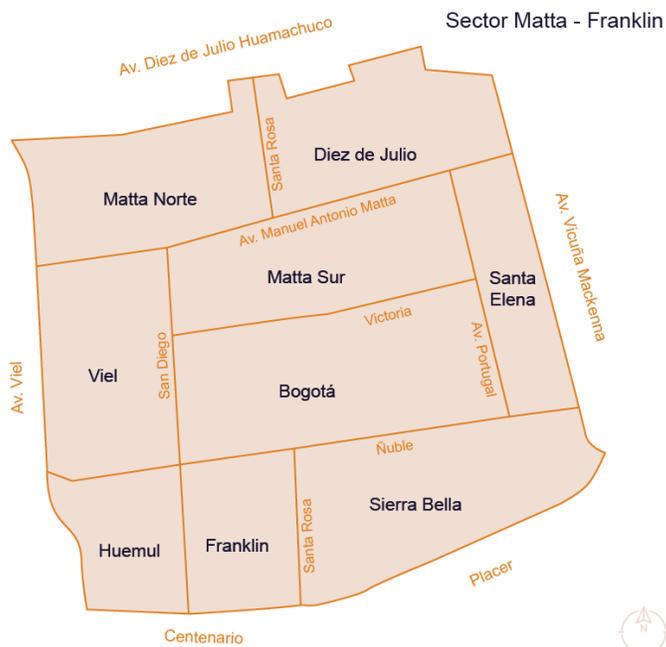
- *Cuadrante Diez de Julio*, se destacan las tiendas de repuestos de vehículos y talleres de reparación. Además, se encuentran zonas de conservación histórica ubicadas frente a la Av. Matta, e inmuebles de conservación histórica importantes como la Iglesia y Congregación Clarisas Capuchinas, Colegio Hispano Americano o el Pasaje Ramón Bustamante. Dentro del cuadrante se encuentran las Zonas Típicas Población Madrid y Barrio Matta Sur (IMS, 2013, 2019).
- *Cuadrante Santa Elena*, se lo reconoce por la presencia de equipamiento comercial, depósitos de fábricas mayoristas, minoristas y venta de vehículos. La mayoría de la edificación original en la zona ha sido demolida y reemplazada por grandes galpones y edificios de altura, pero todavía se pueden ubicar algunos inmuebles de conservación histórica como el Conjunto del Movimiento Moderno calle Michimalongo o el Conjunto con pasaje interior y acceso de dos pisos Victoria (Flisfisch, 2014; IMS, 2013, 2019).
- *Subsector Viel*, se destaca por ser una zona residencial y donde se ubica la zona típica sector Av. Viel, Av. Matta, Av. Rondizzoni y calle San Ignacio; el monumento histórico Teatro Parque Cousiño e importantes inmuebles de conservación histórica como el Conjunto Viel que son de inicios del siglo XX (IMS, 2013).
- *Subsectores Huemul y Franklin*, en el subsector Huemul se destaca la zona típica Barrio Huemul en donde se encuentra el monumento histórico teatro Huemul. Se identifica este barrio por ser la primera población construida por la Caja de Crédito Hipotecario en el año 1911, siendo reconocido como modelo de barrio obrero (Decreto 210 de 2016). En el subsector Franklin se destaca por ser una zona comercial donde actualmente se ubica el “Mercado Persa”. Además, se encuentra el ex edificio del Matadero, considerado inmueble de conservación histórica, siendo el corazón de toda la zona Matta Sur, pues a raíz de su construcción en 1847, el barrio inicia su crecimiento y construcción de identidad (IMS, 2013; Urrutia, 2015).

---

forma especial de relacionarse con el espacio público que recuerda la ciudadela medieval amurallada” (Arteaga 1985, en Hidalgo, 2002)

- *Subsector Sierra Bella*, es una zona de uso mixto entre residencial, actividades productivas y bodegas. No se identifican muchos inmuebles de conservación histórica y existe la presencia de edificaciones de alta densidad, cambiando la imagen del sector en comparación de los otros subsectores de la zona (IMS, 2013).
- *Subsectores Matta Sur y Bogotá*, que es desde donde este proyecto enfocó su estudio, y donde se ubican la JJ. VV. Plaza Bogotá (ver figura 3) y el Centro Cultural Patrimonio Matta Sur. Es un sector principalmente residencial, pero también de uso productivo, de talleres y equipamiento comercial. Aquí se encuentra la mayor parte de la zona típica “Barrio Matta Sur”, donde las características de sus viviendas son unifamiliares, homogéneas, alturas bajas entre uno y dos pisos, con fachada continua, emplazadas en predios de 100 a 300 m<sup>2</sup> y construidas en la primera mitad del siglo XX. Se destaca su carácter de barrio a escala humana. Uno de los espacios públicos más importantes del barrio es la Plaza Bogotá, lugar de encuentro para actividades artísticas, culturales y punto de referencia histórico para el barrio (Flisfisch, 2014; IMS, 2013).

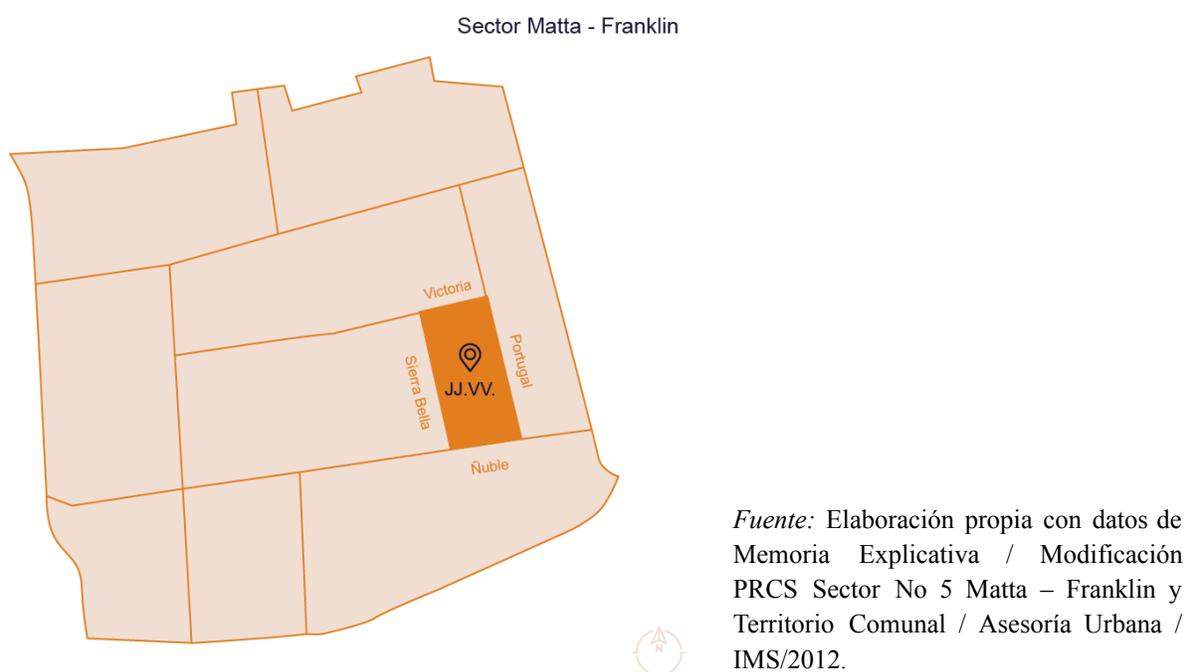
**Figura 2.** Plano subsectores Matta - Franklin



*Fuente:* Elaboración propia con datos del Plan de Desarrollo Comunal Santiago 2014 - 2020 versión preliminar.

Respecto a las características sociodemográficas del barrio, según el Censo del 2017 en el sector Matta - Franklin viven alrededor de 89.905 habitantes (Instituto Nacional de Estadísticas, 2018), lo que corresponde al 22% de la comuna de Santiago. Por otro lado, según el informe Santiago, *Lugar de encuentro. Transformaciones y propuestas* (IMS, 2015) se demuestra que la comuna de Santiago tiene dos demografías; por una parte hogares de solteros o parejas jóvenes, concentrados en edificios de primera y segunda renovación<sup>5</sup> y por otro lado, la tercera edad que se localiza en conjuntos residenciales o poblaciones obreras<sup>6</sup> y viviendas tradicionales. En el sector Matta - Franklin y sobre todo en los subsectores Matta Sur, Bogotá, Viel y Huemul se destacan los habitantes adultos y adultos mayores, por sobre los jóvenes y adultos jóvenes.

**Figura 3:** Plano subsectores del sector Matta - Franklin | Ubicación JJ.VV. Plaza Bogotá



<sup>5</sup> Los edificios de primera y segunda renovación corresponden a edificios de altura o condominios verticales en los cuales se da una explotación máxima del rendimiento, entre 5 mil y 15 mil m<sup>2</sup> de construcción. Departamentos unifamiliares, personas solas o parejas, teniendo una superficie entre de 40 y 75 m<sup>2</sup> (IMS, 2015, p.32).

<sup>6</sup> Barrios de producción simultánea por varias manzanas, conjuntos que van desde los 900 a 5.000 m<sup>2</sup>, casas repetitivas y edificios de departamentos. Las casas de albañilería de ladrillo cocido (fachada continua y medianeros) combinado con tabiquería de quincha. El barrio Matta Sur tiene estas características (IMS, 2015, p.33).

En términos de estratos socioeconómicos, en el sector sur de la comuna de Santiago se identifica el estrato E y en los sectores nororiente y centro de la comuna los grupos de clases alta y media alta ABC1 y C2. Se puede ver que el sector sur de la comuna de Santiago sigue manteniendo su carácter popular.

## **Matriz cultural del subsector Matta Franklin**

Con base en el formato para diagnósticos territoriales propuesto por Gabriel Matthey (2010), se desarrolla a continuación la matriz cultural del barrio Matta Sur como base de partida de este estudio.

Respecto a su configuración sociocultural, se percibe que el barrio mantiene su diversidad cultural característica de origen, pues hasta el día de hoy continúan estableciéndose inmigrantes en el barrio. Según el Instituto Nacional de Estadísticas (2018) en Chile existe la presencia de inmigrantes Latinoamericanos, en orden de mayor porcentaje: Perú, Colombia, Venezuela, Bolivia, Argentina, Haití y Ecuador. En cuanto a los grupos etarios residentes en el barrio, se encuentran en su mayoría adultos mayores, pero en los últimos años se registra la llegada de jóvenes ligados al sector del arte y la cultura que valoran la tipología de vivienda amplia y multifuncional, permitiéndoles habilitar talleres, espacios de exposición, salas de ensayo y centros culturales. Los pequeños comerciantes y empresarios también son parte del perfil característico del barrio, quienes mantienen sus talleres artesanales y semiindustriales (Flisfisch, 2014, p.64, 124, 125).

En lo que se refiere a las actividades económicas, en los barrios más residenciales como Bogotá, Matta Sur, Viel o Huemul, se destaca la presencia de: talleres, pequeñas industrias, salas de ensayo, entre otros. En el subsector Viel, por ejemplo, se ubica el barrio Victoria, en la calle Victoria entre Nataliel Cox y Chiloé, donde se puede encontrar tiendas de zapatos nacionales y de reparación calzado. Al sur, se encuentra el Persa Bio Bio y barrio Franklin, famoso sector comercial que ofrece artículos para el hogar, muebles, ropa, entre otros. Al norte, en el subsector Diez de Julio, están el comercio de cartones, repuestos de vehículos, talleres de reparación. En el este, en los subsectores Santa Elena y Sierra

Bella, predominan las bodegas. En la zona sur-oeste, en el subsector Franklin se ubica el antiguo Matadero, donde se destacan los locales de venta de productos cárnicos y todo tipo de comestibles relacionados (Carvajal, 2015; Flisfisch, 2014; IMS, 2013). La mayoría de los residentes del barrio son trabajadores, obreros y artesanos.

Sobre las expresiones típicas del barrio, el carnaval San Antonio de Padua es el más importante y representativo. En el 2022 cumplió 30 años, y se realizó en octubre de forma presencial, en el año 2021, debido a la pandemia se realizó de forma virtual. Se celebra cada año durante el mes de octubre, reuniendo a vecinas y vecinos, colegios, organizaciones culturales de forma autogestionada y comunitaria. Partió a raíz de la comunidad religiosa de la iglesia de San Antonio de Padua, pero después se transformó en un proyecto de un grupo más pequeño y cohesionado que se independizó de la iglesia (Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, 2019; Santiago Cultura, 2020). Para muchos vecinos y vecinas el carnaval es la celebración más importante del barrio, que debería estar considerada en el sistema de registro de Patrimonio Cultural Inmaterial de Chile.

Respecto al patrimonio material y representativo del barrio, se identifica al canal Zanjón de la Aguada, por ser el referente natural que limita al barrio desde sus inicios. Por otro lado se encuentran 5 zonas típicas; 9 monumentos históricos y cientos de inmuebles y zonas de conservación histórica<sup>7</sup>.

A continuación se presenta una descripción general en cuanto a tipología y valor patrimonial del subsector Matta Sur (ver figura 4):

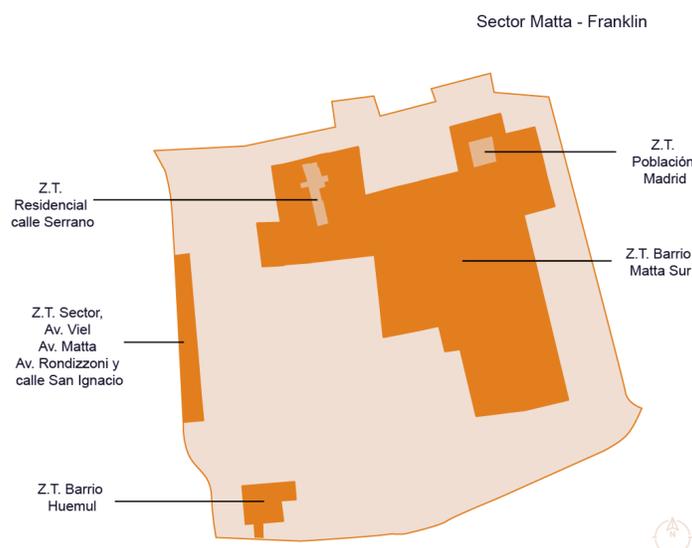
- *La zona típica Población Madrid*, fue valorada por ser un conjunto habitacional para la clase media emergente de inicios del siglo XX, obra del arquitecto Luciano Kulczewski (Decreto 6 Exento de 2000).
- *La zona típica Conjunto residencial calle Serrano*, fue valorada por sus construcciones de los años treinta, se trata de 35 viviendas destinadas a la clase trabajadora santiaguina de la época. Además, se reconoce la conservación de tradiciones comunitarias (Decreto 364 Exento de 2003).

---

<sup>7</sup> En la comuna de Santiago existen 1.220 Inmuebles de Conservación Histórica (ICH) y 10 Zonas de Conservación Histórica (ZCH) (Ilustre Municipalidad Santiago, 2014).

- *La zona típica del sector Av. Viel, Av. Matta, Av. Rondizzoni y calle San Ignacio*, fue valorada por los conjuntos habitacionales homogéneos construidos en la década de 1920 y que fueron destinados a la vivienda obrera y de clase media (Decreto 207 de 2009).
- *La zona típica barrio Huemul*, fue valorada por ser la población modelo de barrio obrero, construida en el año 1911 por la Caja de Crédito Hipotecario, en un área industrial ligada al desarrollo del ferrocarril, la fábrica de cartuchos y la refinería de azúcar (Decreto 26 de 2016).
- *La zona típica Mata Sur*, declarada en el año 2016, se valora al barrio por su importancia histórica considerando hitos como: el boom migratorio campo-ciudad de finales del siglo XIX; el área sería producto de una de las primeras políticas de urbanización de Santiago, donde se creó el Camino de Cintura durante la segunda mitad del siglo XIX bajo la intendencia de Benjamín Vicuña Mackenna; la promulgación de la ley sobre vivienda social “Consejo de habitaciones para obreros” en 1906 que dio otro giro a la arquitectura del barrio, albergando construcciones representativas de tipo cités, fachada continua, patios interiores y la existencia de una gran variedad de especies arbóreas. Además, se reconoce que su característica arquitectónica permitió desarrollar una identidad de barrio, favorecer la organización comunitaria, la apropiación del espacio público, donde se destaca el comercio, los talleres de oficio y artesanos y las diversas asociaciones y actividades culturales (Decreto 210 de 2016).

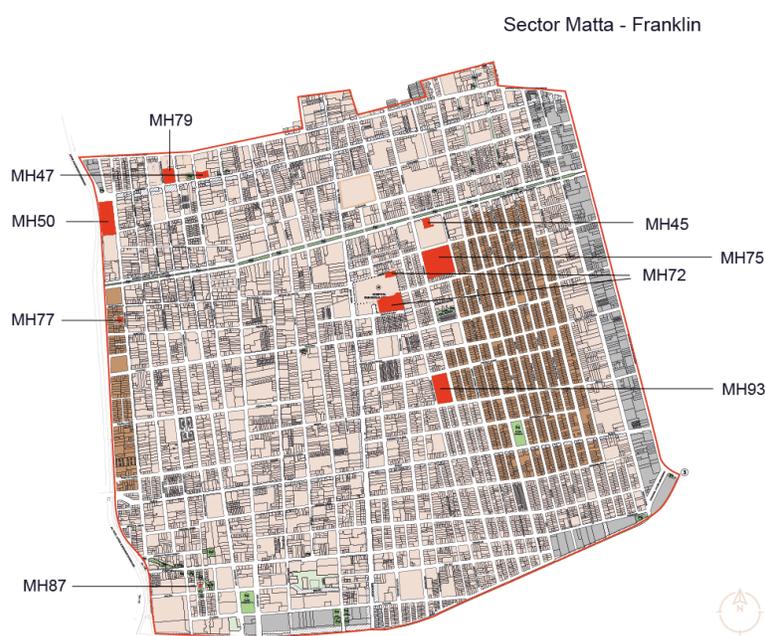
**Figura 4:** Plano zonas típicas del sector Matta - Franklin



*Fuente:* Elaboración propia con datos de Plano PRS 02\_H Zonificación Especial (Junio 2019).

Respecto a los monumentos históricos, se identifican 9 declarados en todo el sector Matta-Franklin (ver figura 5): MH45, Iglesia del Santísimo Sacramento; MH47, Basílica Corazón de María; MH50, Antigua Escuela Militar; MH72, Pabellón Valentín Errázuriz y otros pabellones del Hospital San Borja Arriarán; MH75, Asilo de ancianos de la congregación de las Hermanitas de los Pobres; MH77, Teatro Parque Cousiño; MH79, Consultorio N°1 Doctor Ramón Corbalán Melgarejo; y MH81, Teatro Huemul y MH93, Conjunto del Patronato de San Antonio de Padua.

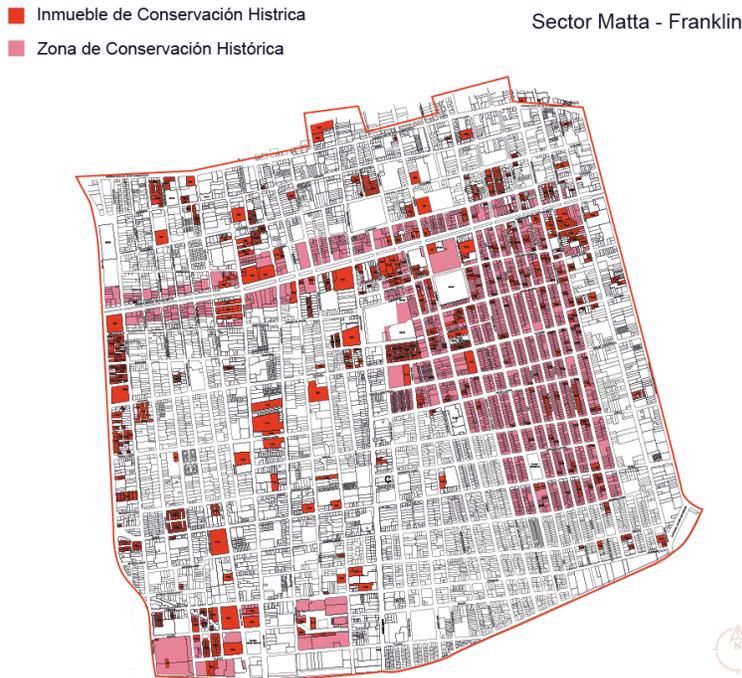
**Figura 5:** Plano monumentos históricos del sector Matta - Franklin



*Fuente:* Elaboración propia con datos de Plano PRS 02\_H Zonificación Especial (Junio 2019).

Respecto a los inmuebles y zonas de conservación histórica, tal como se ve en la figura 6, existen cientos de Inmuebles de Conservación Histórica y una importante zona de conservación histórica en el sector, entre los que se destacan: el Liceo Industrial de Santiago, ubicado en la zona típica barrio Matta Sur, o el ex edificio del Matadero de la ciudad ubicado en el subsector Franklin al sur del sector, en las calles Bio Bio y Arturo Prat.

**Figura 6:** Plano Inmuebles de Conservación Histórica y Zonas de Conservación Histórica del sector Matta-Franklin



*Fuente:* Elaboración propia con datos de Plano PRS 02\_H Zonificación Especial (Junio 2019).

Respecto al patrimonio inmaterial del barrio, se destaca el rescate de la memoria de una cultura obrera, artesana y popular de inmigrantes campesinos, europeos y ahora latinoamericanos. Más adelante, se profundiza sobre los diversos hitos históricos que permitieron conformar y dar identidad característica al Barrio Matta Sur. Además, cabe destacar que algunos estudios sobre el patrimonio e identidad de este barrio destacan su valor histórico y social poco común, donde la tipología de las casas han permitido resguardar una vida de barrio a escala humana con sentido comunitario.

Respecto a las organizaciones sociales que operan desde y con el territorio, y que son importantes tener en cuenta tanto para los procesos de gestión actuales, como futuras alianzas y colaboración, se destacan las siguientes:

- *Asociación Chilena de los Barrios y de las Zonas Patrimoniales:* creada en el año 2009, representa a las agrupaciones de todo Chile.
- *Comité de Cultura, Defensa y Recuperación del Barrio Matta Sur:* surge en el año 2007, formada por un grupo de vecinos que rechazaban el proyecto que proponía eliminar la franja verde o bandejón central de Av. Matta para implementar un corredor del

Transantiago. En el año 2008, se vincularon con la Agrupación Vecinos por la Defensa del Barrio Yungay, participando en seminarios y encuentros. Fueron ellos quienes iniciaron la recolección de firmas para la declaratoria de zona típica en el año 2010; y tenían una publicación denominada “El Adoquín” distribuido puerta a puerta, donde se compartieron relatos locales escritos por los propios vecinos y las acciones de la agrupación (Carvajal, 2015; Flisfisch, 2014).

- *Comunidad Cultural Rogelia*: ubicada en Manuel Antonio Tocornal 1719, creada en el año 2018, según su sitio web, se trata de un espacio cultural, social y político dedicado a la comunidad LGBTIQ+. También, es un espacio seguro, libre de violencia y autogestionado (Comunidad Cultural Rogelia, s.f.).
- *Espacio Cinza*, ubicado en Santa Rosa 1130, es un espacio cultural comunitario que pone al servicio de vecinos y vecinas sus instalaciones para iniciativas relacionadas con las artes escénicas. Además, forma parte de la Red de Ollas Comunes de Matta Sur, junto con la Junta de Vecinos Plaza Bogotá en 2021.
- *Escuela Cooperativa de Permacultura*: ubicada en Santa Graciela 148, es un espacio autogestionado de trabajo y educación abierto a la comunidad, donde se realizan prácticas productivas y cooperativas basadas en la permacultura. Se enfocan en las siguientes áreas: salud y bienestar; tecnología y eficiencia energética; educación y cultura; finanzas corporativas; construcción; cuidado del medio ambiente y los animales y organización comunitaria. Actualmente se encuentran desarrollando el proyecto *La Kolmena*, un supermercado cooperativo, que nació a partir de la propuesta “Arma tu Caja Vegana”, una red de abastecimiento y producción popular en pandemia.
- *Los Organizados*: es una organización social comunitaria que comunica, organiza y realiza acciones desde el territorio. Surge a raíz del estallido social de octubre de 2019. Se trata de vecinos y vecinas que se juntan para dar solución a varios problemas sociales del barrio.
- *La Minga Cooperativa de Abastecimiento*: organización comunitaria ubicada en Matta Sur, enfocada en el abastecimiento de alimentos saludables y sustentables a precios justos, promoviendo la soberanía alimentaria.

- *Junta de Vecinos Plaza Bogotá*: actualmente gestionada por los miembros del Centro Cultural Patrimonio Matta Sur y con quienes se realiza este estudio. Ubicada en Madrid 1648, Santiago.
- *Centro Cultural Patrimonio Matta Sur*: constituido como persona jurídica en el año 2012, surge desde la motivación de vecinas y vecinos que participaban en el Comité de Defensa Matta Sur. Su propósito es recuperar la memoria del barrio y promover su patrimonio a través de actividades culturales, entre las que se destacan: la biblioteca patrimonial *Bibliocleta*; Cine en su patio; Museo comunitario Barrio Matta Sur y los *Cocinatorios* barriales, conversatorios para hablar de recetas antiguas, para evocar recuerdos y luego poner en práctica las recetas en almuerzos comunitarios. Actualmente, los vecinos que conforman el Centro Cultural son parte de la directiva de la Junta de Vecinos Plaza Bogotá.

En cuanto a los lugares relevantes del sector, se identifica a la Plaza Bogotá, ubicada entre Ñuble, Sierra Bella, Sargento Aldea y Lira. Fue construida en el año 1920, siguiendo el diseño de estilo periurbano inspirado en el concepto de “ciudad jardín”, que permite tener un espacio de reunión para sus residentes (Carvajal, 2015; Flisfisch, 2014). En tiempos de la dictadura, la dinámica de uso de la plaza se transformó, la gente tenía miedo de juntarse, y según Flisfisch (2014) se acabó la celebración de la Fiesta de la Primavera, recordada por los antiguos habitantes del barrio (p.122). Actualmente, la plaza parece que vuelve a retomar su dinámica original, como lugar de encuentro y celebración, pues vecinas y vecinos organizaron cabildos ciudadanos durante el estallido social de octubre de 2019, encuentros, ferias y festejos en la plaza.

A continuación se presenta en la tabla 1, un resumen de la matriz cultural del sector Matta-Franklin:

**Tabla 1:** Resumen matriz cultural subsector Matta-Franklin

<b>RESUMEN MATRIZ CULTURAL</b>	
<p><b>Unidad territorial:</b> sector Matta-Franklin, comuna de Santiago  <b>N° de Habitantes:</b> 89.905 (Censo 2017, y corresponde al sector Matta - Franklin)  <b>Región:</b> Metropolitana   <b>País:</b> Chile</p>	
Componente o vector cultural	Descripción sintetizada
Características constitutivas del territorio	
<i>Tipo de asentamiento</i>	Urbano
<i>Configuración sociocultural</i>	Diversidad cultural, presencia actual de migrantes latinoamericanos; nivel socioeconómico preponderante: E; mayores pobladores: adultos, adultos mayores y niñas y niños.
<i>Actividad económica</i>	Trabajadores, obreros, artesanos, comerciantes; salas de ensayo y talleres de arte; bodegas; venta repuestos vehículos; persa “Bio Bio”; zapaterías nacionales; venta de carne y derivados; talleres y pequeña industria.
Expresiones típicas, según desglose	
<i>Tradicionales (artesanía, gastronomía, bailes, circos....)</i>	talleres artesanía, carnicerías
<i>Contemporáneas (graffitis, fiestas callejeras, carnavales, desfiles....)</i>	Carnaval San Antonio de Padua (30 años; celebración anual, octubre); feria de artes, artesanía y oficios
<i>Deportes y recreación</i>	Práctica de fútbol en plaza Bogotá
Patrimonio material	
<i>Iconos naturales (geografía, atracciones naturales, etc.)</i>	canal Zanjón de la Aguada
<i>Iconos artificiales (arquitectura, monumentos, etc.)</i>	5 zonas típicas; 9 monumentos históricos y cientos de inmuebles de conservación histórica. Se destaca para este estudio la zona típica “barrio Matta Sur”, Plaza Bogotá, el ex edificio del Matadero; Liceo Sara blinder; hospital San Borja Arriarán; teatro/cine América.
Patrimonio inmaterial	
<i>Festividades, efemérides</i>	Fiestas patrias (18 de septiembre); Carnaval San Antonio de Padua (octubre)

<i>Lenguaje, tradiciones, memoriales, mitos, leyendas</i>	cultura obrera, artesanos, barrio migrante
<b>Referentes destacados</b>	
<i>Personajes / personalidades (vivos o históricos)</i>	Miguel Lawner, <i>Los Chinganeros</i> ,
<i>Instituciones / Organizaciones sociales / Colectivos</i>	JJ.VV. Plaza Bogotá; Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur; Comité de Cultura, Defensa y Recuperación del Barrio Matta Sur; Los Organizados; Escuela Cooperativa de Permacultura; Asociación Chilena de Barrios y Zonas Patrimoniales; Casadanza; Núcleo PlazaBogotá la Minga; Feria Pedro Lagos; Consultorio Polo Orellana; Liceo Industrial de Santiago; etc.
<i>Lugares relevantes</i>	Plaza Bogotá, sede JJ.VV. Plaza Bogotá; feria Pedro Lagos (calles Lira y Carmen ); Av. Matta.

*Fuente:* Elaboración propia, basado en el formato propuesto por Gabriel Matthey (2010).

## Planteamiento y justificación

A inicios del año 2000, en diferentes barrios tradicionales de Santiago surgen los primeros movimientos ciudadanos en defensa del patrimonio urbano, de sus territorios y su memoria, debido al crecimiento inmobiliario impulsado por el neoliberalismo. Es así que en barrio Matta Sur surge en el 2007 el Comité de Defensa Matta Sur, quienes buscaban frenar, por medio de la estrategia patrimonial, el crecimiento urbano que atenta con lo que ellos llaman “vida de barrio” o más claramente la vida a “escala humana”<sup>8</sup>. Más adelante, en el año 2012, se creó el Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur, gestionado por vecinas y vecinos que participaban en el Comité de Defensa, con el propósito de recuperar la memoria del barrio y promover su patrimonio inmaterial a través de actividades culturales.

Finalmente, en el año 2016 el sector de Matta Sur logra ser declarado como zona típica, donde se menciona que es un barrio de importancia histórica considerando hitos como: el boom migratorio campo-ciudad de finales del siglo XIX; el área sería producto de una de las primeras políticas de urbanización de Santiago, donde se creó el Camino de Cintura, a mediados del siglo XIX bajo la intendencia de Benjamín Vicuña Mackenna; la promulgación de la ley sobre vivienda social “Consejo de habitaciones para obreros” en 1906 que dio otro giro a la arquitectura del barrio, albergando construcciones representativas de tipo cités, fachada continua, patios interiores y la existencia de una gran variedad de especies arbóreas. Todo esto ha permitido desarrollar una identidad de barrio, favoreciendo la organización comunitaria, la apropiación del espacio público, donde se destaca el comercio, los talleres de oficio y artesanos y las diversas asociaciones y actividades culturales (Decreto 210 de 2016).

Es a partir de este contexto de declaratoria patrimonial y movilización ciudadana que surgen varias investigaciones en el barrio, con los siguientes enfoques: las motivaciones de los movimientos patrimonialistas (Colin, 2017); la movilización de los habitantes en contra de los proyectos inmobiliarios (Rojas, 2015); la comprensión del proceso de construcción social del hábitat residencial patrimonial (Flisfisch, 2014); el rol de

---

<sup>8</sup> “distancias cortas a recorrer, espacios magníficos, un alto grado de uso mixto, locales llenos de actividades abiertas a la calle, una arquitectura de alto nivel y detalles de una gran factura —todo resuelto en una escala humana, a nivel del hombre” (Gehl, 2014).

la acción local en el resguardo del patrimonio urbano (Carvajal, 2015); propuesta de estrategias y normas urbanas que permitan revitalizar el barrio patrimonial (Espinoza, 2017); museos comunitarios y estrategias creativas para públicos en barrios patrimoniales (Rojas, 2014); la forma en que se articulan los discursos sobre patrimonio en los actores involucrados en la renovación del barrio Matta Sur (Arratia Peña, 2018). No se encontró información respecto a los impactos socioculturales de la gestión local del patrimonio, y por otro lado, respecto como se desarrollaron las experiencias de recuperación y puesta en valor de la memoria culinaria y patrimonio alimentario.

Se reconoce el trabajo realizado por la Escuela de Gestores y Animadores Culturales (EGAC), liderado por Roberto Guerra Veas, sobre la gestión cultural comunitaria en Chile y Latinoamérica; se destacan sus publicaciones: “Gestión y Autogestión en la cultura y otros escritos” (2016); “Del yo al nosotros. Aportes para pensar la gestión cultural comunitaria” (2018); “Pensar lo comunitario. Comunidades, cultura y participación” (2020); “Registro de Iniciativas Culturales Comunitarias” (2021), donde se visibiliza a manera de inventario a 76 organizaciones e iniciativas culturales comunitarias de la Región Metropolitana de Santiago con una diversidad temática como: artes escénicas, animación cultural, patrimonio, artesanía, danza, migrantes, museos comunitarios, ferias, archivo histórico, música, artes plásticas, educación y arte, talleres. Sin embargo, se reconoce una escasa documentación y socialización de este tipo de experiencias, sobre todo en lo que se refiere a cómo se hace y lo que estas intervenciones generan en sus participantes y comunidades.

Respecto a los enfoques de los estudios e investigaciones realizadas en Chile sobre patrimonio alimentario y memoria culinaria se identificaron los siguientes: inventarios de productos y elaborados de diferentes regiones y sobre todo en el sector rural organizados por la Fundación para la Innovación Agraria (Manzur & Alanoca, 2012a; Montecino, Cornejo & Razeto, 2012b; Mazur, 2016; Montecino & Alvear, 2018a; Chavarría & Fuentealba, 2018b; Alanoca & Manzur, 2019a; Luco, Osorio, Marchant & Muñoz, 2019b); sobre turismo culinario (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes [CNCA], 2014), estudios desde la antropología e historia de la alimentación (Montecino, 2010b; Lacoste, Castro, Mujica, y Lacoste Adunka, 2017; Sciolla, 2010). No obstante, no se encontró

estudios que aborden la gestión de patrimonio alimentario a nivel local e iniciativas que se realicen en contextos urbanos.

El presente proyecto de investigación se enfoca en dos experiencias de gestión de patrimonio alimentario y memoria culinaria a nivel urbano en la ciudad de Santiago. Por un lado, los “*Cocinatorios* barriales” (2016), se trata de conversatorios y almuerzos comunitarios alrededor de recuerdos de la memoria culinaria doméstica de vecinos y vecinas del barrio Matta Sur, proyecto gestionado por el Centro Cultural Patrimonio Matta Sur. Y por otro lado, la activación de la Olla común en la Junta de Vecinos Plaza Bogotá (2021 y 2021), gestionada por miembros del Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, miembros de la Junta de Vecinos, y vecinos y vecinas voluntarios, en el contexto de la pandemia de la Covid-19.

De esta manera, esta investigación pretende visibilizar las formas de hacer comunidad desde la cocina. Tomando en cuenta que la alimentación es un fenómeno complejo biológico, social, cultural y económico, este estudio es multidisciplinario: desde la antropología de la alimentación para identificar las prácticas, usos y significados que hay detrás de las experiencias; desde la historia para comprender los procesos asociados a la construcción de significados, referentes, hábitos y costumbres; desde la sociología para la caracterización de los impactos socioculturales en las comunidades participantes en las experiencias; y finalmente analizar desde la gestión cultural como estos impactos y elementos relevantes de patrimonio se vinculan con los modos de organización y gestión de las organizaciones impulsoras.

Por último, esta investigación es parte del proceso de construcción del modelo de gestión del Laboratorio Cocina Comunitaria, gestionado por las organizaciones objeto de este estudio, proyecto que surge a partir de la activación de la Olla Común en el contexto de la pandemia de la Covid-19. Además, de ser un referente e insumo de gestión para otras organizaciones del territorio y un aporte para los estudios académicos relacionados con la gestión cultural comunitaria y gestión de la memoria y patrimonio alimentario.

## Objetivo general

**Caracterizar** los impactos socioculturales que las experiencias: *Cocinatorios* barriales, realizados en 2016 y la activación de la Olla común en 2020 y 2021 en barrio Matta Sur suceden en los participantes y sus comunidades.

## Objetivos específicos

- **Sistematizar** los modos de organización y gestión de las experiencias
- **Interpretar** los elementos de relevancia patrimonial identificados por los participantes en las experiencias, en cuanto a características locales, significancia y temporalidad.
- **Identificar** las dimensiones de impacto sociocultural en los relatos de los participantes de las experiencias.
- **Relacionar** los resultados obtenidos entre los modos de organización y gestión, los elementos de relevancia patrimonial identificados y las diferentes dimensiones de impacto sociocultural identificadas.

## Hipótesis

La visibilización de un patrimonio alimentario con características locales, y el reconocimiento, recreación y puesta en valor de la memoria culinaria gestionada desde la propia comunidad, impacta al desarrollo social y cultural local, generando comunidades de aprendizaje, sentido de pertenencia con el barrio y cohesión social.

# Marco teórico

## Patrimonio alimentario

En un inicio el patrimonio cultural estaba enfocado en la protección y conservación de lo material. En 1946, época de posguerra, se creó la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), con el objetivo de promover la paz, el desarrollo sostenible y el diálogo intercultural, con una doctrina jurídica supranacional y con pautas de cooperación internacional para la protección del patrimonio cultural (Ministerio de las Culturas las Artes y el Patrimonio [Mincap], 2019). Carandini (1984) menciona que la expresión de “bienes culturales” se empleó por primera vez en la Convención de la Haya, de 1954, con la visión de ampliar el concepto de patrimonio histórico artístico, acercando en esta categoría las modernas teorías antropológicas y arqueológicas sobre el valor de la cultura material (en Llull, 2005).

El concepto de patrimonio cultural fue definido por la Unesco como el “legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras”. En la Convención del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural de la Unesco, de 1972, se considera patrimonio cultural a:

...los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura, monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico (p. 2).

Este patrimonio cultural material hace referencia a la idea de un patrimonio universal y al patrimonio que daba identidad a los Estados naciones, en los ámbitos

monumental, artístico y arqueológico. Bonfil (2004) califica a esta forma de entender y gestionar el patrimonio como colonizadora y homogeneizante. Actualmente, las nuevas formas de pensar al patrimonio cultural se proponen desde la diversidad, pero también tomando en cuenta las desigualdades sociales y de poder. Se supera la idea monumental y el valor patrimonial se da a cualquier elemento cultural, tangible o intangible, que se instaure basado en su escala de valores a la cultura a la que pertenece, “en donde se filtran los bienes de patrimonio heredado, y se les asigna en la memoria colectiva y en la integración y continuidad de la cultura presente” (p. 119).

El concepto de lo inmaterial es reciente y la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) Unesco del 2003 lo define como:

Las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. Este patrimonio infunde a las comunidades un sentimiento de identidad y es recreado constantemente por ellas en función de su entorno. Se denomina inmaterial porque su existencia y reconocimiento dependen esencialmente de la voluntad de los seres humanos –que, en principio, es inmaterial– y se transmite por imitación y experiencias vividas. El patrimonio cultural también recibe los nombres de ‘patrimonio vivo’ o ‘cultura viva’ (p. 2)

La convención define cinco ámbitos para identificar el PCI: las tradiciones y expresiones orales; artes del espectáculo; usos sociales, rituales y actos festivos; los conocimientos de la naturaleza y del universo, y las técnicas artesanales y tradicionales. Se propone como medida para garantizar su viabilidad a la ‘salvaguardia’, que a diferencia del patrimonio material que tiene como medida la ‘conservación’ y por consiguiente mantener un objeto inamovible, la salvaguardia propone estrategias que permitan que una manifestación siga viva, que se pueda recrear en sí mismo y transmitir. En la convención se plantean diversas medidas para los procesos de salvaguardia como: identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión –básicamente a través de la enseñanza formal y no formal– y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos (Unesco, 2003).

Actualmente, Chile no cuenta con una política cultural unificada donde se especifique o regule el PCI. En su lugar existen disposiciones dispersas entre leyes, decretos, disposiciones constitucionales y tratados internacionales (Mincap, 2019). Por un

lado, está la Constitución vigente de 1980 (Decreto 100), donde se habla de la protección e incremento del patrimonio cultural de la Nación, pero no hace referencia al PCI. Los instrumentos normativos en Chile relacionados con el patrimonio son: la Ley 17.288 de 1970, sobre Monumentos Nacionales patrimonio mueble e inmueble; Ley 19.300, Bases Generales del Medio Ambiente y la conservación del patrimonio ambiental, que observa el patrimonio cultural material relacionado; Ley 19.253 sobre la protección del patrimonio arquitectónico, arqueológico, cultural e histórico de los pueblos originarios presentes en Chile; y la Ley 21.045 que crea el Ministerio de de las Culturas las Artes y el Patrimonio en 2017.

En esta última (Ley 21.045), se hace referencia al PCI en sus objetivos 3, 20 y 26, sobre contribuir al reconocimiento y salvaguardia del patrimonio cultural, promover su conocimiento y acceso, y fomentar la participación de las personas y comunidades en los procesos de memoria colectiva y definición patrimonial. Además de velar por el cumplimiento de las Convenciones Internacionales en materia cultural, artística y patrimonial. Por último, declarar el reconocimiento oficial a las expresiones y manifestaciones representativas del patrimonio cultural del país y los tesoros humanos vivos, y definir las manifestaciones culturales patrimoniales que el Estado de Chile postula a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la Unesco (Mincap, 2021).

Respecto a los instrumentos internacionales relacionados, en 2009 el Estado chileno firmó y ratificó la Convención de PCI del 2003 (Decreto 11). La institución encargada de implementar la política pública en el ámbito de PCI fue el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA), creado en 2003. Actualmente, la institución encargada de implementar la política cultural referente al PCI en Chile es la Subdirección Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial, por medio del Servicio Nacional de Patrimonio Cultural y las Direcciones Regionales de Patrimonio, las que están regidas por el Ministerio de las Culturas las Artes y el Patrimonio (Mincap).

La Subsecretaría del Patrimonio Cultural, basada en los artículos de la Convención, desarrolló el siguiente proceso para la gestión de los elementos de PCI en Chile: solicitud ciudadana, son revisadas por un Comité Asesor; registro del PCI en el Sistema de

Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial (SIGPA)<sup>9</sup>; investigación participativa, que se realiza a partir de los registros de PCI y cuando el Comité Asesor lo recomienda; inventario de PCI en Chile, la documentación recopilada, clasificada y ordenada en un expediente para luego ser revisada por el Comité Asesor y sugerir o no su ingreso al inventario; planes de salvaguardia, a partir de la información disponible se definen las acciones pertinentes, por medio del instrumento de gestión denominado ‘Plan de Salvaguardia’, la misma que será actualizada, monitoreando y evaluada durante su implementación (Mincap, 2019, p. 45).

Un elemento de PCI se refiere a:

las costumbres, las prácticas, los códigos, las normas y las reglas de las expresiones culturales localizadas en un territorio determinado que cumplen con ciertos criterios relevantes, detallados tanto en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial como en instrumentos internacionales asociados. Estos criterios corresponden a su reconocimiento, recreación y valorización por parte de la comunidad como elemento que genera identidad y cohesión social. También comprenden su transmisión de generación en generación, su vinculación con el entorno, la naturaleza y la historia de la comunidad, y su relación con otros actores relevantes. Su identificación, registro e investigación es fundamental para generar acciones de inventario y salvaguardia (Mincap, 2019, p.36).

Actualmente, el PCI ocupa el mayor espacio en cuanto a investigaciones académicas, enfocando sus estudios en qué es lo que se está patrimonializado, para qué y por qué patrimonializar. Se destacan: lo propuesto por García-Canclini (1999), en donde se presentan una multiplicidad de actores, discursos y usos en la configuración del patrimonio cultural. También, los aportes de Prats (1997) sobre el carácter de la “construcción social” que implica a todo patrimonio. Más adelante, las discusiones hablan sobre las pertenencias múltiples, pérdidas y migraciones del patrimonio, poniendo en el debate a la Lista Representativa del PCI, pues se trata de un “mapa de mosaico y retazos” (LacARRIERU y Laborde, 2018). Sobre los usos, Andrade (2018) plantea que “el turismo sería el principal

---

<sup>9</sup> “el sistema de registro tiene como objetivo salvaguardar las manifestaciones y expresiones del patrimonio cultural inmaterial a partir del principio de generar procesos de gestión de conocimiento, apropiación social y difusión de los acervos culturales que permitirá generar la base de los expedientes que pudieran presentarse a los Listados de Patrimonio Cultural Inmaterial de UNESCO” <https://www.sigpa.cl/>

paraguas para discutir lo patrimonial, y una forma de generar recursos, vendiendo al país al mercado global” (p.41). Las ciencias sociales han puesto en cuestión la supuesta neutralidad de los procesos de gestión y conservación del patrimonio, pues estos no son ajenos al problema del poder (Pinochet, 2018). Se identifica también, un campo que no ha sido explorado, “la identificación y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial vinculado a los barrios y las comunidades locales” (Nebot-Gómez et al, 2020). Tema que se aborda en este proyecto.

El proceso de patrimonialización es otra de las discusiones del PCI. Entendiendo a éste como “procesos socialmente construidos, en donde las sociedades revalorizan determinados elementos materiales e inmateriales, como ejercicios de reinterpretación de su memoria y tradiciones” (Hernández, 2017, p.155). La alimentación también es parte de estos procesos de activación patrimonial, elevados a la categoría de patrimonio cultural alimentario o gastronomía<sup>10</sup>. Las cuales responderían a la industrialización de la alimentación y las tendencias propias de la globalización (Álvarez y Medina, 2008), cuando se expandieron tanto los *fast food*, como el consumo de alimentos ultraprocesados, provocando preocupación y reacciones respecto a la pérdida de platos, modos de comer e impactos a la salud (Barruti, 2018). Una de esas reacciones sería recuperar lo que se supone son las fuentes de los “patrimonio alimentarios” a través de procesos políticos, económicos y culturales que se llevan a cabo por medio de la puesta en valor de las cocinas particulares: nacionales, regionales o familiares (Álvarez, 2005; Alvear et al, 2017).

La Convención de PCI identifica al patrimonio alimentario dentro del ámbito de los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. Su importancia se basa en los conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación, y sus características deben ser: tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo, donde no sólo se incluyen tradiciones heredadas, sino usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos; integrador, los patrimonios se pueden compartir en varias regiones, comunidades y culturas; representativo, que viva en las comunidades y depende de que los conocimientos de técnicas, tradiciones y costumbres se transmiten de

---

<sup>10</sup> “Lo que se define como gastronomía es una porción desligada de una totalidad cultural que se presenta como una esencia inmutable y ancestral; sin embargo, ésta es reinterpretada continuamente de acuerdo con los valores e ideas contemporáneos más extendidos” (Hernández, 2017, p.157).

generación en generación al resto de la comunidad, o a otras comunidades; se debe basar en la comunidad, o sea debe ser reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio (Unesco, s.f.a).

El concepto de patrimonio alimentario se remonta a la Europa mediterránea, en varios momentos: en el siglo XX en Francia, se crean las llamadas denominaciones de origen, para evitar el fraude y como estrategia de mercado de los vinos; ochenta años después, aparecen los llamados inventarios de productos de la tierra y recetas de regiones determinadas, en Italia, Francia y Cataluña; y en el 2003 la convención de la Unesco sobre PCI, con el llamado a los Estados firmantes a la realización de inventarios de patrimonio inmaterial (Contreras, 2017, p. 19, 20). Otro momento fue la discusión que se llevó a cabo en el marco del proyecto Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, lanzado por la Unesco, en La Habana en 1996, donde se mencionó la urgencia de desarrollar y profundizar sobre este concepto de “patrimonio gastronómico regional”, considerado como pilar para el desarrollo del turismo cultural (Alvarez, 2005, p.13). En todos estos procesos se destaca la vinculación con la política pública, donde existían conflictos de intereses sobre la importancia que se da a los conceptos de lo local y regional como valores de reconocimiento patrimonial (Traversa, 2005).

Contreras (2017) define al patrimonio alimentario como el reflejo de lo que tenemos, un marcador de identidad y de herencia colectiva. Es un patrimonio vivo desde que se siembra, se cosecha y se consume, e incluso después de comer sigue viviendo un tiempo. O sea, toda la cadena alimentaria es susceptible de constituir patrimonio alimentario. Sus aspectos fundamentales son: el tiempo, o la idea de un pasado compartido; la especificidad, y el desarrollo de un espacio particular (pp. 19 - 22). El patrimonio alimentario estaría compuesto por:

...elementos materiales e inmateriales, ligados a los procesos de lo rural y urbano y a una herencia colectiva territorial, comprendida por productos naturales y transformados (la cocina), con un sistema de saberes, prácticas y tecnología y una multiplicidad de objetos y conocimientos relacionados. Además, de operar al interior de procesos de construcción y legitimación social e identidad que involucraría una temporalidad (la memoria colectiva territorial y memoria individual familiar), una

espacialidad (dimensión geográfica y territorial) y procesos de apropiación (legitimación externa e interna) (...) patrimonio, alimentación e identidad son conceptos que se encuentran íntimamente ligados. Por lo mismo, cuando hablamos de patrimonio alimentario no podemos desligarlo de su configuración territorial, geográfica, social, cultural, de clase y de género (Alvear et al, 2017, p. 116, 120).

Actualmente, se encuentran inscritos en la lista representativa del PCI de la Unesco 199 elementos en el ámbito de Conocimientos de la naturaleza y del universo, de los cuales 28 corresponden a la categoría cocinas y sistemas alimentarios<sup>11</sup>. De estos, 7 corresponden a la región de Europa, 3 a la zona de Asia Oriental, 9 a la región de Oriente Medio, 7 a la región de África, y 2 a la región de América del Sur, donde se encuentran “La cocina tradicional mexicana” y “Prácticas y saberes tradicionales del *tereré* en la cultura del *pohã ñana*, bebida ancestral guaraní en Paraguay”. Sólo un elemento está categorizado como lista de salvaguarda urgente y que corresponde a “el *sanké mon*, rito de pesca colectiva en la laguna de Sanké”, en Mali. Cabe destacar que Chile, tiene inscrito solo un elemento en la Lista representativa de PCI y corresponde a “El baile chino”, registrado en 2014 (Unesco, s.f.b). El Estado chileno tiene 42 elementos en su Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial<sup>12</sup>, donde se destacan en el ámbito del patrimonio alimentario: “la recolección y ruta del cochayuyo”, “técnicas y saberes asociados al pan minero de Lota”, y “los dulces de la Ligua, fabricación y venta de tortillas de rescoldo de Laraquete”.

Los procesos de patrimonialización en el campo alimentario están en constante tensión. Partiendo que el mismo proceso de “patrimonializar” supone que una cultura esté al servicio de intereses específicos (Santana, 2003). En lo económico y político, el caso de las semillas transgénicas vs. el patrimonio genético; o el turismo cultural gastronómico, cuando un plato es relevado adquiere un interés particular por parte de los consumidores de turismo global que encuentran interesante la comida local; en lo político, como el caso del pisco chileno y el pisco peruano; en lo social y territorial, como la disyuntiva de la papa, entre considerarla patrimonio de la región andina o de una nación (Alvear et al, 2017; Ayora 2019). Por otro lado, y desde un enfoque de género, los/las protagonistas y representantes de las naciones respecto a la difusión de los patrimonios alimentarios generalmente han sido hombres, los *chefs*, como vemos en el caso de Perú y México

---

<sup>11</sup> término que define la Unesco para hacer referencia al patrimonio alimentario

<sup>12</sup> Link Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial: <http://www.sigpa.cl/salvaguardia/registro>

(Bak-Geller et al 2019, p.20). Las mujeres, que representan al mundo doméstico y que son las cultoras de los saberes son poco conocidas en estos espacios de difusión.

En los últimos años, el patrimonio alimentario ha sido de gran interés para el mundo intelectual a nivel regional. Desde la firma y ratificación, en el año 2009, por parte del Estado chileno a la convención del Patrimonio Cultural Inmaterial se ha producido diversas investigaciones relacionadas con el patrimonio alimentario en el país:

La serie de publicaciones denominada “Patrimonio alimentario de Chile” proyecto desarrollado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura, en conjunto con la FACSO de la Universidad de Chile y la Fundación de Desarrollo Sustentable (Manzu & Alanoca, 2012a; Montecino, Cornejo & Razeto, 2012b; Mazur, 2016; Montecino & Alvear, 2018a; Chavarría & Fuentealba, 2018b; Alanoca & Manzur, 2019; Luco, Osorio, Marchant & Muñoz, 2019) desarrollaron una metodología para rescatar y valorizar el patrimonio alimentario de todas las regiones del país. Hasta el momento llevan siete publicaciones, entre los años 2012 y 2019, con los inventarios de productos y elaborados de siete regiones diferentes: Arica y Parinacota, Tarapacá, Valparaíso, Bio-Bio, Araucanía, Coquimbo y Aysén.

Con un enfoque de desarrollo al turismo cultural culinario, se produjo el catálogo denominado “Arca del Gusto Catálogo Alimentario Patrimonial. Registro fotográfico, productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile” (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes [CNCA], 2014), resultado del proyecto “Desarrollo del Arca del Gusto en Chile. Bases para el fomento del turismo culinario”, realizado durante los años 2012 y 2014, donde se rescata el trabajo realizado en terreno entre la Universidad de Concepción, la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, la Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (Anamuri) y la Sección de Patrimonio Cultural Inmaterial del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Dos grandes proyectos, enfocados a la realización de inventarios regionales. En este proceso, también se rescatan los criterios y metodología para la investigación en terreno.

Como fuentes de información y relevancia patrimonial, se destacan los trabajos célebres de: el poeta Pablo de Rokha y su obra “Epopéya a las comidas y bebidas de Chile” (1965); Eugenio Pereira Salas (1977), con su obra “Apuntes para la historia de la cocina chilena”, sobre la comida criolla chilena y desde un enfoque más nacionalista; “La

Geografía Gastronómica de Chile: Artículos reunidos 1943 - 1944” (Aravena y Grunfeld 2018) de Oreste Platt, una compilación de casi doscientos artículos de prensa y revistas, y la obra “La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile” de Sonia Montecino (2010).

En el campo de la historia de la alimentación los trabajos de Pablo Lacoste, Amalia Castro, Fernando Mujica, y Michelle Lacoste Adunka, “Patrimonio y desarrollo territorial, Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O’Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo” (2017), donde el objetivo era entregar desde la investigación aplicada del patrimonio una herramienta para el desarrollo territorial. También, la obra de “Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria” (Sciolla, 2010), donde se presentan los trabajos de Victoria Castro, María Teresa Planella, Fernanda Falabella, Blanca Tagle, Olaya Sanfuentes, Macarena Cordero, Rosario Cordero, Carolina Sciolla, Ricardo Couyoumdjian, Carlos Rodríguez, Carolina Odone, Soledad Zárate, Sonia Montecino y Claudia Giacoman. Se trata de un recorrido histórico y cultural sobre la alimentación en Chile desde la época precolombina hasta el siglo XXI.

En el campo de la antropología social la publicación “Alimentación, cultura y sociedad: experiencias de investigación en Chile” (2020), trabajo realizado por Catalina Ivanovic, Isabel Aguilera y Paula Hernández (eds). El texto forma parte de la colección “Familia, Cultura y Sociedad” del Centro de Estudios e Investigación sobre Familia. Se trata de una obra interdisciplinaria que tiene como eje el análisis de la cultura alimentaria aplicada a diversos fenómenos y realidades: desde el papel de los nutrientes hasta la alimentación como control social, pasando por explorar la construcción de un fenómeno alimentario delimitado por estructuras sociales como de clase y temáticas asociadas a la maternidad y escolarización.

Así también, han surgido iniciativas denominadas “horizontales” o locales, que nacen de procesos comunitarios impulsados por grupos que representan a la sociedad civil. Se trata de grupos marginados que aprovechan y usan al patrimonio como estrategia de reivindicación y resistencia, frente a los procesos de la modernidad y globalización. Se sabe poco de estas iniciativas patrimoniales locales y que son sobre todo expresiones creativas que van desde festivales, concursos, recetarios, líneas de productos, museos comunitarios o proyectos de turismo gastronómico (Bak-Geller et al, 2019). En este sentido, se insiste en la necesidad de realizar proyectos de investigación que aborden este tipo de procesos, como es

el caso de las diferentes iniciativas propuestas por el Barrio Matta Sur, como procesos de gestión cultural del patrimonio alimentario gestionadas desde lo local.

## **Gestión local y comunitario del patrimonio inmaterial**

Según lo establecido en la Convención de PCI y las directrices del Estado chileno sobre la gestión del patrimonio inmaterial, el rol de liderar los procesos de patrimonialización lo tendrían en primer lugar los expertos y las instituciones culturales, y en segundo plano la comunidad portadora del elemento y quienes deben definir cuál es su patrimonio y qué hacer con él. Estos tres actores: el Estado, los expertos y las comunidades, mantienen relaciones asimétricas de poder. Los procesos de salvaguarda del PCI son recientes y todavía están en discusión los criterios y metodologías para su protección como: incluir a las comunidades y grupos locales como los agentes que mantienen, transmiten y gestionan el patrimonio inmaterial de sus barrios y territorios de una forma activa (Nebot-Gómez et al, 2020, p.83, 87). Los procesos de patrimonialización se hacen de forma asimétrica y desigual, las expresiones se centran en comunidades delimitadas territorialmente y ajenas a los territorios urbanos (Lacarrieu, & Laborde, 2018, p.16).

También, aparecen varios paradigmas de las políticas culturales que tienen que ver con el uso que le damos a los objetos patrimonializados: de mercado, turístico, urbano, comunicación de masas; otros desde una concepción más tradicionalista; conservacionista y monumentalista; y la perspectiva participacionista (García-Canclini, 1999, p.16, 24, 25). Esta última, participacionista, es la que recogemos para este proyecto, y que concibe al patrimonio y su gestión en relación con las necesidades globales y de la sociedad. Por ejemplo los museos comunitarios, como experiencias educativas y participativas, o los programas de divulgación cultural.

En esta misma línea de lo participativo, Prats (2014) recoge el concepto de “patrimonios etnológicos” o gestión del patrimonio desde lo local, permitiendo enfocar el trabajo del patrimonio con efectos identitarios, sin que ello implique expectativas económicas, con activaciones a bajo costo, marcando caminos nuevos a seguir. Sin embargo, plantea que algunas activaciones pueden dar como resultado el desarrollo

económico local, tomando en cuenta el factor escala en su viabilidad económica. Pero también está pendiente la participación social genuina en todo proceso de gestión del patrimonio, y resulta conveniente la inversión y fomento en pequeñas iniciativas (p.156, 159). En este sentido faltan estudios que vinculen a los procesos de gestión cultural comunitaria en cuanto a procesos de gestión de la memoria y el patrimonio desde lo local.

La defensa y gestión del patrimonio desde lo local se trata de movimientos sociales que se ponen en marcha en defensa de sus territorios e identidades, en un mundo convulsionado y de grandes transformaciones como la globalización, expansión demográfica, el desarrollo urbano, o la depredación ecológica. El patrimonio como proceso de selección intencionada, se convierte así en un instrumento en beneficio de las propias comunidades para la reafirmación de especificidades locales, identidades y sentido de pertenencia (García-Canclini, 1999; Prats, 2014; Rojas, 2015).

En Chile hay varias experiencias en la línea de la defensa y gestión del patrimonio local. Razeto (2005) comparte la experiencia de gestión cultural comunitaria, realizada en la zona de Aconcagua, donde se pone en evidencia el rescate del patrimonio local y la memoria como “una suerte de resistencia cultural local” (p.108). En Santiago de Chile, por ejemplo, están los movimientos en defensa de los barrios populares, como barrio Yungay y Barrio Matta Sur, que lograron los reconocimientos de Sitio Histórico y Zona Típica respectivamente. Rojas (2015) los denomina movimientos patrimonialistas, quienes usan como estrategia la “intersubjetividad cultural a partir de asociaciones vecinales, que sin desconocer las problemáticas económicas, basan su lucha en simbolizaciones patrimoniales” (p.29, 50, 51, 125).

Respecto a la gestión del patrimonio alimentario, Hernández (2017) identifica tres modelos a través de los cuales la alimentación se eleva a categoría de patrimonio cultural: la exo-patrimonialización, de carácter vertical e impulsada desde las instituciones o empresas, como es el caso de las listas representativas de la Unesco; patrimonialización negociada y escenarios turísticos, aquí el turista es un actor que interviene en la definición de la gastronomía patrimonializada, con sus gustos y expectativas; y la endo-patrimonialización, impulsada desde lo local abarcando de modo transversal varios aspectos culturales: representaciones, creencias, conocimientos, prácticas vinculadas a los modos de producción, la relación con el medioambiente, conservación, intercambio, pautas

de consumo doméstico, modalidades de sociabilidad, acciones rituales y símbolos (pp. 154, 165). La endo-patrimonialización es el modelo de gestión del patrimonio local en el ámbito alimentario, en donde la propia comunidad tiene la necesidad e interés en salvaguardar su patrimonio alimentario. Uno de los motivos principales para este tipo de activaciones tiene que ver con los impactos negativos en los territorios tales como: el desarrollo industrial, el desarrollo urbano en los barrios, o el impacto en ecosistemas, entrecruzando en sus procesos aspectos como tradiciones alimentarias, usos y valores culturales actuales.

Dentro de esa línea se encuentra la gestión cultural comunitaria. Algunos la llaman también gestión local, cultura viva comunitaria, iniciativas culturales comunitarias o cultura comunitaria<sup>13</sup>, o experiencia de acción colectiva<sup>14</sup>. Se la reconoce porque se realiza en formatos pequeños, son de carácter vecinal y las actividades o experiencias generalmente se llevan a cabo en plazas, parques o centros culturales de barrios y territorios (López-Borbón, 2015). También, Guerra-Veas (2020), plantea varias características para este tipo de iniciativas: surgen *desde y con* una comunidad, destacando que el *para* no es un detalle; sus finalidades son colectivas y de carácter transformador; ponen en el centro al nosotros; movilizan diversos tipos de recursos a través de estrategias colaborativas y solidarias; posibilita la participación efectiva; busca la generación de vínculos de confianza y alianzas; se pone énfasis en el proceso más que en el producto; no posee fin de lucro, pero esto no quiere decir que se pueda establecer retribuciones o posibilitar recursos para su continuidad (p.62).

Respecto a los actores y tipos de organización de las experiencias de gestión cultural comunitaria, se identifican a los tradicionales centros culturales, organizaciones culturales con personería jurídica o de hecho, colectivos ciudadanos que impulsan iniciativas de formación artística, entre otros (Guerra-Veas, 2020). Son colectivos organizados, que se mueven por un fin común, como son el caso de los movimientos feministas, veganos, o patrimonialistas. Es interesante destacar que las mujeres jóvenes son

---

<sup>13</sup> Conclusiones “Encuentro de Organizaciones Culturales Comunitarias Región Metropolitana. Participación ciudadana con derecho social” citando en Guerra-Veas, 2018, p.16

<sup>14</sup> “Las experiencias tienen lugar en territorios urbanos y rurales, son desplegadas por organizaciones de diversos tipos y abarcan una multiplicidad de ámbitos: derechos y acciones ambientales, derechos urbanos, desarrollo territorial, comunicación comunitaria, defensa del patrimonio, igualdad e inclusión social, entre otras” (Delamaza, 2016, p.3).

las que lideran este tipo de experiencias (Ossandon, 2020). Las iniciativas son de diversos tipos, se realizan “desde” la comunidad, o sea promovido por líderes locales; “con” la comunidad, o sea co-ejecutado entre instituciones y las comunidades; y aquellas que se realizan “para” la comunidad, con carácter de intervención externa (Guerra-Veas, 2020; Guzmán, 2020).

Por último, varios estudios mencionan que el trabajo cultural comunitario es una herramienta clave para el desarrollo local a escala humana<sup>15</sup>, pues se potencian los recursos locales, se convoca a la participación activa y se reivindican formas colaborativas. También se trata de espacios de aprendizaje que permiten aprender a gestionar gestionando, se desarrollan relaciones de intercambio y todas estas expectativas positivas contribuyen al bienestar emocional comunitario (Guerra-Veas, 2020; Guzmán, 2020; Ossandon, 2020; Peters, 2020). No se trata solamente de promocionar productos culturales, sino de rescatar y poner en valor expresiones culturales locales (Le Blanc, 2020, p.43), que también pueden ser considerados patrimonios de las comunidades, y que reforzarán los sentimientos de identidad como una vía de valoración de lo local y de cohesión social.

## **Memoria culinaria**

Actualmente, la relación comida y memoria ha sido de gran interés para el mundo académico, de la antropología, la historia, la psicología y la neurociencia, ya que la comida es fuente de evocaciones diversas a través de estímulos olfativos y gustativos (Climent-Espino, 2015).

Desde la antropología, la historia y la psicología, se entiende por memoria a la noción de experiencia o significado en referencia al pasado. Se trata de eventos que las personas recuerdan o re-experimentan emocionalmente, unas veces como recuerdos inconscientes, otras como sentido de historia (la memoria da la forma a los procesos y significados sociales), o también como nostalgia de un pasado real o imaginario y las

---

<sup>15</sup> Su particularidad más importante es la que pone el hombre y la calidad de vida en el centro de los conceptos. El desarrollo local a escala humana propugna un territorio vivo y no solamente en el sentido de espacio físico (Max-Neef, 1993; Romero, 2009, p.154).

tradiciones. Con ese enfoque, la comida se considera memoria colectiva y a la vez, memoria individual donde ambas convergen en una región sociocultural y simbólica. Comer es un acto íntimo que se constituye integralmente a través de la participación, la ritualidad, las fiestas y los intercambios (Holtzman, 2006; Solorio y Guerrero, 2017).

Desde la neurociencia, el científico Gordon M. Shepherd (2012), propone el concepto de “neurogastronomía” para explicar el modo en que el sistema cerebral del aroma crea percepciones, emociones, recuerdos, conciencia, lenguaje y decisiones. Explica que los sabores se crean cuando las moléculas de los alimentos, mediante la respiración y el sentido del olfato, llegan al cerebro, donde se establecen complejas conexiones neuronales que recurren a la memoria, relacionándose con emociones y recuerdos. El olor no pasa por el córtex, la zona del cerebro más racional, sino que se relaciona con el sistema límbico, responsable principal de la memoria, las respuestas fisiológicas frente a determinados estímulos, las emociones, el hambre y los instintos sexuales. De este modo, la memoria olfativa tiene, también, una función de protección primitiva, donde los hechos importantes relacionados con comida, gente o lugares no sean olvidados. Por ejemplo, la detección de sustancias nocivas o alimentos en descomposición. Pero también, con los recuerdos más significativos de las personas, relacionados con aromas y sabores.

Las formas de transmisión de la memoria culinaria, también son de interés actual para el mundo académico, por un lado, los libros de cocina o la literatura que se desarrolló sobre todo en países de tradición escrita como en Europa y Asia. Y por otro lado las formas de transmisión oral, que se vinculan sobre todo con los espacios domésticos y femeninos (Montanari, 2004). Es en estos últimos es que este proyecto enfocará sus estudios, la transmisión oral de la memoria culinaria en el espacio doméstico y de una cultura popular urbana.

## Marco metodológico

El presente proyecto de investigación es de carácter descriptivo - interpretativo, pues se enfoca en llegar a conocer el impacto sociocultural, las características, actitudes y procesos de las comunidades y organizaciones que gestionan el patrimonio alimentario en el barrio Matta Sur. El proceso se desarrolló desde un enfoque cualitativo y de tipo etnográfico, pues persigue una descripción analítica de carácter interpretativo de los impactos sociales y culturales (Rodríguez et al, 1999), siendo las unidades sociales del estudio las organizaciones territoriales: Junta de Vecinos Plaza Bogotá y Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur. Se destaca, que existe una relación de confianza con las personas miembro de las organizaciones, que inició en julio de 2019, participando en diversos talleres, reuniones y en el desarrollo del proyecto prototipo Laboratorio Cocina Comunitaria.

La técnica de producción de información más importante fue la observación participante en las siguientes instancias: cabildos ciudadanos a propósito del estallido social, realizado en diciembre 2019; talleres participativos para el desarrollo de proyectos enfocados en la puesta en valor del patrimonio inmaterial del barrio, realizado el 9 y 10 de enero de 2020; participación colaborativa en el diseño y ejecución del prototipo Laboratorio Cocina Comunitaria, desde noviembre de 2020 hasta agosto 2021; participación en varias reuniones de coordinación de la olla común, durante el 2020; participación en los talleres de rediseño de la sede Junta de Vecinos Plaza Bogotá, realizado por los estudiantes de arquitectura de la USACH, durante el 2021; y participación en los grupos de WhatsApp de la Junta de Vecinos, gestores del proyecto Laboratorio Cocina Comunitaria y voluntarios de la olla común.

Otra de las técnicas que se usó fue la sistematización y análisis de información documental entregada por los miembros de las organizaciones, y que corresponde al diseño y formulación de proyectos e informes y productos resultantes. También, se revisó información generada tanto por la JJVV como por el Centro Cultural en sus redes sociales (facebook) e información del programa de radio Franklin “Comiendo Raíces” y del archivo de tradición oral de la Biblioteca Nacional, archivo cuentos campesinos (FUCOA -

contexto proyecto Fondecyt 11160222, Investigadora responsable, Amalia Castro), recetarios chilenos y publicaciones académicas sobre patrimonio alimentario chileno.

Se realizó 9 entrevistas del tipo: basadas en guión<sup>16</sup> y semi-estructuradas a actores relevantes de las dos organizaciones y participantes de las experiencias. Esto permitió profundizar tanto en la caracterización de impactos socioculturales, los elementos de relevancia patrimonial, como los modelos de gestión, y me permitió contrastar la información recogida tanto de las observaciones como de los documentos analizados.

Respecto a los procedimientos éticos para el desarrollo del proceso de esta investigación, dado que se usaron como fuentes primarias contenido digital de grupos de WhatsApp, mensajes de voz, grabaciones de reuniones *online*, entre otros, se realizó la consulta respectiva al Comité de Ética de Investigación de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, y se recibió como sugerencia que: se debe distinguir entre fuentes “públicas” digitales que los usuarios publican en la web, como es el caso de redes sociales o página web, de las que suponen privacidad, y las que deben contar con el consentimiento informado; asegurar anonimato de los contenidos; especificar si se hace uso de video o registros de audio; almacenar todos los registros en un archivo encriptado; y finalmente informar a las personas que participen en la investigación qué información se usará en la misma. En este sentido, se aclara que un buen porcentaje del tiempo destinado a esta investigación se realizó en época de pandemia, por lo que el uso de canales digitales fue necesario.

El método de análisis se basó principalmente en la teoría fundamentada<sup>17</sup> desde un enfoque constructivista, siendo *Atlas.ti* el software de análisis. Por otro lado, para el capítulo de caracterización de las experiencias y análisis de modelos de gestión se usó como base el método de sistematización propuesto por Chavez-Tafur (2006), para una etapa *ex post*, poniendo la identificación de las siguientes variables: contexto, problema identificado, antecedentes, objetivos, componentes, actividades, recursos, logros,

---

<sup>16</sup> “La entrevista basada en un guión en que se elabora una guía de temas a tratar pero en condiciones de flexibilidad y libertad para ordenar las preguntas y elaborar otras nuevas que surjan del contenido verbal del entrevistado como de la propia situación de entrevista, así como da al entrevistado libertad para responderlas en sus propios términos” (Canales, 2006, p.230).

<sup>17</sup> “...implica la recolección y el análisis simultáneo de datos; se caracteriza por ser flexible, ya que se pueden combinar métodos cuantitativos y cualitativos, además de diferentes técnicas de investigación, cuyo análisis y contraste permiten la triangulación metódica, o bien, pueden realizarse composiciones metodológicas apropiadas para abordar al objeto de estudio y generar teoría acerca del mismo” (Bonilla-García y López-Suárez, 2016, p.307)

dificultades en la ejecución, resultados no esperados, ámbito de la intervención, participantes, fechas de ejecución y enfoque. Se destaca en el proceso de escritura de este informe, el desarrollo y elaboración propia de figuras y tablas, que aportan significativamente a la comprensión del contexto territorial, como a una visualización más clara sobre el análisis de los impactos socioculturales identificados.

Finalmente, la selección de la muestra para la realización de las entrevistas semi-estructuradas se realizó según los siguientes criterios: representatividad de organizaciones participantes, voluntarios en las experiencias, género y rango etario:

**Tabla 2:** Muestra informantes entrevistas

Nº	Género	Edad	Lugar de residencia	Ocupación	Experiencia
1	femenino	57 años	Madrid	mediadora social y gestora cultural	<i>Cocinatorios</i> y Olla común
2	masculino	48 años	Madrid	biotecnólogo y gestor cultural	<i>Cocinatorios</i> y Olla común
3	femenino	60 años	Madrid	podóloga	<i>Cocinatorios</i> y Olla común
4	masculino	63 años	Cuevas	diseñador gráfico y gestor cultural	<i>Cocinatorios</i> y Olla común
5	femenino	48 años	Cuevas	trabajadora independiente, cocinera	Olla común
6	masculino	68 años	Lira	astrónomo aficionado, socio JJVV Plaza Bogotá	Olla común
7	masculino	43 años	barrio Plaza Bogotá	contador, trabajador independiente en servicios gasfitería, carpintería	Olla común
8	femenino	28 años	Santa Rosa	actriz y gestora cultural	Olla común
9	masculino	26 años	Santa Rosa	trabajador independiente y artista callejero	Olla común

*Fuente:* Elaboración propia.

## Modelos de organización y gestión de patrimonio inmaterial a nivel local

Para determinar los modelos de organización y gestión de las experiencias *Cocinatorios* (2016) y *Olla común* (2020 - 2021), se aplica para el análisis el método de sistematización propuesto por Chavez-Tafur (2006), para una etapa ex post, donde el foco de análisis se hace sobre los siguientes indicadores de gestión: experiencia del equipo gestor, delimitación geográfica, coherencia, estructura organizativa, financiamiento, modelo de planificación, ejecución de procedimientos, canales de comunicación y difusión, vinculación con el territorio, y tipos de evaluación.

### ***Cocinatorios* barriales de Matta Sur**

El proyecto *Cocinatorios barriales de Matta Sur*, es una iniciativa propuesta por el Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, constituida en junio de 2012, es una organización gestionada por vecinos y vecinas que llegaron recientemente al barrio atraídos por las características de vida de barrio tradicional, belleza arquitectónica e historia (Carvajal, 2015). Algunas de las personas que fundaron el Centro Cultural participaron activamente en el Comité de Cultura, Defensa y Recuperación del Barrio Matta Sur, grupo que fue parte del proceso de declaración de Zona Típica del barrio, pero después de un tiempo de participar activamente, decidieron separarse del grupo pues se dieron cuenta que “no tiene sentido que existan normas que protejan al patrimonio arquitectónico del barrio, si la gente no sabe de qué se tratan estas normas y por qué” (SNPC, 2019). Esto y la participación en la Escuela de Gestión Patrimonial realizada por la Fundación Patrimonio Nuestro los motivó a crear la organización cultural y de esta forma enfocar su trabajo en la promoción del patrimonio inmaterial desde dentro del barrio.

El Centro Cultural se fundó desde la necesidad de recuperar la vida de barrio que caracterizaba a Matta Sur. Entendiendo el concepto de lo barrial como la unidad de significados e identidad, donde sobre su base se desarrolla la vida pública y se articulan las

representaciones populares (Gravano, 2003). El Centro Cultural ha tenido este enfoque en todos sus proyectos, dando un paso más allá de la defensa de lo material.

*Hicimos un par de proyectos bien intensos que tenían que ver justamente más que nada con el patrimonio inmaterial, con conservar el tema de los oficios, con conservar el tema de la comida, con conservar la idea de barrio, que es más abstracto que el tema de la construcción. Pero la construcción ya estaba de alguna manera protegida, ya estaba vinculada con lo que tenía que ver con el Comité y con la zona de protección. Entonces nosotros dijimos, nosotros nos vamos a dedicar, porque además también nos salía como más de verdad, así como más de adentro (...) lo que tenía que ver más con la vida de barrio (entrevista 1: cita 1).*

Los principios que motivan a este grupo son: la crítica al modelo de desarrollo urbano neoliberal; por medio de la gestión cultural construir un “barrio ideal”; construir una identidad local contrapuesta a una “marca de barrio”<sup>18</sup>, reconociendo su memoria histórica de barrio obrero y migrante; realizar proyectos y actividades a escala local, alejados de los grandes eventos; prácticas culturales definidas desde lo local y no desde la institucionalidad, y promover el trabajo en red con otras organizaciones del territorio (Ibarra et al, 2015, p.59). Se evidencia en estos principios que el grupo humano se moviliza desde el activismo y la nostalgia<sup>19</sup> en defensa de su territorio, frenando con la estrategia patrimonial al desarrollo urbano neoliberal, que afectaría drásticamente en la construcción de una vida de barrio a escala humana, que todavía existe y resiste. Se trata de activaciones patrimoniales que nacen desde la propia comunidad en búsqueda de su identidad, a través de la recuperación y puesta en valor de la memoria, alejados de la institucionalidad cultural y del “**eventismo** cultural”<sup>20</sup>.

Se recoge de documentos internos de la organización la siguiente misión y objetivos que guían los proyectos y actividades del centro cultural. Respecto a la misión se

---

<sup>18</sup> “barrio ondero”, “soho de la comuna” (Ibarra et al, 2015)

<sup>19</sup> “Las emociones pueden ser vistas como la energía, la fuerza necesaria para las dinámicas sociales en el espacio. Están en el corazón de la formación de un grupo social, de sus reivindicaciones, de sus prácticas y de su funcionamiento. Los procesos de integración y de exclusión del grupo, que constituye su delimitación, se basan en gran parte en valores emocionales y sociales compartidos por la mayoría de sus miembros”. (Colín, 2017, p.19).

<sup>20</sup> “...eventos que por definición son ‘eventuales’, las improvisaciones y rellenos, más allá de los entusiasmos e impactos inmediatos que puedan generar, sólo tienden a la dispersión y derroche de recursos, sin implicar ningún aporte significativo –de proyección y trascendencia– para el desarrollo cultural de la unidad territorial” (Matthey, 2010)

plantea: “promover el patrimonio barrial a través de actividades culturales y aportar en la protección del patrimonio cultural del barrio, con el propósito de mejorar la calidad de vida de los vecinos y vecinas”. En relación con sus objetivos se mencionan: rescatar la identidad barrial y reconocer los valores patrimoniales que tenía el barrio; visibilizar el relato de lo cotidiano y tradicional (Flisfisch, 2014; SNPC, 2019). Se trataría entonces de la promoción y gestión del patrimonio desde lo local, como lo plantea Prats (2014), donde las aspiraciones van más allá de fines económicos, más bien con efectos identitarios y de desarrollo local, enfocados en mejorar la calidad de vida de su comunidad.

Acerca de los ejes de trabajo se identifican: el rescate de la memoria histórica y local; el trabajo enfocado con el patrimonio inmaterial; gestión basada en la construcción de redes con otras organizaciones del territorio, como por ejemplo la vinculación con la Red Matta Sur y la Red Cultura Viva Comunitaria; difusión cultural, como la participación colaborativa en el programa de radio Puntos de Cultura en radio Franklin junto con la red Cultura Viva Comunitaria; la participación ciudadana, como el proceso de declaratoria de Zona Típica, consulta ciudadana, proceso constituyente y participación en marchas; la colaboración, donde se plantea apoyar las iniciativas de otras organizaciones o propuestas de vecinos y vecinas que busquen potenciar la identidad del barrio, como por ejemplo: el apoyo en la coordinación territorial del Carnaval de San Antonio de Padua, o el “homenaje a Jorgito”<sup>21</sup> junto con la Escuela de Permacultura, o la vinculación con la JJVV Plaza Bogotá.

Desde su creación el Centro Cultural ha sido muy activo en la puesta en marcha de experiencias y proyectos culturales, de los cuales se destacan: Feria Cultural; *Bibliocleta*, una biblioteca móvil con contenidos sobre patrimonio y la memoria del barrio (Rojas, 2014); Cine en su patio, proyección de películas latinoamericanas en el patio de algún vecino; Taller de fotografía patrimonial; Radioteatros; Rutas Patrimoniales; Museo comunitario Matta Sur, su objetivo es aportar a la identidad barrial por medio de la exhibición de muestras representativas de las distintas comunidades del barrio. Las temáticas de las muestras tienen que ver sobre todo con la vida cotidiana, celebraciones familiares y del barrio, la niñez, juegos, lugares de educación y salud, personajes del barrio, y el origen del barrio (C. Narváez, comunicación personal, 13 de abril de 2019). El museo

---

<sup>21</sup> Elaboración de una marioneta gigante y pasacalle en homenaje a un vecino fallecido.

se encuentra registrado en la plataforma Registro de Museos de Chile<sup>22</sup>, en donde se especifica que las muestras son itinerantes, exhibiéndose sobre todo en espacios de celebración e instituciones educativas del barrio. Actualmente, la intención es instalar el museo de forma permanente en la JJVV Plaza Bogotá.

El proyecto “Cocinatorios barriales de Matta Sur”, que será el foco principal de esta investigación (ver imagen 3), se llevó a cabo entre los meses de agosto y septiembre de 2016. En ese mismo año, el 16 de julio de 2016, el barrio Matta Sur fue declarado Zona Típica. En esa misma época, varias municipalidades alineadas con la Política Nacional de Desarrollo Urbano en Chile (2014)<sup>23</sup>, implementaron proyectos y programas que buscaban fomentar y apoyar a organizaciones comunitarias del territorio para motivar la participación ciudadana, como es el caso de los Fondos Concursables en la Municipalidad de Santiago de 2016.



En los últimos trece años, la participación en organizaciones sociales disminuyó a casi la mitad en la ciudad de Santiago. Las causas serían: el impacto que tuvo la dictadura en las organizaciones sociales; la implementación de un sistema neoliberal, promoviendo la lógica individualista; la falta de interés de las y los jóvenes en la participación de asociaciones voluntarias, y una falta de interés y desconfianza en participar en espacios de definición política urbana (Herrmann y van Klaveren, 2016, p.199, 200). La pérdida de confianza y cooperación entre vecinos y vecinas fueron las de mayor impacto.

**Imagen 3:** Afiche *Cocinatorios* | Fuente: Archivo Centro Cultural Patrimonio Matta Sur.

<sup>22</sup> <https://www.registromuseoschile.cl/663/w3-article-91387.html>

<sup>23</sup> Uno de sus objetivos sería la participación ciudadana efectiva “Fomentar y apoyar la participación y la creación de organizaciones de base en los barrios, comunidades y conjuntos, como instancias de integración social y desarrollo local. Con especial énfasis en la constitución de juntas de vecinos o comités de administración cuando se trate de condominios”. (Ministerio de Vivienda y Urbanismo [Minvu], 2014, p.29)

Bajo ese contexto, en la formulación del proyecto se identificaron como problemas: la poca integración entre los vecinos inmigrantes y los tradicionales del barrio, y por esto la existencia de problemas de convivencia. Como se muestra en el capítulo de antecedentes del barrio, a inicios del año 2000 el sector había vivido cambios sociodemográficos importantes con la presencia de migrantes latinoamericanos. Y por otro lado, se reconoce una pérdida de una cultura culinaria a nivel local:

*En la cocina de la abuela hay miles de sabores y aromas que me reviven la infancia y juventud, los recuerdos de nuestros orígenes. La pérdida de la memoria patrimonial se traslada a todos los ámbitos de la vida, uno de esos es la cultura culinaria, la que ha sufrido la pérdida de muchas recetas, ingredientes y condimentos* (C. Narváez, comunicación personal, 13 de abril de 2019).

La globalización, la implementación de un sistema económico neoliberal y la industria agroalimentaria y de ultraprocesados han impactado significativamente a las culturas alimentarias, a la salud y los ecosistemas. Los alimentos ultraprocesados son productos elaborados con pocos ingredientes: harina blanca, maíz ultra procesado; aceites vegetales; derivados de la leche y carnes; nutrientes sintéticos; mucha sal; azúcar refinada; colorantes y aromatizantes. Un menú que aparenta ser diverso, pero es monótono. Las niñas y niños de hoy se alimentan de marcas (Barruti, 2018). Según un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO] (2018), Chile presenta altos niveles de obesidad, ocupando el segundo lugar entre países de la OCDE<sup>24</sup>, donde el 34,4% de la población mayor de 15 años es obesa. Según la FAO las causas se asocian a malos hábitos de alimentación, el consumo excesivo de productos ultraprocesados y una escasa actividad física. Se evidencian que los factores modificables que predisponen a la obesidad en Chile son: la influencia del grupo familiar en la adopción de estilos de vida, donde la educación de los padres y nivel socioeconómico son determinantes; la globalización favoreciendo la disponibilidad de alimentos de alta densidad energética; la influencia de la publicidad, a pesar de que exista una política de etiquetado en el país (Martínez-Sanguinetti et al, 2020; Ivanovi, 2020).

Así, se define como propósito principal del proyecto: recuperar la memoria culinaria tradicional chilena e inmigrante y generar el encuentro entre vecinos y vecinas,

---

<sup>24</sup> Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)

fundamentando que al reunir a la comunidad local en torno a la mesa y a sus recuerdos se aporta a la integración barrial, y se promueve la integración comunitaria. Además de visibilizar la identidad del barrio a través de su memoria culinaria (C. Narváez, comunicación personal, 13 de abril de 2019).

*Y ahí pensando, pensando (...) dijimos: hay que hacer un tipo de proyecto que tenga que ver: una con que la gente pueda contar su historia, con que la gente pueda hacer memoria, y con que la gente pueda también de alguna manera revivir ese momento de su recuerdo. Entonces sí, con la comida podemos hacer esto (entrevista 1: cita 2).*

El proyecto está diseñado para la recuperación de la memoria culinaria familiar, desde una mirada intercultural<sup>25</sup>, con los nuevos vecinos inmigrantes, permitiendo reconocer también la condición histórica de barrio multicultural.

El objetivo general del proyecto plantea: “promover una convivencia social integradora y creativa entre los vecinos tradicionales e inmigrantes del barrio, y recuperar y renovar la tradición culinaria barrial”. En cuanto a sus objetivos específicos se plantea: “desarrollar conversatorios barriales para recuperar la tradición culinaria de los vecinos tradicionales e inmigrantes del barrio Matta sur; editar con los vecinos y publicar el Recetario e historias del barrio Matta Sur” (C. Narváez, comunicación personal, 13 de abril de 2019).

En esta experiencia participaron alrededor de 40 personas, en su mayoría adultos y adultos mayores, en menor número jóvenes y niño/as, y en mayor porcentaje mujeres. Las actividades se realizaron los días sábados, que se resumen en cuatro momentos clave: los conversatorios respecto a los recuerdos de recetas y recetarios familiares; la ejecución de las recetas escogidas y que eran más representativas para el grupo, la edición y elaboración de un recetario, y la celebración final y cierre del proyecto. A continuación, se detallada las fases de ejecución del proyecto:

*Conversatorios iniciales:* en este espacio se realizaron charlas sobre rescate patrimonial, y se pidió a los participantes que trajeran para la siguiente jornada las recetas y recetarios que fueran más significativos para ellos respecto a los recuerdos de su infancia y familia

---

<sup>25</sup> La interculturalidad “describe relaciones simétricas y horizontales entre dos o más culturas, a fin de enriquecerse mutuamente y contribuir a la mayor plenitud humana” (Estermann, 2010, p.32).

(Imagen 4). Por un lado eran recetas de platos de fondo, entradas, y en otra instancia postres y bebidas.

**Imagen 4:** Cocinatorios 2016, conversatorios



Fuente: Archivo Centro Cultural Patrimonio Matta Sur.

*Conversatorios para compartir recuerdos:* en las siguientes jornadas de conversación los participantes compartieron las recetas, recetas, notas de recetas, sobre entradas y platos de fondo que estaban relacionados con sus recuerdos familiares más significativos (Imagen 5). Además, se visualizó en este espacio de conversación dos documentales, uno sobre comida peruana y otro sobre comida colombiana.

**Imagen 5:** Cocinatorios 2016, taller de recuerdos



Fuente: archivo Centro Cultural Patrimonio Matta Sur

*Elaboración de las recetas escogidas:* en esta jornada las y los vecinos cocinaron juntos algunos de los platos, que en el encuentro anterior, el grupo había seleccionado e identificado como importantes para la mayoría (Imágenes 6 y 7). Además, las recetas de la infancia se relacionaron con las fiestas y celebraciones familiares del barrio. El centro cultural aportó con los ingredientes necesarios para la elaboración de los platos. Y al final, los participantes compartieron las preparaciones en un espacio de celebración.

**Imagen 6 y 7:** Cocinarios 2016, talleres y elaboración de platos



*Fuente:* archivo interno Centro Cultural Patrimonio Matta Sur

*Recetario:* con los platos seleccionados se elaboró un recetario. El proceso de diagramación fue desarrollado por un comité editor, que fue elegido por los participantes. Este se encargó de seleccionar las recetas e historias relacionadas que irían en el documento, escribir los textos, diseñar, diagramar y coordinar su impresión.

*Celebración y cierre del proyecto:* como parte del proceso de cierre del proyecto, se realizó una última reunión con los participantes donde se entregó los recetarios a los participantes en formato impreso y se realizó una degustación de comidas típicas.

Sobre los recursos humanos necesarios para la ejecución del proyecto, se menciona en su formulación que estuvo conformado por 4 personas: una persona encargada del proyecto, una líder en la coordinación general, una persona encargada de la metodología en los talleres de patrimonio y memoria, y un encargado del registro audiovisual. Respecto a los recursos económicos, el proyecto fue financiado con los Fondos Concursables de la

Ilustre Municipalidad de Santiago del 2016, con un presupuesto de un millón de pesos chilenos.

Respecto de la distribución de los Fondos Concursables, se identifica que para la categoría de cultura y patrimonio aplicaron 67 proyectos de diferentes organizaciones territoriales, entre fundaciones, clubes y asociaciones territoriales. De las 67 aplicaciones se adjudicaron 63 proyectos, donde se destaca que la propuesta de los “*Cocinatorios* barriales”, era la única dentro de la línea de patrimonio y memoria culinaria. Los demás proyectos tenían que ver sobre todo con: artes escénicas, fomento lector, equipamiento e infraestructura, audiovisual, música, pueblos originarios y artesanía. El fondo entregó un total de quinientos cuarenta millones de pesos aproximadamente, donde el 15% fue asignado a la categoría “cultura y patrimonio” (IMS, s.f.; IMS, 2016).

### **Análisis de la experiencia**

Sobre las experiencias profesionales del equipo gestor, se trata de un equipo que llevaba 4 años implementando proyectos relacionados con el patrimonio en el barrio desde la creación del Centro Cultural, hasta la ejecución de los *Cocinatorios*. Sus integrantes son profesionales de la gestión social y cultura, y contaban con la experiencia en proyectos de investigación relacionados con el patrimonio. Además, participaron activamente en movimientos sociales como es el Comité de Defensa del Barrio Matta Sur. Sobre la ejecución del proyecto, se menciona el “aprender haciendo”, durante la implementación del proyecto.

El proyecto fue ejecutado en su totalidad en el barrio, lo que permitió una vinculación directa con vecinos, vecinas y otras organizaciones culturales del territorio. Se identifica una coherencia respecto a la misión y objetivos de la organización con los objetivos del proyecto *Cocinatorios*, que es promover el patrimonio inmaterial del barrio, su protección y un desarrollo social local. Su estructura organizativa si bien pretende ser horizontal, prevalece la presencia de líderes a cargo del diseño, ejecución y evaluación del proyecto. Sin embargo, se trata de jerarquías alternadas respecto a los distintos proyectos que ha ejecutado el centro cultural.

Sobre las formas de financiamiento, se detecta una dependencia de fondos públicos, sobre todo que vienen a nivel local, como es el caso de los Fondos Concursables del Municipio de Santiago. Sin embargo, el equipo gestor logró concretar diversas colaboraciones externas de otras organizaciones locales, como es el caso de los medios de comunicación local, el uso de sedes como Casa Danza para la implementación de sus proyectos. Así, se determina que su modelo de planificación es a corto plazo y que depende de la fluctuación de fondos públicos, que generalmente son concursables.

Con todo lo expuesto anteriormente, se evidencia la implementación de un modelo de gestión cultural comunitaria y de patrimonio local (Prats, 2014; Guerra-Veas, 2020; Ossandon, 2020), pues sus proyectos son ideas que surgen por iniciativa propia, basados en las necesidades y problemáticas locales; los proyectos se canalizan a través de una organización cultural con personería jurídica; sus proyectos son de pequeño formato, en el caso de los *Cocinatorios*, se realizó en la casa de los propios vecinos y vecinas; sus objetivos tienen que ver con el desarrollo social local, con la búsqueda de una identidad local y de resistencia a la pérdida de los patrimonios inmateriales del barrio, como es el caso de la memoria culinaria o la vida de barrio; las inversiones económicas para la implementación de sus proyectos son bajas y cubren costos básicos de producción.

## **Junta de Vecinos Plaza Bogotá: de la olla común al Laboratorio Cocina Comunitaria**

Las ollas comunes en barrio Matta Sur y en varias comunas de Chile se reactivaron a raíz del estallido social del 18 de octubre de 2019. Las plazas de diferentes comunas, como es el caso de plaza Bogotá en barrio Matta Sur, fueron el espacio para la activación de asambleas y cabildos ciudadanos autoconvocados.

*En el estallido social se empezó a hacer la olla común en la plaza que era para apoyar a los cabros que iban a primera línea y venían de vuelta después en la tarde, para que pudieran comer algo (...) estar como firmes para poder ir a la plaza Dignidad (entrevista 1, cita: 3).*

Una semana antes del estallido social, el presidente Piñera comentaba a los medios de comunicación que Chile era un oasis de paz en medio de la convulsionada región Latinoamericana. Pocos días después de este hecho tuvo lugar el episodio detonante de las masivas manifestaciones de octubre: el alza en treinta pesos de los pasajes del metro (Heiss, 2020), acción liderada por las y los estudiantes chilenos.

Varios estudios mencionan que el estallido social tiene raíces históricas basadas en el descontento del sistema político actual, la ruptura del tejido social provocado por la dictadura y la desigualdad social ocasionada por la implementación de un sistema neoliberal que dio lugar a la privatización de los servicios públicos y la reducción del Estado. Como antecedente, se mencionan las manifestaciones sociales más importantes después del regreso a la democracia: los movimientos estudiantiles que surgieron en el 2011 y el movimiento “No más AFP”, que criticaba al sistema de capitalización individual del sistema de pensiones (Heiss, 2020; Guerrero y Pérez, 2021).

En este contexto, el equipo gestor de la JJ.VV. Plaza Bogotá \_liderado por los gestores del Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, vecinos y vecinas\_ decidieron organizar en la sede cabildos y charlas sobre participación ciudadana y el proceso constituyente, durante los meses de noviembre y diciembre de 2019 (Imágenes 8 y 9). Además, durante el mes de enero de 2020 se realizaron una serie de talleres participativos, para planificar las actividades y proyectos de la Junta de Vecinos para el año 2020. Entre estos se destaca el taller de patrimonio inmaterial, un espacio donde nuevos vecinos y vecinas motivados por el despertar de la organización social se sumaron al equipo de trabajo de la Junta de Vecinos.

*Estoy participando en esta Junta de Vecinos a partir del estallido social del 18 de octubre, en realidad antes no me acercaba a esta Junta de Vecinos porque no tenía muchas noticias de las actividades que se realizaban acá. Pero me enteré luego del 18 de octubre que aquí se estaban realizando charlas acerca de la contingencia y me pareció interesante participar. Siento que es ineludible el estar presente en todo el movimiento social que se generó a partir del 18 de octubre (Los Organizados, 30 de julio de 2020).*

**Imagen 9 y 10:** Cabildos ciudadanos, 12 de diciembre de 2019



Fuente: Tomado del Instagram de Patrimonio Matta Sur. <https://bit.ly/3AfcIGF>

En medio de este renacer de participación ciudadana, pero también de crisis social y política, llegó la pandemia de la COVID-19 en marzo de 2020. La gente que protestaba en las calles y los espacios como asambleas y cabildos tuvieron que parar, todos regresaron a sus casas a encerrarse por el miedo de un posible contagio (Heiss, 2020; Herrera, 2020). Al igual que muchas organizaciones, el equipo gestor de la JJ.VV. Plaza Bogotá, le puso freno al impulso de llevar a cabo nuevos proyectos en el barrio. Así comenta una de las entrevistadas: “...y cuando llegó la pandemia, nosotros estuvimos un rato sin entender mucho cuál era la función que teníamos que hacer. Cerramos la Junta de Vecinos, porque llegaron las restricciones sanitarias...” (entrevista 1: cita 4).

Las consecuencias del confinamiento obligado se presentaron en los primeros dos meses, las tasas de cesantía habían llegado al 13,1% y cada día aumentaban; los sectores con mayor impacto fueron el turismo, el comercio, la micro y pequeña empresa; y el comercio informal iba en aumento. Para esto, el gobierno respondió entregando cajas de alimentos en coordinación con los municipios locales, pero la situación de las familias más pobres se volvía insostenible, y de la búsqueda de ingresos y actividades informales se pasó a lo urgente, conseguir alimentos (Hardy, 2020; La Olla de Chile, 2021; Guerrero y Pérez, 2021). Los gestores de la JJ.VV. Plaza Bogotá, identificaron a la inseguridad alimentaria como una de las consecuencias de la pandemia que afectó significativamente a adultos mayores, población migrante y personas en situación de calle del barrio.

En este escenario se realizaron dos tipos de acciones y medidas extraordinarias, la primera desde el Estado y Municipios locales, por medio de la entrega de paquetes de mercadería, el Bono de Emergencia COVID-19 para las familias más vulnerables, el retiro del 10% de los fondos previsionales, la implementación del Ingreso Familiar de Emergencia IFE, Bono Clase Media, Préstamos solidarios 2020 y 2021, Fondo Solidario a Municipios, devolución anticipada de impuesto a la renta, entre otros (Guerrero & Pérez, 2021; Aguilera et al., 2022). Y por otro lado, están las acciones desde los propios territorios, como clubes deportivos y organizaciones barriales. En barrio Matta Sur, una de estas organizaciones fue la del grupo Los Organizados, se trata de un grupo de vecinos y vecinas que participaban activamente en grupos culturales del barrio antes de la pandemia y el estallido social, regresaron al barrio y se reencuentran en medio de la emergencia para aportar y apoyar a los/las vecinos más necesitados.

*Como yo estaba cesante, en mi casa y la asamblea era en la plaza Bogotá, fui a ver qué es lo que necesitaban, si podía aportar algo, con harina o fideos lo que fuera. Me encontré con una amiga del barrio que no veía hace muchos años, y después aparecieron otros más y otros más. Al final nos encontramos cuatro amigos que no nos veíamos... ósea siempre nos veíamos pero a lo lejos y todos han sido actores sociales, han trabajado en estas cosas en el barrio... entonces empezamos a ver cómo podíamos hacerlo, "hagamos algo más rápido", porque se veía lenta la cosa ...con la pandemia empezamos a ver los problemas del barrio y la gente ...nos organizamos entre nosotros, de hecho nos salimos de la asamblea y nos juntamos y se unieron más vecinos del sector de la plaza de Bogotá, y nos pusimos "Los Organizados" (entrevista 7: cita 1).*

Al principio, las acciones de ayuda se hicieron por medio de la entrega de canastas de mercadería, tanto Los Organizados como La Minga Cooperativa de Abastecimiento, fueron una de las organizaciones del barrio que funcionaron como puente importante para que otros grupos del barrio se activaran y vincularan, como es el caso de la JJ.VV. Plaza Bogotá, que funcionó como centro de acopio y distribución de las ayudas que llegaban.

*...nos ayudó mucho el lote de Los Organizados, que también los conocimos en un momento dentro del trabajo territorial (...) y ellos nos dijeron: chiquillos nosotros los apoyamos hagamos campaña de alimentos y acopiamos en la Junta de Vecinos*

*todos los alimentos. Y de ahí hacemos las cajas y empezamos a entregar a los vecinos (entrevista 1: cita 5).*

El grupo de la JJ.VV. Plaza Bogotá se dió cuenta que la entrega de cajas de mercadería no era suficiente, y en medio del confinamiento se organizaron para montar su primera olla común (Imagen 11 y 12). *“...empezamos a percibir de que ya las cajas mismas no estaban siendo solución porque nos llegaban como datos así de gente que les entregamos las cajas y no tenían gas para cocinar... Y partimos con la olla por ahí para mayo del año 2020” (entrevista 1: cita 6).*

**Imágenes 11 y 12:** Olla común JJVV Plaza Bogotá, 28 de octubre de 2020



Fuente: Archivo fotográfico Junta de Vecinos Plaza Bogotá.

A partir de esta explosión de iniciativas comunitarias por resolver el tema más urgente, la alimentación, se han hecho varios estudios que caracterizan estas experiencias y que se irán contrastando a continuación respecto a la experiencia de la olla de la JJ.VV. Plaza Bogotá.

Respecto a los tipos de organizaciones que participaron en las ollas comunes, algunos estudios mencionan que la mayoría de estas iniciativas son gestionadas por organizaciones ciudadanas ancladas en cada territorio, y que muchas de ellas habían surgido en el estallido social de octubre de 2019, otras ancladas a iglesias o clubes deportivos, y vecinos y vecinas voluntarios (La Olla de Chile, 2021). En barrio Matta Sur, surgieron varias iniciativas, en su mayoría a raíz del estallido social de octubre de 2019, y

otras en el contexto de la COVID-19, como la olla común de la JJ.VV. Plaza Bogotá. El grupo parte con la iniciativa, pero desconociendo sobre las implicaciones técnicas del proceso de hacer una olla común. En ese camino, varios vecinos y vecinas se suman como voluntarios, algunos profesionales en el trabajo en la cocina, son un pilar importante para la eficacia y continuidad de la olla del barrio.

*Y yo me encontré esa tarde con Yanis y con Patricia que estaban en ese proceso (...) Ella me dijo que tenía la idea de hacer una olla común, dadas las condiciones de cómo estaba el tema de la pandemia. Te estoy hablando de abril del 2020. Y coincidimos que teníamos amigos en común, gente que participaba en Patrimonio, que eran amigos míos que yo no sabía. Entonces dentro de ellos estaba por ejemplo Ingrid Quezada que también es participante de la olla. Ingrid le comentó a Yanis que yo estudié cocina, y que yo cocinaba muy bien, porque estaba el problema de hacer una olla, pero nadie cocinaba. O cocinaban lo normal de una casa... (entrevista 5, cita: 1).*

La cantidad de voluntarios que participaban en cada jornada de preparación de alimentos variaba, entre 2 a 50 colaboradores en cada organización. Sobre esto, se menciona una mayor participación de mujeres, por ejemplo, en una experiencia de ocho personas, se contabilizaron cinco mujeres participantes (La Olla de Chile, 2021). Hardy (2020) lo destaca como: “una especie de extensión de las labores tradicionalmente asumidas como propias de las mujeres en el ámbito doméstico, como son el cuidado y la alimentación” (p.18). En la olla de la JJ.VV. Plaza Bogotá se contabilizaron aproximadamente entre cinco a veinte voluntarios por jornada, divididos en diferentes tareas, entre preparar, cocinar, repartir, coordinar las donaciones, entre otros. La mayoría de sus participantes eran mujeres.

Entre los beneficiarios de estas experiencias se identifican: personas en situación de calle, vecinos y vecinas enfermos de la COVID-19, adultos mayores en situación de abandono, y familias que han sido afectadas por la creciente cesantía (La Olla de Chile, 2021). Estos espacios también han servido para detectar necesidades específicas de vecinos y vecinas de los diferentes territorios.

*Teníamos pensado que más allá de la olla pudiésemos pedirle al municipio que pudiéramos tener lunes, martes, miércoles, jueves y viernes, en las mañanas que*

*está la sede desocupada, tener atención, como dices tu, la clínica jurídica, asistencia social, alguna orientación para inmigrantes, algún tema de vivienda, de salud, que vaya más allá de la pandemia* (entrevista 1: cita 7).

Para el 2020 se contabilizaron 153 iniciativas entre la región Metropolitana y Valparaíso, siendo las regiones con mayor número de ollas (Tapia, 2020). El promedio de raciones entregadas por cada olla era de entre 500 a 600 raciones semanales (La Olla de Chile, 2021). En un estudio enfocado en la comuna de Lo Espejo se contabilizaron 75 ollas, donde se producían alrededor de 8.000 raciones de comida a la semana (Reyes, 2020). La olla de la JJ.VV. Plaza Bogotá llegó a producir alrededor de 350 almuerzos a la semana hasta junio de 2021, después la cantidad de raciones fue disminuyendo<sup>26</sup>.

Respecto a las formas de financiamiento y sostenibilidad de las ollas comunes, se dice que en general se mantenían gracias a los aportes locales y constancia de los vecinos y vecinas voluntarios. En el estudio de La Olla de Chile (2021) se menciona que los aportes de organizaciones con o sin fines de lucro y del Estado fueron marginales respecto a los aportes de los vecinos y vecinas del barrio, que representaban un 90% del total de aportes, ya sea en especies o en dinero. Se mencionan las siguientes formas de colaboración: actividades de recaudación de fondos; contacto con empresas locales, como almacenes; aportes de las personas beneficiadas por la olla común y colaboración de instituciones del Estado (p. 13-14).

En el caso de la olla de la JJ.VV. de Plaza Bogotá, los gestores y gestoras empezaron a formar alianzas con los almacenes del barrio, como centro de acopio de mercaderías, otros iban los sábados a la feria Pedro Lagos a recolectar verduras donadas por los feriantes. También, se sumaron a colaborar organizaciones sociales del barrio como el colectivo de “*Las Chiques del Recicle*”<sup>27</sup> (Ver imágenes 11 y 12), “quienes van a la Vega y vuelven con la verdura, la colocan en la calle y la regalan, nos dejan verdura a nosotros y les convidamos almuerzo también, es como un trueque” (entrevista 3, cita: 1).

Las donaciones en especies (frutas, verduras, legumbres, arroz, harinas, etc.) que llegaban a la JJ.VV. de vecinos servían como materia prima para la elaboración de los almuerzos, menús que se ajustaban según las donaciones recibidas. Las donaciones en

---

<sup>26</sup> Hasta septiembre de 2021, que termina esta investigación de campo, la olla de la JJ.VV. Plaza Bogotá funciona un día a la semana y entregaba alrededor de 40 almuerzos a la semana.

<sup>27</sup> Colectivo ciudadano conformado por personas del movimiento LGBTIQ+ del barrio.

efectivo servían para la caja chica, y la compra de insumos como ingredientes que faltaban y los envases para repartir los almuerzos. También, se activó una cuenta bancaria de la tesorera de la Junta de Vecinos donde se recibieron donaciones en dinero, de esto se menciona que había un vecino que durante dos años cada mes donaba diez mil pesos.

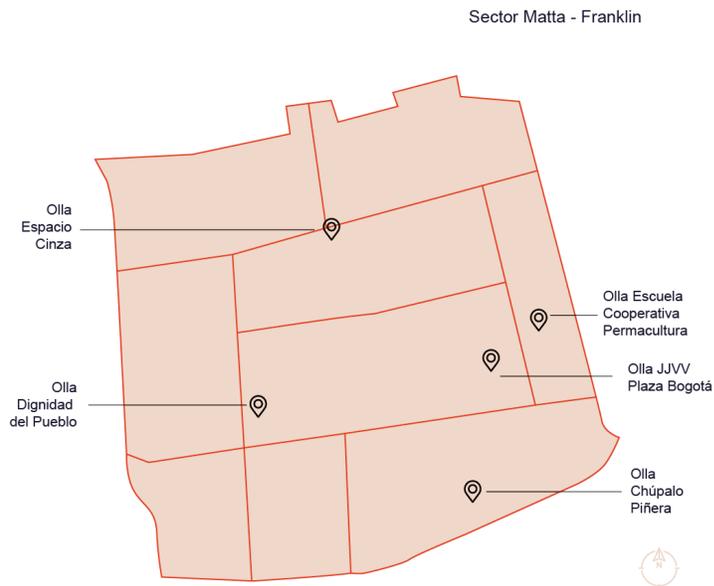
**Imagen 11** Afiche de Las Chiques del Recicle, 25 de julio de 2021 | **Imagen 12:** Las Chiques del Recicle, 10 de mayo de 2021



Fuente: Tomada de Facebook de la JJVV Plaza Bogotá. <https://bit.ly/2Z9Oy5H> y <https://bit.ly/3aR6T1E>

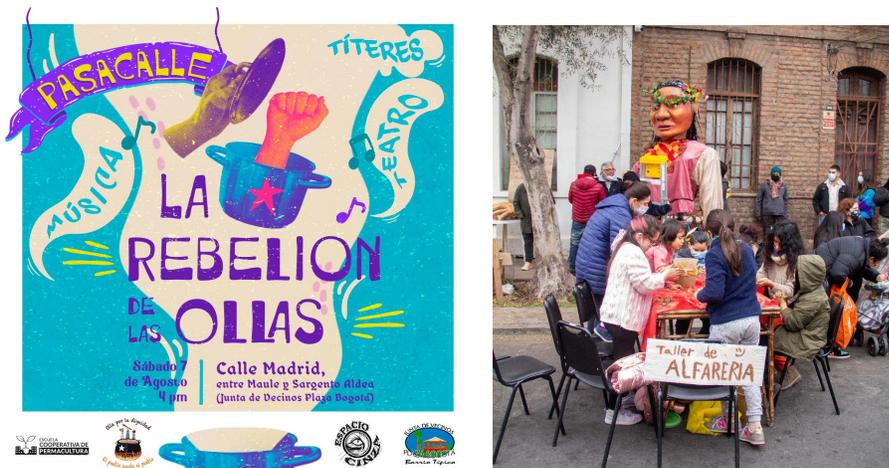
Uno de los eventos más significativos para los participantes, y que estaba enfocado en la recaudación de fondos y donaciones de comida fue la realización del pasacalle “La Rebelión de las Ollas” (ver imágenes 13 y 14), realizado el 7 de agosto de 2021 en la calle Madrid, frente la Junta de Vecinos. Fue gestionado por el centro cultural Espacio Cinza. Uno de los objetivos de este evento, a más de la recaudación de fondos para la olla, fue la toma del espacio público por medio del arte, pero también la celebración de dos años de resistencia y la consolidación de la red de ollas comunes de Matta Sur, formada por: la Escuela Cooperativa Permacultura, olla por la Dignidad del Pueblo, Espacio Cinza y olla de la JJ.VV. Plaza Bogotá (ver figura 7).

**Figura 7:** Red de ollas comunes de Matta Sur



Las actividades artísticas que se realizaron fueron: talleres de alfarería para niños y niñas, taller de mecánica básica para bicicletas, presentaciones de música y teatro. Además, se vendió vino navegado, sopaipillas y papas fritas. Con este evento se logró recaudar casi 300.000 CLP, que sirvió para la continuidad de la olla.

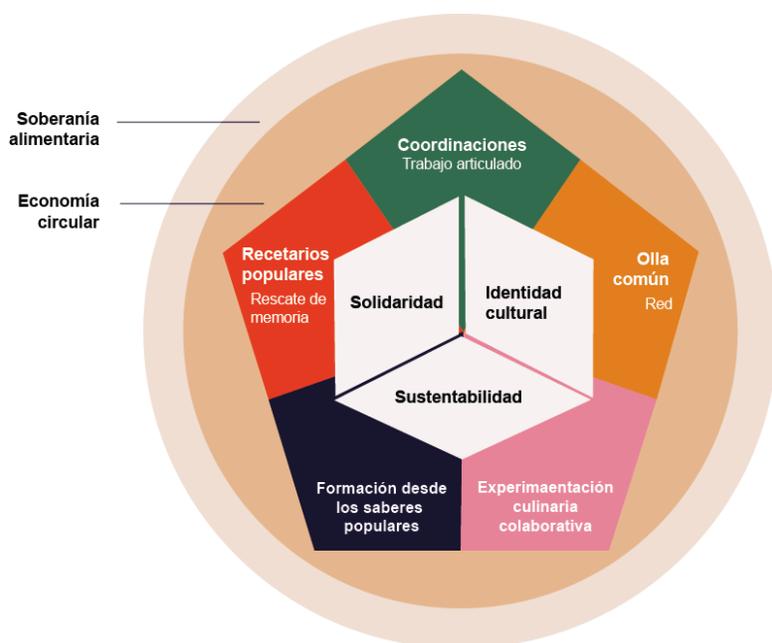
**Imágenes 13 y 14:** Pasacalle La Rebelión de las Ollas, 7 de agosto de 2021



## Hacia el Laboratorio Cocina Comunitaria

La experiencia de implementación de la olla común en la JJ.VV. Plaza Bogotá, que inició en mayo de 2020, fue ya un primer laboratorio de gestión, desde donde se detectó la necesidad de pasar de una actividad completamente asistencialista, a la necesidad de entregar herramientas de autogestión, como generar micro-emprendimientos culinarios, conocer sobre cocina más saludable, sobre cómo cultivar sus propios alimentos, conocer sobre el patrimonio culinario del barrio y difundir las nuevas cocinas que están llegando al país. Y así nació, en diciembre de 2020, el proyecto Laboratorio Cocina Comunitaria “El Encuentro”, un espacio de aprendizaje comunitario por medio de la cocina. Este proyecto tuvo su impulso gracias al apoyo de la consultora GDS, por medio de un aporte en especies para la mejora del equipamiento e infraestructura de la sede, así como la asesoría en el diseño de su modelo de gestión, mediante la metodología de testeo, planteada desde la línea de la innovación social. De este proceso participativo entre el equipo gestor de la olla común de la Junta de Vecinos, la asesoría de la consultora GDS y mi colaboración como observadora participante en el proceso, se pudo identificar un modelo de gestión de trabajo colaborativa (ver figura 8), basado en la experiencia de la olla común.

**Figura 8:** Modelo de gestión de trabajo colaborativo



*Fuente:* Elaboración propia basado en el gráfico propuesto por la consultora GDS y en los talleres e informes desarrollados por los/las gestores de la olla común de la JJ.VV. Plaza Bogotá

Según el informe “Formulario de postulación núcleo Laboratorio de Cocina Comunitaria”, propuesto por GDS, se explica este modelo de la siguiente manera: los valores y principios clave de su gestión son: la identidad cultural, la solidaridad y la sustentabilidad. Desde donde se identifican cinco mecanismos de generación de valor: la red de ollas comunes del barrio, la experimentación culinaria colaborativa, la formación desde los saberes culinarios populares y el rescate de la memoria de los recetarios populares. La gestión del trabajo articulado con diversos actores y organizaciones del barrio son la base para que este modelo funcione, y así aportar a una economía circular y por lo tanto a la soberanía alimentaria (C. Saavedra, comunicación personal, 24 de agosto de 2021).

A la fecha —septiembre de 2021— la olla de la JJ.VV. Plaza Bogotá seguía funcionando, pero con menos voluntarios en la cocina, pues muchos ya volvieron a sus trabajos o estudios. Se repartían aproximadamente 30 almuerzos, una vez a la semana, para los vecinos y vecinas más necesitados. La implementación de la Cocina Comunitaria se ejecutará en los próximos meses. Además, el equipo gestor está aplicando a otras formas de financiamiento como fondos concursables, que les permitirá dar un nuevo impulso al proyecto iniciado en la cocina.

*Yo creo que ya no está dando para seguir con la olla, creo que terminariamos ahora a fines de septiembre. Y lo ideal es tomarnos de aquí a enero. Yo creo que es mucho, a lo mejor va a ser antes, pero que la cocina comunitaria sera eso po' un taller de cocina, donde a lo mejor la vecina que está siempre aburrida de preguntarse todos los días que hago de almuerzo, pueda aprender a hacer otra cosita, porque no solamente sabemos cocinar porotos, arroz, hay otras cosas (...) nuestra Cocina Comunitaria no va estar hecha en base a personas tituladas de la Universidad de Harvard en cocina, no. Nuestra Cocina va a estar hecha con vecinos que comparten sus conocimientos a la comunidad. Esa es nuestra Cocina Comunitaria (entrevista 5, cita: 2).*

## **Análisis de la experiencia**

En esta experiencia se destaca que el equipo que lideró la implementación de la olla común de la JJ.VV. Plaza Bogotá es la misma que lideró el proyecto *Cocinatorios*. Sin embargo, aparecen nuevos actores en este equipo gestor, como vecinos que se suman a la Junta de Vecinos desde el Estallido Social de octubre de 2019 y vecinas con conocimientos culinarios que fueron un pilar importante para la eficiencia y eficacia de la olla. Se destaca el nivel de compromiso de voluntarios y voluntarias jóvenes, que con constancia y dedicación aportaron al mantenimiento de la olla.

La reactivación de las ollas comunes sucede en todo Chile a partir del estallido social de octubre de 2019, sobre todo en barrios populares y de sectores más vulnerables, pero en un nivel mucho menor con la llegada de la pandemia de la Covid-19, desde marzo de 2020. Y el barrio Matta Sur no es la excepción sobre la reactivación de las ollas comunes, que suceden en distintos puntos del sector, como se logra visualizar en la figura 7 (arriba). Lo más destacado en esta experiencia, comparado con la experiencia de los *Cocinatorios*, es el nivel de vinculación territorial, pues las organizaciones ciudadanas del barrio, tanto del campo cultural, político, social y medioambiental, logran articularse en una red de trabajo colaborativo. Algunos espacios culturales, por ejemplo Espacio Cinza, ven en la crisis la oportunidad de vincularse de manera más directa con los vecinos y vecinas de su barrio.

En este proyecto, a diferencia de los *Cocinatorios*, no hubo un desarrollo y diseño de proyecto previo, donde se explicitan misión y objetivos, pues la implementación del mismo surge desde la necesidad de resolver el problema urgente de la alimentación. En este sentido, es un proyecto que se activó sin mucha planificación, pero con la voluntad de ayudar a vecinos y vecinas en situaciones extremas, como la enfermedad, cesantía y abandono por parte del Estado.

Respecto a la estructura organizativa de la olla, al igual que los *Cocinatorios*, se identifica el liderazgo de las mujeres, quienes dirigen y vinculan el trabajo. Por otro lado, se evidencia un trabajo horizontal, donde cada voluntario cumple un rol importante y que se realiza de acuerdo a gustos y conocimientos. Como por ejemplo, el trabajo de repartir la comida, otros se dedican a la preparación previa de picar verduras, otros se especializan en

cocinar el arroz. Sobre las debilidades identificadas se destacan el tiempo y las fuerzas disponibles de gestores y voluntarios/as para participar en cada jornada. Además, cada semana se organizan espacios de reflexión, donde voluntarios y voluntarias comparten un almuerzo, conversan y analizan sus problemas y propuestas para la próxima jornada.

*...el día sábado tenemos un espacio que es muy bueno. Después que termina la olla, nos sentamos y nos pegamos un almuerzo todos juntos los que estamos ahí. Tratamos de que estén todos los voluntarios más o menos.. y ahí damos una vuelta de cómo vamos a seguir. (entrevista 1, cita: 8)*

Como se mencionó anteriormente las formas de financiamiento son diversas, fondos de apoyo del Estado o de organizaciones sin fines de lucro, apoyos directos de los Gobiernos locales, pero los aportes en especies de vecinos y vecinas son los más importantes. Por último, la vinculación territorial por medio del trabajo articulado con la red de ollas comunes, fue uno de los logros más destacables respecto a la sostenibilidad de las ollas comunes del barrio.

Las redes sociales, fueron uno de los principales canales de comunicación para la canalización de las ayudas y trabajo en red, siendo Facebook e Instagram las de mayor uso. Y la activación de grupos de chat por WhatsApp. También fue una herramienta para los trabajos de investigación sobre el fenómeno de las ollas comunes en Chile.

Finalmente, se destaca en el trabajo de la olla común de la JJ.VV. Plaza Bogotá, la visión de escalar la experiencia de la olla común a un proyecto a largo plazo, con la implementación de un “Laboratorio de Cocina Comunitaria” en la JJ.VV. Plaza Bogotá, que va más allá de solucionar el problema de la alimentación en el barrio, si no, la cocina como un espacio de vínculo cultural comunitario y de desarrollo territorial local.

## Elementos de relevancia patrimonial identificados

El propósito de este capítulo es interpretar los elementos de relevancia patrimonial identificados por los participantes de los proyectos *Cocinatorios* (2016) y *Olla común* (2019). Para esto, se toma en cuenta el concepto de valoración patrimonial, que significa dar un juicio de valor, pero tomando en cuenta, desde un punto de vista antropológico-cultural, que estos son valores relativos y dinámicos, pues responden a diversos factores económicos, históricos, culturales, sociales, ideológicos y políticos (Pastor y Díaz-Andreu, 2022). Se considera que los valores patrimoniales surgen tanto de las comunidades locales, académicas, científicas o estatales que participan en dichos procesos de valoración.

Para el proceso de análisis de los elementos identificados, se propone las siguientes tipologías de valor patrimonial: *valor histórico*, este tipo de valor sigue teniendo un peso importante en las definiciones de los significados culturales de un elemento, también la historia ha pasado a ser situacional-contextual, lo que quiere decir que pasó de ser un valor estático a un valor dinámico; *valor de mercado o acumulativo*, el objetivo de la conservación o salvaguarda puede estar asociado con un intereses de mercado (Pastor y Díaz-Andreu, 2022); *valor de uso o funcionales*, tiene que ver con una dimensión más utilitaria del elemento; *valor simbólico-significativo*, se trata de la relación entre la persona o personas que produjeron el elemento, también tiene que ver con la significancia de hechos históricos, leyendas o hechos determinados y que se relaciona con las identidades de las personas o grupos (Fuertes, 2022; Jokilehto, 2017). Además, Canclini (1999) menciona otros valores que emergen desde las propias comunidades, como el valor asociativo o el valor social, que se relacionan con la complicidad social, la resiliencia, o la resistencia.

Finalmente, se toma en cuenta que los procesos de valoración patrimonial también son una herramienta de gestión cultural patrimonial, muy conectada con la educación patrimonial y los procesos de salvaguarda del patrimonio inmaterial. Más adelante se analizará cómo estos procesos pueden convertirse en herramientas de desarrollo sociocultural local.

## ***Cocinatorios: rescate de la memoria culinaria del barrio***

En este capítulo el proceso de análisis se enfoca, tanto en los elementos del recetario “Sabores y recuerdos del Barrio Matta Sur” (2016), producto resultante del proyecto *Cocinatorios*, como lo recuperado en las diversas entrevistas, trabajo de campo en el barrio y la información de fuentes bibliográfica y de archivo. Para el análisis se clasificó los elementos identificados en los siguientes grupos: importancia del Matadero en el barrio y los productos cárnicos, recetarios familiares, cocinas migrantes, y comidas y bebidas en las celebraciones del barrio.

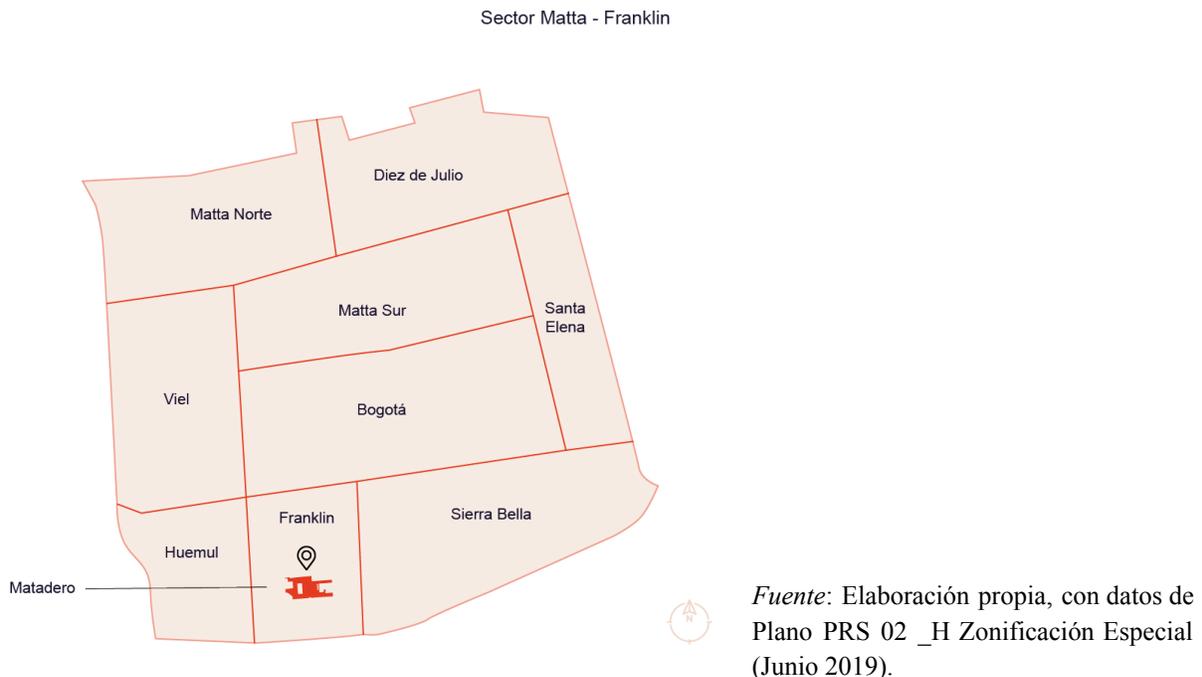
### **Importancia del Matadero en el barrio y los productos cárnicos**

El Matadero Modelo de Santiago (ver figura 9) se construyó en 1847, por el arquitecto Gabriel Hermógenes del Canto Aguirre, y fue un hito significativo para la conformación e identidad del barrio. Ubicado cerca de la Penitenciaría y el Zanjón de la Aguada, entre las calles Franklin, Arturo Prat y Bío Bío, éste pretendía mejorar las condiciones sanitarias de la ciudad eliminando los puestos callejeros de matanza. Además, la construcción del Matadero favoreció el loteo de los fundos del sector y de esta forma el sector pasó a ser barato y más accesible para las poblaciones populares, como por ejemplo lo que posteriormente fue la construcción de la población Matadero. También, este inmueble y su proceso de repoblamiento trajo consigo el desarrollo de una economía local, varios procesos de la industria del animal, como la faena, carne para abasteros, vendedores de guatita, fábrica de paté, saladores de cuero; y otros labores como sastrería, zapaterías, sombrererías, mueblerías y curtiembres (Urrutia, 2015).

Algunas de las actividades más importantes que se realizaban dentro del Matadero fueron: la matanza y beneficio del animal, los pabellones de calderas para el tratamiento de guatas y tripas, los pabellones destructores de animales en mal estado y los puestos de cocinerías, donde se elaboraban los alimentos para los trabajadores del Matadero. Actualmente algunas cocinerías todavía se mantienen en el lugar. Por último, el Matadero administrado por la municipalidad de Santiago, se cerró en el año 1970, debido a su nivel de deterioro y malas condiciones sanitarias. En esa época, se inauguró el matadero de Lo

Valledor a finales de 1969, que dependía de la Sociedad de Operaciones y Construcciones Agropecuarias (Carvajal, 2015).

**Figura 9:** Ubicación ex Matadero Modelo



El Matadero tiene un valor simbólico-significativo para el barrio en la actualidad, este inmueble con sus historias y personajes, son de gran importancia para las y los vecinos del barrio. Una de las entrevistadas comenta:

*...a raíz un poco del Matadero, de las historias que la gente contaba, de lo que íbamos conversando con los vecinos (...) sentimos que bueno (...) la comida al final es súper transversal, no es que sea solo este barrio, pero en este barrio había una cosa súper potente que unían todos los relatos con lo que tenía que ver con el Matadero (entrevista 1: cita 9).*

Parte de la identidad del barrio, tiene que ver con el significado de algunos de sus inmuebles, como el Matadero, que junto con la Penitenciaría hicieron que el barrio se lo reconozca, a finales del siglo XIX, como peligroso y sucio, llamado también “ciudad de los cuchillos” o “potrero de la muerte”. También, tiene que ver con quienes poblaron el barrio, como los migrantes campesinos que llegaron a finales del siglo XIX y durante el siglo XX. Así, muchos de los/las antepasados de los que ahora habitan el barrio, eran parte de este

grupo de migrantes. Como relata la vecina Laura Luisa Cheuquelaf, conocida como la Luchita, en el programa radial “Comiendo Raíces” de Radio Franklin (s.f.), ella llegó a trabajar a la Matanza con su madre cuando tenía siete años en 1954. Su padre vino antes, ellos venían del sur de un pueblo mapuche llamado Chol Chol, ubicado en la región de la Araucanía. Ella y su madre trabajaban en las cocinerías del Matadero, repartiendo el desayuno a los trabajadores de la Matanza.

Las mujeres son del grupo de migrantes de la primera oleada, quienes llegaban del campo para establecerse de forma definitiva en la ciudad. Su forma de sustento tenía que ver, sobre todo, si tenían o no hijos. Las que no, se dedicaban a las labores domésticas en casas de familias, y las que sí, a actividades como las cocinerías, chinganas, el lavado, costura o planchado (Romero, 2007; Correa, 2001). Así, las mujeres del barrio, como Luchita fueron las portadoras de la memoria culinaria del barrio. Entre los platos que se preparaban en las cocinerías, comenta Luchita: el perrito, arrollado, el caldo de cabeza, la guatita, el tomatacán de guatita, el chupé de guatita, la chanfaina y los porotos. Actualmente, muchos de estos platos se han perdido, pero algunos se mantienen, como la guatita a la jardinera.

Muchas de las preparaciones culinarias están vinculadas con los animales que se faenaban en el Matadero, como el cordero, de donde se encuentran platos como: la chanfaina, guiso que se hace con los interiores como el corazón, el hígado el guargüero y pulmones, este plato casi ya no se conoce, comenta Luchita (Radio Barrio Franklin, s.f.). Pereira Salas (1977) menciona que la chanfaina es un guiso introducido por los españoles como menú cotidiano dentro de la cocina colonial criolla y que se ha mantenido en el período republicano, siendo parte de las culinarias campesinas y mapuches (FIA, 2018).

Algunas de las formas de preparación del cordero son asado, en cazuelas, caldos, charqui o el ñachi (FIA, 2019 a). Este último, el ñachi o niache, es uno de los platos identificados en los *Cocinatorios*, y fue propuesto por el vecino Pablo Cea, quien comenta como antecedente del plato la historia de su abuelo, que se fué a vivir al sur, a una zona llamada “La Última Frontera” en Nacimiento, en donde conoció y aprendió sobre la cultura mapuche, intercambió tecnología y aprendió mapudungun (Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, 2016, p.10). Entre los ingredientes se mencionan: sangre de cordero, cilantro, merkén, semillas de cilantro molidas, sal y vino tinto de campo. Según estudios históricos,

el ñachi era obsequiado por los indígenas mapuches en la zona de La Frontera a sus huéspedes, quienes decían era un manjar (Couyoumdjian, 2010). En el mundo campesino se reconoce como plato festivo durante las actividades de la vendimia. Así, se relata en uno de los cuentos campesinos del Archivo de tradición oral de la Biblioteca Nacional y archivo cuentos campesinos (FUCOA):

*...un antiguo cucharón de porcelana se llenaba en las manos de don Cesar antes de irse a vaciar en su boca entreabierta que espera gustoso deleitar su sabor a ñache crudo -, don Paulo con otro cucharón en sus manos hacía un brindis junto a los demás carniceros -, ¡saliu ñore por nuestra vitaliá! (Richardy, 1993)*

Actualmente las cocinerías de la zona Matadero siguen funcionando, como la de Luchita, en ellas todavía se puede degustar platos de la cocina tradicional chilena como la guatita a la jardinera o las prietas caseras. También, existen varias carnicerías antiguas ubicadas en el barrio, que actualmente tienen un reconocimiento patrimonial, como la “Carnicería Musso”, ubicada en la calle Cuevas 1402, y que ha logrado mantenerse en el barrio por casi siete décadas. Sobre el ñache, se reconoce como un plato relacionado con la matanza del animal que tiene un valor histórico importante por sus raíces indígenas y campesinas, también un valor simbólico-significativo para varias familias del barrio y que está peligro de desaparecer.

### **Recetarios familiares**

Los recetarios familiares fueron los elementos más importantes en el encuentro de los *Cocinatorios*, en ellos está escrita la memoria y patrimonio alimentario de muchas familias del barrio. Aunque en el encuentro no se logró reproducir estos escritos, sirvieron como insumos para que los participantes compartan y recuerden sus memorias culinarias. Una de las entrevistadas nos comenta sobre esto: “...yo recuerdo que llevé un libro de cocina que tenía mi mamá escrito a mano” (entrevista 3: cita 2).

Una de las recetas identificadas seleccionadas en los *Cocinatorios* (2016) fue el charquicán, se trata de un guiso o revuelto de verduras acompañado con charqui —carne seca—, carne fresca o algas. La etimología de la palabra charquicán es de origen prehispánico, *charqui* es de origen quichua y la palabra *ca* mapuche que significa guiso o revoltijo de charqui (Merino, 2008). Uno de los ingredientes de relevancia patrimonial en

este plato es el charqui, que puede ser tanto de bovino como de equino. El proceso de charqueado es de origen prehispánico, consiste en salar la carne y secarla al sol. En esa época se hacía charqui con la carne de animales de caza como el guanaco. El vacuno llegó a Chile con la conquista española y el charqui de esta carne todavía se prepara hasta hoy, pero su consumo ha disminuido (FIA, 2012b; FIA, 2016). En la actualidad, el charquicán es parte de la culinaria tradicional casera de muchas familias chilenas, y su consumo es cotidiano; pero su consumo también es festivo y está relacionado con la época de la trilla en el campo: “... el sabroso ‘charquicán de trilla’ y los jarros listos para ser llenados con la rica chicha de la zona y no falta la cantora que empieza con alegres tonadas, para terminar con la linda cueca chilena” (Muñoz, 1993). La vecina que compartió la receta cuenta que esta es una receta de su abuela y que le trae recuerdos maravillosos de su niñez.

Las algas como el cochayuyo o el luce, provenientes del litoral, son otro de los ingredientes de muchas recetas caseras que se están perdiendo en la gastronomía familiar chilena. Una de las recetas seleccionadas para ser parte del recetario de los *Cocinatorios* fue la de empanadas de *koiof* o *Kollofi* —en mapudungun significa cochayuyo—. El nombre cochayuyo se deriva del quechua *kocha*, laguna, mar; y *yuyu*: nabo u hortaliza. Se menciona que el cochayuyo para los mapuches no es solo un alimento, también medicina, porque aporta con minerales e hidrocoloides. También lo usaban para la entretención y el deporte en la antigua práctica del *inao*, la jugaban niños y jóvenes con una pelota hecha con cochayuyo (Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, 2016; FIA, 2012b).

Chile es de los pocos países de América que han aprovechado las algas marinas para su gastronomía. Desde la época prehispánica su forma de obtención ha sido la recolección, para su conservación se ha usado el sistema de secado al sol en el caso del cochayuyo, amarrado en atados, y en el caso del luce comprimido en forma de bolas (Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2014; Planella, Falabella, y Tagle, 2010). Otras algas que se consumen son el ulte, que es el tronco del cochayuyo y se usa en ensaladas y del luce se hacen platos como el *luchicán* o papas con luce (FIA, 2016; Merino, 2008). Actualmente, todavía se puede encontrar cochayuyo en las ferias libres de los barrios, como la feria Pedro Lagos en Matta Sur y en ferias de casi todo Chile.

La tortilla de papas fue otra de las recetas caseras seleccionada para ser parte del recetario de los *Cocinatorios*. El vecino Jorge Figueroa, comparte con mucha nostalgia el

recuerdo de esta sencilla receta, que tiene como ingredientes: papas, huevos perejil, sal y aceite. En el texto introductorio a esta receta comenta:

*En mis años de niño, década del 50, asistía a la escuela de mi barrio, en un sector central de la ciudad de Santiago. Mis vecinos de esa época eran personas de buena fe, atentas y solidarias con todo el mundo. Mi familia estaba conformada por mis padres, mi hermana, mi abuelita –que era la que cocinaba diferentes tipos de tortillas, su especialidad dos veces por semana–, y yo. El sabor y el aroma de las tortillas me llevan con mucha nostalgia a esa época de felicidad (p.8).*

En este sentido, se trata de una valoración simbólica-significativa, donde la neurogastronomía (Shepherd, 2012) juega un papel importante en la valoración patrimonial de la memoria culinaria familiar, el recuerdo nostálgico de un pasado deseado —la comunidad y la abuela como eje de esa comunidad— que al parecer se perdió, asociado con platos, sabores y aromas que tienen este significado emocional en sus comensales. También se puede relevar el valor histórico del ingrediente principal de este plato, la papa, originaria de Sudamérica, hace 10.000 a 15.000 años, y junto con el maíz es uno de los productos principales de los nativos de la región andina (FIA, 2012a). Este ingrediente fue llevado a Europa por los conquistadores españoles, y fue la gran salvadora de las grandes hambrunas europeas (Sanfuentes, 2010). Actualmente la papa es consumida en todo el mundo, pero muchas de sus variedades andinas se están perdiendo.

Siguiendo con la papa, encontramos en el recetario de los *Cocinatorios* a las papas con chuchoca, compartido por Elizabeth Canales, quien cuenta en el relato: “esta receta me trae recuerdos de la infancia, pues este plato era una excusa para reunir a la familia y conversar animadamente después de almorzar. Era y es uno de mis platos favoritos” (p.12). Otro plato asociado a la memoria nostálgica relacionada con un recuerdo más íntimo, como es la familia reunida, un plato que tiene un valor significativo-simbólico. Pero también, tiene un valor histórico, la chuchoca tiene un reconocimiento más local, en el relato del recetario se dice que es de origen mapuche. También, Luchita la entrevistada del programa *Comiendo Raíces* de Radio Franklin, comenta que era uno de los platos que se vendía en las cocinerías del Matadero.

La chuchoca es el maíz tierno o choclo molido, cocido y secado al sol (FIA, 2016, p.90). Se trata de un producto de origen prehispánico, y como prueba de esto se encontraron

vestigios del procesamiento del maíz, en las zonas donde se asentaba la cultura Llolleo (Planella, Falabella, y Tagle, 2010). El maíz está reconocido como el principal cereal de América, tal como es el trigo en Europa, o el arroz en Asia. Los antiguos habitantes de esta región lo consumían también como harina tostada, harina para hacer pan, guisado o como chicha (Sciolla, 2010). La chuchoca también está relacionada con el campo, como se comenta en los cuentos campesinos del archivo FUCOA del Archivo de Tradición Oral de la Biblioteca Nacional “la cazuela de gallina criada en casa, con chuchoca hecha en el hogar” (Villaroel, 1994). Actualmente, la chuchoca se produce industrialmente, lo que ha reducido su producción tradicional, además, se ha debilitado la de maíz de variedades locales como el maíz ocho corridas o maíz mapuche (FIA, 2018b)

Otro de los platos compartidos en el recetario de los *Cocinatorios*, y que está relacionado con las cocinas familiares, es el pan amasado con tomate, compartido por la vecina Marlene Parada, que comenta:

*Siempre recuerdo los días de verano, días de vacaciones y de mucho sol. Con mis primos salíamos toda la tarde a bañarnos a un camping que había cerca. Después de mucha caminata, chapuzones, risas y cuando ya casi moríamos de hambre, regresábamos a la casa a comer pan amasado caliente con tomate fresco. Han pasado muchos años y aún preparo este sándwich que a mi hijo tanto le gusta (p.11).*

El pan amasado es uno de los preparados más importantes de la cultura alimentaria campesina, que ahora sigue viva en la cultura alimentaria familiar de muchos barrios en las zonas urbanas de Santiago, como el barrio Matta Sur. Antiguamente, este se cocía en las “hornillas” y se preparaba con grasa de animal, como el cerdo (FIA, 2018a). El ingrediente principal del pan amasado, es la harina de trigo, cereal que llegó a Chile con la llegada de los conquistadores españoles (FIA, 2012b). Después, Chile se convirtió en uno de los principales productores de trigo de la región (Merino, 2008). Actualmente, el pan amasado se prepara de manera industrial con manteca vegetal o aceites, perdiendo el uso de la manteca de cerdo, como era tradicionalmente. Sobre el tomate hablaremos más adelante.

Del trigo también surgen otras formas de consumo presentes en las cocinas campesinas chilenas, como la harina tostada. Preparación que fue muy comentada por los vecinos y vecinas de barrio Matta, durante las conversaciones y encuentros que se llevaron

a cabo para esta investigación. Así, cuenta también uno de los relatos de los cuentos campesinos del archivo FUCOA:

*En el campo precordillerano ya era noche y muy helada cuando terminaron los preparativos para el gran viaje al día siguiente, en pleno junio, hacia el pueblo cercano, para efectuar el casamiento del Nacho con la Gume. Los caballos amarrados al barón las monturas y mantas listas de llegar y poner cocaví en unas bolsitas chicas individuales, con una tortilla de rescoldo otra con harina tostada, carne de chanco ahumado y cocida, cebollas, sal y un frasco de ají molido en piedra, secado al humo de la gran cocina de campo... (Ipinza, 1998).*

La harina tostada es una preparación identificada desde tiempos precolombinos, que luego fue incorporada en las dietas campesinas. Al inicio se hacía de granos de maíz, molidos por piedras y tostados en callanas —vasijas de barro— luego se incorporó el trigo como ingrediente base (FIA, 2012b). Se cuenta en estudios históricos, que los españoles no conocían de este tipo de preparación y uso del trigo, que fueron incorporados primero por pueblos indígenas de la zona (Couyoumdjian, 2010). La harina tostada se podía consumir como alimento y como bebida —ulpo, mazamorra de harina tostada con agua fría—, se valora por sus cualidades para saciar el hambre, la sed y otorgar vigor (FIA, 2018b). Actualmente, la harina tostada se produce de forma industrial y se consume tanto en zonas urbanas como rurales, pero según comentan las y los entrevistas las nuevas generaciones ya casi no la consumen.

La cocina chilena, como se conoce actualmente, es el resultado de un proceso de mestizaje influenciado principalmente por los pueblos originarios del territorio y los colonizadores europeos que llegaron a América. Sciolla (2010) la describe como una cocina de mixtura, donde se mezclaron las diferentes costumbres, productos, formas de preparación y consumo, el resultado es una cocina mestiza (p.133). A esta cocina se la conoce también, como cocina nacional o cocina criolla, pues se trata de preparaciones que constituyen parte de la identidad de este territorio llamado Chile (Montecino, 2010a; Rodríguez y Sciolla, 2010). La cultura alimentaria del barrio Matta Sur como de muchas regiones de Chile, son el resultado de los procesos migratorios que han sucedido a lo largo de varias épocas, pero principalmente del aporte de muchas abuelas y madres que

desarrollaron y transmitieron estos platos de generación en generación, y que se siguen recreando gracias a esa memoria nostálgica familiar.

### **Cocinas migrantes**

Una de las características identitarias, desde la creación de Matta Sur, ha sido su diversidad cultural, por una lado, las olas de migrantes campesinos de distintas regiones del país, las migraciones de europeos, árabes y judíos durante el siglo XX, y ahora con la ola migratoria latinoamericana, principalmente de Perú, Venezuela, Colombia, Argentina, Haití y Ecuador (INE, 2018). Según el Departamento de Extranjería y Migraciones de Chile, en las últimas dos décadas el número de migrantes en Chile se duplicó como fracción del total de población del país. Se dice que este fenómeno migratorio contemporáneo inició en los años noventa (Lafortune & Tessada, 2016). Es por esto, que en los encuentros de los *Cocinatorios* los gestores del Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, apostaron por una sección dedicada a la cocina migrante. Entre los platos seleccionados para el recetario había platos de Perú, Brasil e Italia, que estaban relacionados con vecinos y vecinas migrantes participantes del encuentro.

La vecina Marlene Zabaleta compartió la receta del ceviche de pescado, haciendo referencia a un restaurante peruano del barrio llamado “Sabor Rocoto”, ubicado en Sierra Bella con Pedro Lagos. Se menciona que ella y su esposo llegaron a Chile hace más de diez años. También, se comenta sobre la característica de barrio multicultural:

*El barrio Matta Sur recibe a muchos inmigrantes de diferentes partes del mundo. Al transitar por sus calles, escuchamos distintas formas de hablar el castellano e incluso lenguas que no entendemos, como el criollo haitiano o créole. Estas nuevas culturas traen también su propio arte culinario, y lo ofrecen en sus restaurantes y ferias (Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, 2016, p.18).*

Las culturas alimentarias son también formas de construcción de sentidos de pertenencia, de significados identitarios y de disputas simbólicas. Los migrantes ocupan los espacios y hacen territorio con sus comidas. Así, lo describe el escritor peruano Fernando Ampuero, en su obra “El peruano imperfecto” (2011) “No hay peruano que viva en el exilio que no sienta nostalgia por una causa limeña, un cevichito, un lomo saltado, un rocoto relleno o un chupe de camarones...” (citado en Matta, 2012). La migración peruana trajo

consigo una importante presencia cultural culinaria en la ciudad de Santiago de Chile. Desde la década de 1990, iniciando con dos locales, ha sucedido una proliferación importante de restaurantes, y venta de productos alimenticios y comida callejera peruana, “que han transformado la ciudad en un terreno de apropiaciones, disputas y marcaciones simbólicas” (Imilan, 2014, p.16). Apostando no solo a sus iniciativas empresariales, sino también, como expresión de una gastronomía nacional.

Desde Brasil, la vecina Aline Lima, compartió en el encuentro la receta de las “coxinhas caseiras”, una especie de croquetas fritas elaboradas con una masa de harina de trigo, caldo de pollo y grasa (mantequilla o margarina), relleno con pollo sazonado con cebolla y cebollines (Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, 2016, p.16). Es un plato que tradicionalmente se consume de manera cotidiana en Brasil, como comida callejera, pero también en momentos festivos como cumpleaños. Sobre su origen histórico, se mencionan varias versiones, una de origen portugués de la época imperial y otra del siglo XIX durante el periodo industrial (Noronha, 2018). Pero principalmente, este plato es parte de la historia familiar de la vecina migrante de barrio Matta Sur, que era preparado por su abuelo paterno. A diferencia de la cocina peruana, la cultura alimentaria de otros países latinoamericanos como Brasil, no es tan popular en Chile, pero está presente dentro de los recetarios familiares, que se transmiten de generación en generación, y son el recuerdo de abuelas y abuelos migrantes.

Así también, en el recetario se puede encontrar una receta de origen italiano, “Salsa de pimientos, berenjenas y tomates” compartida por la vecina Norma Bustos, quien la describe en el texto de la siguiente manera:

*Me crié con mis padres y abuelos maternos. Mi abuela Adela Sabelli era hija de italianos, y nuestra familia estuvo siempre muy unida con reuniones y celebraciones de santos, cumpleaños, aniversarios con tíos, primos y parientes. Los días domingo se almorzaba pastas hechas en casa. Mi abuela hacía la salsa del sábado para el domingo. El aroma de la salsa de tomates inundaba toda la casa. Todos deseábamos probarla, pero había que esperar hasta el día siguiente, cuando acompañaría los tallarines, ñoquis o raviolis (p.15)*

De esta receta se pueden relevar varios elementos, por un lado el contexto histórico de los ingredientes y la importancia cultural de la pasta fresca y salsa de tomate en la

cultura alimentaria italiana. El tomate, uno de los ingredientes más importantes de las salsas italianas, es de origen sudamericano y particularmente de la región andina (Colombia, Ecuador, Perú y Chile), fue domesticado por México y llegó a Europa a raíz de la conquista española (Vergani, 1997).

También, se puede valorar el significado simbólico-significativo que representa esta receta para las familias de los inmigrantes europeos (italianos) que llegaron a Chile y particularmente al barrio Matta Sur durante las dos fases migratorias más importantes de italianos a Chile, una escapando de la miseria de la Primera Guerra Mundial (1839 - 1930), y la otra escapando de la Segunda Guerra Mundial (1939 - 1945). En el estudio realizado por Chiara Bolognese (2009) sobre la migración Italiana en Chile se puede destacar varias características interesantes: Los oficios de estos migrantes eran de campesinos, artesanos, profesionales, pero principalmente comerciantes. También, se destaca que la primera oleada eran hombres jóvenes, pero en la segunda ola, ya venía el grupo familiar. Los lugares preferidos de los inmigrantes italianos para establecerse en Chile fueron: las ciudades de la zona central como La Serena, Valparaíso y Santiago; al norte en la salitreras, en la zona meridional y un menor porcentaje en el campo. Sobre la transmisión de las tradiciones culturales familiares se destaca que a diferencia de la cultura familiar chilena los italianos tienen fuertes vínculos familiares y son muy unidos entre abuelos, padres, tíos y primos; y que una de las formas de recrear y no olvidar sus orígenes era a través de la comida y la reunión familiar.

De este apartado se destaca que el grupo de gestores de los *Cocinatorios*, valoró la multiculturalidad del barrio y activó procesos de interculturalidad abriendo el espacio a la participación de vecinos migrantes o descendientes de migrantes con sus recetas familiares. En el caso de las recetas brasileñas e italianas, los valores que resaltan son los significativos-simbólicos, donde la nostalgia del vínculo y la reunión familiar son lo más importante. También, el eje principal de estos elementos son las madres y abuelas, quienes son el centro de la familia y las que transmiten esa memoria culinaria de generación en generación. Por otra parte, se destaca el valor de mercado o uso, revelando que la presencia de restaurantes peruanos en el barrio es significativa, tanto para la comida peruana como para los vecinos chilenos residentes del barrio. En este caso, se toma en cuenta que la inversión estatal, de parte de Perú en promocionar la marca peruana a través de su

gastronomía y de esta manera atraer turismo internacional, ha impactado significativamente tanto a nivel local, como internacional.

### **Bebidas mágicas y las celebraciones del barrio**

Los espacios de celebración, iniciando en el espacio familiar, son los más significativos para el afianzamiento de las culturas alimentarias. En estos espacios la memoria culinaria se activa y el recuerdo de sabores y aromas queda registrado en los comensales. Así, comparte Patricio Bahamóndez en el encuentro de los *Cocinatorios* sobre la receta denominada “El tío y el apiado mágico navideño”:

*He retenido en mi memoria esas iluminadas mañanas de diciembre cuando llegaba a visitar al tío a su casa. Él era un hombre robusto y curtido por la vida, pero su aspecto serio cambiaba cuando entraba a la cocina en busca de un par de vasos frescos de “apiado”. Con esta bebida se generaban conversaciones variadas bajo la sombra del parrón. Él preparaba de manera muy cuidadosa este exquisito brebaje. La frescura y el sabor, el acento en el apio y el anís, agua ardiente justa para quedar en el límite de lo mágico, mixtura maravillosa que traigo a mi cocina cada verano. Esta receta es herencia de mi bisabuela Teolinda (Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, 2016, p.13).*

En este relato también se destacan personajes familiares, espacios y tiempos significativos, como los parrones de los patios en verano. Sobre la bebida se la conoce también como mistela, se dice que habían de diversos colores: verdes, hechas con hojas de apio o menta; oscuras, hechas con maqui o zarzamora; rosas, perfumadas con rosas; rojas, de guinda o cereza; moradas, con jugo de betarraga; o blancas con licor de anís. Generalmente consumida por señoras y señoritas (Merino, 2008).

Además de los espacios de celebración familiar, llama la atención que los entrevistados recuerdan con anhelo los espacios de celebración barrial, donde también estaban presentes la comida y la bebida, pero sobre esto no hay muchos recuerdos en específico. Sin embargo, se destaca su importancia en las entrevistas y archivo documental revisado:

*Yo creo que ese proyecto fue muy luminoso, fue muy intenso en un minuto determinado porque nos permitió dar en el clavo en cosas que eran súper*

*importantes, que era hablar sobre lo que la gente sentía, sobre las celebraciones, porque efectivamente el barrio celebraba mucho y nos contaban que ellos cerraban ponte tu para los años nuevos, las pascuas, cerraban las cuadras y cocinaban todos juntos...* (entrevista 1, cita: 10)

Estas son las fiestas y celebraciones más destacadas por los entrevistados y archivo documental que se han perdido: Fiesta de la Primavera, Festival de la Canción en Plaza Bogotá y Fiesta del Matadero. Sobre la Fiesta de la Primavera, una de las entrevistadas comenta: *“hace muchos años que no se hace, más de 40 años. Yo creo que para la dictadura se acabó todo eso..”* (entrevista 3, cita: 3). De la misma forma, Luchita, entrevistada del programa Comiendo Raíces, comenta que para la fiesta de la primavera se cerraban los pasajes del barrio. Lo mismo puede haber pasado con el Festival de la canción, que por el terror instaurado por la dictadura se dejó de realizar.

La Fiesta del Matadero fue comentada por Luchita, en el programa Comiendo Raíces de Radio Franklin. Ella menciona que esa fiesta se realizaba a propósito del 1 de mayo. Ese día todos adornaban sus negocios y se vestían de gala. Lo primero era entregar los desayunos de parte de las cocinerías a los matarifes y a sus familias, luego se iban a misa y una romería al cementerio general, donde estaban enterrados varios matarifes. Se dice que esta celebración se terminó antes del golpe. Seguramente, se refiere al cierre mismo del Matadero, que fue en 1970.

Finalmente, el Carnaval San Antonio de Padua, que aunque en este no se destacan preparaciones ni bebidas especiales, es muy significativo para el barrio. Su primera edición se realizó en junio de 1992, y para el 2022 cumplió 30 años. Se celebra cada año durante el mes de octubre, reuniendo a vecinas y vecinos, colegios, organizaciones culturales de forma autogestionada y comunitaria. Partió a raíz de la comunidad religiosa de la iglesia de San Antonio de Padua, pero después se transformó en un proyecto de un grupo más pequeño y cohesionado que se independizó de la iglesia (Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, 2019; Santiago Cultura, 2020). Para muchos vecinos y vecinas el carnaval es la celebración más importante del barrio, que debería estar considerada en el sistema de registro de PCI de Chile.

## Ollas comunes: memoria de lucha y resistencia social

Para el análisis sobre la relevancia patrimonial que las ollas comunes significan para los participantes de las experiencias realizadas entre 2020 y 2021 en el barrio Matta Sur, se tomó en cuenta además de las entrevistas y trabajo de campo, información documental respecto a otras ollas comunes activadas a lo largo de la historia en Chile. Así, este apartado se desarrolla desde los siguientes enfoques: memorias de lucha y resistencia social en Chile y su significados simbólicos.

La olla común se define como una organización popular de subsistencia territorial que busca satisfacer necesidades inmediatas, tales como el hambre (Hardy, 2020). Además, son de carácter circunstancial (Allendes, 2019). Las ollas aparecen siempre en momentos de grave crisis económica y sobre todo en los momentos de miseria y necesidad. Según relatan los entrevistados, algunos tienen recuerdos de este tipo de experiencias en su vida, sobre todo de las ollas activadas en los años ochentas, en contextos de dictadura, las ollas comunes de los campamentos y las ollas comunes activadas en la crisis del salitre de 1920.

*...yo nací en el año 72, un año antes del golpe de Estado. Entonces cuando estaban las ollas activas que eso era en el año 82, yo tenía 10 años (...) me acuerdo muy bien de las protestas, ahí te agarraban a balazos, nosotros aquí en la esquina, mi familia, mi tío protestaban y te agarraban a balazos y las ollas comunes de los campamentos. Tengo un tío que fundó la población el Castillo, era el campamento que antiguamente se llamaba Raúl Silva Enriquez, en la Pintana, ahora es actualmente el Castillo. Yo veía la realidad, yo sabía, para mí la olla común no es nada nuevo. Tenía tíos que vivían en La Victoria, era común en esos años. Entonces ya tenía una realidad muy cercana a las ollas comunes (entrevista 7, cita: 2)*

El entrevistado revive con la experiencia del 2020 los recuerdos de otras épocas de crisis y hace énfasis que la olla común no es algo nuevo para él. Activarlas actualmente es también revivir la memoria de las ollas comunes de los años ochentas.

La crisis partió en 1982, y fue causada principalmente por la gran depresión económica mundial; la implementación de las políticas neoliberales que responden a la constitución impuesta en 1980 como: la liberación del comercio, el cierre de fábricas de

manufactura, la privatización de la seguridad social, la salud y la educación, la reducción de los salarios y en general el deterioro de las condiciones de vida de los sectores populares. Según datos del Instituto Nacional de Estadísticas (INE) la tasa de desempleo era del 12,6% en 1986, más de cinco millones de chilenos eran pobres y 5 de cada 10 niños padecían de desnutrición. Se dice que en este contexto se activaron diversas iniciativas denominadas organizaciones populares de subsistencia. Y sólo en el área Metropolitana había un total de 1.383 de este tipo de organizaciones, donde la mayoría eran las ollas comunes activas en barrios y poblaciones. Desde 1982 a 1987 el número de organizaciones populares de subsistencia se había triplicado. También, inician las protestas sociales en 1983 (Hardy, 2020).

**Imagen 15:** Olla común, julio 1985



*Fuente:* realizada por Paulo Slachevsky compartida bajo licencia Creative Commons. Link: <https://www.flickr.com/photos/pauloslachevsky/33786301892/in/photostream/>

Como se ve en la imagen 15, las características de las ollas comunes de los años ochentas eran cocinas al intemperie, en pisos de tierra, con leña y en grandes fondos de aluminio, pero lo más significativo era la participación de las mujeres como lideresas de las iniciativas. Se dice que ellas podían coordinar con menor riesgo las acciones de las ollas en

esa época, pues eran vistas como inofensivas en un momento en que estaban prohibidas las reuniones (Allendes, 2019). Una de las principales gestoras de la olla común en barrio Matta Sur, comenta sobre sus recuerdos de la época:

*Yo viví y prácticamente me crié, no nací, en barrios de la periferia de Santiago. Estoy hablando de la Pintana, donde pequeña yo participé donde siempre había ayudas de este tipo. Participaba a nivel de parroquia en las colonias urbanas, que se hacían hace muchos años atrás, que eran dos semanas en el verano en donde tu eras tío y ayudabas a un grupo de niños de cierta edad, con actividades, enseñanzas y luego terminamos con un paseo. Ahí también se cocinaba para darles comida a estos niños esas dos semanas. Era gente de muy escasos recursos, que no iban a tener un verano ni vacaciones ni nada de eso (entrevista 5, cita: 3)*

La experiencia de las Colonias Urbanas, es otro hito importante que está en la memoria de los participantes de las ollas de Matta Sur. Tal como relata la entrevistada, para ella participar en una olla común no es algo nuevo, y fue como revivir este recuerdo de acción solidaria en momentos de crisis.

*...yo tenía 13 o 14 años. Entonces ahí ya existía el tema y modo olla común, que en ese tiempo era que cada vecina llevaba lo que tenía y se armaban algo. En esos años, yo te estoy hablando hace 30 años atrás o más. Entonces el concepto si lo conocía, sabía lo que significaba. Así como también lo que era un comedor comunitario, que es muy similar. Pero ya tenía conocimiento de aquello (entrevista 5, cita: 4).*

La propuesta de las Colonias Urbanas fue una iniciativa del cardenal Raúl Silva Henríquez, que es el mismo nombre del personaje que comentaba el anterior entrevistado sobre uno de los campamentos en la Pintana. El cardenal Silva inició la Vicaría de la Solidaridad en 1976, que era parte de la Iglesia Católica y que se encargaba principalmente de ayudar a las familias de detenidos desaparecidos, así como realizar programas de intervención social para ayudar a los más necesitados. Uno de estos programas fue las colonias urbanas (Reyes, 2007). La idea de las colonias urbanas partió de los comedores populares para niños, donde después de comer se planteó la necesidad de realizar otras actividades con los niños, y donde los más grandes se encargaban de los más chicos (Rojas, 2018).

En el documental *Dame la Mano 40 Años de Colonias Urbanas* se presentan testimonios interesantes de los participantes, donde se valora que muchos de los monitores que participaron en las colonias de esa época, fueron en un inicio niños colonos. Entre los comentarios que se destacan sobre la memoria de estas experiencias fue que las actividades se realizaban en verano, había un plato de comida segura para todos, que al igual que las ollas comunes de Matta Sur, era un espacio autogestionado con aportes de los vecinos y vecinas, las ferias libres de los barrios, los monitores voluntarios, se hacían rifas, completadas, se iba casa por casa y por supuesto el aporte en especies de la Vicaría de la Solidaridad como comida, capacitación para los monitores y la coordinación. Esta experiencia tiene más de 40 años y ha logrado beneficiar a más de 400 mil niños, niñas y jóvenes de todo Chile (Rojas, 2018). Actualmente, las Colonias Urbanas se siguen realizando bajo la coordinación de diversas instituciones de la iglesia Católica y voluntarios/as en diversas comunas de Chile.

En una de las primeras reuniones para evaluar la experiencia de la implementación de la primera olla común activada por la JJ.VV. Plaza Bogotá, varios vecinos y vecinas recordaron que este tipo de experiencias algunos ya la habían vivido, como los anteriores entrevistados en los ochentas, pero otros comentaban lo que recordaban de la historia o lo que les contaron sus madres y padres. Así, empezaron a salir relatos sobre las primeras ollas conocidas en Chile, por un lado se mencionó que antes de la dictadura ya existían este tipo de experiencias, sobre todo en los campamentos, *“incluso en los tiempos de Frei”* (entrevista 6, cita: 1) en campamentos como la Victoria. Otros mencionaron la época de la caída del salitre, donde *“la olla común era fundamental y la única forma de alimentación que tenían los trabajadores de las salitreras”* (entrevista 4, cita: 1) que habían quedado cesantes. También, comentaron que muchos de estos trabajadores cesantes y sus familias, llegaron del norte a Santiago y se los veía alrededor de una olla.

Según los estudios, existen pocos registros sobre las ollas activadas en los años treinta. La crisis del salitre inició en 1920 con el término de la guerra y la consolidación de los abonos sintéticos y sobre todo por la gran depresión mundial. Alemania, uno de los principales compradores, cerró definitivamente su mercado con el salitre chileno. Esto causó el cierre de varias oficinas salitreras en el norte y el inicio de un periodo de cesantía y miseria. Así, aparecieron las ollas comunes como *“una constante en la vida de los pampinos*

(...) quienes ya no bajaban de la pampa en busca de justicia y de un peso equivalente a 18 peniques como en 1907, bajaban en busca de pan, porotos cocidos y trabajo de lo que fuera” (González Miranda, 2021, p.86-88). De la misma forma que ahora y los años ochentas, este tipo de iniciativas se activó en un contexto de miseria, hambre y cesantía.

De estas tres épocas marcadas en la memoria de los vecinos y vecinas, lo transversal es la participación de las mujeres en las ollas comunes. Así lo comenta una de las vecinas en la reunión de evaluación de la primera olla realizada por la JJ.VV. Plaza Bogotá: *“generalmente son las mujeres dirigentas las que hacían las ollas comunes y eso también es un registro interesante (...) ahora es más abierto y hay más hombres”* (entrevista 1, cita: 11). Según Reyes (2020) este tipo de acción está vinculado con el cuidado de los otros y generalmente feminizado, casi nunca es reconocido y valorado. En la historia de las luchas sociales y de resistencia, las mujeres siempre han sido las grandes actrices, con un gran sentido de compromiso comunitario y solidaridad, atienden no sólo sus propias necesidades y las de su familia, si no que salen para actuar colectivamente. Según Hardy (2020) la participación de las mujeres es abrumadora en las organizaciones populares de subsistencia, a diferencia de las organizaciones sociales de carácter reivindicativo y basados en los modelos de representación, donde casi siempre son hombres. Di Liscia (2007) lo llama a este fenómeno como el “tránsito de la maternidad moral a una maternidad social”.

Por otro lado, el objeto “olla” como símbolo es el más importante de las ollas comunes, tanto de otras épocas, como de las que se activaron actualmente (ver imagen 16). Castro-San Carlos (2021) en su análisis enfocado a la cacerola como forma de protesta social, recoge lo planteado por Levi Strauss (1970) sobre la olla como objeto cultural que sirve para hervir, y que a su vez se asocia con lo femenino, “pues en ella no existe el desperdicio y se aprovechan todos los jugos nutritivos de la carne, así como el líquido amniótico en el vientre de la mujer, donde se produce la vida”. También, en la olla existe el conocimiento ancestral femenino sobre el fuego regulado y hacer abundante y sabroso lo escaso y desabrido. Pero en el contexto de las ollas comunes, las ollas salen a la calle, fuera del espacio doméstico, Castro San Carlos (2021) lo denomina de una endo-cocina a una exo-cocina, que si bien en este sentido de la olla común no es lo mismo que la cacerola en las protestas, también es un símbolo de resistencia y de lucha social liderada por mujeres.

*Para mi significa una lucha, como fuerte, como atacar desde un lugar, el lugar alimenticio y atacar a esa pobreza alimentaria que existe y que en verdad es generada por un Estado que no se hace cargo. Y también me genera la contradicción que también es algo que no debiese existir, ¿cachai? que no debiese estar, no debiésemos estar cocinando a gente porque debería ser un derecho de todos, todas, todes (entrevista 9, cita: 1)*

**Imagen 16:** “Siempre juntos”, de Gabriel Garvo 2020. Autorización de parte del autor enviada por escrito para uso en este trabajo



Fuente: convocatoria “Olla de colores”, realizada por la iniciativa La Olla de Chile. Link: <https://bit.ly/3jtxAPk>

De acuerdo con lo expuesto, la reactivación de las ollas comunes trajeron a la memoria de los participantes recuerdos significativos que estaban relacionados con momentos históricos importantes para Chile como: las olla comunes activas en contextos de dictadura, las ollas de campamentos y poblaciones y las ollas en el contexto de la crisis del salitre de 1920. Se trata de momentos en la historia que marcaron la vida de las personas de los sectores populares, a padres, madres, abuelos, abuelas y familiares de muchos de los participantes. Se valora que gracias a esta memoria se reactivaron las prácticas de la solidaridad, como la olla común, para poder sobrellevar la crisis de la pandemia. El lema de las ollas “solo el pueblo ayuda al pueblo” lo dice todo, pues para muchos fue además un espacio de resistencia y sobrevivencia, un espacio de transformación social.

Según García Canclini (1999) los grupos subalternos o de la cultura popular, tienen elementos de sus memorias donde se expresa la solidaridad que los une, las ollas comunes son también memorias que han definido las identidades y complicidades de estas comunidades. Por eso, valorar estas memorias desde las propias comunidades da cuenta que sus participantes están conscientes del uso social que se les puede dar, que no solo se rescata y se defiende para el museo, también las comunidades lo defienden para fortalecer sus identidades y procesos de transformación social. Así, se destacan tres elementos simbólicos y significativos clave reconocidos por sus participantes y que son transversales a lo largo de las memorias de las ollas comunes: la solidaridad y acción comunitaria, la resistencia social y la participación de las mujeres.

## Impacto sociocultural de las experiencias

¿Por qué es necesario realizar una evaluación de impacto sociocultural de experiencias vinculadas con la gestión cultural comunitaria y el patrimonio inmaterial? Al revisar varios informes e investigaciones relacionados con la evaluación de impacto de experiencias artísticas y de gestión cultural, se recoge que: todo proyecto cultural genera impactos determinados en las comunidades y personas participantes, y que al conocer que factores repercuten en estos impactos se puede comprender el papel de los proyectos y su generación (Guerra Veas, 2015); permite identificar las evidencias de los impactos sociales en los participantes y descubrir las formas para evaluar dichos impactos en otros proyectos culturales (Matarasso, 1997); es una herramienta para la legitimación política y social de los proyectos artísticos y culturales (Campos & Peters, 2012). Además, en este caso, será un aporte al campo a la gestión cultural comunitaria y especialmente a la gestión del patrimonio inmaterial y educación patrimonial.

Campos & Peters (2012), se refieren a diversos modelos de evaluación: evaluación ex-ante, o sea antes de la ejecución de los proyectos; evaluación intermedia o de seguimiento; evaluación ex-post o de resultados; evaluación de eficiencia o económica y la evaluación de impacto social o longitudinal, que tiene que ver con comprender y aprender sobre los efectos duraderos que la experiencia dejó en sus participantes (p.30). Esta última, la evaluación de impacto social, es la que se desarrolla en este trabajo. Se destaca que este tipo de evaluaciones es escasa a nivel nacional, sobre todo en el sector cultural (Campos & Peters, 2012). Existe información publicada sobre qué se hace en el sector de la gestión cultural, pero poca información de cómo se hace y qué genera en sus participantes (Guerra Veas, 2015). En general siempre predomina el enfoque de difusión y promoción del patrimonio, pero raras veces se realiza y difunde “sobre lo que piensan y hacen los que la reciben” (García Canclini, 1999).

Respecto a la metodología, detallada en el capítulo de marco metodológico, que será principalmente cualitativa y con enfoque etnográfico, se aclara que para este capítulo las entrevistas semiestructuradas y observación participante son las principales fuentes de información para el análisis respectivo. Además, no existe una línea base (Campos &

Peters, 2012), o sea no se tiene una medición anterior que indique un punto de partida como se encontraban los participantes antes de la ejecución de los proyectos.

Así, para el desarrollo de este capítulo se planteó la siguiente pregunta: ¿Cuáles son los impactos en la comunidad y sus participantes en cuanto a desarrollo local como: generación de comunidades de aprendizaje, cohesión social y sentido de pertenencia? En este sentido se plantearon previamente las siguientes dimensiones: comunidad de aprendizaje, cohesión social y sentido de pertenencia. Pero también, se logró visualizar otras dimensiones que se conectan directa o indirectamente con las anteriores como: participación, identidades, empoderamiento comunitario, autodeterminación y crecimiento personal. A continuación se desarrollan las dimensiones mencionadas, junto con las evidencias en palabras de los propios entrevistados y observación participante.

Respecto a la participación, Gravano (2003) enfocado en el ámbito de lo barrial, la define como la “presencia física del vecino en actividades de instituciones intermedias de su barrio” (p.33), dentro de estas se consideran las actividades culturales, pero también pueden ser deportivas, administrativas, políticas, entre otras.

*Hicimos tres Cocinatorios gigantes donde vino mucha gente, y cocinamos juntos y estuvimos como todo un día así.. todo un domingo cocinando conversando, hablando, sacando fotos, conociéndonos y de ahí para adelante se nos abrió la puerta a nosotros (entrevista 1: cita 12).*

El proyecto “Cocinatorios” fue significativo desde el punto de vista de la participación, pues convocó a muchos vecinos y vecinas, “...fue una cosa como que nos logró como juntar, unir, comunicar o relacionarse con los vecinos y conocimos a mucha gente” (entrevista 1: cita 13). Se destaca que en el mismo proceso participativo de rescate de la memoria culinaria, las relaciones entre los vecinos y vecinas se fortalecieron. Guzmán (2020) menciona que al fomentar espacios de construcción de identidad, en este caso, una identidad barrial, se fortalece un sentido de pertenencia territorial, y que esto genera un grado de compromiso que motiva la participación.

Por otro lado, en las ollas comunes, realizadas posteriormente a los “Cocinatorios”, los gestores se preguntaban ¿cómo hacer para que más vecinos y vecinas se motiven a participar, qué tipo de actividades se pueden desarrollar y en qué espacios?

*... tiene que ser un medio para conocerse, comunicarse, interactuar, como decía no solamente que sea la misma gente que vaya siempre sino que llegue más gente y que vea y que conozca a otro vecino (...) que la gente se motive a participar de estas cosas que son re buenas. Hay tantas cosas que se pueden hacer y hay tanto por entregar, que toca llevar a la gente a que se motive, y eso hace parte motivar más a la gente, a lo mejor nos falta hacer más actividades al aire libre para que la gente vea, no tan a puerta cerrada (entrevista 7, cita: 3)*

Como antecedente a las dimensiones de participación y cohesión social, vale la pena recordar un poco sobre el contexto de las Juntas de Vecinos en Chile. Estas aparecieron con el proyecto político reformista denominado “revolución en libertad”, liderado por Eduardo Frei Montalva entre 1964 y 1970. Se trataba de una alternativa a las propuestas socialistas que estaban emergiendo en América Latina, a partir de la revolución cubana (1953 - 1959). Así, el 19 de julio de 1968, se promulgó la Ley 16.880 de Organizaciones Comunitarias, en donde se vinculaba la vida asociativa comunitaria con la vida política. Más adelante el gobierno de Salvador Allende (1970 - 1973) también fomentaría estos procesos de participación y movilización ciudadana. El movimiento vecinal en Chile estaba consagrado en esta Ley, hasta su brusca interrupción luego del golpe militar de 1973. Se reconocen diversos dispositivos que impactaron negativamente en esa época a los movimientos vecinales: la represión, el intervencionismo, el clientelismo, focalización y contención. Finalmente, en 1989 se derogó la ley, promulgando una nueva legislación que fragmentó a las unidades vecinales y quitó atribuciones de importancia a las organizaciones vecinales (Delamaza 2016; Letelier et al, 2019). Como se puede ver, la dictadura y su política pública represiva impactó significativamente en la cohesión social de los barrios en Chile.

Se entiende por cohesión social a la unión y encuentro de las personas, con narrativas multivocales, donde se reconocen mutuamente, existe un entendimiento intercultural, encuentro intergeneracional, la comprensión entre diversos y sobre todo donde aparece la convivencia vecinal (Kliksberg, 1999; López-Borbón, 2015; Matarasso, 1997; Pastor y Díaz-Andreu, 2022). Así, una de las entrevistadas comenta cómo el proyecto de recuperación de la memoria culinaria del barrio logró romper el silencio entre vecinos:

*Llevábamos mucho tiempo en silencio... Se fueron dando esas conversaciones y de una u otra forma la gente nos fue como reconociendo bajando el temor, las distancias o todo lo que significó mucho tiempo en este país hablar. Que eso también lo tocamos en un minuto, o sea y nos contaban historias del barrio, que se juntaban y que después de la dictadura militar todos se habían ido pa' dentro y como que la vida se empezó a hacer puerta adentro. Entonces era muy difícil para ellos tomar instancias donde eso cambiaba cachai... entonces esta era una invitación a hablar (entrevista 1, cita: 14).*

Por otro lado, el espacio de la olla común también aportó a la cohesión social del barrio: “...para mí esto ha sido un gran logro (...) volver a tejer redes, juntar a la gente” (entrevista 6, cita 2). En este caso, la misma gente del Centro Cultural y nuevos vecinos y vecinas que participaron en la olla común, se dieron cuenta que al unir esfuerzos lograban resolver los problemas de la crisis. Así se dió, con la iniciativa comentada en los modelos de organización y gestión, con la creación de la red de ollas comunes activas en el barrio. Se tejieron nuevos lazos de amistad y de apoyo local entre vecinos y de diferentes generaciones y realidades.

*... es maravilloso lo que se hace... se toma un tecito, se comparte con gente de diferentes generaciones, como desde el adulto hasta el joven, diferentes puntos de vista, siempre se conserva algo super nutritivo, todos nos cagamos de la risa, entonces es super bacán y después el momento de claro de ya empezar a ordenar, cada uno sabe lo que más le va acomodando hacer, ponerle sal a la cosa, otros hacer pan, otros hacer la cocina en general, nosotros vamos manteniendo un poco la limpieza y la ensalada (entrevista 9, cita: 2)*

Otra de las motivaciones de los participantes de la olla común, fue la empatía, el conocer que había personas que la estaban pasando mal en la pandemia: “A mi me gusto ir a la olla por ir a compartir y conversar con personas que estábamos haciendo bien común para otros, y que somos afines. Y todos gente buena, gente simpática, amorosa y yo lo pasé muy bien” (entrevista 3, cita 4). Esa empatía, para algunos también significó aprender a querer más al barrio y sentirse parte de él. Al consultar qué significó la experiencia de la olla común, una entrevistada comentó:

*...sí, totalmente, más humana como sentirse querido y sentir querer el barrio, a la gente a las otras organizaciones, eso más que nada fue como un cambio super importante en nuestra vida y el arte en general, yo creo que a nosotros nos cambió y nos hace tener un pensamiento más crítico de pensar en el resto más que tener tu vida de "este es mi trabajo, mi vida, y tengo mi pega y gano para vivir... trabajar, comer..." y no es solo eso (entrevista 8, cita: 1).*

La cohesión social provocada por los proyectos enfocados a la recuperación de la memoria culinaria del barrio, los “Cocinatorios” y luego las ollas comunes, resultaron en el empoderamiento comunitario. Matarasso (1997) define esta dimensión como la capacidad de las organizaciones de resolver problemas, participar y fomentar la democracia local, involucramiento de actividades comunitarias, la autosuficiencia local, desarrollo de redes y alianzas locales. Una de las vecinas lideresas de la olla común, después de vivir la experiencia de la olla comenta sobre su visión de lo que será la Junta de Vecinos ahora:

*...estoy trabajando así, muy cerca con gente del DIDECO, con el gestor territorial, no solamente con el tema de la olla, si no que gestionando otro tipo de cosas para el barrio, para el patrimonio, para rescatar lo que era nuestro, las plazas, hermosiar mi barrio, que ya no sea como una vereda seca y fría. Que la Junta de Vecinos no sea la casa donde tu vas a buscar un certificado de residencia, que sea eso, Junta de Vecinos donde todos los vecinos pueden entrar a apoyar a ayudar, pedir ayuda, etc. Esa es la idea. Entonces yo creo que solo el balance es positivo (entrevista 5, cita: 5).*

Además, nuevos líderes, lideresas y dirigentes vecinales surgieron del proyecto de la olla común. Y los líderes y gestores culturales del Centro Cultural se fortalecieron “...descubrí además, que puedo ser una buena dirigente social, que lo tenía escondido, y lo descubrí ahora con la ayuda de los chicos...” (entrevista 5, cita: 6)

Respecto a la dimensión de generación de una comunidad de aprendizaje, también llamadas comunidades en práctica, comunidades de conocimiento, organizaciones que aprenden, entre otras, estas hacen referencia a procesos de construcción social de conocimiento, pues el conocimiento no solo se construye de forma individual, este se produce, sobre todo, en procesos interactivos entre sujetos, espacios y objetos (Gros, 2008). Además, Sanz (2013) menciona que las comunidades de aprendizaje no solo se desarrollan

en espacios de enseñanza formal, sino que puede ser exportable a contextos organizacionales. También, se entiende que son proyectos comunitarios y solidarios, donde la participación de la comunidad local es importante, y donde diversos agentes/participantes comparten recursos y experiencias (González, 2022). Cómo se desarrolló en el capítulo de los modelos de organización y gestión, después de la experiencia de la olla común, el equipo gestor desarrolló el proyecto “Laboratorio, cocina comunitaria”, un espacio que pretende estar enfocado en la educación comunitaria desde la culinaria local, donde está incluida la memoria y el patrimonio gastronómico como uno de los ejes principales.

*Entonces la idea es compartir los conocimientos, pero que se transforme en eso, en herramientas para otra vecina, que a lo mejor está en su casa y -pucha que puedo hacer- y si le enseño a hacer pan y la señora vende pan? Entonces la idea de nosotros es esa, es invitar a toda la comunidad, toda la parte de Matta Sur a que se integren. Ya sea entregando conocimiento, o aprendiendo. Tenemos los implementos, tenemos el espacio físico, y tenemos los insumos (entrevista 5, cita 7).*

También, el intercambio entre la red de ollas activas en el barrio, fue un espacio de aprendizaje para los participantes de la olla de la Junta de Vecinos. En una de las reuniones de evaluación, una de las gestoras comentaba que hicieron una visita a diferentes ollas, y conocieron la historia de una antigua lideresa de ollas comunes, conocieron sobre su proceso, recetas, el manejo de medidas para cocinar en grandes cantidades, y sobre todo se consolidaron estas redes de intercambio.

De esta forma, todas estas dimensiones identificadas se resumen en un aumento del capital social del barrio, factor importante para el desarrollo local sostenible. Según Kliksberg (1999), el capital social es un concepto en exploración, pero varios autores como Bourdieu (1985) lo define como el “agregado de los recursos reales o potenciales ligados a la posesión de una red durable de relaciones” y que ésta se construye a través del tiempo con una identidad compartida, que en este caso, puede ser la barrial o elementos simbólicos y valores. Además, estas relaciones son de reciprocidad y cooperativas (en Durston, 2000).

*Salí de mi depresión, me sentí útil, me ví ocupada, conocí gente, aprendí a hacer otras comidas que no sabía, hice amigos, cree otros lazos con otras agrupaciones, que si bien es cierto estábamos en el mismo barrio, a lo mejor uno no saben que*

*existen, como Espacio Cinza, Permacultura, las Chiques del Recicle. Tenemos un grupo enorme de apoyo, una red impresionante de trabajo para la olla (entrevista 5, cita: 8) .*

El desarrollo local, se enfocaría en esta línea en la idea de desarrollo a escala humana, donde las personas y su calidad de vida están en el centro de los objetivos, y los territorios son considerados vivos (Romero, 2009), por ejemplo la recuperación de vida de barrio. En ese sentido, los grandes objetivos serían: la disminución de las desigualdades en el barrio, el fomento de lazos de vecindad o cohesión social, asociativismo potenciados, incremento de la comunicación y redes entre vecinos, uso y mejora de los espacios y equipamiento público para el desarrollo de proyectos colectivos culturales, sociales, deportivos; entre otros. Así, se destaca una de las apreciaciones respecto al evento del pasacalle y actividades artísticas, como parte de la estrategia de recaudación de fondos para la olla común:

*... esto de retomar de nuevo el territorio, las calles, eso es importante, que los niños salgan de sus casas, jugar, que se le lleven a talleres. Por eso fue muy bonito el cierre de la calle allá en la Junta de Vecinos, porque hubo música en vivo, intervenciones teatrales, talleres para los niños, entonces eso es lo que hay que recuperar (entrevista 8, cita: 2).*

Por último, respecto a los problemas o apreciaciones conflictivas en las experiencias, algunos de los entrevistados comentaban que lo más complejo es el trabajo voluntario, pues es difícil lograr que los compromisos se mantengan en el tiempo, porque la gente deja sus hogares en ese tiempo que se hace el trabajo voluntario, y a veces la gente trabaja o estudia o tiene que atender a algún familiar. Y de igual forma puede ser una tarea desgastante, si las motivaciones no se fortalecen. Además, de la falta de recursos, y depender de fondos concursables públicos o privados para ejecutar un proyecto.

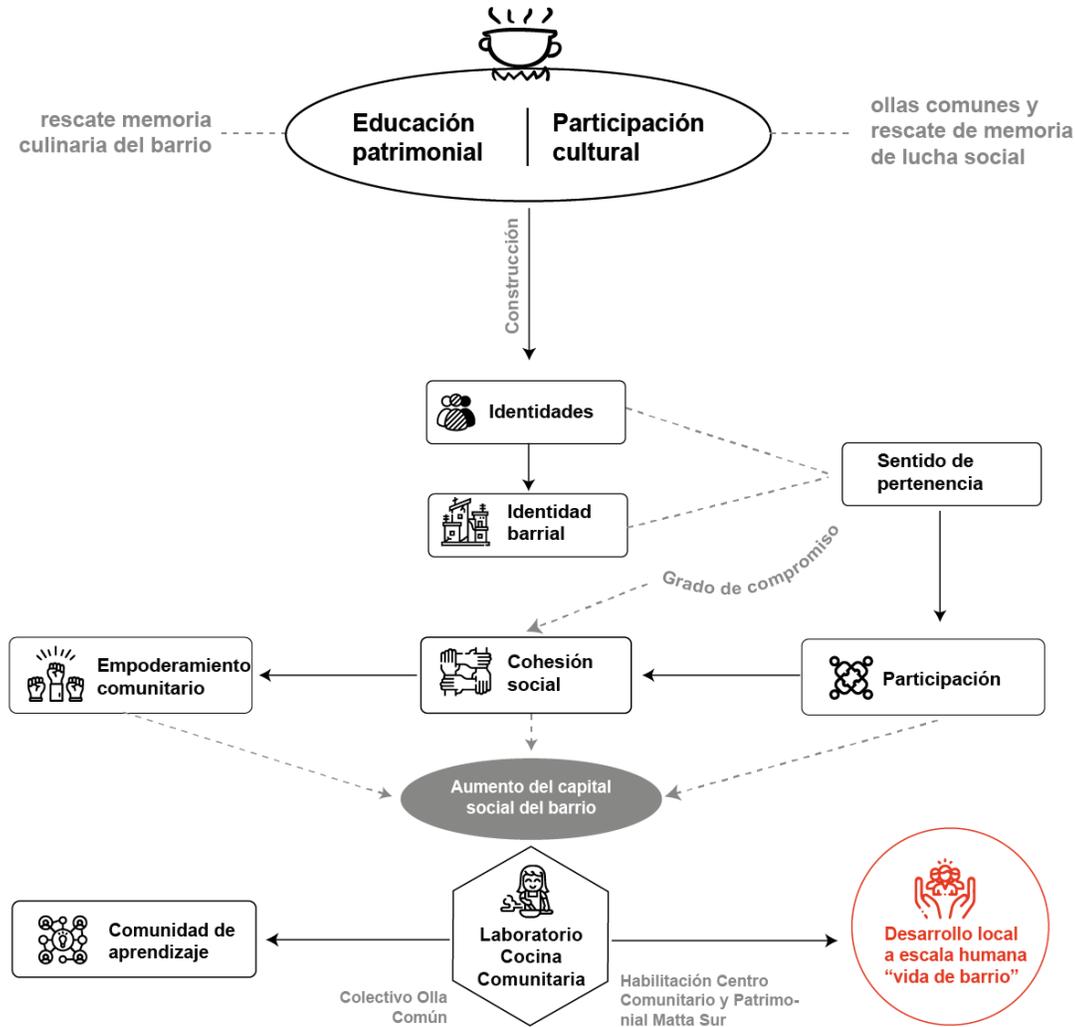
## Una mirada al territorio desde la gestión cultural

En este capítulo se analiza cómo se vinculan los modelos de gestión cultural comunitaria enfocados en el reconocimiento, recreación y puesta en valor del patrimonio alimentario con sus productos resultantes —elementos de relevancia patrimonial identificados por los participantes— y los impactos socioculturales identificados anteriormente. Además, se toma en cuenta que este trabajo recoge información de proyectos realizados por el mismo equipo gestor, uno en 2016, y el otro entre 2020 y 2021, y que servirá para entender cuáles y qué factores incidieron en los cambios de las personas, su comunidad y el territorio en ese periodo de tiempo.

Según la información recogida, el fin último de los dos proyectos fue lograr un desarrollo local a escala humana, o en boca de sus propios gestores “recuperar la vida de barrio”. Esto quiere decir que las desigualdades sociales en el barrio disminuyen, el vínculo entre vecinos se fortalece, las organizaciones sociales locales se potencian, la comunicación y redes colaborativas entre vecinos aumenta, que exista una mejora de los espacios y equipamiento público y en general mejorar la calidad de vida de las personas (Romero, 2019). Tal como se plantea en la hipótesis los proyectos de gestión cultural comunitaria, enfocados en el reconocimiento, recreación y puesta en valor de la memoria culinaria, o sea de un patrimonio inmaterial con enfoque alimentario, impactan en el desarrollo sociocultural local, generando comunidades de aprendizaje, sentido de pertenencia con el barrio y cohesión social.

Para empezar, en la figura 10, se muestra cómo las diferentes dimensiones de impacto sociocultural, que se identificaron anteriormente, se relacionan para lograr el fin último del desarrollo local a escala humana. Partiendo por la cohesión social, o también entendida como la unión entre personas o vínculos de amistad entre vecinos y vecinas, el fomento de la asociación y cooperación o el entendimiento intercultural (Matarasso, 1997), se plantea que la construcción de identidades compartidas, en este caso una identidad barrial, aporta a un sentido de pertenencia territorial y estas dos determinan el grado de compromiso e inclusión de vecinos y vecinas, como la base de una sostenibilidad social (Guzmán, 2020), o sea la calidad de la participación.

**Figura 10:** Vinculación de las dimensiones de impacto sociocultural con el desarrollo local



Fuente: Elaboración propia

En el proceso de sistematización de los modelos de gestión, se puede observar que algunos de los objetivos planteados en el proyecto “Cocinatorios” fueron: reconocer la condición histórica de barrio multicultural y rescatar la identidad barrial junto con los valores patrimoniales que tenía el barrio. Se entiende por identidad como un proceso social de construcción colectiva, simbólica y material, compuesto por tres elementos principales: los

individuos que se definen a sí mismos, identificándose con cualidades, categorías sociales, lealtades grupales o características como religión, género, clase, etnia profesión, sexualidad, etc; el elemento material en el cuerpo como elemento de auto-reconocimiento, al producir, poseer, adquirir o modelar cosas materiales; la construcción de sí mismo necesariamente supone la existencia de "otros" en un doble sentido (Larraín, 2001; Rojas, 2015). Rojas (2015) se refiere a la identidad barrial como “el conjunto de prácticas culturales diacrónicas que ocurren en un territorio determinado, y que los propios actores significan como relevante para distinguirse de otros” (86).

Es por esto, que los elementos de relevancia patrimonial identificados en los *Cocinatorios* aportaron en primera instancia a que los participantes reconocieran a Matta Sur como un barrio con identidades diversas, o como barrio multicultural. Así se puede ver en las “cocinas migrantes”, donde se identificaron las recetas de familias que llegaron al barrio recientemente, como los Latinoamericanos, pero también, de familias que llegaron al barrio a inicios del siglo XX, con la migración europea. Por otro lado, también se reconocen inmuebles patrimoniales, en el campo de lo material, que aportan a la identidad barrial, como es el caso del Matadero y sus cocinerías donde se pueden encontrar platos que están relacionados con los primeros pobladores del barrio, migrantes campesinos y mapuches. También, aromas y sabores que traen a la memoria la nostalgia de otros tiempos, como las celebraciones familiares, la celebración de la navidad, a un nivel más íntimo y las celebraciones barriales, a nivel más comunitario, que se han perdido, producto sobre todo de la represión de la dictadura. Uno de los recuerdos más significativos en este proceso es la “solidaridad” y la “participación comunitaria” como algo perdido, pero que se busca recuperar “antes o sea el barrio se había cerrado puerta adentro y cualquier persona que llegaba y que no era del barrio, siempre era un extranjero, siempre era alguien así mirado como de reojo” (entrevista 1, cita: 15). Uno de los relatos de un vecino en el recetario de los “Cocinatorios” lo menciona también: “Mis vecinos de esa época eran personas de buena fe, atentas y solidarias con todo el mundo” (p.8).

Por otro lado, el hecho de que la iniciativa sea propuesta y gestionada por los propios vecinos, o sea desde dentro del territorio, aportó y motivó a la calidad de la participación. Y se destaca que la idea de compartir una receta familiar, o sea la idea de la comida, que tiene un significado muy profundo para cada persona, desde el sentido de la

nostalgia, también aportó a esta motivación inicial de querer participar. Así, dice uno de sus gestores: *“en la cocina de la abuela hay miles de sabores y aromas que me reviven la infancia y juventud, los recuerdos de nuestros orígenes...”* (C. Narváez, comunicación personal, 13 de abril de 2019). Guerra Veas (2020) menciona que en estos “espacios de encuentro barrial” en la medida que las personas empiezan a conversar se dan cuenta de los elementos que tienen en común, y se pasa de una conciencia individual a una conciencia situacional donde se identifica lo común, y ahí se da la construcción de identidad (p.43)

Entonces, al enfocarse el equipo gestor del Centro Cultural en el tema alimentario, encontraron una forma muy potente de abarcar otras áreas del patrimonio inmaterial y la recuperación de la memoria del barrio, pues la alimentación es un fenómeno complejo que atraviesa la totalidad de la actividad humana en contextos biológicos, sociales y culturales en el transcurso de toda su historia (Aguilar, 2014, p. 12). Contreras & Gracia-Arnaiz (2005) plantean que el acto de alimentarnos conlleva procesos ecológicos, psicológicos, económicos y culturales. El alimento no solo se compone de nutrientes, si no también de significaciones generadas por el entorno cultural de las personas. Así, definen a la cultura alimentaria como “..el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una sociedad” (27). Es por esto que la comida es un elemento altamente cultural, que atraviesa los modos de producción, procesamiento, preparación y consumo (Estermann, 2010, Montanari, 2004).

En el caso de la olla común, sobre el proceso de construcción de una identidad barrial, se evidencia que, si bien la recuperación, visibilización o construcción de identidades no era el objetivo en el proyecto, esto se fue dando en las diversas instancias, como en las reuniones de coordinación o en los almuerzos de cierre de la olla. Estos momentos motivaron espacios de reflexión sobre el origen y lo que representaba para ellos/ellas la olla común. Así, se recoge en el capítulo de los elementos de relevancia patrimonial, que para los participantes la olla común lo más significativo era: la solidaridad y acción comunitaria, la resistencia social y la participación de las mujeres. Además, de relevar la memoria histórica detrás de este fenómeno y los significados de las ollas

comunes activadas durante la dictadura y crisis económica en los años 80 's, las ollas de los campamentos y las ollas de los años 30' s de la crisis del salitre.

Entonces, tanto el proceso de rescate de la memoria culinaria familiar en los *Cocinatorios*, como la reflexión histórico significativa de las ollas comunes, aportó a la construcción de una identidad barrial, donde se logró destacar elementos como: la multiculturalidad<sup>28</sup>, o sea que el barrio se formó con diferentes procesos migratorios importantes en la historia, como las primeras oleadas de migrantes del campo a la ciudad a fines del siglo XIX, las migraciones de europeos que escapaban de las guerras y actualmente la migración latinoamericana; y que antes existió un sentido de empatía y solidaridad importante. Esto aportó entonces al sentido de pertenencia territorial y la convivencia vecinal a través de un entendimiento intercultural, que era uno de los problemas identificados en los “*Cocinatorios*”.

Por otro lado, se puede evidenciar un empoderamiento comunitario, sobre todo en el caso de la olla común, donde vecinos y vecinas de la Junta de Vecinos se unieron y activaron para resolver el problema de la seguridad alimentaria provocado por la pandemia de la Covid-19, pues muchas familias quedaron cesantes, había vecinos enfermos o solos. Es interesante destacar que muchos de los vecinos y vecinas que lideraron estas iniciativas en el barrio habían participado en instancias de gestión cultural comunitaria, como el Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur, Espacio Cinza o el Festival de San Antonio de Padua.

*Más comunitario y barrial fue con la olla común, antes sipo éramos espacio cultural y venía mucha gente pero era gente más externa al barrio, de la misma área de nosotros, del área del arte, la música. Pero con el tema de la pandemia empezamos a habituarnos más con la gente del sector; ahí conocimos a la primera agrupación que fueron Los Organizados, con ellos empezamos a movernos con el tema de la olla, lo primero que iniciamos con el Manu fue hacer cajas familiares para entregarlas a los vecinos que más lo necesitaban (entrevista 8, cita: 3)*

Entonces el desarrollo de una cohesión social, la calidad de la participación comunitaria y el empoderamiento comunitario, se traducen en que existe un aumento del

---

<sup>28</sup> “...la existencia de diferentes culturas en un cierto ámbito geográfico o político. También conocida como pluriculturalidad” (Estermann, 2010, p.27))

capital social en el barrio. Así lo demuestra el hecho de que después de que las ollas comunes cumplieron su objetivo más inmediato en el barrio, que era proveer de alimento a los más necesitados, se logró fortalecer las redes de colaboración, tanto entre gestores culturales, como instituciones en el ámbito social y públicas como la municipalidad de Santiago. El desarrollo y diseño del proyecto “Laboratorio Cocina Comunitaria” desde la Junta de Vecinos Plaza Bogotá es un buen ejemplo de esto. *“El Laboratorio era algo un poco abstracto cuando lo pensamos al principio del proyecto. Y de una u otra forma con esta segunda olla se han ido materializando ideas y compromisos con algunas organizaciones del sector”* (entrevista 1, cita: 16).

Actualmente, el equipo gestor de la olla común está en proceso de registrarse como organización social bajo el nombre de “Colectivo Olla Común” y que sería la encargada de gestionar los proyectos planteados en el “Laboratorio Cocina Comunitaria”. Una de las líneas de trabajo propuestas en el diseño del proyecto del Laboratorio es la educación patrimonial, enfocada en la formación desde los saberes culinarios populares y el rescate de la memoria de los recetarios populares. Acá, podemos identificar entonces el componente de generación de comunidades de aprendizaje. Además, es importante destacar que esta línea de trabajo permitirá seguir fomentando y continuando con el objetivo del Centro Cultural, que es la construcción de una identidad barrial y el reconocimiento de las diversidades culturales presentes en el barrio.

Sin embargo, uno de los mayores retos, tanto para el Centro Cultural como para el equipo de gestión de la Junta de Vecinos en sus diversos proyectos y sueños planteados, será la motivación para la participación y trabajo voluntario. Pero también, lograr los mejores métodos de sustentabilidad económica para su gestión, ya sea con aportes de la red de vecinos, colectivos e instituciones, o fondos públicos que logren potenciar y mejorar su ejecución a largo plazo. Un buen ejemplo de esto, ha sido el vínculo con la academia. Hace unos días se informó en redes sociales que gracias a la colaboración entre la JJ.VV Plaza Bogotá, la Facultad de Arquitectura de la USACH, DUOC y Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur, ganaron el Fondart regional 2022, para la ejecución del proyecto “Habilitación del Centro Comunitario y Patrimonial Matta Sur (JJVV Plaza Bogotá)”. Se menciona que uno de los objetivos de este proyecto de rehabilitación será: “desarrollar proyectos de cocina patrimonial ya existentes en el barrio y que han adquirido importancia durante la

pandemia, tras la reactivación de las ollas comunes en la sede a partir de octubre de 2019” (Patrimonio e Infraestructura Comunitaria Matta Sur, 2022).

## Conclusiones

A inicios del año 2000, surgieron en Chile las primeras iniciativas de gestión local y comunitaria del patrimonio, también denominadas como movimientos patrimonialistas, endo-patrimonialización o patrimonios etnológicos. Se trata de experiencias que emergen desde las propias comunidades, se activan desde la nostalgia, y sobre todo, para defender sus territorios de los impactos que generan la globalización, la depredación ecológica o el desarrollo urbano descontrolado. Así, el patrimonio se transforma en un instrumento que puede beneficiar a las propias comunidades.

Actualmente, se conoce poco sobre cómo estos movimientos ciudadanos se organizan y gestionan, y sobre todo, qué sucede con las personas y comunidades que ejecutan este tipo de iniciativas. Además, llama la atención, que las instituciones rectoras del patrimonio, como la UNESCO y los Estados parte, plantean que este modelo de patrimonialización —endo-patrimonialización— es la mejor vía para la salvaguardia de los patrimonios inmateriales. En el caso de Chile, aunque no existe una política cultural del patrimonio unificada, se destaca lo planteado en la Ley 21.045.

En este contexto, el presente estudio se enfocó en la profundización de dos estudios de caso: *Cocinatorios* barriales (2016) y activación de la Olla común (2020-2021) ejecutados en barrio Matta Sur, con el objetivo de caracterizar los impactos socioculturales que las experiencias suceden en los participantes y comunidades. El proceso metodológico fue de carácter descriptivo-interpretativo, con enfoque cualitativo, usando como técnicas de producción de información: la observación participante, entrevistas semiestructuradas y la revisión documental y de archivo. Se destaca, que se desarrolló una relación de confianza y amistad con las/los gestores del Centro Cultural Patrimonio de Matta-Sur y la Junta de Vecinos Plaza Bogotá.

Respecto a la sistematización de los modos de organización y gestión de las experiencias, podemos manifestar que el fin último, en los dos casos, fue **mejorar la**

**calidad de vida de las personas** en el barrio. Por un lado, el objetivo de los *Cocinatorios*, ejecutado por el Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur, fue recuperar la memoria culinaria tradicional chilena e inmigrante y generar espacios de encuentro entre vecinos y vecinas, para con esto, recuperar la vida de barrio. Por otro lado, la Olla común fue una iniciativa no planificada, que surgió en medio del proceso de investigación de este estudio y se fue dando en medio de la emergencia de la pandemia de la Covid-19. Además, se señala que fue ejecutada por el mismo equipo gestor del Centro Cultural, que también era muy activo y parte de la Junta de Vecinos Plaza Bogotá. El fin último de este proyecto fue resolver el problema de la alimentación que afectaba a vecinos y vecinas cesantes, enfermos, adultos mayores y a las personas en situación de calle del barrio. En este caso, la Olla común logró beneficiar a casi 400 vecinas y vecinos del barrio, quienes recibían dos veces a la semana, por más de un año, una ración de almuerzo.

Sobre las actividades y resultados de las experiencias, se resalta en el caso de los *Cocinatorios* que fue un **proyecto de corto plazo**, pues se ejecutó en dos meses durante los fines de semana y participaron alrededor de 40 personas en su mayoría adultos, adultos mayores y mujeres. El proyecto se desarrolló en 4 momentos clave: los conversatorios iniciales sobre la temática patrimonial, conversatorios para compartir los recuerdos y memorias, la selección y elaboración de recetas entre todos/as los participantes, la producción y elaboración de un recetario con las recetas escogidas, y un espacio de celebración, donde se repartieron los recetarios impresos a los/las participantes. Por otro lado, la Olla común se activó en mayo de 2020 hasta octubre de 2021, en donde participaron aproximadamente entre 5 a 20 voluntarios en cada jornada, con dos jornadas a la semana y quienes en su mayoría eran mujeres. Se llegó a repartir hasta 350 almuerzos a la semana hasta junio de 2021. Luego esa cifra fue disminuyendo, pues muchos vecinos y vecinas que estaban cesantes lograron encontrar un trabajo, otros/as se reinventaron y descubrieron otras habilidades en el proceso y llegaron los subsidios del Estado.

Sobre las formas de financiamiento, se definen como **modelos de gestión a corto plazo y de bajo presupuesto**, pues sus proyectos se desarrollan en periodos cortos de tiempo, con equipos pequeños de personas, presupuestos acotados y sin procesos de evaluación en profundidad. En el caso de los *Cocinatorios*, el presupuesto del proyecto fue de un millón de pesos y fue financiado en su mayoría con fondos públicos, pero contaban

con colaboraciones concretas de otras organizaciones ciudadanas del barrio, como la radio Franklin, que les apoyaba con la difusión. La Olla común funcionaba, en su mayoría, con las donaciones que recibía semana a semana. Los estudios mencionan que el 90% de los aportes que recibían las ollas activas en Chile durante la pandemia, fueron en especies y dinero de vecinos, vecinas, almacenes del barrio, ferias libres y colectivos locales. El otro porcentaje, fueron apoyos de instituciones del Estado, sobre todo con mercadería. Sobre este aspecto, el modelo de gestión colaborativo y en red entre organizaciones asentadas en el territorio, fue uno de los aprendizajes más significativos, tanto para los/las gestores del Centro Cultural Patrimonio Matta Sur, como para otras organizaciones participantes de la Olla común, como Espacio Cinza. Lo que significó considerar otras formas de sustentabilidad y gestión para las organizaciones culturales asentadas en el barrio.

Así, esto demuestra que el equipo gestor del Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur, como otras organizaciones culturales y sociales del barrio, lograron **mejorar sus niveles de vinculación territorial**, por medio de la activación de **redes de colaboración, confianza y reciprocidad**, con otro tipo de organizaciones ciudadanas que van más allá del ámbito cultural. Un ejemplo de esto, es la activación del proyecto Laboratorio Cocina Comunitaria y el proyecto de rehabilitación integral la Junta de vecinos de Plaza Bogotá.

En cuanto a la interpretación de los elementos de relevancia patrimonial identificados por los participantes se recoge que, primeramente, el equipo gestor del Centro Cultural reconoce que **existe una pérdida de la memoria culinaria en el ámbito familiar en el barrio**, y con esto la pérdida de recetas, ingredientes y productos. Ello implica, además de la pérdida de identidades y patrimonios alimentarios, un impacto en la salud de las personas. Se menciona que Chile presenta altos índices de obesidad, ocupando el segundo lugar entre los países de la OCDE. Se trata entonces, de una lucha contra el fenómeno de la globalización, la presencia de una industria agroalimentaria que desborda de publicidad las pantallas de las personas y de un sistema económico neoliberal que se instauró con fuerza en Chile, sobre todo desde los años noventa.

Así, **se evidencia** que el **enfoque en la temática alimentaria**, propuesto con el proyecto *Cocinatorios*, **fue significativo** para lograr uno de los objetivos del Centro Cultural, que era **reconocer los valores patrimoniales del barrio**. Se toma en cuenta, en el sentido del patrimonio inmaterial, que el ámbito de la cultura alimentaria les permitió

abordar diversos temas, desde la historia de conformación del barrio, la visibilización de los recuerdos familiares relacionados con las recetas; los espacios de celebración familiar y barrial; y los procesos de interculturalidad, como la vinculación de los nuevos vecinos y vecinas migrantes. Todo esto resultó ser un **aporte para la construcción de una identidad barrial**, basada en los siguientes pilares: su origen campesino y mapuche; un barrio formado por habitantes obreros, artesanos y trabajadores; las raíces diversas, vinculadas a procesos migratorios de distintas épocas, reconociéndose como un barrio multicultural, y los recuerdos de espacios y procesos colectivos y comunitarios.

Se lograron interpretar los siguientes elementos de relevancia patrimonial en el proyecto *Cocinatorios* en los siguientes puntos:

- 1) el **inmueble del matadero**, de importancia histórica e imbricado con la conformación misma del barrio, en donde sus cocinerías aún se mantienen y se destacan recetas que están en peligro de olvidarse, como el niache;
- 2) la importancia de los **recetarios familiares** y el legado de madres y abuelas, que son las cultoras de recetas, que sobre todo, son de un interés emocional para las familias, pero donde se redescubre y resalta la existencia de una cocina tradicional chilena de raíces campesinas, mapuches y mestizas. Se destacan productos como el cochayuyo, que todavía se puede encontrar en las ferias libres, sin embargo, las nuevas generaciones ya casi no lo consumen;
- 3) **las cocinas migrantes** permiten valorar la conformación y diversidad cultural del barrio, y donde se destacan, por un lado, recetas como el ceviche de pescado, en relación a los nuevos migrantes latinoamericanos. Y, por otro lado, recetas como la salsa de pimientos, berenjenas y tomates, de origen italiano, evocando la ola de migrantes europeos que llegaron al barrio a finales del siglo XIX e inicios del XX;
- 4) y por último, **las bebidas mágicas y las celebraciones del barrio** donde se rememoran los espacios de celebración más íntimos, como las navidades con sus bebidas mágicas, como los enguindados. Y las celebraciones comunitarias pérdidas, como la fiesta de la primavera o el festival de la voz, donde se fortalecen las relaciones y cohesión social del barrio.

En la experiencia de la Olla común es interesante constatar cómo estos procesos de endo-patrimonialización se dieron de manera no intencionada, donde los/las voluntarios

reflexionaron en las instancias de reuniones y almuerzos sobre las memorias y significados de la olla común para ellos/ellas. Los elementos y valores destacados fueron las ollas comunes activas a propósito de la crisis del salitre de 1930, las ollas activas en los años 80's en dictadura, y las ollas comunes activas en campamentos y poblaciones. De todas estas instancias, incluida la olla común activa actualmente, se destacan valores como **la solidaridad y acción comunitaria, la resistencia social y la participación de las mujeres.**

Desde un enfoque de género, **se evidencia una importante participación de las mujeres en activaciones comunitarias y solidarias**, como es el caso de las ollas comunes a lo largo de la historia. Algunos estudios sobre las ollas comunes activas en Chile, mencionan este fenómeno como una extensión del rol de las mujeres como cuidadoras en el hogar hacia sus contextos comunitarios más cercanos, y que han sido poco valoradas y reconocidas. Por otro lado, se recoge el valor simbólico cultural del objeto olla asociado con lo femenino, como el vientre de las mujeres, donde el fuego es regulado y se hace abundante y sabroso lo escaso y desabrido. En los *Cocinatorios*, se evidencia que **el legado de las mujeres en las culturas alimentarias familiares del barrio es significativo**. Pues varios de los recuerdos están asociados a la nostalgia de la reunión y celebraciones familiares, tiene que ver con los platos elaborados generalmente por las mujeres del hogar. Se trata de madres y abuelas, que eran el centro mismo de la familia.

Por otra parte, la problemática migratoria se presenta como un fenómeno histórico con diferentes hitos que marcaron la construcción e identidades de los territorios. En el caso de Matta-Sur, los participantes desde un inicio reconocieron que abordar el tema migratorio, sobre todo en el caso de los *Cocinatorios*, era importante, pues existía un problema de convivencia entre los vecinos tradicionales del barrio y los nuevos vecinos inmigrantes latinoamericanos. **Se evidencia que el mismo proceso de participación en las iniciativas fue un medio para la interculturalidad**. En los espacios de reflexión sobre las memorias culinarias, se reconoció que el barrio tiene raíces diversas, vinculadas a procesos migratorios de distintas épocas como la migración interna del campo a la ciudad, donde llegaron grandes olas de campesinos sin tierra, entre mapuches y mestizos; las olas migratorias de Europa de fines del siglo XIX e inicios del XX producto de las grandes

guerras mundiales y las migraciones latinoamericanas actuales. Esto hizo **resaltar la identidad multicultural característica del barrio**.

Sobre las dimensiones de impacto sociocultural identificadas en las experiencias, **se constata** que:

- 1) **La participación** se vio reflejada en la motivación por la temática alimentaria planteada en el proyecto *Cocinatorios*. Y en el caso de la Olla común, la participación de nuevos vecinos y vecinas jóvenes, que no estaban presentes en las actividades del Centro Cultural;
- 2) sucedió **un renacer de la Junta de Vecinos**, después del impacto provocado por la dictadura militar instaurada en Chile en 1973, respecto a la participación ciudadana y la vida asociativa comunitaria;
- 3) el proyecto *Cocinatorios*, logró romper el silencio entre vecinos/as y fomentar la **cohesión social** en el barrio. Así, también, en el caso de la Olla común, los/las vecinos se dieron cuenta que al unir sus esfuerzos lograron resolver los problemas, como la crisis de alimentación que surgió producto de la pandemia de la Covid-19.
- 4) Esto también, se traduce en un **empoderamiento comunitario** y **desarrollo personal**, como el surgimiento de nuevos líderes y lideresas vecinales.
- 5) Y por último, la creación de **comunidades de aprendizaje** por medio del desarrollo del proyecto “Laboratorio Cocinas Comunitarias” y la conformación del “Colectivo Olla común”. Así, como los procesos de endo-patrimonialización en el caso de los *Cocinatorios*.

Por consiguiente, **se logró distinguir** que estas dos experiencias **desarrollaron procesos de construcción de identidades**. Por una lado, en la experiencia de los *Cocinatorios* y sus recetas seleccionadas vinculadas con los contextos históricos de conformación del barrio. Y, por otro lado, los espacios de reflexión y memoria sobre los significados y recuerdos de las ollas comunes en Chile. Esto aportó para generar un **sentido de pertenencia** con el barrio, y así el grado de compromiso con las iniciativas comunitarias locales, como es el caso de los nuevos proyectos que surgieron, como el “Laboratorio Cocina Comunitaria”. Así también, esto se traduce en que actualmente existe un **capital social en el barrio**, pues se logró recuperar la cohesión social, que se había perdido a raíz de la dictadura de 1973; existe un empoderamiento comunitario; se evidencia un

crecimiento personal significativo en sus participantes y la conformación de comunidades de aprendizaje en ámbitos no formales. Todo esto, se traduce en que **existe un proceso de transformación social en el barrio**, que permitirá el desarrollo local a escala humana.

Así, se demuestra que **el fin último de la gestión cultural del patrimonio, debe ser el desarrollo local a escala humana**, y que para que esto sea posible, **la participación y acción desde y con las comunidades es imprescindible**.

También, mencionar que el barrio Matta Sur está cada día más activo en cuanto a gestión cultural comunitaria, como lo demuestra la reactivación de celebraciones perdidas como el “Festival de la Voz, Plaza Bogotá”, que se volvió a realizar el sábado 3 de diciembre de 2022<sup>29</sup>. Cabe señalar que por un lado, el estallido social de octubre de 2019, fue uno de los acontecimientos más significativos que reactivaron los ánimos de gestores/as del patrimonio en el barrio. Y por otro lado, la crisis de la Covid-19, logró vincular, en el proceso de solución de problemas locales, tanto a iniciativas culturales como aquellos ambientales y sociales. Actualmente, esta red de trabajo colaborativo sigue activa, enfocada entre otras cosas, en remodelar la sede la JJ.VV. Plaza Bogotá, y transformar ese espacio en un verdadero centro cultural y sede social para el barrio. Sin embargo, se reconoce que los retos para el desarrollo a largo plazo de las organizaciones y colectivos estudiados, serán: la motivación para la participación y trabajo voluntario; fortalecer los métodos de sustentabilidad económica a largo plazo, así como las redes de trabajo colaborativo.

Finalmente, se espera que desde el lado de las instituciones del Estado y de la política pública, se tomen en cuenta estas activaciones desde los territorios, que permitan potenciar su gestión e incentivar la participación comunitaria. También, desde la academia se debe profundizar en la comprensión de cómo se desarrollan estas iniciativas y qué impacto tiene en sus participantes, para aportar con más insumos tanto a los propios gestores como a las instituciones que toman las decisiones de política pública.

---

<sup>29</sup> El Festival de la Voz Plaza Bogotá, vuelve a realizarse en el barrio gracias a la gestión y organización de la JJ.VV. Plaza Bogotá, Radio la Voz de Huemul, el Consejo Vecinal Barrio Franklin Sierra Bella y el apoyo de la Municipalidad de Santiago. Link redes sociales: <https://t.ly/Dkau>

## Referencias

- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales De Antropología*, 48(1), 11 - 31. Recuperado de <https://t.ly/52Zw>
- Aguilera, B., Cabrera, T., Duarte, J., García, N., Hernández, A., Pérez, J., Sasmay, A., Signorini, V., y Talbot-Wright, H. (2022). Covid-19: Evolución, efectos y políticas adoptadas en Chile y el mundo. *Estudios de Finanzas Públicas de la Dirección de Presupuestos del Ministerio de Hacienda*. (28). Recuperado de [https://www.dipres.gob.cl/598/articles-266625\\_doc\\_pdf.pdf](https://www.dipres.gob.cl/598/articles-266625_doc_pdf.pdf)
- Allendes, A. (2019). *Las que querían parar la olla: estrategias de sobrevivencia de mujeres pobladoras en el sector sur de Santiago, 1982-1986* [Informe para optar al grado de Licenciada en Historia]. Repositorio Institucional – Universidad de Chile. Recuperado de <https://t.ly/qFx->
- Álvarez, M. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. En V. Mariani (Ed), *Primeras jornadas de patrimonio gastronómico: La cocina como patrimonio (in)tangible* (1.a ed., pp. 11 - 25). Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Recuperado el 15 de septiembre de 2021 de <https://bit.ly/3hExd2D>
- Álvarez, M. y Medina, X. (Ed). (2008). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Icaria, Observatorio de la Alimentación.
- Alvear, A., Hernández, P., & Montecino, S. (2017). Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario. *RIVAR*, 4(12), 111 - 122. Recuperado el 15 de septiembre de 2021 de <https://t.ly/OIke>
- Andrade, X. (2018). Perverso patrimonio: una mirada crítica desde la antropología. *Persona Y Sociedad*, 32(1), 39-62. Recuperado el 1 de julio de 2021 de <https://bit.ly/3yFyJHw>
- Aravena, R., Grunfeld A.(Ed.). (2018). *Geografía gastronómica de Chile : artículos reunidos 1943-1994 Oreste Plath*. Biblioteca Nacional. Recuperado el 1 de julio de 2020 de [https://t.ly/\\_Gaq](https://t.ly/_Gaq)

- Arratia Peña, J. (2018). Configuración y disputa de proyectos urbanos comunitarios, gubernamentales e inmobiliarios: el caso de la defensa patrimonial de Matta Sur, Santiago de Chile. *Persona Y Sociedad*, 32(1), 122,147. Recuperado el 5 de julio de 2021 de <https://bit.ly/3n6zwze>
- Ayora, I. (2019). Posfascio. Las ambivalencias del patrimonio culinario y alimentario (México). En S. Bak-Geller, R. Matta & C (Ed). de Suremain, *Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones* (1.a ed., pp. 207 - 2019). El Colegio de San Luis, A.C. Recuperado el 3 de mayo de 2021 de <https://bit.ly/38TZ36t>
- Bak-Geller, S., Matta, R., & de Suremain, C. (2019). *Patrimonios alimentarios entre consensos y tensiones*. El Colegio de San Luis, A.C. Recuperado el 5 de julio de 2020 de <https://bit.ly/30ScEYr>
- Barruti, S. (2018). *Mala leche, el supermercado como emboscada: ¿Por qué la comida ultra procesada nos enferma desde chicos?* (1.a ed.). Editorial Planeta.
- Bolognese, C. (2009). Apuntes sobre la migración italiana en Chile. *RiMe*. (3),93-112. Recuperado de <https://rime.cnr.it/index.php/rime/article/view/380/572>
- Bonilla-García, M. y López-Suárez, A. (2016). Ejemplificación del proceso metodológico de la teoría fundamentada. *Cinta de moebio*, (57), 305 – 315. Recuerado el 09 de octubre de 2021 de <https://bit.ly/3FvDI7G>
- Bonfil, G. (2004). Pensar nuestra cultura. En Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Ed.), *Antologías sobre cultura popular e indígena. Lecturas del seminario Diálogos en acción* (1.a ed., pp. 117–134). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Recuperado el 8 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/3ku8tdf>
- Campos, L., & Peters, T. (2012). *Experiencias artísticas, resonancias biográficas: evaluación de impacto de Balmaceda Arte Joven (1992-2012)*. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. <https://bit.ly/3E2YQMy>
- Canales, M. (2006). *Metodologías de investigación social* (1.a ed.). LOM Ediciones.
- Carvajal, M. (2015). *El rol de la acción local en el resguardo del patrimonio urbano de la comuna de Santiago en el caso de barrio Matta Sur*. [Tesis de Maestría no publicada]. Pontificia Universidad Católica de Chile. Recuperado el 10 de julio de 2019 de <https://bit.ly/3DH63BQ>

- Castro San Carlos, A. (2021, dic 2). *La Ruta del Pensamiento: La Cacerola y el Fuego de la denuncia social* [Video]. YouTube. Universidad Mayor.  
<https://www.youtube.com/watch?v=3Hd8oy11ODs> Está a punto de salir el artículo en RIVAR
- Centro Cultural Patrimonio Matta Sur. (2016). *Sabores y recuerdos del barrio Matta Sur* (1st ed.). Santiago.
- Chavez-Tafur, J. (2006). *Aprender de la experiencia. Una metodología para la sistematización*. (1.1 ed.). Fundación ILEIA y Asociación ETC Andes.
- Climent-Espino, R. (2015). Degustando el recuerdo: comida, memoria, género y etnicidad en Amrik de Ana Miranda. *Revista de crítica literaria Latinoamericana*, (81), 283 - 304. Recuperado el 7 de junio de 2020 de <https://bit.ly/3BHLgMC>
- Colin, C. (2017). Del miedo al orgullo: emociones que conducen a la movilización patrimonial. El caso del barrio Matta Sur, Santiago de Chile. *Revista Latinoamericana De Estudios Sobre Cuerpos, Emociones Y Sociedad*, 22, 9-20. Recuperado el 7 de julio de 2019 de <https://revistainvi.uchile.cl/index.php/INVI/article/view/62886>
- Comunidad Cultural Rogelia. (s.f.). *Nosotres*. Recuperado el 12 de septiembre de 2021 de <https://www.rogelia.cl/nosotres/>
- Contreras, J., & Gracia-Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel.
- Contreras, J. (2017). Usos y abusos del concepto de patrimonio alimentario. Reflexiones en torno a las estrategias de patrimonialización alimentaria. En S. Montecinos (Ed), *Cocinas, alimentos y símbolos: Estado del arte del patrimonio alimentario en Chile* (1.a ed., pp. 18 - 25). Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Recuperado el 3 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3tmfvpg>
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2014). *Arca del Gusto Catálogo Alimentario Patrimonial Registro fotográfico, productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile*. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3BE31wa>
- Correa, S., Rolle, C., Jocelyn-Holt, A., Vicuña, M., & Figueroa, C. (2001). *Historia del siglo XX chileno*. Editorial Sudamericana Chilena

- Couyoumdjian, R. (2010). Comiendo con los indios. Testimonios de viajeros en la Araucanía en el siglo XIX. En C. Sciolla (Ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria* (1a ed., pp. 195–214). Catalonia.
- Decreto 6 Exento de 2000 [Ministerio de Educación] Declara de Zona Típica a la población Madrid, ubicado en la comuna y provincia de Santiago, Región Metropolitana. 11 de enero de 2000. <http://bcn.cl/2r8k6>
- Decreto 11 de 2009 [Ministerio de Relaciones Exteriores]. Promulga la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. 11 de enero de 2009. <http://bcn.cl/2mzy1>
- Decreto 26 de 2016 [Ministerio de Educación] Declara monumento nacional en la categoría de Monumento Histórico al "teatro Huemul" y Monumento Nacional en la categoría de Zona Típica o pintoresca al "barrio Huemul", ambos ubicados en la comuna y provincia de Santiago, Región Metropolitana. 9 de enero de 2016. <http://bcn.cl/2r8kj>
- Decreto 100. [Ministerio Secretaría General de la Presidencia] Fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Constitución Política de la República de Chile. 22 de septiembre de 2005. <http://bcn.cl/2f6sk>
- Decreto 207 de 2009 [Ministerio de Educación] Declara Monumento Nacional en la categoría de Zona Típica o Pintoresca sector que indica delimitado por Avenida Viel, Avenida Matta, Avenida Rondizzoni y calle San Ignacio de la comuna y provincia de Santiago, Región Metropolitana. 6 de junio de 2009. <http://bcn.cl/2r8ki>
- Decreto 210 de 2016 [Ministerio de Educación]. Declara Monumento Nacional en la categoría de Zona Típica o Pintoresca al "barrio Matta Sur", ubicado en la comuna y provincia de Santiago, Región Metropolitana. 16 de julio de 2016. <http://bcn.cl/2r6pk>
- Decreto 364 Exento de 2003 [Ministerio de Educación]. Declara de Zona Típica al Conjunto residencial calle Serrano, ubicado en la comuna y provincia de Santiago, Región Metropolitana. 26 de mayo de 2003. <http://bcn.cl/2r8k9>
- De Ramón, A. (2000). *Santiago de Chile (1541–1991) Historia de una sociedad urbana* (1.a ed.). Editorial Sudamericana.

- De Rokha, P. (1965). *Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile, o, Ensueño del infierno ; Canto del macho anciano*. Universitaria. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3DL4ra3>
- Delamaza, G. (2016). Una mirada a los procesos de acción colectiva en Chile. En P. Boyco, F. Letelier y Gualteros, J. (Eds.), *Acción colectiva, articulación y territorio. Notas del Seminario–Encuentro ACT 2015* (pp. 4-7). Ediciones SUR. Recuperado el 7 de agosto de 2021 de <https://bit.ly/3BoDmHB>
- Di Liscia, M. (2007). Género y memorias. *La Aljaba*, 6, 141-166. Recuperado de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1669-57042007000100007&lng=es&tlng=pt](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1669-57042007000100007&lng=es&tlng=pt)
- Durston, J. (2000). ¿Qué es el capital social comunitario?. *Serie Políticas Sociales*, (38). Recuperado de <https://bit.ly/33ctCkr>
- Espinoza, M. (2017). *Revitalización Urbana del barrio Matta Sur: Patrimonio, diversidad de uso y densidad*. [Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica de Chile]. Recuperado el 3 de mayo de 2021 de <https://bit.ly/2Yhyiqh>
- Estermann, J. (2010). *Interculturalidad: vivir la diversidad*. Instituto Superior Ecuménico Andino de Teología.
- Fuertes, R. (2022). *Módulo 1, Apunte docente. Introducción al Patrimonio Cultural: Aproximaciones teóricas y conceptuales, perspectivas críticas y debates actuales*. Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, Diplomado en Patrimonio Cultural. Recuperado el 18 de marzo de 2022 de <https://bit.ly/3iguDQv>
- Fundación para la Innovación Agraria, (2012a). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota*. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/2W63Le0>
- Fundación para la Innovación Agraria, (2012b). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Valparaíso*. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3mfdvgX>
- Fundación para la Innovación Agraria, (2016). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Biobío*. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3AQWnSI>

- Fundación para la Innovación Agraria, (2018a). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Coquimbo*. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3kaH0Oh>
- Fundación para la Innovación Agraria, (2018b). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Araucanía*. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3AVcper>
- Fundación para la Innovación Agraria, (2019a). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Tarapacá*. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3y2kJHm>
- Fundación para la Innovación Agraria, (2019b). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Aysén*. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <https://bit.ly/2UBwHKC>
- Flisfisch, D. (2014). *La construcción social del hábitat residencial patrimonial. El caso del barrio Bogotá en Matta Sur* [Tesis de Maestría, Universidad de Chile]. Repositorio Académico de la Universidad de Chile. Recuperado el 7 de junio de 2019 de <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/130331>
- García-Canclini, N. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural. En E. Aguilar (Ed), *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio* (1.a ed., pp. 16 - 33). Junta de Andalucía, Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Recuperado el 10 de junio de 2019 de <https://bit.ly/31zBawL>
- Gehl, J. (2014). *Ciudades para la gente* (1.a ed.). Ediciones Infinito.
- González Miranda, S. . (2021). La decadencia del ciclo de expansión del salitre. La inflexión de 1920. *Revista De Historia*, 1(16), 81-92. Recuperado de <https://doi.org/10.29393/RH16-7DCSG10007>
- González, A. (2022). *Las comunidades de aprendizaje en tiempos de pandemia* [Tesis de maestría, Universidad de Valladolid]. Repositorio documental Universidad de Valladolid. Recuperado de <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/52227>
- Gravano, A. (2003). *Antropología de lo barrial: estudios sobre producción simbólica de la vida urbana* (1.a ed.). Espacio.
- Gros, B. (2008). *Aprendizajes, conexiones y artefactos. La producción colaborativa del conocimiento*. Gedisa.

- Guerra Veas, R. (2015). La sistematización de proyectos culturales. En R. Guerra Veas, *Elaborando un proyecto cultural. Guía para la formulación de Proyectos Culturales y Comunitarios* (1st ed.). Santiago de Chile: Ediciones Egac. Recuperado de <https://bit.ly/3wZNkwG>
- Guerra-Veas, R. (2016). *Gestión y autogestión en la cultura y otros escritos*. (1.a ed.). Ediciones Egac.
- Guerra-Veas, R. (2018). *Del yo al nosotros. Aportes para pensar la gestión cultural comunitaria*. (1.a ed.). Ediciones Egac.
- Guerra-Veas, R. (Ed). (2020). *Pensar lo comunitario. Comunidades, cultura y participación*. (1.a ed.). Ediciones Egac.
- Guerra-Veas, R. (2021). *Registro de iniciativas culturales comunitarias* (1.a ed.). Corporación Escuela de Gestores y Animadores Culturales, Egac. Recuperado el 10 de agosto de 2021 de <https://bit.ly/3hdHDX1>
- Guerrero, B., & Pérez, A. (2021). Estallido social y pandemia: de los cabildos a las ollas comunes. El caso del Norte Grande de Chile. *Espacio Abierto. Cuaderno venezolano de sociología*, 29(4), 106 - 117. Recuperado el 12 de agosto de 2021 de <https://bit.ly/3Cd3xS4>
- Guzmán, C. (2020). Trabajo comunitario: Eje esencial en la gestión cultural comunitaria. *Revista Didasc@Lia: Didáctica y Educación*, 11(1), 190 - 200. Recuperado el 12 de agosto de 2021 de <https://bit.ly/3tdpgWK>
- Hardy, C. (2020). *Hambre + Dignidad = Ollas comunes* (2.a ed.). LOM Ediciones. Recuperado el 12 de agosto de 2021 de [https://eurosocial.eu/wp-content/uploads/2020/10/Hambredignidad\\_web.pdf](https://eurosocial.eu/wp-content/uploads/2020/10/Hambredignidad_web.pdf)
- Heiss, C. (2020). *Chile: entre el estallido social y la pandemia*. Fundación Carolina. Recuperado el 12 de agosto de 2021 de <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/179065>
- Hernández, J. (2017). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura, hombre y sociedad*, 28(1), 154–176. Recuperado el 21 de junio de 2020 de <https://bit.ly/3DIXTbV>
- Herrera, S. (29 de marzo de 2020). Estallido social y coronavirus: En la mirada del filósofo Sergio Rojas: “Imaginar una forma de vida mejor no implica solo soñar un mundo

- sin neoliberalismo”. *El Desconcierto*. Recuperado el 25 de julio de 2021 de <https://bit.ly/3bRJU5b>
- Herrmann, M., & van Klaveren, A. (2016). Disminución de la participación de la población en organizaciones sociales durante los últimos trece años en Chile e implicaciones para la construcción de una política de planificación urbana más participativa. *EURE*, 42(125), 175–203. Recuperado el 17 de julio de 2021 de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/eure/v42n125/art08.pdf>
- Hidalgo, R. (2002). Vivienda social y espacio urbano en Santiago de Chile: Una mirada retrospectiva a la acción del Estado en las primeras décadas del Siglo XX. *EURE (Santiago)*, 28(83), 83-106. <https://dx.doi.org/10.4067/S0250-71612002008300006>
- Holtzman, J. (2006). Food and Memory. *Annual Review Of Anthropology*, 35(1), 361–378. Recuperado el 17 de mayo de 2020 de <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Ibarra, M. & Ortega, A. (2015). Santiago Sur: Habitantes y modos de vida, 1900-1960. en Ilustre Municipalidad de Santiago, Dirección de Obras Municipales (Ed.), *Santiago Sur: formación y consolidación de la periferia*. Dirección de Obras Municipales. Recuperado el 6 de noviembre de 2022 de <https://t.ly/DHv5>
- Ibarra, S., Narváez, C. Bahamondez, P. (2015). Gestión cultural, reconstrucción de la identidad local y defensa patrimonial: La experiencia del Centro Cultural Patrimonio de Matta Sur. *MGC Revista de Gestión Cultural*, (5), 59. Recuperado el 5 de marzo de 2020 de <http://mgcuchile.cl/revista-mgc-n5/>
- Ilustre Municipalidad de Santiago. (s.f.). *Fondos Concursables* [Archivo Excel]. Recuperado el 7 de abril de 2021 de <https://bit.ly/3h0vKU7>
- Ilustre Municipalidad de Santiago. (2013). *Memoria Explicativa. Proyecto de modificación al plan regulador de Santiago, Sector No 5 Matta – Franklin y actualización del texto de la ordenanza local*. Recuperado el 7 de junio de 2020 de <https://bit.ly/33CsyH>
- Ilustre Municipalidad de Santiago (2014). *Plan de Desarrollo Comunal Santiago 2014 - 2020. Versión preliminar*. Recuperado el 8 de junio de 2020 de <https://bit.ly/3jyzXjq>

- Ilustre Municipalidad de Santiago. (2015). *Santiago, Lugar de encuentro. Transformaciones y propuestas*. Recuperado el 15 de julio de 2020 de <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/139809>
- Ilustre Municipalidad de Santiago. (22 de junio de 2016). *Más de 480 organizaciones comunales de Santiago se adjudican Fondos Concursables Municipales*. Recuperado el 5 de septiembre de 2020 de <https://bit.ly/3toYSJB>
- Ilustre Municipalidad de Santiago. (2019). *Texto Refundido Ordenanza Local Plan Regulador Comunal*. Recuperado el 8 de noviembre de 2020 de <https://bit.ly/3kIm9T2>
- Imilan, W. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*. (48), 15-28. Recuperado el 15 de septiembre de 2022 de <http://dx.doi.org/10.7440/res48.2014.02>
- Instituto Nacional de Estadísticas, 2018. *Síntesis de Resultados Censo 2017*. Recuperado el 12 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/3jxDzCm>
- Ipinza, V. (1998). *El Casorio*. Archivo de tradición oral de la Biblioteca Nacional y archivo cuentos campesinos FUCOA (contexto proyecto Fondecyt 11160222, Investigadora responsable, Amalia Castro)
- Ivanovic, C., Aguilera, I. & Hernández, p. (Ed.). (2020). *Alimentación, cultura y sociedad. Experiencias de investigación en Chile*. Ediciones Universidad Finis Terrae.
- Ivanovic, C.(2020). Memoria, práctica y significados de la alimentación en las clases medias santiaguinas. en Ivanovic, C., Aguilera, I. & Hernández, p. (Ed.), *Alimentación, cultura y sociedad. Experiencias de investigación en Chile*. (pp. 63–89). Ediciones Universidad Finis Terrae.
- Jokilehto, J. (2017). Valores patrimoniales y valoración. *Conversaciones con.*, (2), 20–32. Recuperado el 3 de noviembre de 2022 de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/conversaciones/article/view/10885>
- Klikberg, B. (1999). Capital social y cultura, claves esenciales del desarrollo. *Revista De La CEPAL*, (69). Recuperado de: <https://bit.ly/3iBk7ms>
- Lacarrière, M., & Laborde, S. (2018). Diálogos con la colonialidad: los límites del patrimonio en contextos de subalternidad. *Persona y Sociedad*, 32(1), 11,38. Recuperado el 12 de agosto de 2021 de <https://bit.ly/3h0pGuC>

- Lacoste, P., Castro, A., Mujica, F., y Lacoste, M. (2017). *Patrimonio y desarrollo territorial. Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo*. Colección Idea. Recuperado el 4 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/3yHA1BN>
- Lafortune, J. & Tessada, J. (2016). *Migrantes latinoamericanos en Chile: un panorama de su integración social, económica y financiera*. Banco Interamericano de Desarrollo. Recuperado el 8 de septiembre de 2022 de <https://t.ly/5Qkb>
- Lawner, M. (2018). *El barrio Matta-Portugal. Voces de la ciudad* (1.a ed.). LOM Ediciones.
- Larraín, J., 2001. *Identidad Chilena*. 1st ed. Santiago de Chile: LOM ediciones.
- La Olla de Chile. (2021). Las ollas comunes en pandemia Estrategias locales ante la crisis del hambre. *La Olla de Chile, Asociación Geógrafas Chile, y Departamento de Geografía Universidad Alberto Hurtado*. Recuperado el 8 de julio de 2021 de <https://bit.ly/3h3arBv>
- Le Blanc, C. (2020). En los espacios socio territoriales la vecindad se acabó. En R. Guerra (Ed.), *Pensar lo comunitario. Comunidades, cultura y participación* (1.a ed., pp. 38 - 45). Ediciones Egac.
- Letelier, L., Tapia, V., y Boyco, P. (2019). Reformas neoliberales y acción colectiva vecinal en Chile: reflexiones desde el trabajo territorial. *Cuadernos de Vivienda y Urbanismo*, 12(24). Recuperado el 26 de julio de 2021 de <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cvu12-24.rnac>
- Ley 16.880 de 1968. Organizaciones comunitarias. 19 de julio de 1968. <http://bcn.cl/2lwid>
- Ley 17.288 de 1970. Legisla sobre Monumentos Nacionales; Modifica las Leyes 16.617 y 16.719; Deroga el Decreto Ley 651, de 17 de octubre de 1925. 27 de enero de 1970. <http://bcn.cl/2fkzm>
- Ley 19.253 de 1993. Establece normas sobre protección, fomento y desarrollo de los indígenas, y crea la corporación nacional de desarrollo indígena. 28 de septiembre de 1993. <http://bcn.cl/2f7n5>
- Ley 19.300 de 1994. Aprueba Ley sobre bases generales del medio ambiente. 09 de marzo de 1994. 1 de marzo de 1994. <http://bcn.cl/2f707>

- Ley 21.045 de 2017. Crea el Ministerio de Cultura, las Artes y el Patrimonio. 13 de octubre de 2017. <http://bcn.cl/2f7iu>
- López-Borbón, L. (2015). *La gestión cultural como construcción de ciudadanía* (1.a ed.). Premio Internacional Ramon Roca Boncompte de Estudios de Gestión Cultural. <https://bit.ly/38Eqscn>
- Los Organizados [Los Organizados] (30 de julio de 2020). *La actual Constitución no es compatible con las demandas sociales* [Archivo de Vídeo]. Facebook. <https://bit.ly/3xhk31j>
- Llull, J. (2005). Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. *Arte, Individuo y Sociedad*, 17, 177 - 206. Recuperado el 12 de agosto de junio de <https://bit.ly/3CjAtcn>
- Lugares de Ciencia. (s.f.). *Industria*. Recuperado el 2 de diciembre de 2022 de <http://lugaresdeciencia.cl/ejes/industria/>
- Martínez-Sanguinetti, M., Petermann-Rocha, F., Villagrán, M., Ulloa, N., Nazar, G., Troncoso-Pantoja, C., Garrido-Méndez, A., Mardones, L., Lanuza, F., Leiva, A., Lasserre-Laso, N., Martorell, M., & Celis-Morales, M. (2020). Desde una mirada global al contexto chileno: ¿Qué factores han repercutido en el desarrollo de la obesidad en Chile? (Parte 2). *Revista Chilena De Nutrición*, 47(2), 307 - 316. Recuperado el 12 de julio de 2019 de <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000200307>
- Matarasso, F. (1997). *Use or Ornament? The social impact of participation in the arts*. Comedia. Recuperado de <https://t.ly/ShwT>
- Matta, R. (2012). El patrimonio culinario peruano ante UNESCO. Algunas reflexiones de gastro-política. *desiguALdades.net Working Paper Series* (28). Recuperado el 21 de septiembre de 2022 de <https://t.ly/6hjQ>
- Matthey, G. (2010). *Modelo de Gestión Cultural para Unidades Territoriales de Chile*. Colección Teoría.
- Max-Neef, M. (1993) *Desarrollo a escala humana. Conceptos, aplicaciones y algunas reflexiones*. Nordan-Comunidad
- Merino, A. (2008). *Cocina chilena. Tradicional, fina y fácil*. Catalonia.

- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (2019). *Herramientas para la gestión local del patrimonio cultural inmaterial El Proceso para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile*. Recuperado el 24 de junio de 2020 de <https://bit.ly/3jEyNCW>
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.(2021) *Unidad 4 PCI: Marco Normativo*. [Diapositiva de PowerPoint] Material curso La Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile. Recuperado el 1 de septiembre de 2021 de <https://bit.ly/3yE4519>
- Ministerio de Vivienda y Urbanismo (2014). *Política Nacional de Desarrollo Urbano*. Ministerio de Vivienda y Urbanismo. Recuperado el 12 de agosto de 2021 de <https://bit.ly/3y6rOqG>
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura* (13.a ed.). Trea, S.L.
- Montecino, S. (2010a). Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile. En C. Sciolla (Ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria* (1a ed., pp. 263–279). Catalonia
- Montecino, S. (2010b). *La olla deleitosa: cocinas mestizas de Chile* (3a. ed.). Catalonia.
- Muñoz, O. (1993). *El Convenio*. Archivo de tradición oral de la Biblioteca Nacional y archivo cuentos campesinos FUCOA (contexto proyecto Fondecyt 11160222, Investigadora responsable, Amalia Castro)
- Nebot-Gómez, N., Morales-Soler, E., & Rosa-Jiménez, C. (2020). Metodologías participativas y patrimonio cultural inmaterial en los barrios. *Universitas*, 33(1), 83-102. Recuperado el 13 de mayo de 2021 de <https://doi.org/10.17163/uni.n33.2020.04>
- Noronha, V. (2018). *Práticas alimentares fortalezenses: Um estudo da obra fortaleza da gastronomia de Rua* [Trabajo de fin de curso]. Universidade Federal do Ceará Instituto de Cultura e Arte Bacharelado em Gastronomia. Recuperado de [https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/34820/1/2018\\_tcc\\_vnfreire.pdf](https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/34820/1/2018_tcc_vnfreire.pdf)
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (15 de octubre de 2018). *Día Mundial de la Alimentación: Chile es el segundo país de la OCDE*

- con la tasa más alta de obesidad*. Recuperado el 22 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/315JRYC>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (1972). *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*. Recuperado el 22 de agosto de 2020 de <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París. Recuperado el 22 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/38ToWEt>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s.f.a). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?*. Recuperado el 1 de septiembre de 2020 de <https://bit.ly/3xMYx43>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s. f.b). *Indague en el patrimonio vivo*. Recuperado el 14 de agosto de 2021 de <https://ich.unesco.org/es/explora>
- Orrego-Luco, A. (1961). La cuestión social en Chile 1848–1933. *Anales de la Universidad de Chile*, 19(121/122), 43–55. Recuperado 20 de junio de 2019 de <https://doi.org/10.5354/0717-8883.1961.22344>
- Ossandon, F. (2020). Hay que revalorizar el espacio público, el lugar de lo común. En R. Guerra (Ed), *Pensar lo comunitario. Comunidades, cultura y participación* (1.a ed., pp. 47 - 55). Ediciones Egac.
- Pastor, A y Díaz-Andreu, M. (2022). Evolución de los valores del patrimonio cultural. *Revista de Estudios Sociales* (80) 3-20. <https://doi.org/10.7440/res80.2022.01>
- Patrimonio e Infraestructura Comunitaria Matta Sur. [ms\_patrimonio\_comunitario]. (10 de noviembre de 2022). *Proyecto “Habilitación Centro Comunitario y Patrimonial Matta Sur (JJVV Plaza Bogotá)” Fondart regional 2022 por @patrimoniomattasur* [Imagen adjunta]. Instagram. <https://www.instagram.com/p/Cky83GSII8m/?hl=es-la>
- Pereira, E. (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Universitaria. Recuperado el 13 de junio de 2019 de <https://bit.ly/3yIArrH>

- Peters, T. (2020). Lo comunitario en la política cultural. Apuntes críticos a partir de la nueva institucionalidad cultural en Chile. En R. Guerra (Ed), *Pensar lo comunitario. Comunidades, cultura y participación* (1.a ed., pp. 70 - 79). Ediciones Egac.
- Pinochet, C. (2018). Reflexiones sobre el patrimonio desde Chile y América Latina. *Persona y Sociedad*, 32(1), 1-10. Recuperado el 22 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/3DISMIL>
- Planella, M., Falabella, F., & Tagle, M. (2010). Reconstruyendo cocina y recuperando sabores del Chile central prehispánico. En C. Sciolla (Ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile* (1.a ed., pp. 63 - 85). Catalonia.
- Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio*. (1.a ed.) Ariel S.A.
- Prats, L. (2014). El caràcter magmàtic del patrimoni etnològic. *Revista D'Etnologia De Catalunya*, (39), 152-159. Recuperado el 13 de julio de 2019 de <https://bit.ly/3kLEs7A>
- Radio Barrio Franklin. (s.f.). *Comiendo raíces*. Recuperado el 8 de noviembre de 2021 de <http://radiobarriofranklin.cl/index.php/1088-2/>
- Razeto, J. (2005). *Gestión cultural comunitaria. Patrimonio, arte e historias locales en Aconcagua*. Recuperado el 22 de junio de 2021 de <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/122401>
- Reyes, V. (2007). Memorias. Cardenal Raúl Silva Henríquez, de Ascanio Cavallo. *Revista de Historia y Geografía*, (21), 214-223. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2567571>
- Reyes, J. (19 de junio de 2020). Desigualdad y ollas comunes para combatir la pandemia. *Ciper*. Recuperado el 13 de junio de 2020 de <https://bit.ly/3ysaGwb>
- Richardy, C. (1993). La Vendimia. *Archivo de tradición oral de la Biblioteca Nacional y archivo cuentos campesinos FUCOA* (contexto proyecto Fondecyt 11160222, Investigadora responsable, Amalia Castro)
- Rodríguez, G., Gil, J., & García, E. (1999). *Metodología de la investigación cualitativa* (2nd ed.). Aljibe.
- Rodríguez Pino, C. y Sciolla, C. (2010). Llegó la hora del postre. Una mirada a la repostería chilena del siglo XIX. En C. Sciolla (Ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria* (1a ed., pp. 163–193). Catalonia.

- Rojas, D. [CAWA] (2018). *Dame la Mano 40 Años de Colonias Urbanas* [Video].  
<https://www.youtube.com/watch?v=aE7ckIGMwnM>
- Rojas, M. (2014). Museos y comunidad. Estrategias creativas para públicos en barrios patrimoniales. En: I. Arrieta (Ed), *La sociedad ante los museos: Públicos, usuarios y comunidades locales*, (1.a ed., pp.53 - 74). Universidad del País Vasco.
- Rojas, M. (2015). *Dialéctica del Patrimonio: Modernización y cultura activa en disputa* (1.a ed.). Ediciones del Lirio.
- Romero, L. (2007). *Qué hacer con los pobres. Elite y sectores populares en Santiago de Chile, 1840-1895*. Ariadna Ediciones.
- Romero, H. (2009). Desarrollo local a escala humana. *Polis, Revista De La Universidad Bolivariana*, 8(22), 137-158. Recuperado el 14 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/3BPqAmK>
- Sanfuentes, O. (2010). Morirse de hambre. El hambre del conquistador. En C. Sciolla (Ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria* (1a ed., pp. 89–108). Catalonia.
- Sanz, S. (2013). Las comunidades de práctica son tendencia. *COMeIN*, 19. Recuperado de: [https://t.ly/\\_xAj](https://t.ly/_xAj)
- Santana, A. (2003). Patrimonios culturales y turistas: Unos leen lo que otros miran. *PASOS* 1(1): 1-12. Recuperado el 15 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/2WSeSYx>
- Santiago Cultura. (2020). *28° Carnaval San Antonio de Padua*. Recuperado el 22 de agosto de 2021 de <https://bit.ly/38KwFEF>
- Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. (18 de abril de 2019). *Unidad de participación ciudadana*. Recuperado el 13 de agosto de 2020 de <http://bit.ly/2V9c2vi>
- Sciolla, C. (Ed). (2010). *Historia y cultura de la alimentación en Chile: Miradas y saberes sobre nuestra culinaria*. (1.a ed.). Catalonia.
- Sciolla, C. (2010). Tanto vieron tanto narraron... Textos y fragmentos de la cocina colonial chilena. En C. Sciolla (Ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile. Miradas y saberes sobre nuestra culinaria* (1a ed., pp. 133–160). Catalonia.
- Shepherd, G. (2012). *Neurogastronomy. How The Brain Creates Flavors And What It Matters*. Columbia University.

- Solorio, E., y Guerrero, A. (2017). El Bajío como región culinaria: identidad y cocina en un área cultural de México. In E. Licona & A. Cortés (Ed.), *Alimentación, cultura y espacio: Acercamientos etnográficos* (1.a ed., pp. 16 - 36). Universidad Autónoma de Puebla. Recuperado el 22 de agosto de 2019 de <http://shorturl.at/ekHLO>
- Tapia, G. (8 de junio de 2020). Tres preguntas para comprender la exponencial masificación de las ollas comunes en menos de un mes. *The Clinic*. Recuperado el 18 de julio de 2021 de <https://bit.ly/3h1Xfgw>
- Traversa, O. (2005). Modalidades Discursivas de lo Alimentario. En V. Mariani (Ed), *Primeras jornadas de patrimonio gastronómico: La cocina como patrimonio (in) tangible* (1.a ed., pp. 47 - 51). Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Recuperado el 15 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/3b05bdu>
- Urrutia, S. (2015). La configuración de un barrio popular. Estudio histórico sobre la “industria del animal” en el Barrio Matadero, Santiago de Chile 1850–1920. *Revista Norte Histórico*, 3, 13–54. Recuperado el 22 de agosto de 2020 de <https://bit.ly/36DVQGF>
- Vergani, R. (1997). "Lycopersicum esculentum" una breve historia del tomate. *Alquibla: Revista de investigación del Bajo Segura*. (3), 105-111. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10045/61671>
- Villaroel, M. (1994). El gemir de una locera. *Archivo de tradición oral de la Biblioteca Nacional y archivo cuentos campesinos FUCOA* (contexto proyecto Fondecyt 11160222, Investigadora responsable, Amalia Castro)
- Winfield, F., & Marti, D. (2013). Urbanismo y Modernidad: La influencia de las ciudades jardín en México: 1921–1930. *Arquitecturas del Sur*, 44, 34–47. Recuperado el 14 de agosto de 2021 de <https://bit.ly/2WB11Zo>

# Anexos

## Anexo 1 - Formato carta de consentimiento informado

### CONSENTIMIENTO DE PARTICIPACIÓN EN INVESTIGACIÓN DE TESIS

#### **“Memorias culinarias: Caracterización de impacto socio cultural de experiencias de gestión de patrimonio alimentario en barrio Matta-Sur”**

##### **1. Información sobre la investigación de tesis.**

Usted ha sido invitado/a a participar de una investigación que busca caracterizar el impacto social y cultural de las experiencias de reconocimiento, recreación y puesta en valor de la memoria culinaria, gestionada desde la propia comunidad, en los casos: *Cocinatorios*, 2016 y *Olla Común*, 2020 y 2021, realizadas por el Centro Cultural Patrimonio Matta Sur y la Junta de Vecinos Plaza Bogotá en Santiago de Chile.

La información que usted proporcione en la entrevista quedará registrada en una grabación de audio y será sometida a análisis, en total confidencialidad. No será conocida por nadie fuera de la investigadora responsable y sus profesores guía. La información producida en esta investigación será mantenida en estricta confidencialidad. Una vez firmado el consentimiento de participación, a cada persona se le asignará un seudónimo. Sólo si el propio entrevistado/a lo solicita, se mantendrá los datos sin modificar. Al analizar la información se producirá un informe final, donde se mantendrá igualmente el anonimato de los/as entrevistados/as.

Le estoy invitando a participar de esta investigación de forma voluntaria, teniendo derecho a retirarse de estudio en cualquier momento sin que ello le afecte de ninguna forma. Lo único que le puedo ofrecer es conocer los avances y resultados de la misma y una copia del documento final. También si usted lo desea y solicita podrá contar con una copia de la entrevista escrita o en audio. Usted no tiene que aceptar participar de esta investigación y tiene el pleno derecho a preguntar ahora o durante el transcurso de su participación cualquier duda que le surja, y a ponerse en contacto con el Coordinador del Programa de Magíster en Gestión Cultural de la Facultad de Artes de la Universidad de Chile, en caso que lo considere necesario.

Este documento es una garantía de que Usted no corre ningún riesgo, y que su participación en esta investigación no le significará ningún gasto de dinero, pues los costos de movilización y traslado serán cubiertos por el estudio.

Por lo tanto, no se anticipan riesgos ni beneficios directamente relacionados con esta investigación.

Muchas gracias por su aporte.

Contacto: Investigadora tesista

Nombre: Carla Cristina García Becerra

Programa: Magíster en Gestión Cultural, Facultad de Artes, Universidad de Chile.

Dirección: Uno Oriente 833 casa 40, Lo Barnechea

Teléfono: +56 949 062 380

Correo electrónico: [carlagarcia@ug.uchile.cl](mailto:carlagarcia@ug.uchile.cl)

Contacto: Coordinador del Programa de Magíster

Nombre: Fabián Retamal

Programa: Magíster en Gestión Cultural, Universidad de Chile.

Dirección: Las Encinas 3370

Teléfono: +56 2 29787535

Correo electrónico: [mgc.artes@uchile.cl](mailto:mgc.artes@uchile.cl)

## **2. Documento del Consentimiento**

### **Participante:**

Declaro haber leído la información descrita, y que mis preguntas acerca de la investigación de tesis han sido respondidas satisfactoriamente. Al firmar este documento, indico que he sido informado/a de la investigación: "Memorias culinarias: Caracterización de impacto socio cultural de experiencias de gestión de patrimonio alimentario en barrio Matta-Sur" y que consiento voluntariamente participar entregando mis opiniones en una entrevista.

Entiendo que tengo el derecho de retirarme del estudio en cualquier momento sin que ellos me afecten de ninguna forma.

Nombre del participante:

Firma: \_\_\_\_\_

Ciudad y fecha:

Persona que coordina la aprobación del consentimiento informado:

Confirmando que he explicado la naturaleza y el propósito de la investigación de tesis a la persona participante, y que ha dado su consentimiento libremente. Le he proporcionado una copia de este documento completo de Consentimiento Informado.

Nombre investigadora: Carla Cristina García Becerra

Firma: \_\_\_\_\_

Ciudad y fecha:

### Anexo 3 - Pauta de preguntas entrevista semi-estructurada N°1

La siguiente pauta de entrevista se realizó a la gestora de los Cocinatorios, Olla común y Laboratorio Cocina Comunitaria.

Fecha: \_\_\_\_\_  
Entrevistada: \_\_\_\_\_ ; Edad: \_\_\_\_\_

1. ¿Hace cuánto tiempo residen en el barrio?
2. ¿La participación de ustedes en la Junta de Vecinos inicia después del centro cultural?
3. ¿En qué año entraron a la Junta de Vecinos? ¿Y cómo fue ese proceso?
4. ¿De dónde y cómo surgió la idea de hacer un proyecto vinculado con la memoria y el patrimonio alimentario del barrio?
5. ¿Cómo se conectan los Cocinatorios con la activación de la olla común en el barrio?
6. ¿En qué momento se activaron las ollas comunes en el barrio?
7. ¿Por qué pararon la olla común en el verano 2020?
8. ¿Cómo es la dinámica de la olla ahora en el 2021?
9. ¿Y cómo hacen con el tema de la elección del menú que van a cocinar?
10. ¿Y de la feria reciben harta donación?
11. Pasando un poco al tema del Laboratorio vinculado con la olla, ¿Cuáles serán los próximos pasos a seguir?
12. ¿Cómo describirías los aprendizajes en la experiencia de la olla común?
13. ¿Qué problemas sociales han logrado identificar en la experiencia de la olla común?

## Anexo 4 - Pauta de preguntas entrevista semi-estructurada N°2

La siguiente pauta de entrevista se realizó a los participantes de la Olla común y *Cocinatorios*

Fecha entrevista: \_\_\_\_\_

Nombre entrevistado/a: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_

### Identificación entrevistada

1. ¿Cuál es tu nombre completo y edad?
2. ¿Con qué género te identificas?
3. ¿Cuál es tu ocupación actual?
4. ¿Desde hace cuánto tiempo vives en el barrio? y cómo llegaste al barrio?

### Participación comunitaria

1. ¿Desde hace cuánto tiempo participas de las actividades de la Junta de Vecinos y como fue que empezaste a participar?

### Cocinatorios

1. ¿Participaste en la experiencia de los *Cocinatorios* en 2016? si la respuesta es sí sigue a la siguiente pregunta:
2. ¿Me puedes hablar como fue para ti la experiencia de los *Cocinatorios*?
3. ¿Recuerdas la receta que compartiste, cuéntame qué recuerdos te trae?
4. ¿Cómo cambió tu vida después de haber participado en los *Cocinatorios*?

### Olla común

1. ¿Me puedes hablar sobre tu experiencia en la Olla?
2. ¿Me podría decir cómo es el trabajo en la olla común?
3. ¿Qué significa para ti la “olla común”?
4. ¿Qué aprendiste en este tiempo que has participado en la Olla?
5. ¿Cómo sientes que cambió tu vida después de haber participado en esta experiencia?

### Matriz cultural

1. ¿Cuáles son las celebraciones más importantes que recuerdas que se realizaban en el barrio, o que te han contado y que ya no se realizan?
2. ¿Cuáles son las fiestas que todavía se celebran en el barrio?
3. ¿Recuerdas alguno de los personajes históricos/importantes del barrio? (pueden ser vecinos y vecinas como personajes famosos).

## Anexo 5 - Pauta de preguntas entrevista semi-estructurada N°3

La siguiente pauta de entrevista se realizó a los participantes de la Olla común y gestores del Centro Cultural Espacio Cinza.

<p>Fecha entrevista: _____</p> <p>Nombre entrevistado/a: _____</p> <p>Edad: _____</p> <p>Identificación entrevistada</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ¿Cuál es su nombre completo y edad?</li><li>2. ¿Con qué género se identifican?</li><li>3. ¿Cuál es su ocupación actual?</li><li>4. ¿Desde hace cuánto tiempo viven en el barrio? y cómo llegaron al barrio?</li></ol> <p>Participación comunitaria</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ¿Desde hace cuánto tiempo participan en las actividades de la Junta de Vecinos y como fue que empezaste a participar?</li></ol> <p>Olla común</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ¿Qué significa para ustedes la “olla común”?</li><li>2. ¿Habían escuchado antes sobre esto de la olla común?</li><li>3. ¿Me pueden contar como ha sido su experiencia en la Olla?</li><li>4. ¿Cómo fue la experiencia del pasacalle?</li><li>5. ¿Qué aprendizajes rescatan en todo este tiempo de participar en la olla?</li><li>6. ¿Cuéntame un poco sobre los platos que han elaborado en la olla?</li><li>7. ¿Con qué problemas y obstáculos se han enfrentado?</li><li>8. ¿Cómo hacen para irlos resolviendo?</li><li>9. Sabemos que ahora en septiembre va a haber un tiempo de descanso y recuperar las energías. ¿la olla va a seguir? o que tienen planificado a futuro?</li><li>10. ¿Qué aprendieron en este tiempo que han participado en la Olla?</li><li>11. ¿Cómo te sientes al ser parte de este grupo de trabajo comunitario?</li><li>12. ¿Cómo sientes que cambió tu vida después de haber participado en esta experiencia?</li></ol> <p>Matriz cultural</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ¿Cuentenme un poco sobre espacio Cinza? ¿Qué hacen, cómo llegaron al barrio, cuáles son sus proyectos, necesidades, sueños?</li><li>2. ¿Conocen otras organizaciones culturales en el barrio? ¿me pueden contar un poco?</li></ol>
---

## Anexo 6 - Resumen registro de observación participante

<b>Fecha</b>	<b>Actividad, evento, reunión</b>	<b>Participantes</b>
12 de julio 2019	Primera reunión para plantear interés de hacer tesis en el barrio.	Gestores Centro Cultural Patrimonio Matta Sur y JJVV Plaza Bogotá
24 de agosto 2019	Plantear enfoques de tema de tesis.	Gestores Centro Cultural Patrimonio Matta Sur y JJVV Plaza Bogotá
3 de diciembre 2019	Charla sobre Participación ciudadana (después del “estallido social”)	50 vecinos y vecinas participantes aproximadamente.
12 de diciembre 2019	Charla sobre Constitución política y cierre jornada de charlas con convivencia.	30 vecinos y vecinas participantes aproximadamente
9 de enero 2020	Taller el Patrimonio del Barrio	15 vecinos y vecinas participantes aproximadamente.
10 de enero 2020	Cierre jornada de talleres y Malón vecinal	20 vecinas y vecinos participantes aproximadamente.
10 de febrero 2020	Reunión casa vecina, para definir estrategia elección secretaria y tesorera.	8 participantes (gestores y gestoras del Centro Cultural y Junta de Vecinos)
7 de marzo 2020	Visita feria Pedro Lagos y picada Carolina	Investigadora (recorrido feria)
27 de julio 2020	Reunión sobre Olla común - contexto pandemia	10 participantes
28 de julio 2020	Reunión sobre resultados 1era Olla Común	10 participantes
desde 9 noviembre 2020 - 29 de julio de 2021	Laboratorio Cocina Comunitaria y seguimiento Olla común	5 participantes (reuniones Laboratorio); 20 participantes Olla
7 de agosto 2021	Pascalle “La rebelión de las ollas”	150 participantes aproximadamente
23 de agosto 2021	Reunión cierre proyecto GDS “Laboratorio Cocina”	4 participantes (equipo de diseño modelo de gestión Laboratorio)

Anexo 7 - Pauta de observación participante

<b>Pauta de observación participante</b>		
<b>Lugar de observación:</b>	<b>Observadora:</b>	<b>Fecha y hora:</b>
<b>Circunstancia:</b>		
<b>Objetivo de la observación:</b>		
<b>Número de participantes:</b>		
<b>Caracterización de los participantes:</b>		
<b>Formatos de registro</b>		
<i>Audiovisual</i>	<i>Fotográfico</i>	<i>Audio</i>
<b>Resultados y reflexiones</b>		
<b>Dimensión</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Resultado</b>
<b>Espacial</b>		
<b>Actores sociales</b>		
<b>Actividades y acciones</b>		
<b>Reacciones y conversaciones destacadas</b>		