

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Experiencia de fusión gastronómica entre Chile y Haití; una forma de integración cultural con la comunidad haitiana residente en Chile

Gastronomic fusion experience between Chile and Haiti; a form of cultural integration with the haitian community resident in Chile

LORENA IGLESIAS-VÉJAR
PAOLA CÁCERES RODRÍGUEZ
NATHALIE LLANOS RIVERA
KAREN BASFI-FER OBREGÓN
Universidad de Chile, Chile

RESUMEN El fenómeno migratorio ha impactado fuertemente a Chile en los últimos años, siendo la comunidad haitiana una de las poblaciones inmigrantes de mayor crecimiento. Las familias haitianas que llegan al país no sólo deben enfrentarse a nuevas costumbres y estilos de vida, sino también deben franquear la barrera idiomática. Su situación laboral y de vida es precaria, lo que podría explicar una mayor prevalencia de malnutrición en niños y niñas. Como una forma de contribuir a mejorar la calidad de su alimentación, y en el marco de la adjudicación de fondos de extensión de la Facultad, se llevó a cabo un programa de integración culinaria entre preparaciones habituales de Chile y Haití. Este programa se desarrolló en conjunto con mujeres haitianas residentes en la comuna Pedro Aguirre Cerda de Santiago, iniciando



Este trabajo está sujeto a una licencia de Reconocimiento 4.0 Internacional Creative Commons (CC BY 4.0).

con un diagnóstico participativo que permitió adecuar la planificación del proyecto. Luego se llevaron a cabo los talleres de cocina propiamente tal, donde se elaboraron en conjunto preparaciones típicas y/o habituales de Haití y de Chile, aprovechando dicha instancia para resaltar los beneficios nutricionales de los alimentos, además de promover técnicas culinarias saludables, medidas de prevención de riesgos y de higiene en la manipulación de alimentos. Finalmente, un subgrupo de mujeres haitianas participó en la creación de platos “fusión”, mezcla de un plato haitiano y otro chileno, manteniendo lo mejor de cada uno de acuerdo con aspectos nutricionales, organolépticos y culturales. Las recetas resultantes fueron plasmadas en un recetario, escrito en español y creole y en videos con el paso a paso para su preparación. Se espera que estos nuevos platos sean adoptados por las familias haitianas al coexistir elementos de su propia cultura gastronómica, matizados con alimentos, técnicas y formas de preparación chilenas, siendo atractivos, nutritivos y con pertinencia cultural.

PALABRAS CLAVE Migración; integración cultural; integración alimentaria; cultura gastronómica; nutrición.

ABSTRACT The migratory phenomenon has strongly impacted Chile in recent years, with the Haitian community being one of the fastest growing immigrants. Haitian families arriving the country must not only face new customs and lifestyles, but they must also overcome the language barrier. Their work and life situation are precarious, which could explain the higher prevalence of malnutrition in boys and girls. As a way to contribute to improve the quality of their food, and within the framework of the allocation of extension funds from the Faculty of Medicine, a culinary integration program was carried out between habitual preparations from Chile and Haiti. This program was developed in conjunction with Haitian women residing in Pedro Aguirre Cerda, commune of Santiago, beginning with a participative diagnosis that allowed the planning of the project to be adapted. Then, the cooking workshops were carried out, where typical and/or habitual preparations of Haiti and Chile were jointly prepared, taking advantage of this opportunity to highlight the nutritional benefits of food, in addition to promote healthy culinary techniques, risks prevention measures and hygiene in food handling. Finally, a subgroup of Haitian women participated in the creation of “fusion” dishes, a mixture of a Haitian and a Chilean dish, keeping the best of each according to nutritional, organoleptic, and cultural aspects. The resulting recipes were captured in a recipe book, written in Spanish and Creole, and in videos with step-by-step preparation. It is expected these new dishes to be adopted by Haitian families by coexisting elements of their own gastronomic culture, nuanced with Chi-

lean foods, techniques, and forms of preparation, being attractive, nutritious and culturally relevant.

KEY WORDS Migration; cultural integration; food integration; gastronomic culture; nutrition.

Introducción

La migración internacional es un fenómeno que influye en los cambios demográficos y en el desarrollo de la población. Puede surgir como respuesta a diversas circunstancias como, por ejemplo, económicas, de seguridad y derechos humanos de los países de origen. Este proceso social puede ocasionar modificaciones en indicadores de salud y en la epidemiología local, además de influir en el ámbito cultural (Vásquez-De Kartzow, 2009). En este sentido, estudios y proyecciones respecto a fecundidad y expectativa de vida muestran a Haití con altas tasas de fecundidad y a Chile con una proyección, al año 2100, de reducción de 1,8 a 1,4 hijos promedio por cada mujer en etapa de fertilidad, por lo que la llegada de haitianas al país ha influido positivamente en la tasa de natalidad de Chile (Troncoso-Pantoja et al., 2021). Las proyecciones respecto a la migración hacia Chile señalan que esta se mantendrá, lo que hará al país ocupar el segundo lugar con mayor ingreso de migrantes a nivel de Latinoamérica (Vollset et al., 2020).

La población haitiana ocupaba el 5° lugar de los inmigrantes con permanencia definitiva al año 2016 en Chile, cifra que a diciembre de 2020 avanza hasta llegar a ser el tercer colectivo con más residentes, representando un 12,5% de todos los migrantes según lo reportado por el Departamento de Migración y Extranjería de Chile (DEM) (Instituto Nacional de Estadísticas, 2019). La población haitiana corresponde en un 60% a personas de raza negra y 30% de mulatos, su lengua nativa es el creole, su estructura social es de tipo patriarcal en la que el rol de la mujer es principalmente de ama de casa. Es con este acervo cultural que estas familias migrantes se integran a nuestro país, enfrentando diversas barreras, además de la idiomática (Sánchez Pfeiffer et al., 2018). En el ámbito de salud, en la embarazada inmigrante se ha observado falta de control del embarazo y pesquiza tardía de morbilidad materna y fetal, la mortalidad fetal en el Hospital Clínico San Borja Arriarán, aumentó a 10,3 por mil en el año 2016, lo que corresponde a un aumento de casi 3 veces la tasa nacional que se había mantenido estable en cifras de 4 por mil nacidos vivos, lo cual estaría siendo influenciado por la alta población haitiana que se atiende en dicho hospital (Sánchez Pfeiffer et al., 2018). Un estudio realizado el año 2017 en el Hospital Exequiel González Cortés (HEGC) en niños migrantes haitianos hospitalizados (promedio edad 4,9 años), observó un 35% de riesgo de desnutrición y 9% de desnutrición de causa primaria (Suau et al., 2017), cifras importantes considerando que en Chile, desde los

años 60 en adelante, la desnutrición infantil (menores de 6 años) ha ido disminuyendo considerablemente desde un 37% a un 2,9% en el año 2000 (Vio et al., 2008). Surge entonces la interrogante de ¿cuál es la causa de estas cifras de desnutrición en niños/as haitianos/as?, es posible elucubrar algunos factores como la falta de recursos económicos, y también el desconocimiento de alimentos y preparaciones culinarias disponibles en Chile, coexistiendo factores económicos y culturales influyendo en su situación de salud.

En relación con los factores culturales, la alimentación es fundamental para la adecuada integración de los migrantes, quienes deben enfrentar la cultura alimentaria de origen a la disponibilidad, acceso y formas de consumo del país de llegada (Hun et al., 2021). Algunos autores han incorporado en la definición de cultura alimentaria los conocimientos de la diversidad de plantas y alimentos de origen vegetal y animal del entorno natural, así como la selección y utilización de estos, además de su distribución, almacenamiento y transformación para el consumo, todo lo cual puede variar incluso dentro de un mismo país (Gutiérrez & Magaña, 2017). Por ende, el inmigrante debe aprender la cultura alimentaria del país de llegada para poder integrarse realmente a su cultura. La antropología ha estudiado la alimentación como un hecho social y cultural; tanto los ingredientes como las técnicas culinarias tienen significados y son representaciones de creencias y símbolos culturales (Cano-Caballero et al., 2008). Este enfoque social y cultural debe ser considerado para poder contribuir a la seguridad alimentaria nutricional de grupos de personas migrantes, ya que la alimentación y nutrición son procesos complejos determinados por aspectos biológicos, ambientales y socioculturales, con una fuerte influencia en el desarrollo y crecimiento óptimo de infantes (Martínez et al., 2012).

Pero no solo el migrante debe adaptarse, también es necesario reconocer y estudiar cómo se ve influenciada la alimentación chilena con la cultura culinaria de otros países a través de la migración, más aun considerando, que no es la primera vez que la migración impacta en la cultura alimentaria en Chile. Pereira Salas (Pereira, 1977), señala que “la cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada cocina criolla. En primer lugar tenemos la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; luego la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y en tercer lugar, la influencia extranjera, en especial, la influencia de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia”(Etnográfica, 2017). El impacto de la migración se hace evidente en las ciudades de diversas maneras, desde la presencia en locales de venta de comida, alimentos ofertados en diversos mercados, ocupación de las calles y ferias de alimentos, entre otras (Garcés, 2007). En la actualidad, la influencia de los migrantes puede ocurrir en distintos niveles. Un ejemplo es el desarrollo de la gastronomía turística con la aparición de lugares que preparan co-

midas de origen étnico, que van desde comida callejera, pequeños emprendimientos, hasta restaurantes formales que están distribuidos en diversos barrios (Imilan, 2014). Por otra parte, la fuerza laboral de mujeres que se inician trabajando como asesoras del hogar en familias chilenas también influye, ya que estas no solo cocinan comida chilena, sino que también van incorporando comidas típicas de sus países de origen, como es el caso de mujeres peruanas que a través de su cocina se van haciendo parte del día a día en muchos hogares (Bonhomme, 2013). Sin embargo, el ejemplo de Perú no es tan aplicable a la realidad de las mujeres haitianas, debido a que la incorporación laboral de estas últimas se caracteriza por ocupar los escalafones más bajos en la escala sociolaboral de Chile, debido a que la visa chilena está sujeta a contrato, como lo establece la Ley Migratoria del país. Esto las deja en un estado de vulnerabilidad, abriendo la posibilidad de abusos y debilita los derechos y condiciones de trabajo, ocupan puestos que la población chilena no quiere realizar, desempeñando en su mayoría labores de empleados, obreros y asesoras del hogar. Esta última tarea no ha sido fácil por la barrera del idioma, la gran diferencia en la tecnología de los hogares y en los platos típicos que de base tienen un nivel de sazón muy diferente (Bravo, 2016).

Lo anterior refleja la influencia de la cultura gastronómica foránea en el país de destino, sin embargo, menos ha sido estudiado cómo impacta la cultura del país de residencia en los inmigrantes. Para contribuir a disminuir dicha interrogante, el año 2018 el equipo de investigación postuló a un fondo concursable de extensión de la Facultad, obteniendo los fondos necesarios para ejecutar una experiencia de integración culinaria con la comunidad de inmigrantes de Haití. Este trabajo, consideró el contexto de desnutrición infantil de niñas y niños, hijos de mujeres haitianas llegadas al país, para plantear una estrategia de trabajo con la comunidad, apelando a la interculturalidad. Antes de seguir adelante parece relevante definir algunos conceptos claves que permiten entender mejor por qué se plantea un proyecto de extensión que promueva la integración culinaria con base en la interculturalidad. La *aculturación* es separación, implica rechazar la nueva cultura y mantener la propia; *asimilación* está caracterizada por la adopción total de la nueva cultura y pérdida de la cultura de origen; *integración* se caracteriza por la combinación de ambas culturas, donde el inmigrante mantiene su cultura de origen a medida que incorpora prácticas culturales de la nueva. Este modelo fue adaptado a la alimentación por Hun et al. (2020) incluyendo un cuarto componente, la *Marginalización o evitación alimentaria*, es decir, la tendencia del inmigrante a no mantener su cultura y prácticas alimentarias, pero tampoco incorporar la cultura y prácticas alimentarias del territorio de acogida. La integración está alineada con el concepto de interculturalidad, que supone la posibilidad de un encuentro igualitario entre distintos grupos, y es mediante el diálogo entre diferentes posturas y saberes, que se puede llegar a una construcción conjunta (Stefoni et al., 2016). Es así como se plantea este proyecto, que propone la integración

culinaria, ya que valora la combinación de las culturas promoviendo la diversidad, tal como lo manifiesta la Universidad dentro de sus principios orientadores, institución que a su vez, considera la extensión como una de sus tres funciones fundamentales que sustentan el compromiso con el país (Universidad de Chile, 2018). Siguiendo esta línea el proyecto también plantea el desarrollo de un diagnóstico participativo, considerado como una herramienta con un doble propósito para la intervención en este contexto: permite ingresar a la comunidad, conectarse con sus necesidades estableciendo un vínculo de confianza para, de este modo, generar antecedentes reales y situados, que permitan planificar intervenciones pertinentes (Espinoza et al., 2015). Como resultado de este diagnóstico, la intervención planteada, talleres de cocina específicamente, fue ajustada para lograr la integración culinaria chileno-haitiana, y a partir de esta convivencia, realizar propuestas de intercambio de información sobre recetas, alimentos, nutrientes y alimentación saludable, ésta última definida como una alimentación suficiente, variada, equilibrada e inocua para las familias, con pertinencia cultural y de fácil acceso (Reyes & Oyola, 2020). Se espera que, por medio de esta intervención, se contribuya a la mejora, a través de la nutrición, de la salud de cada integrante de las familias, evitando así por un lado que las cifras de desnutrición infantil sigan creciendo y por otro, una mejor convivencia y bienestar basados en el conocimiento entre la cultura de ambas naciones.

La Experiencia

1. Participantes del proyecto

En el Programa de integración culinaria para la prevención de la malnutrición en niños/as migrantes haitianos del Fondo de Extensión 2018-2019 de la Facultad, participaron 35 mujeres haitianas de una edad promedio de 30,6 años; (min 23 a máx. 44 años), madres de preescolares, pertenecientes a la comuna de Pedro Aguirre Cerda de la región metropolitana de Chile. En promedio llevaban 2,2 años viviendo en el país y un 77,8% de las participantes estaba casada. Respecto a su nivel de español, el 18% no lo hablaba, un 9% tenía un nivel bajo y un 36% un nivel medio, mismo porcentaje para las que sí hablaban español.

En contraparte, también participaron seis nutricionistas y una chef del Departamento y Escuela, dos nutricionistas del hospital EGC, dos facilitadores que permitieron una comunicación fluida entre las y los participantes, una nutricionista de la Municipalidad de Pedro Aguirre Cerda, de la oficina de migración, siete estudiantes de la carrera y tres mujeres haitianas del proyecto “AMI-SAK-PASE”, proyecto en marcha de la misma Facultad, que busca promover la inserción laboral de mujeres haitianas migrantes.

2. Diagnóstico Participativo

El objetivo de esta actividad fue indagar el efecto de la migración en las prácticas alimentarias de la población haitiana residente en Chile. Este se llevó a cabo en 2 sesiones (n=13 y 14 respectivamente), en la comuna de Pedro Aguirre Cerda de la región Metropolitana con mujeres haitianas de dicho territorio. Al inicio de la actividad se firmaron los consentimientos informados. Se realizó una discusión en plenaria con las asistentes, y se plantearon preguntas abiertas que abordaban 6 dimensiones: Prácticas alimentarias, factores socioculturales que influyen en las prácticas alimentarias, alimentos y preparaciones de consumo habitual, gustos y preferencias, prácticas de higiene y manipulación de alimentos y patrones de compra de alimentos. Se grabó el audio de la sesión y, tanto las preguntas como las respuestas de las participantes, se anotaron en un papelógrafo dispuesto previo al inicio de la sesión. La discusión fue guiada por una nutricionista y por dos facilitadores que manejaban el idioma creole (uno de rol principal y otro de apoyo en la escritura de las respuestas en papelógrafo).

En cuanto a los factores que influyen en las prácticas alimentarias de las mujeres haitianas, se encontró que al llegar a Chile muchas dejaron de cocinar porque ingresaron al mercado laboral, por lo que sus esposos comenzaron a colaborar en las labores domésticas, cosa que no ocurría en Haití. Por otra parte, refieren que en Chile tienen más dinero para poder comprar alimentos, y que, a diferencia de Haití, sus precios son más estables, ya que allá variaban según el precio del dólar. Por otra parte, refieren que en Haití compraban al por mayor, lo cual también realizan en Chile ya que adquieren mayoritariamente los alimentos en un mercado (“Lo Valledor”), cercano al lugar donde viven.

En cuanto a alimentos y preparaciones de consumo habitual según gustos y preferencias, indican que en Haití utilizaban con mayor frecuencia el “caldo en cubo” y condimentos típicos, sin embargo, en Chile, en reemplazo de estos comenzaron a incorporar otros condimentos como orégano, comino y ajo; por otra parte, indican que en Chile condimentan menos las preparaciones porque los vecinos reclaman por el olor fuerte que se produce al cocinar con muchos aliños. Además, refirieron que en Chile disminuyeron el consumo de pescado, ya que es más caro y hay menos variedad que en Haití, en reemplazo de esto, aumentaron el consumo de huevos y aumentaron la variedad de verduras que consumen. En cuanto a las frutas, disminuyeron el consumo de mango y guayabas, pero aumentaron el de peras, frutillas y tunas ya que en Haití no se encuentran o son más caras. Han ido incorporando en su alimentación algunos platos típicos chilenos como la cazuela, charquicán, carbonada y lentejas. En cuanto a prácticas de higiene y manipulación de alimentos refieren que en Haití la electricidad no es estable, por lo que no utilizaban refrigerador, sin embargo, en Chile tiene la posibilidad de comprar alimentos perecibles y refrigerarlos o congelarlos para extender su vida útil. Las verduras se lavan con abundante agua y en ocasiones las remojan en limón o vinagre a modo de desinfección.

Durante el diagnóstico se levantó información relevante que fue considerada para adecuar la planificación de las siguientes fases del proyecto. Ejemplo de esto, es que se pudo recabar información importante para la logística de las sesiones posteriores, como que las mujeres con hijos/as pequeños/as no tenían con quien dejarlos, que debían trabajar para complementar renta con sus maridos y que los domingos asistían a la iglesia, por lo que se programaron las sesiones prácticas de cocina para los sábados, además se les ofreció movilización desde y hacia el metro más cercano a su hogar y se habilitó también una guardería para que pudieran asistir con sus hijos/as. Todo esto con el fin de disminuir las barreras para la participación.

Figura 1

Registro fotográfico de la sesión del diagnóstico participativo.



3. Sesiones Prácticas de Cocina

Basándose en las conclusiones obtenidas en la etapa de diagnóstico participativo, se planificaron tres sesiones de talleres de cocina. La primera sesión consideró la realización de preparaciones típicas de la gastronomía haitiana, la segunda sesión preparaciones habituales utilizadas en Chile, que las mujeres haitianas consumían o bien les gustaban, y en la tercera sesión se planificó elaborar en conjunto preparaciones fusión que mezclaran elementos de platos típicos de ambas naciones.

Para las sesiones de talleres de cocina propuestas se elaboró una planificación educativa por parte de las investigadoras del proyecto, la cual definió objetivos educativos, metodología y evaluación, con tal de asegurar el logro del propósito de esta fase. A continuación, se definen los elementos comunes a las tres sesiones de dicha planificación.

Objetivo Educativo General

Elaborar preparaciones culinarias típicas chilenas y haitianas adecuadas a distintos criterios dietéticos, nutricionales y socioculturales, por parte de mujeres haitianas, con el fin de incorporarlas a su alimentación habitual.

Objetivos educativos específicos

Que, al finalizar cada taller, las mujeres haitianas logren:

1. Llevar a cabo el protocolo o receta estandarizada de cada plato seleccionado, siguiendo las técnicas culinarias correspondientes.
2. Reconocer alimentos de la cultura haitiana/chilena y su adecuada forma de manejo y procesamiento.
3. Asociar diferentes alimentos y preparaciones a nutrientes necesarios para la salud de los miembros de su familia, con énfasis en la infancia temprana.
4. Aplicar medidas de higiene durante la elaboración de alimentos, que aseguren una preparación inocua.
5. Describir los beneficios nutricionales y factibilidad que tienen las preparaciones realizadas.

Metodología

Se realizaron talleres prácticos de elaboración de preparaciones culinarias en el laboratorio de Técnicas Culinarias de la Escuela, con alimentos previamente seleccionados y aportados por el proyecto. El taller consistió básicamente de tres etapas: (1) Inicio y preparación, (2) Elaboración y (3) Plenario y cierre.

En el Inicio y preparación se da la bienvenida al taller, registrando asistencia y entregando identificadores con los nombres de cada participante. Se realizó la formación de los equipos de trabajo, los cuales fueron ocho, compuestos de manera mixta por mujeres haitianas y nutricionistas chilenas participantes. Además, como una forma de generar identidad y pertenencia se le entregó a cada una, un delantal con el logo del proyecto y elementos de protección e higiene (cofias/mascarillas/guantes). Concluye esta etapa con un exhaustivo lavado de manos.

Figura 2

Registro fotográfico de las mujeres haitianas en proceso de elaboración de una preparación culinaria, con los delantales del proyecto, identificados con sus nombres, mascarillas y cofias.



En la etapa de Elaboración, se realiza la explicación de la receta asignada a cada grupo y de los alimentos que la componen, ocurre la elaboración del plato propiamente tal, reforzando características nutricionales de los ingredientes, técnicas culinarias, medidas de higiene y de prevención de riesgos.

Figura 3

Registro fotográfico de nutricionistas y mujeres haitianas en la elaboración de distintos platos según estación de trabajo.



Plenario y cierre: Para esta fase cada grupo presentaba brevemente el plato elaborado, enfatizando en la forma de preparación, beneficios alimentario-nutricionales y culturales. Se realizó una degustación conjunta de los platos y se finalizó explicitando las principales conclusiones o ideas fuerzas del taller.

Figura 4

Registro fotográfico de los platos en montaje final sobre la mesa, el equipo de mujeres haitianas y nutricionistas listas para ocupar las sillas alrededor de esta gran mesa para comenzar con la presentación en plenaria y degustación.



Evaluación

El logro de los objetivos educativos específicos por parte de las asistentes al taller se evaluó de manera formativa y se reforzaron conceptos e ideas claves durante la elaboración de las preparaciones. Las nutricionistas a cargo de cada estación llenaron una pauta de cotejo al finalizar el taller (Figura 5), en esta se evaluó el logro de aspectos como: “lleva a cabo la receta estandarizada”, “Asocia alimentos y preparaciones a nutrientes necesarios para la salud de los miembros de su familia”, “Respeta las medidas de higiene que aseguran una preparación inocua durante la elaboración de alimentos”, “Participa activamente durante la preparación”; para calificar se utilizó una escala de 4 niveles (1 No logrado; 2 Logrado con dificultad; 3 Logrado; 4 Logrado de manera sobresaliente).

Figura 5
Pauta de cotejo evaluación formativa durante el taller.

Para completar la pauta de cotejo, marque con una X en el nivel de logro del aspecto observado, siendo:
 0 No observado
 1 No logrado.
 2 Logrado con dificultad.
 3 Logrado
 4 Logrado de manera sobresaliente

Aspectos a observar	Integrante 1				Integrante 2				Integrante 3				Integrante 4							
	Nombre:				Nombre:				Nombre:				Nombre:							
	0	1	2	3	4	0	1	2	3	4	0	1	2	3	4	0	1	2	3	4
Lleva a cabo una receta típica de su tradición siguiendo las técnicas culinarias de su cotidianidad.																				
Reconoce la forma adecuada de manejo y procesamiento de los alimentos según su naturaleza particular:																				
asocia diferentes alimentos y preparaciones a nutrientes necesarios para la salud de los miembros de su familia																				
Durante la elaboración de alimento, respeta las medidas de higiene que aseguran una preparación inocua																				
Describe los beneficios nutricionales y/o prácticos que tienen las preparaciones realizadas que podrían estar explicando su mantención en Chile.																				

NOTA: recabar información sobre si es una receta para fechas especiales o cotidiana, de qué valor aprox. tiene, cómo, cuándo y para qué grupo etario es recomendada, si es comida principal, colación, etc.

Observaciones:

El logro del objetivo general por su parte se evaluó durante las presentaciones en plenario y posterior entrevistas con cada equipo. Para estandarizar el trabajo de cada grupo de participantes con la nutricionista, la encargada de cada sesión aplicó una pauta de cotejo de “Estandarización de estaciones” (Figura 6).

Figura 6
Pauta de cotejo de estandarización de recetas.

Escala: 0 No observado / 1 No logrado / 2 Logrado con Dificultad / 3 Logrado / 4 Logrado de manera sobresaliente

CRITERIO	ESTACIONES							
	1 (nutricionista 1)	2 (nutricionista 2)	3 (nutricionista 3)	4 (nutricionista 4)	5 (nutricionista 5)	6 (nutricionista 6)	7 (nutricionista 7)	8 (Chef)
Preguntar explicación breve de la preparación								
Aporte de nutrientes por alimentos destacados/ evitar alimentos o técnicas no recomendados								
Cumplimiento de la preparación								
Refuerzo medidas de higiene								
Refuerzo medidas de prevención de riesgos								
Participación en plenario								
Entrega Pauta evaluación								

Observaciones:

Fecha: _____ Aplicada por: _____

Las preparaciones culinarias

Las preparaciones de cada taller fueron seleccionadas bajo distintos criterios que se describen a continuación. Además, hay que destacar que, si bien ambos talleres de cocina realizados cumplieron con la planificación educativa antes descrita, hubo algunas particularidades en la realización de cada uno que queremos destacar.

Primera Sesión “Haití”: El propósito buscado fue que las madres haitianas elaboraran preparaciones típicas de su cultura gastronómica, compartiendo sus conocimientos alimentarios y culinarios con las nutricionistas participantes, de tal manera de poder pesquisar qué preparaciones de su país ellas valoran como propias y eventualmente quisieran o logran mantener en el país de residencia actual.

Para determinar los platos haitianos que se prepararían, se les pidió a las mujeres que enviaran recetas de su país que les gusten o que quieran seguir consumiendo en Chile. La instrucción para el envío de la receta fue amplia dándoles la libertad de proponer la receta que ellas prefieran sin requisitos particulares. Se seleccionaron ocho recetas (Tabla 1), las cuales fueron estandarizadas por la chef de la Escuela de Nutrición para su adecuación y gestión de insumos. Como las recetas fueron seleccionadas considerando únicamente variabilidad y disponibilidad de los alimentos en el mercado chileno, no están adaptadas a grupos etarios o fisiológicos específicos de la población.

Tabla 1

Recetas haitianas seleccionadas y objetivos a trabajar con estas.

Preparación Propuesta	Objetivos alimentario-nutricionales
Marinad	- Destacar aspectos nutricionales positivos de los alimentos que incluyen las preparaciones - Desaconsejar alimentos y/o técnicas culinarias negativas para la salud - Reforzar aspectos de higiene y prevención de riesgos - Pesquisar aspectos específicos de la alimentación en cuanto a las preparaciones elaboradas.
Piklis	
Riz de printemps	
Labuhi Farin	
Sopa Joumou	
Riz avec Lait	
Diri Ak Djon Djon	

Fuente: Elaboración propia.

Esta sesión se llevó a cabo en junio de 2019 y participaron 13 mujeres haitianas y 8 nutricionistas, quienes se dividieron en 8 grupos. Cada equipo de trabajo elaboró una preparación culinaria típica de Haití. Durante la elaboración, las Nutricionistas apoyaban con medidas de prevención de riesgos y de inocuidad, del mismo modo que les comentaban a las mujeres haitianas participantes sobre aspectos nutricionales de los ingredientes, técnicas de cocción y consumo de cada plato preparado. A su vez, las mujeres haitianas enseñaban a las nutricionistas sobre el proceso requerido para

la elaboración del plato, su origen, forma de consumo, continuación del consumo en Chile, preferencias, entre otros.

Segunda Sesión “Chile”: El propósito buscado fue que las madres haitianas prepararan y degustaran preparaciones típicas de la cultura gastronómica de Chile, de tal manera que puedan incorporarlas en los hábitos alimentarios familiares al valorarlas como alternativas saludables.

Las recetas chilenas (Tabla 2) elaboradas fueron seleccionadas por el equipo técnico en base a diferentes criterios tales como; inclusión de alimentos nutritivos y menos conocidos por las madres, facilidad en el acceso y disponibilidad de los alimentos; baja complejidad y tiempo de elaboración; posible aceptabilidad y posterior incorporación a la dieta, semejanza con platos típicos haitianos y cumplimiento de requerimientos de diferentes etapas del curso de la vida. Las recetas fueron elaboradas y estandarizadas por la chef de la Escuela para su adecuación y aspectos organolépticos. Las recetas a su vez fueron seleccionadas considerando diferentes grupos objetivos presentes en una familia haitiana, los cuales tienen diferentes necesidades nutricionales.

Tabla 2

Recetas chilenas, grupos a los cuales se dirige y objetivos que se pretenden abordar con las preparaciones.

Preparación Propuesta	Grupo Blanco	Objetivos alimentario-nutricionales
Pastel de polenta con pino de soja	Mujer en edad fértil	<ul style="list-style-type: none"> - Incorporar polenta por fácil y rápida preparación (ellos consumen chuchoca). - Incorporar leche por aporte de proteínas y calcio - Incorporar soja por ser una fuente proteica y de minerales importantes, siendo de bajo costo y accesible. - Refuerzo del uso del sofrito ya incorporado.
Budín de jurel	Embarazo	<ul style="list-style-type: none"> - Incorporar el jurel por ser una fuente de proteínas y ácidos grasos omega 3, además de barato y accesible. - Utilizar el pan que han incorporado a su dieta como parte de preparaciones aun estando añejo. - Incorporar huevo por ser proteína de bajo costo y aportador del nutriente colina.
Tortilla de acelga con puré betarraga/zapallo	Nodrizas	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar verduras que han ido incorporando ya a su dieta de una manera novedosa. - Incorporar acelga como fuente de hierro, ácido fólico, calcio de origen vegetal cuidando su correcta preparación. - Enriquecer el puré con vegetales haciendo más atractivo desde el punto organoléptico e incluyendo vegetales desconocidos de forma paulatina y mesurada. - Uso alternativo de productos del Programa Nacional de Alimentación Complementaria (PNAC).

Papilla de verduras	Lactante > 6 m	<ul style="list-style-type: none"> - Describir la correcta elaboración de la papilla del lactante con la adecuada inclusión de alimentos según la norma técnica respectiva vigente en Chile. - Reforzar incorporación de sabores, texturas y generación de hábitos. - Reforzar uso de aceite en forma y tipo. - Reforzar la no incorporación de alimentos no saludables además de sal ni azúcar.
Cazuela de ave (versión picado)	Personas Mayores	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la versatilidad de una preparación típica chilena en su adecuación para todo miembro de la familia - Incorporar el pollo que es una fuente proteica muy usada por ellos, pero de forma saludable e inocua.
Pantrucas	Preescolar/ Escolar	<ul style="list-style-type: none"> - Incorporar una preparación similar a la que ellos comen en situación de escasez, pero reforzando incorporación de vegetales y técnicas saludables y sabrosas de su elaboración.
yogurt con avena /frutos secos/ fruta fresca Leche en polvo reconstituida	Mujeres/ Niños/as	<ul style="list-style-type: none"> - Abordar los tiempos de comida como desayuno, once y colaciones especialmente en la infancia. - Incorporar avena como un cereal muy rico nutricionalmente y versátil para su uso en cualquier ocasión. - Incorporación del yogurt en reemplazo de la crema de leche que utilizan ellos como alternativa similar desde el punto de vista culinario pero saludable. - Incorporación de frutos secos que al parecer no usan, como fuente proteica, de minerales y grasa saludables de forma ocasional de estos nutrientes. - Incorporar el uso de productos del PNAC de manera correcta.
Fondo con uso de huesos, carcasas y cabezas de distintos cárneos Uso de mirepoix y bouquet garni	Transversal (ayudas de cocina)	<ul style="list-style-type: none"> - Aprovechar desechos cárnicos para elaborar potenciadores del sabor. - Incorporar potenciadores del sabor en base a vegetales emulando el “embutido” que ellos agregan para dicho fin. - Enseñar cómo elaborar estos productos y conservar para poder utilizarlos en cualquier preparación evitando el uso de caldos deshidratados.
Humus	Personas Mayores	<ul style="list-style-type: none"> - Incorporar de una forma novedosa y atractiva una legumbre poco apetecida pero valiosa nutricionalmente.

Fuente: Elaboración propia.

Esta sesión se llevó a cabo en julio de 2019 y participaron 10 mujeres haitianas y 8 nutricionistas, quienes se dividieron en 8 grupos. Cada equipo de trabajo elaboró una preparación culinaria típica de Chile y se realizaron las acciones antes descritas.

En ambas sesiones de cocina se contó con el apoyo de una guardería para los hijos e hijas de las mujeres haitianas. La guardería estaba a cargo de una nutricionista, quien con el apoyo de estudiantes de la carrera y auxiliares crearon diferentes actividades para mantener ocupados a los/as niños y niñas. Se realizaron juegos, se pintaron dibujos, cantos y bailes, esto permitió el buen desarrollo y participación de sus madres durante las sesiones de cocina.

Figura 7

Registro fotográfico del equipo de la guardería junto a los niños y niñas al finalizar la sesión de cocina 1.



Sesión fusión culinaria “Chile-Haití”: Para esta última sesión, se llevó a cabo previamente una sesión de trabajo conjunto para determinar qué platos y cómo se fusionarían. Para ello se invitó a un subgrupo de 7 mujeres haitianas y 4 nutricionistas a trabajar en la creación de las recetas fusión. Fue una muestra intencionada, ya que se buscó a las mujeres que hablaban español (no se contaba en esta etapa con facilitador) y que se mostraron interesadas y motivadas con el proyecto en las sesiones anteriores. La reunión tuvo por objetivo definir las preparaciones que se cocinaría en el tercer taller práctico, para eso se comenzó la reunión aplicando un cuestionario de valoración con 3 criterios principales; preferencias, factibilidad de preparación en relación con el tiempo y complejidad de la receta, y costos. Estos 3 criterios fueron pesquisados para las recetas haitianas y chilenas preparadas en las sesiones 1 y 2 de cocina, con el fin de que las recetas fusión fueran incorporadas como parte de su alimentación habitual. Una vez escogidas las recetas con mayor puntaje, comenzó la discusión de cuales se

fusionarían entre sí, qué ingredientes se incorporarían y finalmente qué nombres de fantasía tendrían cada una de estas preparaciones. Así se llegó a 8 preparaciones, las cuales antes de que fueran definitivas volvieron a ser sometidas a validación según la factibilidad de incorporarlas en la alimentación habitual, frecuencia posible de consumo y tiempo de comida, para finalmente realizar los últimos ajustes (ver tabla 3).

Tabla 3

Preparaciones “Fusión” elaboradas en conjunto.

Nombre de fantasía de la preparación	Especificaciones
Soup Joumou “Acazuelada”	Tiene los elementos clásicos de una cazuela de pollo chilena como papa y choclo, pero el zapallo va molido en el caldo como se hace para la soup joumou, además contiene plátano verde.
Porotos con boy	Es una sopa de porotos burros licuados con porotos negros enteros, pero en vez de fideos o arroz se acompaña de “boy”, que es una masa de harina de trigo y agua en forma tubular que se agrega a la preparación.
Pastel de polenta	Se hace un pino (mezcla de carne de vacuno, cebolla y aliños) al que se le añade salsa de tomate. La polenta se prepara junto a una pasta de zapallo, alimento muy usado en la gastronomía haitiana, y se pone sobre el pino.
Piklis pebre	Es un “pebre” con tomate, cebolla, ají verde y cilantro mezclado con el “piklis” haitiano, que lleva repollo verde y morado (cortado en chiffonade), además de zanahoria en brunoise. Se aliña con limón, sal y aceite. Puede servirse como ensalada, acompañamiento o salsa.
“Marin hummus”	Son unas ricas bolitas de hummus de garbanzo, mezcladas con un sofrito de pimentón y cebolla, se les agrega harina y están listas para hornear o freír. Están inspiradas en el marinad haitiano.
Diri Djon Djon con Soya	Es un plato típico de Haití a base de arroz y setas negras y para mejorar su aporte nutricional se le agrega proteína de soya.
Arroz con leche fusión	El “Diri au lait” haitiano y el “arroz con leche” chileno son bastante similares, pensando en una mejora nutricional se agregaron elementos que lo hacen más atractivo para las mujeres haitianas como frutillas y frutos secos.
Plátano nevado	Postre clásico haitiano en base a leche, plátano y zanahoria al que se le agregan copos de merengue como la tradicional leche nevada chilena.

Fuente: Elaboración propia.

Lamentablemente esta sesión no pudo realizarse de manera práctica en el laboratorio culinario debido a la suspensión de actividades universitarias en octubre del 2019 a causa del llamado “estallido social”. Se quiso retomar en marzo del 2020, pero

la pandemia por COVID-19 tampoco lo permitió. Se tomó como decisión entonces continuar con el proyecto a distancia y preparar las 8 recetas fusión en compañía de la chef de la Escuela con el fin de estandarizar su elaboración y probar la factibilidad y aceptabilidad de cada plato. Los platos fusión elaborados por la chef fueron fotografiados en su paso a paso, lo cual permitió posteriormente realizar el material audiovisual resultante del proyecto.

4. Productos

Además de las dos sesiones de cocina, como producto final de esta experiencia se obtuvo un recetario de los platos “fusión” entre Chile y Haití, donde se trabajó con una diseñadora. El recetario contiene 6 recetas de platos principales y acompañamientos más 2 postres. Cada una de las recetas detalla los *ingredientes* en gramos y medidas caseras para 4 raciones además de la *preparación* estandarizada en 4 pasos y un *consejo de montaje*. Además, para cada plato se incluyó un *consejo nutricional* para destacar las propiedades de la preparación o de algún alimento que forma parte de los ingredientes. Cada receta cuenta con una foto del plato en su montaje final (Figura 8).

Figura 8

Ejemplo de la estructura que posee una preparación culinaria dentro del recetario, mostrando como ejemplo la preparación “Marin hummus”.

Marin hummus

Ingredientes

Harina	3 cucharadas (27g)
Pimentón	¼ de taza (30g)
Cebolla	½ taza (40g)
Garbanzos	
Cocidos	2 tazas (380 g cocidos)
Crudos	½ taza (100 g crudos, antes de remojar)
Aceite	1 cda. (5cc)
Sal	A gusto

Preparación:

1. Cocer los garbanzos previamente remojados por una noche y moler. Reservar el agua de cocción.
2. Picar la cebolla y pimentón, saltearlos con 1 cda de aceite.
3. Realizar la mezcla de la harina, los vegetales y el puré de garbanzo, puede añadir pequeñas cantidades del agua de la cocción hasta obtener una consistencia de puré. Separar en pequeñas bolitas.
4. Precalentar el horno por 10 minutos y hornear durante 25-30 minutos a 200°C.

Consejos de Montaje: Acompañar con Píkis Pebre o ensalada.

4 Raciones

40 minutos

Es una preparación muy energética y los garbanzos aportan proteínas, fibra y calcio.

12

Otro elemento importante incorporado en el recetario a partir de las sesiones de cocina fueron las medidas de higiene en la manipulación de alimentos y las medidas para prevenir accidentes al cocinar, las cuales forman un apartado previo a las recetas, para separar esta información y dar una introducción a las recetas se incluyó una página con fotografías de los procesos de preparación de las recetas, donde en algunos se destacan los ingredientes, en otros los cortes usados, la incorporación de algunos ingredientes o los procesos de cocción.

Figura 9

Separador en el recetario entre las medidas de higiene y prevención de accidentes con las recetas.



El recetario está disponible en español y en creole, ambas versiones gratuitas y descargables desde la biblioteca de la Facultad. (<https://libros.uchile.cl/1203> - <https://libros.uchile.cl/1204>).

Otro de los productos obtenidos, son los videos de cada una de las preparaciones en español y en creole, disponibles en YouTube. (https://www.youtube.com/channel/UCj1LcP142qdTQ_WxAuBWqyQ/videos). Estos videos siguen la línea del recetario así que es posible encontrar los mismos elementos destacados en este, sin embargo, los videos explican la receta con más detalle. Para los videos en creole se contó con el apoyo de mujeres de la comunidad haitiana que participan en el proyecto AMI-SAK-PASE, quienes hicieron la traducción y locución de los videos en una alianza

colaborativa entre ambos proyectos de la Facultad. En la versión impresa del recetario se puede acceder a estos videos escaneado un código QR que se encuentra en la contratapa.

En mayo de 2021 se realizó el lanzamiento de este recetario en el contexto del “Día del Nutricionista” cuya temática fue la integración culinaria. Fue un evento online cubierto por la prensa de la Universidad y además se contactaron de distintos medios nacionales de prensa radial y escrita para conocer más del proyecto, la experiencia y el recetario. En esta actividad, se incluyó una entrevista a una de las participantes del proyecto para que contara su experiencia, la participante refiere: “fue una bonita experiencia compartir recetas haitianas con el equipo”, además dentro de lo que más valora fue “la actividad en sí, porque a partir de la cultura chilena con la haitiana se hizo una unión”. Finalmente, menciona “agradezco al equipo por la iniciativa porque nos hace saber que les importamos y nos sentimos acogidas; a mis compañeras las invito a seguir combinando recetas para que la comida sea más divertida”.

Durante octubre del 2021 el recetario en sus 2 versiones, español y creole fue parte de la exposición de Gastronomía Sustentable del Alfred Nobel House Björkborn, en Suecia, la cual es co-organizada por los Premios Gourmand y el Instituto de Investigación Hallbars para Informes de Sostenibilidad. Esta exposición forma parte de la visita guiada al Museo, donde se compartieron con el público una selección con más de 600 libros de gastronomía de 55 países.

Síntesis y Consideraciones Finales

La integración cultural con la comunidad haitiana que ha llegado a vivir a Chile en los últimos años no ha sido un proceso fácil. Primeramente, por la barrera del idioma, pero también debido a que sus creencias, hábitos y costumbres difieren significativamente de la realidad chilena, donde, a diferencia de lo que sucede en Haití, el rol de la mujer ha ido cambiando, marcado por un fuerte empoderamiento que actualmente tiene a las mujeres como fuerza social y laboral importante en el país. Por otra parte, existe discriminación por las nociones de higiene, limpieza y también por su color de piel, motivo de distanciamiento por parte de algunas personas chilenas, hecho que atenta contra la sana convivencia en sus barrios (Bonhomme, 2021; Guzmán, 2016; Tijoux & Barrios, 2019). Estos elementos en su conjunto han llevado a la comunidad haitiana a permanecer en un fenómeno más bien de aculturación que de integración cultural, poniendo en jaque el concepto de interculturalidad.

Esta situación repercute en los diversos ámbitos de la vida de las familias haitianas residentes en Chile, quienes se ven desfavorecidas no sólo económicamente sino también desde un punto de vista social, evidenciado por peores indicadores de calidad de vida. Su situación de salud no es la excepción y, a diferencia de las cifras nacionales, la prevalencia de malnutrición por déficit es considerable, especialmente en la infancia

temprana (Cabieses et al., 2017; JUNAEB, 2013). Esto predispone a los/as niños/as a mayor probabilidad de enfermarse por causas agudas de tipo infeccioso, además de repercutir en su estado de salud en la etapa adulta y estar asociado con menores condiciones de desarrollo futuro (Sanabria & Paz, 2017).

La alimentación es un proceso transversal en las culturas por lo cual intervenir desde este aspecto pudiese contribuir tanto a promover la integración cultural como a mejorar la nutrición y salud. Es así como el proyecto aquí detallado nace, se planifica y ejecuta, esperando ser un aporte a dicha integración desde la gastronómico, aspecto que nos puede unir al habitar todos un mismo territorio y disponer de los mismos alimentos (Solans, 2014).

En el diagnóstico participativo se pudo apreciar que las familias intentan seguir manteniendo sus costumbres alimentarias de origen, pero en el país se ven enfrentadas a una menor disponibilidad o ausencia de ciertos alimentos y/o ingredientes y con un acceso económico mayor y/o más estable que les permite comprar alimentos nuevos que en Haití solo eran posibles de adquirir por la clase acomodada (Shamah et al., 2014). A su vez, las mujeres antes dedicadas exclusivamente a las labores domésticas, entre ellas, la cocina, hoy se ven integradas al mundo laboral con menor tiempo de dedicación a esta actividad. Lo anterior ha propiciado cambios en sus hábitos alimenticios, los cuales, si bien se mantienen ligados a la situación de origen, empiezan poco a poco a cambiar, no necesariamente en un sentido positivo. Esto se demuestra por ejemplo con la comida callejera, que es de fácil acceso y bajo costo para la población migrante, y es una fuente de alimentación y laboral, tal como lo muestra un estudio de venta callejera en Santiago, donde un 4,7% de los comerciantes provenía de Haití. Además, este estudio muestra que un 67,1% de las preparaciones expandidas son fritas y un 90,6% son saladas, como por ejemplo las sopaipillas (Medina & Basfi-fer, 2018).

En las sesiones de cocina las mujeres haitianas mostraron primeramente ocho preparaciones típicas de su cultura que han podido mantener en Chile, oportunidad en la que se pudo valorar y relevar el aporte nutricional que estas preparaciones, basadas mayormente en vegetales, podrían representar para la nutrición y salud de los/as chilenos/as (Murillo & Macena, 2016). En la segunda sesión se presentó a las mujeres haitianas ocho preparaciones de habitual consumo en Chile, elegidas pensando en la mayor posibilidad de adopción en su dieta. La intención de esto fue mostrarles posibilidades de inclusión de preparaciones nuevas de la cultura chilena que fuesen económicas, nutritivas y apetecibles. Para la tercera sesión se trabajó en conjunto para crear platos “fusión” que tal como su nombre lo dice, fusionaran platos chilenos y haitianos dando origen a nuevas preparaciones que les permitieran a las familias una transición más gradual a la cultura gastronómica nacional, sin por eso dejar de lado sus propias tradiciones, potenciando el fenómeno de integración alimentaria.

Para el equipo a cargo del proyecto, dada la profesión y el móvil inicial que llevó a la postulación del proyecto (desnutrición infantil), era importante destacar los aspectos nutricionales de las preparaciones entregando información sencilla y fácil de recordar sobre los ingredientes, ligándolos a los beneficios que se pueden percibir en la salud por medio de su consumo. Esta tarea se realizó tanto en las sesiones presenciales como posteriormente en el material realizado al dejar consejos nutricionales plasmados en el recetario fusión.

La metodología participativa implementada desde el diagnóstico hasta la elaboración de los productos finales, refuerza el sentido de pertenencia y confirma, que el aprendizaje siempre es bilateral, no solo desde los considerados “expertos” hacia la comunidad, siendo la construcción colaborativa la que permite un aprendizaje significativo, en este caso para nutricionistas y mujeres haitiana (Gómez & Suarez, 2007). No está de más recordar que la participación es un derecho de todo pueblo y persona, de intervenir responsablemente en las decisiones que inciden en su propia vida individual y como colectivo (Pasek de Pinto et al., 2015).

Finalmente hay que mencionar que este proyecto y sus productos; recetarios y videos, tuvo muy buena acogida por parte de las mujeres haitianas participantes y sus familias. El recetario además representa una herramienta de apoyo en la formación y promoción de la integración culinaria entre Chile y Haití. Cabe mencionar que además tuvo interés internacional siendo nominado como registro tangible de informes de gastronomía sustentable a nivel mundial.

Fortalezas y Limitaciones de la Experiencia

El desarrollo de este proyecto tuvo varias fortalezas, primeramente, decir que fue una experiencia inédita de integración culinaria mediada con Haití, ya que con los migrantes de otras nacionalidades esta se ha dado más bien de forma natural, facilitada entre otras cosas por el manejo del idioma y por una migración más paulatina. Por el contrario, la diferencia con Haití que posibilitó esta experiencia es su nulo manejo del idioma, la masividad de la llegada al territorio y la precaria situación de salud que urgía una integración acelerada. Su novedad fue motivo de interés de diferentes medios de comunicación que la destacaron como una forma de integración cultural, e incluso, de promoción de gastronomía sustentable.

Factores como el vínculo territorial, mediado por la municipalidad de una de las comunas de mayor residencia de los/as migrantes haitianos/as, fue un factor clave en la inclusión de las mujeres participantes en este proyecto. Además, el hecho de considerar diversos aspectos logísticos que disminuyeran las barreras para la participación fue un acierto, tales como el apoyo de facilitadores para el idioma, transporte desde y hacia los talleres y la habilitación de una guardería para el cuidado y entretenimiento de sus hijos/as. Finalmente, el contar con un número adecuado de profesionales

Nutricionistas, personal de cocina y un laboratorio de cocina equipado, permitió un trabajo adecuado y personalizado con las participantes promoviendo el vínculo y el traspaso cultural.

Como limitaciones se encuentra que el número de participantes no es representativo de la comunidad haitiana residente en el país, lo que no permite extrapolar la realidad aquí descrita al colectivo en su conjunto. Algunos fenómenos sociosanitarios como el llamado “estallido social” de fines del 2019 y la pandemia por Covid-19 declarada en marzo del 2020 en el país, imposibilitaron el completo desarrollo del proyecto, impidiendo la realización de la última sesión práctica de cocina donde se prepararían y degustarían los platos “fusión” creados en conjunto. Esta misma razón impidió el lanzamiento presencial comunitario del recetario, el cual se había planificado como un evento masivo de participación abierta en la comuna de residencia de las participantes.

Finalmente, como proyecciones, los recetarios se entregarán de forma impresa, como material de apoyo a consultas sanitarias en los diferentes centros de salud de los niveles primarios y secundarios del sistema público a nivel nacional, y en los principales municipios donde los/as migrantes haitianos/as residen. Esta entrega de forma gratuita de los recetarios en su idioma natal creole, pretende ser un aporte concreto que facilite la integración culinaria de los/as residentes haitianos/as con la cultura gastronómica de Chile. A su vez, la mayor difusión del recetario en español en la comunidad permitirá tanto conocer cómo incorporar aspectos de la cultura gastronómica de Haití en la gastronomía chilena, enriqueciendo así su diversidad.

Referencias


- Bonhomme, M. (2013). Cultura material y migrantes peruanos en Chile: un proceso de integración desde el hogar. *Polis*, 12(35), 63–84. <https://doi.org/10.4067/s0718-65682013000200004>.
- Bonhomme, M. (2021). Racism in multicultural neighbourhoods in Chile: Housing precarity and coexistence in a migratory context. *Bitacora Urbano Territorial*, 31(1), 167–181. <https://doi.org/10.15446/BITACORA.V31N1.88180>.
- Bravo, S. (2016). *De la segregación cultural, a la inclusión productiva: migración haitiana en Chile, el caso de la Población La Victoria (2006-2016)*. <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/147349>.
- Cabieses, B., Chepo, M., Oyarte, M., Markkula, N., Bustos, P., Pedrero, V., & Delgado, I. (2017). Health inequality gap in inmigrant versus local children in Chile. *Revista Chilena de Pediatría*, 88(6), 707–716. <https://doi.org/10.4067/S0370-41062017000600707>.


- Cano-caballero, M., Martínez, M., Lazuen, M., & Urbano, G. (2008). No Diversidad y alimentación hospitalaria: Diseño de un cuestionario de valoración de la adaptación cultural. *Index de Enfermería*, 17(2), 87–91.
- Espinoza S, A. E., Espinoza Z, C. E., & Fuentes P, A. A. (2015). Retornando a Chaitén: diagnóstico participativo de una comunidad educativa desplazada por un desastre siconatural. *Magallania*, 43(3), 65–76. <https://doi.org/10.4067/s0718-22442015000300006>.
- Etnográfica. (2017). *Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso FONDART*.
- Garcés, A. (2007). Entre lugares y espacios desbordados: Formaciones urbanas de la migración peruana en Chile. *Antropología*, 54, 72–78). http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-62212020000100071.
- Gómez, A., & Suarez, C. (2007). Proceso de Educación Comunitaria : Zonas de Contactos Interaccionales de Potencialidades Comunitaria y Orientación Educativa. *REMO*, V(13), 30–36. <http://eds.b.ebscohost.com/ehost/pdfviewer/pdfviewer?sid=b08bb8f4-efef-424f-b280-0a987a86f6ae%40sessionmgr114&vid=47&hid=104>.
- Gutiérrez, M., & Magaña, M. (2017). Migración e influencia urbana en el consumo de alimentos en dos comunidades mayas de Yucatán. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 27(50). <https://doi.org/10.2307/40184061>.
- Guzmán, G. (2016). Racismo en Chile. La piel como marca de la inmigración. *Revista Enfoques: Ciancia Política y Administración Pública*, (26), 167–180. <https://doi.org/10.16921/chasqui.v0i132.2934>.
- Hun, N., Urzúa, A., López-Espinoza, A., & Calderón, C. (2020). Comportamiento alimentario en inmigrantes: escala de estrategias de aculturación alimentaria EdeAA. *Revista Chilena de Nutrición*, 45(5), 724–729. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182020000500724>.
- Hun, N., Urzúa, A., López Espinoza, A., Mora, A., Rodríguez Martínez, T., López, Á., L. (2021). Calidad global de la alimentación en la población migrante residente en Chile. *Nutrición Hospitalaria*, 38(6), 1232–1237. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.20960/nh.03679>.
- Imilan, W. A. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: Construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, (48), 15–28. <https://doi.org/10.7440/res48.2014.02>.


- Instituto Nacional de Estadísticas. (2019). *Estimación de personas extranjeras residentes en Chile al 31 diciembre 2018*. <https://www.observatoriosantiago.cl/wp-content/uploads/2020/12/Estimacio%CC%81n-Regional-y-principales-Comunas-INE-EXTRANJERIA-2019.pdf>.
- JUNAEB. (2013). *Informe Mapa Nutricional*. Gobierno de Chile.
- Sánchez L., Valderas E., Messenger P., Sánchez A., y Barrera J. (2018). Haiti, new immigrant community in Chile. *Revista Chilena de Pediatría*, 89(2), 278–283. <https://doi.org/10.4067/S0370-41062018000200278>.
- Martínez, A., Gordillo L., y Camacho, E. (2012). Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud. *Revista Chilena de Nutrición*, 39(3), 40–43. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182012000300006>.
- Medina, G., & Basfi-fer, K. (2018). Desafíos y oportunidades en la venta de comida callejera por migrantes en Santiago, Chile. *Cuad Med Soc*, 58(4), 77–84. <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&profile=ehost&scope=site&authype=crawler&jrnl=07161336&AN=136222315&h=jnVIEHxcHaiK6yi4BvwaxSN%2Bd8H9vjsx5kNjPo5vBqc2tE2N8LLFVriyqIH5nqak6e1aocf4MHaNetlhnUcysseg%3D%3D&crl=c>.
- Murillo, G., & Macena, R. (2016). La trascendencia de la cultura haitiana en la comunidad de Báguanos, desde 1918 hasta la actualidad. *Boletín Antropológico*, 34(92), 71–88.
- Pasek de Pinto, E., Ávila de Vanegas, N., & Matos de Rojas, Y. (2015). concepciones sobre participación social que poseen los actores educativos y sus implicaciones. *Revista Paradigma*, 151, 99–121. <https://doi.org/10.1145/3132847.3132886>.
- Pereira, E. (1977). Los comienzos de la cocina hispano-aborígen. En Pereira, E. (Ed.) *Apuntes para la historia de la cocina Chilena*. (1era ed.), (pp.14-15). Editorial Universitaria.
- Reyes, S., & Oyola, M. (2020). Conocimientos sobre alimentación saludable en estudiantes de una universidad pública. *Revista Chilena de Nutrición*, 47(1), 67–72. <https://doi.org/10.33595/2226-1478.11.2.456>.
- Sanabria, N. S., & Paz, C. B. G. (2017). Implicaciones de la desnutrición en el desarrollo psicomotor de los menores de cinco años. *Revista Chilena de Nutrición*, 44(2), 125–130. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182017000200002>.
- Shamah, T., Cuevas, L., Mayorga, E., & Valenzuela, D. (2014). Consumo de alimentos en América Latina y el Caribe. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 27(1), 40–46.
- Solans, A. M. (2014). Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 119–139. <https://doi.org/10.22380/2539472X49>.


- Stefoni, C., Stang, M., & Riedemann Fuentes, A. (2016). Educación e interculturalidad en Chile: un marco para el análisis. *Estudios Internacionales*, 48(185), 153–182. <https://doi.org/10.5354/0719-3769.2016.44534>.
- Suau, T., Mena, A., Uribe, M., & González, D. (2017). Estudio descriptivo de los niños migrantes hospitalizados en hospital Exequiel González Cortés (HEGC) período 2014 a 2017. *Revista Chilena de Pediatría*, 88, 106.
- Tijoux, M. E., & Barrios, J. R. (2019). Immigrant bodies, ideal body. Racism and education in the construction of identity. *Estudios Pedagógicos*, 45(3), 397–405. <https://doi.org/10.4067/S0718-07052019000300397>.
- Troncoso-Pantoja, C., Cigarroa, I., & Carlos, C.-M. (2021). Población total, fecundidad, migración y expectativa de vida: cambios a nivel mundial y Latinoamérica para el año 2100. *Revista Médica de Chile*, 149, 147–158. <https://doi.org/10.15417/475>.
- Universidad de Chile. (2018). *Modelo Educativo de la Universidad de Chile*. <https://doi.org/https://doi.org/10.34720/752r-ba34>.
- Vásquez-De Kartzow, R. (2009). Impacto de las migraciones en Chile. Nuevos retos para el pediatra. ¿Estamos preparados? *Revista Chilena de Pediatría*, 80(2), 161–167. <https://doi.org/10.4067/s0370-41062009000200009>.
- Vio, F., Weisstaub, G., Atalah, E., Boj, T., Jiménez, M., & Fernández, P. (2008). La erradicación de la desnutrición infantil en Chile: La desnutrición infantil en Chile: políticas y programas que explican su erradicación. J. Thimke y M. De Tohá (Coord.) *Hacia la erradicación de la desnutrición infantil en América Latina y el Caribe*. (1era ed.), (pp.45-46). Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (PMA).
- Vollset, S. E., Goren, E., Yuan, C. W., Cao, J., Smith, A. E., Hsiao, T., y Murray, C. J. L. (2020). Fertility, mortality, migration, and population scenarios for 195 countries and territories from 2017 to 2100: a forecasting analysis for the Global Burden of Disease Study. *The Lancet*, 396(10258), 1285–1306. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)30677-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)30677-2).

Sobre las autoras

LORENA IGLESIAS-VÉJAR es Nutricionista, Magister en Salud Pública mención en epidemiología. Profesional del Departamento de Nutrición, Universidad de Chile. Correo Electrónico: liglesias@uchile.cl  <https://orcid.org/0000-0003-1200-7675>

PAOLA CÁCERES RODRÍGUEZ es Nutricionista, Magister en Ciencias de la Nutrición mención Alimentos Saludables. Profesor Asistente del Departamento de Nutrición, Universidad de Chile. Autora de Correspondencia: Correo Electrónico: paolacaceres@uchile.cl.  <https://orcid.org/0000-0001-6310-9394>

KAREN BASFI-FER OBREGÓN es Nutricionista, Magister en Nutrición Clínica. Profesora asociada del Departamento de Nutrición, Universidad de Chile. Correo Electrónico: kbasfifer@uchile.cl  <https://orcid.org/0000-0002-9824-0162>

NATHALIE LLANOS RIVERA es Nutricionista, Magister en Nutrición y Alimentos mención Promoción de la Salud y prevención de enfermedades asociadas a la nutrición. Profesional del Departamento de Nutrición, Universidad de Chile. Correo Electrónico: naty-llanosr@uchile.cl  <https://orcid.org/0000-0001-6178-1507>

CUHSO

Fundada en 1984, la revista CUHSO es una de las publicaciones periódicas más antiguas en ciencias sociales y humanidades del sur de Chile. Con una periodicidad semestral, recibe todo el año trabajos inéditos de las distintas disciplinas de las ciencias sociales y las humanidades especializadas en el estudio y comprensión de la diversidad sociocultural, especialmente de las sociedades latinoamericanas y sus tensiones producto de la herencia colonial, la modernidad y la globalización. En este sentido, la revista valora tanto el rigor como la pluralidad teórica, epistemológica y metodológica de los trabajos.

EDITOR

Matthias Gloël

COORDINADORA EDITORIAL

Claudia Campos Letelier

CORRECTOR DE ESTILO Y DISEÑADOR

Ediciones Silsag

TRADUCTOR, CORRECTOR LENGUA INGLESA

Alejandra Zegpi Pons

SITIO WEB

cuhso.uct.cl

E-MAIL

cuhso@uct.cl

LICENCIA DE ESTE ARTÍCULO

Creative Commons Atribución Compartir Igual 4.0 Internacional