



# Con todo y tiliches

Intervenciones  
gastronómicas  
en  
Nou Barris

Universitat de Barcelona  
Septiembre 2024

# Con todo y tiliches: Intervenciones gastronómicas en Nou Barris

Autora: Danae Séptimo Escamilla

Tutora: Iris García

Máster en Gestión del  
Patrimonio Cultural  
y Museología



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Facultat de Geografia  
i Història

Introduce el texto aquí

La comida es una experiencia y la gastronomía es una expresión artística y patrimonial que nos acompaña durante toda nuestra vida. Estos testimonios se encuentran en constante cambio gracias a la variabilidad de nuestra existencia. El acto de comer juntos es uno de los fundamentos de la identidad y el afán de transmitir esos conocimientos, fue el inicio de la gastronomía como la conocemos hoy en día.

Comer es la acción y la representación: comemos y ejercemos nuestra identidad al mismo tiempo, se construye y se cuestiona. La comida siempre ha estado ahí para hitos importantes, nuestra memoria gustativa se transmite de generación en generación por medio de las recetas, la forma que usamos los cubiertos o si se habla o no en la mesa. La comida es una fuente de memoria para mantener nuestros recuerdos y afianzar nuestras identidades.

En el barrio de *Nou Barris*, se ha luchado por la conciencia social buscando la integración, pertenencia y visibilidad, procuro que a través de la gastronomía exista una cohesión, apoyándonos de la multitud de culturas radicadas aquí.

La colaboración vecinal ha sido clave para la creación de espacios dignos de vivienda en Barcelona. Las asociaciones vecinales han creado proyectos para fomentar la convivencia y la relación entre vecinos: con precedentes como el festival de sopas del mundo en *Via Julia*, propongo la realización de una serie de banquetes comunitarios con un menú pensado con ingredientes de las 3 nacionalidades extranjeras más comunes del distrito de *Nou Barris*; la creación de 3 platos de cerámica intervenidos con la ilustración de una lengua, cuyas papilas gustativas hay un mapa con el punto geográfico de los equipamientos culturales donde se celebrará la comida. Además del planteamiento de un libro de firmas donde todos los asistentes del banquete tienen la oportunidad de escribir recetas, historias o dichos relacionados con la comida. Por último, y para asegurar el conocimiento generado con estas acciones, se creará una memoria de archivo con la colaboración la orientación de la Fundación Food Cultura, con los elementos concebidos durante el proceso del proyecto.

Palabras claves: memoria, identidad, archivo, gastronomía, participación.

El menjar és una experiència i la gastronomia és una expressió artística i patrimonial que ens acompanya durant tota la nostra vida. Aquests testimonis es troben en canvi constant gràcies a la variabilitat de la nostra existència. L'acte de menjar plegats és un dels fonaments de la identitat i l'afany de transmetre aquests coneixements, quelcom va ser una de les causes de la gastronomia tal i com la coneixem avui dia.

Menjar és acció i representació: mengem i exercim la nostra identitat alhora, es construeix i es qüestiona. El menjar sempre ha estat aquí per a fites importants, la nostra memòria gustativa es transmet de generació en generació per mitjà de les receptes, per la forma en que fem servir els coberts o de si es parla o no a taula. El menjar és una font de memòria per mantenir els nostres records i refermar les nostres identitats.

Al barri de Nou Barris s'ha lluitat per la consciència social buscant la integració, pertinença i visibilitat, procurant que a través de la gastronomia hi hagi una cohesió, recolzant-nos en la multitud de cultures radicades aquí.

La col·laboració veïnal ha estat clau per crear espais dignes d'habitatge a Barcelona. Les associacions veïnals han creat projectes per fomentar la convivència i la relació entre veïns: amb precedents com el festival de sopes del món a Via Julia proposo la realització d'una sèrie de banquetes comunitaris amb un menú pensat amb ingredients de les tres nacionalitats estrangeres més comuns del districte de Nou Barris; la creació de tres plats de ceràmica intervinguts amb la il·lustració d'una llengua, les papil·les gustatives de la qual hi ha un mapa amb el punt geogràfic dels equipaments culturals on es celebrarà el dinar. A més del plantejament d'un llibre de signatures on tots els assistents del banquet tenen l'oportunitat d'escriure receptes, històries o dites relacionades amb el menjar. Per acabar, i per assegurar el coneixement generat amb aquestes accions, es crearà una memòria d'arxiu amb la col·laboració i l'orientació de la Fundació Food Cultura, amb els elements concebuts durant el procés del projecte.

Paraules clau: memòria, identitat, arxiu, gastronomia, participació.

Food is an experience and gastronomy is an artistic and heritage expression that accompanies us throughout our lives. These testimonies are constantly changing thanks to the variability of our existence. The act of eating together is one of the foundations of our identity and the desire to transmit that knowledge was the beginning of gastronomy as we know it today.

Eating is an action and representation: we eat and exercise our identity at the same time, it is constructed and questioned. Food has always been there for important milestones, our taste memory is transmitted from generation to generation through recipes, the way we use cutlery or whether or not we talk at the table. Food is a source of memory to maintain our memories and strengthen our identities.

In the *Nou Barris* neighborhood, we have fought for social awareness, seeking integration, belonging and visibility. I try to ensure that cohesion exists through gastronomy, relying on the multitude of cultures based here.

Neighborhood collaboration has been key to the creation of decent housing spaces in Barcelona. Neighborhood associations have created projects to promote coexistence and relationships between neighbors: with precedents such as the world soup festival in *Via Julia*, I propose the realization of a series of community banquets with a menu designed with ingredients from the 3 most foreign nationalities. Common areas of the *Nou Barris* district; the creation of 3 ceramic plates intervened with the illustration of a language, whose taste buds there is a map with the geographical point of the cultural facilities where the meal will be held. In addition to the proposal of a guest book where all attendees of the banquet have the opportunity to write recipes, stories or sayings related to food. Finally, and to ensure the knowledge generated with these actions, an archive report will be created with the collaboration of the Food Culture Foundation, with the elements conceived during the project process.

Keywords: memory, identity, archive, gastronomy.

## Tabla de contenido

Resumen en español.....	2
Resum en català.....	3
Summary in English.....	4
La gastronomía como elemento integrador de la comunidad. ....	0
1. ....	1
Con todo y tiliches: intervenciones gastronómicas en Nou Barris.....	1
2. <i>Nou Barris</i> : Ciudad obrera en Barcelona.....	2
2.1. Comunidades en práctica, la clave para la implicación cultural.....	7
2.1.2. Práctica social.....	10
2.1.3. Participación.....	10
2.1.4. La participación cultural de las comunidades en práctica.....	11
2.2. El acceso de la comunidad a la cultura.....	12
2.2.1 Movilización social en el barrio.....	13
2.2.2. Desarrollo cultural en Nou Barris.....	13
2.2.3. Información gastronómica.....	14
3. Migración y su influencia en la cultura gastronómica.....	17
4. El discurso patrimonial autorizado y la construcción social.....	18
5. La comida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.....	21
5.1. La identidad y representación a través de la comida.....	25
5.2. Comensal.....	25
5.3. Comensalidad.....	26
5.4. Comida como ritual.....	26
6. Antoni Miralda y Montse Guillén.....	27
6.1. El Internacional: 1984-1986   EL INTERNACIONAL TAPAS BAR & RESTAURANT - Nueva York.....	27
6.2. Archivo Food Cultura.....	27
6.3. Los orígenes.....	28
6.3.1. Stomak Digital.....	30
6.3.2. Sabores y lenguas: 13 ciudades.....	31
6.4. Equipo de trabajo.....	35
6.5. Comunidades activas y no participantes.....	35
7. Actividades extramuros como incitante de la participación de la comunidad.....	36
7.1. Casa del Museo (Ciudad de México, 1972-1980).....	36
7.1.2. Comunidades de práctica en la Casa del Museo.....	37
7.2. Barri el Raval.....	38

7.2.1. MACBA.....	38
7.2.1.1. Talleres MACBA .....	38
7.2.1.2. La Cocina: por Marina Monsonís.....	39
7.2.1.3. Disconformidad en el barrio.....	40
7.2.2. CCCB .....	40
7.2.2.1. Exploraciones urbanas. Ciudades vividas y cartografías críticas .....	40
7.2.2.2. Escuela en residencia. Educación y cultura en el Raval. ....	41
7.3 Distrito Nou Barris .....	42
7.3.1. El Festival sopes del món mundial.....	42
Proceso “con todo y tiliches” .....	45
8. Misión: .....	46
8.1. Objetivos generales y específicos .....	46
8.1.2. Estrategias y plan de trabajo .....	48
9. Comprender el entorno local .....	50
9.1. Localización de fuentes:.....	50
9.2. Creación de fuentes .....	51
10. Aportaciones de las asociaciones civiles dentro de una comunidad de práctica. ....	52
10.1. Fortalezas y áreas de oportunidad .....	54
11. Gestión del proyecto .....	55
11.1. Diagrama de flujo .....	55
11.2. Modelo de gestión .....	56
11.3. Tareas a realizar .....	60
11.4. Presupuesto .....	63
11.5. Cronograma .....	67
12. Lenguas de barrio.....	68
12.1. Mockup platos de cerámica. ....	70
12.2. Transcripción de los platos.....	73
13. Menú banquete .....	73
13.1. Couscous.....	74
13.2. Horchata de arroz .....	76
13.3. Chapati.....	76
14. Libro de firmas.....	77
15. Creación de archivo.....	78
16 Identidad visual.....	79
16.1. Maquetación de la identidad visual. ....	79
16.1.1. Logo .....	79
16.1.2. Tipografía.....	79

16.1.3. Gama de colors .....	81
16.2. Cartel invitación .....	82
17. Pensamientos finales .....	85
Bibliografia. ....	86
Anexos .....	94
1. Asociaciones culturales en el distrito de Nou Barris .....	95
1.1. Ateneu 9barris .....	95
1.2. Associació 9 Barris Acull .....	96
1.3. Associació de Veïns i Veïnes de Les Roquetes .....	97
1.4. Xarxa d'intercanvis de Coneixments de Nou Barris .....	98
1.5. Associació Juvenil Sociocultural Rokat Project y el Kasal de Joves Roquetes .....	98
1.6. Som del Barri .....	100
1.7. Nou Barris Net .....	102
2. Vall de Canmasdeu .....	102
2.1. Ruralitzem .....	105
2.2. Arran de Terra .....	106
2.3. Relligant Nou Barris .....	106
2.4. Xarxa d'Economia Solidària (XES) .....	107
2.5. Futurs impossibles .....	107
2.6. Research & Degrowth .....	108
2.7. Observatori del Deute en la Globalització .....	108
2.8. Casal Popular 3 Voltes Rebel .....	108
3. Centre Cívic Trinitat Vella .....	109
3.1. Banc del Temps Trinitat Vella .....	110
3.2. Associació de Recerca i Divulgació de la Memòria Històrica de Trinitat Vella .....	111
4. Bocetos de platos de barrio .....	112
5. Presupuesto detallado .....	114
Agradecimientos .....	118



# **La gastronomía como elemento integrador de la comunidad**

# 1. Con todo y tiliches: intervenciones gastronómicas en Nou Barris

*Tiliches: sustantivo plural masculino. Baratija o cachivache. Dicho usado principalmente en México (Real Academia Española, 2023).*

Ubicado en la periferia de la ciudad de Barcelona, *Nou Barris* se ha considerado como una urbanización marginal. Indicios de los inicios del barrio datan desde 1917, dónde hubo una creciente de población básicamente obrera y de alta proporción migrante (Soler, 1998). *Nou Barris* tiene una historia amplia de proyectos comunitarios en búsqueda de tener un impacto en la vida vecinal y de convivencia. Su principal característica es mejorar la vida de los barrios a través de la acción y de las redes comunitarias.

Los vecinos desde los inicios construyeron de cero la infraestructura del distrito, se organizaron para exigir servicios públicos como agua, electricidad y transporte público (Iglesias, 2007).

En la actualidad y según los datos de *Institut d'Estadística de Catalunya*, 1.655.956 habitantes son de origen extranjero. Solo en *Nou Barris* el 21,62% proviene fuera de Cataluña (2023).

La segunda nacionalidad más frecuente en el distrito es la hondureña, predominando los barrios de *Ciutat Meridiana, Trinitat Nova, Canyelles, La Guineueta, Verdun, La Prosperitat, Porta, El Turó de la Peira, Can Peguera, Roquetes y Vilapicina i La Torre Llobeta*; la nacionalidad pakistaní en el barrio de *Vallbona* y la nacionalidad marroquí en *Torre Baró* (*Institut d'Estadística de Catalunya*, 2020).

Cuál sea la razón que fuese para tomar la decisión de migrar a un país distinto lejos de sus orígenes, los vecinos y vecinas de *Nou Barris* han luchado por la igualdad de oportunidades, el diálogo y la interculturalidad con ayuda de las redes comunitarias. El barrio tiene valores que los une a una lucha de conciencia social: buscan la **integración, pertenencia y visibilidad** estas son la base de las iniciativas vecinales.

Los procesos migratorios en Cataluña transforman a los barrios, enriqueciéndolos de nuevos conocimientos en la convivencia diaria, aunque nuestros orígenes sean diversos creo que todos compartimos una actividad en común: comemos. Una de las necesidades básicas de supervivencia es el comer.

La comida es una experiencia y la gastronomía es una vertiente de expresión artística y patrimonial que nos acompaña durante el desarrollo de nuestra vida. La belleza de esos testimonios es que se encuentran en evolución gracias al intercambio de los mismos por medio de sus historias e ingredientes. Nuestra memoria se va transmitiendo de forma oral y vivencial al presenciar y consumir los alimentos que nuestros antepasados cocinaban.

El acto de comer es un ritual con reglas a seguir, que tienen singularidades dependiendo del origen. En la comida se enseñan modales, se enseñan valores, la comida es representación de la identidad, desde los ingredientes que se usan (que pueden ser de origen único), las recetas y los utensilios son testimonio de la historia de esa parte de la sociedad.

El banquete es un medio para que una comunidad establezcan un espacio de convivencia para que entre otras cosas, compartan conocimientos gastronómicos. El banquete es una celebración, los alimentos y los invitados se dirigen gracias a un grupo de personas que han decidido festejar una situación especial. Las comunidades se reúnen a través del acto de comer (Bocos, 2022: 266).

La comida es una propiedad identitaria de una sociedad que involucra activamente a sus integrantes. El reconocer y compartir el conocimiento a otros, genera respeto y sensibilidad a la cultura. Preservar el saber patrimonial inmaterial gracias establecer un registro multidisciplinario en forma de recetario, material en video y fotográfico

El plan servirá como apoyo de la mediación colaborativa entre las asociaciones culturales sociales y los equipamientos culturales con los vecinos del distrito de *Nou Barris*, por medio de las intervenciones gastronómicas al tratar a la comida como patrimonio. Gracias a la inspiración del proyecto de Antoni Miralda Sabores y Lenguas: 13 ciudades.

Mi proyecto "Con todo y tiliches: intervenciones gastronómicas en *Nou Barris*" busca aprovechar estos conocimientos patrimoniales inmateriales para estimular la participación cultural entre los vecinos del distrito, estimulando la participación cultural entre la población. Cada banquete se celebrará en tres equipamientos culturales del distrito de *Nou Barris*: *ateneu 9 barris*, *Vall de Canmasdeu* y *Centre Cívic Trinitat Vella*. Y buscando una participación pública, se instará a los visitantes de donar conocimiento: escribiendo recuerdos, recetas, refranes, anécdotas alrededor de la comida, así como de objetos como fotografías, utensilios de cocina y prendas. Con el propósito de crear una memoria gastronómica.

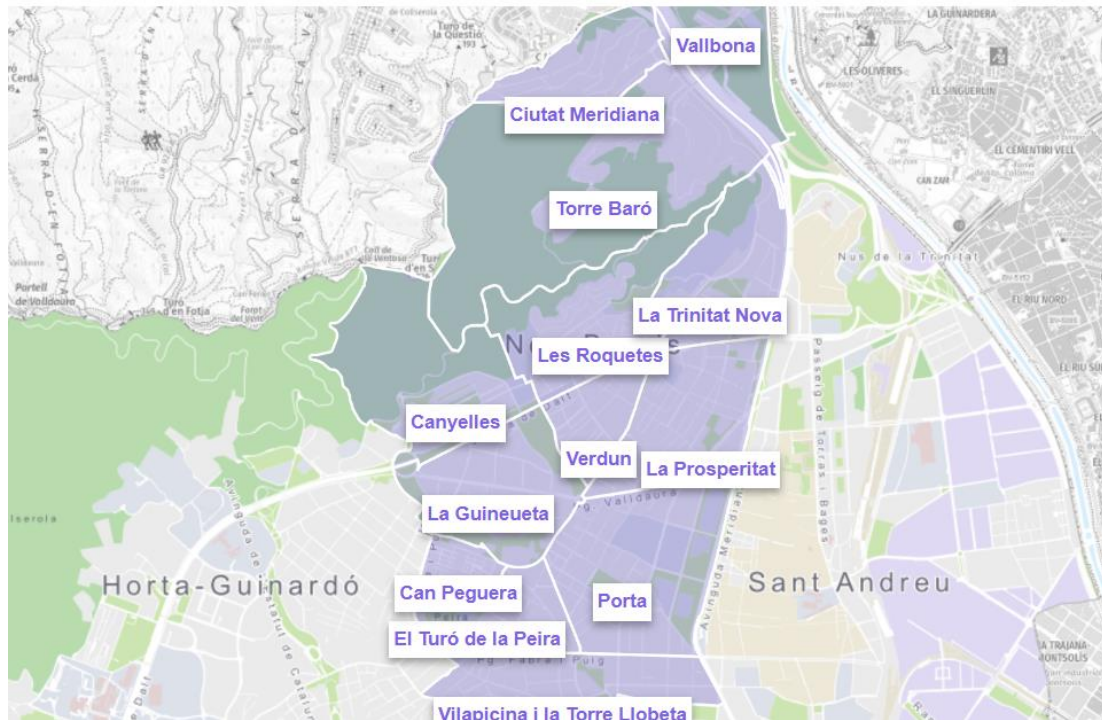
## **2. *Nou Barris*: Ciudad obrera en Barcelona**

Según datos del *Ajuntament de Barcelona*, *Nou Barris* es un distrito situado al extremo norte de la ciudad, entre la sierra de Collserolla y el distrito de Sant Andreu. Fue un punto de acogida importante de inmigración obrera durante la década de los cincuenta en el siglo XX (Los Barrios, 2023).

Aunque tenga de nombre nueve barrios (*Nou* en catalán), el distrito actualmente lo conforman trece barrios: *Can Peguera*, *Canyelles*, *Ciutat Meridiana*, *El Turó de la Peira*, *La Guineueta*, *La Prosperitat*, *La Trinitat Nova*, *Las Roquetes*, *Porta*, *Torre Baró*, *Vallbona*, *Verdun* y *Vilapicina i la Torre Llobeta*.

FIG. 1

## Los barrios de Nou Barris



Nota: Ajuntament de Barcelona, 2023. Captura de pantalla de Pág.Web.

*Nou Barris* tiene un pasado rural con un territorio montañoso, no fue hasta los principios de la primera guerra mundial, que comenzaron proyectos urbanísticos, sin embargo su población era principalmente jornalera y analfabeta; en zonas como *Les Roquetes*, empezaron con autoconstrucciones de viviendas y en el año de 1964 dotaron con servicios de agua y alcantarillado (Soler, 1998).

FIG. 2

Instalando el alcantarillado los domingos en el barrio de Roquetes

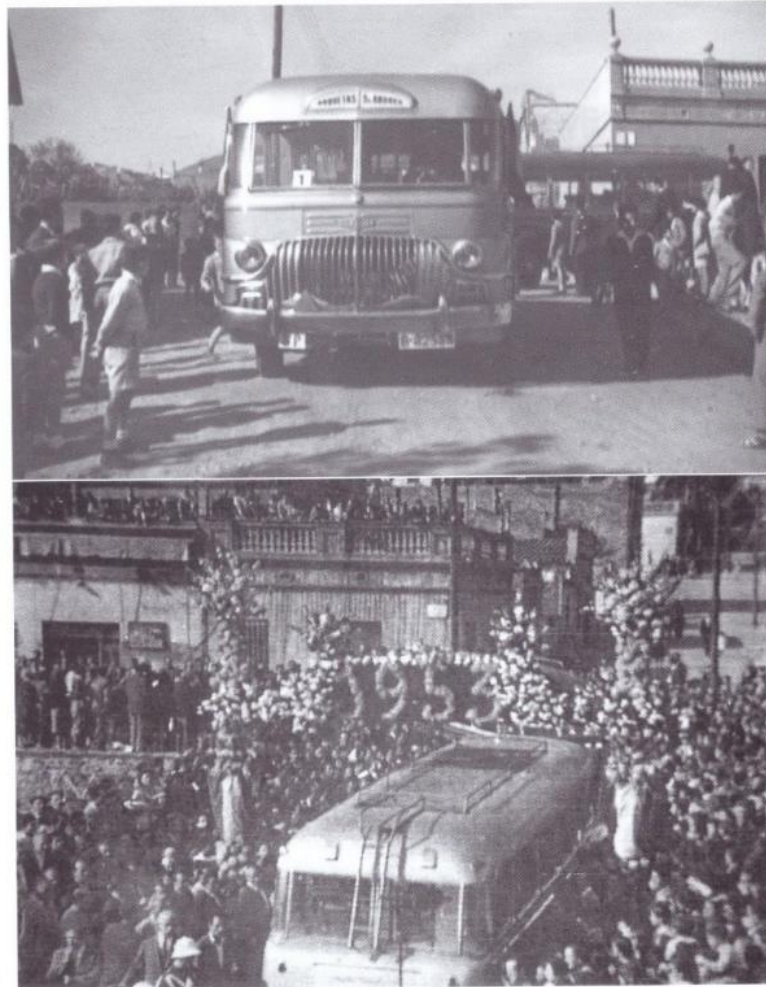


Nota: domingos de construcción (1964). Escaneo de fotografía. Recuperado de: *Memories del districte*.

Existían muchas carencias en la creciente población a mediados del siglo pasado, entre ellas el transporte público. En el libro *Destinació: Nou barris, un viatge per la història dels transports a Nou Barris* en 1952 hubo una reunión con comerciantes y la *Comissió Gestora* para la creación de una línea de autobús. La primera línea se inauguró el 17 de noviembre de 1953 (Fernández I Valentí, 2010).

FIG. 3

### Inauguración del Bus en Roquetes.



El "TAC" o "Pénjamo", el día de la seva inauguració, el 17 de novembre de 1953.

Procedència: Arxiu Històric de Roquetes-Nou Barris.

*Nota: El TAC o Pénjamo, el dia de la seva inauguració, el 17 de novembre de 1953. Procedència: Arxiu Històric de Roquetes-Nou Barris.*

El barrio Roquetes se encuentra en una zona alta de la sierra de *Collserola*, así fue que ante las constantes negativas de las autoridades para abrir una línea, cientos de personas "secuestraron" un autobús para demostrar que era posible que un bus subiera por las pendientes (Iglesias, 2007: 110).



Nota: Secuestro del autobús 47. Torre Baró (1978). Escaneo de fotografía. Recuperado de: *Memories del districte*.

Cuenta el suceso Fernández i Valentí:

*“Transportes de Barcelona al·legava que el prolongament no era possible perquè el carrer de l’Artesania estava en obres i el carrer d’Alcántara, sense asfaltar (...) El 26 de maig del any 1969, unes 500 persones van aturar l’autobús i van obligar el conductor de la línia a pujar fins al carrer de Briquets. (...) No es va cedir a la pressió. Es va tornar a insistir per tercer cop del 6 de juliol unes 300 persones van a esperar al carrer d’Alcántara, un grup de gent aixecava un senyal d’origen i final de parada arrencat prèviament del lloc original. La marxa fou lenta i de mica en mica el veïnatges va anar animant, cridant eslògans i portant pancartes” (2010: 99).*

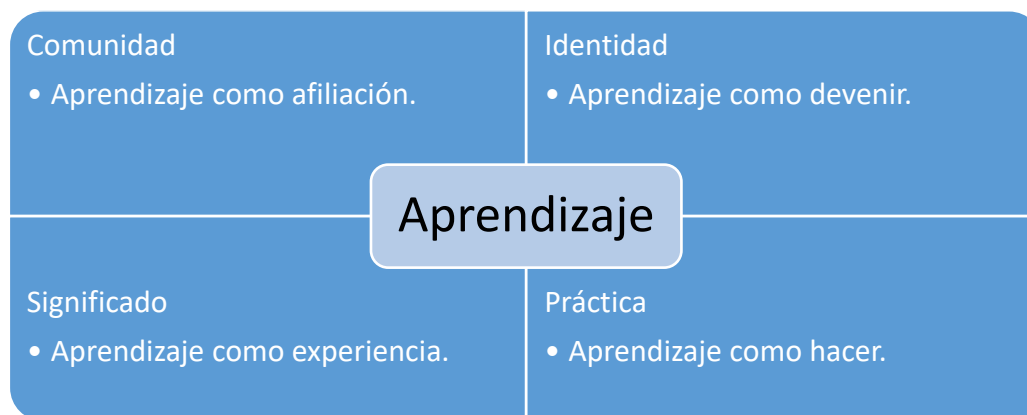
En el ámbito cultural en Roquetes junto la Asociación de propietarios de Roquetes, reclamaban espacios para desarrollar conexiones con otros barrios, los integrantes editaban un boletín en castellano y organizaban carnavales (Iglesias, 2007).

## 2.1. Comunidades en práctica, la clave para la implicación cultural

En el libro *Comunidades en práctica: aprendizaje, significado e identidad*, de Wenger el autor habla sobre los agentes culturales profesionales como los museógrafos, arquitectos, historiadores, educadores con las personas involucradas con el consumo patrimonial; observándolo como una realidad líquida, es decir, versátil con respecto a la involucración de los públicos. Descentraliza y redistribuye las actividades para el desarrollo de expresiones culturales, evitando caer en concepciones paternalistas que evitan la influencia del status quo. La práctica es una fuente de cohesión de una comunidad (2001: 73) Según Wegner, la participación activa en comunidades sociales construye identidades en relación a las mismas (...) es un proceso de aprender y conocer (2001)

TABLA 1

Componentes de una Teoría social del aprendizaje: inventario inicial.



Nota: Wenger, E. (2001). Adaptado de “Comunidades de práctica: aprendizaje, significado e identidad” (p. 23).

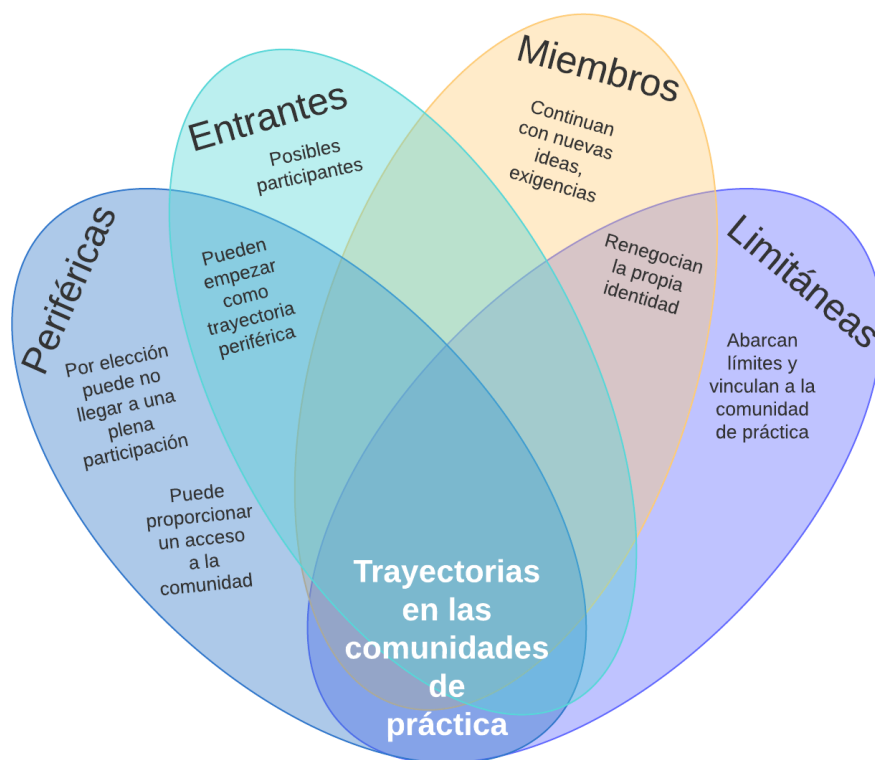
Como en la tabla 1 lo muestra, el aprendizaje es la matriz de las prácticas sociales que nos definen. Desarrollamos rutinas, artefactos, simbologías y relatos. La población decide legitimar bienes y manifestaciones culturales por encima de otros, dependiendo de los intereses que tengan (Van Geet, Roigé, 2016).

La identidad de práctica es algo que construye constantemente, ya que renegociamos su significado a lo largo de nuestra vida. Se describe en 4 puntos:

- 1) La identidad es temporal.
- 2) La construcción de la identidad es continua.
- 3) La identidad se construye a partir de contextos sociales.
- 4) Las identidades se definen por la interacción de múltiples trayectorias.

Para Wenger las trayectorias son la disposición de los miembros en una comunidad de práctica:

FIG. 1



Nota: Wenger, E. (2001). Adaptado de Comunidades de práctica (pp. 193).

Las constelaciones son instancias de asociaciones que forman parte de una colectividad que puede o no ser de la misma sociedad. Una comunidad de práctica forma parte de una constelación. Entre las similitudes que una constelación puede poseer entre las comunidades de práctica son: compartir bases históricas, asociaciones relacionadas, sirven a una causa o pertenecen a una institución, comparten condiciones adversas, miembros en común o artefactos. Existe una relación de proximidad geográfica, existen discursos similares o se compite por los mismos recursos (Wenger, 2001: 161).

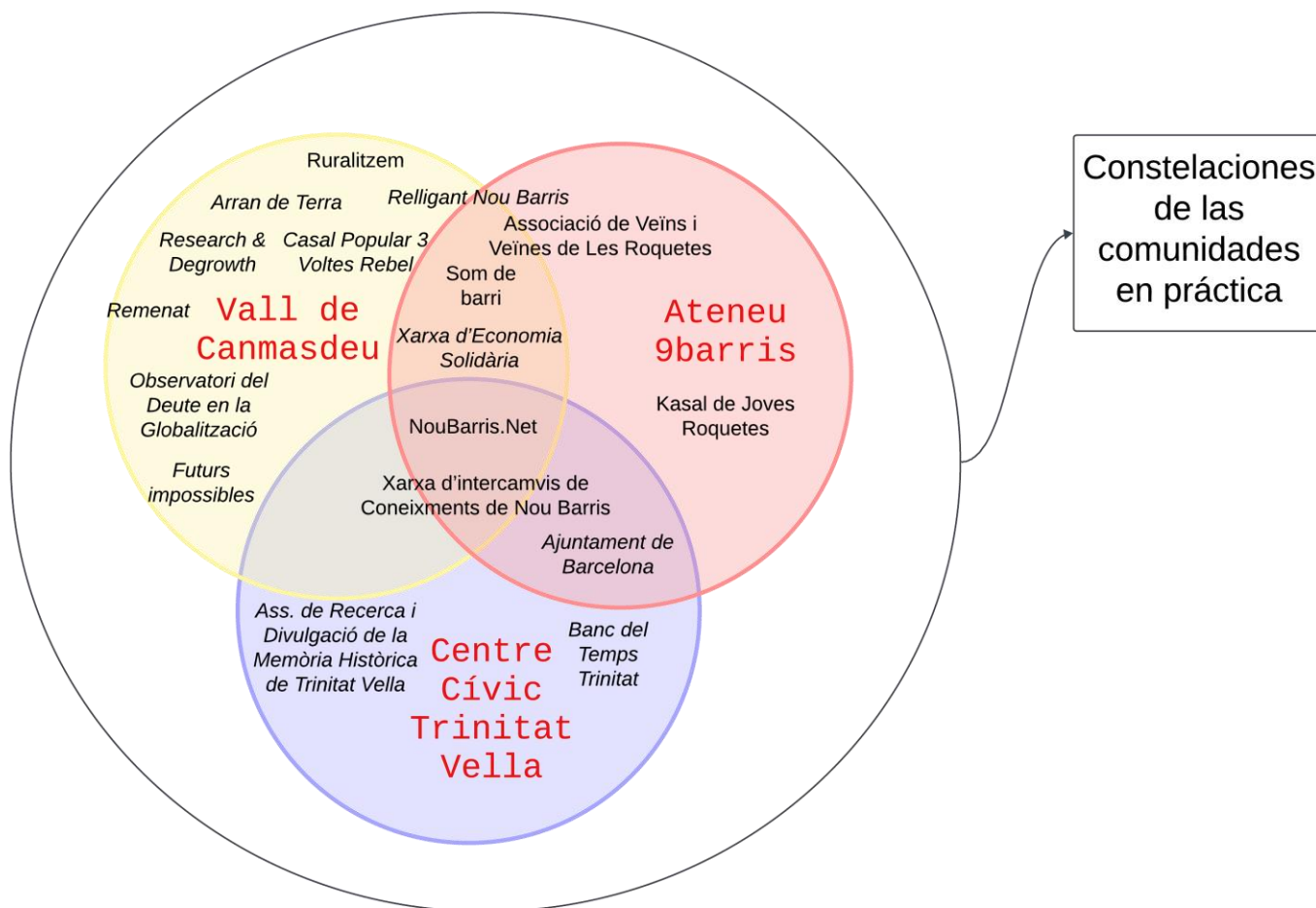
Los componentes de la estructura de una asociación civil deben poseer medios de convergencia, coordinación y jurisdicción.

TABLA 2

<p>Convergencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfoque común, valores principios compartidos.</li> <li>• Fuentes de inspiración.</li> </ul>
<p>Coordinación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas y métodos: planes, procesos, división de trabajo.</li> <li>• Comunicación: transmisión de información, renegociación.</li> <li>• Retroalimentación: recopilación de datos, explicaciones y medidas.</li> </ul>
<p>Jurisdicción:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de conflictos, distribución de autoridad, políticas y contratos.</li> </ul>

Las constelaciones en las comunidades de práctica en el caso de *Nou Barris* son las asociaciones civiles y los equipamientos culturales.

FIG. 2



Nota: Autoría propia (2024). Diagrama de Venn.

En el diagrama podemos apreciar que algunas asociaciones tienen relaciones directas con los equipamientos culturales. En el caso de la *Xarxa d'intercanvis de Coneixements de Nou Barris* tiene enlaces con los 3 centros culturales. Las identidades de las comunidades de práctica están relacionados por proximidad geográfica al pertenecer a un mismo distrito y sirven a una causa similar. Con el *Centre Cívic Trinitat Vella* y *Ateneu 9barris*, reciben fondos del *Ajuntament de Barcelona*, en cambio *Vall de Canmasdeu* su financiación es privada.

En la Fig.6 se muestra que las constelaciones de las comunidades en práctica trabajan con similitudes como la situación geográfica (se encuentran ubicados en proximidad del distrito de *Nou Barris*), compartiendo interés en común cómo el intercambio de conocimientos entre los vecinos, la recuperación de la memoria histórica y la búsqueda de una autonomía alimentaria por medio del comercio a precio justo entre el consumidor y productor.

Poder determinar las constelaciones nos facilita los campos de identificación y la negociabilidad, porque nos proporciona nuevo material para situarse a uno mismo y abre nuevas puertas de

negociación. El propósito de mi proyecto es servir de mediación para el proceso colaborativo entre las asociaciones civiles por medio de las intervenciones gastronómicas al tratar a la comida como patrimonio. Cada red de vecinos, cada equipamiento cultural tiene diversos elementos que agregan a alimentar el símbolo de identidad.

Para apoyar a los procesos de participación y de negociabilidad es importante incluir medios de mutualidad, competencia y continuidad.

TABLA 3

<p>Mutualidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medios interactivos: espacios físicos y virtuales, medios de comunicación que amplíen el acceso el tiempo y el espacio.</li> <li>• Tareas conjuntas: Cosas que hacer en conjunto y disponibilidad de ayudar.</li> <li>• Periferia: maneras de afiliación en grados diversos, participación periférica o puertas abiertas.</li> </ul>
<p>Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iniciativa y experiencia: actividades que provocan la experiencia de compromiso, ocasiones para aplicar capacidades, idear soluciones y tomar decisiones.</li> <li>• Responsabilidad: Ocasiones para emitir juicios y hacer evaluaciones mutuas, estilos reconocibles, negociaciones.</li> <li>• Instrumentos: Artefactos que apoyen la competencia, discursos, términos y conceptos.</li> </ul>
<p>Continuidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memoria cosificadora: almacenado de información y documentación.</li> <li>• Memoria participativa: encuentros donde se genere aprendizaje.</li> </ul>

## 2.1.2. Práctica social

Entendemos *práctica* como hacer algo, hacerlo dentro de un conjunto histórico y social que otorga una estructura y un significado a lo que hacemos (...) es siempre una práctica social (Wenger, 2001: 71).

Para la cohesión de las prácticas comunitarias es necesario tres dimensiones: un compromiso público, una empresa conjunta y un repertorio compartido de maneras de hacer las cosas entre ambas partes (comunidad y agentes profesionales culturales).

Estos procesos no son exentos de problemas, la diversidad entre los implicados, las competencias y los desacuerdos son parte importante del desarrollo de un proyecto cultural.

## 2.1.3. Participación

Con participación lo podemos entender con la implicación de la comunidad al consumo, al acceso de los bienes culturales y su colaboración con los agentes profesionales de producción cultural; llámense antropólogos, museólogos, historiadores, educadores, etcétera.

En los usos sociales del patrimonio cultural de Canclini refiere que el “patrimonio no incluye sólo la herencia de cada pueblo, las expresiones *muertas* de su cultura- sitios arqueológicos, arquitectura colonial, objetos antiguos en desuso-, sino también los bienes actuales, visibles e invisibles- nuevas artesanías, lenguas, conocimientos, tradiciones-” (1993). Nosotros como civilización llevamos las expresiones culturales que se nos hereda de distintas formas: oral, escrita o material que nuestro propio entorno comparte, o como lo llamaremos desde ahora la *comunidad en práctica*, toma la decisión activa de preservar o descartar mitos, tradiciones u oficios.

La complicidad entre la población y los agentes culturales con los conocimientos tangibles e intangibles forman parte de prácticas de aprendizaje que dan un significado e identidad a una comunidad, que funge en un rol dentro de una red cambiante, dependiendo de las necesidades e intereses de la práctica. Para que exista un incremento de personas que suman un rol participativo, es imperativo presentarles una oferta cultural que se alinee a sus necesidades de aprendizaje.

La práctica cultural compite con ofertas de otro espacios, en los que encuentran experiencias que les son más satisfactorias (Hood, 1983).

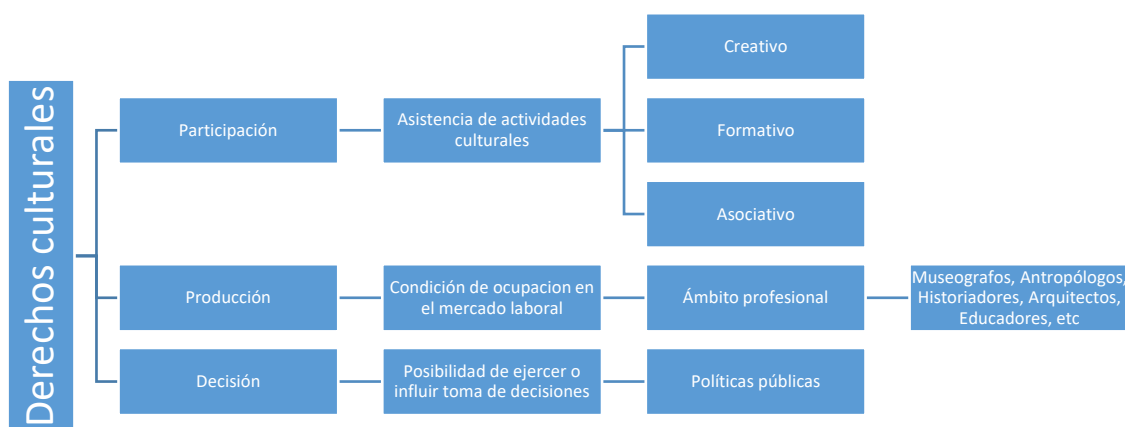
A palabras de Wenger, la práctica se entiende como un proceso por el que podemos experimentar el mundo y nuestro compromiso con él como algo significativo, lo cual exige a la formación de una comunidad cuyos miembros puedan comprometerse mutuamente y reconocerse como participantes (2001: 187).

## 2.1.4 La participación cultural de las comunidades en práctica

Barbieri comenta para una óptima participación cultural, es necesario ofrecer la participación, producción y la decisión de la comunidad al ejercer sus derechos culturales (2018).

Participación cultural según Nicolas Barbieri.

TABLA 4



Nota: Barbieri, N. (2018) adaptado de “Es la desigualdad, también en la cultura” (pp. 2).

El interés de las comunidades de práctica surgirá con las necesidades de la ciudadanía, es el encaje de la oferta de los servicios (las instituciones) y la demanda (la comunidad). Barbieri apunta al ejercicio de los derechos culturales como resultado del efecto de factores estructurales (2018). Es decir, los programas sociales que las instituciones públicas o privadas pueden ofrecer a la comunidad de práctica: conciertos, puestas de teatro o danza, clases de pintura. Sin embargo, observamos que no toma en cuenta que las comunidades de práctica también pueden ser partícipe de la producción o decisión de las ofertas culturales.

*“No basta con que los museos y otras instituciones culturales estén abiertos y sean gratuitos cuando desconocemos las diferencias y las desigualdades en relación con el capital cultural, y lejos estamos de socializar y democratizarlo” (Canclini, 1999).*

La aproximación de Wenger nos permite reflexionar sobre los agentes culturales profesionales deben adherirse a las comunidades de práctica, es necesario conocer sus necesidades, sus inquietudes y que exista en ambas partes una colaboración intrínseca.

## 2.2. El acceso de la comunidad a la cultura

La curiosidad por aprender y coleccionar objetos ha estado presente durante el desarrollo de la humanidad. Kimmenlman menciona que las *wunderkammer* o gabinetes de curiosidades empezaron a proliferar desde el s. XVI, después de una creciente constante de adelantos tecnológicos como la óptica y la ingeniería (2005). Estas colecciones de origen privado, son un testimonio de nuestro inherente deseo de expandir horizontes sobre lo que ocurre en otros sitios.

A pesar de los existentes rastros de colecciones y la creación de museos, no fue hasta 1946 con la creación de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) que una organización mundial comenzó a crear acuerdos económicos y políticos para “asegurar a todos el pleno e igual acceso a la educación, la posibilidad de investigar libremente la verdad objetiva y el libre intercambio de ideas y de conocimientos, resuelven desarrollar e intensificar las relaciones entre sus pueblos, a fin de que éstos se comprendan mejor entre sí y adquieran un conocimiento más preciso y verdadero de sus respectivas vidas (UNESCO, 1945).

En la Declaración de la Mesa de Santiago de Chile del 31 de mayo de 1972, convocada por UNESCO y la ICOM que se recogieron recomendaciones sobre el rol y la importancia social en los museos. Una de las discusiones de los museos en relación con el medio urbano, hay dos que nos interesan.

- La creación en los museos de exposiciones especiales que demuestren la problemática del desarrollo urbano contemporáneo.
- La instalación de museos o exposiciones en los barrios de las ciudades y en las zonas rurales haciendo uso de los grandes museos en el sentido de informar a los pobladores sobre las posibilidades e inconvenientes que ofrecen las grandes urbes.

El documento de Santiago de Chile habla sobre retribuir el patrimonio en la comunidad y sobre la función de los museos con el público. Nuestros hábitos de consumo cultural forman parte de nuestra vida diaria, no se limita a la asistencia de eventos; más bien a un amplio número de valores que tejen nuestra identidad: cognitivo, estético, físico, político. Es un acto consciente que existe en diferentes grados (UNESCO 2014).

Incluso el concepto del museo ha tenido cambios tan recientes como la de la reunión del Consejo Internacional de Museos (ICOM) en Praga el 2022 dónde dice “Un museo es una institución sin ánimo de lucro, permanente y al servicio de la sociedad, que investiga, colecciona, conserva, interpreta y exhibe el patrimonio material e inmaterial. Abiertos al público, accesibles e inclusivos, los museos fomentan la diversidad y la sostenibilidad. Con la participación de las comunidades, los museos operan y comunican ética y profesionalmente, ofreciendo experiencias variadas para la educación, el disfrute, la reflexión y el intercambio de conocimientos.”

Así que mirando desde lo dicho por la UNESCO e ICOM, se describen dos figuras importantes alrededor al patrimonio cultural: la institución y el público. El productor y el consumidor.

El capital cultural depende del público, sin embargo es necesario pensar al mismo como un rol que adopta un conjunto de personas, que por su naturaleza es cambiante. Sin absolutismos ya que nuestros intereses se transforman, se ajustan a nuestras vivencias y pueden influenciar a otros.

Las practicas que un museo realiza, llámese modelar y planear, comprometerse, investigar y aprender, tienen lugar en medio de las actividades económicas y sociales; a través de las interacciones entre los roles de las llamadas comunidades en práctica. Teniendo en cuenta la pausada historia sobre la rectificación de los museos, existen autores que consideran que estos se han conformado como lugares principalmente enfocado a las elites, contribuyendo a perpetuar desigualdades ya de por sí existentes (Bennett et al., 2009).

## 2.2.1 Movilización social en el barrio

Los ejemplos de autoconstrucción en *Nou Barris* demuestran que las actividades que involucran y benefician a los habitantes del barrio (*Roquetes, Canmadeu y Trinitat Vella*) son una herramienta para transformar su entorno, el tejido de complicidades para un bien común ayuda a sobrellevar las inequidades de la zona y aprovechan la multiculturalidad atribuyéndolo a la abundante red de ayuda, con todo aciertos y errores que implica. Aprovechando los recursos de los equipamientos culturales crean así un espacio de intercambio de conocimientos en proximidad. Esto es la movilización social y son los cimientos de una Comunidad de Práctica.

La propuesta de itinerar en 3 equipamientos culturales del distrito *Nou Barris*, posibilita a que estos equipamientos actúen como catalizador de encuentro de las asociaciones comunitarias, habitantes del barrio, los agentes profesionales patrimoniales y el conocimiento gastronómico.

## 2.2.2 Desarrollo cultural en Nou Barris

Según la Memoria de Cultura de Barcelona, el ayuntamiento ha puesto en funcionamiento total los programas de desarrollo de cultura, pausados parcialmente por la pandemia. Uno de ellos es el programa de territorialización y su objetivo es integrar de forma más natural los programas culturales de la ciudad que se despliegan en los diferentes territorios y los programas surgidos desde los distritos con voluntad de tener una proyección a escala de ciudad. Estos enlaces se les denominan referentes de distrito (2024).

El documento sigue mencionando la cantidad de programas que aplican en los diversos distritos de la ciudad, sin embargo fallan en mencionar que para poder impulsar estos planes, la colaboración

de los equipamientos culturales con asociaciones civiles y los vecinos de las comunidades es significativo para consagrar el proyecto.

Los referentes de distrito o barrio, lo podemos entender como agrupaciones o personas que funcionan como el nexo entre la población del barrio y los equipamientos gubernamentales. Son figuras establecidas y tienen un mayor poder de convocatoria entre los vecinos en la comunidad. Las asociaciones que trabajan en simultáneo con los equipamientos culturales tienen el atributo de buscar la integración, pertenencia y visibilidad de las comunidades aledañas y así tejer complicidades. Como lo explica Barbieri en su texto *Es la desigualdad, también en la cultura: los derechos culturales no solo es la libertad de participar o no en actividades culturales, sino también en la decisión y producción de los programas* (2018).

### 2.2.3. Información gastronómica

En el distrito de *Nou Barris* el 21,62% de la población empadronada proviene fuera de Cataluña (*Institut d'Estadística de Catalunya, 2023*).

Según los datos, la segunda nacionalidad más frecuente seguida de la catalana es la hondureña presente en los barrios de *Ciutat Meridiana, Trinitat Nova, Canyelles, La Guineueta, Verdun, La Prosperitat, Porta, El Turó de la Peira, Can Peguera, Roquetes y Vilapicina i La Torre Llobeta*; la nacionalidad pakistaní en el barrio de *Vallbona* y la nacionalidad marroquí en *Torre Baró* (*Institut d'Estadística de Catalunya, 2020*).

Gracias a esa información se eligió estas 3 nacionalidades para el desarrollo del recetario. Es preciso saber sobre: ingredientes básicos en su gastronomía, nombre de platillos representativos y bebidas populares. La existencia de ceremonias alrededor de la comida, formas de cocinar y presentarla.

República de Honduras. Capital: Tegucigalpa			
Idioma oficial: español.	Lenguas regionales: el garífuna, el miskito y el criollo bahiano, el sumo, el tolupán, el pech, el lenca, el maya chortí y el náhuatl.		
Clima: tropical húmedo. Promedio de temperatura de 32°C.			
Ingredientes: Plátano Café Maíz Frijoles Guanábana Ayote	Calabaza Yuca Tomate Papa Patate Camote Vainilla	Canela Cacahuates Piña Aguacate Papaya Guayaba Carne de ternera	Chocolate Arroz Quesos Camarón
Platos principales: Baleada Sopa de olla Carne asada con chimol Consomé de garrobo "Sopa levantamuertos"	Candiga o chanfaina Tamales de frijol Tortillas de quesillo Yuca con chicarrón Pasteles de picadillo	Elotes cocidos Jamo de coco Nacatamales Pollo chuco Casamiento (arroz y frijoles) Tacos al pastor Sopa de capirotadas	Sopa de caracol Sopa de canecho Tapado olanchano Salpicón

Bocadillos Pupusas Catrachas Ticucos Baleada	Panes y postres: Casabe de yuca Macheteada Toposte Rosquillas hondureñas Alcitrones Ayote de miel Torrejas de miel	Bebidas: Pinol Atole Café Micheladas Horchata Pozol Vino coyol	Utensilios: Hucal de morro
<p>Tradiciones:</p> <p>Año Nuevo se consume torrejas, tamales, piernas de cerdo y pollo relleno. Semana Santa se come consomé de pescado y rosquillas de miel. Sopa levanta muertos: se come después de una noche de fiestas y elimina la resaca. Respetan las reglas de etiqueta, en la mesa festiva se le da la bienvenida a todos los reunidos y desearles buena comida. Visitando casas locales, se les da regalos para los dueños. A las mujeres se les puede presentar un ramo de flores y a los hombres con alcohol o cigarros caros. Festival del choro y el vino. Festival celebrando el turismo de la región de Lenca, Intibucá, Yamaranguila y la Esperanza. Choro como se le conoce comúnmente a la seta Amanita caesarea.</p>			
<p>Música:</p> <p>El barreño: Tírame una lima, tírame un limón, tírame las llaves de tu corazón, ¡Ay Barreño sí! ¡Ay Barreño no!, Ay Barreño dueño de mi corazón.</p>			

República Islámica de Pakistán. Capital: Islamabad.			
Idioma oficial: urdu e inglés.		Lenguas regionales: 77 lenguas en el país (Eberhard, Fennig, 2019).	
Clima: tropical. Promedio de temperatura: 36°C.			
Ingredientes: Trigo Arroz basmati Sésamo Berenjena Cúrcuma Cardamomo	Pimienta negra Mostaza Carne ternera, cordero, pollo y pescado. Canela Cilantro	Tomate Cebolla Repollo Ghee Lentejas Frijoles	
Platos principales: Nihari Bannu pulao Tabaheg	Kabuli palaw Chicken tikka Pilaf Keema	Khichdi Saag Rājma	
Bocadillos Kebab sij Shami kabab Chapli kabab	Panes y postres: Chapati Paratha Naan	Bebidas: Té negro Té verde kashmiri chai	Utensilios: Tandoor (Horno) Tava (Estilo de sartén pakistaní)

Shawarma Mumtus samosas	Kulcha Sheermal Puri Kulfi Falooda Kheer Ras malai Sat'uk Sohan halwa	Lassi Gola ganda Ganaay ka ras Nimbu pani Rooh afza	Karahi (wok) Handi (olla de cobre) Dum pukht (estilo de cocimiento lento) Uruli (olla de bronce) mitti ki bartan (plato de arcilla roja) chulla (horno tradicional)
-------------------------------	---	---	--

**Tradiciones:**

En bodas y durante el invierno se toma kashmiri chai.

Mela Chiraghan o festival de las luces es una celebración donde recuerdan a santos, regalan comida (Qureshi, 2019).

Al ser un país con creencia islámica, no se permite las bebidas con alcohol.

Nahari se usa como remedio para la fiebre y gripa.

Reino de Marruecos. Capital: Rabat.

Idioma oficial: árabe y bereber	Lenguas regionales: Árabe marroquí, tamazight, hassanía, rifeño, tashelhit, francés y español.
---------------------------------	--

Clima: templado mediterráneo. Promedio de temperatura 25°C.

Ingredientes: Pollo Atún Cordero Ternera Ciruelas pasas sardinas	Aceite argán Aceite de oliva Uvas Cebada Semolina Pepinillo de limón	Lentejas Fenogreco Tomate Arroz Cebolla Harina trigo Queso	Pimienta negra Limón Dátiles Azafrán Ajo
Platos principales: Briouats Tajin Msemen Cuscus Harira Pastilla de pollo o de pescado	Sopa de lentejas Merguez Ma'quda Méchoui Seffa Rfissa Méchoui briwat	Mrouzia Beboush (Sopa de caracol) Zaalouk Taktouka	
Bocadillos Olivas marinadas	Panes y postres: Shebaquía Khubz Ghoriba Sfenj Qrashel Meskouta	Bebidas: Atai (té verde) Diks Zumo de remolacha Zumo de uva Té menta	Utensilios: Tayin (olla de barro) Tangia (olla de terracota)

	Msemen Sfouf		
<p>Tradiciones:</p> <p>Mâ kainsh el-kalâm ala etta3âm “durante la comida, no se habla”</p> <p>Al ser un reinado musulmán, no se consume puerco.</p> <p>Harira se come durante el mes del ramadán.</p> <p>Diyafa se traduce como ofrecer comida, refugio y protección a cualquier compañero nómada sin importar quiénes sean, y sin importar cuánto o poco se tenga. En los diyafa se ofrece méchoui.</p>			

### 3. Migración y su influencia en la cultura gastronómica

Existen múltiples razones por las cuales los individuos toman la gigantesca decisión de migrar desde su lugar de origen. Entre ellas se encuentran los refugiados, los desplazados internos, los apátridas, los solicitantes de asilo y los repatriados. Cataluña fue un punto de acogida importante de inmigración obrera durante la década de los cincuenta en el siglo XX (Los Barrios, 2023).

En la actualidad en la ciudad de Barcelona hay 384.660 habitantes de origen extranjero (IDESCAT, 2023).

FIG. 3

Población por nacionalidad (continentes) y sexo, Barcelona.

Población. Por nacionalidad (continentes) y sexo Barcelona. 2023								
	Española	Resto de la Unión Europea	Resto de Europa	África	América del Norte y Central	América del Sur	Asia y Oceanía	Total
Hombres	593.922	52.439	17.974	16.513	17.076	46.358	43.775	788.057
Mujeres	677.374	51.286	20.710	8.849	24.045	53.893	31.742	867.899
<b>Total</b>	<b>1.271.296</b>	<b>103.725</b>	<b>38.684</b>	<b>25.362</b>	<b>41.121</b>	<b>100.251</b>	<b>75.517</b>	<b>1.655.956</b>

Fuente: Idescat, a partir del Censo de población anual del INE.

Nota: IDESCAT (2023). Base de datos. Recuperado de [pág.web](#).

Dicho por la oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (ACNUR por sus siglas), las minorías refugiadas están entre las comunidades más marginadas en muchas sociedades, son excluidos de la participación en la vida social y enfrentan obstáculos para manifestar su identidad (2011).

Las personas migrantes reconstruyen su vida desde cero y se ganan la vida mediante el trabajo digno para satisfacer las necesidades de la familia y proteger su identidad. Como migrante puedo identificar que la comida es un elemento que vincula mis raíces con mi cultura y mis tradiciones. La gastronomía es un motivo de orgullo que nos une al identificar nuestras similitudes y diferencias, al final de cuentas todos comemos. Comer en compañía es toda una acción performativa que involucra rituales (formas de comer) con ingredientes y conocimientos. La comida es una identidad expresada entre intergeneraciones.

La comida se relaciona con recuerdos, en un estudio llamado “La comida, la identidad y la migración: Un caso de estudio de inmigrantes femeninas y su relación con la comida” describen que

las mujeres migrantes cocinan porque les hace sentir cómodas, seguras o felices (...) La comida se comparte con familiares y recuerdos, les transporta a lugares especiales (Morales, 2019).

Para las mujeres migrantes el cocinar les ayuda a mantener el espíritu de su pueblo de sus antepasados por los recuerdos dentro de la comida. La comida es una forma de representar la identidad y como se ha comentado anteriormente; la identidad se encuentra en construcción continua y se definen por múltiples trayectorias.

Estos cambios en la vida de un migrante no pasan desapercibidos, la forma de alimentarse de las poblaciones está en relación al acceso que se tiene de los productos y recursos locales disponibles (Salazar et al., 2016). Nuestros hábitos de consumo influyen con respecto a nuestro contexto y lo disponible que tengamos para comer es por eso que el sistema alimentario se modifica.

En culturas dónde tradicionalmente las tareas domésticas están a cargo de las mujeres, las experiencias de los hábitos alimenticios recaen en las mismas. Ellas deciden dónde y quién va a comprar los alimentos, incorporan nuevos productos a su dieta en la medida que se encuentran influenciadas por el ambiente externo de las zonas donde viven (Carbajal y Magaña, 2017).

La dieta mediterránea es un vivo ejemplo de cómo la mezcla de diversos elementos ya sea ingredientes, formas de cocinar y conocimientos crean una manera de comer: es una herencia cultural que representa estilos de vida que recogen recetas, formas de cocinar, celebraciones, costumbres, productos típicos y actividades humanas (Fundación Dieta Mediterránea, 2023).

La introducción de nuevos alimentos de otras culturas a la alimentación mediterránea ha causado una adaptación dietética ya que grupos migrantes han logrado agregar elementos gastronómicos a la comida en España. Se puede notar que las diversas comunidades migrantes han negociado su identidad por medio de la comida, marcando un lugar aquí, y demostrando que pertenecen en su nuevo sitio de vida.

#### **4. El discurso patrimonial autorizado y la construcción social**

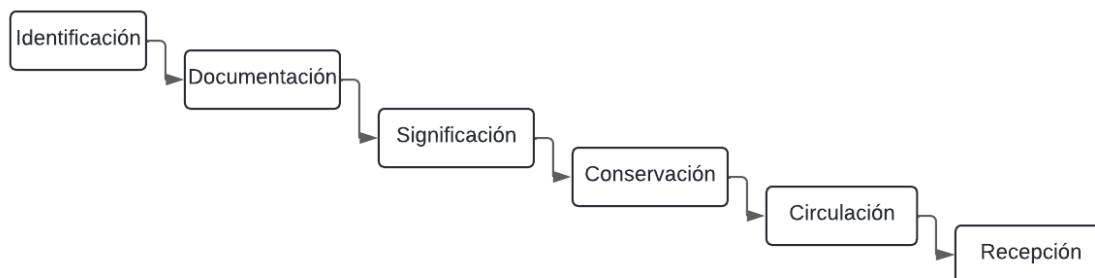
Es claro que la UNESCO es la organización más importante para la cooperación internacional en materia de la cultura, con programas de desarrollo sostenible ratificado por 58 miembros electorales (UNESCO, s. f.).

Y no se puede negar los esfuerzos dados de creación de normativas y gestiones para la salvaguarda de la cultura desde su creación en noviembre de 1945, sin embargo el uso del concepto de patrimonio cultural es un hecho contemporáneo. Para Prats, es un proceso de legitimación de unos referentes simbólicos a partir de figuras de autoridad (1998). Esto quiere decir que para autenticar al patrimonio cultural, es necesario que un referente facultativo le dé un sello de legitimad. Para que el patrimonio sea definido como tal, se elige y se articula un discurso que será avalado por un referente.

Criado-Boado y Barreiro hablan que la realidad del patrimonio es la gestión (2013), los elementos que pretender ser patrimoniales pasan por una secuencia de fases valorativas que ayudan al reconocimiento de los bienes patrimoniales.

FIG. 4

Cadena de valor del patrimonio.



Nota: Criado-Boado & Barreiro (2013). Adaptado de “El patrimonio era otra cosa” (pp. 4).

Considerando que el patrimonio cultural es una noción que una población considera importante de conservar, los fundamentos se inclinan a los intereses turísticos y políticos. Los agentes profesionales participan a lo largo de la cadena de valor del patrimonio, incluso apoyando a la creación de estatutos para su conservación y promoción.

Aunque reconocimiento de organizaciones como la UNESCO son importantes para advertir el patrimonio que se encuentra en riesgo de desaparecer, con la existencia de las listas de Patrimonio Mundial, se tiende a dejar afuera las opiniones de diversos grupos sociales.

Smith en su ensayo “El espejo patrimonial” sostiene que el patrimonio es una representación de un proceso cultural concebido para ser negociado, con el motivo de crear recuerdos, valores y significados culturales (2011). Recalca que el mismo proceso para “crear” un patrimonio se rige por medio del discurso patrimonial autorizado, perpetuado y fomentado por instituciones como la UNESCO.

Señalo que no fue hasta la Convención para la salvaguarda del patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, que la UNESCO hizo un reconocimiento sobre la importancia de salvaguardar las prácticas vivas, expresiones y conocimientos teóricos y prácticos.

Dicho en el artículo 2º: *Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.* (UNESCO, 2003).

Aunque la resolución de la UNESCO es adecuada para identificar lo que se considera como patrimonio cultural inmaterial, ya que la institución es una figura avalada por cientos de países, se

debe comentar que el patrimonio es una representación identitaria y por eso, la población es la que negocia ese significado. Y no es una obligación que aparezca en alguna lista para justificar su existencia.

Existen teóricos que discuten que la existencia de las listas solo controlan los fenómenos patrimoniales (Smith, 2011). La noción del patrimonio se debe al aprecio de los ciudadanos y requiere de un esfuerzo transdisciplinal.

Haciendo una relación entre lo dicho por Smith y Wenger, la identidad es un proceso que está a merced de cambios por medio de construcción y negociaciones. Estos cambios están a merced de los contextos sociales que los envuelven. Se reitera que el patrimonio lo negocia la comunidad, con ayuda de agentes profesionales para la gestión de la salvaguarda de patrimonio.

Wenger describe que las constelaciones culturales pueden compartir visiones y metas similares evidenciando la diversidad que existe entre cada grupo de comunidades. Gracias a las organizaciones sociales que se crean a partir de necesidades relacionados con el entorno que les rodea, es posible conciliar algunas consecuencias de la pluralidad de identidades.

Ariño lo discute con el siguiente cuestionamiento: ¿Cuál es y cuál puede ser la relación de los miembros de un grupo cultural diferenciado con los bienes que forman el patrimonio cultural de otros grupos? La lucha del reconocimiento de un grupo en el conjunto de la comunidad pasa por el proceso de la legitimidad de los símbolos, a convenios políticos de la democracia de la cultura. Las organizaciones locales contribuyen a socavar su legitimidad (2002).

En otras palabras, las constelaciones de organizaciones son la base para la perpetuación del patrimonio apoyando de forma transversal multidisciplinaria, a la producción de modelos de valor del patrimonio. Dado a la complejidad de estas constelaciones, se requiere de una mediación de negociaciones, ya que la cultura es viva y por consecuencia es ambulante. Y eso es lo espléndido del patrimonio inmaterial.

## 5. La comida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad

A lo largo de la historia de la humanidad, el ser humano ha desarrollado diversas formas de cocinar sus alimentos. De ser una necesidad vital se convirtió a una actividad que causaba gozo y comunidad. El acto de comer juntos es uno de los fundamentos de la identidad y el afán de transmitir esos conocimientos, fue los inicios de la gastronomía como la conocemos hoy en día.

Actualmente existen 4 gastronomías en la lista de prácticas y expresiones culturales del patrimonio inmaterial de la UNESCO. La primera en ser inscrita fue la cocina mexicana.

Gracias a la participación colectiva de toda una cadena alimentaria tradicional, desde la forma de siembra y colección, como también la preparación culinaria y la degustación de la comida la comida mexicana de la región de Michoacán está inscrito en la lista. Se considera como modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales (UNESCO, 2010).

FIG. 5



Nota: NIXTAMAL. Ríos, A. (2006) Fotografía digital. Recuperado de pág. web UNESCO.

En la gastronomía mexicana los conocimientos y las técnicas de cocina son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales.

La comida gastronómica de los franceses es una práctica social consuetudinaria que tiene por objeto celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de personas y grupos, como nacimientos, matrimonios, cumpleaños, éxitos y reencuentros (UNESCO, 2010).

FIG. 6



Nota: *Banquet de mariage vers 1920*. Roger-Viollet. Fotografía. Recuperado de pág. web UNESCO.

En 2013 la tradición japonesa culinaria *Washoku* para festejar el año nuevo, se inscribió junto a la comida mediterránea en la lista. El “*washoku*” es una práctica social basada en un conjunto de competencias prácticas, tradiciones y conocimientos vinculados a la producción, tratamiento, preparación y consumo de alimentos. Este elemento del patrimonio cultural va unido a un principio esencial de respeto de la naturaleza que está estrechamente vinculado al uso sostenible de los recursos naturales (UNESCO, 2013).

FIG. 7



Nota: *Rice cake pounding (Mochi-tsuki)*. Ichinoseki City (2011). Fotografía. Recuperado de pág. web UNESCO.

El patrimonio cultural en Europa tiene una amplia mezcla de expresiones culturales y creativas que se han heredado de generaciones en generaciones y que se transmitirá en el futuro (*European Comission, 2023*).

Cataluña tiene 7 elementos inscritos en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Estos elementos constituyen un patrimonio vivo que aportan un sentimiento de identidad y que se consideran esenciales al respecto a la diversidad cultural y la creatividad humana (*Patrimoni Immaterial | Patrimoni Cultural. Generalitat de Catalunya, s. f.*).

Desde el 2013 la dieta mediterránea se incluyó en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La comida mediterránea es una mezcla de alimentos que se ha enriquecido por la aportación y el mestizaje de culturas milenarias. Elementos como la col y los espárragos de origen europeo, los garbanzos y la berenjena del oriente, el arroz, la pimienta o la caña de azúcar del sureste asiático, la patata y el tomate de América (*Patrimoni Immaterial | Patrimoni Cultural. Generalitat de Catalunya, s. f.*).

La candidatura fue presentada conjuntamente por España, Grecia, Italia y Marruecos, con el propósito de proteger el modelo alimentario. Es un momento de intercambio social y comunicación, reforzamientos de lazos que crean la identidad de la familia.



Nota: *Olive Collectors at work, Koroni, Greece. Ioannis Drinis, (2009).* Fotografía. Recuperado de pág. web UNESCO.

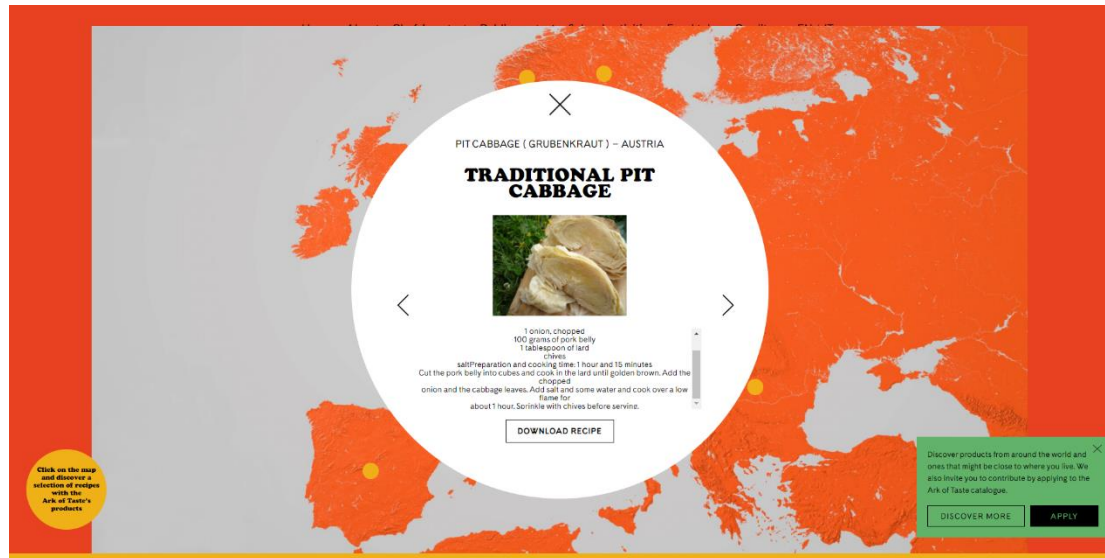
Estos ejemplos son una muestra de la importancia de las prácticas sociales alrededor de los rituales de la comida, vinculados todos a tradiciones y conocimientos, prácticas y aportando también productos de denominación de origen. Cada uno de las gastronomías es digna de ser cuidadas y transmitidas de generación en generación.

Otro aspecto por comentar es que estos casos aunque creados para ser parte de la lista de prácticas y expresiones culturales del patrimonio inmaterial de la UNESCO; en la actualidad son explotados para promover el turismo. Aunque no es nocivo tener la necesidad de crear un beneficio económico para el desarrollo del patrimonio en ocasiones puede olvidarse el origen integrador e identitario que la gastronomía ofrece.

Existen proyectos en Europa como *Slowfood* y su proyecto *The Food is culture*, que busca la conciencia de los ciudadanos europeos y que su patrimonio alimentario es una forma de expresar su pertenencia a Europa, comprendiendo la riqueza y singularidad de su diversidad cultural.

Crearon un catálogo global llamado *Ark of Taste*, compendio digital de patrimonio alimentario local. Las principales actividades incluyen una obra de arte multimedia, que combina contribuciones de artistas y viajes por Europa, un llamado a la acción dirigido a chefs y estudiantes, la creación de una biblioteca humana con historias de migrantes y un llamado a las instituciones nacionales y de la UE para que brinden la salvaguardia (The Food Is Culture Project, 2020).

Mapa de *Ark of Taste*.



Nota: *The Food Is Culture Project* (2020). Captura de pantalla. Recuperado de [pág. web](#)

## 5.1. La identidad y representación a través de la comida

La comida es una experiencia y como menciona Bocos en su tesis doctoral “Comer: De la sensación al lenguaje”: la experiencia de comer es un acto performance y forma parte de una comunidad, con la relación de la comensalidad y el comensal (2022).

Ejemplos de la representación identitaria son: *Festival de Sopes del mon de Nou Barris*, el evento es un punto de reunión de vecinos de distintas nacionalidades y así poder compartir sus recetas a vecinos y ajenos, con el incentivo de ganar reconocimiento e inmortalizar sus memorias históricas de las recetas. De forma paralela “La Cocina” del MACBA reúne conocimientos entre las participantes de diversas estirpes, mientras se busca involucrar al barrio El Raval para que conozcan las instalaciones que el museo tiene que ofrecer.

## 5.2. Comensal

Es el ser humano que experimenta el proceso de autoexploración de la acción de comer y sensación estética del gusto. El comensal es el receptor de estímulos químicos (dicho sea los sabores) y culturales, entorno a cocinar y comer.

Partiendo de la idea que uno de nuestros primeros vínculos cómo sociedad, se forman desde el acto familiar de comer en grupo, Bocos lo denomina como comunidad de gusto: aquellos que comen juntos” (2022).

La comunidad de gusto es el vínculo del acto del banquete; entendiéndolo cómo el contexto dónde la comida se consume y con los comensales (participantes) indistintos característicos en un conjunto.

### 5.3. Comensalidad

Es la celebración de un banquete con determinados alimentos, invitados organizados, según la estructura precisa de la comensalidad. La formación de la comunidad a través del acto de comer (Bocos, 2022: 266).

Es decir que la comensalidad es un acto predeterminado, organizado por un grupo de individuos con características afines o no y tiene la finalidad de degustar alimentos. Transmisión de valores sociales. La comida se convierte en punto de partida para la creación de vínculos sociales, ya que la cocina es un nodo donde convergen conceptos de distinto origen, por ejemplo, ingredientes, recetas o utensilios de cocina. La comida forma parte de la vía de medio de comunicación de los valores que caracterizan a una comunidad.

La comensalidad se traza en dos vertientes: la acción y la representación. Primero “la acción” le da significado a los alimentos consumidos, el orden social que se manifiesta en los turnos al comer, el estilo de comer, la celebración.

La “representación” es la identidad del comensal al comer, según Foucault, el hombre tiene una historicidad propia pero el ser humano se une a una maraña de historias que conforman un modo de vivir, de trabajar y de hablar (1984).

Así es que el comer es una amalgama de las dos propiedades de la comensalidad.

### 5.4. Comida como ritual

En el libro *Hungry City: How Food Shapes Our Lives* la cocina es un ritual, el trabajo del cocinero requería tener el conocimiento de cómo cazar, recolectar y cocinar. Es también un acto de compañía que ordena el compartir lo que se consumirá, ya que las formas de distribuir el alimento equitativamente son ecos de las costumbres que heredamos de nuestros antepasados.

La comida es la enseñanza de modales, la etiqueta son dictámenes de comportamiento sociales impuestos por la sociedad. De la misma manera que las invitaciones a cenar pueden usarse como armas sociales, los modales en la mesa pueden ser utilizados como una segunda línea de defensa por los poderosos contra aquellos a quienes desean excluir (Steel, 2013: 217)

El saber comportarse en la mesa es un asunto serio, ya que todos se benefician del aprendizaje que se da en ella. La mesa es un espacio social.

Ambos autores coinciden que la comida es un punto de encuentro propiciador de experiencias y conocimientos, cada uno nombrándole a su forma, sin embargo podemos notar una semejanza con los conceptos dichos por Barbieri, Wegner y afirmado por Pérez: la comunidad participa en una actividad que los individuos se sienten identificados y esta mezcla se va transformando conforme más seres se involucran.

Y si hay alguien que usa la identidad y la representación a través de la comida por medio del símbolo de la comensalidad en su trabajo, son Antoni Miralda y su compañera Montse Guillén.

## 6. Antoni Miralda y Montse Guillén

Antoni Miralda es un artista catalán multidisciplinario que ha desarrollado su trabajo entorno al objeto, el ceremonial, las intervenciones en el espacio público, el monumento, la comida y el concepto Food Cultura (Food Cultura, s. f.).

Montse Guillén es una chef catalana, representante de la organización Food Cultura. En 1984 abre en Nueva York el restaurante/museo El Internacional (TRAYECTORIA PROFESIONAL | Montse Guillén, s. f.).

### 6.1. El Internacional: 1984–1986 | EL INTERNACIONAL TAPAS BAR & RESTAURANT – Nueva York

Fue un proyecto artístico y experiencia social y participativa en forma de restaurante entre los años 1984 y 1986, creado por Antoni Miralda y Montse Guillén. Fue el primer restaurante en ofrecer tapas españolas en los Estados Unidos. Los clientes formaban parte de la experiencia interactiva de la comida, desdibujando los límites entre la comida, arte, diseño, arquitectura y mass media (Guillen, s.f.).

El espacio motivaba a los clientes a participar en pautas que generaban situaciones entre la comida y el espacio.

Algo que caracterizaba El Internacional es la apertura al conocimiento vivo de la ciudad, sus contrastes y tensiones, también en términos culinarios (...) Más que comer, El Internacional se iba a vivir la experiencia del estar en una fiesta, compartir, mirar y hacer (Bocos, 2022: 68).

La filosofía del espacio tiene que ver con la celebración, el encuentro de muchas ideas, el contraste de información y lo que pueda llegar a surgir.

### 6.2. Archivo Food Cultura.

Food Cultura es una vinculación del público con el patrimonio por medio de una producción cultural a través de la participación social. El proceso de acopio de objetos es parecido a las prácticas museísticas de un museo:

1. Acopio y dispersión.
2. Preservación (Registro y conservación preventiva).
3. Estudio y comunicación (Exhibición, mediación y divulgación).

El interés recae en la relación que la gente tiene con su comida, un hecho cotidiano que tiene una historia detrás. Los objetos del archivo son un testimonio del arraigo al contexto social, por medio de la investigación del papel de los alimentos, interconectándolo a través de su obra en piezas performáticas o de intervenciones. A Miralda le apasiona la sociología de los ritos que envuelven a la comida. Tradiciones y costumbres que se unen al acto de comer, ya que es una representación de la vivencia y el constante cambio.

Las manifestaciones populares se valoran al articularle un carácter estético, Miralda funciona como un catalizador entre los participantes y los artefactos artísticos. La participación cooperativa es un punto clave en el proceso creativo.

### 6.3. Los orígenes.

Food Cultura hace una reflexión sobre la memoria alimentaria y los modos que tenemos en relación a la comida, la naturaleza y el entorno (Cultura Colectiva, 2023). Es un espacio físico que incluye un repositorio digital con referentes dedicados a la antropología y el arte contemporáneo enfocados en la alimentación.

El proyecto tiene sus inicios desde 1960 con una serie de performances hechas por Miralda involucrando la comida, series como banquetes en espacios públicos en París y Nueva York. A partir de 1980 con proyectos como *Honeymoon Project* con acciones ceremoniales que celebraran una boda simbólica entre la estatua de Colón de Barcelona y la estatua de la Libertad en Manhattan, con el intercambio de regalos, tradiciones entre el nuevo mundo y el viejo mundo (Colección MACBA, 2020).

Gracias a los proyectos de Miralda el concepto de Food Cultura aterrizó las publicaciones, colecciones y exhibiciones que Miralda y Guillén colaboraban con restaurantes y otros proyectos.

El archivo se organiza en 3 partes:

Archivo Miralda / Food Cultura. El fondo documental de la trayectoria artística de Miralda, desde sus inicios hasta la actualidad. En él se encuentra obra gráfica, fotográfica, documentos relacionados sobre su obra. Además dispone de la plataforma online *Stomak Digital*.

FIG. 10



Nota: Archivo Miralda, 2023. Fotografía digital, localizado en [pág.web](#).

Colección Food Cultura. Recopilación de carácter etnográfico de más de 20.000 objetos y material gráfico vinculado a la alimentación, el ritual y la cultura popular. El origen de esta colección surge desde el proyecto *Food Pavilion* dentro de la Exposición Universal de Hanover del año 2000, el pabellón de Miralda consistía de una mesa de 41 m. largo en forma del signo matemático del infinito. La mesa tenía vitrinas con alimentos secos como maíz, arroz y frijol y por otros documentos relacionados con la alimentación (Food Cultura, 2023).

FIG. 11

### Food Cultura



Nota: Autoría propia, 2024. Fotografía digital.

*Sant stomak's library*. Fondo bibliográfico dedicado a la cultura de la comida. Contiene libros, recetarios, revistas, fanzines, cd's y memorabilia.



Nota: Santuario Sant Stomak y biblioteca, 2023. Fotografía digital, localizado en pág.web

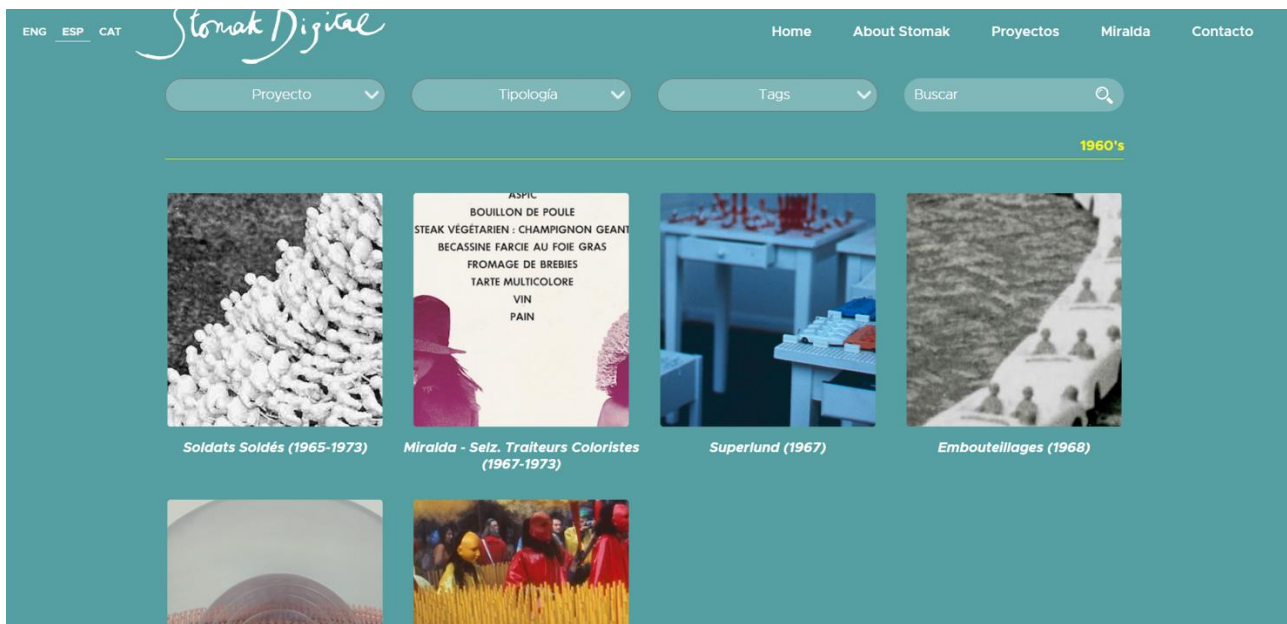
A palabras de su página web, Food Cultura es la unión de los tres elementos del archivo, en forma de plataforma abierta, ya que es el conjunto del archivo físico y digital, busca ampliar la red de colaboración y la creación de nuevos proyectos a partir del espacio (Food Cultura, 2023).

### 6.3.1. Stomak Digital.

Es una base de datos dónde se reúne el proceso de trabajo así como diversos materiales de la producción de Miralda. Desde sus inicios hasta los proyectos más recientes relacionados al concepto Food Cultura.

*Stomak Digital* es una figura metafórica a la vez que tangible en función de la memoria por medio del archivo digital. El archivo se organiza por temáticas conceptuales, en forma cronológica y por medio de la tipología de proyectos (Food Cultura s. f.).

FIG. 13



Nota: Stomak digital. Captura de pantalla, localizado en pág. web.

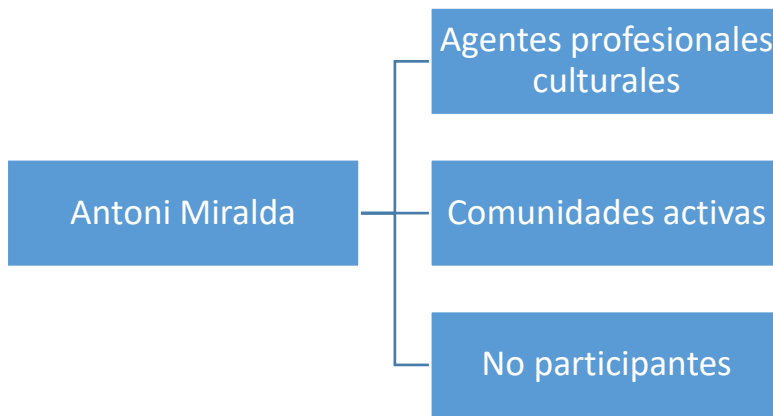
### 6.3.2. Sabores y lenguas: 13 ciudades

Sabores y lenguas es un trabajo multidisciplinario que toma elementos del sitio donde se hace la exposición invitando a la colaboración de los artistas, comunidades del sitio. Las ciudades fueron Caracas, Lima, Bogotá, Ciudad de México, la Habana, Miami, Sao Paulo, Buenos Aires y Montevideo. Se divide en tres secciones:

1. Investigación, experimentación y producción creativa. Es la información recabada para la realización de las piezas expositivas; fotografías, piezas *ready made*, topografías culinarias, audios populares en relación a la comida.
2. Exposición. Realización museográfica de la exposición con la información recabada previamente y obras de participación pública: Vajillas, murales.
3. Archivo. Información que se encuentra impresa y en el archivo Food Cultura.

Miralda dice que un primer contacto es la posibilidad de expandir su propia actividad o su manera de hacer las cosas (...) Comprendí que involucrar formaba parte del trabajo y había que ser claro y creativo en ese aspecto cómo cualquier otro. Todo depende de hasta qué punto se establezca la conexión (2002).

Incursión a un terreno ajeno.



Nota: proceso de investigación de Antoni Miralda. Elaboración propia.

El objetivo del proyecto se puede describir en dos partes: contribuir a la perpetuación de las tradiciones culinarias locales, muchas en fase de transmisión oral y en riesgo de desaparición y codificar una memoria poética sobre las maneras de la comida y la mesa, para la construcción de un archivo (Archivo FoodCultura, 2013).

El proyecto que tuvo sus inicios desde 1997 a 2013 trata de la búsqueda, recopilación y sistematización de información sobre la gastronomía y cultura del sitio a dónde se desarrolla la exposición, así como la formación de redes de conocimiento entre agentes culturales y las comunidades de práctica. Visualmente se demuestra por medio de cartografías impresas sobre platos de vajilla, con la imagen de una lengua e información única del sitio.

FIG. 14



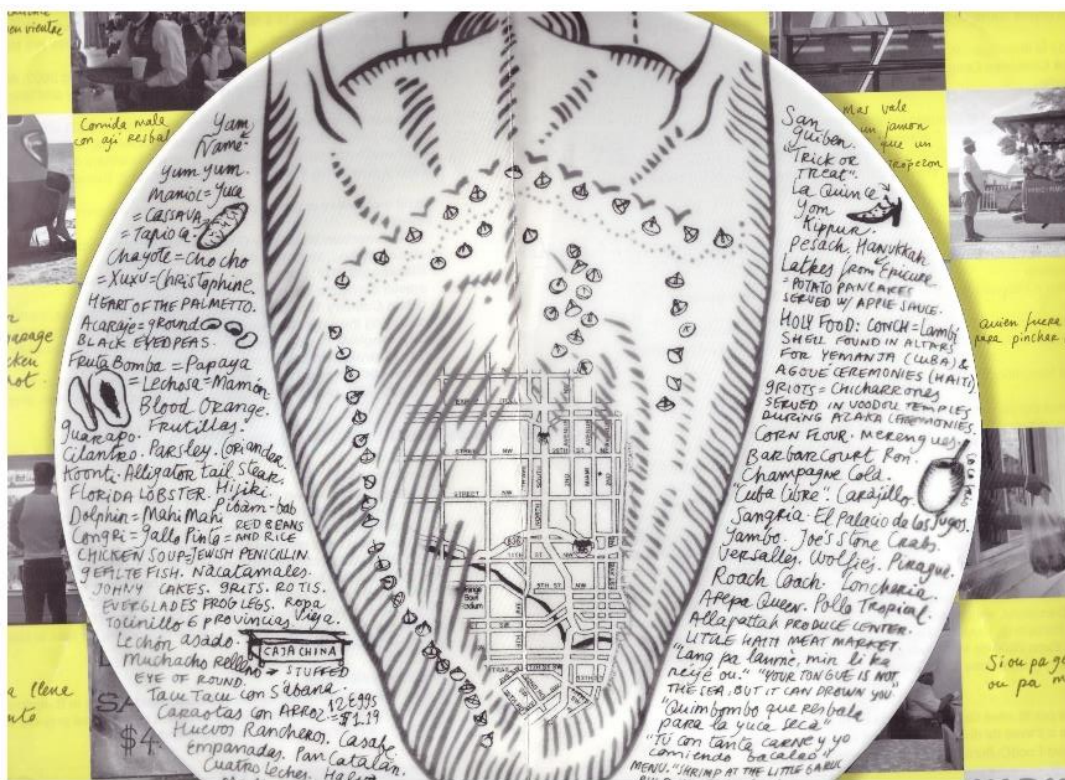
Nota: Topografía de Sabores y Lenguas: Buenos Aires (2007). Fotografía digital, recuperado de Food Cultura.

Como se mencionó al principio de este apartado, la obra de Sabores y Lenguas, es colectivo y multidisciplinaria, ya que en cada ciudad se crean nuevas obras.

- Vajilla imaginaria latinoamericana: platos blancos intervenidos por los distintos participantes de las ciudades visitadas, con cuestiones que los artistas tienen: comida rápida, el hambre, dieta, metabolismo, supervivencia.
- Mural Pizarra: espacio público para que los asistentes intervengan con frases, dibujos y recetas, la información se registró y borró durante la duración de la muestra.
- Topografía culinaria urbana: recorrido visual (por medio de fotografías) a través de mercados, plazas, restaurantes, un retrato de cada ciudad.
- Lenguas de ciudad: collage fotográfico dónde se eligen platillos representativos de la ciudad.
- Retratos de ciudad: fotografías del paisaje urbano.
- Rodapié lingüístico: escritos en un rodapié alrededor de la sala de exposición, se escriben dichos, refranes que hacen referencia al comer.
- Combo mix: colección de objetos recopilados in situ durante el proceso de preparación de la muestra.

**SALVA MANTEL DE SABORES Y LENGUAS: MIAMI.**

FIG. 15



Nota: Fundación Food Cultura (2006). Digitalización de salva mantel. Recuperado del Archivo Food Cultura.

FIG. 16



Nota: Sabores y Lenguas (2007). Collage digital. Recuperado de Dossier Sabores y Lenguas.

El mensaje expositivo tiene 3 niveles de lectura, el semántico con la vajilla imaginaria y el mapa de la ciudad, sintáctico en la instalación museográfica del combo mix, el mural, la vajilla; y pragmática al tomar en cuenta la interacción de los comensales ante la comida y las piezas artísticas.

## 6.4. Equipo de trabajo

Como los autores Barbieri, Pérez y Wegner comentan, es importante tener definidos los roles del equipo de trabajo profesional, ya que estos son los que tendrán contacto directo con las comunidades de práctica. En la investigación sobre la Fundación Food Cultura, pude identificar a los integrantes mostrados en este diagrama de funcionamiento:

Tabla 6

Componentes de la Asociación Food Cultura.



Nota: 2024, Elaboración propia.

Al equipo de trabajo se agregan integrantes dependiendo del proyecto que estén realizando. Estos agentes temporales pueden ser para el diseño gráfico, logística o de archivo. Para el servicio social las actividades se asigna dependiendo del programa de grado, máster o doctorado: museológicos, logísticos o diseño gráfico.

## 6.5. Comunidades activas y no participantes.

Las comunidades activas son aquellas que están involucrados en las actividades afines a las que Miralda se relaciona durante el proceso de creación de sus piezas, por ejemplo durante la realización de Sabores y Lenguas: 13 ciudades, esas comunidades fueron chefs, artistas, comerciantes, familiares del equipo de trabajo de Miralda, comisarios de bienales, de los Centros de Cultura de España en América y los visitantes que llegaron a visitar las exhibiciones. Por supuesto cada uno de estos elementos participa en diferentes medidas. Con los no participantes, no solo son los que no tienen interés alguno en ir a una exposición de arte, también se integran aquellos que tienen

desconocimiento de la acción y tienen la posibilidad de la captar la atención, pero para que esta sea una posibilidad, es necesario investigar las inquietudes de los no participantes.

Cómo sucedió en la Casa del Museo (Véase 7.1) el Museo Nacional de Antropología de México descubrió que no servía de nada que se instalara una exposición de objetos que la gente no comprende ni ve (...) no le das uso ni lo pones al servicio de la gente (Pérez, 2023).

El equipo del museólogo Mario Vázquez fue a los asentamientos en construcción e hicieron la pregunta ¿Qué necesitan saber? La fuente de conocimiento fueron los vecinos y conforme reforzaban esos lazos, también fuente de memorias de valor patrimonial (fotografías, materiales con los que los colonos construyeron sus casas, material didáctico de los niños de las escuelas aledañas). La negociación de contenido resultó en una causal abundante de información, que por razones que desconocemos, no existe una memoria al respecto en la actualidad.

## 7. Actividades extramuros como incitante de la participación de la comunidad

Cuando existe una colaboración compartida entre los profesionales de la producción cultural y la comunidad, se da un compromiso de la práctica. Mirándole desde un sentido holístico, el aprendizaje se da cuando los profesionales de la producción cultural se afilian a los intereses de la comunidad de práctica, ellos por su parte aprenden a través de la práctica de su propia identidad por asociación, agregándole un nuevo significado.

El compromiso es una práctica colaborativa concebida como *historias compartidas de aprendizaje*, es cuando la comunidad de práctica acoge a los profesionales de la producción cultural. En los ejemplos siguientes se habla sobre distintas instancias en las cuales diversas instituciones culturales ofrecieron actividades fuera de sus instalaciones físicas.

### 7.1. Casa del Museo (Ciudad de México, 1972–1980)

La Casa del Museo fue un proyecto experimental extramuros del Museo Nacional de Antropología a cargo del museógrafo mexicano Mario Vázquez y fue presentado en la mesa redonda sobre la importancia y el desarrollo de los museos del mundo, en Santiago de Chile 1972.

El proyecto tiene influencias sobre la corriente de la nueva museología en América Latina: ser participativa y comunitaria. Varine reflexiona que los museólogos deben recurrir a expertos de otras áreas de conocimiento (...) de las que atañen al presente y futuro de la sociedad en su entorno; los museos son instituciones al servicio del medio ya que son servicio al público y que los mejores modelos son los elaborados por los propios interesados y los expertos externos son inútiles o incluso peligrosos (1972).

Lo que Varine nos dice es que los museólogos se favorecen al pertenecer a un equipo de trabajo con enfoque interdisciplinario para implementar acciones que favorezcan la participación cultural en el

público. Además de atraer al público a involucrarse al tomar parte del proceso de producir y apreciar el patrimonio.

Las limitantes de una institución cultural como el Museo Nacional de Antropología se puede explicar a una frase que Mario Vázquez dijo al museógrafo canadiense Duncan Cameron:

*“El museo [MNA] no trabajaba como supuestamente lo debía hacer: para los mexicanos reales, para la gente de su país y tampoco para los niños... se construyó para un propósito que nunca podrá cumplir, olvidamos que los pisos de mármol son muy fríos para los pies pequeños y descalzos” (1993).*

Es común que al tener un régimen sobre las buenas prácticas museísticas se deje de lado la involucración del público, cosificando los artefactos patrimoniales y en consecuencia no existe en los asistentes la identificación de lo que se expone.

Cameron hace una reflexión entre la Casa del Museo y el Museo Nacional de Antropología de México: “Creo que fue esa tarde en la Ciudad de México que empecé a explorarme a mí mismo, a mi mundo, de nuevas maneras. Comencé a entender como estoy inevitablemente incrustado a una matriz multidimensional de mi propia cultura, mi realidad singular no era sino era sino una suma de los constructos sociales de mi cultura. Que arrogante fue creer que yo podría escapar de mis límites sociales, para armonizar con las vibraciones de otros (1993: 161)”.

## 7.1.2. Comunidades de práctica en la Casa del Museo

El proyecto tuvo dos etapas, las cuales se desarrollaron en tres sedes: Observatorio en Tacubaya de noviembre 1973 a 1976, Pedregal Santo Domingo y Ajusco Huaya Milpas de febrero 1976 a 1980.

El objetivo fue incrementar la igualdad en la participación cultural, aunque el concepto de comunidades de práctica fue acuñado por Wenger a principios de los años 2000, el equipo de trabajo tuvo en claro que para aumentar el interés de los barrios a asistir a su sitio expositivo, tenían que involucrarse con los vecinos. Investigar cuales eran las necesidades de la localidad y el origen del barrio. Formar una red de colaboraciones mutuales, con todo y los retos y desacuerdos que implica involucrarse con diversos agentes vecinales.

Se debe destacar que establecer un contacto entre los agentes de la sociedad y los agentes de producción cultural no es sencillo, es imperativo eliminar barreras simbólicas, como evitar inhibir a los participantes permitiéndoles tocar los objetos de la exposición o poder entrar con sus mascotas; demostrar que existe un interés en las preocupaciones de los colonos.

Los vecinos son una fuente de conocimiento, con memorias y artefactos que tienen valor patrimonial y les representa. Conforme el proyecto avanzaba, agentes participantes de la colonia como las amas de casa y profesores de las escuelas aledañas, empezaron a proponer temas de exposición: la historia de la invasión de los terrenos para crear su barrio, flora y fauna del lugar o material creado por los alumnos de la escuela. Se negoció que información les gustaría ver expuestos y más adelante y con una ayuda del equipo de trabajo de la Casa del Museo, los mismos vecinos montaron la exposición.

La Casa del Museo concluyó sin memorias, catálogo o publicación. En el año 2023, Leticia Pérez escribió un libro llamado *El Museo sale a la Calle: un experimento pionero de participación cultural*; dónde habla a profundidad sobre el proyecto, así como resonancias en otros procesos culturales actuales de la ciudad.

## 7.2. Barri el Raval

El Raval, en el distrito *Ciutat Vella*, es uno de los barrios con más densidad poblacional de la ciudad de Barcelona, según los datos de la *Oficina Municipal de Dades*, existe 433 habitantes por hectárea, con un 51,9% de población de origen extranjero (Oficina Municipal de Dades & Ajuntament de Barcelona, 2023).

Existen dos entidades culturales dentro del barrio El Raval: Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona (MACBA) y el Centro de Cultura Contemporánea de Barcelona (CCCB). Dado a la complejidad poblacional, estas dos instituciones culturales han adaptado actividades mediadoras para la población interesada del barrio.

### 7.2.I. MACBA

Dentro del museo existe la posibilidad que los niños y niñas del barrio pueden experimentar con un artista para vivir una experiencia colectiva en una zona elástica, abierta a la imaginación y con ganas de romper normas (MACBA, 2023).

### 7.2.II. Talleres MACBA

Cada artista propone un proyecto, puede que sea de investigación o creación y junto con el educador del museo, crean un espacio de convivencia con las infancias del barrio Raval. El artista Marc Larré y sus actividades de *els nens i nenes del barri*, fueron acercamientos con actividades gratuitas para las juventudes del barrio del Raval (MACBA, 2023).

En otras palabras.

FIG. 17



Nota: MACBA, 2023, captura de pantalla, localizado en youtube.

Otra actividad performativa enfocada a los jóvenes, por parte de la artista Amaia Martín, iniciando desde el juego y la experimentación, plantea construir formas de entrar y habitar los espacios del museo.

El MACBA no solo maneja temas del arte contemporáneo, de igual forma usa la cocina como medio performativo y de aprendizaje. Un ejemplo es el taller “La cocina en construcción” por parte del colectivo *Makea Tu Vida*. Durante el mes que duró el taller, se buscó generar dinámicas de cooperación y participación de los usuarios, para que de esa forma se apropiasen del espacio. La afiliación como colectivo entonces se da por medio de reconocimiento de las identidades, del aprendizaje fruto de la convergencia de diversas formas de cocinar y el crear conexiones humanas.

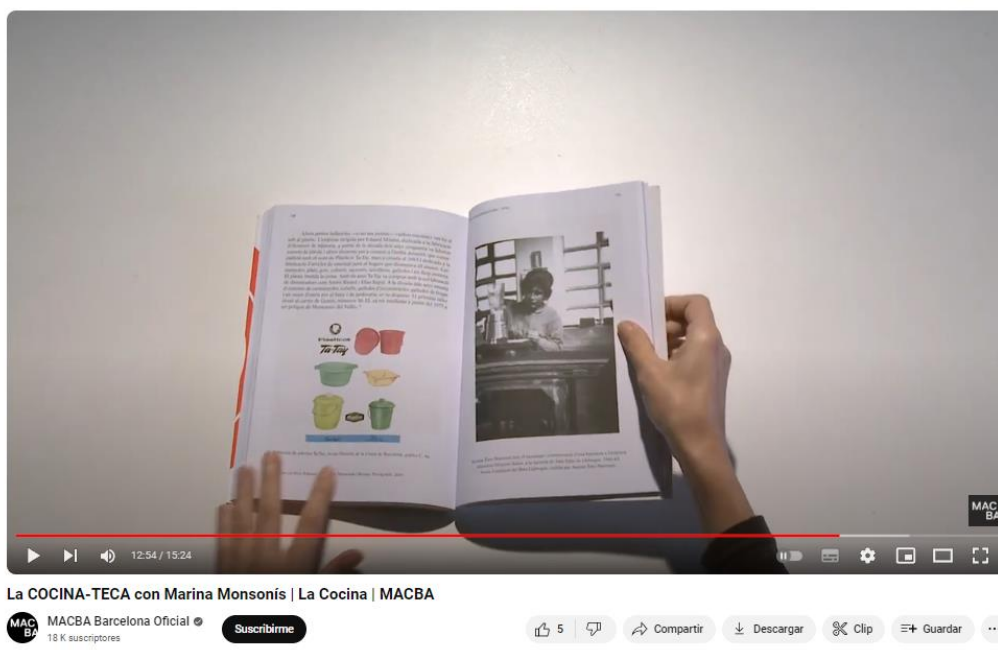
### 7.2.1.2 La Cocina: por Marina Monsonís

Es un espacio en un edificio adyacente del MACBA, empezó su funcionamiento desde noviembre del 2018, tiene un enfoque sobre el aprovechamiento de los ingredientes, usando productos de temporada y de proximidad, borrando la distinción entre un cocinero y un chef (MACBA, 2024).

La artista Marina Monsonís es la participante que organiza la actividad y su trayectoria incluye proyectos que conectan la cocina con los aspectos políticos, sociales y transgeneracionales para crear discusiones y nuevas ideas. Invita a la comunidad del *Barri El Raval* a participar gratuitamente, además que cada persona que participa en la actividad, tiene la opción de compartir un libro que se asocie a la cocina, con la finalidad de aumentar la bibliografía de conocimientos (MACBA, 2011).

#### La COCINA-TECA con Marina Monsonís

FIG. 18



Nota: MACBA, 2021. Captura de pantalla, localizado en Youtube.

Dos veces al mes en los jueves, se reúnen a compartir experiencias culinarias, repensar el origen de las recetas y las herencias coloniales que influyeron en ellas. Además de los talleres mensuales,

existen actividades puntuales que se relacionan con hechos actuales, tales como la ocupación en Gaza.

La Cocina abierta. Aromas de Gaza: Dátiles y alianzas al plato, fue una actividad efímera dentro del marco de la exposición “Canción para muchos movimientos. Escenarios de una creación creativa” de febrero de 2024.

La merienda fue un encuentro de artistas, organizaciones compartieron calor, dolor, saberes, acciones y sabores alrededor de las alianzas y resistencias en solidaridad con el pueblo palestino (Martín, 2024b).

### 7.2.1.3. Disconformidad en el barrio

A pesar de los esfuerzos de los agentes culturales del museo, existen desacuerdos con respecto al uso público del espacio, por ejemplo la más reciente disputa es la plataforma de **No a l'ampliació del MACBA de la Xarxa Veïnal del Raval**. Se oponen a la ampliación del museo y la remodelación de la *plaça dels Angels*, argumentando que existirá un desequilibrio de un espacio al convertirlo en un área edificable (Palmer, 2024).

El museo vive una situación complicada dónde se puede apreciar una discrepancia de los intereses entre la comunidad de práctica (en este caso las asociaciones vecinales del Raval) y el museo. La participación de la comunidad recae en la constante construcción de significados e identidades, el propio contexto dicta si los habitantes sienten que el MACBA les representa. La trayectoria de participación vecinal con las actividades de mediación del MACBA es de carácter periférico, dando como resultado que la afiliación hacia los vecinos sea complicado.

## 7.2.2. CCCB

El CCCB junto con la *Fundació Tot Raval*, han organizado actividades en conjunto para afrontar los distintos lenguajes artísticos, retos y problemas que se detectan en el territorio.

Las propuestas son elaboradas para los sectores juveniles de la población del barrio El Raval. Una de ellas es el Grupo de educación comunitaria (en catalán *Grup d'Educació Comunitària*) formado desde el 2006 “para impulsar la participación de los diversos agentes implicados en la mejora de la educación del barrio (CCCB, 2022).

En el caso del CCCB el compromiso que tiene con la comunidad vecinal lo proyecta al ofrecer múltiples elecciones de participación y por consecuente una vía más clara de interacción entre la identidad cultural y el barrio. Para Josep Ramoneda, director de la institución en los años 90, “Para mí era importante demostrar la existencia de un centro de cultura contemporánea abierto y no sectario, capaz de escuchar a todos, tenía sentido en cualquier coyuntura política e incluso uno en un momento de fortísima polarización y tensión política como el que vivimos (2024).

### 7.2.2.1. Exploraciones urbanas. Ciudades vividas y cartografías críticas

Es un proyecto mixto entre la investigación y la creación, con alumnos de cuarto año de la ESO de dos institutos de Barcelona y los colectivos *Androna Cultura* y *Versebrant*; trata sobre capturar sonidos de distintos espacios que les identifica o en caso contrario, les presenta un límite. La

participación de los adolescentes fue vital para construcción del mapa acústico, que culminó con la creación de una canción.

## Exploraciones urbanas.

FIG. 19



Nota: Redacción CCCB, 2023, Fotografía digital, localizado en pág. web de CCCB.

La contribución de los agentes profesionales culturales, representados por el colectivo de gestión y divulgación de la cultura y la memoria histórica local *Androna Cultura*, la escuela itinerante de arte urbano y hip hop *Versembrant* y la participación de los alumnos de la escuela, posibilitó la formación de un significado identitario por medio de la música.

### 7.2.2.2. Escuela en residencia. Educación y cultura en el Raval.

En el año 2020 y en plena pandemia, existió el proyecto de colaboración entre el *Instituto Miquel Tarradell* y el CCCB, cada fin de semana los alumnos de la escuela iban a la institución para conocerlo y durante el proceso se apropiaban de él. La finalidad fue hacer una conexión entre los alumnos y las diversas fuentes artísticas que el CCCB contiene, ayudar a entender que es un sitio de conocimiento, pero también de acogida, de transformación que dentro de la institución puedan sentirse parte.

Fueron 57 jóvenes de entre 14 a 15 años que realizaban visitas guiadas, y a palabras de unas alumnas: “en un principio nos aburría mucho, porque solo era hablar, hablar (...) pero ahora he cambiado de opinión ahora he aprendido mucho sobre África” (2020). Sin embargo el cambio del salón de clase fue un estimulante para el aprendizaje ya los docentes con el trabajo de CCCB utilizaron elementos como el baile con sus clases de *AfroBeats*, favorecieron al debate con temas que involucran la convivencia en el barrio como los vendedores top manta y crear un dialogo entre los adolescentes, fomentaron el trabajo en equipo al realizar una animación *stop motion* que se puede consultar en la página web del CCCB.

## 7.3 Distrito Nou Barris

*Nou Barris* tiene valores sociales muy arraigados, con movimientos asociativos vecinales que tienen origen desde los principios de los asentamientos irregulares a principios del siglo pasado. El punto central de *Nou Barris* es el antiguo *Instituto Mental de la Santa Creu*, sede actual del Ayuntamiento del Distrito.

FIG. 20



Nota: *Parc Central de Nou Barris* (s.f.) Fotografía digital. Recuperado de *Barcelona turisme*

### 7.3.1. El Festival sopes del món mundial

La asociación 9 Barris Acull y la Red de Intercambio de Conocimientos reprodujeron la experiencia del festival de sopas de Lille, Francia y desde el 2004 en la *Vía Julia* se celebra el festival con el objetivo de “fomentar la convivencia y las relaciones entre los vecinos (...) Si desde tiempos inmemoriales todas las culturas han aprovechado el momento de sentarse alrededor de una olla humeante como un espacio para conocerse y compartir, ¿por qué no podrían las sopas convertirse en un símbolo de este espíritu de encuentro y de intercambio relacionado con la gastronomía?” (Festival de Sopas del Mundo - *Associació 9 Barris Acull*, 2023).

Festival de sopas del mundo.



Nota: autoría propia. 2023. Fotografía digital.

Los organizadores quieren mostrar que la esencia de la sopa es única y diferente, como lo es la gente. Es así que la sopa es una expresión artística la cual los asistentes tienen la posibilidad de probar, ya que la fiesta se basa en el intercambio y la gratuidad, en la que dar y recibir es importante (Festival de Sopas del Mundo - *Associació 9 Barris Acull*, 2023).

El festival busca el intercambio del conocimiento gastronómico de las múltiples nacionalidades que habitan en *9 Barris*, colectivos de vecinos tienen la oportunidad de mostrar aquella receta que les identifica y los asistentes logran probar el sabor de la comida. El elemento central es la sopa, que tiene sus peculiaridades dependiendo de la región, pero de igual forma comparten los elementos básicos como es el fuego, el agua y la olla. Es posible consultar en la página web de la asociación las recetas de cada jornada, así como se encuentra disponible álbumes del festival clasificadas por año. La práctica identitaria de la comunidad se forja a raíz de sopa. La relación del barrio de diversas nacionalidades se compromete a través de compartir recetas de sopas, con la experiencia de mostrar una parte de tu historia por medio del recetario disponible el día del evento y en el blog.

FIG. 26

19è Festival de sopes del Món.



Nota: 9bacull, 2023. Captura de pantalla. Disponible pág. web de 9barris Acull.

El blog funciona como archivo de memoria histórica, una vía digital que muestra la trayectoria de la comunidad en práctica, ya que el aprendizaje es un compromiso que con el tiempo se transforma, se negocia los significados identitarios entre el mismo colectivo, valorizando lo que les identifica. La diversidad de perspectivas fomenta la comunicación y de esa forma sale a relucir las necesidades y los métodos que deben aplicarse para ser satisfechos.



**Proceso  
“Con Todo  
y  
Tiliches”**

## 8. Misión:

La misión del proyecto es reforzar la cohesión social de los vecinos del distrito por medio de la celebración de tradiciones gastronómicas, la herencia patrimonial, porque la mesa es un centro de reunión y de celebración que todos compartimos en nuestra vida. La manifestación del saber culinario es un elemento de visibilidad y el comer es un acto de integración y pertenencia con aquellos ajenos a nosotros.

Declaraciones importantes se han hecho en la mesa, como propuestas de negocios, matrimonios, reuniones y reencuentros; discusiones y acuerdos. Se enseñan modales, se practica el lenguaje. Somos y hacemos, formamos parte de una experiencia y nos envolvemos en la historicidad del ser humano.

Mi cometido es la creación de una lengua de ciudad del *barri Roquetes*, *barri Trinitat Vella* y *Canmasdeu* impresos en platos de cerámica, cómo un homenaje al proyecto Sabores y Lenguas 13 ciudades, rescatar una parte de ese procedimiento al realizar una memoria de la itinerancia de 3 banquetes comunitarios. Un registro de fotografías, videos y recetas que serán incorporados al archivo Food Cultura.

### 8.1. Objetivos generales y específicos

El proyecto busca sumar a los esfuerzos de los vecinos de *Nou Barris* con una huella a la integración, al enaltecer la diversidad de la cultura gastronómica. Visibilizando tradiciones, compartir expresiones y rituales en la comida para demostrar que todos pertenecemos aquí. Demostrar al Ayuntamiento de Barcelona que hay constancia de la lucha vecinal en el distrito para la mejora de la calidad de vida en *Nou Barris*.

Busca involucrarse a la red de proyectos comunitarios que pelean para una soberanía alimentaria, como en el grupo *Ruralitzem* en *Canmasdeu* o la cocina comunitaria del grupo *Som del barri* en el *Casal Popular 3 Voltes Rebel* en *Llucmajor*.

*Con todo y tiliches* busca ser un incitador para la cooperación de asociaciones civiles con los equipamientos culturales para favorecer la integración de las comunidades inmigrantes del distrito de *Nou Barris*, por medio de la evocación de las memorias vinculadas con nuestra alimentación. Buscando las semejanzas de las diversas gastronomías que en conjunto conviven con otras en Barcelona. Auxiliar a la conservación de las tradiciones culinarias al agregar una memoria para integrarse al archivo Food Cultura.

El proyecto se visualiza en 3 etapas: en la investigación y producción artística, obra de participación pública y memoria del archivo del proceso de investigación y el acto participativo.

- Investigación y producción artística: creación de una lengua del distrito de *Nou Barris*.
  - Diseño de una lengua con el barrio de *Roquetes*, *Canmasdeu* y *Centre Cívic Trinitat Vella* impresos en platos de cerámica.
  - Investigación sobre los platos típicos de las nacionalidades hondureña, pakistaní y marroquí. Ya que son las nacionalidades extranjeras con más presencia en el distrito de *Nou Barris*. Ingredientes básicos en su gastronomía, nombre de platillos representativos y bebidas populares.

- Reconocer los principales agentes culturales sociales del distrito de Nou Barris.
- Identificar los equipamientos culturales con capacidad de ofrecer instalaciones para cocinar un banquete de 120 raciones de comida.
- Aprovechar los equipamientos culturales establecidos dentro del distrito, ya que son sitios conocidos en la comunidad con instalaciones para elaborar alimentos y capaces de albergar personas de la comunidad.
- Selección de 3 equipamientos culturales del distrito de *Nou Barris*, dónde se celebrará un banquete comunitario.
- Obra de participación pública: Acción performance de banquete comunitario.
  - Creación de un menú con elementos gastronómicos de las nacionalidades hondureña, pakistaní y marroquí.
  - Libro de firmas: Cuaderno de tapa dura, acción participativa con la posibilidad de escribir testimonios, de refranes, dichos populares y frases con relación a la comida.
  - Correspondencia de artefactos: Donación de objetos vinculados a la gastronomía.
    - Combo mix: fotografías, recipientes, recetarios.
- Memoria de investigación y acto performativo.
  - Catalogación de objetos donados “combo mix”. Toma de fotografías, realizar una descripción de los objetos, datación.
  - Memoria del proceso de la investigación.
  - Ofrecer la memoria al archivo Food Cultura.

El proyecto se pensó para desarrollarse en tres equipamientos culturales de la Generalitat de Catalunya , según su portal de internet la Generalitat de Catalunya tiene 5.319 sitios de diversas tipologías para el desarrollo de actividades culturales en toda la Comunidad Autónoma, de los cuales 1.354 son centros culturales y ateneos (*Departament de Cultura. Gabinet Tècnic, 2023*).

Los centros culturales son edificios integrados y destinados para realizar diversas actividades, de los cuales están capacitados de infraestructuras necesarias para elaborar alimentos. En Barcelona existen equipamientos culturales que funcionan para actividades vinculados a sus actividades principales, el Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona (MABCA) tiene La Cocina, un espacio de aprendizaje a cargo de Marina Monsonís (Véase 5.2.3.) Dos veces al mes, Monsonís ofrece talleres de cocina a las vecinas del barrio además de brindar un sitio que fomenta el vínculo de las mujeres con su patrimonio del lugar de origen y formar un archivo de memorias que se pueden consultar posteriormente.

Los centros elegidos tienen los atributos de ser accesibles, preocupados por su territorio y con actividades acorde a la proximidad de los vecinos.

## 8.1.2. Estrategias y plan de trabajo

En el marco de tareas a realizar y para reducir los disencimientos que podrían suscitarse al encontrarse con diversos agentes culturales (tanto profesionales como los sociales), es indispensable tener descritas las tareas a realizar, descripciones de los roles en el proyecto y acuerdos que podrán implementarse en caso de contrariedades. Mi propósito es mediar para apoyar el desarrollo de los banquetes y aumentar los artefactos de la memoria gastronómica, para ser concebidos como archivo patrimonial.

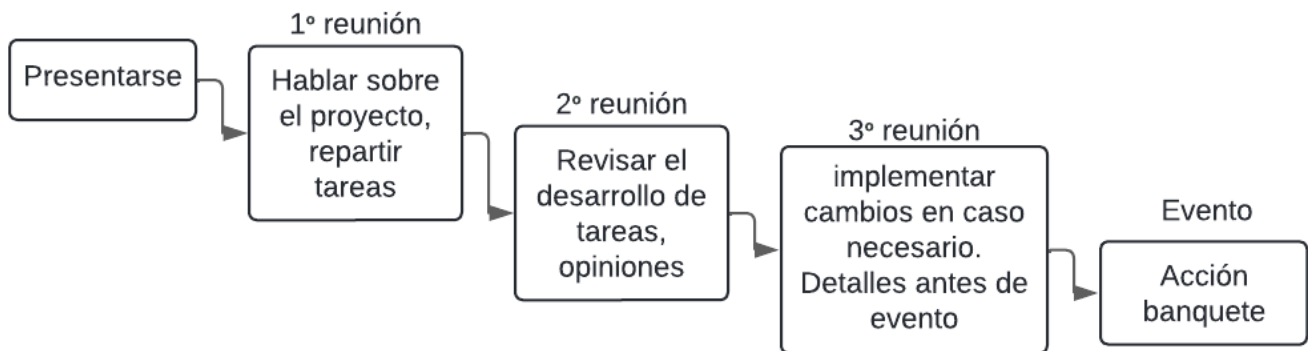
TABLA. 1

Proyecto	Objetivo	Tema
Celebrar 3 banquetes comunitarios.	Incentivar la cohesión cultural vecinal por medio de la gastronomía.	Patrimonio inmaterial gastronómico.
Acción performance con piezas de la Vajilla de Sabores y Lenguas: 13 ciudades.	Difundir la cultura gastronómica y promover el arte contemporáneo en el barrio.	Arte contemporáneo.
Creación memoria de la itinerancia del banquete comunitario.	Contribuir al resguardo del patrimonio inmaterial de la gastronomía del barrio.	Patrimonio de archivo.

Nota: estrategias del proyecto, 2024. Elaboración propia.

Para facilitar la visualización de las acciones a implementar para el proyecto, a continuación se muestra una cadena de progreso. Esto se aplica para introducirse a los agentes culturales profesionales y agentes culturales sociales.

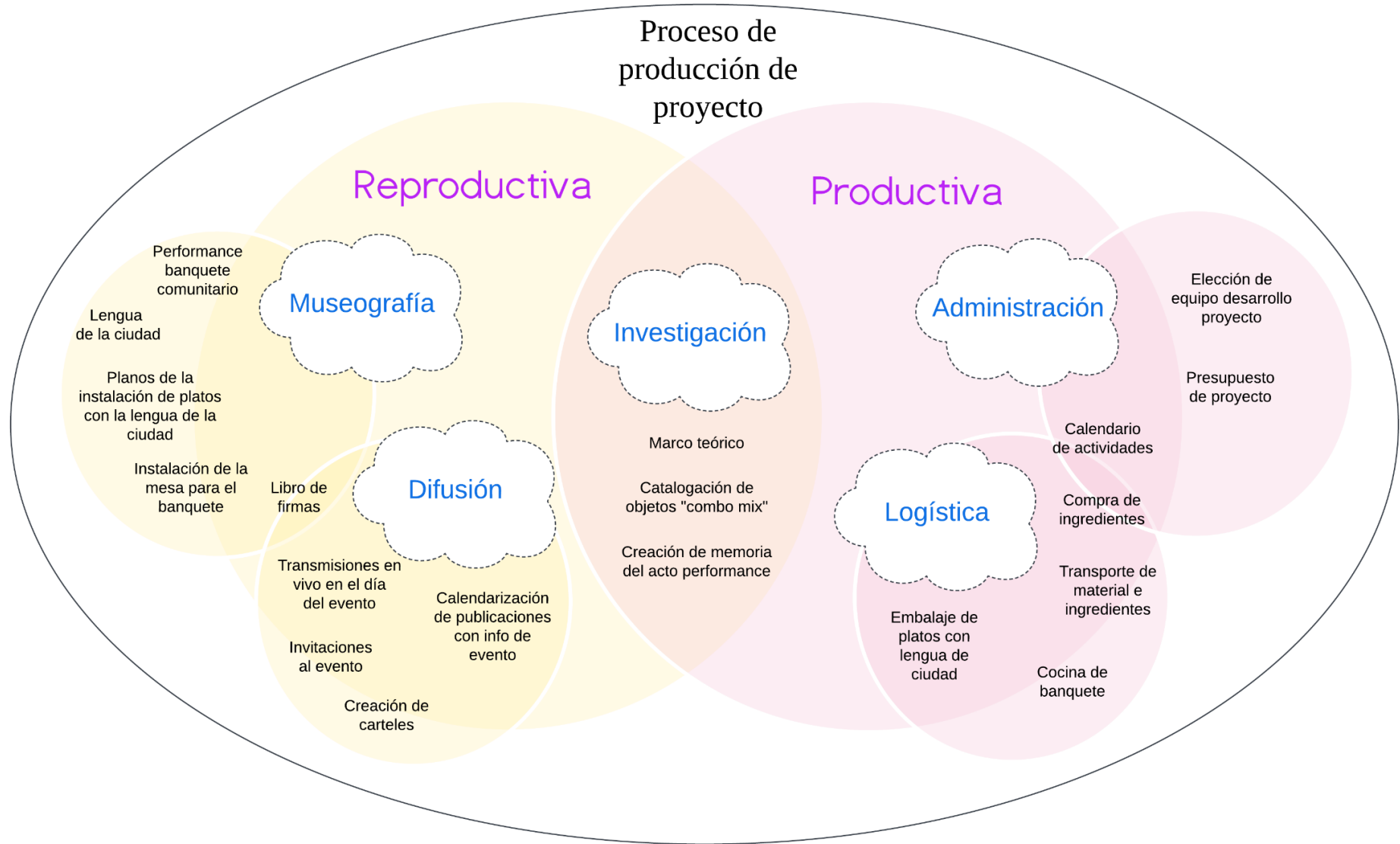
FIG. 1



Nota: cadena de progreso del proyecto, 2024. Elaboración propia.

El proyecto se conforma por procesos: reproductivo y productivo, y son las actividades necesarias para que un plan pueda funcionar. En el siguiente mapa se puede observar la tipología a la que pertenecen las tareas. Sin embargo no son exclusivas unas de las otras ya que comparten destinatarios como los responsables para que la tarea pueda cumplirse.

FIG, 2



Nota: procesos (2024). Creación propia.

## 9. Comprender el entorno local

Una forma de colaboración en la mediación vecinal es utilizar el patrimonio inmaterial gastronómico como expresión cultural, es importante adentrarse en el contexto social e histórico del distrito *Nou Barris*. En el bloque uno comenté sobre la Casa del Museo, un proyecto experimental extramuros del Museo Nacional de Antropología a cargo del museógrafo mexicano Mario Vázquez; y es primordial destacar cómo la acción de los vecinos en la creación de contenidos (sugiriendo temas de exposiciones, donando artefactos para presentaciones y apoyando al montaje de exposiciones) fue una parte importante para el incitar a los vecinos a perder el miedo a entrar a las instalaciones y después con diferentes actividades, los pobladores comenzaron a involucrarse en las acciones del museo, donando objetos o anécdotas e incluso sugiriendo temas para exposiciones. Esto no surgió de la nada, fue necesario un trabajo de investigación por medio de visitas de reconocimiento, pláticas con los vecinos e intentos fallidos con exposiciones donde los habitantes no se sentían identificados, que la Casa del Museo fue formándose. Es fundamental conocer y ser reconocido en el ámbito donde se proyecta desenvolver el proyecto, así se favorece el acceso y el disfrute de las diversas manifestaciones patrimoniales que son la comida. Inspirada con este antecedente, logré conseguir información de la siguiente manera:

### 9.1. Localización de fuentes:

Fuentes primarias.

- Bases de datos de censo poblacional del *Institut d'Estadística de Catalunya*.
- Mapas cartográficos de los distritos del *Ajuntament de Barcelona*.
- Equipamientos culturales de la *Generalitat de Catalunya*.
- Fondo documental de Food Cultura: fotografías, dossiers, folletos, publicaciones impresas.
- Páginas web de asociaciones culturales y equipamientos culturales.
- Publicaciones sobre *Nou Barris*:
  1. *Memòries del districte Nou Barris, Aigües de Barcelona* (2017).
  2. *Destinació: Nou Barris: Un viatge per la història dels transports a Nou Barris* Fernández I Valentí, R. (2010). *Nou Barris Barcelona*. García Soler, C. (1998).

Fuentes secundarias.

- Fondos hemerográficos, noticias y reportajes:
  1. Fundación Food Cultura.
  2. Patrimonio inmaterial gastronómico.
  3. Equipamientos culturales *Ateneu 9barris, Canmasdeu y Centre Civic Trinitat Vella*.
  4. Comida considerado como patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO.
- Bibliográficas:
  1. Migración y su influencia en el consumo de alimentos. Carbajal, M. G. G., & Magaña, M. Á. M. (2017).
  2. El museo sale a la calle: un experimento pionero de participación cultural. Castellanos, L. P. (2023).

La comida, la identidad y la migración: Un caso de estudio de inmigrantes femeninas y su relación con la comida" Morales, S. (2019)

## 9.2. Creación de fuentes

### Trabajo en localidades.

- Visitas de reconocimiento: A los centros de equipamientos culturales.
- Charlas informales.
- Localización de agentes de participación cultural social.
  1. Asociaciones culturales del barrio.
  2. Red de intercambio de conocimientos.
  3. Asociaciones de economía solidaria.
  4. Asociaciones de resguardo de memoria histórica.
- Localización de agentes de participación cultural profesional.
  1. Integrantes de equipo archivo food cultura
  2. Integrantes de equipo de los equipamientos culturales *Ateneu 9barris, Canmasdeu y Centre Civic Trinitat Vella.*
- Registro fotográfico.
- Dossier de comidas típicas de las nacionalidades extranjeras más comunes en *Nou Barris.*

### Diálogos

- Con integrantes de producción cultural profesional.
  1. Museógrafos.
  2. Administración.
  3. Diseñador gráfico.
  4. Archivista.
  5. Logística.
- Con integrantes de participación cultural social.
- Socios de una organización: artesanos, cocineros, talleristas, músicos, creadores de contenido.

Como preámbulo del proyecto se conoce que el 21,62% de la población del distrito de *Nou Barris* es de origen extranjero (*Institut d'Estadística de Catalunya, 2023*). Las nacionalidades extranjeras más comunes del distrito son la hondureña, pakistání y la marroquí. Esta información me permitió contemplar qué opciones de comida se puede ofrecer como menú en los banquetes comunitarios, sin embargo eso no se delimita a que solo los vecinos de estas nacionalidades participen. Nuestros orígenes diversos comparten una actividad en común, el comer.

Aunque no solo comemos por comer, nuestras diferentes sociedades han desarrollado diversas formas de consumir nuestros alimentos, crearon festivales, se realizan rituales, existe objetos que tienen el uso culinario. Se enseñan modales, se crean enlaces y se discuten tópicos importantes alrededor de la comida. Se recuerdan infancias, personas que ya no están, se dan buenas noticias, nefastas también. Nuestras formas de comer son una parte de nuestra identidad, vivencias que se van entramando entre de las demás personas.

Pese que elegí a las nacionalidades de Honduras, Pakistán y Marruecos, como comienzo del desarrollo para un menú del banquete, los participantes de las acciones performáticas contribuirán

a derribar barreras simbólicas para identificación de su identidad, cada uno aportando de sus conocimientos o recuerdos para reflexionar sobre la memoria.

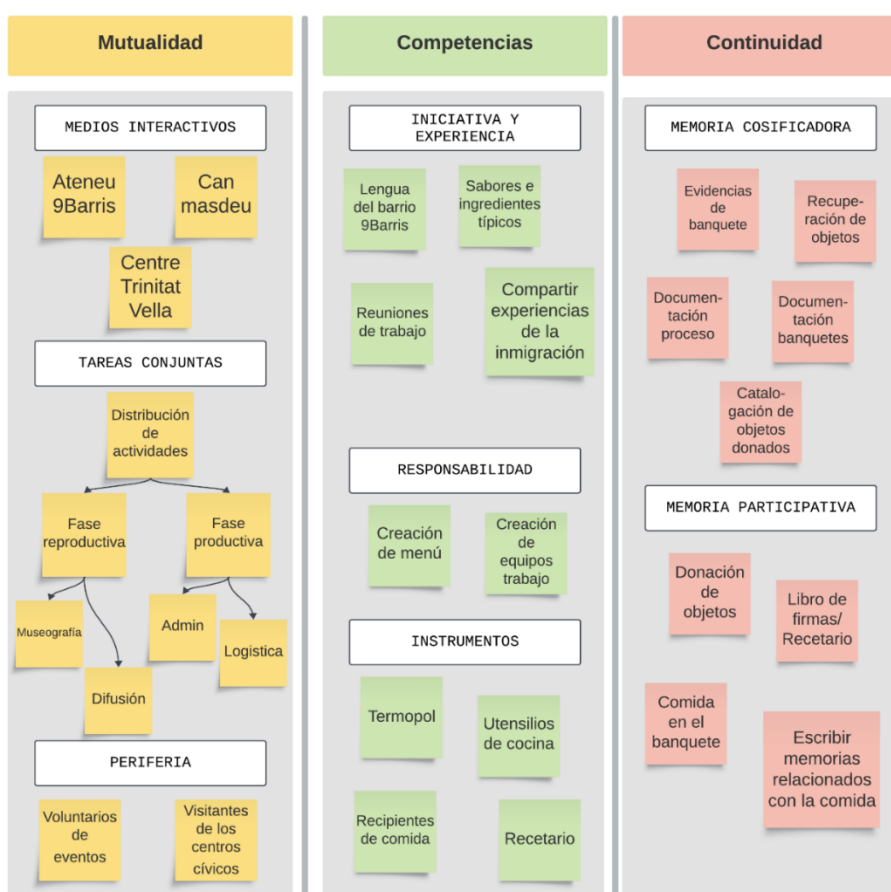
## 10. Aportaciones de las asociaciones civiles dentro de una comunidad de práctica.

Se ha comentado de cómo una sociedad es un cúmulo de grupos o asociaciones relacionados entre sí llamados como comunidad de práctica. A su vez esos conglomerados conforman las constelaciones de práctica. Para Wenger la mayoría de comunidades de práctica están relacionadas con un gran número de constelaciones que reflejan diversas conexiones con la organización y el mundo (2001: 304).

En la práctica eso significa que las asociaciones sociales no se encuentran solas, pertenecen a un mar de otras asociaciones peleando por finalidades similares, y en casos puntuales llegan a encontrarse. Las colaboraciones se traducen a préstamos de material o de personas que pueden apoyar en un evento o proyecto.

### Procesos de participación y negociabilidad

FIG, 3

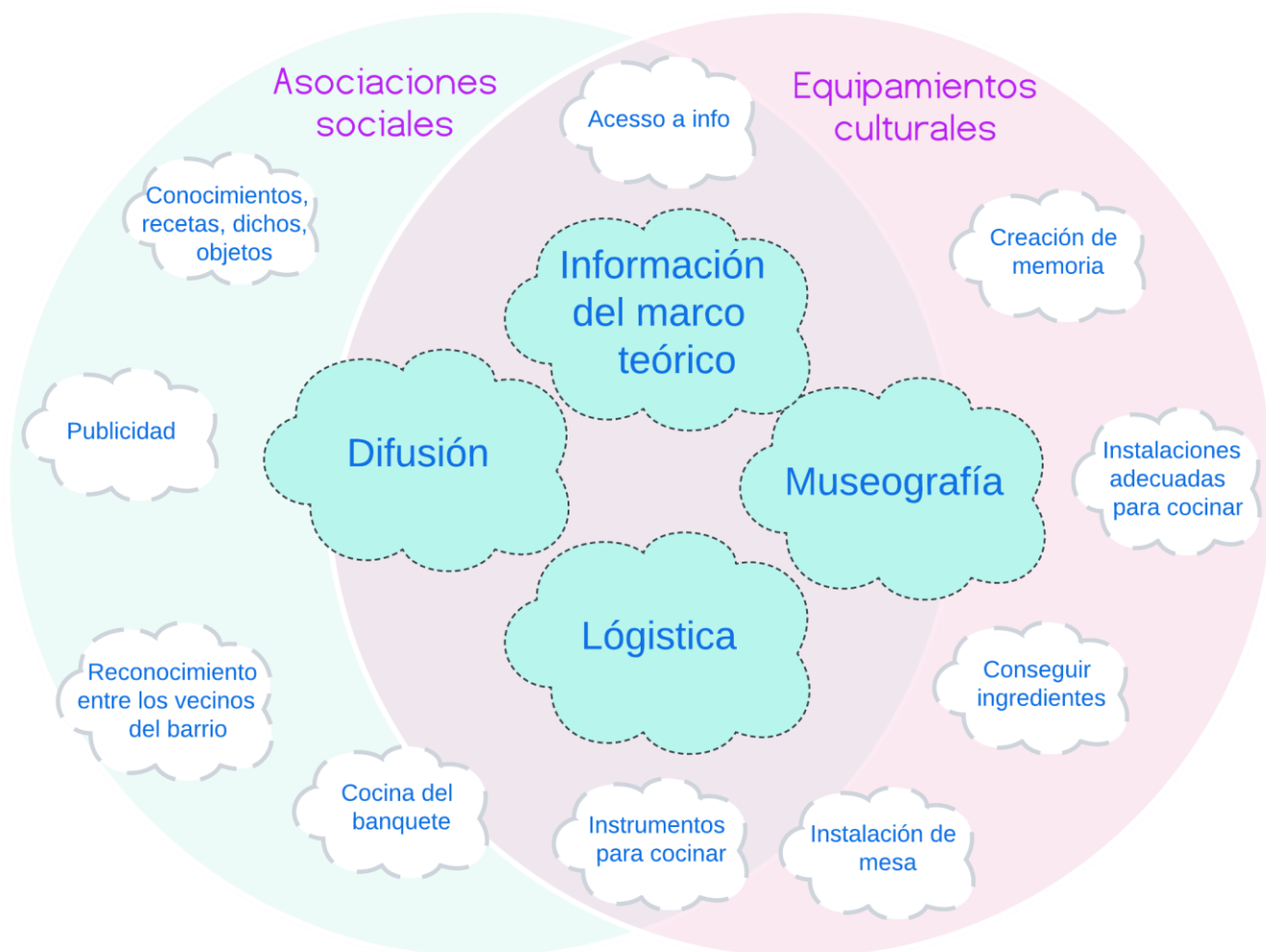


Nota: autoría propia, 2024.

En cada paso de la producción del proyecto es indispensable contar con la colaboración de los diversos agentes culturales que tenemos a disposición. También se debe tomar en cuenta que es

necesario describir las actividades y evitar malentendidos en un futuro. En el apartado 3.5 Tareas a realizar, se describen las actividades en detalle.

FIG 1



Nota: autoría propia, 2024.

## 10.1. Fortalezas y áreas de oportunidad

Para el desarrollo del proyecto nos situamos en un modelo de gestión mixto participativa ya que se requiere la colaboración de diversas agentes culturales de orden público y privado (Véase punto Modelo de gestión).

Son muchos los factores que debemos tener en cuenta para la implementación de acciones para el avance del proyecto. En este apartado se describe las fortalezas y áreas de oportunidad, ya que sirve como pautas que se convierten en estrategias que funcionan como indicadores de rendimiento.

TABLA. 2

<b>Fortalezas</b>	<b>Áreas de oportunidades</b>
Legitimidad a partir de la participación.	Falta de estructuración entre la entidad de administración pública y los agentes culturales privados.
Visibilización de inquietudes y la valoración de las organizaciones civiles para ser tomados en cuenta.	Conflictos al momento delimitar los criterios consentidos entre todos.
Trabajo por afiliación dado que comparten valores de compromiso mutuo.	Escepticismo de la capacidad profesional de los participantes.
Variedad de pensamientos y bagajes culturales para enriquecer el proyecto.	Lidiar con conceptos arraigadas o persistencia a diversificar ideas.
Antecedentes de convivencia ya que son grupos formados con anterioridad y ya se conocen.	Desacuerdos entre los agentes culturales implicados, administración pública y la comunidad.
Agentes culturales tienen antecedentes con proyectos comunitarios vinculados con la comida.	Proyectos fueron encaminados en el mejor de los casos a la gastronomía española y no de otras regiones.
<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
Ignorancia del plan de trabajo del proyecto. Falta de instrucciones claras para la repartición de tareas a realizar. Desacuerdos entre colaboradores.	Desconocimiento de los niveles de comunicación entre las asociaciones culturales civiles. Sesgo de comprensión de dudas no resueltas.

Nota: Fortalezas y áreas de oportunidades, 2024. Creación propia.

TABLA. 3

<b>Acciones para maximizar las oportunidades</b>	<b>Acciones para aprovechar las fortalezas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mostrar un dossier del proyecto con los puntos importantes.</li> <li>Tomar en cuenta sus consejos e inquietudes. Escribirlo en minutas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprovechar la experiencia de crear comida en grandes cantidades para aplicarlo a platillos de otros orígenes.</li> </ul>
<b>Acciones para minimizar debilidades</b>	<b>Acciones para minimizar las amenazas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Describir en el proyecto los objetivos a conseguir: 3 banquetes comunitarios, 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener contacto constante entre las entidades culturales y las asociaciones civiles.</li> </ul>

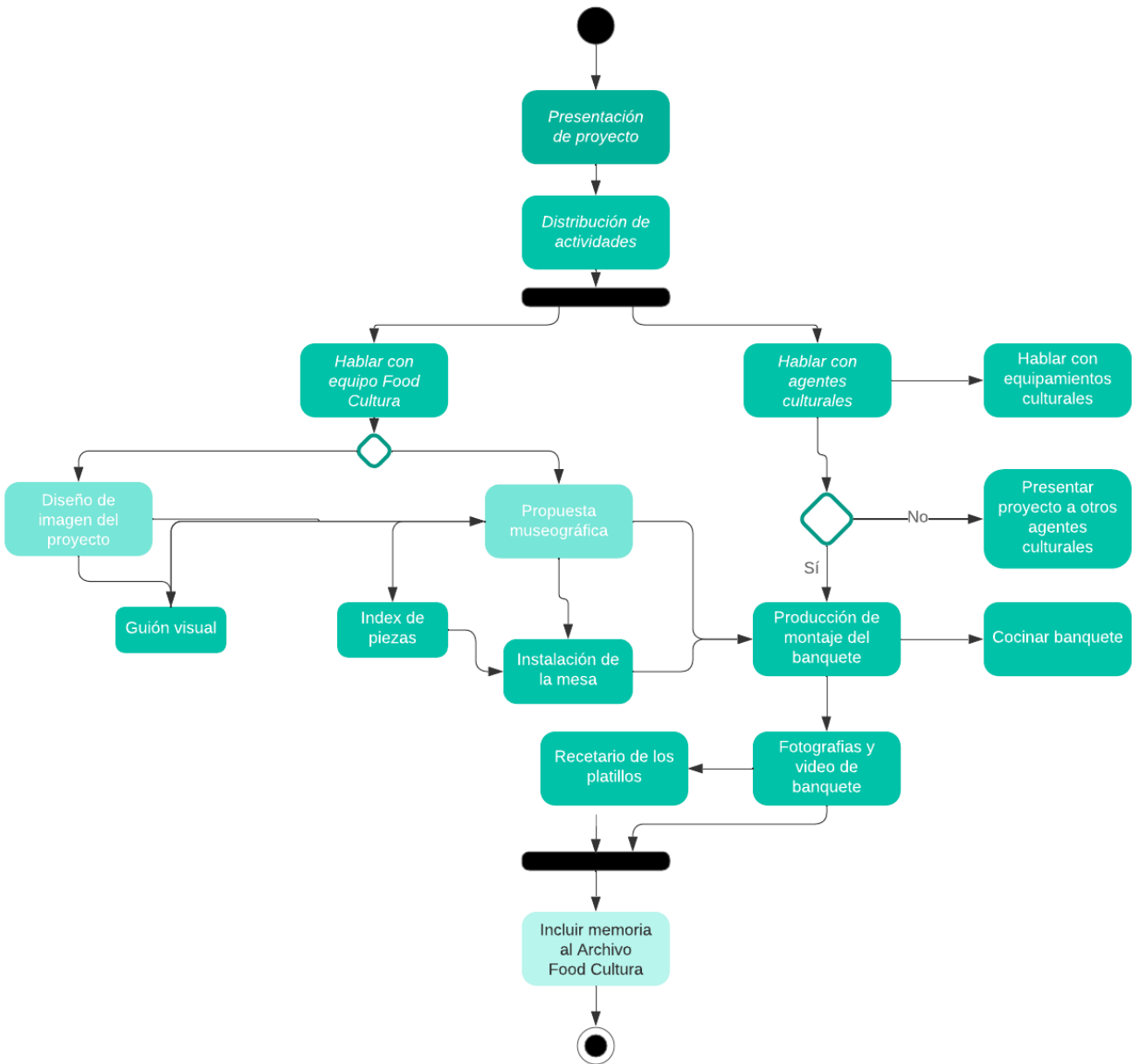
acciones performativas y museológicas con la vajilla de Sabores y Lenguas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear una propuesta de menú.</li> <li>• Mediar las ideas con puntos en común.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canal de comunicación en caso que surjan dudas o comentarios.</li> <li>• Crear minutas de cada reunión que se puedan consultar.</li> </ul>
--	---

Nota: Plan de estrategias, 2024. Creación propia.

## 11. Gestión del proyecto

### 11.1. Diagrama de flujo

FIG 2



Nota: creación propia (2024). Diagrama de flujo.

## II.2. Modelo de gestión

Un modelo de gestión es un marco de referencia para la administración de una entidad, con base en las metas y valores planteados en la misión. A palabras de Martinell, el modelo de gestión depende de la complejidad de las directrices y el conjunto de herramientas que se usan para la participación del proyecto (2014).

Los principios del proyecto son la visibilidad de las tradiciones culinarias, el rito de la comida como acto de integración y el sentimiento de pertenencia al compartir nuestra herencia patrimonial a otros individuos.

Dado a que se requiere la implicación de la red de asociaciones de *Nou Barris*, los agentes culturales que se involucran con el equipo Food Cultura se distinguen como colectivos que comparten los valores del reforzamiento de la identidad, peleando por la equidad social y el acceso a la cultura y el alimento. Para el desarrollo del proyecto “Con todo y tiliches: intervenciones gastronómicas en Nou Barris”, se señala al modelo mixto de gestión participativa, ya que es una coproducción con agentes de la administración pública (como el *Centre Civic Trinitat Vella*) y los agentes sociales del sector privado. En el punto 2.2 Desarrollo cultural en *Nou Barris*, se habla con más detalle de aquellas organizaciones.

TABLA. 4

Tipo	Descripción	Nombre	Modelo de gestión
Ente instrumental	Entidad autónoma administrativa. Directrices: Documentación de memoria histórica, promoción y difusión cultural.	<i>Centre Cívic Trinitat Vella</i>	Administración pública. Gestión cultural y patrimonial directa en el ámbito público.
Concesión administrativa	Asociación con fondos para su funcionamiento público y privado. Directrices: Documentación de memoria histórica y archivo, creación de espectáculos circenses.	<i>Ateneu 9Barris</i>	Sector privado con fines de lucro. La gestión de las instalaciones se transfiere a un privado (la asociación) y la administración monitorea su gestión y cumplimiento de la misión.

Tercer sector, entidad sin ánimo de lucro	Asociación que se comprometen a poner en común conocimientos y actividades para conseguir finalidades de interés general. Directrices: Cooperación, accesibilidad, protección del medio ambiente, soberanía alimentaria.	<i>Vall Canmasdeu</i>	Sector privado sin fines de lucro.
Tercer sector, entidad sin ánimo de lucro.	Los beneficios económicos se reinvierten en su actividad. Directrices: Participación cooperativa, preservación del patrimonio gastronómico.	Fundación Food Cultura.	Posee un estatuto y funciona por medio del mismo.

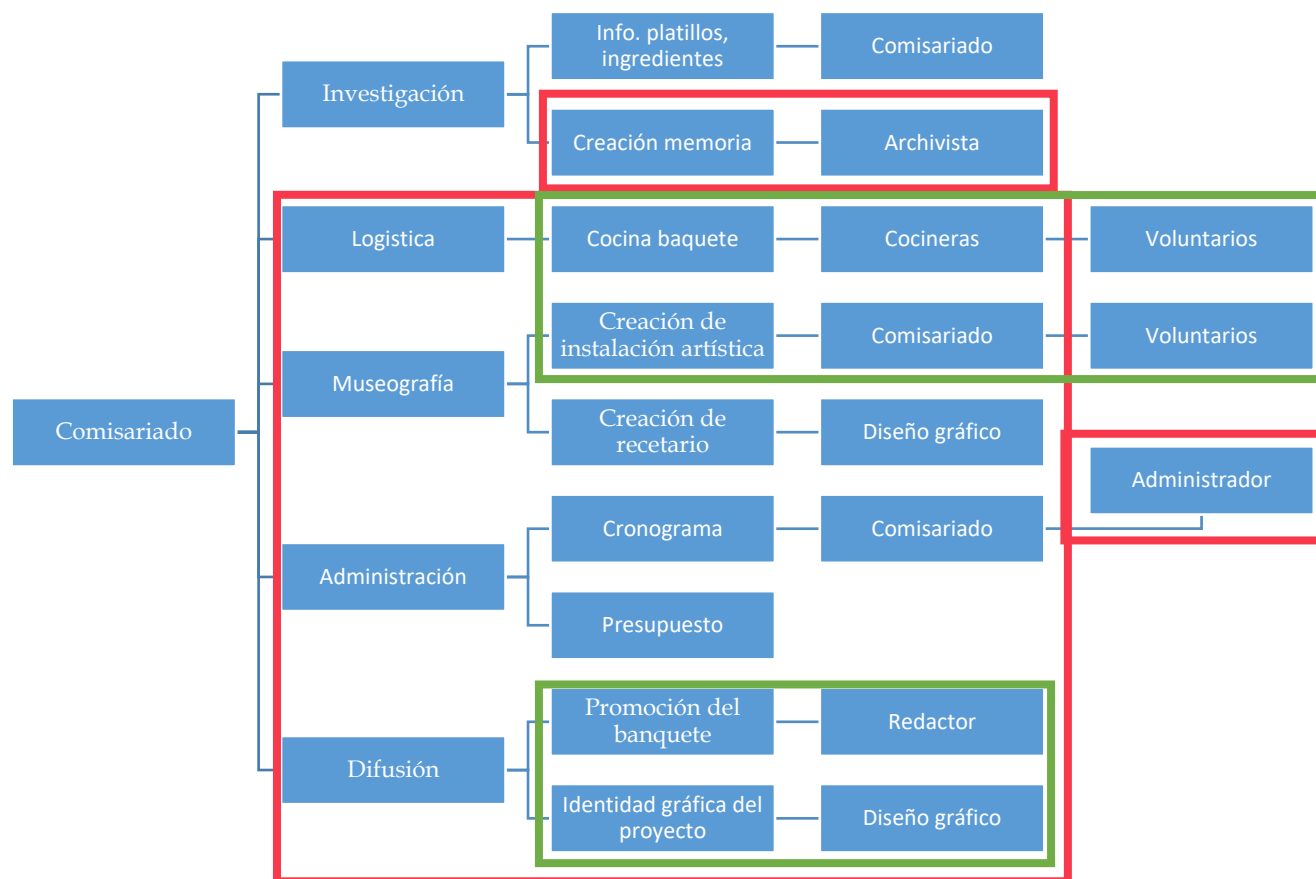
Nota: Modelos de gestión de los agentes culturales, 2024. Creación propia.

Se proyecta como un modelo de gestión colaborativa ya que es la gestión mixta con ayuda de instancias públicas. La participación se basa en el concepto del compromiso ciudadano, la autogestión y visibilidad a los habitantes de Nou Barris.

El motor del modelo son las personas, ya que ellas son la herramienta principal para el éxito, gracias a la cooperación de las diferentes competencias que cada persona posee. A continuación se presenta una guía para comprender la estructura organizacional para la coordinación de tareas. Los recuadros de color rosa representan la ayuda por parte de la organización Food Cultura, y los de color verde es el apoyo requerido por las asociaciones *Centre Cívic Trinitat Vella*, *Ateneu 9Barris* y *Vall Canmasdeu*.

Visualmente se puede apreciar que la gestión colaborativa es necesario la implicación de las asociaciones en los diferentes niveles del proceso del proyecto, ya que se busca una implicación de la comunidad de práctica. Con poder de opinión y de decisión.

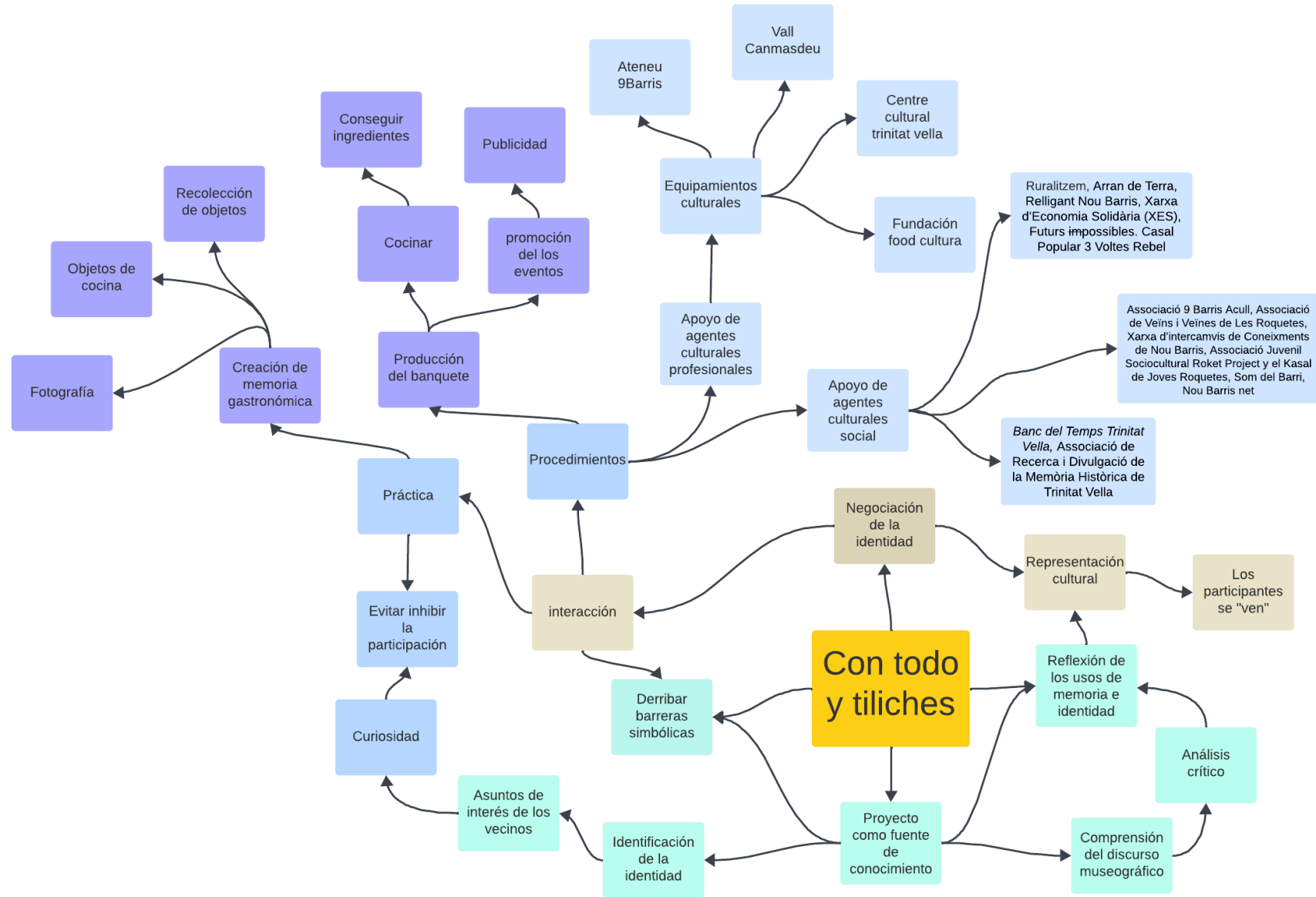
TABLA. 5



Nota: estructura organizacional. 2024. Creación propia.

Es importante que todos los involucrados tengan voz en las acciones a realizar, apoyados por los agentes de gestión cultural profesional y social. Aquí describo de manera general los pasos necesarios para que la interacción entre los implicados sea fructífera, justificando por qué es imperativo generar el interés en los vecinos ya que de esta forma es más probable que se sientan identificados y se apropien de las acciones como suyas. La representación cultural por medio de la comida es una vía para que los vecinos del distrito se “vean” reflejados, junto con las prácticas patrimoniales proyectadas que buscan generar una fuente de conocimiento que en su futuro podrá usarse como creación de una memoria gastronómica, que a su vez formará parte del archivo Food Cultura.

FIG 3



Nota: mapa mental con todo y tiliches (2024). Elaboración propia.

## II.3. Tareas a realizar

La bitácora de reuniones tiene descritas las actividades a realizar para que el proyecto avance.

TABLA 7

<b>Bitácora de actividades. Agentes de la producción cultural profesional.</b>					
<b>Rol</b>	<b>Aproximación</b>	<b>Reunión</b>	<b>Reunión</b>	<b>Reunión</b>	<b>Evento</b>
Investigación	Examinar los antecedentes del uso del patrimonio inmaterial, conceptos clave de la tesis: comensalidad, participación cultural, ritual, comunidades en práctica. Benchmarking internacional, nacional y local: casa del museo, mediaciones MACBA Y CCCB, festival de sopas del mundo, archivo Food Cultura.	Localización de fuentes primarias y secundarias, creación de fuentes. Principales equipamientos culturales en el distrito de <i>Nou Barris</i> . Principales agentes culturales de <i>Nou Barris</i> . Establecer contacto con los agentes clave. Consultar base de datos de censo poblacional, libros de historia del distrito.	Investigación sobre los platos típicos de las nacionalidades Honduras, Pakistán y Marruecos: rituales, festivales, objetos. Uso de material gráfico como fuente de información: libros, pág. web. Visita de localidades dónde se haría los banquetes.	Creación de menú con elementos gastronómicos, la nacionalidad hondureña, pakistaní y marroquí.	Creación de memoria de banquete. Información que puede ser archivado para su consulta, catalogación física y digital para al archivo Food Cultura.
Museografía	Descripción de las acciones que se realizarán: Performance banquete comunitario, libro de firmas (acción participativa para escribir testimonios, refranes, dichos	Realizar planos para la propuesta de la acción performance banquete comunitario. Creación de la lengua de la ciudad.	Modificaciones dependiendo del espacio del performance.	Transporte de la comida para el banquete.	Instalación de la mesa para el banquete. Posicionar los platos con la lengua de la ciudad. Situar el cuaderno de firmas.

	populares relacionado con la comida). Donación de artefactos vinculados con la gastronomía de los donantes (combo mix).				
Administración	Delimitar equipo técnico para el desarrollo de proyecto: contador, operarios, técnico de redes sociales, comisariado, archivista, museógrafo, cocineras/os, conductor.	Ubicar modelo de gestión: mixto de gestión participativa con elementos públicos y privados. Delimitar el sector a que se dirige: vecinos del distrito de Nou Barris. Creación de programa de jornada de reuniones.	Crear presupuesto del proyecto: banquete comunitario, creación de platos con la lengua de la ciudad, creación de un cuaderno de firmas, y calendario de actividades.	Vigilar el transporte de la comida para el banquete. Que todos los objetos estén listos para ser ofrecidos en el banquete. Cuaderno de libro de firmas, los platos con la imagen de la lengua de la ciudad.	Acción banquete
Archivista	-	Charla, presentar proyecto. Descripción de responsabilidades.	Descripción de catalogación de objetos "combo mix": fotografía, descripción de objeto, datos. Memoria de proceso de investigación.	Recepción de objetos: describir objetos, materiales, medidas, origen y datación. Tomar fotografías. Crear un archivo en Excel con una lista de los objetos "combo mix"	Creación de memoria de acción banquete, y de investigación.

Nota: actividades del proyecto, 2024. Creación propia.

TABLA. 6

<b>Bitácora de actividades. Agentes de la producción cultural social.</b>					
<b>Rol</b>	<b>Aproximación</b>	<b>Reunión</b>	<b>Reunión</b>	<b>Reunión</b>	<b>Evento</b>
Difusión	Creación de identidad visual: logo, tipografía, gama de colores. Modelo de promoción de publicaciones. Calendarización de publicaciones en redes sociales.	Programación de publicación de post en redes sociales.	Creación de cartel de eventos banquete en <i>canmadeu, ateneu 9barris, centre civic trinitat vella.</i>	Lista de invitados importantes para la acción. Implementar cambios si es necesario	En vivo de las acciones en redes sociales de food cultura.
Logística	Delimitar equipo: operarios, cocineras/os, conductor.	Conseguir ingredientes del menú para el banquete.	Calendario de movimiento de los ingredientes y los objetos para usar en los banquetes.	Comenzar a cocinar las 120 raciones de comida para el banquete. Dejarlo en los equipamientos culturales.	Llevarse los objetos que fueron donados y moverlos a Archivo Food Cultura.

Nota: actividades del proyecto, 2024. Creación propia.

## II.4. Presupuesto

Se requieren dos tipos de presupuestos, uno de gastos y otro de ingresos para describir las aportaciones necesarias para producir el proyecto.

- Los **gastos** están estructurados por: honorarios, producción del proyecto, logística, comunicación y difusión y el costo del proyecto ejecutivo.
- Los **ingresos** se divide por las aportaciones de los equipamientos culturales Ateneu 9Barris, Centre Trinitat Vella y Canmasdeu, aportaciones privadas en forma de comodato y mecenazgo.

Etapas del proyecto	Tipología de gasto	Descripción	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio unidad/hora	Total
Investigación y producción artística	<b>Servicios</b>						
		logística	desarrollo de reuniones : servicio de catering	Lote	3	150.00 €	450.00 €
		Diseño gráfico	Creación identidad visual, diseño lengua del barrio: Roquetes, Canmasdeu, Trinitat Vella	Lote	1	1,400.00 €	1,400.00 €
	<b>Materiales</b>						
		museografía	Material para platos de barrio	pz	1	144.00 €	144.00 €
		Archivo	consumibles de papelería	Lote	1	120.00 €	120.00 €
	<b>Personal</b>						
		Comisariado	Investigación y proyecto escrito	Lote	1	4000 €	4000 €
		Archivo	Creación de plan de trabajo para la catalogación de objetos.	Lote	5	30.00 €	150.00 €
		Contador	Creación de presupuesto y definición de modelo de gestión	Lote	48	30.00 €	1440.00 €
	Coordinador	descripción de actividades evento gastronómico	Lote	5	12.00 €	60.00 €	
Acto participativo público	<b>Servicios</b>						
		Logística	transporte de platos de ciudad y materiales para banquete comunitario	Lote	1	144.00 €	144.00 €
		Logística	Cocina de banquete	Lote	12	12.00 €	144.00 €
		Logística	Renta de espacio de equipamientos culturales.	Lote	1	100.00 €	100.00 €
		difusión	publicidad de banquetes comunitarios	Lote	1	1,400.00 €	1,400.00 €
		museografía	desarrollo de instalación de banquete	Lote	15	12.00 €	180.00 €
<b>Materiales</b>							

	Logística	materiales e ingredientes para acción banquete	Lote	3	360.69 €	1,082.07 €
	Logística	maquina termopolio	Pieza	1	0€	0€
	Logística	Gasolina tanque diésel. 50 L	Litro	50	1.80 €	90.00 €
	Museografía	cuaderno tapa dura A4, color negro	Pieza	2	43.00 €	86.00 €
	<b>Personal</b>					
	Logística	Gestión de banquetes	Hora	15	12.00 €	180.00 €
	Archivo	Recolección de objetos combo mix, fotografías, videos, libro de firmas.	Hora	9	30 €	270.00 €
Memoria y archivo	<b>Servicios</b>					
	Archivo	Creación de índice de archivo	Lote	40	12.00 €	480.00 €
	Archivo	Creación de memoria del proyecto	Lote	40	20 €	800 €
	<b>Materiales</b>					
	Archivo	consumibles de papelería	Lote	1	60.00 €	60.00 €
	Archivo	materiales para catalogar y guardar el archivo	Lote	1	219.00 €	219.00 €
	Archivo	Materiales de set fotográfico	Lote	1	60.00 €	60.00 €
	archivo	cámara fotográfica Objetivo RF-S 18-45 mm F4.5-6.3 IS STM + RF-S 55-210 mm F5-7.1 IS STM	Pieza	1	0€	0€
	archivo	escáner multiusos canon	pieza	1	0 €	0€
		<b>Personal</b>				
	Comisario	Memoria final de proyecto	Lote	1	2,554.15 €	2,554.15 €

Base imponible	24,118.14 €
IVA 21%	5,484.81 €
<b>TOTAL</b>	<b>31,602.95 €</b>

En la sección de anexos se encuentra el presupuesto a detalle.

Por la tipología de gestión del proyecto, la estrategia de financiamiento es mixta: el mecenazgo y el *crowdfunding*. Las aportaciones pueden tener origen de colaboración o comodato.

Servicio	Aportación colaborativa	Valor de aportación
Renta de espacio de equipamientos culturales	Canmasdeu se usarán las instalaciones de forma gratuita al ser un evento de banquete comunitario gratuito.	100 €
Creación de índice de archivo	Fundación Food Cultura ofrece su ayuda para la realización de esta actividad.	480 €
Creación de memoria del proyecto	Fundación Food Cultura ofrece su ayuda para la realización de esta actividad.	800 €

Materiales	Aportación comodato	Valor de aportación
Maquina termopolio	Maquina prestada por asociación <i>Som de Barri</i> .	4500 €
Cámara fotográfica	Préstamo de fundación Food Cultura.	783 €
Escáner multiusos	Préstamo de fundación Food Cultura.	76 €

Total imponible	6,739 €
IVA 21%	1,415.19 €
<b>Total</b>	<b>8,154.19 €</b>

Al final quedan 23,448.76 € por cubrir.

Existe la opción de ingresos de financiación por medio de subvenciones para proyectos culturales. Existe la convocatoria de Proyectos Puntuales 2024.

El órgano gestor de las subvenciones en materia de cultura es ICUB (*Institut de Cultura de Barcelona* por sus siglas en catalán) y tienen un presupuesto de 4.505.500,00 € (Ayuntamiento de Barcelona, 2024).

Se dirige a proyectos que contribuyan a la mejora y sigan siendo relevantes para la actividad cultural de la ciudad, el monto máximo subvencionable es de 12.000 € (Barcelona Cultura, 2024).

Sus requisitos para aplicar son:

1. Que sean de carácter extraordinario, singular y no periódico.
2. Que no tengan periodicidad anual.
3. Que se impulsen por primera vez.

El *Ajuntament de Barcelona* tiene una convocatoria que funciona por medio de concurrencia competitiva para llevar a cabo proyectos, actividades y servicios de distrito y de ciudad. Este se llama convocatoria para el otorgamiento de subvenciones a proyectos de acción comunitaria de la ciudad de Barcelona. El proyecto se encuentra en el ámbito temático de cultura con incidencia a la cohesión y la inclusión social de la ciudad y mejorar los canales de participación ciudadana, trabajando en cooperación entre el sector público (por el *centre cultural trinitat Vella*), sector no lucrativo (fundación food cultura y *canmasdeu*) y sector privado (*ateneu 9 barris*); promoviendo la participación entre los vecinos del distrito de *Nou Barris* por medio de acciones de banquetes comunitarios, agregando a la lucha de un sistema alimentario sostenible. Identificando el ámbito temático y el programa al cual aplicar, "*Con todo y tiliches: intervenciones gastronómicas en Nou Barris*" se encuentra en el ámbito temático cultural con el programa de Entidades, plataformas y agentes profesionales de la cultura y de las artes.

Como apoyo a los gastos que no fueran cubiertos por el mecenazgo, se puede utilizar el *crowdfunding*. En el portal de Barcelona Activa, tienen para consultar diferentes opciones de financiamiento entre ellas las plataformas de *crowdfunding*, al revisar las opciones que se alinean a los valores del proyecto, el sitio ULULE es que comparte en su mayoría esa visión, ya que ellos demuestran tener una preocupación en ayudar a financiar actividades que promuevan cambios solidarios y sociales, además de apoyar a la cultura en sus diferentes vertientes: el cine, juegos, música, moda y diseño. La campaña de crowdfunding funcionan por meta de recompensa, con una cantidad mínima, si no se llegara a recaudar esa cantidad se devolverá el dinero a los mecenas que hayan aportado (ULULE, 2024).

La campaña de recompensa en ULULE cobra una comisión del 5,05% (impuestos incluidos). Eso quiere decir que para juntar los 23,448.76 € es necesario fijar una meta de 24,632.92 €, con un precio de comisión de 1,184.16 €.

## 11.5. Cronograma

TAREAS	Investigación y producción artística						Acto participativo publico				Memoria y archivo			
	ENERO - FEBRERO		MARZO - ABRIL		MAYO - JUNIO		JULIO-AGOSTO		SEPTIEMBRE- OCTUBRE		NOVIEMBRE- DICIEMBRE		ENERO-FEBRERO	
Marco teórico: benchmarking, fuentes de información.	■	■												
Visita a equipamientos culturales y reuniones con agrupaciones culturales sociales		■		■		■								
Proyecto escrito	■	■	■	■	■	■	■							
Creación de memoria proyecto													■	■
Descripción de actividades			■											
Creación menú, lenguas de barrio						■	■							
Instalación de Banquetes comunitarios							■		■		■			
Implementación de modelo de gestión, calendario de actividades						■								
Transporte de ingredientes, cocina de banquete comunitario							■		■		■			
Recepción de objetos combo mix							■		■		■			
Creación de index de archivo													■	■
Definir equipos de actividades			■											
Presentación de proyecto a asociaciones y equipamientos culturales			■											
Cocina de banquete							■		■		■			
Creación de imagen proyecto: carteles.			■											
Publicaciones promocionando evento							■		■		■			

Las actividades estan descritas por tipología descrito en estos colores:

	Investigación		Administración		Logística
	Museografía		Archivo		Difusión

## 12. Lenguas de barrio

Entre los objetivos del proyecto, se encuentra la creación de las lenguas de barrio *Roquetes*, *Canmasdeu* y *Centre Cívic Trinitat Vella* impresos en platos de cerámica, en homenaje al proyecto de Antoni Miralda con Sabores y lenguas: 13 ciudades Latinoamérica (2005).

Los platos serán usados para la acción performance del banquete comunitario, los participantes podrán observar una representación gráfica de una lengua con el mapa del sitio dónde nos encontraremos comiendo. En su alrededor están escritas reflexiones que durante la investigación encontré ideas de integración, lucha, integración vecinal y recuperación de la memoria por parte de los vecinos, al igual que ingredientes y platillos principales de las nacionalidades extranjeras más comunes de cada uno de los barrios. En la sección de anexos se encuentran los bocetos de los platos.

FIG. 6



Nota: silueta de lengua (2024). Dibujo en boli.

## 12.1. Mockup platos de cerámica.

FIG 4



Nota: Lengua roquetes (2024). Ilustración digital.



Nota: Lengua canmasdeu (2024). Ilustración digital.

FIG. 7



Nota: Lengua Trinitat Vella (2024). Ilustración digital.

## 12.2. Transcripción de los platos

Lengua <i>Roquetes</i>		
Lado izquierdo: Territorio montañoso. Autoconstricciones. “Domingos de construcción”. Conexiones entre barrios. Comida marroquí. Aceite de oliva, Tajine, Zumo de remolacha, sfenj (rosquilla dulce) cuscús, msemen (pan plano trigo), dátíl.	Centro inferior: <i>Ma kainsh el-kalam ala ettam</i> . “En la comida no se habla”	Lado derecho: Trabajar para la convivencia vecinal. Planes de desarrollo comunitario. Som de barri, ateneu 9 barris, xarxa d’intercamvis de nou barris, “Diyafa”: ofrecer comida, refugio a cualquier compañero, sin importar origen.

Lengua <i>Canmasdeu</i>		
Lado izquierdo: Movimientos sociales vecinales. Distrito ciudad obrera. Soberanía alimentaria. Ingredientes de proximidad. Comida pakistaní. <i>Bannu pulau</i> : arroz con ternera, <i>kashmiry chai</i> : té de especias, <i>poori</i> : masa de trigo, Berenjena.	Centro inferior: Nahari (sopa para la fiebre).	Lado derecho: No podemos vivir sin comer, la alimentación y todo lo que está a su alrededor es la base de la vida de las personas. Recuperación de espacios, defensa del territorio, huercos comunitarios. Comida cada domingo. Okupación.

Lengua <i>Centre Cultural Trinitat Vella</i>		
Lado izquierdo: Memoria histórica, pasado migrante. <i>Banc del temps</i> , <i>Associació per a la Recerca i Divulgació de la Memòria Històrica de Trinitat Vella</i> . Comida hondureña. Torejas de miel, pupusas, nacatamales, pasteles de picadillo, pinol.	Centro inferior: Consomé de garrobo (levanta muertos).	Lado derecho: plaza del mercadal, centre civic trinitat vell, tocinera, can candri, bar colòmbia, cooperatica l’andrevenca. Recuerdos del hogar. Reconstrucción de la vida con nada solo recuerdos.

## 13. Menú banquete

Durante la investigación de los ingredientes y platillos de las nacionalidades pakistaní, marroquí y hondureña, es oportuno destacar que comparten de características importantes: los ingredientes que se consumen son de origen tropical, cosa que en Pakistán y Honduras tienen en común, usan especias como la canela, acitrón o la pimienta negra en los tres países, en las naciones con presencia importante del credo musulmán como en Pakistán y Marruecos, no se consume puerco o alcohol. Por último, a pesar de las diferencias de lenguaje, todos consideran a la comida como forma de representación de su identidad hacia el mundo. Con esa reflexión en mente y siguiendo la idea que el banquete puede llegar a ser un sitio donde todos se incluyan a comer, es indispensable optar por alimentos que en general la población del distrito de *Nou Barris* pueda consumir.

Esto incluye:

- Vegetarianos o veganos puedan comer de los alimentos.
- Respetuoso a los credos religiosos.
- Los ingredientes sean de fácil acceso en la ciudad de Barcelona.

Teniendo en cuenta estos parámetros para el menú de los banquetes comunitarios, este tiene ingredientes de las tres nacionalidades, pero eso no excluye a que alguna otra nacionalidad no pueda consumirla, los ingredientes se calculan para realizar 120 raciones, mismas que son el promedio de raciones que la asociación *Som de Barri* cocina cuando ofrece sus comidas a bajo costo.

FIG. 8

Marruecos	Couscous de vegetales
Honduras	Horchata de arroz
Pakistán	Chapati

Nota: menú banquete. (2024)

### 13.1. Couscous

Platillo tradicional de Marruecos, se hace a base de sémola de trigo y diferentes verduras. Se acompaña con el caldo de cocer las verduras, cebolla caramelizada, ciruela pasa y almendras (Fernández, 2024).

TABLA. 7

<p><b>Tiempo de preparación:</b> 20 minutos  <b>Tiempo de cocinado:</b> 40 minutos  <b>Raciones:</b> 120 raciones</p>
<p><b>Ingredientes del couscous</b>  1,6 L de aceite de oliva virgen extra  60 tomates  40 cebollas  20 gr pimienta negra molida</p>

20 gr cucharada de cúrcuma  
20 gr cucharada de canela en polvo  
10 gr de jengibre en polvo  
10 gr de comino en polvo  
10 gr cucharadita de azafrán en hebra  
60 zanahorias peladas y partidas a la mitad  
10 kg de calabaza cacahuete en trozos  
20 calabacines blancos limpios cortados a la mitad  
10 pz pimienta verde  
10 pz pimienta amarillo  
200 gr de cilantro  
200 gr de perejil  
Sal  
5 kg de garbanzos cocidos  
200 gr ciruelas pasas  
1 kg de almendras tostadas peladas  
8 kg de sémola de trigo

**Preparación:**

Comenzar haciendo un sofrito con aceite de oliva virgen extra, una de las cebollas, uno de los tomates y las especias

Añadir las zanahorias y la calabaza

Incorporar el resto de verduras, menos una cebolla, el cilantro y el perejil

Terminar añadiendo los garbanzos, la sal y cubriendo con agua. Cocinar durante 30 minutos a fuego medio

En una sartén, pochar la cebolla cortada en juliana con las ciruelas pasas y las almendras hasta que caramelice. Reservar

En ausencia de cuscusera, preparar la sémola de trigo (cuscús) según se indica en el paquete, con el caldo de las verduras en lugar de agua.

Separar el grano con las manos y poner la sémola de trigo (cuscús) en la parte superior de la cuscusera

Con el caldo hirviendo, colocar la parte superior de la cuscusera sobre las verduras sin tapar hasta que empiece a salir el vapor

Retirar la sémola, tapar la olla y volcar la sémola en la fuente, echar un poco de agua y separar el grano de nuevo. Volver a colocar la sémola en la cuscusera y volver a cocer al vapor sobre las verduras hasta que vuelva a salir el vapor

Retirar la sémola de trigo (cuscús) ya cocido y volcarlo en la fuente.

Colocar las diferentes verduras sobre la sémola para que resulte bonita la presentación

Terminar colocando la cebolla caramelizada con las ciruelas pasas y las almendras, y regar con un poco de caldo con garbanzos

El cuscús con verduras se puede presentar en un tajine, en una fuente o directamente en los platos

Nota: Fernández (2024). Receta couscous.

## 13.2. Horchata de arroz

Es una bebida popular en Honduras, se toma fría con un sabor cremoso (Serrano, 2023).

TABLA. 8

<b>Tiempo de preparación:</b> 5 minutos <b>Tiempo de cocinado:</b> 5 minutos <b>Raciones:</b> 120 raciones
<b>Ingredientes de la horchata</b> 6 kg de arroz blanco crudo 10 trozos de rama de canela 30 l de agua 10 ml extracto de vainilla 10 gr cucharadas de Canela molida (para servir)
<b>Preparación:</b> Poner a remojo el arroz y la canela en rama en el agua Triturar todo a máxima potencia 5 minutos Pasar la mezcla por un colador de malla fina o gasa de uso alimentario Añadir la vainilla y endulzar al gusto Enfriar y servir espolvoreada con canela molida
Nota: Serrano (2023). Receta horchata de arroz.

## 13.3. Chapati

Pan plano de harina de trigo integral molida, consumida en la región norte de India y Pakistán. Se acompaña en todo tipo de comidas y puede llegar a consumirse sola. En el blog de cocina Bon Viveur, explican cómo hacer el pan.

TABLA. 9

<b>Tiempo de preparación:</b> 25 minutos <b>Tiempo de cocinado:</b> 40 minutos <b>Raciones:</b> 120 unidades.
<b>Ingredientes del pan chapati:</b> 3 kg de harina de trigo integral 1,5 kg de harina de trigo blanca (y un poco más para estirar la masa) 15 g cucharadita de sal 2,5 L de agua tibia
<b>Preparación:</b> Mezclamos las harinas con la sal Añadimos el agua e integramos bien Mezclamos Amasamos hasta conseguir una masa lisa y homogénea Hacemos una bola y la dejamos reposar mínimo 30 minutos Dividimos la masa en 8 porciones y las boleamos Estiramos cada bola en forma circular Hacemos los panes en la sartén a fuego medio 2-3 minutos por cada lado Los conservamos en un plato cubiertos con un paño Servimos.
Nota: Montero (2024). Receta chapati.

## 14. Libro de firmas

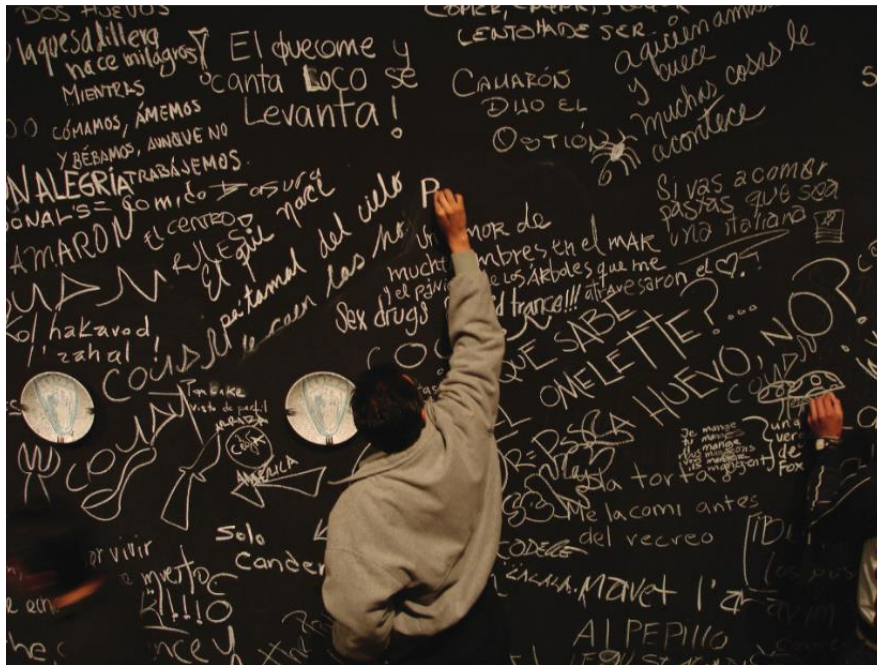
El libro de firmas es una propuesta de participación para los comensales en los banquetes comunitarios se tiene la posibilidad de escribir frases, historias, recetas vinculados con la comida. Nosotros somos seres que experimentamos sensaciones entre comer y el saborear los ingredientes, en la mesa compartimos vínculos sociales, transmitimos valores y pensamientos. Se juntan alimentos de diferente origen, recetas, memorias y utensilios de comida.

Comer es la acción y la representación: comemos y ejercemos nuestra identidad al mismo tiempo, se construye y se cuestiona. Desde el principio al observar el orden los turnos a comer, las costumbres que existen paralelamente como el agradecer los alimentos o el estilo que tenemos nosotros para comer.

Cada uno de estas salientes nutren la interacción en la mesa y como tal merecen ser protegidos y difundidos. Por esa razón la propuesta del libro de firmas, todos los que participen al banquete tiene la oportunidad de escribir lo que les inspira la comida. La acción sucederá mientras comen así que todas las huellas de comida, ralladuras, faltas de ortografía o la libertad de escribir en el idioma que quieran todo para contribuir al testimonio del libro.

El libro de visitas es un homenaje al mural pizarra del proyecto Sabores y Lenguas, elemento museográfico participativo en la serie de exposiciones. En ella los visitantes de la exposición escribían su testimonio de refranes, dichos populares y frases en relación a la comida.

FIG. 9



Nota: Mural pizarra de Sabores y Lenguas (2007). Fotografía digital. Recuperado de Dossier Sabores y Lenguas

## 15. Creación de archivo.

Según el informe de la Comisión de Normalización Documental de Museos, un fondo museográfico son objetos que forman parte de una colección de un museo (1996). Esto puede ser un grabado, un libro, una pintura, sin embargo y tomando en cuenta los antecedentes del Archivo Food Cultura, un objeto como lo es un recipiente de comida, puede formar parte un fondo documental. Miralda lo dice, a uno de sus visitantes durante una plática en el taller:

*“este archivo no tiene un rigor como el de un museo, aquí se identifican artefactos que tienen una historia detrás (...) la fecha de la misma es irrelevante” (2024).*

Los objetos aunque pueden ser considerados de muchas formas pero objeto de un museo, merecen ser protegidos, estudiados y difundidos. Uno de los objetivos del proyecto “con todo y tiliches” es la de obtener artefactos vinculados a la gastronomía: recetas, instrumentales de cocina, fotografías, las mismas que se catalogarán para el Archivo Food Cultura.

Cada uno de estos posibles objetos tienen características propias, más allá de la funcionalidad primaria, su contexto les ata a sus dueños: existen historias que nos recuerdan a memorias y nos unen a nuestra identidad. Estos vestigios unen a toda una historia que es contada de boca en boca. El trabajo será establecer un correcto registro para la creación museográfico documental.

FIG. 10



Nota: recepción, inventariado y registro (1996). Adaptado de la Comisión de Normalización Documental de Museos, un fondo museográfico son objetos que forman parte de una colección de un museo.

## 16 Identidad visual.

### 16.1. Maquetación de la identidad visual.

#### 16.1.1. Logo



#### 16.1.2. Tipografía

Chentalle

# Lorem ipsum

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut et augue quis dolor tempus sodales at quis eros. Suspendisse ipsum odio, auctor eget tempus dapibus, gravida sed nibh. Sed ultrices ornare ex, at bibendum elit volutpat vitae. Morbi et lacus risus. Nunc vestibulum congue pulvinar. In hac habitasse platea dictumst. Phasellus non sapien velit. Duis dapibus enim metus, id ullamcorper mauris lobortis

Holispay

# Lorem ipsum

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut et augue quis dolor tempus sodales at quis eros. Suspendisse ipsum odio, auctor eget tempus dapibus, gravida sed nibh. Sed ultrices ornare ex, at bibendum elit volutpat vitae. Morbi et lacus risus. Nunc vestibulum congue pulvinar. In hac habitasse platea dictumst. Phasellus non sapien velit. Duis dapibus enim metus, id ullamcorper mauris lobortis

**gender wars**

# lorem ipsum

**lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. ut et augue quis dolor tempus sodales at quis eros. suspendisse ipsum odio, auctor eget tempus dapibus, gravida sed nibh. sed ultrices ornare ex, at bibendum elit volutpat vitae. morbi et lacus risus. nunc vestibulum congue pulvinar. in hac habitasse platea dictumst. phasellus non sapien velit. duis dapibus enim metus, id ullamcorper mauris lobortis**

### 16.1.3. Gama de colores



#DF3FEA

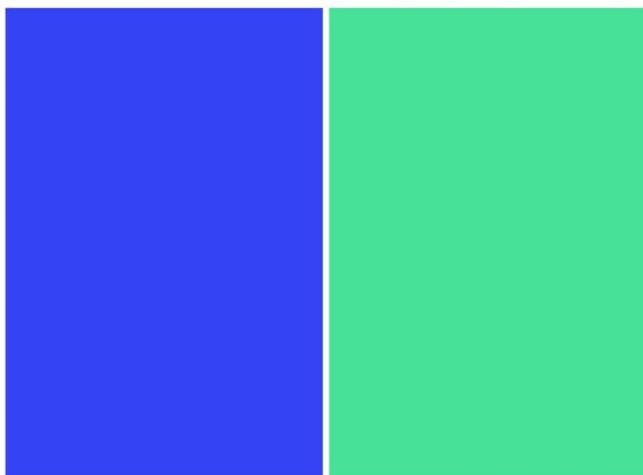
RGB 223, 63, 234

#F53F25

RGB 245, 63, 37

#FFF26D

RGB 255, 242, 109



#3444F5

RGB 52, 68, 245

#47E198

RGB 71, 225, 152

## 16.2. Cartel invitación

FIG. 11

**¡ven a comer!**

Con todo y tiliches

Un proyecto itinerante gastronómico

Comeremos couscous con chapati,  
tomaremos horchata hondureña  
acompañados de nuestros  
amigos del barrio

**31 agosto**

**12 horas**

**AP9B**

c/ portlligat  
11-15 08042  
barcelona

Con todo y tiliches

TERRITORIO MONTAÑOSO  
AUTOCONSTRUCCIONES. "DOMINACIONES DE CONSTRUCCION". CONEXIONES ENTRE BARRIOS  
COMIDA MARROQUEÑA  
ACEITE DE OLIVA  
TATINE  
ZUMO  
REVIN  
LAGA  
ROQUILLA  
DULCE  
CUSCUS  
MSEMEN  
PAN PLANO  
TRIGO  
PATIL  
CELISUA  
ANSA  
LA CO

TRABAJAR PARA LA CONVIVENCIA UECINAL. PLANES DE DESARROLLO COMUNITARIO  
SOM DE BARRI  
ATENEU 9 BARRIS  
XARXA D'INTERCANVIS DE CONEXIONS DE "DIYAFIA" OPRETER COMIDA REFUGIAT  
AL QUALQUIER VERO SIN ORIGEN

Nota: autoría propia (2024). Invitación al banquete de ateneu 9barris. Ilustración digital

**¡ven a comer!**

Con todo y tiliches

Un proyecto itinerante gastronómico

Comeremos couscous con chapati,  
tomaremos horchata hondureña  
acompañados de nuestros  
amigos del barrio

**19 octubre**  
**12 horas**

**VALL DE CANMASDEU**  
Cami Sant Llàtzer 12  
Nou Barris,  
08035 Barcelona

Con todo y tiliches

Nota: autoría propia (2024). Invitación al banquete de can masdeu. Ilustración digital.

**¡ven a comer!**

Con todo y tiliches

Un proyecto itinerante gastronómico

Comeremos couscous con chapati,  
tomaremos horchata hondureña  
acompañados de nuestros  
amigos del barrio

**30 noviembre**

**12 horas**

**CENTRE CÍVIC TRINITAT VELLA**

Forada 36  
08033  
Barcelona

Con todo y tiliches

Nota: autoría propia (2024). Invitación al banquete de trinitat vella. Ilustración digital

## 17. Pensamientos finales

*Nou Barris* tiene un pasado rico en historias que demuestran la voluntad de sus habitantes para crear ellos mismos de un espacio digno para vivir, entendieron desde el principio de sus autoconstrucciones, que la colaboración entre vecinos es clave para resultados satisfactorios. En la actualidad no se difiere mucho de eso, todo el distrito tiene una red de colaboraciones apoyándose de la diversidad del barrio. Desde campañas de salud, cooperación de integración y ayuda jurídica a nuevos habitantes, talleres de alfabetización al catalán y castellano, es inevitable no emocionarse con el interés que tienen de salir entre todos adelante.

Cada una de las asociaciones culturales sociales tienen un elemento que ofrecer: desde la recuperación de la memoria histórica del barrio, ofrecer sitios de reunión a poblaciones desprotegidas, pelear por la vivienda y acentuando la pelea de asegurar la alimentación para todos. De los tres equipamientos culturales propuestos para el banquete, dos son autogestionados y demuestra la capacidad de organización de las mismas. Esto no significa que todo desarrollo carezca de contrariedades, los gastos de las asociaciones dependen de los mecenazgos y de apoyos gubernamentales; la variedad de asociaciones pueden proceder a colisiones por falta de una gerencia efectiva. Es la razón que es necesario un plan de trabajo y estrategias que faciliten la realización de proyectos.

Involucrarse con las asociaciones, conocer sus proyectos del barrio, el *fem pinya*, todo por un bien común, es una exhibición de cómo las comunidades hacen su identidad, que es confrontada con otras identidades y generan diversas trayectorias; todos en conjunto formando constelaciones de varias comunidades.

Esto fue el impulso de crear el proyecto *Con todo y tiliches: intervenciones gastronómicas en Nou Barris*, a manera de retribuir al barrio y generar conversaciones. Crear información patrimonial por medio de las interacciones dadas en las reuniones al comer, porque nuestra identidad se refleja en nuestras costumbres, los conocimientos, las recetas y las múltiples formas de tenemos al relacionarnos. El proyecto es el resultado de una trayectoria que se une a los esfuerzos de varias instancias de crear una mutualidad, competencia y continuidad.

Y la manera que encontré para agregar mi apoyo es ser un puente de vinculación entre las asociaciones civiles y los equipamientos culturales, creando una propuesta de festejo alrededor de la comida, ya que el banquete es parte importante de una comunidad. La representación identitaria a través de la comida es innegable y cómo lo mencioné en proyecto, comer en compañía es un acto de reconocimiento y de apertura a nuevas continuidades. La comunidad se identifica y se mezcla conforme más individuos se involucran.

En pocas palabras, toda la lucha realizada en *Nou Barris* es para dejar un testimonio que nosotros existimos, merecemos estar aquí y que hay más como nosotros dispuestos a pelear por el bienestar común.

# Bibliografía

- ACNUR. (2010). El trabajo con minorías nacionales o étnicas, religiosas y lingüísticas y pueblos indígenas durante el desplazamiento forzado. Acnur.org.
- Addmira Multimedia. (1999). Stomak digital. Stormak digital. [https://stomakdigital.org/que\\_es.html](https://stomakdigital.org/que_es.html)
- Admin, C. (2021, 22 junio). FOODTOPIA: ALIMENTACIÓN PARA LA RESILIENCIA. CEMAS. <https://cemasglobal/foodtopia-alimentacion-para-la-resiliencia/>
- Aigües de Barcelona (Ed.). (2017). Memòries del districte Nou Barris. En E. Calpena, L. Permanyer, J. Grau, C. Roig, F. Adán, & Arxiu Històric de Roquetes–Nou Barris, aiguesdebarcelona.cat (B 26738–2017). <https://www.aiguesdebarcelona.cat/documents/20126/593417/NOU+BARRIS---Mitja.pdf/9bd44b51-52f0-3bbc-b43c-ab3f51a3485a21-1555329622132>
- Ajuntament de Barcelona (2008). QUI SOM?: Centre Cívic Trinitat Vella. <https://ajuntamentbarcelona.cat/ccivics/trinitatvella/p/136/qui-som->
- Ajuntament de Barcelona. (2023). Cessió de sales del Centre Cívic : Centre Cívic Trinitat Vella <https://ajuntamentbarcelona.cat/ccivics/trinitatvella/p/29400/cessio-de-sales-del-centre-civic>
- Ajuntament de Barcelona. (2024). LES ENTITATS DEL CÍVIC: Centre Cívic Trinitat Vella. <https://ajuntamentbarcelona.cat/ccivics/trinitatvella/p/143/les-entitats-del-cvic>
- Álvarez, P. (2023, 23 octubre). Si vols caldo, totes les tasses del món són a Nou Barris amb el 19e Festival de Sopes. betevé. <https://beteve.cat/cultura/nou-barris-19e-festival-sopes-mon/>
- Aparicio, D. G. (2014, 7 abril). Un viaje por las cuatro cocinas consideradas patrimonio inmaterial de la humanidad. *Gastronomía*. <https://www.20minutos.es/noticia/2102700/0/gastronomia/patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad/dieta-mediterranea/>
- Archivo FoodCultura. (2013). Sabores y Lenguas (1997–2013). <https://www.foodcultura.org/sabores-y-lenguas/>
- Arino Villarroya, A. (2002). La expansión del patrimonio cultural. *Revista de Occidente*, No. 250, 129–150.
- Associació de Veïns i Veïnes de Les Roquetes. (2023). Informació del pla. [https://pcroquetes.blogspot.com/.  
https://pcroquetes.blogspot.com/p/documentacio-del-pla.html](https://pcroquetes.blogspot.com/.https://pcroquetes.blogspot.com/p/documentacio-del-pla.html)
- Associació de Veïns i Veïnes de Les Roquetes. (2024). Mapa social de Roquetes. [pcroquetes.blogspot.com.  
https://pcroquetes.blogspot.com/p/mapa-del-barrio.html](https://pcroquetes.blogspot.com/p/mapa-del-barrio.html)
- Ateneu popular 9 barris. (2018, 12 abril). Fabriques de Creació. <https://ajuntamentbarcelona.cat/fabriquescreacio/es/fabriques/fabrica-a-fabrica/ateneu-popular-9-barris>
- Ayuntamiento de Barcelona. (2024). Convocatoria general de subvenciones para proyectos, actividades y servicios de distrito y de ciudad para el año 2024 | Subvenciones | Ayuntamiento de Barcelona. Ayuntamiento de Barcelona. <https://ajuntamentbarcelona.cat/es/informacion-administrativa/subvenciones/convocatoria-general-de-subvenciones-para-proyectos-actividades-y-servicios-de-distrito-y-de-ciudad-para-el-ano-2024>
- Banc del temps de Trinitat Vella. (2022). Presentació. Banc del Temps de Trinitat Vella. <https://trinitatvellabancdeltemps.org/>
- Barbieri, N. (2018). *Es la desigualdad, también en cultura*. cultura.gob.es. <https://www.cultura.gob.es/dam/jcr:3419299b-4183-4a2c-9eea-433393379d9e/nicolas-barbieri.pdf>

- Barcelona Cultura. (2024). Convocatoria de Proyectos Puntuales 2024. Barcelona.cat. <https://www.barcelona.cat/barcelonacultura/es/suportcultura/convocatoria-de-proyectos-puntuales-2024>
- Barcelona International Welcome. (2023, agosto). Record histórico: el 23,6 % de la población de Barcelona ya es extranjera. Barcelona.cat. <https://www.barcelona.cat/internationalwelcome/es/noticias/record-historico-el-236-de-la-poblacion-de-barcelona-ya-es-extranjera-1313514>
- Bocos Mirabella, Yaiza Ágata; Vilar, Gerard, dir. Comer: de la sensación al lenguaje. 2022. Universitat Autònoma de Barcelona. Programa de Doctorat en Filosofia <https://ddd.uab.cat/record/268131>
- Cameron, D. F. (1993). Marble floors are cold for small, bare feet. *Museum Management And Curatorship*, 12(2), 159–170. [https://doi.org/10.1016/0964-7775\(93\)90019-f](https://doi.org/10.1016/0964-7775(93)90019-f)
- Carbajal, M. G. G., & Magana, M. Á. M. (2017). Migración e influencia urbana en el consumo de alimentos en dos comunidades Mayas de Yucatán. *Estudios Sociales – Centro de Investigaciones Económicas y Sociales de la Universidad de Sonora/Estudios Sociales*, 27(50). <https://doi.org/10.24836/esv27i50.429>
- Cartografía. (s. f.). [https://ajuntamentbarcelona.cat/estadistica/castella/Estadistiques\\_per\\_territori/Barris/Medi\\_urban/Territori/Cartografia/index.htm](https://ajuntamentbarcelona.cat/estadistica/castella/Estadistiques_per_territori/Barris/Medi_urban/Territori/Cartografia/index.htm)
- Castellanos, L. P. (2023). El museo sale a la calle: un experimento pionero de participación cultural.
- Catalunya. Departament de Cultura. Gabinet Tècnic. *Cultura viva. Informes, núm. 14, 2023. Cercador GENCAT: Equipaments culturals* en línea. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura. Gabinet Tècnic, 2023. <http://hdl.handle.net/20.500.12368/32446>
- CCCB. (2021, 17 febrero). ¿Qué es «Escuela en residencia»? <https://www.cccb.org/es/multimedia/videos/que-es-escuela-en-residencia/235358>
- Colección MACBA. (2020). SPOTS HONEYMOON: Anuncios de luna de miel. MACBA Museu D'Art Contemporani de Barcelona. <https://www.machacat.es/obra/r2944-spots-honeymoon/>
- Corolari. (2020, 8 abril). Què ens mou: Agroecologia i sobirania alimentària. Arran de Terra. <https://arrandeterra.org/que-ens-mou-agroecologia-i-sobirania-alimentaria/>
- Criado-Boado, F., & Barreiro, D. (2013). El patrimonio era otra cosa. *Estudios Atacameños (En línea)*, (45), 5–18. Recuperado a partir de <https://revistas.ucn.cl/index.php/estudios-atacameños/article/view/54>
- Cultura Colectiva. (2023, 16 marzo). Food Cultura al rescate de la tradición culinaria como ritual – Cultura Colectiva. Cultura Colectiva. <https://culturacolectiva.com/estilo-de-vida/comida/food-cultura-al-rescate-de-la-tradicion-culinaria-como-ritual/>
- De Cultura de Barcelona, I. (2024, 1 abril). Memoria 2022. <http://hdl.handle.net/11703/135156>
- Demografía en evolución. (2021, 12 abril). Barcelona Metropolis. <https://www.barcelona.cat/metropolis/es/contenidos/demografia-en-evolucion>
- Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales. (1996). Normalización documental de museos: elementos para una aplicación informática de gestión museográfica. culturagob.es. <https://www.cultura.gob.es/cultura/areas/museos/mc/ndm/capitulos.html>
- Eberhard, David & Simons, Gary & Fennig, Chuck. (2019). *Ethnologue: Languages of the World*, 22nd Edition.
- El Internacional (1984–1986): New York's Archaeological Sandwich. (2017). *Dilecta*.

- el nostre ideari. (2022, 13 septiembre). Kasal Joves Roquetes. <https://kasaljovesroquetes.wordpress.com/el-kasal/el-nostre-ideari/>
- El País. (2017, 9 diciembre). *Otras 12 comidas que son Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*. [https://elpais.com/elpais/2017/12/08/album/1512729189\\_049662.html](https://elpais.com/elpais/2017/12/08/album/1512729189_049662.html)
- Ensorrem la copa américa. (2024, 6 junio). X. <https://x.com/habitatge9b/status/1798676870981955669>
- Equipaments culturals. (2024). Dades Culturals. [https://dadesculturals.gencat.cat/ca/estadistica\\_per\\_temes/equipaments-culturals/](https://dadesculturals.gencat.cat/ca/estadistica_per_temes/equipaments-culturals/)
- European Commission. (2023). Patrimonio cultural. Culture and Creativity. <https://culture.ec.europa.eu/es/cultural-heritage>
- Fernández I Valenti, R. (2010). *Destinació: Nou Barris: Un viatge per la història dels transports a Nou Barris* (La ed.). Ajuntament de Barcelona, Districte de Nou Barris.
- Fernández, M. Á. (2024, 5 enero). Cuscús marroquí con verduras, rico plato tradicional. Bon Vivreur. <https://www.bonviveures/recetas/cuscus-marroqui-con-verduras>
- Festival de Sopas del Mundo – Associació 9 Barris Acull. (2023, 28 febrero). Associació 9 Barris acull. <https://9bacull.org/es/festival-de-sopes-del-mon/#item-1>
- Food Cultura. (2023). FOOD PAVILION 2000. FoodCultura.org. <https://www.foodcultura.org/food-pavilion-2000/>
- Food Cultura. (s. f.). *Stomak digital (De Addmira Multimedia)*. <https://stomakdigital.org/miralda.html>
- Foodcultura Museum (Ed.). (2005). La News. *Colleccions Food Cultura*, 2. <https://www.foodculturemuseum.org>
- Foucault, M., Gros, F., Ewald, F., Fontana, A., & Pons, H. (2002). *Foucault, Michel, 1926-1984, II Herméneutique du sujet. Castellà-br>La hermenéutica del sujeto: curso en el Collège de France: 1981-1982* (Segunda edición). Fondo de Cultura Económica.
- Fundación Dieta Mediterránea. (2023). ¿QUÉ ES LA DIETA MEDITERRÁNEA? [dietamediterranea.com. https://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/](https://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/)
- Fundación ICO (Ed.). (2002, 15 mayo). Sabores y lenguas: 15 platos capitales. *Foodculture Museum*, (pp. 1-2).
- Futurs impossibles. (2023, 21 septiembre). Qui som – futurs impossibles. [futursImpossibles.org. https://futursimpossibles.org/qui-som/](https://futursimpossibles.org/qui-som/)
- García Canclini, N. (1999) “Los usos sociales del patrimonio cultural”, AAVV, IAPH CUADERNOS, Patrimonio etnológico, nuevas perspectivas de estudio, Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico.
- García Soler, C. Centro de Estudios y Documentación de Nou Barris. Nou Barris Barcelona: Imprenta Municipal, 1998. (Archivo Municipal. Itinerarios). ISBN: 84-7609-868-5.
- Guardiola, J., & Guardiola, J. (2023, 2 enero). Tradiciones de Honduras. creencias, fiestas, costumbres, vestimenta y comidas. Tradicioness.com. <https://tradicioness.com/tradiciones-de-honduras/>
- Guillén, M. (s. f.). *1984-1986 | EL INTERNACIONAL TAPAS BAR & RESTAURANT – Nueva York. Montse Guillén*. <https://www.montseguillen.com/post/1984-el-internacional-tapas-bar>
- Honduras.com. (2022, 23 junio). Festival Nacional del Choro y el Vino, en Honduras. <https://www.honduras.com/aprende/cultura/tradiciones/festival-nacional-del-choro-en-honduras/>

- Hood, M. G. (1983) "Staying away: why people choose not to visit museums", en *Museum News*, año 61, núm. 4, pp. 50-57.
- ICUB Institut de Cultural. (2023). Carta de serveis de l'Institut de Cultura de Barcelona (ICUB). En [barcelona.cat](https://www.barcelona.cat/barcelonacultura/sites/default/files/20230531_icub_carta_de_serveis_0.pdf). Barcelona Cultura. [https://www.barcelona.cat/barcelonacultura/sites/default/files/20230531\\_icub\\_carta\\_de\\_serveis\\_0.pdf](https://www.barcelona.cat/barcelonacultura/sites/default/files/20230531_icub_carta_de_serveis_0.pdf)
- Institut d'Estadística de Catalunya (2023). Població. Per nacionalitat (continents) y sexo [Base de dats]. Recuperado de <https://www.idescat.cat/emex/?id=080193&lang=es>
- Institut d'Estadística de Catalunya. (2023). Cens de població i habitatges: Ampliació de resultats de la població estrangera. [Base de dats]. En [idescat.cat](https://www.idescat.cat/poblacioestrangera/?geo_mun:080193&nac_a&b-10##Plegable-geo). [https://www.idescat.cat/poblacioestrangera/?geo\\_mun:080193&nac\\_a&b-10##Plegable-geo](https://www.idescat.cat/poblacioestrangera/?geo_mun:080193&nac_a&b-10##Plegable-geo)
- International Council of Museums. (2023, 5 junio). *Definición de museo – International Council of Museums*. International Council Of Museums. <https://icom.museum/es/recursos/normas-y-directrices/definicion-del-museo/>
- Kimmelman, M. (2005). *The accidental masterpiece: On the Art of Life and Vice Versa*. Penguin Press HC.
- Las principales fiestas o celebraciones que se llevan a cabo en Honduras. (2022, 5 diciembre). Soy de Honduras. <https://www.soydehonduras.com/post/las-principales-fiestas-o-celebraciones-que-se-llevan-a-cabo-en-honduras-290>
- Leonardo. (2023, 18 abril). *Cocinas consideradas Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*. ISU Universidad. <https://isu.edu.mx/cocinas-consideradas-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad/>
- López, H. (2014, 27 marzo). La pista de «skate» olvidada. [www.elperiodico.com](http://www.elperiodico.com). <https://www.elperiodico.com/es/barcelona/20140327/pista-skate-olvidada-3224722>
- Los barrios. (2023, 7 noviembre). Nou Barris. <https://ajuntamentbarcelona.cat/noubarris/es/el-distrito-y-sus-barrios/el-distrito-y-sus-barrios>
- *Louvre Museum*. (2014). MuseumsEU. <https://museums.eu/museum/details/702/louvre-museum>
- MACBA Barcelona Oficial. (2023, 5 octubre). *En altres paraules. Els nens i les nenes del barri | Educació | MACBA* [Video]. YouTube. [https://www.youtube.com/watch?v=w\\_Xut8HLOY](https://www.youtube.com/watch?v=w_Xut8HLOY)
- MACBA Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona. (2023). *Actividad – Los niños y las niñas del barrio. Imperceptible permanente*. <https://www.macba.cat/es/exposiciones-actividades/actividades/ninos-ninas-barrio-imperceptible-permanente>
- MACBA Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona. (2023). *Actividad – Grupo de jóvenes. La invasión sutil*. <https://www.macba.cat/es/exposiciones-actividades/actividades/grupo-jovenes-invasion-sutil>
- MACBA, Museu BCN. |@MACBA\_Barcelona|. (2023, 22 de octubre). A partir del dijous 19/10 tornen els tallers extraescolars adreçats a joves i infants "Els nens i les nenes del barri", "Grup de joves" Dos espais d'experimentació permanent amb artistes on construir una experiència col·lectiva per imaginar, investigar i trencar les normes. [Tweet]. [https://twitter.com/MACBA\\_Barcelona/status/1709871214972289501?s2o=2WUbl6koRxpOtlrm5g&s=35](https://twitter.com/MACBA_Barcelona/status/1709871214972289501?s2o=2WUbl6koRxpOtlrm5g&s=35)
- MACBA, Museu BCN. |@MACBA\_Barcelona|. (2023, 22 de octubre). L'artista Marc Larré espera a #elsnensinenesdelbarri del Raval cada dijous a les 17h amb l'extraescolar "Els nens i nenes del barri" (9-12

anys), amb qui experimentaran de quines maneres poden intervenir en el museu. Gratuït. A partir del 19/10. ITweetl. [https://twitter.com/MACBA\\_Barcelona/status/1709871587913093243](https://twitter.com/MACBA_Barcelona/status/1709871587913093243)

- Martín, L. (2024, 25 marzo). La Cocina | MACBA Museu d'Art Contemporani de Barcelona. MACBA Museu D'Art Contemporani de Barcelona. <https://www.machacat.es/actividades/la-cocina-espacio-de-aprendizaje-a-cargo-de-marina-monsonis/>
- Martín, L. (2024b, mayo 3D). Canción para muchos movimientos. Escenarios de creación colectiva | MACBA Museu d'Art Contemporani de Barcelona. MACBA Museu D'Art Contemporani de Barcelona. <https://www.machacat.es/exposiciones/cancion-para-muchos-movimientos-escenarios-de-creacion-colectiva/>
- MARTINELL, A. (200D) Modelos de Gestión. En: Manual Atalaya Apoyo a la Gestión Cultural.
- MEMÒRIA DE TRINITAT VELLA A.C.R.D.M.T.V. (2024). Memòria de Trinitat vella. Facebook. <https://www.facebook.com/groups/607409562662757/about>
- Montero, M. (2024, 10 febrero). Chapati, la deliciosa receta del pan plano de la India. Bon Viveur. <https://www.bonviveur.es/recetas/pan-chapati>
- Morales, S. (2019). "La comida, la identidad y la migración: Un caso de estudio de inmigrantes femeninas y su relación con la comida". Independent Study Project (ISP) Collection. 3088. Recuperado de [https://digitalcollections.sit.edu/isp\\_collection/3088](https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/3088)
- Mörsch, C. (2015) "Contradecirse una misma. La educación en museos y mediación educativa como práctica crítica" Fundación Museos de la Ciudad, pp. 10–21.
- NACIONES UNIDAS (s.f) Declaración Universal de Derechos Humanos. <http://www.un.org/es/universal-declaration-human-rights/> 110 de mayo de 2019
- Narro, C. (2024, 5 abril). Sobre ODG. ODG. <https://odgcat.es/sobre-odg/>
- NouBarris.Net. (2015, 4 noviembre). Qui som? – NouBarris.Net. [https://www.noubarris.net/web40/?page\\_id=64446](https://www.noubarris.net/web40/?page_id=64446)
- Orbaneja, N. (2010, 14 noviembre). Organització de la xarxa. xarxaintercanvidenoubarris.blogspot.com. <https://xarxaintercanvidenoubarris.blogspot.com/2010/11/nivells-de-implicacio.html>
- Orbaneja, N. (2024). Xarxa d'intercanvi de coneixements Nou barris. <https://xarxaintercanvidenoubarris.blogspot.com/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Artículo 2°. 2003
- Pappin, W. (2018, 12 diciembre). Diyafa & Why We Need to Look After Each Other. <https://www.linkedin.com/pulse/diyafa-why-we-need-look-after-each-other-walker-pappin>
- Patrimoni Immaterial | Patrimoni Cultural. Generalitat de Catalunya. (s. f.). <https://patrimoni.gencat.cat/ca/patrimoniunesco/patrimoniimmaterial>
- Pena, A. (2022, 28 septiembre). Ferias Patronales de Honduras: cultura, tradición y gastronomía, lo mejor de las festividades hondureñas durante todo el año. tunota.com. <https://www.tunota.com/honduras-hoy/articulo/ferias-patronales-de-honduras-cultura-tradicion-y-gastronomia-lo-mejor-de-las-festividades-hondurenas-durante-todo-el-ano-2022-09-28>
- PIC – Centro Social – Vall de Can Masdeu. (2023). <https://canmasdeu.net/centro-social/>

- Què és 9 Barris Acull – Associació 9 Barris acull. (2024, 10 enero). Associació 9 Barris Acull. <https://9bacull.org/>
- Qureshi, T. (2019, 3 abril). Mela Chiraghan – The Festival of Lights. Daily Times. <https://dailytimes.com.pk/372880/mela-chiraghan-the-festival-of-lights/>
- REAL ACADEMIA ESPANOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., lversión 23.7 en línea <https://dle.rae.es>
- Relligant Nou Barris. (2018, 9 enero). Qui som? | Relligant Nou Barris. Relligant Nou Barris | Viu L'història del Districte. [https://www.noubarris.net/relligantnb/?page\\_id=63](https://www.noubarris.net/relligantnb/?page_id=63)
- Research and Degrowth. (2024, 27 junio). Research And Degrowth. <https://degrowth.org/>
- Ruralitzem. (2021, 4 marzo). Veus per la sobirania alimentària: Manifest 2021. veussalimentaria.cat. <https://veussalimentaria.cat/manifest/>
- Ruralitzem. (s. f.). *Crida*. <https://www.ruralitzem.cat/crida-2/>
- Salazar, B. y M. Magana (2016) “Aportación de la milpa y traspatio a la autosuficiencia alimentaria en comunidades mayas de Yucatán” Estudios Sociales. Vol. 24, num. 47, pp. 182-203.
- Sánchez, C., Ayala, D. y Bocarosa, E. (17-29 de noviembre de 2018). *La biodiversidad y la supervivencia humana en la tierra* | Discurso principal. Conferencia de las Naciones Unidas, Sharm, El-Sheikh, Egipto.
- Serrano, D. (2023, 22 mayo). Horchata de arroz, receta casera y muy fácil de hacer. Bon Vivreur. <https://www.bonviveur.es/recetas/horchata-de-arroz>
- Sobre food cultura. (2023). Food Cultura. <https://www.foodcultura.org/en/about/>
- som de barri. (2024). Som La Cuina de 9Barris: Associació Som del barri. [https://web.somdelbarri.es/?page\\_id=3299](https://web.somdelbarri.es/?page_id=3299)
- Steel, C. (2013). *Hungry City: How Food Shapes Our Lives*. Random House.
- *The Food is Culture project: Food is culture*. (2020, octubre). multimediar.k.slowfood.com. <https://multimediar.k.slowfood.com/about/>
- TRAYECTORIA PROFESIONAL | Montse Guillén. (s. f.). Montse Guillén. <https://www.montseguillen.com/trayectoria>
- ULULE. (2024b). ¿Cuál es la comisión de Ulule? <https://support.ulule.com/hc/es-es/articles/211812409-Cu%C3%A1l-es-la-comisi%C3%B3n-de-Ulule>
- UNESCO. (16 de noviembre de 1972) Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural. URL: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000002091>
- UNESCO. (1945). Constitución de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. En unesco.org. <https://www.unesco.org/es/legal-affairs/constitution?hub=66535>
- UNESCO. (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. unesco.org. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- UNESCO. (2010). *La comida gastronómica de los franceses*. unesco.org. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>

- UNESCO. (2013). *Washoku: Tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo*. unesco.org. <https://ich.unesco.org/es/RL/washoku-tradiciones-culinarias-de-los-japoneses-en-particular-para-festejar-el-ao-nuevo-00869>
- UNESCO. (s. f.). Executive Board in brief. unesco.org. <https://www.unesco.org/en/executive-board/brief>
- Utopig Studio. (s. f.). Qui som – Ateneu popular Nou Barris. <https://ateneu9b.net/ca/qui-som>
- Vall de Can Masdeu. (2023). Nuestra historia: Vall de Can Masdeu. <https://canmasdeu.net/nuestra-historia/>
- Van Geert, F., & Roigé, X. (2016). De los usos políticos del patrimonio. En F. van Geert, X. Roigé, & L. Conget (Eds.), *Usos políticos del patrimonio cultural* (pp. 9–25). Universitat de Barcelona.
- Varine, H. (1972) La museología se encuentra con el mundo moderno (conferencial Mesa redonda sobre la importancia y el desarrollo de los museos en el mundo contemporáneo, Santiago de Chile. <http://www.iber museos.org/wp-content/uploads/2018/10/publicacion-mesa-redonda-vol-i-pt-es-enpdf>
- Vilaplana I Batalla, M. (2008, 1 junio). *Alimentación y fenómeno inmigratorio. Nuevos hábitos nutricionales y de consumo*. elsevier.es. <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-alimentacion-fenomeno-inmigratorio-nuevos-habitos-13123520>
- Wenger, E. (2001). *Comunidades de práctica: aprendizaje, significado e identidad*. Paidós Iberica Ediciones S A.
- Xarxa 9 Barris Acull. (s. f.). *Receptes*. Festival de Sopes. <https://festivalsopes.blogspot.com/p/receptes-de-sopes.html>
- xarxes economia solidaria. (2019, 25 noviembre). XARXES LOCALS – XES. xes.cat. <https://xes.cat/xarxes-locals/>

# Anexos

## 1. Asociaciones culturales en el distrito de Nou Barris.

Las asociaciones culturales descritas a continuación son un ejemplo de búsqueda de mejorar las oportunidades para el desarrollo de la comunidad del barrio por medio de acciones sociales como lo son el arte y la comida.

### 1.1. Ateneu 9barris

En el año 1977, los vecinos de Roquetes intervinieron en una fábrica de asfalto para convertirlo en un medio de promoción de la cultura y formación de las artes escénicas y de circo. Actualmente el edificio aún mantiene la planta del antiguo almacén.

El Ateneu es un equipamiento de titularidad privada, y su línea de trabajo es la formación de circenses, creación de espectáculos y la documentación de archivo y memoria histórica. La gestión del lugar es comunitaria basado de comisiones, grupos de trabajo y asambleas. Su financiación es mixta, de un 50% proviene de fondos públicos y el otro 50% generado por recursos propios, por la venta de espectáculos o talleres.

Ateneu Popular en los años 70.

FIGURA ANEXO 1



Nota: Ateneu Popular de Nou Barris, 2007. Procedencia: escaneo de *Gent de Nou Barris: 1897-2007, la transformació a ciutat*.

El Ateneu ofrece cursos de formación circense, programas de seminarios y conferencias, residencias para artistas, ensayos abiertos, además de alquiler de espacios y de material. Apoyan proyectos sociales que fortalecen el vínculo asociativo entre los artistas y el público; actúan en colaboración de asociaciones civiles como son la *Xarxa d'intercanvis de Coneixements de Nou Barris*, *Associació Juvenil Sociocultural Rokat Project* y la asociación social *Som del Barri*.



Nota: Actividad Ateneu 2024. Fotografía digital. Localizado en pág. web red social Facebook.

www.ateneu9b.net
c/ Portlligat, 11-15. 08042 Barcelona
+34 93 350 94 75
De lunes a viernes, de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00
info@ateneu9b.net

Para su gestión es necesario del apoyo de no solo la administración, también de recursos en común con ayuda de la comunidad, mantienen canales de abiertos para la colaboración: espacios del proyecto ya sea la asamblea del Ateneu, comisionados de contenido y grupos de trabajo para la gestión de proyectos puntuales.

## 1.2. Associació 9 Barris Acull

Es una asociación de personas y entidades de diversos ámbitos con la finalidad de trabajar en favor de la convivencia de los vecinos, con la diversidad que caracteriza al barrio y el territorio (*Associació 9 Barris Acull*, 2024).

*9 Barris Acull* es un proyecto en red para ayudar a asimilar las realidades que las comunidades que habitan en los barrios enfrentan. Ofrecen ayuda jurídica, campañas de salud y eventos culturales. La asociación tiene una búsqueda continua de voluntarios, que busquen desarrollar un compromiso de la transformación social por medio de la práctica de la solidaridad y se reúnen en asamblea una vez al año para aprobar presupuestos y el calendario de trabajo y cada mes un equipo de coordinación tiene un seguimiento cotidiano de un plan de trabajo.

Entre los proyectos de desarrollo comunitario que ofrecen son el servicio de asesoramiento jurídico con especialización en temas de extranjería, talleres de alfabetización, castellano y catalán y el festival de sopas del mundo.

La asociación trabaja en red con diversos grupos: escuelas, ateneos, casas de jóvenes, asociaciones religiosas católicas e islámica, grupos de mediaciones de inmigrantes, grupos artísticos y los diversos centros cívicos ubicados en *Nou Barris*.

En su página web tienen alojado un archivo digital de las actividades que realizan, para la consulta de cualquier interesado, además de un dossier de puntos de atención ciudadana para las diversas realidades: formación profesional, ayuda a la mujer, ayuda a los jóvenes y niños, servicios de salud, educación y lenguaje.

<a href="https://9bacull.org/">https://9bacull.org/</a>
Via Favència, 288 A, 08042 Barcelona
34 276 89 96
Lunes a jueves 9:00 a 14 y de 16:00 a 19:00
info@9bacull.org

### 1.3. Associació de Veïns i Veïnes de Les Roquetes

El propósito de la asociación es fer pinya, cuya traducción en castellano es trabajar en una causa común, son una red de vecinos, entidades y asociación en colaboración con servicios y administraciones públicas (Associació de Veïns i Veïnes de Les Roquetes, 2023).

Realizan diversas actividades como tener un punto de orientación laboral, publican un boletín mensual llamado La Gazeta de Roquetes, con información de actividades del barrio y recetas escritas en catalán y castellano o árabe.

#### Receta briwat

FIGURA ANEXO 3

**LA RECEPTE**

Aquí compartim receptes de tot el món que ens porten salut, energia i bona tasca, tan diverses com ho som els i les veïnes que fem de Roquetes un barri amb tanta riquesa cultural. Animem-vos a cuinar-hi! Podeu trobar més receptes al blog "A Roquetes Fem Salut".

**BRIWAT AMB AMETLLES I MEL**

**INGREDIENTS:**

- Mel
- 1/2 Kg ametlles sense pell
- 1/2 vas de sucre
- Dues cullerades de mantega
- 1/2 cullerada petita de canyella
- 1/4 vas d'aiguanaf
- Massa filo

Moldre l'ametlla sola i després moldre-ho una altra vegada amb el sucre i la mantega. Quan estigui integrat, hi afegirem l'aiguanaf i la canyella. Fem unes boletes petites per omplir la massa filo i femboiquem donant forma de triangle. Després ho fregim o ho posem al forn i ho banyem amb mel.



**بيريوات باللوز**

**المقادير**

نصف كيلو لوز  
أربعة معالق كبار سنبدة  
ملعقتين كبيرتين من الزبدة  
نصف ملعقة صغيرة من القرفة  
ملعقتين كبيرتين من ماء الزهر  
ورقة القيلو والحسل  
الطريقة

نطحن اللوز مع السكر أولا وبعد نطحه للمرة الثانية مع الزبدة وبعد نضيف ماء الزهر والقرفة وفي الأخير نعمل كوربات صغيرة من نفس الحجم ونلفها بورقة القيلو التي عملنا لها بعد طويولة ونشكلها مثلثات . من نفس الحجم بالصحة والسلامة

Nota: Pla comunitari Roquetes, 2024. Imagen digital. Recuperado de la pág. web.

Junto la *Xarxa d'intercanvis de Coneixments de Nou Barris* organiza la *Festa Major* del barrio, el carnaval, programas de convivencia como chocolatadas o conciertos gratuitos.

<a href="https://pcroquetes.blogspot.com/">https://pcroquetes.blogspot.com/</a>
Carrer de la Cantera baixos, 59, Nou Barris, 08042 Barcelona
933596572
Lunes a jueves 18:30 a 20:30
placomunitariroquetes@gmail.com

#### 1.4. Xarxa d'intercanvis de Coneixments de Nou Barris

Ellos son un grupo encargado de organizar y coordinar actividades como cursos, la preparación de las fiestas mayores del barrio de Roquetes, el día de la Pinya o el carnaval. Existe también un grupo de acogida para nuevos miembros.

En su blog describen su filosofía: buscamos que la gente se implique no solo con el proyecto de la xarxa, sino también con el proyecto de Roquetes. En este sentido, se busca que las personas puedan integrarse en un colectivo que, además de realizar sus actividades propias, también significa la puerta de entrada a un tejido asociativo más amplio, para implicarse en actividades del barrio, entender la importancia de ser participe con y para las cosas del barrio (*xarxa intercanvi de nou barris*, 2010).

Como dice en su discurso de la filosofía del grupo, buscan que los nuevos integrantes se sientan entusiasmados por ser parte del barrio Roquetes, evidenciado por el seguimiento de programas como la alfabetización, grupos de conversatorio en catalán, inglés o francés y clases de nutrición. La oportunidad de aprender por medio de intercambio y la facilitación de la asimilación de inmigrantes asegura que el grupo siga en pie.

<a href="http://xarxaintercanvidenoubarris.blogspot.com/">http://xarxaintercanvidenoubarris.blogspot.com/</a>
Romaní, 6. Nou Barris / Les Roquetes. 08042 - Barcelona
933548721
Lunes, martes y jueves 17:00 a 19:00
xarxa@xicnoubarris.org

#### 1.5. Associació Juvenil Sociocultural Roket Project y el Kasal de Joves Roquetes

La asociación juvenil se consolidó por jóvenes del barrio Roquetes en el año 1992 y se organizan a través de diferentes colectivos la gestión del espacio Kasal de Joves Roquetes: un equipamiento público en función desde el 2003. Las personas integrantes se rigen con los valores de la participación en la gestión comunitaria, diversidad, antifacista y de y para la clase obrera, siempre teniendo en alto la conciencia de clase que tienen (*El Nostre Ideari*, 2022).

La Kasal de Joves de Roquetes (KJR por sus siglas en catalán) han hecho gestiones para el barrio como el mantenimiento de la pista de skate de Vía Favència (López, 2014). Formación de trabajos como monitores de ocio o técnicos de sonido, talleres de teatro, danza, defensa personal y cocina.

FIGURA ANEXO 4



Nota: Talleres (2024) Ilustración digital, localizado en pág. web de la asociación.

Los espacios que tienen disponibles son: una sala polivalente, un taller de serigrafía, sala de piano y una cocina donde realizan un taller de cocina para adolescentes. Es posible consultar documentos de la asociación como su presupuesto o el convenio de gestión ciudadana.

### Els Fogons de la KJR

FIGURA ANEXO 5



Nota: kjr (2023). Fotografía digital, localizado en pág. web de la asociación.

<a href="https://kasaljovesroquetes.wordpress.com/">https://kasaljovesroquetes.wordpress.com/</a>
Carrer Vidal i Guasch, 16. 08042 Barcelona
93 276 92 71
Lunes a viernes 17:00 a 22:00
<a href="mailto:kasalroquetes@gmail.com">kasalroquetes@gmail.com</a>

## 1.6. Som del Barri

Son una asociación de voluntarias compuesta por vecinas del barrio de Roquetes, trabajando bajo los valores feministas, tienen múltiples proyectos relacionados con desarrollo de la comunidad: talleres de reciclaje, mercadillo de economía solidaria y cocina comunitaria llamada La cuina de 9barris. Es un proyecto para distribuir alimentos saludables y sostenibles para el apoyo de la inserción socio laboral (som de barri, 2024).



Nota: autoría propia. 2003. Fotografía digital.

En una breve conversación con una de las integrantes llamada Maricarmen Perales, comentó que los alimentos que ofrecen son para crear comunidades a través de la comida, adaptando el entorno con sus conocimientos. Se apoyan con una maquinaria llamado termopol. Este es una máquina de cocimiento lento que se desplaza con ruedas y gracias a su aislamiento térmico permiten la cocción con un enorme ahorro energético (Fresneda, 2021).

Máquina de termopol cocinando lentejas.



Nota: El Mundo, 2021. Fotografía digital localizado en pág. web.

La máquina termopol tiene la capacidad de hacer 120 raciones de comida por cada uso y tiene un precio en el mercado de 4.500 euros. La cuina de 9 barris se empieza sus actividades a partir de septiembre, en el *Casal Popular 3 Voltes Rebel* en la calle de *Guineueta, passeig Urrútia, 125*.

<a href="https://web.somdelbarri.es/">https://web.somdelbarri.es/</a>
c/ Garigliano, 14 local 2. 08042 Barcelona
651 500315
somdelbarri@gmail.com

## 1.7. Nou Barris Net

La página web da un acceso gratuito a las entidades de *Nou Barris*, es una asociación ciudadana con apoyo del *Ajuntament de Barcelona-Districte de Nou Barris*. Su objetivo es ayudar al acceso de información de los vecinos de *Nou Barris* y ofrecer información actual de actividades culturales e iniciativas comunitarias, especialmente tiene una hemeroteca de noticias relacionados con el distrito.

Enlaces a diferentes asociaciones colaboradoras del distrito.

FIGURA ANEXO 8

### RSS d'entitats

Escull l'entitat, per seguir totes les seves últimes actualitzacions.

EL BLOG DE L'ARXIU HISTÒRIC DE ROQUETES-NOU BARRIS			
ZONA NORD: CIUTAT MERIDIANA, VALLBONA I TORRE BARÓ		Pla Comunitari de Roquetes	
Kasal Joves Roquetes	Error	Centre d'Esplai Druida	Casal de Barri La Cosa Nostra
Casal de Barri de Prosperitat	Vall de Can Masdeu	Associació de Veïnes i Veïns de Prosperitat	
9 Barris Imatge	Error	...Associació de Veïnes i Veïns del barri de Porta.	Comentaris a:
xarxa d'intercanvi de coneixements nou barris			

Nota: NouBarris.Net (2024). Captura de pantalla. Recuperado en pág.web.

<a href="http://www.noubarris.net">www.noubarris.net</a>
Via Favència, 288, Barcelona, España

## 2. Vall de Canmasdeu

Manifiesto *Veus per la sobirania alimentària*.

*No podemos vivir sin comer, la alimentación y todo lo que está a su alrededor es la base de la vida de las personas. La alimentación es el pilar esencial de la organización de las sociedades y las culturas (Ruralitzem, 2021).*

La soberanía alimentaria es un manifiesto que asociaciones civiles como *Ruralitzem*, *Arran de Terra*, *Futurs impossibles*, *Research & Degrowth* y la *Xarxa d'Economia Solidària (XES)* tienen.

Estos grupos sociales buscan una equidad de acceso al alimento, con ingredientes de proximidad y con modelos agroecológicos sostenibles. Entienden que es necesario presionar para que las autoridades competentes reaccionen antes de que sea demasiado tarde, saben que se debe acortar el camino entre productor y consumidor con una retribución justa al campesino.

La realidad es que no todos tienen las posibilidades de comer y que la apertura de huertos comunitarios en la ciudad es una aptitud para lograr que los vecinos se incorporen a la recuperación de espacios agrícolas, la defensa del territorio y de los espacios agrícolas como contienda a las injusticias sociales.

Centro Social de Collserola es un centro social autogestionado de la *Vall de Canmasdeu*. Se dirige a todo tipo de personas tienen una variada programación de actividades culturales, políticas, artísticas y recreativas (PIC – *Centro Social – Vall de Can Masdeu*, 2023).

Son de administración con equipamiento de titularidad y financiación privada. De las actividades que hacen son huertos comunitarios, manejan una biblioteca, un banco de semillas y una tienda gratis. Cada domingo ofrecen comida y bebidas a precios accesibles.

FIGURA ANEXO 9



Nota: Paella (2023). Fotografía digital. Recuperado de la *pág. web*. Canmasdeu

La historia de *Canmasdeu* es tan complicada como fascinante y en la página web del sitio, nos cuenta que el edificio se okupó desde el invierno del 2001. Los propietarios son la fundación del patrimonio del *Hospital de Sant Pau* y desde 2002 tienen un proceso penal de desalojo contra el grupo de resistencia. *Canmasdeu* se ha involucrado en movilizaciones de justicia social como la invasión de Irak y a partir del 2007 conforman a la red agroeconómica (*Vall de Can Masdeu*, 2023).

FIGURA ANEXO 10

Señal que marca la dirección de *Canmasdeu*.



Nota: autoría propia 2003. Fotografía digital.

FIGURA ANEXO 11

Edificio principal de *Canmasdeu* y huerto comunitario..



Nota: autoría propia 2003. Fotografía digital.

Desde el 2004 forman parte de la Red de equipamientos de *Nou Barris*, y a partir del 2017 colaboran con el grupo *Ruralitzem*; una red de proyectos de soberanía alimentaria en los barrios de Barcelona. Esto se traduce a espacios de consumo, formación a nuevos agricultores, creación de sitios de compostaje y reivindicaciones: espacios modificados para realizar huertos urbanos.

Biblioteca y comedor.

FIGURA ANEXO 12



Nota: autoría propia 2003. Fotografía digital.

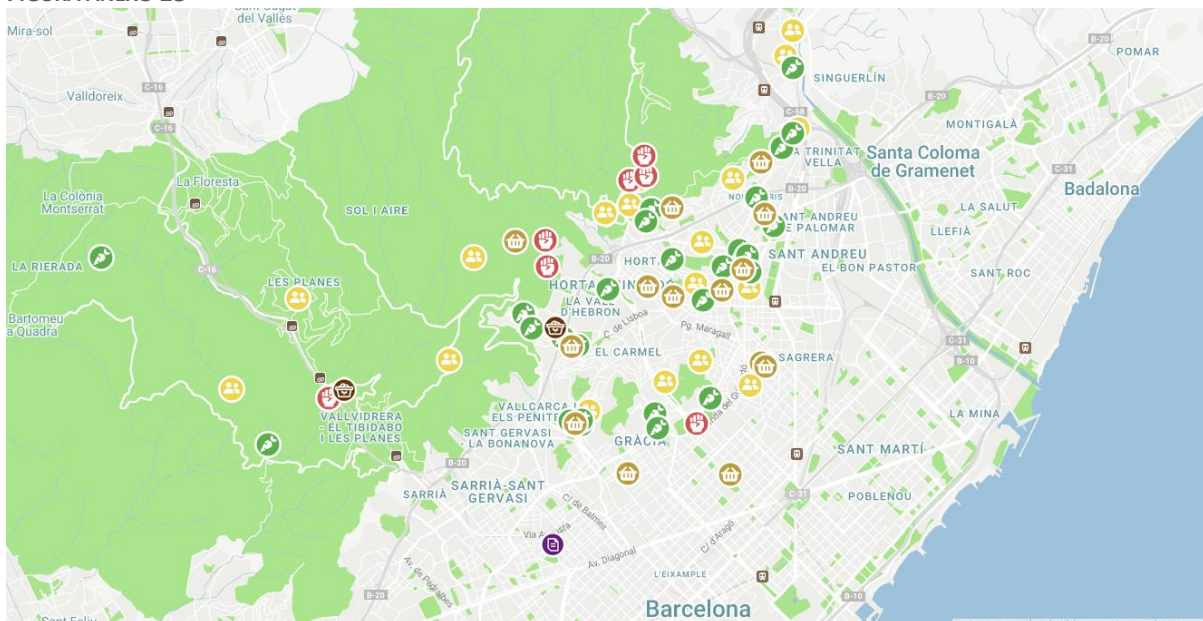
Canmasdeu buscan desde sus inicios la soberanía de las tierras contra las prácticas económicas predatorias a los vecinos de *Nou Barris* y su red de colaboraciones considerablemente vasta muestra: *Ateneu popular de Nou Barris*, *Arran de Terra*, *Relligant Nou Barris*, *Veus per la sobirania alimentària*, *Futurs impossibles*, *Research & Degrowth*, *Observatori del Deute en la Globalització* y *Xarxa d'Economia Solidària (XES)*. Algunos de ellos ya se han comentado con anterioridad todos parecidos en la finalidad de buscar una equidad de oportunidades para los habitantes del barrio.

<a href="http://www.canmasdeu.net">www.canmasdeu.net</a>
Camí Sant Llàtzer, 12, Nou Barris, 08035 Barcelona
+34 63 717 08 43
Jueves y domingo según programación
<a href="mailto:info@canmasdeu.net">info@canmasdeu.net</a>

## 2.1. Ruralitzem

Es una red de equipos que buscan una alianza rural-urbana hacia la soberanía alimentaria en la ciudad de Barcelona. En su página web tienen un mapa con proyectos que fomentan la misión del grupo para dar a conocer iniciativas ecológicas y sociales que quieren transformar el modo de consumo y producción de los habitantes de Barcelona (*Ruralitzem*, s. f.).

FIGURA ANEXO 13



Nota: Adaptado de [Ruralitzem]. De google, s.f. Todos los derechos reservados 2024 por Google. Adaptado con permiso del autor.

Para ejecutar su cometido colaboran con asociaciones vecinales y de gobierno, compelen a establecer decretos que entre otras cosas promuevan: modelos de comedores escolares dentro de los centros educativos públicos con criterios sobre la soberanía alimentaria, consolidar y multiplicar proyectos autogestionados y mantener espacios participativos de reciente creación.

## 2.2. Arran de Terra

Preocupados por la crisis del sistema agroalimentario, la cooperativa promueve la agroecología y la soberanía alimentaria por medio de sistemas alimentarios más justos y sostenibles (Corolari, 2020). La cooperativa *Arran de Terra*, ayuda a organizaciones locales a diseñar e implementar modelos agroecológicos para la explotación de las tierras. En su mayoría son administraciones públicas de ámbito local quienes recurren a su ayuda, así que sus recursos son adquiridos por medio de licitaciones o ayudas públicas.

Los fundamentos de su trabajo son dinamización local agroecológica, sensibilización, formación e investigación sobre agroecología, por medio de informes, artículos, libros y diversos materiales divulgativos (Corolari, 2020).

<a href="https://arrandeterra.org/">https://arrandeterra.org/</a>
C/ Torre dels pardals, 60, 1-4. 08032 Barcelona
<a href="mailto:info@arrandeterra.org">info@arrandeterra.org</a>

## 2.3. Relligant Nou Barris

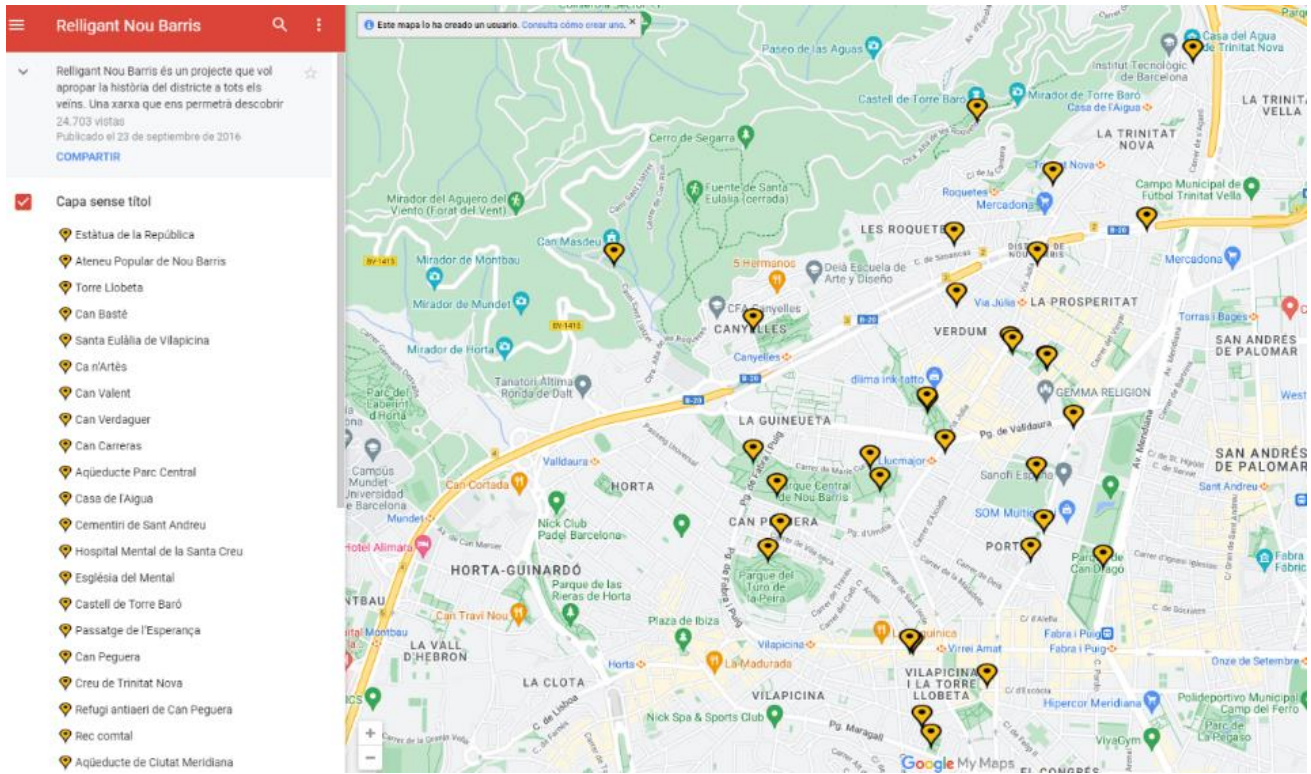
Es un grupo de historia de *Projectart – Televisió de Nou Barris*, de *l'Arxiu Històric de Roquetes Nou Barris* y del *Grup d'Història de Nou Barris – Can Basté*. Cuenta con el apoyo del *Ajuntament de Barcelona: Districte de Nou Barris*. Desde el año 1996, el centro montó un grupo de voluntariado para la recuperación histórica del distrito, hacen ciclos de conferencias, talleres y asesoramientos de trabajos de investigación (*Relligant Nou Barris*, 2018).

*Relligant Nou Barris* tiene una cartografía digital con los monumentos patrimoniales del distrito de *Nou Barris* llamado *Punts històrics*, en cada sitio se puede encontrar un código QR que al ser escaneados te dirigen a un depósito digital donde está disponible la consulta de anécdotas y explicaciones sobre la historia del lugar. De igual forma el espacio *El nostre comerç*, se dice historias de los establecimientos del distrito así como los principales comercios (*Relligant Nou Barris*, 2018).

Gracias a los voluntarios al recolectar la historia que anteriormente solo se transmitía de forma oral, tiene un modo de ser compartido a más vecinos del distrito.

Puntos históricos a visitar.

FIGURA ANEXO 14



Nota: Adaptado de [RelligantNouBarris]. De google, s.f. Todos los derechos reservados 2024 por Google. Adaptado con permiso del autor.

<a href="http://www.noubarris.net/relligantnb">www.noubarris.net/relligantnb</a>
<a href="https://ca-es.facebook.com/RelligantNB">https://ca-es.facebook.com/RelligantNB</a>
<a href="mailto:info@noubarris.net">info@noubarris.net</a>

## 2.4. Xarxa d'Economia Solidària (XES)

Es una organización pública con apoyo del *Ajuntament de Barcelona* y el financiamiento del Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social; para la defensa de un sistema económico respetuoso con las personas, el medio ambiente y los territorios dónde funciona (*xarxes economia solidaria*, 2019).

Estas redes son entidades y personas de un territorio ya sea municipio, comarca o barrio, para impulsar la economía social sostenible: esto se traduce en mercados con alimentos de proximidad.

<a href="https://xes.cat/">https://xes.cat/</a>
c/Casp, 43. 08010 Barcelona
<a href="mailto:info@xes.cat">info@xes.cat</a>

## 2.5. Futurs impossibles

Es una campaña promulgada por la *Xarxa d'Economia Solidària*, su objetivo es capacitar a las comunidades y tejidos sociales sobre la economía solidaria: sensibilizar a posibles actores con menos

conocimiento sobre emprender una transición a una economía justa y democrática (Futurs impossibles, 2023).

En su página web suben los proyectos donde se involucran además ofrecen material de consulta y audiovisuales referentes al proyecto.

<a href="https://futursimpossibles.org/">https://futursimpossibles.org/</a>
c/Casp, 43. 08010 Barcelona
ecologia@xes.cat

## 2.6. Research & Degrowth

Es un blog con contribuciones de académicos dedicados a la investigación, a crear conciencia y organizar eventos sobre la reducción de producción y consumo dirigido a la sustentabilidad ecológica (*Research And Degrowth*, 2024). Participan en una red de colaboraciones en toda Europa, la página tiene un index de libros, escritos académicos y documentales.

<a href="https://degrowth.org/">https://degrowth.org/</a>
<a href="https://www.facebook.com/researchanddegrowth/">https://www.facebook.com/researchanddegrowth/</a>
network@degrowth.net

## 2.7. Observatori del Deute en la Globalització

Es una red de investigación y activismo enfocado generar conciencia a la lucha climática, ofrecen apoyo jurídico y financiero a través de campañas ecológicas. Además son un sitio que alberga informes, publicaciones de diversos temas de la globalización.

<a href="https://odg.cat/es/">https://odg.cat/es/</a>
93 301 17 93
C/ Junta de Comerç 20, ppal. 08001 Barcelona
observatori@odg.cat

## 2.8. Casal Popular 3 Voltes Rebel

Es un espacio cultural autogestionado para construir y convivir, reforzar lazos entre los vecinos, compartiendo inquietudes y motivaciones. Este espacio colabora con diversos grupos sociales de Nou Barris, con enfoque a la igualdad y respeto a las diferentes realidades.

Al ser un espacio gestionado popularmente, existe la posibilidad de hacerte socio para contribuir a los gastos del lugar; con cuotas que van desde los 7 euros o lo deseado por el mecenas. Pelean por el barrio y su derecho a existir, lidiando con problemas como la vivienda o la globalización.

Su lujo, nuestra miseria.



Nota: *Sindicat d'Habitatge de Nou Barris* (2024). Cartel. Recuperado de X.

<a href="https://cp3voltesrebel.cat/">https://cp3voltesrebel.cat/</a>
614 16 96 67
Lunes a viernes de 17:30 a 21:30
Pg. d'Urrutia, 125, Nou Barris, 08042 Barcelona
cp3voltesrebel@gmail.com

### 3. Centre Cívic Trinitat Vella

Este es un equipamiento que consta de dos espacios: *L'Espai Foradada* y *L'Espai Via Barcino*. Ambos espacios se enfocan en la promoción y difusión cultural dirigida a los vecinos de *Trinitat Vella*. De los tres sitios este es el único con financiamiento 100% público por parte del *Ajuntament de Barcelona*. El centro cívico trabaja con las entidades de *Ass. de Recerca i Divulgació de la Memòria Històrica de Trinitat Vella*, *Banc del Temps Trinitat Vella* (*Ajuntament de Barcelona*, 2024).

Los espacios de los equipamientos funcionan como encuentro para los vecinos y sus distintas preferencias: danza, jardinería, costura, manualidades plásticas y la cocina. Disponen de aulas de cocina para los talleres de comida, dependiendo de la programación trimestral.

Monográfico de la programación trimestral de talleres y actividades de Trinitat Vella


**MONOGRÀFICS GASTRONÒMICS**

---

**REBOSTERIA HONDURENYA** VdS

Dimarts 16 de juliol a les 17 h  
Preu: Gratuït

Ens aproparem a la cuina hondurenya de la manera més dolça, coneixerem un altre tipus de pastissos amb merengues, colors i sabors. Vine a gaudir i compartir saberes de la memòria gastronòmica d'Hondures.




---

**GASTRONOMIA HONDURENYA** VdS

Dijous 18 de juliol a les 17 h  
Preu: Gratuït

Nota: Ajuntament de Barcelona, Centre Cívic Trinitat Vella (2024) Captura de pantalla, localizado en su pág. web.

Centre Cívic Trinitat Vella
Carrer de la Foradada, 36*38
933457016
<a href="http://ajuntament.barcelona.cat/ccivics/trinitatvella">http://ajuntament.barcelona.cat/ccivics/trinitatvella</a>
cctrinitatvella@bcn.cat

El centro cívico trabaja simultáneamente con la recuperación de la memoria histórica del barrio de Trinitat Vella.

### 3.1. Banc del Temps Trinitat Vella

El *Banc del Temps Trinitat Vella* es una iniciativa de intercambio de conocimientos y servicios, el valor monetario lo deciden los participantes que consideren lo justo entre las dos partes, puede ser remandar ropa, trabajos de reformas de la casa, acompañamientos a personas mayores y de ayuda a la cocina.

El grupo tiene los principios de bienvenida a las personas de diferentes orígenes, edades y profesiones.

Los servicios disponibles son: arreglo de ropa, trabajos de casa, acompañamientos para los adultos mayores y ayuda en la cocina. En su página web se puede consultar los horarios donde se ofrecen la asistencia, además de la persona encargada para la tarea.

## Lista de servicios y horarios.

FIGURA ANEXO 17

### Serveis disponibles

Usuari	Activitat	Dies	Hores
Maria	Arreglar roba	dill, dime, dive	mati
Joan	Treballs de casa	dill, dime, dive	tarda
Ernest	Acompanyament avis	dima, dime	tot el dia
Lluisa	Ajut a la cuina	tots	mati

Nota: *Banc de temps* (2024). Recuperado de su pág. web.

<a href="https://trinitatvella.bancdeltemps.org/">https://trinitatvella.bancdeltemps.org/</a>
C/ de la Foradada, 36 08033 Barcelona
933457016
bancdeltempstrinitatvella@gmail.com

### 3.2. Associació de Recerca i Divulgació de la Memòria Històrica de Trinitat Vella

Empezó en el 2005 como un grupo de vecinos con el interés de recolectar fotografías y documentación sobre el barrio de Trinitat Vella, ahora su página de Facebook tiene alrededor de 2.500 seguidores. Ayudan a la creación de recorridos en todo el barrio, además de talleres y exposiciones.

<i>Associació per a la Recerca i Divulgació de la Memòria Històrica de Trinitat Vella</i>
<a href="https://www.facebook.com/groups/607409562662757/">https://www.facebook.com/groups/607409562662757/</a>
amadortrini@hotmail.es

## 4. Bocetos de platos de barrio

FIGURA ANEXO 18



Nota: boceto Lengua roquetes (2024). Dibujo.

FIGURA ANEXO 19



Nota: boceto Lengua trinitat vella (2024). Dibujo.

FIGURA ANEXO 20



Nota: boceto Lengua canmasdeu (2024). Dibujo.

## 5. Presupuesto detallado

Etapa del proyecto	Tipología de gasto	Descripción	Detalle	Unidades	Precio unidad/hora	Total
Investigación y producción artística	<b>Servicios</b>					
		Logística	calendario de actividades	3	12.00 €	36.00 €
		logística	desarrollo de reuniones : servicio de catering	3	150.00 €	450.00 €
		Diseño gráfico	Creación identidad visual, diseño lengua del barrio: Roquetes, Canmasdeu, Trinitat Vella	1	1,400.00 €	1,400.00 €
	<b>Material es</b>					
		museografía	vinilo de corte autoadhesivo color negro, 30.5 x 305 cm	2	9.00 €	18.00 €
		museografía	Lámina de Transferencia para Vinilo 30,5 cm x 500 cm	2	15.00 €	30.00 €
		museografía	plato blanco de cerámica	120	0.80 €	96.00 €
		archivo	paquete de 500 hojas multifunción	2	9.00 €	18.00 €
		archivo	rotuladores 9 pz	1	10.00 €	10.00 €
		archivo	Paquete de hojas de álbum fotográfico. 10 pz	5	8.00 €	40.00 €
		archivo	Paquete de fundas de hojas transparente. 100 pz	2	7.00 €	14.00 €
		archivo	Archivador con caja. 1 pz	5	5.00 €	25.00 €
		archivo	Bolis punta media color azul, 10 pz	1	5.00 €	5.00 €
		archivo	Cintas correctoras 12 pz	1	8.00 €	8.00 €
	<b>Personal</b>					
		Comisariado	Investigación y proyecto escrito	1	4000 €	4000 €
		Comisariado	Supervisión de proyecto: definir equipo, presentar proyecto	12	12.00 €	144.00 €
		Archivo	Creación de plan de trabajo para la catalogación de objetos.	5	12.00 €	60.00 €
		Contador	Creación de presupuesto y definición de modelo de gestión	48	12.00 €	576.00 €
	coordinador	descripción de actividades evento gastronómico	5	12.00 €	60.00 €	

Acto participativo público

Servicios					
	Logística	Transporte de ingredientes a equipamiento cultural	6	12.00 €	72.00 €
	logística	transporte de platos de ciudad	6	12.00 €	72.00 €
	difusión	publicidad de banquetes comunitarios	1	1,400.00 €	1,400.00 €
	Logística	Cocina de banquete	12	12.00 €	144.00 €
	logística	renta de equipamientos culturales: Sala polivalente ateneu 9 barris	4	8.00 €	32.00 €
	Logística	renta de equipamientos culturales: sala polivalente canmasdeu	4	1.00 €	4.00 €
	Logística	renta de equipamientos culturales: sala polivalente trinitat vella	4	8.00 €	32.00 €
	Logística	renta de equipamientos culturales: cocina ateneu 9 barris	4	4.00 €	16.00 €
	logística	renta de equipamientos culturales: cocina, canmasdeu	4	- €	- €
	Logística	renta de equipamientos culturales: cocina, trinitat vella	4	4.00 €	16.00 €
	museografía	desarrollo de instalación de banquete	15	12.00 €	180.00 €
Material es					
	Logística	aceite de oliva 5L	3	42.00 €	126.00 €
	Logística	tomate 1 kg	30	1.85 €	55.50 €
	Logística	cebolla bolsa 2 kg	8	1.80 €	14.40 €
	Logística	pimienta negra molida 425 g	1	9.00 €	9.00 €
	Logística	Cúrcuma en polvo 200 g	1	8.00 €	8.00 €
	Logística	jengibre en polvo 200 g	1	9.00 €	9.00 €
	Logística	Comino en polvo 380 g	1	8.00 €	8.00 €
	Logística	Azafrán 4 g	3	5.00 €	15.00 €
	Logística	zanahoria 1 kg	12	1.09 €	13.08 €
	Logística	calabacín blanco 1kg	30	1.74 €	52.20 €
	Logística	pimiento verde 1 kg	30	2.29 €	68.70 €
	Logística	sal 1 kg	2	1.00 €	2.00 €
	Logística	garbanzos 1 kg	15	1.00 €	15.00 €
	Logística	ciruelas pasas 1 kg	2	2.00 €	4.00 €
	Logística	almendras tostadas sin piel	3	23.00 €	69.00 €
	Logística	sémola de trigo costal 5 kg	6	21.00 €	126.00 €
	Logística	arroz blanco 1 kg	18	1.50 €	27.00 €

	Logística	canela en rama 150 gr	1	9.00 €	9.00 €	
	Logística	agua de garrafa 8 L	18	0.90 €	16.20 €	
	Logística	extracto de vainilla	1	18.00 €	18.00 €	
	Logística	canela molida 330 gr	1	7.00 €	7.00 €	
	Logística	trigo integral costal 5kg	3	19.00 €	57.00 €	
	Logística	harina de trigo blanco costal costal 5 kg	3	8.00 €	24.00 €	
	Logística	olla de acero inoxidable 35 L	3	70.00 €	210.00 €	
	Logística	Plancha para asar	1	32.00 €	32.00 €	
	Logística	Cuchara de madera de cocina	6	2.00 €	12.00 €	
	Logística	Tenedores desechables madera. 200 pz	3	13.00 €	39.00 €	
	Logística	Bidón 10 L	3	12.00 €	36.00 €	
	Logística	maquina termopolio	1	0 €	0 €	
	Logística	Gasolina tanque diésel. 50 L	50	1.80 €	90.00 €	
	museografía	cuaderno tapa dura A4, color negro	2	43.00 €	86.00 €	
	Personal					
	Logística	desarrollo de banquetes	15	12.00 €	180.00 €	
	Archivo	Recolección de objetos combo mix, fotografías, videos, libro de firmas.	9	12.00 €	108.00 €	
Memoria y archivo	Servicios					
		Archivo	Creación de índice de archivo	40	12.00 €	480.00 €
		Archivo	Creación de memoria del proyecto	40	20.00 €	800.00 €
		Material es				
		archivo	paquete de 500 hojas multifunción	2	9.00 €	18.00 €
		archivo	rotuladores 9 pz	1	10.00 €	10.00 €
		archivo	Paquete de hojas de álbum fotográfico. 10 pz	5	8.00 €	40.00 €
		archivo	Paquete de fundas de hojas transparente. 100 pz	2	7.00 €	14.00 €
		archivo	Archivador con caja. 1 pz	5	5.00 €	25.00 €
		archivo	Bolis punta media color azul, 10 pz	1	5.00 €	5.00 €
		archivo	Cintas correctoras 12 pz	1	8.00 €	8.00 €
		archivo	rollo plástico burbujas 50 cm A 20 m L	2	11.00 €	22.00 €
		archivo	Material de relleno ecológico para embalaje de almidón de maíz. 65 L	1	14.00 €	14.00 €
		archivo	pañó de limpieza microfibra 12 pz	1	17.00 €	17.00 €

	archivo	Pincel madera 7 pz	1	4.00 €	4.00 €
	archivo	lápices 2HB, 30 pz	1	6.00 €	6.00 €
	archivo	Goma de borrar 10 pz	1	9.00 €	9.00 €
	archivo	cámara fotográfica Objetivo RF-S 18-45 mm F4.5-6.3 IS STM + RF-S 55-210 mm F5-7.1 IS STM	1	0 €	0 €
	archivo	escáner multiusos canon	1	0 €	0€
	archivo	Fondo infinito de papel para fotografía	1	12.00 €	12.00 €
	archivo	Set de backdrop clips 8 pz para fondos de fotografía	1	15.00 €	15.00 €
	archivo	soporte de fondo para fotografía	1	33.00 €	33.00 €
	archivo	Bolsas de celofán transparente. 100 pz	1	12.00 €	12.00 €
	archivo	Cinta adhesiva doble cara 50 metros, libre de ácido, 4 pz	1	13.00 €	13.00 €
	archivo	Cajas de almacenaje de plástico transparente 25L	5	11.00 €	55.00 €
	archivo	Etiquetas adhesivas blancas 500 pz	1	7.00 €	7.00 €
Personal					
	Comisario	Memoria final de proyecto	1	2,554.15 €	2,554.15 €

base imponible	18,270.38 €
IVA 21%	3,836.78 €
TOTAL	22,107.16 €

Me encuentro profundamente emocionada por compartir con todos ustedes mi propuesta, agradezco a todos los que han estado ahí para darme una mano: a la profesora Iris Garcia que tan acertadamente formulaba las preguntas que me sirvieron para encaminar mis ideas embrolladas, además de introducirme a la Fundación Food Cultura, donde encontré a personas tan locamente enamoradas de los matices culturales de la comida como yo. A toda mi familia tanto aquí como en México, a mi padre que gracias a su trabajo como custodio para el museo histórico regional, me inspiró desde ese entonces a mi deseo de querer “trabajar en un museo” y a mi madre que cada día y a pesar de la distancia, me mandó lejos a seguir mis aspiraciones, con todo y mis tiliches. A todos muchas gracias.