



**CAMBIOS Y ADAPTACIONES EN LA ALIMENTACIÓN DE ESTUDIANTES
AFRODESCENDIENTES MIGRANTES DE LA UNIVERSIDAD DE
ANTIOQUIA-COLOMBIA**

**CHANGES AND ADAPTATIONS IN THE DIET OF MIGRANT
AFRO-DESCENDANT STUDENTS AT THE UNIVERSITY OF
ANTIOQUIA-COLOMBIA**

**MUDANÇAS E ADAPTAÇÕES NA ALIMENTAÇÃO DE ESTUDANTES
AFRODESCENDENTES MIGRANTES DA UNIVERSIDADE DE
ANTIOQUIA-COLÔMBIA**

Luz Marina Arboleda Montoya
Universidad de Antioquia, Colombia.
E-mail: marina.arboleda@udea.edu.co

Yury Marcela Ocampo Buitrago
Universidad de Antioquia, Colombia.
E-mail: yury.ocampo@udea.edu.co

Resumen

Introducción: el limitado acceso a la educación superior en los departamentos periféricos de Colombia, en los que también se concentra la población racializada del país, obliga a muchos jóvenes a migrar a las ciudades principales para realizar sus estudios profesionales. Esta migración genera cambios alimentarios fundamentales para la adaptación, permanencia y éxito estudiantil. **Objetivo:** describir los cambios y adaptaciones de las prácticas alimentarias de estudiantes migrantes autoidentificados como afrodescendientes de las sedes de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia. **Metodología:** se usó un enfoque cualitativo y como método la etnografía focalizada. Lo que permitió un acercamiento a la alimentación de los estudiantes desde su experiencia migratoria. Se realizaron encuestas y entrevistas a nueve estudiantes, las cuales fueron transcritas y codificadas para identificar las adaptaciones y cambios que los estudiantes realizaron en su alimentación a partir de la migración. **Resultados:** se identificó que la alimentación de estudiantes migrantes pasa por unas etapas con diversos cambios y adaptaciones alimentarias. Los principales cambios estuvieron en los horarios de comida y la inclusión de otros alimentos. Entre las estrategias adaptativas se encontraron prácticas como la juntanza con coterráneos para cocinar, la recepción de encomiendas con alimentos y la inscripción al servicio de alimentación universitario. **Discusión:** la progresión en los cambios y adaptaciones alimentarias no es lineal y está

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



atravesada por la permanencia de prácticas alimentarias propias de comunidades afrocolombianas. Conclusiones: las adaptaciones alimentarias son fundamentales para la permanencia de estudiantes migrantes en la Universidad. Estrategias institucionales como los servicios de alimentación son fundamentales en ese sentido.

Palabras clave: Migración, Socioantropología de la Alimentación, Culinaria, Interculturalidad, Educación.

Resumo

Introdução: o acesso limitado ao ensino superior nos departamentos periféricos da Colômbia, onde também se concentra a população racializada do país, obriga muitos jovens a migrar para as principais cidades para prosseguir os seus estudos profissionais. Essa migração gera mudanças alimentares fundamentais para adaptação, permanência e sucesso estudantil.

Objetivo: descrever as mudanças e adaptações nas práticas alimentares de estudantes migrantes autoidentificados como afrodescendentes da Universidade de Antioquia. **Metodologia:** utilizou-se uma abordagem qualitativa e como método a etnografia focalizada. O que permitiu uma abordagem da alimentação dos estudantes a partir da sua experiência migratória. Foram realizadas pesquisas e entrevistas com nove alunos, que foram transcritas e codificadas para identificar as adaptações e mudanças que os alunos fizeram em sua alimentação após a migração. **Resultados:** identificou-se que a alimentação dos estudantes migrantes passa por etapas com diversas mudanças e adaptações alimentares. As principais mudanças foram nos horários das refeições e na inclusão de outros alimentos. Entre as estratégias adaptativas estavam práticas como reunir-se com conterrâneos para cozinhar, receber cestas básicas e inscrever-se no serviço de alimentação da universidade. **Discussão:** a progressão nas mudanças e adaptações alimentares não é linear e é atravessada pela permanência de práticas alimentares típicas das comunidades afro-colombianas. **Conclusões:** as adaptações alimentares são fundamentais para a permanência dos estudantes migrantes na Universidade. Estratégias institucionais como os serviços de alimentação são fundamentais nesse sentido.

Palavras-chave: Migração, Socioantropologia da Alimentação, Culinária, Interculturalidade, Educação.

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Abstract

Introduction: Limited access to higher education in the peripheral departments of Colombia, where the most racialized people live, forces many young students to migrate in order to study their undergraduate degrees. This migration generates fundamental alimentary changes which are essential to their adaptation, permanency, and academic success. **Objective:** Describing the alimentary practices changes and adaptations among migrant students which identify themselves as afro-descendant in Medellín, Urabá, and Suroeste Campuses of the Universidad de Antioquia. **Methodology:** A qualitative approach, and focused ethnography as a method. This permitted the students to approach alimentation from their migratory background. Surveys, and interviews were conducted among nine students from diverse Colombian regions. These were transcribed, and codified in order to identify the adaptations, and alimentary changes of these students after migrating. **Results:** Multiple stages in students' alimentation where identified. Each one goes through different changes, and alimentary adaptations. The main changes were related to mealtime changes, and the inclusion of different food. Among the adaptive strategies, there were practices like joining with other peers to cook, the reception of aliment's entrustment, and registering on the university alimentation service. **Discussion:** The progression and adaptation of alimentary changes is not linear, and it is impeded by the permanency of their own personal alimentary practices as Afro-Colombian communities. **Conclusion:** Alimentary adaptations are fundamental to migrant students' academic permanency. Institutional strategies like alimentary services were fundamental in this aspect.

Keywords: Human Migrations, Social Anthropology of Food, Cooking, Cultural Competency, Education.

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago

CAMBIOS Y ADAPTACIONES EN LA ALIMENTACIÓN DE ESTUDIANTES
AFRODESCENDIENTES MIGRANTES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA-COLOMBIA



Introducción

Existen precedentes que indican que la alimentación es un factor que influye en la permanencia universitaria de los estudiantes provenientes de contextos diferentes a las ciudades donde realizan sus estudios. Estos cambios se dan según los momentos de la migración y pueden que generen consecuencias para la salud y éxito estudiantil (Ruiz, 2014; Yepes, 2017). El objetivo de este artículo es describir los cambios y adaptaciones de las prácticas alimentarias de estudiantes migrantes que se autoreconocen como pertenecientes a comunidades negras, afrodescendiente, raizales o palenqueras, que participaron de la investigación Prácticas y cambios alimentarios en estudiantes migrantes matriculados en las sedes y seccionales de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia.

El artículo empieza reflexionando sobre la multiculturalidad en Colombia y en como la desigualdad social del país se expresa en las pocas posibilidades de acceder a educación superior de calidad en las regiones periféricas del país, en las que, precisamente, concentra la población autoidentificada como negra, afrocolombiana, raizal o afrodescendiente. En ese primer apartado también se describe como la Universidad de Antioquia ha acogido la diversidad cultural del país a través de distintas políticas institucionales. En el siguiente apartado se explica la metodología utilizada, describiendo el tipo de estudio, su enfoque, las técnicas usadas y como se sistematizó y analizó la información. Después, en el apartado de resultados, se muestran las características de la alimentación de los estudiantes en sus lugares de origen y en su lugar de migración, resaltando las adaptaciones y cambios que se dieron. A continuación, en la discusión, se debate sobre los procesos de cambios alimentarios de los estudiantes, la influencia de la migración en la alimentación tradicional y las estrategias de adaptación, entre las que se encuentra la pertenencia al servicio de alimentación de la universidad.

Población afrocolombiana, desigualdad social y diversidad cultural en la Universidad de Antioquia

En Colombia, según en el censo realizado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE, 2019), de 48.258.494 personas, el 9,34% se autoreconocen como población negra, afrocolombiana, raizal y palenquera (NARP) y 4,4% como población indígena. En el país, desde el año 1991 con la reforma constitucional, el Estado colombiano reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la nación. Dando paso a la formación de una ciudadanía diferenciada para la población afrodescendiente (Hurtado Gárces, 2016).

Es a partir de esa reforma constitucional que surge la ley 70 de 1993, cuyo propósito es el establecimiento de mecanismos que protejan la identidad y los derechos de las comunidades negras de Colombia, para que gocen de igualdad de oportunidades que el resto de la población (Congreso de la República de Colombia, 1993:1). Pese a ello, como dice Arocha (1998), el reconocimiento de las identidades negras y afrocolombianas, en un sentido democrático y de ciudadanía plena, aun en la actualidad, sigue estando pendiente.

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Muestra de ello es que, tanto en el censo del año 2005 como en el de 2018, se identificó que la población NARP sigue presentando condiciones de desigualdad con respecto a la población sin identidad étnica (Ministerio de Cultura de Colombia, 2010). Acorde a los datos del DANE (2019), en los territorios de estas comunidades la cobertura de acueducto es de 69.9%, mientras que a nivel nacional es de 86.4%; solo el 14.3% de la población NARP alcanza niveles de educación superior, mientras que la media nacional es de 18,8%; la pobreza multidimensional en esta población se encuentra en 30.6% y a nivel nacional en 19.6%.

Una consecuencia de esa desigualdad son los altos flujos de movilidad social, agudizados por el conflicto armado, que se dan desde los territorios de comunidades NARP de zonas periféricas del país hacia ciudades principales como Cali y Medellín. Las personas de estos territorios se desplazan o migran a estas ciudades huyendo de la guerra y en búsqueda de mejores condiciones de vida, oportunidades de trabajo y estudio, especialmente de educación superior (Comisión de la verdad, 2020).

Entre otras cosas, esta movilidad ha traído también la movilidad de las tradiciones alimentarias; “los migrantes y/o desplazados arriban a los nuevos espacios cargando consigo sus saberes culinarios que intentan reproducir como mecanismo de adaptación cultural, pero también como posibilidad económica de subsistencia” (Rojas, 2008: 272). De allí que, en este artículo se busque mostrar las transformaciones que la migración ha generado en la alimentación de estudiantes que se auto reconocen pertenecientes a comunidades NARP, mostrando que la alimentación opera como un enlace con el territorio y la identidad y es parte fundamental de la adaptación a los nuevos entornos y estilo de vida.

La superación de las desigualdades que generan este desplazamiento supone un reto en términos democráticos, políticos, económicos y sociales, que implica el reconocimiento de la igualdad desde la noción de ciudadanía, es decir desde la igualdad en garantía de derechos, pero a partir de la diferencia cultural. Sin embargo, como lo indican Viveros y Lesmes (2014), en Colombia se ha adoptado un enfoque que reconoce la diversidad cultural privilegiando aspectos étnicos y culturales por encima de la exclusión social. En el campo de la educación superior se han priorizado acciones en torno al acceso diferencial a la educación de las minorías étnicas y raciales sin problematizar a fondo que significa proteger la diversidad cultural (Viveros Vigoya & Lesmes Espinel, 2014).

En particular, la Universidad de Antioquia, mediante el acuerdo 236 de 2002, estipula acciones diferenciales para la admisión de las personas pertenecientes a población NARP e indígena, como el no pago de derechos de inscripción y competir por dos cupos especiales de ingreso a cada programa (Consejo Académico de la Universidad de, 2002). Pero, reconociendo que esto no es suficiente, en el último Plan de Desarrollo Institucional 2017-2027, esta universidad con unos 40.000 estudiantes, de los que casi un 10 % pertenecen a comunidades étnicas, se comprometió a reconocer, proteger y promover la diversidad cultural (Universidad de Antioquia, 2017).

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Con el ánimo de proteger y promover la diversidad cultural, este artículo surge de un proyecto de investigación en el que se promueve la igualdad y el bienestar universitario a través del reconocimiento de las diferencias en el ámbito alimentario. Por eso, además de indagar por los cambios y adaptaciones de las prácticas alimentarias de estudiantes migrantes autoidentificados como pertenecientes a comunidades NARP, de las sedes de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia, se indagó también por el Servicio de Alimentación Escolar (SAE), que atiende a aproximadamente 5.000 estudiantes, como espacio clave para reconocer y valorar las diferencias culturales y como una estrategia para promover el bienestar y permanencia estudiantil.

Metodología

En esta investigación se indagó por el fenómeno alimentario desde la perspectiva de la población estudiantil migrante de diversas etnias, matriculados en las Sedes y Seccionales de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia. El trabajo se realizó desde una perspectiva epistemológica que permite la comprensión de la alimentación desde situaciones relacionales y cotidianas que van instaurando en los sujetos una dinámica alimentaria que involucra prácticas, comportamientos, concepciones y cambios respecto a la alimentación.

Dicha perspectiva procura comprender las interacciones sociales, haciendo uso de enfoques como el de la investigación cualitativa, desde la cual “el conocimiento es una producción social, un hecho colectivo” (De Souza M., 2003) y el acto alimentario y las situaciones que este conlleva son construcciones sociales a las que se les atribuyen significados, creencias, aspiraciones y valores compartidos por los sujetos en interacción.

En principio, se consideró a la etnografía focalizada como una posibilidad metodológica que permitiría un acercamiento integral a la alimentación y la comprensión de las prácticas, creencias, significados que en torno a esta tienen las y los estudiantes migrantes. Sin embargo, por las restricciones suscitadas a raíz del COVID-19 no fue posible la aplicación de técnicas mediadas por el contacto directo, por lo que los resultados acá expuestos se basan en la adaptación a encuestas, entrevista y observaciones mediadas por la virtualidad.

Técnicas de recolección de datos

La encuesta es una técnica que permite la recolección de información estandarizada y la descripción, no de las particularidades individuales, sino del grupo poblacional en la que se realiza (Behar, 2008). Para esta investigación se realizó una encuesta virtual autoadministrada que se envió a estudiantes pertenecientes al Servicio de Alimentación Escolar de la Universidad de Antioquia (SAE). La encuesta constó de 57 preguntas, la mayor parte de estas con opción de respuesta basada en la escala de Likert, las cuales se dividieron en segmentos

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



sobre: datos personales, alimentación en el lugar de origen, alimentación en el lugar de migración, servicio de alimentación.

Con el fin conocer a profundidad las experiencias de los estudiantes frente a la alimentación antes de la migración y durante esta, se realizaron entrevistas semiestructuradas donde se indagó por conductas, hábitos y prácticas alimentarias de los estudiantes migrantes a través de una entrevista. Esta técnica fue útil para los objetivos de la investigación ya que, como lo indica Behar, es una técnica que posibilita recolectar datos desde la propia perspectiva de los actores sociales a quienes se entrevista (Behar, 2008).

Población y muestra

Para la encuesta, del listado de 2051 estudiantes pertenecientes al Servicio de Alimentación Estudiantil de las Sedes Medellín, Urabá y Suroeste, para filtrar a estudiantes migrantes, se descartaron estudiantes nacidos en Medellín, el Valle de Aburrá o municipios cercanos a este (Sabaneta, Envigado, La Estrella, Itagüí, Caldas, Copacabana, Bello, Rionegro, Guarne, Marinilla, Santuario, El Retiro, La Ceja, El Carmen de Viboral, Barbosa). Además, se seleccionaron los estudiantes que cursaban del cuarto al décimo semestre, obteniendo una participación de 316 estudiantes de la Universidad de Antioquia de las sedes y seccionales de Medellín, Urabá y Andes, los cuales aceptaron participar libremente y diligenciar la encuesta.

Un 86,4% de los 316 estudiantes que realizaron la encuesta se autoidentificaron como “sin pertenencia étnica”, el 5,7% como “indígena” y un 7,9% (25 estudiantes) como pertenecientes a comunidades NARP. De estos 25 se les realizó entrevista a nueve estudiantes.

Sistematización y procesamiento de datos

Las encuestas fueron analizadas en el programa Microsoft Excel versión 2021 (18.0), empleándose cálculos de proporciones y porcentajes. Las entrevistas fueron grabadas y transcritas en texto para su análisis, realizando primero su codificación, identificando unidades con sentido, para luego proceder a categorizarlas, integrando los códigos en cuerpos o categorías teóricas. Los datos escritos fueron clasificados según categorías como hábitos y prácticas alimentarias, adquisición y acceso, cambios percibidos en estos por la migración, mecanismos para la permanencia de la alimentación tradicional, percepción del Servicio de Alimentación Escolar. Los datos de cada categoría fueron analizados según los aspectos en común y distintivos.

Resultados

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Alimentación en el lugar de origen

Los municipios y departamentos de origen de los estudiantes migrantes encuestados y entrevistados son: Apartadó y Arboletes -Antioquia, Loricá (Córdoba), Condoto y Pizarro (Chocó), Tumaco (Nariño), Florencia (Caquetá) y Saravena (Arauca). Entre las descripciones que dan de sus lugares de origen se resalta que son municipios con actividades económicas pesqueras y agropecuarias, en los que la alimentación es una parte fundamental de los lazos sociales.

“Caquetá es totalmente diferente a Medellín, es un departamento muy al sur del país, muy cerca a la selva amazónica, entonces tiene esas características de ser más selvático, es decir, hay mayor biodiversidad de alimentos, mayor biodiversidad de animales y de culturas, pero también tiene esa característica de ser un poco menos desarrollado industrialmente entonces las carreteras están de menor calidad, hay muchísimas cosas que de pronto acá (en Florencia) no son tan fáciles de conseguir. Y, las condiciones climáticas son totalmente diferentes. Acá hace muchísimo calor, pero así mismo hay como muchas zonas verdes y muchos ríos donde las personas pueden ir a bañarse. Sin embargo, también extraño muchísimo el Chocó, el pacífico, porque mi familia es de allá, mis papás ambos son chocoanos, entonces, también siento una conexión especial con ese territorio, también me gusta mucho, he pasado mucho tiempo de mi vida allá, no he vivido allá, pero voy contantemente con mi familia en vacaciones. El Chocó tiene unas características más bien parecidas al Caquetá, también es un territorio muy selvático y un poco menos desarrollado industrialmente” (Entrevista a AM).

Se indica también que en estos municipios hay deficiencias en servicios públicos como agua potable y alcantarillado, las vías están en mal estado y el acceso a la educación es limitado, razón por la cual migran a otras ciudades: “No hay mucho acceso a la universidad [...] entonces el estudiante que está allá [en Arboletes] se tiene que mover para otras partes. Para Montería o para Medellín o para Bogotá” (Entrevista a DD).

Los estudiantes vivían en estos municipios con sus familias, conformadas principalmente por padres, madres y hermanos. La adquisición de alimentos se hacía mayoritariamente mediante compra en plazas de mercado, graneros, tiendas y supermercados, pero también por producción para autoconsumo, por intercambio con otras familias o porque se adquiría a través de la recolección y pesca:

“El vecino le pasa casi siempre a la mamá de uno o al papá y viceversa, de la casa mía le pasan a otras y así. La comida gira en torno a la familia, o sea, en torno de los vecinos. O cuando tú quieres comer un pescado sacado del mar, tú vas a un puente, compras tu nailon, compras tu anzuelo y vas y lo pescas. Del mar lo sacas, lo aliñas y te lo fritas y te compras un plátano que vale 500 pesos y te lo fritas” (Entrevista a ÓA).

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Otros mecanismos que se identificaron para la adquisición de alimentos en los hogares fueron la recolección o las donaciones, como el caso del banano en Apartadó: “Algo característico de la región, de cualquier municipio aquí en Urabá, es el banano, que ese es el que más consumimos. A los que vivimos aquí se nos regala el rechazo, o sea, lo que no se exporta” (Entrevista a DR).

Frente a la alimentación familiar se encontró que la adquisición y preparación de los alimentos normalmente están a cargo de las madres con participación de las hijas. El desayuno y la comida de la noche se consumen de manera individual, dada la diversidad de horarios de estudio o trabajo de los miembros de la familia; el almuerzo, en cambio, se consume en familia.

Pese a la diversidad de municipios de origen de los y las estudiantes, muchos de los alimentos considerados indispensables coinciden en sus hogares, especialmente diversidad de plátanos y quesos: “También se come mucho queso costeño, plátano, patacones, banano, se consigue mucho guineo, plátano popocho, primitivo, se consigue papa china también” (Entrevista a DC). “Ya que la región es bananera, el banano es muy típico, se come con el queso, con el huevo, el arrocito” (Entrevista a YZ).

En los municipios de la región Pacífico aparecen también como alimentos indispensables, el coco, pescado, piangua, lulo chocoano, chontaduro y guayaba agria; en Saravena y Florencia aparecen frutas amazónicas como arazá, lulo amazónico, carambolo; ñame y suero de leche en la región del Urabá. De manera general, se identifican otros alimentos indispensables como granos (lentejas, frijoles, garbanzos), arroz, pasta, carne de pollo y de res.

Alimentación en el lugar de migración

Los municipios a los que llegaron las y los estudiantes entrevistados fueron Medellín y Apartadó. Algunos llegaron a vivir donde familiares (hermanas, tías) y otros llegaron a residencias estudiantiles. En cualquier caso, la migración trajo consigo no solo cambios en lo alimentario, que implicaban la responsabilidad de comprarlos y prepararlos, sino, como es de esperarse, cambios en el estilo de vida en general.

“En Medellín no como tanto plátano como me gustaría. Como preferiría y como estaba acostumbrada. En Medellín no como tantas frutas como me gustaría, no hago tantos jugos como me gustaría, no preparo la mayoría de mis alimentos; como cosas más sencillas, si como mucha arepa con queso o con huevo. No tengo tanto acceso a queso costeño como me gusta y prefiero, allá [en Medellín] es más difícil de conseguir, más costoso. Muchas cosas cambiaron, por ejemplo, allá tomo muchísimo más café, consumo más leche, como más cerdo y más pollo y casi que podría decir que no consumo ni pescado ni carne de res. Como más por fuera de mi hogar, pues todos los almuerzos son por fuera de mi hogar y son alimentos que no son de mi

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



decisión, sino que son dados y tengo que consumirlos y muchas veces no son de mi preferencia” (Entrevista a AM).

Frente al consumo diario de alimentos, las y los estudiantes que llegaron a residencias relataron que dejaron de desayunar o de cenar y en cambio aumentaron el consumo de comidas rápidas, por estrés, horarios de clase y el poco tiempo para preparar los alimentos, lo que generó cambios en su peso corporal, tal como lo indica este fragmento: “Si, definitivamente subí de peso en lo que llevo viviendo en Medellín, debido a esos hábitos menos saludables, debido a que consumía más grasas y productos azucarados y procesados, menos frutas” (Entrevista a AM). No obstante, aquellos que llegaron a entornos familiares relatan un comportamiento alimentario más similar a su lugar de origen.

Los cambios alimentarios también se encontraron demarcados por la disponibilidad de alimentos y las posibilidades de acceder a estos. Frente a la primera, pese a la gran oferta alimentaria de Medellín y Apartadó, alimentos más regionales como algunos tipos de pescados, mariscos, chontaduro, arazá, son difíciles de conseguir:

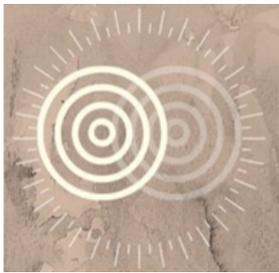
“Uno sí extraña cosas respecto a lo alimentario de Caquetá, por ejemplo, muchas frutas, [como el] arazá o el chontaduro. El chontaduro digamos que se puede conseguir en Medellín, pero es muy costoso y es solo por temporadas” (Entrevista a AM).

“Lo que no encontraba en Medellín eran los mariscos, camarones, la jaiba, la piangua. El camarón allá en Medellín es súper-hiper-mega caro” (Entrevista a DC).

Frente al acceso, pese a la disponibilidad de los alimentos propios de sus territorios, su alto precio dificulta su consumo. A diferencia de sus lugares de origen, en los sitios de migración prevalece la compra y no el intercambio, la donación o la recolección: “la diferencia es que ya se tienen que comprar todos los alimentos en Medellín. Pero disponibles todos” (Entrevista a LM). Además, a los alimentos disponibles de sus regiones, no se les reconocen las mismas características de calidad: “A mí me encanta el queso, pero no el queso costeño de allá [Medellín], porque el que venden es un queso costeño súper salado, súper feo, sabe cómo hasta jabón” (Entrevista KO). “El [plátano] de acá es más rico, más blandito, más libre de químicos, el de allá [Medellín] se siente como todo artificial, sin sabor” (Entrevista DC).

Debido a estos cambios en la alimentación, las y los estudiantes instauran estrategias con las que buscan mantener una disponibilidad permanente de los alimentos y los lazos comunitarios y de intercambio. Una de esas estrategias son las encomiendas que son enviadas por las familias, bien sea por medio de personas que viajan o por transporte público terrestre y aéreo. En estas encomiendas se mandan alimentos como pescado, queso, frutas, incluso alimentos preparados como arroz con longaniza y queso, preparación propia de la región Pacífico. Una de las entrevistadas relata que: “Lo más típico que nos envíen desde acá [Saravena] es carne. [...] La mandan en buses, de aquí se manda con el conductor que sale hasta Bucaramanga y el conductor de Bucaramanga lo manda hasta el terminal de Medellín” (Entrevista a LM).

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Otras formas de permanencia de las prácticas alimentarias es la juntanza en torno a la comida. Mediante estas se convocan a varias personas migrantes de la misma región o municipio para cocinar, especialmente aquellos platos propios y cuyos ingredientes son caros en la ciudad: “Nosotros nos reunimos muchos y lo que hacemos es ir a una pesquera y comprar su pescado de mar y uno mismo hace su preparación, uno hace su buen encocado de pescado con su plátano y se lo come” (Entrevista a OA).

También reconocieron que ciertas preparaciones familiares como las sopas adquirieron gran valor durante la migración “A mí casi no me han gustado las sopas y el caldo. Entonces, ya después de llegar a Medellín, yo siempre le digo “mami, sírvame la sopa”. Ya me acostumbré a la sopa, aunque sea en una cantidad pequeña, yo creo que es como por el hecho de extrañarla” (Entrevista a DC).

Así mismo, estos estudiantes también instauran cambios adaptativos como la inclusión de alimentos propios de los sitios de llegada y disfrutar de algunos que antes de la migración no se tenían en buena consideración; en este caso sumaron a sus dietas, alimentos como la arepa blanca, el chicharrón y las ensaladas.

“La arepa blanca, precocida, esa que viene ya hecha, blanca de maíz, era algo nuevo para mí, no era algo que consumiéramos en el hogar, no era algo que yo prefiriera, no me gustaba, no era mi preferencia y no se consumía en mi hogar y ahora la he involucrada o agregado a mis alimentos y la traje a mi hogar y se ha involucrado en la alimentación de mi hogar. (...) El chicharrón, yo no conocía el chicharrón antes de salir de aquí, es decir, yo conocí el chicharrón a los 17 años en Medellín, no puedo decir que se haya agregado a mi alimentación constante pero si es algo, que conocí y me gustó y era algo que yo no conocía y que veo constantemente en Medellín (...) Los frijoles, para mí cualquier leguminosa era igual, para mí era igual comer frijoles, que comer lentejas que comer garbanzos o arvejas... pero en Medellín he notado y me ha tocado digamos consumirlo con frecuencia y he notado que le dan muchísima más importancia, entonces como que uno los tiene más presente, todavía no entiendo que tiene de diferente a las demás leguminosas pero digamos que lo tengo más presente en mi memoria porque me ha tocado consumirlo muchísimo más y he visto que las personas lo prefieren mucho”(Entrevista a AM).

Otro de los cambios alimentario más significativos fue la pertenencia al Servicio de Alimentación Estudiantil (SAE). En las entrevistas se reportó cómo la posibilidad de almorzar en la universidad fue crucial para la adaptación a la nueva vida, tanto por las facilidades alimentarias como por las posibilidades de interacción con otros estudiantes, muchos también migrantes. En algunos casos el almuerzo en el SAE se convirtió en la única comida ‘completa’ consumida durante el día. También se encontró que almorzar allí facilitó los tiempos de estudio y la incorporación de otros alimentos, especialmente las verduras:

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



“A mí me parece que el servicio de alimentación es importantísimo porque en un momento a mí me salvó la patria. Me salvó de pronto de no tener una alimentación tan adecuada, de no tener dinero para comprar el almuerzo en la Universidad y no tener tiempo para preparar los alimentos en la casa o no tuve la posibilidad de preparar una alimentación completa en la casa” (Entrevista AM).

Las principales razones por las que los participantes usan el servicio de alimentación, de acuerdo con las respuestas de las encuestas: un 55,8% son por “limitación tanto de tiempo para preparar alimentos como de recursos económicos”, un 38,5% por “limitación de recursos económicos”, y un 4,4% lo atribuyen a una “limitación de tiempo para preparar alimentos”. Así de manera descriptiva, ellos manifiestan razones como:

- “Todas las anteriores y porque vivo solo en esta ciudad y yo debo conseguir mi propio dinero para costear la Universidad y mis necesidades”.
- “La comida se daña”.
- “Mi familia es de escaso poder adquisitivo y vivo solo en la ciudad”.
- “Limitación de tiempo y beneficio obtenido”.

Respecto a los alimentos preferidos por los estudiantes del SAE autoidentificados como pertenecientes a comunidades NARP, en las respuestas de las encuestas están:

- Carnes de cerdo, res, pollo y pescado. Entre las preparaciones que más gustan de cerdo y res están los guisados, a la plancha, en rollos, molida. Las partes del pollo que más gustan son el muslo, pechuga, en preparaciones como desmechado y guisado.
- Sopas de verduras, crema de champiñones, mondongo, guineo, sopa de frijoles.
- Postres de arroz con leche, tortas de plátano.
- Otras preparaciones que gustan son: ensaladas, arroz con pollo, salchichas.

Las principales preparaciones del SAE rechazadas son:

- Carnes de hamburguesa, albóndigas, tortillas de pollo, chicharrón.
- Ensaladas de cidra, zanahoria, brócoli.
- Sopas de apio y coliflor.
- Frijoles, pastas y jugos azucarados de bolsa.

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Frente a aspectos por mejorar del SAE los estudiantes manifestaron sugerencias en torno a la incorporación de alimentos y preparaciones regionales con pescado, queso, coco: “La sugerencia sería esa, agregar preparaciones de otras regiones de Colombia, al menos una vez al mes agregar otro tipo de cosas” (Entrevista a AM).

Discusión

La alimentación de las comunidades NARP es el reflejo de las condiciones particulares que se han construido en ese marco histórico generado entre la esclavización y la actualidad, en el que se entrecruzaron las costumbres agrícolas y alimentarias traídas del continente africano y europeo y las encontradas en América. Dado que en el Nuevo Reino de Granada los esclavizados se destinaban, especialmente, al trabajo en minas en el Chocó, desde el siglo XVII hasta mediados del XVIII estos fueron abastecidos alimentariamente por el trabajo indígena que les proveía de raciones de plátanos, maíz y, en ocasiones, de carne (Maya R., 1997). En torno a estos enclaves mineros se generó un gran mercado de cerdos, por lo que es imposible desvincular, también en la actualidad, la importancia del cerdo en la alimentación del pacífico. Así mismo, se señala que el plátano (en sus variedades) fue y es, un alimento indispensable para las poblaciones negras (Jiménez, 1998).

En esta investigación se reiteró que alimentos como plátano, cerdo y pescado, en sus distintas formas de preparación, son fundamentales en la cocina de los estudiantes que se autoreconocen como de comunidades NARP. Estos alimentos aparecen en todos los tiempos de comida y combinados entre sí, por ejemplo, al desayuno el banano cocido o frito con queso; el pescado o cerdo fritos, cocidos, asados, que se usan para cualquiera de las comidas principales, especialmente para el desayuno o el almuerzo. También, alimentos como el queso, propio del mestizaje alimentario, está presente como acompañante o ingrediente principal en preparaciones como sopas, guisos, arroz, pastas.

Además, se identificaron sabores asociados a los territorios, como las yerbas de azotea (cilantro cimarrón, chilangua, etc.) frutas como el coco, arazá, lulo chocoano, borojón, guayaba agria, chontaduro. Y sabores propios de esos alimentos, como el del queso costeño del Chocó. Estos alimentos son los mismos que otras investigaciones sobre tradiciones y patrimonio culinario han mostrado como impronta de la cocina afrocolombiana, negra, palenquera y raizal (Albán Achinte, 2008; Gómez Correa, 2016; Ministerio de Cultura, 2016; Patiño Ossa, 2007).

Estos alimentos en conjunto dan consistencia a la cocina afrocolombiana como un rasgo distintivo que, a su vez, posibilita el intercambio con otros. En palabras de Adolfo Albán, “esta comida tiene la capacidad para reproducirse en contextos diversos al tiempo que posibilita intercambios que van enriqueciendo la gastronomía nacional” (Albán Achinte, 2008: 273). Esa capacidad plástica de la alimentación también se vio reflejada en los hallazgos de esta investigación al constatar las transformaciones, cambios y permanencias que las y los estudiantes afrocolombianos han tenido respecto a esta.

Los cambios alimentarios presentados en los estudiantes se podrían clasificar en dos etapas que, aunque guardan una congruencia temporal, no son lineales. En la primera,

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



correspondiente con los primeros meses/semestres en el nuevo lugar de residencia, se presentan cambios en el estilo de vida y en la cotidianidad que se ven reflejados en la alimentación. Durante esa etapa es frecuente el salto de comidas, el alto consumo de comidas rápidas y comidas fuera de casa y, en algunos casos, el aumento de peso corporal. En otras investigaciones se ha encontrado que en esos primeros semestres los estudiantes migrantes tienden a aumentar su índice de masa corporal (Peña K.; Lizzie; Cano C., Andrea; Burguete R., Adriana; Castro E., Leticia; León L., Marison; Castellanos R., 2009).

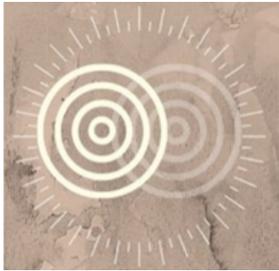
En una segunda fase, en la que hay un mayor acomodamiento al nuevo lugar de residencia y a la nueva cotidianidad, los estudiantes generan estrategias de adaptación que les permite tener una alimentación más estructurada. Establecen tiempos de comida, disminuyen el consumo de comidas rápidas, incorporan otros alimentos y, a la vez, encuentran formas de mantener su alimentación tradicional, mediante el uso de encomiendas, la compra de alimentos en sitios como la Plaza Minorista de Medellín que ofrecen mejores precios y juntanzas con otras personas en torno a preparaciones como encocado de camarones y sancocho de pescado, entre otras; además, en esta etapa también aparece la incorporación al servicio de alimentación universitario.

De esta manera, la alimentación opera como un vínculo con el territorio y los lazos sociales dejados, a partir de los que se construyen en el nuevo lugar de residencia. Lo que facilita que, como parte del proceso de migrar, se genere un “sentido vital que recrea recuerdos y significados del pasado, pero que paradójicamente crea la condición de posibilidad de nuevas formas creativas de estrategias de supervivencia, apelando a los saberes y prácticas que suponía la vida en los territorios de origen”(Gómez Correa, 2016:230).

Las características de las anteriores etapas se corresponden con las encontradas en la investigación de María Holguín, en las que se les identifica como de transición y migratoria (Holguín M., 2018). Otras investigaciones como la de Maritsabel Ruiz, nombran a estas etapas como tendencias alimentarias. Una primera es la tendencia a consumir comidas rápidas, una segunda a consumir alimentos en restaurantes y una tercera a preparar y consumir alimentos en casa (Ruiz, 2014). La diferencia con los hallazgos de estas investigaciones es que en esta no se encontró que los estudiantes consumieran comidas propias de sus territorios por fuera del hogar, principalmente por el alto precio de estas y la falta de dinero.

En términos de salud, esta investigación evidenció que, los cambios alimentarios fueron percibidos por los estudiantes también en sus cuerpos y estado de salud. Estos notaron cambios en su peso corporal, especialmente aumento de peso, aparición de acné, pérdida o aumento del apetito, dolores de cabeza, etc. En otras investigaciones también se encontró que la migración estudiantil no solo puede favorecer problemas de malnutrición, sino que podría llegar a intensificar condiciones como el estrés o la depresión que genera el mismo proceso migratorio (Ruiz, 2014).

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



La relación entre alimentación y permanencia estudiantil en educación superior no es un tema muy tratado. Sin embargo, hay estudios, como el realizado en la Universidad de Caldas, en el que la alimentación universitaria se reconoce como una estrategia útil para prevenir la deserción, con un impacto favorable del 59% (Gartiner I., María L; Gallego G., 2015). En ese sentido, en este estudio también se encontró que la pertenencia al SAE resultó fundamental para el proceso de adaptación, cuidado de la salud y permanencia estudiantil. La pertenencia a este facilitó el acceso a una alimentación saludable, adecuada y permitió un uso del tiempo distinto, en el que se cedía espacio a las responsabilidades académicas.

En otros estudios en población escolar no universitaria, se muestra que la alimentación en entornos educativos también debe ser revisada en su adecuación cultural, pues “los cambios en la cultura culinaria, resultado de cambios en el hábitat, y la pobreza material, acentúan el desarraigo y hacen la población más vulnerable” (Angarita Ossa et al., 2020: 15). En ese sentido, este estudio mostró que es conveniente la inclusión de alimentos y preparaciones más diversos en los menús del SAE, que reflejen la diversidad alimentaria del país y que permitan la incorporación de estos como parte de los encuentros posibles en una institución educativa en la que habita población diversa. Esto puede ser un elemento importante para las apuestas que tiene Colombia como un país diverso en políticas multiculturales, especialmente centradas en la educación.

Conclusiones

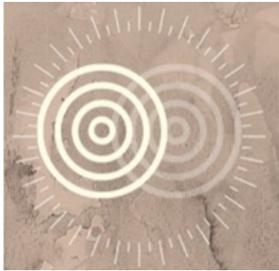
En esta investigación se constató que las y los estudiantes migrantes se ven enfrentados a distintos cambios que son atravesados y atraviesan lo alimentario. Dichos cambios pueden agruparse en dos fases: una inicial en la que hay saltos de comidas, aumento del consumo de comidas rápidas, cambios de peso; y una segunda, en la que se estabiliza el consumo de alimentos a través de estrategias de adaptación, como encontrar dónde comprar alimentos de sus regiones, juntarse con pares para prepararlos e incorporarse al servicio de alimentación.

Los servicios de alimentación universitaria son una estrategia óptima para la adaptación a la migración y la permanencia estudiantil. Este estudio mostró que la pertenencia a este propició la incorporación de alimentos considerados saludables y la generación de lazos sociales con otros estudiantes.

En el contexto de universidades multiculturales e inclusivas, es propicio que estos servicios alimentarios incorporen alimentos y preparaciones de las regiones de donde provienen sus estudiantes, no solo como una oportunidad para que los estudiantes migrantes se sientan acogidos, sino para que, en general, los estudiantes, reconozcan e incorporen como propia la diversidad alimentaria del país.

Finalmente, se concluye que, pese a que Colombia es un país que se define como multicultural y diverso, poco ha avanzado en la construcción de una ciudadanía que reconozca

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



la diferencia. Las condiciones de desigualdad económica y social en que viven las poblaciones étnica, racial y culturalmente diferenciadas, evidenciadas en la migración estudiantil, muestran que las políticas que buscan atender la diversidad y la multiculturalidad deben enfatizar más en las condiciones estructurales de la desigualdad.

Consideraciones éticas

El estudio se enmarcó en la Resolución 008430 de 1993 del Ministerio de Salud por el cual se establecen las normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación en Salud en Colombia, en los principios éticos de la resolución 13437 del Ministerio de Salud de Colombia, en la Declaración de Helsinki, el código de Nuremberg y el Informe de Belmont de 1979.

La investigación obtuvo aval de bioética expedido por el Comité de la Sede de Investigaciones Universitarias (SIU), en el acta de aprobación: 20-76-903 del 17 de junio de 2020. La participación en la investigación fue voluntaria. Antes de diligenciar la encuesta o realizar la entrevista se le dio a conocer a los estudiantes el consentimiento informado en el que se les especificaba el objetivo de la investigación y de la encuesta, confidencialidad y anonimato de los datos, uso exclusivo de estos para los fines de la investigación.

Conflicto de intereses

Este artículo surge de la investigación prácticas y cambios alimentarios en estudiantes migrantes matriculados en las sedes y seccionales de Medellín, Urabá y Suroeste de la Universidad de Antioquia. Financiada por la convocatoria temática de la Universidad de Antioquia 2020. Las autoras declaran no tener ningún conflicto de interés.

Referencias

Albán Achinte, A. (2008). Sazones, olores, colores, sabores y saberes de la gastronomía afrocolombiana, negra y raizal. In U. del Cauca (Ed.), *Cátedra de estudios Afrocolombianos* (Colección, pp. 270–282).

Angarita Ossa, J., Valencia Rengifo, J. J., Escobar Rivera, E. M., Castellanos Peñalosa, J. C., Aguirre Santafé, R. E., Avellaneda, L. A., & Catalin (2020). Comida de niños y niñas, gustos de grandes: La importancia de un menú diferencial para la primera infancia afrodescendiente de Cali. Repositorio Institucional del SENA. Recuperado de (<https://repositorio.sena.edu.co/handle/11404/7123?locale-attribute=en>)

Arocha, J. (1998). La inclusión de los afrocolombianos ¿meta inalcanzable? In Instituto

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Colombiano de Cultura Hispánica (Ed.), *Geografía humana de Colombia. Los afrocolombianos*. (pp. 339–396).

Behar, D. (2008). *Metodología de la investigación* (Shalom (ed.)).

Congreso de la República de Colombia (1993). Ley 70 de 1993.

Consejo Académico de la Universidad de. (2002). Acuerdo Académico 236 de 2002. Régimen de admisión para aspirantes nuevos a los programas de pregrado. (53). Retrieved from <http://cort.as/-Ixa4>

Comisión de la verdad. 2020. “El Racismo y La Discriminación Intensificaron La Violencia En Contra Del Pueblo Negro - Comisión de La Verdad Colombia.” .

De Souza M., M. C. (2003). *Investigación social. Teoría, método y creatividad*. (Lugar Editorial (ed.)).

D ANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadística). (2019). Población Negra, Afrocolombiana, Raizal y Palenquera. *Resultados Del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018*.

<https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/grupos-eticos/presentacion-grupos-eticos-poblacion-NARP-2019.pdf>

DANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadística). (2018). Autorreconocimiento étnico.

<https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/enfoque-diferencial-e-interseccional/autorreconocimiento-etnico#:~:text=Entre%20el%20Censo%20General%202005,que%20se%20autorreconocieron%20como%20ind%C3%ADgenas.>

Gartiner I., María L; Gallego G., C. (2015). *La deserción estudiantil en la Universidad de Caldas: sus características, factores determinantes y el impacto de las estrategias institucionales de prevención*.

<https://revistas.utp.ac.pa/index.php/clabes/article/view/1108/1131>

Gómez Correa, M. M. (2016). Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín. *Trabajo Social*, 18(impresso), 123–4986.

Holguin M., M. J. (2018). *Alimentación en Estudiantes en condición de migración estudiantil interna en Bogotá* (U. de los Andes (ed.)).

Hurtado Gárces, R. A. (2016). *Disputas y tensiones sobre ciudadanía y multiculturalismo en Colombia: El Proceso de Comunidades*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales FLACSO.

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago

CAMBIOS Y ADAPTACIONES EN LA ALIMENTACIÓN DE ESTUDIANTES
AFRODESCENDIENTES MIGRANTES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA-COLOMBIA



Jiménez, O. (1998). LA CONQUISTA DEL ESTOMAGO: Viandas, Vituallas y Ración Negra siglos XVII-XVIII. In I. C. de A. e Historia (Ed.), *Geografía humana de Colombia: los afrocolombianos - Tomo VI*.

<https://babel.banrepcultural.org/digital/collection/p17054coll10/id/2754>

Maya R., L. A. (1997). Demografía histórica de la trata por Cartagena 1533-1810. In Instituto Colombiano de Cultura Hispánica (Ed.), *Geografía humana de Colombia. Los Afrocolombianos*.

Ministerio de Cultura. (2016). *Biodiversidad, cocina e identidad en el pacífico colombiano* (Ministerio de Cultura (ed.)).

Ministerio de Cultura de Colombia. (2010). *Afrocolombianos, población con huellas de africanía* (Issue 2000).

[https://mng.mincultura.gov.co/areas/poblaciones/comunidades-negras-afrocolombianas-raizales-y-palenqueras/Documents/Caracterización comunidades negras y afrocolombianas.pdf](https://mng.mincultura.gov.co/areas/poblaciones/comunidades-negras-afrocolombianas-raizales-y-palenqueras/Documents/Caracterización%20comunidades%20negras%20y%20afrocolombianas.pdf)

Patiño Ossa, G. (2007). Fogón De Negros Cocina Y Cultura Región Latinoamericana. *Convenio Andrés Bello*, 143.

Peña K.; Lizzie; Cano C., Andrea; Burguete R., Adriana; Castro E., Leticia; León L., Marison; Castellanos R., A. (2009). Efectos atribuibles a la procedencia de estudiantes universitarios sobre su estado nutricional_ foráneos y locales. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 29, 40-45.

Ruiz, M. (2014). *Prácticas alimentarias de estudiantes universitarios que viven en condición de migración estudiantil interna en la ciudad de Bogotá D.C.* [Pontificia Universidad Javeriana]. <https://doi.org/https://doi.org/10.11144/Javeriana.10554.16705>

Universidad de Antioquia. (2017). *Plan de Desarrollo 2017-2027. Una universidad solidaria, comprometida con la vida, la equidad y la diversidad, con visión global y pertinente frente a los retos de la sociedad*. https://appvicedoce.udea.edu.co/files/planes/PDI_2017_2027.pdf

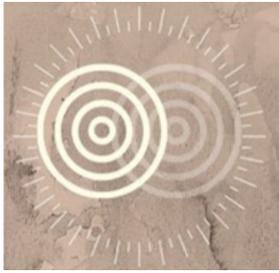
Viveros, M., & Lesmes, S. (2014). Cuestiones raciales y construcción de Nación en tiempos de multiculturalismo. *Universitas Humanística*, 77(77).

<https://doi.org/10.11144/javeriana.uh77.cryc>

Yepes, T. (2017). Cocinando la coca saludable en la U. *Congresos CLABES*, 7.

<https://revistas.utp.ac.pa/index.php/clabes/article/view/1598>

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago



Luz Marina Arboleda Montoya

Email: marina.arboleda@udea.edu.co

Número de registro ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9210-3538>

Docente asociada de la Universidad de Antioquia en la Escuela de Nutrición y Dietética; es nutricionista dietista, especialista en Promoción de la Salud, magíster en Salud Pública y doctora en Ciencias Sociales. Coordina el Grupo de Investigación de Socioantropología de la Alimentación, en el marco del cual ha desarrollado un gran número de investigaciones sobre alimentación y cultura con enfoque de género, diversidad y sostenibilidad ambiental.



Yury Marcela Ocampo Buitrago

Email: yury.ocampo@udea.edu.co

Número de registro ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0747-1054>

Docente de la Universidad de Antioquia en la Escuela de Nutrición y Dietética; es nutricionista dietista, especialista en Políticas Públicas, magíster en Antropología. Con experiencia profesional, académica e investigativa sobre alimentación con perspectiva intercultural, de género y sostenibilidad ambiental.

Luz Marina Arboleda Montoya y Yury Marcela Ocampo Buitrago

**CAMBIOS Y ADAPTACIONES EN LA ALIMENTACIÓN DE ESTUDIANTES
AFRODESCENDIENTES MIGRANTES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA-COLOMBIA**