

Resumen Analítico Estructurado (RAE)	
Autor(a)(s)	Martha Faride Gamboa Pardo
Director/a	Claudia Patricia Toro
Título principal del proyecto	Consumo y preparación de alimentos de estudiantes campesinos de la Universidad Nacional; ¿Transiciones al postdesarrollo?
Título secundario	
Publicador principal	Corporación Universitaria Minuto de Dios
Citación de trabajos de grado (Normas APA)	Gamboa, M. (2021). <i>Consumo y preparación de alimentos de estudiantes campesinos de la Universidad Nacional; ¿Transiciones al postdesarrollo?</i> [Tesis de Maestría]. Corporación Universitaria Minuto de Dios, Bogotá-Colombia.
Palabras claves	Transiciones, postdesarrollo, consumo, preparación, alimentos.
Resumen	<p>En el presente trabajo de investigación se analizan los resultados acerca de las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes campesinos de la Universidad Nacional y su relación con las transiciones al postdesarrollo.</p> <p>La pregunta problema que orientó la investigación hace referencia a ¿Cómo son las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes campesinos y cómo éstas se relacionan con las transiciones al postdesarrollo?; se plantearon dos categorías principales: prácticas de Consumo y prácticas de Preparación de Alimentos, entendidas desde la Praxis (Acción), Cosmovisión (Pensamiento) y Circunstancias, abordadas a partir de la temporalidad pasado y presente, lo que a su vez, condujo a las categorías emergentes (ver tabla 2).</p> <p>Se realizaron cuatro entrevistas semiestructuradas a estudiantes de la Universidad Nacional, 2 hombres y 2 mujeres, mayores de 18 años, quienes son de origen campesino.</p> <p>Esta investigación se inscribe en la línea de Alternativas al Desarrollo de la maestría en Paz, Desarrollo y Ciudadanía, y se alinea con la apuesta del macroproyecto Transiciones al Postdesarrollo por identificar y caracterizar proyectos emergentes en el escenario de las transiciones, que potencian alternativas al postdesarrollo en el contexto de los estudiantes campesinos.</p>
Descripción	El trabajo de investigación empleó el enfoque cualitativo de tipo descriptivo, siendo así las historias de vida el diseño más oportuno para descubrir la relación dialéctica entre las circunstancias y el problema de investigación planteado, cuya finalidad es abordar los objetivos y la pregunta problema, en el que se ha fundamentado el análisis de las variables y objetivos, que son susceptibles de interpretación, pues los fenómenos y resultados evidenciados son cambiantes.

	<p>El trabajo de investigación se encuentra estructurado en 5 capítulos, así:</p> <p>Capítulo 1: Planteamiento del problema. Aborda el problema de investigación, los objetivos específicos y supuesto de la investigación.</p> <p>Capítulo 2: Marco referencial. En este apartado se encuentra descrito el concepto de transición al posdesarrollo, contrastando la posición de los autores más recientes.</p> <p>Capítulo 3: Enfoque y diseño metodológico de la investigación. Presenta el enfoque cualitativo, el diseño utilizado que son las historias de vida y el método biográfico.</p> <p>Capítulo 4: Análisis de resultados. En este apartado se estipula la evaluación de los objetivos con la metodología implementada. A partir de las categorías de análisis.</p> <p>Capítulo 5: Conclusiones. Se hace el análisis de la información recolectada de las entrevistas semiestructuradas, la generación de nuevas ideas e interrogantes.</p>
Línea de investigación	Alternativas al desarrollo.
Programa académico	Maestría en Paz, Desarrollo y Ciudadanía

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS

UNIMINUTO VIRTUAL Y A DISTANCIA

**Consumo y preparación de alimentos de estudiantes campesinos de la
Universidad Nacional; ¿Transiciones al postdesarrollo?**

Modalidad

Proyecto de investigación en formato convencional

MAESTRÍA EN PAZ, DESARROLLO Y CIUDADANÍA

Autora

MARTHA FARIDE GAMBOA PARDO

Directora

CLAUDIA PATRICIA TORO RAMÍREZ

Magister en Desarrollo Educativo y Social

BOGOTÁ, COLOMBIA

Abril 2021

Agradecimientos

Dedico esta tesis a mi familia, especialmente a mi esposo, David Rojas; a mi hijo Juan David Rojas Gamboa, quienes siempre estuvieron presentes y pendientes de mi proceso, y en la distancia a mis padres, Martha Pardo y Juan Esteban Gamboa, quienes me dieron la vida y con su ejemplo me han enseñado el amor por la humanidad.

A Dios, quien mantuvo en mí la fe y la esperanza, para alcanzar este logro; a mi institución por darme la oportunidad de convertirme en un ser profesional. Gracias a cada uno de los maestros que hicieron parte de este proceso, a mis compañeros durante mis cuatro semestres.

A todas gracias por su voz y aliento.

Resumen

En el presente trabajo de investigación se analizan las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes campesinos de la Universidad Nacional y su relación con las transiciones al postdesarrollo. Por tanto, la pregunta que orientó la reflexión es: ¿Cómo son las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes campesinos y cómo éstas se relacionan con las transiciones al postdesarrollo?

Se tuvo en cuenta dos categorías, a saber: prácticas de consumo y prácticas de preparación de alimentos, entendidas desde la praxis (acción), cosmovisión (pensamiento) y circunstancias, abordadas a partir de la temporalidad, esto es, pasado y presente. El instrumento de recolección de datos fue la entrevista semiestructurada a cuatro estudiantes campesinos de la Universidad Nacional.

Esta investigación se inscribe en la línea de Alternativas al Desarrollo de la Maestría en Paz, Desarrollo y Ciudadanía, y se alinea con la apuesta del macroproyecto Transiciones al postdesarrollo, el cual pretende identificar y caracterizar proyectos emergentes en el escenario de las transiciones, que potencian Alternativas al Desarrollo en el contexto de los estudiantes campesinos.

Palabras claves: transiciones, postdesarrollo, consumo, preparación, alimentos.

Tabla de contenido

Resumen Analítico Estructurado (RAE)	9
Resumen	13
Lista de tablas	15
Lista de figuras	16
Capítulo 1. Planteamiento del problema	17
1.1 Pregunta de investigación.....	18
1.2 Objetivos.....	18
1.2.1 Objetivo general	18
1.2.2 Objetivos específicos	18
1.3 Justificación	19
1.4 Antecedentes.....	20
Capítulo 2. Marco teórico	30
2.1 Transiciones al Postdesarrollo	30
2.2 El buen vivir, un camino del postdesarrollo	35
2.3 Territorio y la plurinacionalidad.....	38
2.4 El Buen Vivir y el Postdesarrollo	39
2.5 La lucha campesina	39
2.6 Postdesarrollo y globalización alimentaria.....	40
Capítulo 3. Enfoque y diseño metodológico de la investigación	44
3.1 Diseño.....	44
3.2 Estrategias metodológicas, técnicas e instrumento	45
3.2.1 Participantes	45
3.2.2 Técnicas e instrumentos	46
3.2.3 Procedimiento y consideraciones éticas	46
Capítulo 4. Análisis de Resultados	48
4.1 Narrativas de preparación y consumo de alimentos	48
4.2 Memoria alimentaria de los estudiantes campesinos.....	50
4.3 Análisis desde las categorías emergentes	52
Capítulo 5. Conclusiones	58
Lista de referencias	60
Anexos	72

Lista de tablas

Tabla 1. Consecuencias del desarrollo.....	37
Tabla 2. Categorías Emergentes	52
Tabla 3. Entrevista Sara Johana Ruiz Campal.....	72
Tabla 4. Entrevista Yeri Grueso Viafara	84
Tabla 5. Entrevista Wilfredo Fuente Silva.	96
Tabla 6. Entrevista John Ferney Erazo.....	111

Lista de figuras

Figura 1. Aspectos conceptuales hacia el Buen Vivir	38
--	----

Capítulo 1. Planteamiento del problema

El contexto sociocultural continúa experimentando cambios debido a las grandes transformaciones sociales que trajo consigo los avances tecnológicos y culturales de la modernidad, lo que propició el desarrollo de las urbes, epicentros de la hegemonía del sistema económico y político. La apuesta de dicho sistema es su afán por crear un modelo socioeconómico basado en el capital, esto es, la concentración de la riqueza y la exacerbación de los valores capitalistas: el individualismo, la competitividad, expansión de modelos de pensamiento egocéntricos, centrados en la apropiación de los recursos naturales para el interés personal; la globalización e inmediatez en la obtención de productos de consumo y de servicios, etc.

Lo anterior, denota transformaciones sociales en el estilo de vida, de lo rural a lo urbano y, en las cosmovisiones y paradigmas que han orientado dichas transformaciones. Tal es la implicación del nuevo paradigma económico, sustentado en el ideal de desarrollo, que ha impactado la forma de vida de los estudiantes universitarios de origen campesino en algunas regiones de Colombia, quienes han tenido que asumir dichos valores e implicaciones para subsistir, lo que en detrimento en su estilo de vida se traduce en pérdida de sus costumbres ancestrales o cosmovisiones propias de sus prácticas culturales.

Por tal razón, es de subrayar el interés en caracterizar estas transformaciones como transiciones al postdesarrollo, entendida como forma de resistencia ante el modelo de desarrollo impuesto, es decir, en la dirección de preservar, cuidar y arraigar un estilo de vida que rechaza la hegemonía del mercado capitalista.

En este sentido, la presente investigación tiene como fin, propiciar espacios de reflexión que ayuden a la población sujeto de estudio a comprender las transformaciones en las prácticas de preparación y consumo de alimentos. ¿Existe una dinámica de resistencia al consumo de alimentos procesados, por parte de los estudiantes campesinos de la Universidad Nacional? ¿Se mantiene por parte de los estudiantes de origen campesino la práctica de consumo de alimentos agroecológicos y de preparación de alimentos tradicionales? En consecuencia, los anteriores interrogantes permiten ahondar en las transiciones al postdesarrollo, en tanto, que el consumo y preparación de alimentos se fundamenta como eje principal de reflexión.

Por ello, la muestra seleccionada son cuatro estudiantes de la Universidad Nacional, quienes además de sufrir significativos cambios en sus vidas al emigrar del campo a la ciudad, también han tenido que adaptarse a las nuevas condiciones de vida y a los nuevos valores, que inconscientemente han asumido en sus percepciones sobre la realidad y hábitos de vida.

De acuerdo con Arturo Escobar (2015), se espera indagar por sí las prácticas de consumo y preparación de alimentos, como expresión cultural y por tanto política, permiten identificar resistencias a las prácticas hegemónicas, constituyéndose así en evidencia de transiciones a nuevas maneras de vivir el cambio que les exige a los jóvenes campesinos enfrentar la vida universitaria en una ciudad capital.

1.1. Pregunta de investigación

¿De qué manera las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes universitarios de origen campesino se relacionan con las transiciones al postdesarrollo?

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Analizar las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes campesinos de la Universidad Nacional asociadas a las transiciones al postdesarrollo.

1.2.2. Objetivos específicos

- A. Describir las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes de la Universidad Nacional en la transición campo-ciudad.
- B. Caracterizar las prácticas y las circunstancias que llevan a la transición en el consumo y preparación de los alimentos de los estudiantes de la Universidad Nacional en la transición campo-ciudad.

- C. Comprender las contradicciones y posibilidades que viven las y los estudiantes de la Universidad Nacional, respecto al consumo y preparación de sus alimentos, como transiciones al postdesarrollo.

1.3. Justificación

El postdesarrollo permite entender los cambios ocasionados por el modelo hegemónico de desarrollo eurocéntrico. En efecto, el postdesarrollo en la actualidad es analizado e implementado desde las ideas que nacen en lo local y adquieren visibilidad para establecerse como posibilidades ante el actual modelo económico (Escobar, 2012).

Así pues, el postdesarrollo se caracteriza por la existencia de formas de economía alternativa que se basan en lo común, como es la llamada economía del cuidado, la economía del don o las muchas formas de la economía solidaria, tratando de anular las nefastas consecuencias que trajo la realización de una gran contrarreforma agraria, con la concentración de la tierra en pocas manos, el cambio de destinación de miles de hectáreas antes productoras de alimentos a cultivos industriales y la expropiación de miles de familias campesinas, indígenas y de negros raizales. Efectivamente, las comunidades indígenas y negras vieron encogerse sus resguardos y tierras colectivas, lo que permitió el crecimiento de las economías ilegales (Holguín, 2017).

Los jóvenes que se desplazan del campo a la ciudad en busca de una educación universitaria, se ven confrontados con nuevas formas de vida, que incluyen nuevos hábitos de preparación y consumo de alimentos, que los obligan a una adaptación para poder sobrevivir, pero aun en este estilo de vida, los estudiantes, buscan estrategias que les permitan preservar sus costumbres campesinas, superando las barreras culturales que imponen las grandes urbes, cuestionando así una de las metas del progreso basado en la hegemonía alimentaria impuestas por las grandes transnacionales.

Esta investigación puede, por tanto, ayudar a entender las Alternativas al Desarrollo frente a las transiciones que experimentan los estudiantes en el panorama sociocultural actual. Así mismo, este trabajo aporta una mirada comprensiva para la comunidad académica y a los estudiantes universitarios que vienen del campo a la ciudad con el objeto de reflexionar acerca de las historias de vida aquí reflejadas, su cosmovisión, praxis y estrategias para mantener sus

prácticas alimentarias tradicionales y ampliar el concepto de las transiciones al postdesarrollo, respecto a la preparación y consumo de alimentos.

1.4. Antecedentes

El siguiente estado del arte presenta los principales autores e investigaciones realizadas en relación con las transiciones al postdesarrollo en las prácticas del consumo y preparación de alimentos a nivel colombiano, latinoamericano y norteamericano.

Entre las investigaciones que se han desarrollado el contexto colombiano sobre las transiciones al postdesarrollo en las prácticas sobre el consumo de alimentos, se destaca el trabajo de Hernández, López y Romo (2018) denominado *Análisis de las formas de producción y consumo de alimentos agroecológicos de la granja Campo Alegre (Mocoa – Putumayo) como transiciones al postdesarrollo*, presentado para obtener el grado en la Maestría en Paz, Desarrollo y Ciudadanía de la UNIMINUTO, el cual tuvo como objetivo analizar cómo las formas de producción y consumo de productos agroecológicos de la granja Campo Alegre del municipio de Mocoa – Putumayo, constituyen una iniciativa de transición al postdesarrollo, a través de observación en campo y entrevistas semiestructuradas. Entre sus conclusiones tenemos la seguridad de consumo de productos limpios y el empoderamiento de este emprendimiento, concluyendo que la granja está en condición de asumir los retos que éste plantee y aprovechar sus beneficios.

El trabajo de Yagüe (2014) *Hacer “comestible” la ciudad. Las redes como estrategias alimentarias de los indígenas urbanos de Leticia, Amazonia colombiana* tuvo como objetivo analizar las redes en un contexto de contacto y transformación cultural que se ve influido por la movilidad indígena, las transiciones alimentarias y las relaciones intergeneracionales y de género en la ciudad. Entre sus conclusiones se encuentra que “el indígena amazónico no sólo hace presencia en la ciudad, sino que la transforma y la dilata, expande sus fronteras, reinventa y modifica el espacio urbano, lo construye y se construye en este” (p. 162). Así se puede volver amigable un entorno aparentemente desfavorable, y al hacerlo a través de la comida, se podría decir que los indígenas urbanos de Leticia alimentan y “hacen comestible la ciudad”.

Sobre la migración del campo a la ciudad se consideró importante tener en cuenta el trabajo de Flórez (2017), *Percepciones e Imaginarios sobre la migración del campo a la ciudad*

de los jóvenes del Corregimiento de San Cristóbal del municipio de Medellín. Este estudio hace énfasis en las experiencias que tienen los jóvenes del corregimiento de San Cristóbal, teniendo especial atención en las motivaciones e imaginarios que inducen a desplazarse de lo rural a la ciudad de Medellín, y la perspectiva ante el nuevo mundo urbano, así como el proceso de migración generado por dicho propósito.

El ejercicio académico de investigación fue soportado bajo el paradigma comprensivo interpretativo y la teoría fenomenológica, con un enfoque cualitativo y un tipo de investigación descriptiva. Los instrumentos metodológicos aplicados fueron la entrevista estructurada, la cartografía social y la observación participante. Entre las conclusiones tenemos que los procesos de migración rural-urbana tienen incidencia en la capacidad de la toma de decisiones de las poblaciones jóvenes con relación a su futuro, ligado a la motivación migratoria y al proceso de adaptación en el lugar de destino.

Resulta interesante traer a colación a Molina, Valencia y Martínez (2019), quienes analizan cómo el crecimiento urbano produce impacto en las coberturas boscosas, los territorios agrícolas y la provisión de servicios ecosistémicos y por lo tanto en las prácticas alimentarias. Se propuso en esta investigación analizar en Armenia las relaciones entre la tendencia demográfica de crecimiento urbano, el componente rural y urbano de la población, la dinámica de expansión entre la cabecera municipal y el territorio agrícola (1998-2015) y la oferta de servicios ecosistémicos de provisión (café, plátano y carne) que aportan a la seguridad alimentaria.

En 1998 la dinámica del crecimiento urbano en Armenia generó presión sobre los bosques que disminuyeron las coberturas agrícolas y, en consecuencia, sobre los servicios ecosistémicos que ofrecen estas coberturas en el territorio, lo que afectó la posibilidad de alcanzar un desarrollo rural productivo y sustentable, lo que permite entender que la resistencia a nuevas formas alimentarias se entrelaza con las transiciones en el sistema alimentario del posdesarrollo, es decir, la identidad alimentaria se sostiene, con la nostalgia de un pasado mejor y la evidencia de un presente alimentario con graves problemas, por lo que es necesario establecer políticas y planes de trabajo claros y responsables que permitan mantener la cultura y la seguridad alimentarias y el empoderamiento de dicha seguridad por los habitantes.

La investigación realizada por Choque y Riveros (2018), referente a las transiciones al postdesarrollo, titulada *Identificación de las dinámicas postdesplazamiento de la comunidad*

indígena del barrio La Madrid de Villavicencio (Meta), tuvo como objetivo identificar las dinámicas sociales en la comunidad indígena que, desde un escenario urbano, lucha consigo misma y con agentes externos por conservar su ancestralidad, sus costumbres y su naturaleza. Mediante la observación, registro y recolección de información de fuentes primarias y secundarias, se procuró interpretar los factores, acciones y vivencias necesarias para identificar las tensiones, sinergias y visiones en categorías como la producción, prácticas de consumo, acceso al agua y uso de tecnologías entre otros, propias de la comunidad indígena que pueden interpretarse como alternativas al pensamiento hegemónico occidental.

Entre las conclusiones podemos destacar que existe un marcado interés por mantener la producción de alimentos ancestrales, intercambiados mediante trueques con miembros de la comunidad y comercializados con la comunidad occidental, sin embargo, se vieron obligados a comprar los insumos (yuca, el plátano, el maíz y aún el pescado) en las plazas de mercado, así como comida procesada, ante la imposibilidad de producirlos, experimentado así un proceso de transición en sus costumbres alimenticias (p. 2).

En la misma línea, Robinson (2013), plantea que las formas de pensamiento hegemónico imponen una manera de ser y de gobernar, por tal razón, los principales afectados son los territorios más vulnerables, como es el caso de Colombia, a saber:

Todos los problemas que Colombia tiene se derivan de la forma como ha sido gobernada. La mejor forma de definir esto, es que se trata de un gobierno indirecto, común en los imperios coloniales europeos, en el cual las élites políticas nacionales que residen en las áreas urbanas, particularmente Bogotá, han delegado efectivamente el funcionamiento de las zonas rurales y otras áreas periféricas a las élites locales (p. 13).

Giraldo (2018), autor del libro *Ecología política de la Agricultura, Agroecología y Postdesarrollo*, coloca de manifiesto que “las discusiones políticas de la agroecología pueden encontrar un espacio fructífero de reflexión si anidan en la ecología política y el postdesarrollo, y dejan de verse inmersas en el marco del desarrollo sostenible o el desarrollo rural” (p. 12). Esto puede obtenerse como resultado de una “crítica a la modernidad” y una “crítica al desarrollo” y, en el efecto que produce las transiciones al consumo de alimentos generados por la agricultura industrializada y el sistema alimentario globalizado, basado en incrementar “la disociación entre cultura y naturaleza, haciendo que la población crecientemente urbanizada vea “la naturaleza”

como una exterioridad, en la medida en que se sabe inmersa en un mundo cada vez más desnaturalizado y artificial” (Giraldo, 2018, p. 178).

El trabajo de Rivermar y D'aubeterre (2019), *Transiciones en las prácticas de consumo en la Sierra Norte del estado de Puebla, México*, cuyo objetivo fue el de documentar transiciones en prácticas de consumo en la Sierra Norte del Estado de Puebla, en el centro de México y realizado a través de una etnografía, concluye que esta apuesta ha resultado en la criminalización de poblaciones vulnerables.

Según la investigación de Izurieta (2018), *Tejiendo relaciones campo y ciudad, conquistas de mujeres en procesos de producción, circulación y consumo*, realizada en Ecuador, tuvo como objetivo mirar al consumo desde la teoría crítica en el contexto de un modelo civilizatorio en el que predomina el mecanismo de acumulación de capital sobre los valores indispensables para la vida de seres humanos y de la naturaleza. La metodología estuvo basada en un “diseño de investigación acción en el que se utilizó la matriz de procesos críticos como técnica, la cual permite definir los objetos dinámicos de transformación que se concentran en la espacialidad de uno más territorios específicos” (p.120).

Como conclusión de este estudio se encuentra que la triada de transformación: academia, grupos de mujeres indígenas que aún habitan en el campo y movimientos sociales urbanos que defienden un consumo resiliente, son vectores de transformación en la circulación y consumo de alimentos en espacios urbanos. La mirada crítica para conceptualizar al consumo desde un pensamiento dialéctico y la ética de trabajo colectivo bajo cuatro principios: sustentabilidad, soberanía, solidaridad y bioseguridad, fueron el motor de la transformación. Estas categorías permiten plantear una discusión con el objetivo del presente trabajo de investigación en lo que atañe a las prácticas de consumo y preparación de alimentos para vislumbrar la relación con las transiciones al postdesarrollo.

Gross, Guerrón, Berti y Hammer (2016), en su trabajo denominado: *Caminando hacia adelante, mirando hacia atrás: en la primera línea de las transformaciones alimentarias en Ecuador*, tuvo como objetivo examinar prácticas locales de madres de familia en la sierra norte de Ecuador, a través de métodos de investigación etnográfica, teniendo como resultados que las comunidades estudiadas continúan preparando alimentos enteros (naturales, no procesados).

La investigación realizada por Roncancio (2017), *Prácticas e identidades indígenas en contexto de ciudad: el caso de la comunidad indígena Nasa del Cauca, en Bogotá- Colombia*, analiza las implicaciones del proceso de desplazamiento de Cauca hacia la ciudad de Bogotá, en las prácticas e identidades de la comunidad indígena Nasa adscrita al cabildo Nasa de Bogotá en el año 2017. El estudio tuvo un enfoque cualitativo y aplicó instrumentos de recopilación de información en campo como entrevistas y grupos focales y se realizó revisión de fuentes secundarias. Se concluye que la comunidad denota una invisibilización en las manifestaciones propias de la cultura indígena, pudiéndose establecer que existen procesos de coacción desde el contexto social y cultural que tienden a condicionar las construcciones propias e imponer un único modelo legítimo de construcción de identidad individual y colectiva.

Otro estudio reciente sobre la transición en los alimentos es el realizado por Ibarra, Viveros, Gonzales y Hernández (2016), que tiene como objetivo describir la transición alimentaria en México en las últimas décadas y sus factores asociados. A través de una revisión bibliográfica, los autores analizan cómo México presenta un proceso de desarrollo y cambios socioculturales acelerados, en gran medida asociado a la incorporación en la comunidad económica internacional. Esta situación se relaciona con transiciones demográficas, epidemiológicas y nutricionales, que explican cambios en la cultura alimentaria del país. Este trabajo permite asociar las transiciones alimentarias como consecuencia de los cambios socioculturales en línea con los objetivos y los valores capitalistas que imponen nuevos valores.

En el estudio realizado por Mariano, Conde y Cordovilla (2017), titulado *Ideologías y representaciones de la transición alimentaria en la región CH'ORTI'*, cuyo objetivo fue conocer las representaciones e ideologías sobre las prácticas alimentarias relacionadas con la “comida chatarra” y procesada y las bebidas azucaradas. Se presentan los resultados de una investigación cualitativa, de naturaleza etnográfica, desarrollada en la región Ch’ortí’ en el oriente de Guatemala durante los meses de octubre y noviembre de 2017.

El trabajo se ha enmarcado dentro del Programa de acceso equitativo a los servicios de salud y la seguridad nutricional, financiado por *Global Affairs Canadá* y liderado por Acción Contra el Hambre, que busca fortalecer el sistema de salud pública en Guatemala con el objetivo de contribuir a mejorar la salud y nutrición materno-infantil. Cabe destacar, además, que la región Ch’ortí’ se encuentra inmersa en un acelerado proceso de transición alimentaria y nutricional.

Entre los cambios acaecidos en las prácticas alimentarias se ha encontrado un notable aumento del consumo de comida basura y bebidas azucaradas.

Ordoñez (2011), en su libro *Abriendo surcos, cosechando semillas alternativas al sistema agroalimentario actual desde la agroecología y la soberanía alimentaria*, sostiene que la alimentación es un derecho humano, que se ha visto influenciada por las transiciones a la que están expuestos los alimentos. En efecto, el propósito del trabajo fue exponer el análisis del sistema agroalimentario colombiano y mundial que, a partir de la seguridad y la soberanía alimentarias, el derecho a la alimentación adecuada y la agroecología, informe al público en general y contribuya a los procesos formativos y organizativos del campesinado y de las personas que trabajan en defensa de la vida en cualquiera de sus manifestaciones.

En este punto de los antecedentes, aparece con claridad que el sistema agroalimentario, en la actualidad, está propuesto a partir de la dinámica capitalista, lo que implica que los principios de este modelo productivo (imperio de la competencia, maximización de la ganancia y acumulación basada en la explotación del trabajo asalariado) se apliquen a la producción, la distribución y el consumo de alimentos. El derecho a la alimentación adecuada está en las manos del mercado; de allí que el sistema sea responsable de mil millones de subnutridos y, a la vez, de mil millones de personas con sobrepeso.

Para continuar este análisis investigativo no puede faltar un tema de gran auge en la actualidad, esto es, la transición a la agroecología propuesta por los autores Calle, Gallar y Candón (2013), en su estudio *Agroecología política: La transición social hacia sistemas agroalimentarios sustentables*. El estudio tuvo como objetivos abordar la cuestión de la transición agroecológica desde un enfoque sociopolítico, analizando las principales características de los sistemas agroalimentarios globalizados y repasar de manera general las diferentes perspectivas de análisis de una transición agroecológica desde una perspectiva social.

Dicho análisis investigativo, según Calle, Gallar y Candón (2013):

Dieron pie a construir un modelo de transición agroecológica a partir de la cuestión de los manejos sustentables contruidos desde una cooperación social. Manejos sustentables que proceden de tradiciones disidentes frente a la agricultura industrializada. Algunos son innovaciones sociotécnicas y otros proceden de prácticas ancladas en economías campesinas. Desde aquí se justifica la necesidad de miradas y propuestas ancladas en una

agroecología política: el análisis y la actuación sobre las condiciones, las instituciones y los conflictos sociales que resultan del apoyo a una transición agroecológica (p. 244).

La revisión de los diferentes proyectos que conforman el estado del arte del presente ejercicio de investigación, evidencia que el modelo eurocéntrico y capitalista con agricultura industrializada y un sistema alimentario globalizado, han sido sólo algunos de los factores¹ que han generado los procesos de migración rural-urbana, afectando las decisiones de las poblaciones jóvenes con relación a su futuro, ligado a la motivación migratoria de buscar una mejor educación o trabajo o nivel de vida trayendo un proceso de adaptación y transición al lugar de destino.

También encontramos los desplazamientos forzados especialmente en las poblaciones indígenas que los han llevado a las grandes urbes en donde toda su cultura alimentaria de naturaleza agrícola ha sido cambiada por una alimentación industrializada, dejándoles grandes niveles de desnutrición especialmente en los niños y ancianos. Se puede establecer que existen procesos de coacción desde el contexto social y cultural que tiende a condicionar las construcciones propias e imponer un único modelo legítimo de construcción de identidad individual y colectiva.

El extractivismo como actividad económica se relaciona con el presente trabajo de investigación en lo que atañe al pensamiento capitalista que persigue la idea desarrollo a costa de la supresión de formas de vida y preservación de hábitos de consumo amigable con la naturaleza y las tradiciones de los pueblos, es decir, es utilizado para referirse a un tipo específico de extracción de bienes naturales para la exportación caracterizada por su gran volumen o alta intensidad (Gudynas, 2013). Este nuevo concepto se consolida bajo la fase neoliberal que altera el carácter no renovable de los bienes naturales afectados donde, por razones políticas y tecno productivas, la tasa de extracción se vuelve mucho más alta que la tasa de renovación del recurso.

Haciendo referencia a Gudynas (2011), es necesario pasar rápidamente de un “extractivismo depredador” a un “extractivismo sensato”, entendido como aquel donde se cumplen con las normas sociales y ambientales de cada país, bajo controles efectivos y rigurosos,

¹ Se debe tener presente que también lo han sido el modelo minero energético y el negocio ilegal del narcotráfico, este último sobre todo a partir de la década de los 80’.

y donde se internalizan sus impactos. Seguidamente es necesario pasar a un “extractivismo indispensable”, donde sólo permanecerán aquellos emprendimientos que sean realmente necesarios, para asegurar la calidad de vida de las personas bajo la idea de la sustentabilidad.

La hegemonía regional alcanzada en los noventa bajo el Consenso de Washington y la agenda privatizadora, hasta el reinicio de un ciclo de crecimiento económico regional a partir de 2002, basado fundamentalmente en la exportación de commodities y la profundización del modelo extractivo exportador, según lo manifiesta Núñez (2019), se llevó por delante al campo, la industria y el empleo; como si fuera poco ferió los activos de las naciones y generó un déficit en cuenta corriente que tiene a los países en el borde del abismo (p. 1).

Mirando la realidad colombiana, manifiesta Núñez (2019) que:

Durante años los más inquietos en análisis económico advirtieron que Colombia cometía un grave error matriculándose en un modelo económico que única y exclusivamente favorecía los intereses del capital exógeno, que acababa con la productividad agraria, con las empresas y con el empleo porque las importaciones iban a resultar lamentables. Como si fuera poco el famoso modelo les abrió las puertas a las privatizaciones, poniendo a muy bajo precio los activos de la nación en unas manos que sacaron ventaja y que inclusive adelantaron inversiones en detrimento de aspectos sociales, económicos y ambientales (p. 2).

En relación con los alimentos, surge una nueva actividad económica: el agronegocio, que también ha sido englobada dentro del término extractivismo, y es la otra dimensión alimentaria que junto a la financiación del comercio mundial de alimentos han traído una ola de altos precios y hambrunas reiteradas y masivas que comprende también a una crisis climática que supone una amenaza efectiva a la supervivencia de la vida (Seoane, Taddei y Algranati, 2013).

Otro elemento que trajo afectación a la cultura alimentaria fue la “revolución verde” (agricultura transnacional) que, con su cultura transgénica, devastó y contaminó ambientalmente, bajo el imperio del mercado y el lucro, al tiempo que multiplicó las capacidades productivas de las actividades agrícola-ganaderas, acrecentando los procesos globales de industrialización como nueva peste de la globalización neoliberal.

El desafío que se plantea en la propuesta de soberanía alimentaria, entendida como una política pública cuyo objetivo es garantizar la producción de alimentos de calidad y el

abastecimiento de la población, es evitar la dependencia del mercado capitalista (Hidalgo 2014), lo que conlleva a reclamar el derecho al acceso de alimentos suficientes, a precios razonables, de calidad, sanos, naturales y congruentes con los hábitos culturales de los pueblos, a desmercantilizar los alimentos a través de una reforma agraria integral, a la construcción y promoción de un red de comercialización popular, la provisión de alimentos de calidad, en un proceso de cambio de los patrones de consumo capitalistas dominantes y en el uso de tecnologías productivas que no contaminen el ambiente ni afecten ni degraden la vida (Seoane, Taddei y Algranati, 2013).

El modelo neoliberal y hegemónico sólo trajo consigo la destrucción de las formas de vida campesina, por lo tanto debemos defender las formas tradicionales campesinas, la agroecología, la permanencia de las poblaciones campesinas en sus tierras, la transformación de la visión y relación con la naturaleza, ya que el uso de agroquímicos y el extractivismo ha dejado costos ambientales enormes y por lo tanto se hace necesaria la implementación de nuevas prácticas sostenibles que se conviertan en un elemento importante en la construcción de territorio, demostrando su capacidad de preservar el medio ambiente y la salud humana (Gudynas, 2013).

Según Seoane, Taddei, y Algranati (2013):

“El derecho de la gente, de los países o de los Estados a definir su política agrícola y alimentaria, sin la competencia desleal de alimentos de otros países, incluyendo el derecho de los agricultores y los campesinos a producir alimentos, y el derecho de los consumidores a decidir lo que consumen, y cómo y quién produce lo que consumen y el reconocimiento de los derechos de las mujeres, cuyo papel es muy importante en la producción agrícola” (Vía campesina, 2013). Poniendo así a “aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas” y concluyendo en la demanda de que “la soberanía alimentaria sea considerada un derecho humano básico, reconocido y respetado por las comunidades, los pueblos, los Estados y las instituciones internacionales” (Vía campesina, 2007, p. 281).

El derecho a la comida y el derecho a producir alimentos están entre las principales luchas contra la hegemonía del agronegocio (Hidalgo, 2014). También es importante tener en cuenta los aportes de Rubio (2014), en su libro *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*, en

el cual plantea un análisis sobre el dominio de los alimentos agrícolas que Estados Unidos ha sostenido desde la posguerra hasta la actualidad. La autora manifiesta de muchas maneras la estrategia de dominio que ejerce Estados Unidos sobre los países que solicitan alivios financieros por la pérdida en la competitividad del trabajo, la transformación de los alimentos en bienes básicos que se pueden comercializar y, finalmente, por la crisis alimentaria a nivel mundial.

Para finalizar este capítulo, es importante destacar que el estado del arte realizado muestra que uno de los primeros cambios en la práctica del consumo de alimentos generada por los Estados Unidos es cambiar los patrones de consumo en muchos de los países subdesarrollados, los cuales, tradicionalmente se resisten a cambiar sus prácticas ancestrales.

Capítulo 2. Marco teórico

En el capítulo anterior se hizo la contextualización de la formulación del problema y se trazaron los objetivos que orientan esta investigación, por lo cual, ahora es pertinente fundamentar epistemológicamente la pregunta que orienta este trabajo, con el fin de encontrar claridad en la forma en que se implementaron los instrumentos en la fase de la recolección de datos.

Por tanto, este apartado se estructura de la siguiente forma: transiciones al postdesarrollo y el buen vivir, un camino del postdesarrollo; territorio y la plurinacionalidad, el Buen Vivir y el Postdesarrollo, la lucha campesina, postdesarrollo y globalización alimentaria.

2.1. Transiciones al Postdesarrollo

Bien lo expresa Escobar (2015), al manifestar que los discursos sobre las transiciones obedecen a grandes cambios en las formas de pensar de la sociedad, por lo cual, “están emergiendo hoy con particular riqueza, diversidad e intensidad hasta el punto de que un verdadero campo de ‘estudios de la transición’ puede ser definido como un dominio académico-político” (p. 219). Ahora bien, las discusiones sobre las transiciones no se limitan sólo al campo académico crítico, sino que hay variedad de temas como ámbitos de la sociedad existen, y se ubican desde distintos sitios, tales como:

...movimientos sociales, algunas ONG, paradigmas científicos y teorías académicas novedosas, así como intelectuales con vinculaciones significativas con las luchas ambientales y culturales. *Los discursos sobre las transiciones* (DTs) son prominentes en los campos de la cultura, la ecología, la religión y la espiritualidad, la ciencia alternativa (por ejemplo, la complejidad), los alimentos, la energía y las tecnologías digitales. (Escobar, 2015, p. 220).

Así entonces, según Escobar (2014), las transiciones se refieren a las luchas ontológicas que las comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas tienen en la defensa de otro modelo de vida. No obstante, dichas luchas pueden ser concebidas como aportes relevantes a las

transiciones ecológicas y culturales hacia un mundo donde quepan muchos mundos, o sea, al pluriverso.

Por lo anterior, es el mismo Escobar (2014), quien plantea la urgencia de fomentar la idea de registrar la existencia de múltiples modelos de vida, específicamente en Colombia, sosteniendo lo siguiente:

Al interrumpir el proyecto globalizador neoliberal de construir Un Mundo (capitalista, liberal y secular) muchas comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas pueden ser vistas como adelantando luchas ontológicas; es decir, como involucrando la defensa de otros modelos de vida. Dichas luchas pueden ser interpretadas como contribuciones importantes a las transiciones ecológicas y culturales hacia un mundo donde quepan muchos mundos, o sea, al pluriverso (...) Los Estudios del pluriverso buscan iluminar aquellos mundos y conocimientos de otro modo que existen en nuestro medio. (...) No hay una sola noción del mundo, de lo humano, ni de lo natural que pueda ocupar por completo este espacio de estudios (p. 28).

En consonancia, Escobar (2014), destaca otros grupos de población no limitados a los ámbitos rurales o étnicos:

Los estudios del pluriverso (...) no son aplicables solo a grupos étnicos o a contextos rurales. En la medida en que todas y todos habitamos el pluriverso, a todas y todos nos compete, especialmente a aquellos/as que vivimos en los mundos urbanos más densamente individualizados, tales como las clases medias (p. 21).

Estas cosmovisiones estarían propiciando la transición a un mundo pensado externamente al desarrollo y aportarían a otros pensamientos que se han propuesto en distintos contextos del mundo. En esa orientación Escobar (2014), los denomina discursos de transición y señala la importancia de crear “puentes” entre ellos:

Una marca de los discursos de la transición (DsT) actuales es su empeño en promover una transformación cultural e institucional que implique una transición a un mundo diferente. Así, aunque los DsT surgen de muchas partes del mundo y dominios del saber y de la práctica social, hay una clara diferenciación entre los discursos de transición que emanan del Norte y aquellos que surgen del Sur global. En el Norte, quizás de los DsT, el más visible es el ‘Decrecimiento’, pero hay toda una serie de propuestas e imaginarios sobre la

transición que habría que considerar, tales como: ‘El gran giro’ (de la ecóloga de sistemas Joana Macy, la ‘Gran iniciativa para la transición’ (...) o ‘La gran obra hacia una era Ecozoica’ (inspirada por el teólogo y ecólogo Thomas Berry) entre otras. A estos deben sumarse, algunos diálogos interreligiosos, algunas conversaciones en el ámbito de las Naciones Unidas, el concepto del antropocentrismo, etc.. (p. 45).

En consecuencia, es preciso subrayar que la transición implica pasar de la comprensión moderna del mundo como universo al mundo como pluriverso, o lo que es igual, desplazarse del paradigma de la “globalización” al de la “planetarización” (Escobar, 2012). Si la primera privilegia la economía, la cultura y la homogeneización bajo una cadena de principios universales (eurocéntricos); la segunda, aboga por una comunicabilidad entre una pluralidad de mundos culturales desde una comprensión ecológica y política colaboradora.

En este sentido, los “proyectos de transición” al postdesarrollo contemplan relaciones sociales y económicas diferentes a las implementadas en el modelo de desarrollo económico existente. Ahora bien, es trascendental promover propuestas posliberales y postcapitalistas que vayan más allá de lo establecido por el modelo hegemónico capitalista. Por tanto, en referencia a las prácticas de consumo, se puede mencionar que la primordial lucha contra el capitalismo es cultural.

A partir el siglo XVI y hasta su afianzamiento, entre los siglos XIX y XX, como régimen hegemónico en el mundo occidental, el sistema capitalista requirió un acelerado cambio de las costumbres, de los modos de hacer y pensar el trabajo, la vivienda, la higiene, la familia, los valores éticos y las prioridades sociales. Uno de los efectos que surgió al dar primacía al mercado y situarlo arriba de los valores de la vida, fue la disminución del tiempo dedicado a las cosas que no sirven para la producción de capital –como, por ejemplo, el tiempo que pasamos en familia, compartir con los amigos, la comunidad, o disfrutar la naturaleza. Por tal motivo, lo anteriormente descrito ha llevado a que las personas estén influenciadas por la ideología del consumo o, mejor cabría decir, del consumismo (Consumo responsable, consciente y transformador, 2016).

Es bien conocido que existen implicaciones agresivas o nocivas del sistema capitalista, tales como la desigualdad de recursos y poder, el beneficio individual y no social y, el

aprovechamiento sin consideración de los recursos naturales, lo que pone en peligro los bienes y recursos limitados del planeta.

En consecuencia, la multiplicidad de Alternativas al Desarrollo propuestas por diferentes grupos tanto del Sur Global como del Norte Global y según el planteamiento de Escobar (2016), las personas se encuentran frente a la coyuntura para reflexionar sobre el “diseño” de nuevos futuros, considerando el apoyo de otras epistemologías y cosmovisiones, como también, en la interacción con todas las formas de vida, más allá del ideal del progreso y del imperativo del crecimiento económico.

En suma, el presente proyecto de investigación se enfocó en caracterizar las diversas cosmovisiones, praxis y circunstancias pasadas y presentes que constituyen el escenario de las transiciones al postdesarrollo en las prácticas de preparación y consumo de alimentos de jóvenes universitarios que vienen del campo a la ciudad.

Puesto que el modelo neoliberal y hegemónico sólo trajo consigo la destrucción de las formas de vida campesina, se debe defender a las formas tradicionales campesinas, la agroecología, la permanencia de las poblaciones campesinas en sus tierras, la transformación de la visión y relación con la naturaleza, ya que, el uso de agroquímicos y el extractivismo ha dejado costos ambientales enormes y, por lo tanto, se hace necesaria la implementación de nuevas prácticas sostenibles que se conviertan en un elemento importante en la construcción de territorio, demostrando su capacidad de preservar el medio ambiente y la salud humana (Gudynas, 2013).

De esta forma, se puede lograr un equilibrio social cuando se establezca el derecho de la gente, de los países o de los Estados a definir su política agrícola y alimentaria, sin la competencia desleal de alimentos de otros países, incluyendo el derecho de los agricultores y los campesinos a producir alimentos, y el derecho de los consumidores a decidir lo que consumen. Lo que permite tener presente a:

...aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas... y, así, la soberanía alimentaria sea considerada un derecho humano básico, reconocido y respetado por las comunidades, los pueblos, los Estados y las instituciones internacionales (Seoane, Taddei y Algranati, 2013, p. 281).

Según lo planteado por Choque y Riveros (2018), la construcción de narrativas locales permite identificar transiciones a nuevas formas de relacionamiento en el orden social, económico, espiritual, desde la cosmovisión, la comprensión y lectura espacio temporal de las comunidades, la interpretación del territorio y su relación con la comunidad.

Para entender estas transiciones, se debe comprender el significado de postdesarrollo, como teoría escogida para sustentar este proyecto de investigación, y lo que se persigue como objetivo. En entrevista realizada para la revista Oximora, Arturo Escobar afirma:

El post significa ese momento en que el capitalismo ya no es esa entidad o categoría central que ocupa la economía de manera total, en que el liberalismo ya no es esa categoría o esa entidad que ocupa la sociedad de forma completa y natural como lo hacen las sociedades modernas, que son modernas y liberales. Igualmente, el postdesarrollo es ese momento en que el desarrollo ya no ocupa la práctica social y política de los países de África, Asia, América Latina de manera central, sino que libera el espacio discursivo para que surjan otros pensamientos, otras posibilidades, otras formas de práctica social (Revista Oximora, 2013, p. 238).

Esta serie de análisis, más la evidencia del creciente descontento con el desarrollo en muchas partes del llamado Tercer Mundo, dieron lugar a que algunos teóricos sugirieran la idea del postdesarrollo. “La desconstrucción del desarrollo, en otras palabras, llevó a los posestructuralistas a plantear la posibilidad de una ‘era del postdesarrollo’. Para algunos esto significaba generalmente una era en la que el desarrollo ya no sería el principio organizador central de la vida social” (Escobar, 2005, p. 20).

Estas nuevas propuestas del postdesarrollo surgen de la necesidad de conformar y reconocer las diversas realidades de las personas (otros mundos), como una forma de construir autonomía en la aceptación de todos estos mundos desde la producción de modelos alternativos económicos y sociales ante los impuestos por el neoliberalismo. Un pensamiento que nace desde el interior de las comunidades hacia afuera, buscando rescatar las tradiciones, saberes y prácticas ancestrales. Este pensamiento debe ir de la mano con la recuperación de la tierra para recuperarlo todo, es decir, la vida misma, el entramado de la vida, la posibilidad de vivir como el pueblo que es y que anhela ser (Escobar, 2016).

Con el postdesarrollo surge un pensamiento dirigido hacia el beneficio del planeta desde donde se debe sentí-pensar la tierra, para que los seres humanos dejen de lado ese dualismo entre mente (razón) y cuerpo, y resulte un pensamiento creativo que posibilite la vida humana en consonancia con el respeto a la existencia de los demás elementos de la naturaleza. Un postdesarrollo que está ubicado en unas transiciones civilizatorias que buscan sacar al hombre (patriarcal, económico, acumulador, etc.) del centro del mundo y llegar a una liberación de la madre tierra (Escobar, 2016).

2.2. El buen vivir, un camino del postdesarrollo

Existe otra teoría, el Sumakkawsay o Buen Vivir como camino al postdesarrollo:

...que se plantea en Ecuador y que quedó plasmado en la nueva Constitución de 2008 de ese país, propone la búsqueda de una economía ecológica, social y solidaria. En este sentido se reconocieron los derechos de la naturaleza pasando del etnocentrismo al biocentrismo. Se entiende al hombre como parte de la naturaleza y no a esta como un recurso o insumo del cual el hombre puede disponer sin necesidad de preocuparse por las consecuencias que de allí deriven (Putero, Rodríguez, & Miceli, 2014, p. 34).

Otro país como Bolivia que ha fortalecido la política del “Buen Vivir”, incluye a parte de los beneficios sociales (acceso gratuito a servicios de salud y educación, ampliación de derechos políticos a los emigrantes) y los derechos del medio ambiente para lograr así una convivencia armónica de los seres humanos con la naturaleza y además la sostenibilidad de los recursos para perpetuarlos en beneficio de las generaciones futuras, lo que encuentra similitudes con lo que mundialmente se conoce como desarrollo sostenible.

En este momento, el debate en América Latina sobre alternativas al desarrollo se está planteando, pero es necesario seguir incursionando desde los emprendimientos locales para fortalecer estas alternativas en el mundo en respecto al buen vivir, “como una oportunidad para construir otra sociedad, a partir del reconocimiento de los valores culturales existentes en el país y en el mundo. Una concepción que, además, desnuda los errores y las limitaciones de las diversas teorías del llamado desarrollo” (Sempere, Acosta, Abdallah & Ortí, 2010, p. 12).

Así pues, en la filosofía del Buen Vivir, la ayuda mutua y el sentido de solidaridad entre familiares e integrantes de la comunidad (vecinos) es fundamental, esta solidaridad se aplica para el trabajo de la familia en la chacra (cultivos) y la mano prestada en la comunidad (Kowii, 2009).

Otro principio es el de la proporcionalidad se aplica a las relaciones proporcionales y complementarias (masculino y femenino) que garantizan el movimiento y el equilibrio. La proporcionalidad es el reparto de bienes buscando el equilibrio (menos a los que más tienen o más a los que menos tienen) y corrigiendo las asimetrías o la concentración de la riqueza a través de sistemas de redistribución (Pacari, 2013).

Para Rodríguez (2016) el Buen Vivir tiene una estrecha relación con los procesos de producción de la tierra, parte integral en las cosmovisiones de los campesinos, lo que proporciona una economía solidaria, ya que:

La agricultura es el centro articulador de las relaciones del ser humano con la tierra, siendo el Buen Vivir un paradigma agro céntrico (Rengifo y Grillo, 2008). De esta manera se mantiene una economía comunitaria y solidaria (Sarayaku, 2013), que implica la responsabilidad colectiva de garantizar el bienestar y la realización del individuo, la familia y la comunidad; con mecanismos de prevención, como los tampus (bodegas en kichwa) para el almacenamiento de productos (alimentos, medicina, herramientas, etcétera), aseguran su disponibilidad en épocas de escasez (p. 130).

En contraste con el paradigma del Buen Vivir, desde el siglo XX se tiene en paralelo los proyectos desarrollistas que se han impuesto bajo el argumento de la integración de los pueblos indígenas a los Estados Nación. Los pueblos indígenas en su resistencia se oponen a la explotación de los recursos naturales de sus territorios o al despojo de sus tierras. No obstante, los pueblos indígenas intentan adaptarse al desarrollo, de la misma manera que se resisten a la absorción cultural y la total desaparición de sus formas de vida y de comprensión del mundo (Rodríguez, 2016).

Para las comunidades campesinas e indígenas, el desarrollo de los sistemas de vida y de los valores con la entrada de nuevos conceptos como la pobreza material y monetaria, trae consigo la disminución de las bases locales de subsistencia, la extracción de recursos naturales y la urbanización (Rodríguez, 2016).

La siguiente tabla ilustra las consecuencias que ha traído el desarrollo, incluyendo los efectos específicos a los pueblos campesinos e indígenas.

Tabla 1. *Consecuencias del desarrollo*

Globales	<ul style="list-style-type: none"> → Crisis planetaria, devastación por actividad humana (deforestación, contaminación, agotamiento “recursos”), autodestrucción de la vida por sobreexplotación. → Aumento de la pobreza y las desigualdades. Homogeneización cultural, pérdida de saberes. → Cambio climático, pérdida de diversidad (especies, ecológica, etcétera), causa dolor a la naturaleza. → Genera dependencia alimentaria (pérdida de soberanía alimentaria), enfermedades por consumo de alimentos industriales (ejemplo, grasas saturadas) y desconexión de los ciclos naturales. → Amenaza la armonía con la naturaleza y la pérdida de patrones de sostenibilidad.
Locales / Pueblos Indígenas	<ul style="list-style-type: none"> → El desarrollo y el progreso causan ruptura en los valores comunitarios. → Se rompe la reciprocidad, se pierde el trueque y los sistemas tradicionales de intercambio. → La competencia rompe la complementariedad y la estructura comunitaria. → Las comunidades indígenas viven consecuencias de la contaminación (actividad petrolera), pierden su soberanía alimentaria (disminución de pesca y caza), cambian sus sistemas de vida (se incorporan como mano de obra), el dinero desequilibra los sistemas de redistribución y equidad. → Se deterioran las relaciones familiares y del individuo. → Se modifican los sistemas de gobierno, con pérdida de autonomía por la superposición de autoridades tradicionales y mecanismos de consenso por la mayoría (democracia). → La llegada del desarrollo, el progreso y la modernidad a las comunidades indígenas implica la distorsión de sus sistemas de vida, la inclusión de nuevos conceptos como la pobreza y produce crisis en la sostenibilidad del Buen Vivir.

Fuente: Rodríguez (2016, p. 158).

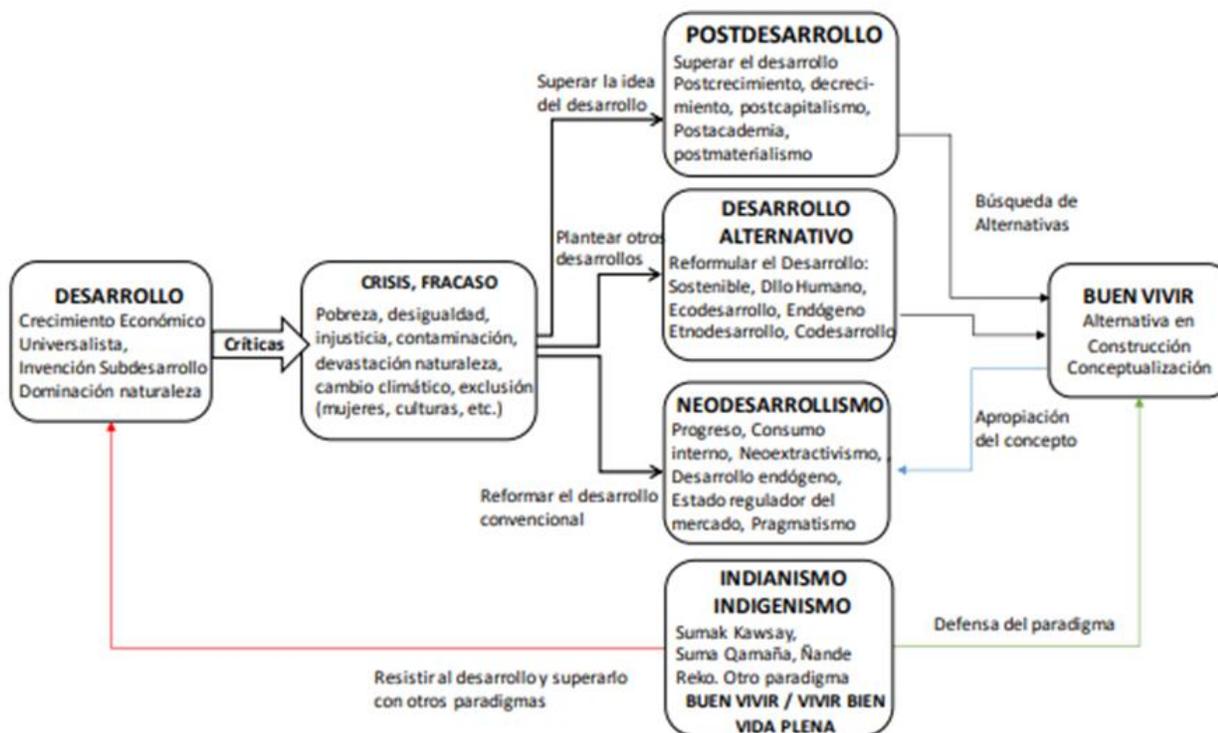
De acuerdo con las consecuencias presentadas en la tabla anterior, vemos que el desarrollo atenta contra la filosofía del Buen Vivir, pues en nombre de la modernidad y del bienestar basado en la acumulación de bienes, se afectan las bases de la subsistencia y autonomía de las comunidades indígenas (Viteri, 2002, citado por Rodríguez, 2016).

Dentro de las aproximaciones al Buen Vivir en el seno de los debates del desarrollo se busca superar la idea del desarrollo, acudiendo a marcos teóricos y conceptuales para la construcción de propuestas alternativas; segundo, las propuestas neo-desarrollistas que apuntan a la construcción de nuevas perspectivas interpretativas sobre los mismos referentes epistemológicos.

De igual manera, se puede mencionar las aproximaciones indianistas e indigenistas que plantean alternativas al desarrollo desde una propuesta propia, que se posicionan en la defensa de los principios filosóficos del Buen Vivir. A manera de síntesis y para ubicar las

conceptualizaciones e interpretaciones de las distintas corrientes, en la figura 1 se ilustran las tendencias en el debate en torno al Buen Vivir.

Figura 1. Aspectos conceptuales hacia el Buen Vivir



Fuente: (Rodríguez, 2016, p. 171).

Cada una de las corrientes señaladas en la figura anterior tiende a construir su propia versión del Buen Vivir, con distintos matices que dependen del abordaje de temas como el relacionamiento con la naturaleza, el papel del Estado, el cambio del modelo productivo y el papel de la economía (Hidalgo-Capitán y Cubillo, 2014, citado por Rodríguez, 2016).

2.3. Territorio y la plurinacionalidad

El territorio es el lugar en donde se concretan las resistencias de indígenas, campesinos, afrodescendientes, ecologistas y, en general, los actores sociales que construyen distintos buenos vivires. La idea de construir Estados Plurinacionales se propone como alternativa que permita reconocer la diversidad de pueblos y naciones que históricamente han sido excluidos. Entonces,

plurinacionalidad es mucho más que el reconocimiento de la diversidad de pueblos y nacionalidades, pues implica incorporar las diferentes perspectivas de la sociedad y la naturaleza; por ejemplo, reconocer el cuidado de la naturaleza de las comunidades indígenas, campesinas y afrodescendientes (Rodríguez, 2016).

2.4. El Buen Vivir y el Postdesarrollo

En la última década del siglo XX, los planteamientos del posdesarrollo nos remiten a autores que cuestionan la idea misma del desarrollo, por sus permanentes fracasos, así como por negar otras concepciones del mundo, y por tanto otros modos de vida.

El postdesarrollo favorece la reconceptualización desde los movimientos sociales, con propuestas de articulación de redes locales-globales (Escobar, 2005). El Buen Vivir encaja en las propuestas postdesarrollistas y en la construcción de alternativas como una aproximación que plantea la ruptura frente al desarrollo. Ello ha dado lugar a una relevante presencia de corrientes postdesarrollistas en los debates sobre el Buen Vivir, situándose en el marco de las alternativas al desarrollo.

2.5. La lucha campesina en Colombia

La lucha campesina ha sido en contra de las políticas de los gobiernos capitalistas quienes han impuesto la modernización, la agroindustria, los megaproyectos extractivistas como los monocultivos de palma africana, caña de azúcar, café, banano, minería, carreteras, hidroeléctricas, entre otros, llegando al extremo de proclamar la descampesinización, por lo cual el fomento de la producción agrícola ha sido desestimulado y abandonado en los últimos 25 años, a su vez no se ha motivado al campesino a sembrar maíz, trigo y otros granos, porque con la ratificación de acuerdos comerciales y la reducción o eliminación de las tasas arancelarias, se estaría cubriendo la necesidad de demanda, mediante la importación de granos básicos desde las subsidiadas y gigantescas granjas extranjeras.

El campesinado es un sector que ha estado abandonado a su suerte porque no se han creado mecanismos legales e institucionales efectivos para fomentar y promover la agricultura familiar, ni programas específicos para atender las necesidades del campesinado que subsiste

gracias a la tierra precaria y arrendada y la cosecha que de ella obtienen. Contrario a lo previsto, quienes producen los alimentos, padecen hambre y desnutrición producto del empobrecimiento y abandono y siguen amenazados por el modelo agroexportador, monocultivista y latifundista pues los marcos legales favorecen los latifundios de unas cuantas familias que viven en condiciones de opulencia y privilegios. (Caballeros, 2013).

Entre los objetivos de sobrevivencia que buscan los campesinos está el de impulsar la agricultura campesina, conservar, reproducir y garantizar prácticas ancestrales, además, reforzar la cosmovisión y relación de las unidades familiares con la naturaleza e indica la importancia que para las comunidades indígenas y rurales tiene el acceso a la tierra, la relación con el entorno ecológico y las prácticas agroecológicas ancestrales. También es una importante fuente de trabajo para un amplio sector de población rural, que se ocupa permanente o temporalmente en la siembra, limpia y cosecha de sus cultivos (Caballeros, 2013).

Retomando el concepto del Buen Vivir y la lucha campesina, se comprende que esta propuesta en lo económico plantea:

Soberanía alimentaria: salvar, cultivar e intercambiar las semillas nativas.

Producción ecológica – orgánica.

Gestión y manejo del agua: Agua para la vida (consumo humano, riego – producción, regeneración de la tierra.

Una noción distinta sobre el bienestar económico, no materialista, pero que requiere garantizar condiciones para una vida digna, acceso y tenencia de la tierra (Caballeros, 2013, p. 55-56).

2.6. Postdesarrollo y globalización alimentaria

Contraria a la propuesta del buen vivir, hoy en día:

La globalización alimentaria, diseñada por y para la agroindustria y los supermercados, privatiza los bienes comunes, acaba con aquellos que cuidan y trabajan la tierra y convierte la comida en un negocio. La liberalización de la agricultura no es más que una guerra contra el campesinado. Se trata de políticas que, amparadas por instituciones y

tratados internacionales, acaban con los pequeños y medianos agricultores y las comunidades rurales (Vivas, 2014, párr. 1)

Por ende, las transnacionales no solamente despojaron al campesino de la tierra, sino que la contaminaron a través de productos químicos producidos por ellas mismas como ocurrió en 1996 en sur América, año en que se legaliza y libera el uso de semilla transgénica resistente al glifosato y comienza un nuevo período de expansión, impulsados por grandes multinacionales como Monsanto, Syngenta, Cargill, etc. Así la utilización de semillas modificadas genéticamente, fertilizantes y herbicidas permitió integrar casi cualquier suelo al cultivo de soja, eliminando las limitaciones naturales de estos cultivos, y llevando al campesino a dejar de cultivar frutas, hortalizas además de los cultivos tradicionales con numerosas variedades de papa y maíces nativos (Hocsman, 2014).

La vida urbana condiciona el acceso a los alimentos según el poder adquisitivo de las personas en el mercado. Tanto los precios de los alimentos como los ingresos disponibles son determinados por las leyes del mercado y regulados por la intervención estatal (Aguirre, 2005; Grassi, Hintze, & Neufeld, 1994, citados por Sordini, 2019).

La ingesta excesiva de grasas es causa importante de muerte en la región, por ejemplo, la enfermedad isquémica del corazón, la diabetes mellitus no insulino dependiente o de Tipo II, la hipertensión arterial, algunos tipos de cáncer, la osteoartritis y la osteoporosis, entre otras (Peña & Bacallao, 2000, citados por Sordini, 2019).

Las causas de sobrepeso y obesidad en la región se relacionan a la ingesta de productos ultra-procesados con altos contenidos de azúcar, grasa y sal, a la disminución de las preparaciones culinarias tradicionales con alimentos frescos, el estilo de vida sedentario, los procesos de urbanización sin un planeamiento para una movilidad más activa de las personas, la jornada laboral extensa, la desregulación del mercado y la publicidad de productos alimenticios no saludables (FAO & OPS, 2017, citados por Sordini, 2019).

Se vive en una sociedad hiperinformada a nivel alimentario: en los medios se habla de alimentación y las personas los usan como fuentes de información (Gracia Arnáiz, 1996). Aguirre, Díaz Córdova y Polischer (2015), afirman que en Argentina hay una explosión de interés sobre la alimentación, encontrando una oferta diferenciada que instala la preocupación por

la cocina y la comida en la agenda social, y nutricionistas, médicos, chefs, ecónomas y viajeros que invaden los medios, estimulando la cocina como un espectáculo (Demonte, 2017).

Otra teoría analiza cómo surgió el concepto de hegemonía alimentaria. De acuerdo con Rubio (2014) se analiza el devenir de Estados Unidos como potencia económica mundial y cómo se generó el dominio sobre los alimentos básicos en los umbrales de la posguerra (1945-1970) emergiendo como el vencedor en la Segunda Guerra Mundial sin haber padecido el conflicto en su territorio, lo que significó que toda su producción, tanto industrial como agrícola, quedará intacta; en contraposición, Europa no tenía ni producía suficientes alimentos básicos para su población. Estados Unidos podría exportar a Europa su sobreproducción interna de granos básicos, mantenida por los elevados subsidios estatales, con lo que consiguió un papel preponderante en el comercio mundial de alimentos, sobre todo en la producción de trigo.

Por otro lado, podemos ver cómo la sobreproducción de granos básicos de Estados Unidos fue posible gracias al aumento en los rendimientos propiciados por la llamada Revolución Verde, un proceso en el que se industrializa la producción agrícola, aunado a la aplicación de tecnología para crear la base del dominio y la hegemonía de las agroindustrias transnacionales en el mercado agroalimentario mundial. De esta manera, esta nación logró cambiar los patrones de consumo en muchos de los países subdesarrollados, que tradicionalmente comían maíz, papa o arroz, al incluir en su alimentación básica el trigo, el aceite, la soya, entre otros productos.

Esta estandarización del consumo muestra cómo la hegemonía alimentaria va transformando poco a poco la cultura alimentaria de la población. La hegemonía implica cierta aceptación de la dominación, a tal punto que los convence de adoptar un patrón de vida menos saludable porque la gente tiene que sobrevivir. Así logran “a través de la alimentación controlar la nación. (...) Se puede intuir que la publicidad y sus imaginarios tienen hoy una profunda huella en las formas de comer... construyendo estilos de vida alrededor de la comida...” (Hurtado & Garcés C. s.f.).

La transición alimentaria, según Popkin (2012), corresponde al conjunto de cambios alimentarios relacionados con las diversas fases de desarrollo socioeconómico de las sociedades. Para Monteiro (2010), se trata de una consecuencia no deseada del desarrollo tecnológico en la industria de los alimentos; desde la perspectiva económica de Sen, dicha transición se plantea como un efecto particular del nivel de democracia de una sociedad y otros investigadores

proponen que es consecuencia del nivel de ingresos, de la oferta y la demanda de alimentos, del cambio en el patrón de consumo de alimentos, o de su desaparición o reemplazo por otros contrarios a la tradición alimentaria. (Herrán, Patiño, & Del Castillo, 2016).

Para entender la práctica de consumo y de preparación y/o producción de alimentos vemos que los estudiantes campesinos que migran a las grandes ciudades deben adquirir los productos que antes cultivaban y consumían directamente y de forma “gratuita”, a unos precios muy elevados, debido a las cadenas productivas y canales de intermediarios, que comercializan productos empacados para mayor conservación afectando su originalidad y por lo tanto su valor nutricional y hasta su salud.

Capítulo 3. Enfoque y diseño metodológico de la investigación

3.1. Diseño

En palabras de Hugo Cerda (1993) “un diseño de investigación es un verdadero modelo de verificación que permite contrastar los hechos con la teoría, y su forma es la de una estrategia o plan general que determina las operaciones para hacerlo (p. 129). Cabe anotar, además, que es en el diseño de investigación en donde se establecen los parámetros para la recopilación y el análisis de los datos a partir de la aplicación de los instrumentos de recolección de datos.

En consecuencia, en este diseño de investigación se tendrán en cuenta las historias de vida, como técnica propia de la investigación cualitativa, la cuales, buscan descubrir la relación dialéctica, la negociación cotidiana entre aspiración y posibilidad, entre utopía y realidad, entre creación y aceptación; por ello, sus datos provienen de la vida cotidiana, del sentido común, de las explicaciones y reconstrucciones que el individuo efectúa para vivir y sobrevivir diariamente (Ruiz, 2012, citado por Chárriez, s.f.)

Es preciso resaltar, que, en esta investigación, las historias de vida buscan capturar tal proceso de interpretación, viendo las cosas desde la perspectiva de las personas, quienes están continuamente interpretándose y definiéndose en diferentes situaciones (Taylor y Bogdan, 1998, citados en Chárriez, s.f.)

Por lo tanto, esta investigación se orienta a partir del método biográfico, el cual incluye perfiles e historias de vida. Según Szczepanski (1979) “llamamos método de documentos biográficos a una forma de investigación en la que para la solución de un problema se recogen exclusivamente materiales que contienen manifestaciones humanas acerca de su participación en sucesos y en acontecimientos semejantes a procesos” (p. 234). Es por ello, que se indagará por los itinerarios biográficos de los jóvenes universitarios, reconociendo los momentos más significativos de su cotidiano vivir, principalmente, todo lo relacionado con las transiciones en las prácticas del consumo de alimentos.

3.2. Estrategias metodológicas, técnicas e instrumento

3.2.1. Participantes

La población participante en esta investigación está conformada por 4 estudiantes de la Universidad Nacional, 2 hombres y 2 mujeres, mayores de 18 años, quienes han crecido en zonas rurales laborando junto a sus familias en la producción de alimentos agrícolas.

Se trata de un grupo de jóvenes de clase media-baja rural. Este aspecto es de vital importancia para el desarrollo de esta investigación, pues la identificación de la posición social de origen de los jóvenes permitirá comprender mejor sus prácticas y sus dinámicas de transición al consumo, específicamente de alimentos. A continuación, se relaciona información personal de los estudiantes como fruto del acercamiento con ellos:

- A. John Ferney Erazo de 28 años, es estudiante de 4 semestre de Ingeniería Agronómica. Es oriundo del municipio de Aldana, ubicado al sur oriente del departamento de Nariño, cerca de Ipiales, frontera con el Ecuador.
- B. Sara Johana Ruiz Campal de 24 años, es de la vereda Candelilla Rio Minas de Tumaco, cursa el 7 semestre de Ingeniería Industrial. Hace parte del Programa Especial de Admisión y Movilidad Académica (PEAMA) de la Universidad Nacional de Colombia el cual dirigido a bachilleres de las zonas de presencia nacional, anteriormente denominadas zonas de frontera.
- C. Wilfredo Fuente Silva de 21 años. Es de Tumaco, Nariño, vereda Candelilla. Estudia 6 semestre de Geología. El ingreso a la Universidad Nacional fue a través de un programa llamado víctimas del conflicto armado en Colombia, el departamento de Bienestar de la universidad le regaló pines para presentar el examen de admisión de forma gratuita. Cuenta con un apoyo de alimentación, el cual radica en la recepción de un bono económico, fruto de algunas horas de corresponsabilidad.
- D. Yeri Grueso Viafara de 22 años. Estudia el 6 semestre de Trabajo Social. Su municipio de origen es Villagarzón en el departamento del Putumayo. También, ingresó a la Universidad Nacional por medio del programa PEAMA.

3.2.2. Técnicas e instrumentos

En este trabajo de investigación se hizo uso de las entrevistas semiestructuradas mediante las cuales, según Cerda (1993) “se obtiene toda aquella información que no obtenemos por la observación, porque a través de ello podemos penetrar en el mundo interior del ser humano y conocer sus sentimientos, su estado anímico, sus ideas, sus creencias y conocimientos” (p. 259).

La entrevista semiestructurada aplicada a los estudiantes de manera individual, contempló en su estructura, como instrumento de recolección de datos, un cuestionario que abarcaba la caracterización del estudiante, nombre, dirección, semestre, facultad, etc.; se encuentra, además, plasmado el objetivo de dicha entrevista y por último, las preguntas, distribuidas en unos ítems generales relacionados con las prácticas de consumo, prácticas de preparación de alimentos, y circunstancias de preparación.

Cabe resaltar, que el cuestionario consta de 52 preguntas abiertas y cerradas. La aplicación de este instrumento mediante la técnica de entrevista le ha dado a este trabajo de investigación validez y fiabilidad por los datos obtenidos, ya que, según lo manifiesta Cerda (1993) este representa la realidad sin distorsionarla.

3.2.3. Procedimiento y consideraciones éticas

En este apartado se expondrán los procedimientos que se realizaron para la obtención de los datos según el enfoque cualitativo. Para tal caso, la entrevista semiestructurada posibilitó el acercamiento a las historias de vida de los estudiantes de la Universidad Nacional, quienes, a través de sus experiencias relatadas con transparencia y tranquilidad, permitieron el conocimiento de sus cosmovisiones, prácticas de consumo y preparación de alimentos, en sus contextos originarios (prácticas agrícolas, costumbres campesinas). En efecto, fueron tres momentos importantes en los que se abarcó el procedimiento, a saber:

- a. Una primera visita presencial a la residencia estudiantil donde viven los estudiantes de la muestra seleccionada, cuyo fin fue un primer acercamiento para conocerlos personalmente.
- b. En un segundo momento, se acordó una nueva visita presencial para la aplicación del instrumento, con base en el cuestionario de preguntas por medio de la entrevista que fue grabada, para luego ser transcrita.

- c. El tercer momento consistió en una segunda entrevista, de acuerdo a las indicaciones del tutor de la tesis, fruto del ajuste frente al contexto con el que se iba encontrando la investigación.

Ahora bien, con base a las consideraciones éticas, fundamentados en la ley de protección de datos personales – Ley 1581 de 2012 – la cual, complementa la regulación vigente para la protección del derecho fundamental, que poseen todas las personas naturales a autorizar la información personal, cuyo fin, es ser almacenada en bases de datos o archivos, así como su posterior actualización y rectificación, todos los participantes firmaron consentimientos informados acerca de sus condiciones de participación en este proyecto de investigación.

Capítulo 4. Análisis de Resultados

En este capítulo se presentan los hallazgos obtenidos luego de implementar los instrumentos para la recolección de la información. Por tanto, se pone de manifiesto la relación con la pregunta de investigación, cuya finalidad es conocer ¿De qué manera las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes campesinos se relacionan con las transiciones al postdesarrollo?

En primer lugar, hay que destacar la disponibilidad y participación de los estudiantes entrevistados, lo que permitió identificar y comprender tres tópicos de análisis, a saber: la praxis, la cosmovisión y las circunstancias. Estos tópicos se enmarcan desde la temporalidad *antes (pasado)* y *después (presente)*, con relación a las dos categorías principales: la preparación y el consumo de los alimentos.

Desde estas dos categorías se infiere que el proceso alimentario de los estudiantes entrevistados se entrelaza con la visión a la transición al postdesarrollo, es decir, a esas formas de vida que no se ajustan al desarrollo neoliberal o hegemónico, puesto que dichos modelos generan violencia, son egoístas e individualistas, rompen con las relaciones humanas y, por último, le apuestan a la acumulación de bienes y riquezas.

Por consiguiente, la información obtenida permite sopesar que hay unas prácticas de consumo y preparación de los alimentos asociados con lo colectivo, en el ámbito campesino en torno a las dos categorías abordadas, que se han dejado de lado en el ambiente urbano, pero que siguen mostrando resistencia a quedar en el olvido, como se puede constatar a continuación en palabras de los estudiantes entrevistados.

4.1. Narrativas de preparación y consumo de alimentos

Sara Johana Ruiz Campal expresa:

“El sabor en el consumo de alimentos es esencial y éste es generado por la cocción de los alimentos en estufa de leña y porque los cocía mi mamá, además de utilizar productos directamente del sembradío, prevaleciendo un sabor más natural y fresco y sin conservantes. Estos alimentos se consumían en familia. La proteína más consumida era el

pescado y mariscos, aspectos que he perdido en la ciudad, ya que debo comer sola y comprar lo que me proporciona el supermercado más cercano”.

En relación con la preparación, Sara dice:

“La proteína se preparaba con coco y plantas originarias de la región. Esto se ha perdido en la ciudad ya que los sabores no son lo mismo y he aprendido a consumir cremas de mazorca, ahuyama y algunas verduras, aunque trato de mantener las formas de preparación que me enseñó mi mamá”.

Por su parte, Yeri Grueso Viafara afirma lo siguiente:

“El sabor estaba derivado de que si cocinaba mi abuelita entonces era el mejor, siempre se cocía en estufa de leña y usábamos plantas de nuestro propio sembradío. Aquí valoro las verduras porque son saludables y tienen muchos nutrientes. En mi región consumimos mariscos con coco como proteína principal, y comparto hoy en día mis recetas y formas de preparación; el compartir en familia estos alimentos era mi motivo de alegría, aspecto que poco he extrañado en la ciudad ya que normalmente cocino con una compañera. Ya en la ciudad ha tenido que adaptarme a nuevos sabores y sazones y a consumir alimentos que nunca había probado con una preparación diferente y nuevos horarios, aunque trato de preparar mis alimentos como los aprendí en casa, compartiéndolos con mis compañeros de clase en fechas especiales”.

A su vez, Wilfredo Fuente Silva manifiesta:

“El sabor de casa y la forma en la que se preparaba en el fogón de leña, con ahumadito a altas temperaturas y con especias, como la chillangua y el chiraran, orégano, cocinados por mi mamá, eran los aspectos más importantes a la hora de consumir los alimentos. Los mariscos y animales de caza como el venado, como proteína eran los más consumidos y lo acompañaba con arroz con coco y en familia donde siempre me reunía y disfrutaba de la cercanía. Esa forma de preparación la he mantenido en la ciudad, conservando un buen proceso de limpieza de los pescados y mariscos y acompañándolos de jugos de frutas como tomate de árbol, lulo y maracuyá, que cultivaba en mis propios sembradíos. También comparto con mis compañeros platos típicos de la región, y busco su compañía para no sentir el vacío y la ausencia de los míos. Ahora en la ciudad he aprendido a preparar postres con leche, arequipe, gelatina de café, pudín, ensaladas con helado, pollo

en champiñones, pollo en carne a la barbacoa, pollo en salsa de naranja, papas a la francesa, entre otros”.

Finalmente, John Ferney Erazo sostiene:

“El sabor, lo fresco que se comía, cómo la preparaban, quién lo preparaba, el olor de las comidas en estufa de leña con un sabor criollo, que solo lo ofrecía la cocina de mi mamá, es lo que yo más extraño en la ciudad. Las papas, las considero como alimentos indispensables, así no consume nada más; en Nariño la papa está en todo. No extraño comer en familia ya que normalmente como con mi hermano quien vive conmigo y comparto con mis compañeros los fines de semana y en celebraciones especiales nos reunimos y entre todos compramos lo que vamos a consumir. Por razones culturales como lo es el machismo, en mi pueblo nunca cocinaba ya que lo hacían entre mi abuela y mi mamá desde muy niñas, actividad que he tenido que realizar ahora en este proceso de transición. Al estar en Bogotá he tenido que probar nuevos sabores y cocimientos con porciones distintas a las acostumbradas en la región”.

Las anteriores narrativas expresadas por los estudiantes entrevistados y reflejadas en el análisis de esta investigación, dejan ver las similitudes en sus experiencias de vida, en las cuales se destacan las dos categorías principales que han sido abordadas, las prácticas de consumo y preparación de alimentos. En síntesis, denotan la importancia del consumo de los alimentos propios de sus regiones de origen, los cuales no han de perderse en sus tradiciones culturales.

4.2. Memoria alimentaria de los estudiantes universitarios campesinos

La participación de algunos estudiantes campesinos durante toda su vida en las labores del campo forma parte de una tradición familiar que les genera gusto, satisfacción y sentido de pertenencia para continuar trabajando a favor del campo.

Cada hogar campesino cuenta con hábitos y saberes alimentarios que permiten el compartir en la mesa un tiempo de comida; para el estudiante campesino es de gran importancia realizar el consumo de sus alimentos reunidos con sus seres cercanos, pues es el momento de compartir en familia, como lo narra la estudiante Yeri Grueso Viafara:

“Cuando vivía con mi mamá y mi papá siempre estábamos juntos, era algo muy bonito, porque siempre había un tema de conversación. Cuando desayunábamos o almorzábamos mi papá nos preguntaba cómo nos iba en el colegio, entonces uno siente esa unión y que se preocupaban por uno”.

Ahora bien, la alimentación en el campo se encuentra influenciada directamente por la producción de sus huertas, como el plátano, coco, frijol, lenteja, arroz y frutas. Por ello, la memoria alimentaria campesina lleva consigo una serie de recetas o preparaciones propias que dependen de la zona geográfica en la que se encuentran, para este caso, el pacífico colombiano en donde se destaca la preparación de encocados, pescados fritos, las sopas preparadas en fogones de leña, como lo describe Sara Johanna Ruiz Campal:

“Allá uno no se muere del hambre, teníamos frutas, mandarina, chirimoya, yuca, aromáticas; íbamos al campo donde teníamos sembrado los alimentos, los cogíamos y así mismo los preparábamos, también la facilidad de ir al río y poder pescar”.

Cabe resaltar, además, que la cocción con leña continúa siendo de uso tradicional por los campesinos, no solo por condiciones económicas y culturales sino también por la falta de acceso a otras fuentes de energía. Las preparaciones en leña tienen importancia desde el ámbito emocional, tal como lo describe Sara Johanna Ruiz Campal:

“El cocimiento es más rico, porque se cocinaba en estufa de leña, lo cocinaba mi mamá, y hacía lo que a uno le gustara”.

Las bebidas con las que solían acompañar las comidas eran los jugos de frutas de la región. Así lo menciona Sara Johanna Ruiz Campal:

“Se utilizaba azúcar, o con panela, siempre en mi casa había panela, se ponía a derretir en agua y la teníamos lista para la limonada o el jugo, casi siempre utilizábamos eso”.

También, cabe resaltar el papel de la mujer como portadora de la memoria alimentaria y parte fundamental en la configuración de las identidades, hábitos y prácticas alimentarias; dado que son las mujeres las encargadas de la cocción diaria de los alimentos, como lo narra Wilfredo Fuentes Silva:

“Mi municipio todavía vive en el machismo, quien tiene que preparar los alimentos son las mujeres, es decir, mi mamá o mi abuela”.

En efecto, los hábitos alimentarios traen consigo factores culturales como gustos, preferencias, transmisión de recetas por generaciones, etc., como lo menciona Yeri Grueso Viafara:

“Normalmente los preparaba mi abuela, viví más con mi abuela que con mi mamá, y cuando estaba con mi mamá los preparaba ella”.

En la misma línea, Sara Johanna Ruiz Campal evoca lo siguiente:

“En mi casa siempre han sido todas las mujeres, siempre nos rotábamos, con mis dos hermanas y mi mamá”.

En suma, las experiencias narradas permiten evidenciar la importancia de la preparación de alimentos, como eje fundamental de las realidades del campo, en el cual la mujer cumple una función destacada en las memorias alimentarias de las nuevas generaciones.

4.3. Análisis desde las categorías emergentes

En el siguiente cuadro se presentan dieciséis categorías emergentes que dan cuenta de la transición del campo a la ciudad, donde se denota una clara influencia de dos paradigmas socioeconómicos abordados en la investigación: el desarrollo y posdesarrollo. Por lo cual, las narrativas expresadas por los estudiantes entrevistados permiten abordar estas categorías emergentes, que ayudan a ampliar las categorías principales.

Tabla 2. *Categorías Emergentes*

Categorías emergentes	Intencionalidad o función de la información	Descripción de la información
Alimentos balanceados	Conocer cuál ha sido la transición en el consumo de alimentos balanceados que los estudiantes sufrieron estando en su región y los que consumen ahora en la ciudad.	Los datos analizados permiten que se evidencie cómo los jóvenes en su región consumían alimentos como la proteína animal, los granos y harinas, pero no consumían vegetales. En la transición del

		campo a la ciudad los jóvenes consumen más vegetales y frutas.
Nuevas formas de consumo	Analizar la transición que han vivido los estudiantes del campo a la ciudad con relación a las nuevas formas de consumo, de pasar del consumo de alimentos frescos y naturales a alimentos ultra procesados y con aditivos químicos, resultado del proceso neoliberal impuesto por los gobiernos para favorecer a las multinacionales.	Los datos dan cuenta de las nuevas formas de consumo adquiridas en la ciudad como resultado de la transición que los ha llevado al consumo de cremas de zanahoria y mazorca, semillas, tortas, sándwich, yogurt, pasta, empanadas, comida procesada y empaquetada sin los nutrientes necesarios y con ingredientes diferentes a los usados en su región.
Proteínas	Establecer cómo ha cambiado el tipo de proteína consumida en la ciudad, en donde la calidad de la proteína no es la misma, además, les ofrecen porciones más pequeñas a las acostumbradas en su región, lo que ha incidido en sus gustos y preferencias, así como la influencia negativa en la salud, lo que les ha generado sobrepeso a algunos de ellos.	La información muestra que el consumo de proteína en su región provenía de la caza de animales silvestres, de aves criadas en su entorno que les proveía de carne y huevos frescos. En la ciudad ahora consumen pollo industrializado y huevos con hormonas y químicos, debido a los altos precios de la carne que les impide comprarla.
Adquisición de alimentos	Conocer cómo se adquirían los alimentos estando en el campo y cómo se consiguen ahora estando en la ciudad como parte del proceso de transición.	En su región se cultivaba algunos productos, otros los compraban y otros se canjeaban con los vecinos. Estando en la ciudad adquieren algunos productos en los supermercados cercanos a la universidad o en las máquinas dispensadoras instaladas en la misma institución.

<p>Tiempos y contextos de consumo de alimentos</p>	<p>Identificar cuáles han sido los cambios en los tiempos y contextos de consumo, de los estudiantes del campo a la ciudad en el proceso de transición.</p>	<p>Los datos nos indican cómo han cambiado los hábitos alimenticios entre los estudiantes, empezando por el cambio de los horarios en los que se desayunaba, almorzaba y cenaba habitualmente en el campo. En algunos casos no alcanzan a desayunar por el horario de clase, otras veces se van comiendo algo rápido como un yogurt, un sándwich o una empanada camino a la universidad. Además, ya no consumen los alimentos en familia sino la mayoría de las veces solos o con algunos compañeros de clase.</p>
<p>Adaptación al contexto</p>	<p>Conocer a través de qué formas los estudiantes se han logrado adaptar al nuevo contexto de ciudad.</p>	<p>Los datos nos muestran cómo los estudiantes se han adaptado al nuevo contexto a pesar de extrañar su forma de vida campesina, más natural y libre, el compartir con sus padres y vecinos, a pesar de no tener energía eléctrica permanente. Vivían felices y sin tantas presiones como las generadas por la nueva forma de vida, en una ciudad con más recursos y beneficios, pero donde la solidaridad es casi inexistente.</p>
<p>Tipos de sembradíos</p>	<p>Conocer y analizar cómo los estudiantes campesinos y sus familias sembraban los alimentos que consumían en el campo, quiénes participaban en la siembra y qué tipos de productos se sembraban dependiendo la época del año.</p>	<p>Los que tenían sus terrenos propios cultivaban yuca, cacao, zapote, limón, cimarrón, plátano, banano, hierbas aromáticas. Los que no contaban con un terreno propio, aprovechaban su solar en donde igualmente sembraban mandarina, guanábana y naity que también es muy típico de la región pacífica.</p>

Agricultura orgánica	Establecer cómo la agricultura, en gran medida orgánica, formaba parte de su cultura campesina y cómo el proceso de transición campo-ciudad los ha llevado a consumir otro tipo de comida no orgánica y saturada de productos químicos.	Los datos analizados permiten que se evidencie cómo los jóvenes han sufrido la transición del campo a la ciudad, es decir, de lo que ellos comían habitualmente en su ambiente rural (algunos productos más orgánicos, con prácticas más artesanales) a lo que consumen en la ciudad (productos más procesados).
Influencia del marketing	Analizar cómo el marketing ha cambiado sus formas de consumo de alimentos e influenciado con publicidad falsa la composición de los alimentos seduciéndolos a consumir comida no saludable.	La información da cuenta de la influencia que ha ejercido el marketing en las nuevas formas de consumo de alimentos porque siempre las grandes empresas les han vendido una publicidad falsa, los manipulan con los colores de los alimentos (amarillos, rojos) y los hacen creer que son deliciosos, entonces los prueban porque no tienen tiempo para comer y terminan comiendo alimentos empaquetados.
Consumo de alimentos vegetales	Conocer cómo los estudiantes campesinos han tenido que adoptar nuevas formas de preparación de los alimentos utilizando más vegetales y menos proteína animal dadas las características de poca calidad y baja frescura de los alimentos encontrados en la ciudad.	Los estudiantes han tenido que adoptar nuevas prácticas de preparación de los alimentos usando más productos vegetales y menos proteína animal ya que ésta le ha traído consecuencias negativas a la salud, obligándolos al consumo de otros productos como huevos o queso, tortas de queso o de huevos, lentejas, albóndigas de frijol o lentejas; además, se encuentra que la preparación de los alimentos resulta ser insípida.

Productos orgánicos	Establecer cómo los estudiantes campesinos preparaban más productos orgánicos estando en el campo, derivados de sus propios sembradíos y observar cómo en el proceso de transición del campo a la ciudad esta práctica se perdió completamente.	Los datos dan cuenta de que los estudiantes campesinos preparaban más productos orgánicos en el campo, debido a las facilidades que el campo les ofrece. En la transición a la ciudad, les queda imposible preparar productos orgánicos debido a su poca disponibilidad en el mercado y a sus elevados precios.
Adaptación al contexto social	Conocer y analizar cómo la población participante se ha adaptado al nuevo contexto social en el proceso de transición.	Los estudiantes campesinos describen cómo ha sido su adaptación al contexto social estando en la ciudad y cómo esta adaptación los ha obligado a buscar otras formas de preparación de los alimentos debido a que no consiguen muchos de los productos usados en su región.
Alimentos balanceados	Dar a conocer cómo los estudiantes en la ciudad han encontrado nuevas formas más balanceadas de preparación de los alimentos.	Los estudiantes ahora preparan alimentos más balanceados incluyendo vegetales, proteínas y una mayor variedad de frutas, así como han aprendido a preparar nuevos platos entre ellos sopas, postres, cremas, entre muchos otros.
Sazón tradicional	Conocer cómo la sazón tradicional podría ser elemental en la nueva preparación de alimentos ciudadanos y cómo esta sazón ha sido cambiada totalmente en la transición campo-ciudad.	La sazón tradicional es un elemento muy fuerte en la forma de preparar sus alimentos. Esta preparación se ha visto afectada en la ciudad ya que no encuentran los mismos condimentos y hierbas aromáticas producidas en el campo, obligándolos a tener una preparación diferente y más insípida a la acostumbrada en la región, a pesar de tratar de manejar la misma forma de sazonar, cocer y acompañar los alimentos.

Cosmovisión rural	Identificar cómo es la cosmovisión rural y su influencia en la preparación de alimentos.	Los datos dan cuenta de la cosmovisión rural, el sabor, la frescura de lo que se consumía, su preparación, quien lo preparaba, el olor de las comidas en estufa de leña, el sabor criollo, además del amor, el diálogo, el reír, el sentir que estaban unidos en familia, eso les proporcionaba paz y alegría.
Cultura patriarcal	Conocer cómo la cultura patriarcal tan arraigada ejerce influencia en la preparación de alimentos, ya en la ciudad se pierde esa cultura y son los mismos estudiantes quienes deben preparar sus alimentos.	La información muestra la fuerte cultura patriarcal ejercida en el campo. En algunas regiones son muy machistas, los hombres no cocinan, allá solo cocinan las mujeres, en algunos casos solo eran la mamá y la abuela.

Fuente: elaboración propia.

Capítulo 5. Conclusiones

La investigación presentada en este documento que se inscribe en la línea investigativa de Alternativas al Desarrollo de la Maestría en Paz, Desarrollo y Ciudadanía, se orientó a comprender las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes de origen campesino que migran a la ciudad para realizar estudios universitarios y su relación con las transiciones al postdesarrollo, mediante las entrevistas semiestructuradas de los cuatro estudiantes participantes del estudio.

En este sentido se abordaron dos categorías principales, preparación y consumo de alimentos, las cuales fueron analizadas a la luz de las vivencias que tenían los participantes, según el contexto sociocultural de sus regiones de origen. Cabe anotar, además, que los referentes teóricos de las alternativas al desarrollo se llevaron a cabo desde los enfoques del postdesarrollo, el buen vivir, agroecología, extractivismo y sistema alimentario globalizado.

En relación con los resultados arrojados por las categorías emergentes en esta investigación se puede concluir, de manera general, que los estudiantes campesinos en la ciudad han consumido una alimentación más balanceada, pero con productos no tan frescos a los acostumbrados a consumir en su región. Ya no consumen el mismo tipo de proteína y la que consumen es de porciones más pequeñas.

Es preciso notar que en el cambio del campo a la ciudad se logra percibir un escenario atípico, el cual se manifiesta en que los dos hombres se ven en la necesidad de cocinar, teniendo en cuenta, que éstos traían una visión hegemónica de hombre, donde el varón no cocina, pues es una labor reservada a las mujeres. Es menester, según las nuevas condiciones y circunstancias del contexto, realizar esta práctica de preparar los alimentos, rompiendo así con una visión o paradigma. Efectivamente, esta dimensión de una cosmovisión que se ve obligada a replantearse, es un tema que queda abierto y que merece ser tenido en cuenta para hacer un análisis más profundo.

Con relación a la adquisición de alimentos, en la ciudad ya no pueden ir a la huerta, sino que deben comprarlos en tiendas o supermercados de cadena más cercanos. Se percibió, también, cómo sus hábitos alimenticios fueron cambiados en relación con la hora de consumirlos, debido

al tiempo empleado a largas jornadas de estudio y al ritmo acelerado que comporta vivir en la ciudad. Esto conlleva, a la necesidad de adaptarse a una nueva forma de vida, un poco más agitada.

De igual manera, ya no pueden consumir productos, en su mayoría orgánicos, como en su región, por los altos precios que éstos poseen en la ciudad, por lo cual deben consumir alimentos procesados y empaquetados, en lo cual también influye el marketing. Como consecuencia de ello, la salud de los estudiantes se ha visto afectada por esta nueva forma de alimentación. Se evidenció que lo anterior ha conllevado a que los participantes de esta investigación están olvidando la sazón tradicional, puesto que, en la ciudad no encuentran con facilidad, los mismos condimentos, las hierbas aromáticas y fogones de leña que le dan un sabor característico a la comida.

Finalmente, es preciso resaltar que las cosmovisiones de los estudiantes campesinos en la ciudad se enmarcan en transiciones hacia el postdesarrollo, que logran comprenderse desde las diferentes narrativas analizadas en esta investigación. Así mismo, los orígenes culturales de los estudiantes campesinos son inherentes a sus cosmovisiones y responden a sus formas de vida pasadas y presentes reflejando en los nuevos contextos sociales urbanos.

A continuación, se proponen unos temas que podrían ser objeto de estudios posteriores en lo relacionado con los estudiantes campesinos en la ciudad:

1. ¿Los estudiantes campesinos son conscientes de lo que significa las transiciones al postdesarrollo?
2. ¿De qué manera se puede propiciar espacios en el ámbito urbano, que ayuden a los estudiantes campesinos a mantener sus prácticas ancestrales en cuanto al consumo y preparación de alimentos?

De esta forma, se encuentran las grandes oportunidades de investigación que desde la maestría en Paz, Desarrollo y Ciudadanía se pueden llevar a cabo para comprender un poco más acerca de los procesos de transición hacia el postdesarrollo de estudiantes campesinos.

Lista de referencias

- Álvarez, E. (Ed.). (2014). Los procesos de integración como factor de paz. Universidad Externado de Colombia. Colombia
- Arango, C. (2016). Desarrollo y territorio: perspectivas, abordajes, experiencias. Rionegro, Antioquia: Fondo Editorial Universidad Católica de Oriente. Obtenido de: repositorio.uco.edu.co/bitstream/handle/123456789/277/Libro.pdf?sequence=1&isAllowed=y#page=79
- Caballeros, A. (2013). Agricultura familiar, soberanía alimentaria y buen vivir: alternativas y desafíos en Guatemala. Serie Cuadernos Populares 2. Ciudad de Guatemala (Guatemala): Instituto de Estudios Agrarios y Rurales (Idear) y Coordinación de ONG y Cooperativas (Congcoop).
- Calle, A., Gallar, D. y Candón, J. (2013). Agroecología política: la transición social hacia sistemas agroalimentarios sustentables. Obtenido de Revista de Economía Crítica, nº16: [www.osalan-agroecología.org/wp-content/uploads/2015/04/08 Collado GallarCandon.pdf](http://www.osalan-agroecología.org/wp-content/uploads/2015/04/08_Collado_GallarCandon.pdf)
- Camacho, J. Cervantes, F., Cesín, A. & Palacios, M. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. Obtenido de Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.: <https://www.redalyc.org/jatsRepo/417/41760730033/index.html>
- Cerda, H. (1993). Los elementos de la Investigación como reconocerlos, diseñarlos y construirlos. Bogotá: Editorial El Buho.
- Chárriez, M. (s.f.). Historias de vida: Una metodología de investigación cualitativa. Obtenido de Universidad de Puerto Rico: <https://revistas.upr.edu>
- Choque, N. y Riveros, M. (2018). Identificación de las dinámicas postdesplazamiento de la comunidad indígena del barrio La Madrid Villavicencio (Meta). Obtenido de Repositorio UNIMINUTO: https://repository.uniminuto.edu/bitstream/handle/10656/7703/TM.PDC_ChoqueLadinoNelvar_2018?sequence=1&isAllowed=y

- Consumo responsable, consciente y transformador. (2016). Obtenido de #ineditviable:
ineditviable.blogspot.com/2016/09/consumo-responsable-consciente-y.html
- Demonte, F. (2017). Comer para vivir ¿mejor? Análisis de las representaciones sociales sobre la alimentación y su vinculación con la salud/enfermedad en la prensa gráfica argentina (2009-2014). Obtenido de Estudios sobre el Mensaje Periodístico 23 (2), 1071-1087. :
<http://dx.doi.org/10.5209/ESMP.58033>
- Denegri, C. (2016). Socialización y transmisión intergeneracional en pautas del consumo de alimentos: su impacto en la identidad cultural alimentaria en mujeres mapuche urbanas de Chile. Obtenido de Ra Ximhai [en línea]: Disponible en:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46146927004>
- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. Obtenido de Investigación en Educación Médica [en línea]:
<https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- Escobar, A. (2005). El 'postdesarrollo' como concepto y práctica social. En: Mato, M. (coord.). Políticas de economía, ambiente, y sociedad en tiempos de globalización. Universidad Central de Venezuela, pp. 17-31.
- Escobar, A. (2012). Más allá del desarrollo: postdesarrollo y transiciones hacia el pluriverso.
- Escobar, A. (2012). Post-extractivismo y pluriverso. Obtenido de América Latina en movimiento: <https://www.alainet.org/es/active/53567>
- Escobar, A. (2014). Sentipensar con la tierra Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia. Medellín: Universidad Autónoma Latinoamericana UNAULA.
- Escobar, A. (2016). Sentipensar con la Tierra: Las Luchas Territoriales y la Dimensión Ontológica de las Epistemologías del Sur. Revista de Antropología Iberoamericana. 11(1). p.11-32.
- Estrada, M. (2013). Postdesarrollo, modernidad y otros mundos; entrevista con Arturo Escobar. Oxímora Revista Internacional de Ética y Política, (2), 234-248.
- Flórez, S. (2017). Percepciones e Imaginarios sobre la migración del campo a la ciudad de los jóvenes del Corregimiento de San Cristóbal del municipio de Medellín. . Obtenido de

Uniminuto.edu:

https://repository.uniminuto.edu/bitstream/handle/10656/5216/TTS_FlorezPatinoSandraMilena_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Giraldo, O. (2018). *Ecología política de la agricultura. Agroecología y posdesarrollo*. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas: ECOSUR.

Gutiérrez, M. & Magaña, M. (2017). *Migración e influencia urbana en el consumo de alimentos en dos comunidades Mayas de Yucatán*. Obtenido de Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., México:

<https://www.redalyc.org/jatsRepo/417/41751187008/index.html>

Hernández, J., López, V. & Romo, Y. (2018). *Análisis de las formas de producción y consumo de alimentos agroecológicos de la Granja Campo Alegre (Mocoa – Putumayo) como transiciones al postdesarrollo*. Obtenido de Repository.uniminuto.edu:

https://repository.uniminuto.edu/bitstream/handle/10656/7700/TM.PDC_RomoFajardoYeniElizabeth_2018?sequence=1&isAllowed=y

Hernández, R. (2014). *metodología de investigación*. México: McGraw Hill.

Herrán, O., Patiño, G., & Del Castillo, S. (2016). *La transición alimentaria y el exceso de peso en adultos evaluados con base en la Encuesta de la Situación Nutricional en Colombia, 2010*. Obtenido de *Biomédica* 36:109-20: doi: <http://dx.doi.org/10.7705/biomedica.v36i1.2579>

Hocsman, L. (2014). *Horizonte para la producción campesina y agricultura familiar en el modelo agroalimentario hegemónico mundial. Visión desde el Cono Sur*. Instituto de Altos Estudios Nacionales (IAEN), 35.

Hurtado, A. & Garcés C. (s.f.). *Procesos de determinación social de la cultura alimentaria en la población escolar de Cali, Colombia*. Obtenido del Departamento de salud pública y epidemiología Pontificia Universidad Javeriana Cali.:

vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/10208/Cultura_alimentaria_poblacion.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ibarra, L; Viveros, L., Gonzales, V. & Hernández, F. (2016). *Transición alimentaria en México*. *Razón y palabra*, 20(94), 162-179.

- Izurieta, M. (21-23 de 11 de 2018). Tejiendo relaciones campo y ciudad, conquistas de mujeres en procesos de producción, circulación y consumo. Obtenido de Universidad Andina Simón Bolívar.: estudiosdoconsumo.com/wp-content/uploads/2018/11/ENEC2018-GT02-GUEVARA-TejiendoRelacionesCampoYCiudad.pdf
- Kowii, A. (2009). El Sumak Kawsay. Aportes Andinos 28. Programa Andino de Derechos Humanos. Universidad Andina Simón Bolívar.
- Mandujano, M. (2013). Postdesarrollo, modernidad y otros mundos; entrevista con Arturo Escobar. Obtenido de Oxímora Revista Internacional de Ética y Política. No. 2. Pp. 233-248.
- Mariano, L., Conde, D. y Cordovilla, S. (2017) Ideologías y representaciones de la transición alimentaria en la región CH'ORTI'.
- Mato, D. (2010). Políticas de economía, ambiente y sociedad en tiempos de globalización. Obtenido de Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Central de Venezuela, pp. 17-31: <https://www.flacsoandes.edu.ec/en/agora/el-postdesarrollo-como-concepto-y-practica-social>
- Molina, R. (2019). Transformaciones territoriales, mudanzas y cambios en servicios ecosistémicos. Obtenido de Revista Colombiana de Ciencias Sociales [en línea].: <https://www.redalyc.org/comocitar.ou?id=497860840006>
- Monteiro, C. (2010). Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. Obtenido de Cambridge University Press: <https://doi.org/10.1017/S1368980010003241>
- Núñez, G. (2019). El modelo económico es caótico, usurero y empobrecedor: Sarmiento. Obtenido de <https://diariolaeconomia.com/banca-y-finanzas/item/4705-modelo-economico-es-caotico-usurero-y-empobrecedor-sarmiento.html>
- Obtenido de Revista de Antropología Social.: Disponible en:
- Ordóñez, F. (2011). Abriendo surcos, cosechando semillas: alternativas al sistema agroalimentario actual desde la agroecología y la soberanía alimentaria. Experiencia de la Fundación San Isidro de Duitama. Obtenido de Consejo Latinoamericano de Ciencias

Sociales (CLACSO):

biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/ilsa/20170808050033/pdf_307.pdf

Pacari, N. (2013). Sumak Kawsay para que tengamos vida. En: Hidalgo-Capitán, A.

Guillén, A. y García, N. (eds.). Sumak Kawsay Yuyay. Antología del pensamiento indigenista ecuatoriano sobre Sumak Kawsay, pp. 345-355.

Popkin, B., Adair, L. & Wen., S. (2012). Now and then: The global nutrition transition: The pandemic of obesity in developing countries. Obtenido de Nutrition Reviews, Volume 70, Pages 3–21: <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x>

Putero, L., Rodríguez, S. & Miceli, F. (2014). América del Sur: crisis mundial, desarrollo y economía social. Obtenido de Centro de Investigación y Gestión de la Economía Solidaria: 209.177.156.169/libreria_cm/archivos/pdf_822.pdf

Rivermar, M. & D'aubeterre, M. (2018). Transiciones en las prácticas de consumo en la sierra norte del estado de Puebla, México. Ediciones Universidad de Salamanca CC BY NC ND | REA - Revista Euroamericana de Antropología, n.º 7, 2019, pp. 27-39 38: revistas.usal.es/index.php/2387-1555/article/viewFile/rea201972739/19980

Roberto, H., Fernández, C. & Baptista, M. (2010). Metodología de la investigación, quinta edición. México: McGraw Hill. Obtenido de https://www.academia.edu/25455344/Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n_-_Hernandez_Fernandez_y_Baptista_2010_

Robinson, J. A. (2013). Colombia: ¿Otros cien años de Soledad? Ensayos de economía, 23(43), 11-22.

Rodríguez, A. (2016). Teoría y práctica del buen vivir: orígenes, debates conceptuales y conflictos sociales. El caso de Ecuador. Universidad del País Vasco: Tesis doctorales-HEGOA

Roncancio, A. (2017). Prácticas e identidades indígenas en contexto de ciudad: el caso de la comunidad indígena Nasa del Cauca, en Bogotá- Colombia. Obtenido de Repository.usta.edu.co: <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/4033/RoncancioAstrid2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Rubio, B. (2014). El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos. Colección Trayectoria de Investigación de Blanca Rubio del Repositorio del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM.
- Sempere, J., Acosta, A., Abdallah, S. & Ortí, M. (2010). Enfoques sobre bienestar y buen vivir. España: Centro de Investigación para la Paz (CIP-Ecosocial).
- Seoane, J., Taddei, E. y Algranati, C. (2013). Extractivismo, despojo y crisis climática. Buenos Aires: El Colectivo.
- Sierra, F., Guerrero, C., & Mejía, F. (2014). Determinación de la eficiencia de la cocción con leña en las veredas de Usme, Bogotá. *Ingeniería Mecánica*, 17(2), 185-194.
- Sordini, M. (2019). Una lectura sociológica sobre los programas alimentarios en América del Sur. Obtenido de *Revista de Sociología*, 34(2), 1-19.: doi: 10.5354/0719529X.2019.54255
- Szczepanski, J. (1979). El método biográfico. *Papers: revista de sociología*, 231-256.
- Vivas, E. (17 de abril de 2014). Combatiendo la globalización alimentaria. Obtenido de otromundoesposible.net: <https://www.otromundoesposible.net/combatiendo-la-globalizacion-alimentaria/>
- Vivas, E. (2014). COMBATIENDO LA GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA. España: Otro Mundo es Posible. <https://www.otromundoesposible.net/combatiendo-la-globalizacion-alimentaria/>
- www.redalyc.org/comocitar.ou?id=83824463002

Anexos

Anexo A. Resultados de entrevistas

Tabla 3. Entrevista Sara Johana Ruiz Campal

RESULTADOS ENTREVISTAS						
Nombre: Sara Johana Ruiz Campal				Edad: 23 años		
CATEGORÍAS	PRAXIS (ACCIÓN)		COSMOVISIÓN (PENSAMIENTO)		CIRCUNSTANCIAS	
	PASADO	PRESENTE	PASADO	PRESENTE	PASADO	PRESENTE
A. PRÁCTICAS DE CONSUMO	<p>1. ¿Cómo era la rutina de compartir alimentos cuando vivía en el campo, desde por la mañana hasta la noche? El desayuno era entre ocho y nueve de la mañana, por lo general tratábamos de desayunar huevos, plátano o arepa queso, líquido caliente. En el almuerzo, siempre harinas, granos, a veces carne o huevos, pollo, pescado, a veces camarones, comidas de mar, en la cena, lo que sobraba del almuerzo, con eso se completaba algo más, cuando no era así se hacía algo similar al desayuno</p>	<p>1. Cuénteme en un día universidad: ¿Que suele consumir desde por la mañana hasta la tarde? Me alimento muy bien, trato de desayunar muy bien, arepas, plátano sancochado con huevo, arroz, fruta, al almuerzo en la universidad con proteína, harina. La cena yo la preparo, es muy parecida a lo que hago al desayuno, hago plátano con huevo, queso cuando hay la oportunidad.</p>	<p>1. ¿Por qué te gustaba más el sabor de la comida de su región? Porque el cocimiento es más rico, porque se cocinaba en estufa de leña, lo cocinaba mi mamá, y hacia lo que a uno le gustaba. Nosotros sembrábamos los productos y los teníamos para el consumo de la casa, el sabor es natural y fresco y no tiene conservantes.</p>	<p>1. ¿Qué valora de los nuevos alimentos que ahora consume? Saludable, en el caso de las verduras. Acá como mucha verdura, y eso me hace para mi cuerpo para mi salud, y más cuando uno no hace una actividad deportiva, la fuente nutritiva que me aporta, la cercanía de conseguirlos en los supermercados.</p>	<p>1. ¿De qué manera las circunstancias facilitaban los consumos de los alimentos en su familia? Allá uno no se muere del hambre, teníamos frutas, mandarina, chirimoya, yuca, aromáticas, íbamos al campo donde teníamos sembrado los alimentos, los cogíamos y así mismo los preparábamos, también la facilidad de ir al río y coger los pescados,</p>	<p>1. ¿De quién depende para alimentarse hoy en día? Dependo de lo que me manda mi papi o mi mami, también de los apoyos de la universidad.</p>

	pero un poco más pesado, un líquido caliente, arepa, huevos, patacón, acostumbraban a comer a la misma hora todos los días.				camarones para comer.	
	<p>2. ¿Me puede explicar que acostumbraba a consumir al desayuno, almuerzo y cena?</p> <p>En el desayuno preparábamos huevos pericos o huevos duros, revueltos con plátano cocido, plátano frito, patacón, colada, avena, a veces yuca cocida, queso, tapado es un plato de pescado con plátano y una planta típica de allá que se llama chillangua, se la conoce como cimarrón o cilantro silvestre.</p> <p>En el almuerzo encocado de pescado, frijoles, lentejas, arroz, jugo.</p> <p>En la cena a veces se hacían arepas, envuelto que se hace con harina, pan, queso, azúcar, se envuelve en una hoja, se ponían a cocinar, para la cena también se acompañaba con el chontaduro, cuando</p>	<p>2. ¿Qué alimentos, que consumía en su tierra, ahora consume más?</p> <p>Los huevos, y el plátano, es lo más barato que se encuentra acá, hay cosas que consumía bastante pero que ahora no las puedo consumir por el alto costo.</p>	<p>2. ¿Qué significa para usted compartir alimentos con su familia?</p> <p>Es un momento muy especial, porque tenemos la oportunidad de reunirnos todos, hablar, reírnos, jugamos, recordamos cosas del pasado, contamos experiencias, historias, nos olvidamos de la televisión, el celular.</p>	<p>2. ¿Qué alimentos se niega a dejar a sí se le dificulte conseguirlos?</p> <p>El pescado, los camarones, trato de comprarlos y prepararlos de la mejor manera, que me queden bien ricos.</p>	<p>2. ¿Qué circunstancias impedían el consumo de los alimentos que usted prefería en su familia?</p> <p>Cuando no había los productos, nos tocaba reducir el alimento, ese es uno de los factores, otras veces, nos tocaba comprar, cuando hacían paro de camioneros, se reducía el alimento, pero nosotros tratábamos de mantener la yuca el plátano, las aromáticas sembradas, las frutas, también cuando no podíamos ir a sacar pescados.</p>	<p>2. ¿Cómo se suple de los alimentos un día que no tiene universidad?</p> <p>Compro verduras y otros alimentos cerca de donde vivo, las tiendas y supermercados están cerca y puedo ir cuando deseo.</p>

	<p>éramos niñas se comían muchas frutas típicas de allá, como la naranja, mandarina, una fruta que se llama caimito.</p>					
	<p>3. ¿Cuáles eran sus alimentos preferidos en cada caso: en el desayuno, almuerzo y cena?</p> <p>Al desayuno siempre me gustaba comer pescado, en sus diferentes presentaciones, frito, tapado. Cuando no había pescado comíamos queso, avena, chocolate, agua de panela. En el almuerzo me gustaba todo, me gustaba como cocinaba mi mamá, me gustaba todo lo que viniera del mar, pescado, encocado de pescado, encocado de camarones, conchas, cangrejos, frijol, la lenteja. En la cena, si había pescado también comía pescado, queso con patacón, arepa con queso.</p>	<p>3. ¿Qué alimentos ha dejado de consumir en Bogotá?</p> <p>He dejado de consumir pescado, todo lo relacionado con el mar, de vez en cuando lo como pero no igual como lo consumía cuando estaba allá, voy a Paloquemao a comprar cuando tengo la oportunidad.</p>	<p>3. ¿Qué lo motivaba a consumir sus alimentos preferidos?</p> <p>El sabor, uno la ve y se enamora de ellos, son alimentos frescos, sanos, variedad, el color con sus vitaminas completas, conservan el sabor.</p>	<p>3. ¿Qué significa a comer solo(a) en esta ciudad?</p> <p>A veces es deprimente, yo con mi computador y mi plato de comida, trato de no pensar tanto en los momentos que pasé con ellos, es duro cocinar y comer para uno solo, trato de acostumbrarme por la situación. Pero es feo comer solo, muchas veces me toca por el acelere de las clases, trato de comer rápido y ponerme hacer algo diferente.</p>		<p>3. ¿Qué le impide consumir sopa todos los días?</p> <p>De lunes a viernes me dan el almuerzo, ya que tengo apoyo de alimentación, por ello consumo sopa durante esos días; pero, cuando no es así usualmente no preparo sopas, quizás sea porque me gusta consumirlas menos frecuentemente.</p>
	<p>4. ¿Cuándo este alimento no estaba, con</p>	<p>4. ¿Qué alimentos ha aprendido a</p>				<p>4. ¿Qué facilidades de acceso tiene para</p>

	<p>que otro alimento lo reemplazaba? Cuando no había pescado, comíamos queso con huevos, cuando había mucho chontaduro se desayunaba con chontaduro y algo líquido, o se comía pepe pan, en el almuerzo granos arroz a veces las ensaladas huevos, y cuando éramos muy niños, animales de monte, o íbamos a pescar, cogíamos peces, camarones.</p>	<p>consumir en Bogotá? Las sopas, las cremas de mazorca, tomate, ahuyama, no le gustan, las verduras sudadas, en ensalada, porque allá se consumen en menor cantidad.</p>				<p>adquirir los productos que consume hoy en día? Como manifestaba anteriormente, las tiendas, supermercados y todos los lugares relacionados con adquisición de alimentos están situados cerca a mi lugar de residencia actualmente, por ello no presento ningún tipo de problemas para la adquisición de estos.</p>
	<p>5. ¿Había un día en semana que consumiera alimentos especiales? ¿Explíqueme qué alimentos eran? La situación económica no era tan buena, más que todo la comida de mar, pescado, cuando no había se reemplazaba con pollo o con carne, también comíamos mucho camarón, los peces de agua dulce que se encontraban también en las quebradas. Sin embargo, esa tradición de ir a pescar ya se está</p>	<p>5. ¿Qué cambios ha tenido en los consumos de alimentos estando en Bogotá? Los horarios acá no se tienen en cuenta por los horarios de clase, se desayuna se almuerza y se cena en horarios diferentes dependiendo la clase. Se come sopa, caldos, y cremas todos los días se consumen las frutas.</p>				<p>5. ¿Qué le ha impedido consumir en el mismo nivel estos alimentos de su tierra? Usualmente no consumo alimentos que consumía cuando estaba en mi tierra, ya que algunos de ellos se encuentran a precios muy elevados comparados con los precios de mi tierra; en otros casos es muy complicado encontrarlos.</p>

	perdiendo, porque la gente ya no le gusta ir a pescar.					
		<p>6. ¿Cómo valora estos cambios?</p> <p>Pienso que comer la verdura es muy saludable, pero uno no está acostumbrado, igual que el consumo de la fruta, acá se come y se consiguen todos los días. Aunque muchos productos son procesados, allá uno iba directo a la mata, los arrancaba y los preparaba.</p>				<p>6. ¿Qué circunstancias te ha llevado a esos cambios de la dieta en Bogotá?</p> <p>Bueno, desde que llegué a Bogotá consumo más pollo y carnes rojas; muy poco pescado o comida de mar; las circunstancias que me han llevado a cambiar mi forma de alimentarme es sencillamente la parte económica, pues no cuento con los recursos suficientes para comprar comida que solía comer haya.</p>
		<p>7. ¿En fechas especiales acostumbra a compartir los alimentos sus paisanos? ¿Puede explicarme cómo funciona?</p> <p>Yo estoy con dos compañeras más, a veces yo cocino o a veces cocina ellas, nos gusta hacer</p>				

		<p>patacones y pescado cuando hay para comprar, también compartimos con compañeros de acá, no preparamos comidas típicas, pero si preparamos algo que a todos nos guste, tratamos de compartir cada mes o cuando hay algo especial, jugos, postres, arroz de coco.</p>				
<p>B. PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>1. ¿Quién preparaba los alimentos que consumía en el campo? ¿Por qué? En mi casa siempre han sido todas las mujeres, con mis dos hermanas y mi mamá, en su momento era lo que teníamos, con lo que contábamos, y muchas veces nos tocaba hacerlos porque no había más nada para comer.</p>	<p>1. ¿Usted prepara sus alimentos regularmente? ¿Cómo los prepara? ¿Por qué? Por lo general a nosotros nos dan el almuerzo, pero los fines de semana yo cocino, la cena también la preparo, en el desayuno preparo algo fácil yogurt, fruta o a veces si tengo harina hago arepas o tortillas con huevo. En el almuerzo como le decía antes, tratamos de hacerlo con mis</p>	<p>1. ¿Qué cocinaba en su casa? Cuando era niña consumía muchos animales de monte, camarón, pescado de agua dulce; aún lo seguimos consumiendo en mi casa en Tumaco camarón, pescados, conchas, cangrejos todos estos alimentos del mar.</p>	<p>1. ¿Cuál es su especialidad cuando cocina? Siendo honesta, todo me queda muy bien, pero le pongo más amor cuando cocino comida de mi tierra.</p>	<p>1. ¿Cómo conseguían los alimentos y que preparaciones hacían para darle buen sabor? La mayoría se compraban en el pueblo, pero otros fácilmente se podían cosechar del patio trasero; alimentos como pescados, camarón, venado y otros animales del monte y agua dulce se conseguían por su propia cuenta sin necesidad de comprarlos. Con</p>	<p>1. ¿Cómo consiguen los ingredientes de su tierra para preparar platos típicos de su tierra? Actualmente es complicado hacer las mismas preparaciones porque las condiciones económicas no son buenas y menos viviendo en un lugar como Bogotá.</p>

		compañeras, y en la cena una colada, patacón o arepa. Los preparo porque uno sabe cómo los hace, sabe cómo le queda, y uno los hace al gusto de uno.			respecto al sabor, se utilizan algunas plantas originarias de Tumaco.	
	<p>2. ¿Cómo eran consideradas las carnes, como un ingrediente significativo o como un condimento? ¿Cómo la preparaban? Explique. La carne para nosotros era como un ingrediente, si se consumía carne de res, pero lo que casi siempre había era el pescado, lo sacábamos del río o de la quebrada. Sin embargo, el domingo mataban las vacas, mi mamá compraba, pero muy poco. Guisada, se preparaba con un fruto que es típico de allá, borojó, y hacia la carne con ese fruto, preparaba un tipo de crema, con la pulpa de fruto, y lo condimentaba con ajo cebolla, y eso era lo que</p>	<p>2. ¿Qué estrategia utiliza para mantener la forma de preparación y consumo que aprendió en el campo? Sigue igual, trato de mantener la manera como preparaba los alimentos allá, de hacer lo mismo, cuando compro el pescado o camarones trato de prepararlo como lo hacía con mi mamá en Tumaco, lo condimento con cebolla, ajo, sal, chillangua, chillaran, lo acompaño con patacón, aunque acá es un poco difícil de conseguir los mismos</p>	<p>2. ¿Cuál era su receta preferida y cómo la preparaba? A mí me encantan todos los alimentos que provienen del mar, por ello disfrutaba y disfruto todo el tiempo consumiéndolos; por ejemplo, encocado de pescado o camarón, se prepara con la leche de coco, cebolla, tomate, ajo y con plantas originarias de allá.</p>	<p>2. ¿Cómo es su receta? A veces cocino pescado frito o camarón; el pescado lo hago frito y lo arreglo como me enseñó mi mamá; luego le hecho ajo y cebolla, machacado y después se frita.</p>		<p>2. ¿Cómo consiguen los ingredientes de su tierra para preparar platos típicos de su tierra? Alimentos del mar se conseguían fácilmente en el pueblo a muy buenos precios y frescos. Naidí es un fruto típico del pacífico que nace en zonas húmedas, por ello en donde vivo hay muchos de ellos y se conseguían muy fácilmente antes, ahora casi nadie cosecha ya que esas zonas están llenas de montañas y peligros.</p>

	le echaba a la carne hasta que se consumía el sabor y después se fritaba o se asaba.	condimentos, y acá como toca en estufa de gas, el sabor no es igual, entonces es un poco difícil. No pierdo lo que me enseñaron allá en el Tumaco.				
	<p>3. ¿Con que sustituían la proteína animal cuando no había? ¿Cómo preparaban el sustituto?</p> <p>Cuando no había carne y si había queso, se remplazaba con el queso, al almuerzo era lenteja u otro grano, arroz, frijoles sudados o las lentejas guisadas con queso o con huevo, a veces habas sudadas, con yuca, también se consume mucha harina, para hacer tortillas, arepas.</p>	<p>3. ¿Cómo utiliza estas estrategias? ¿Por qué?</p> <p>Trato de comer muy bien, alimentos saludables, como la fruta, manzana, naranja, mandarina. Aunque acá es un poco difícil, a veces trato de desayunar almorzar y cenar a la hora. Cuando hay la oportunidad hago pescado, compro únicamente lo que voy a utilizar, igual que las verduras.</p>	<p>3. ¿Si usted no preparaba alimentos, quien lo hacía y que sabía de la preparación de alimentos?</p> <p>En mi casa éramos cuatro mujeres, mis dos hermanas, mi mamá y yo; usualmente todas cocinábamos; pero siendo honesta mi madre es y será la que mejor prepara los alimentos, ella sabe hacer de todo, entre ellos los que mencioné anteriormente, tapado de pescado, carnes, pollo y muchos otros más.</p>	<p>3. ¿Cómo ha cambiado su manera de relacionarse con los alimentos al estar en Bogotá?</p> <p>He tenido problemas con los sabores y con algunos alimentos que nunca había consumido antes como cremas de mazorca, ahuyama y otras; también con algunas verduras.</p>		
	<p>4. ¿Cuál era el condimento que utilizaba siempre para sazonar o acompañar sus comidas?</p>			<p>4. ¿Qué ha aprendido a cocinar estando en Bogotá?</p> <p>La verdad siempre cocino como aprendí en mi casa,</p>		

	<p>Mi mamá siempre sembraba el tomate, para hacer los guisos, ensaladas, la chillangua y chillaran que es muy parecida al cilantro, se utiliza un producto para darle color a las comidas achiote, que es de color rojo, también se utilizaban las hojas para darle sabor a las comidas.</p>			<p>no he experimentado con ninguna otra preparación; pero creo que sería una muy buena idea hacerlo.</p>		
	<p>5. ¿Qué tipo de bebida preparaba para acompañar su comida cotidiana? Por lo general en el desayuno, se tomaba avena o bienstarina, Maizena, colada de plátano. Hay un fruto que se llama guayaba brasilera es ácida, hacíamos jugo, también limonada con limón mandarino, jugo de tomate de árbol mora y en la cena o aguapanela.</p>			<p>5. ¿Qué técnicas aprendidas en su familia conserva para preparar alimentos? Yo diría que todas, preparo todo como mi madre me enseñó, obviamente no me queda tan rico como lo hace ella, pero disfruto haciéndolo.</p>		
	<p>6. ¿Qué tipo de bebidas preparaba para ocasiones especiales? Por lo general en fechas especiales se compra gaseosa, o se utilizaba un fruto que se llama</p>			<p>6. ¿Cocina para sus paisanos cuando hay ocasiones especiales? ¿Cuénteme un poco sobre eso?</p>		

<p>naidy es una palma con un fruto negro pequeño redondito, este fruto se da en la zona pacifica, se le saca la pepa y se prepara en jugo, y se bate con un molinillo, o se come así crudo.</p>			<p>Por lo general sólo cocino para mí, a veces cocino con alguna amiga, pero no alimentos de Tumaco porque como expliqué anteriormente no contamos con los recursos para comprarlos.</p>		
<p>7. ¿Qué acostumbraban a usar para endulzar sus bebidas? Se utilizaba el azúcar, o con panela, siempre en mi casa había panela, se ponía a derretir en agua y la teníamos lista para la limonada o el jugo, casi siempre utilizábamos eso.</p>					
<p>8. ¿Qué alimentos cultivaban? Mencione algunos de ellos ¿Cómo los preparaban? Se cultivaba yuca, mandarina, chirimoya, tomate, plátano para fritar, plátano, banano, la chillangua y chillara, una planta que se llama menta, más que todo se utiliza en el aguapanela, es una planta aromática. También se crían gallinas, todo esto lo</p>					

	<p>tenemos para el consumo de la casa. Era parte de los ingredientes del desayuno, la yuca la preparábamos sancochado, a veces frito, la chillangua y chillara la utilizábamos para hacer el tapado de pescado o encocado, y también hacíamos sancocho.</p>					
	<p>9. ¿Cuándo un producto no estaba en cosecha como lo sustituían? Cuando no había yuca ni plátano, se utilizaba la harina de trigo o la harina pan, se hacían arepas, se hacía arroz o se hacían granos, cuando no había pescado comíamos huevo cocinado o frito.</p>					
	<p>10. ¿Qué tipo de recipientes utilizaban para preparar los alimentos? ¿En qué tipo de estufas los preparaban? Utilizábamos el cucharón de madera, ollas metálicas o aluminio, nunca utilizamos olla de barro. Allá se tienen las dos estufas, la de gas y</p>					

	la de leña; cuando no había gas, cocinábamos en la estufa de leña allá se llama fogón, este estaba detrás de la casa, la comida quedaba rica, el sabor era diferente.					
--	---	--	--	--	--	--

Tabla 4. Entrevista Yeri Grueso Viafara

RESULTADOS ENTREVISTAS						
Nombre: Yeri Grueso Viafara				Edad: 22 años		
CATEGORÍAS	PRAXIS (ACCIÓN)		COSMOVISIÓN (PENSAMIENTO)		CIRCUNSTANCIAS	
	PASADO	PRESENTE	PASADO	PRESENTE	PASADO	PRESENTE
A. PRÁCTICAS DE CONSUMO	<p>1. ¿Cómo era la rutina de compartir alimentos cuando vivía en el campo, desde por la mañana hasta la noche?</p> <p>Yo vivía con mi abuela y mi tío, mi abuela siempre madrugaba nos hacia la comida, en la mañana comíamos tipo 7, 8 de la mañana, al medio día almorzábamos a las 12 del mediodía y en la cena sobre las 7 de la noche, no desayunábamos todos, yo solía desayunar junto con mi hermana, pero en el almuerzo si estábamos todos, en la noche solo cenábamos mi abuela, mi hermana y yo.</p>	<p>1. Cuénteme en un día universidad: ¿Que suele consumir desde por la mañana hasta la tarde?</p> <p>Normalmente no desayuno en la casa, en la universidad me compro un sándwich, o una empanada que es lo más común que ven allá, suelo hacer eso, hasta que llego a la casa y cocino pollo, no me gustan las carnes, preparo arroz que nunca me hace falta, pasta muy pocas veces carnes, y preparo un jugo de la fruta que tenga en ese momento. Y en la noche algo muy sencillo como huevos, aguade panela arepa.</p>	<p>1. ¿Por qué te gustaba más el sabor de la comida de su región?</p> <p>Uno porque lo preparaba mi abuela o mi mamá, para mí la persona más adulta que cocina mejor sabor y mejor sazón va a tener la comida, por la vida que ellas han llevado en el campo a pesar de tener pocas cosas, condimentaban muy rico la comida, con las plantas que sembrábamos, y algo importante que siempre cocinaban en la estufa de leña, da un sabor olor exquisito.</p>	<p>1. ¿Qué valora de los nuevos alimentos que ahora consume?</p> <p>Su forma de prepararlos siempre hace que uno aprenda algo nuevo, o se aprende un sabor nuevo, algo que valoro mucho es el tema de las verduras, acá se come mucha verdura, nos dan en todas las presentaciones como lo mencionada anteriormente, las verduras son saludables y tienen muchos nutrientes.</p>	<p>1. ¿De qué manera las circunstancias facilitaban los consumos de los alimentos en su familia?</p> <p>Los productos los teníamos a la mano, en la huerta estaba cerca de la casa, también vivíamos en un lugar muy pesquero donde se nos facilitaban tener los productos o también las tiendas estaban cerca.</p>	<p>1. ¿De quién depende para alimentarse hoy en día?</p> <p>Monetariamente de mi mamá, ella me manda mensualmente, pero creo que hoy día dependí de mí, porque sé que debo alimentarme muy bien, poder mantener una alimentación saludable, tratar de comer en los horarios, hacer de comer para mí, pero eso es muy difícil. Estando acá en Bogotá el ritmo de vida es diferente al que tenía con mi familia.</p>

	<p>2. ¿Me puede explicar que acostumbraba a consumir al desayuno, almuerzo y cena?</p> <p>En el desayuno comíamos mucho el tapado de pescado, pescado frito con plátano, muy pocas veces que era mi año escolar, arroz, eso era lo que normalmente desayunábamos, en el almuerzo, arroz, con lentejas huevo o pescado, hacíamos sopa, sancocho de yuca, papa, plátano, verduras, en la cena suele parecerse al desayuno, siempre pescado o muy pocas veces costilla, se hacía un caldo de costilla, pan con huevos revueltos, patacones, siempre en el desayuno y la cena, siempre había un líquido caliente como la aguade panela.</p>	<p>2. ¿Qué alimentos, que consumía en su tierra, ahora consume más?</p> <p>El pollo, aumente la dosis de pollo, me gusta hacer sudado, trocitos de pechuga en salsa frito a la plancha, los huevos acá se consumen bastante, esto son los dos alimentos que aumente la dosis en Bogotá</p>	<p>2. ¿Qué significa para usted compartir alimentos con su familia?</p> <p>Cuando vivía con mi mama y mi papa siempre estábamos juntos, era algo muy bonito, porque siempre había un tema de conversación cuando desayunábamos o almorzábamos mi papa nos preguntaba cómo nos iba en el colegio, entonces uno siente esa unión y que se preocupaban por uno.</p>	<p>2. ¿Qué alimentos se niega a dejar a sí se le dificulte conseguirlos?</p> <p>Los mariscos, me niego rotundamente a dejarlos, porque es algo que tengo arraigado desde que estaba en mi casa, me parece que es algo muy nutritivo que cualquier otra cosa que uno come en Bogotá.</p>	<p>2. ¿Qué circunstancias impedían el consumo de los alimentos que usted prefería en su familia?</p> <p>Cuando no había cosecha de alimentos, cuando había paros camioneros, a veces no había plata para comprar, entonces tocaba cocinar alimentos que tuviéramos en el momento.</p>	<p>2. ¿Cómo se suple de los alimentos un día que no tiene universidad?</p> <p>Trato de hacer cosas muy rápidas que no como normalmente, como hacer un sándwich, una aguade panela, un patacón o voy al huerto y compro fruta o queso</p>
--	---	--	--	---	---	--

	<p>3. ¿Cuáles eran sus alimentos preferidos en cada caso: en el desayuno, almuerzo y cena?</p> <p>En el desayuno era el pescado, me gustaba comerlo en todas las presentaciones, frito, sudado, asado, encocado de pescado, en el almuerzo me gustan los granos, en especial los frijoles, en la cena me gustaba muchísimo la combinación del pan con el perico de huevo y el chocolate.</p>	<p>3. ¿Qué alimentos ha dejado de consumir en Bogotá?</p> <p>Uno de los alimentos es el pescado acá es muy difícil de conseguirlo, los mariscos, camarones, acá son muy caros y uno muchas veces no tiene para comprarlo, no hay la facilidad de adquirirlos como allá que es una zona pacífica del Caribe.</p>	<p>3. ¿Qué lo motivaba a consumir sus alimentos preferidos?</p> <p>Que eran más ricos, el sabor, y porque sabía que quien los preparaba era mi abuela o mi mamá, ya uno conocía la sazón de ellas, y algunas veces hacían cosas que a mí me gustaban como las cocadas o el arroz con coco.</p>	<p>3. ¿Qué significa a comer solo(a) en esta ciudad?</p> <p>En realidad, no como sola, acá yo vivo con una amiga, no siento estar sola, ella es muy cercana, a veces cocinamos para las dos, y cuando ella no está me distraigo en los trabajos, prendo el televisor, pero comer sola no lo he sentido.</p>		<p>3. ¿Qué le impide consumir sopa todos los días?</p> <p>No me gustan, normalmente en mi casa no se hacen sopas, las sopas son una vez a la semana o una vez cada quince días, acá hago sopas de las que tomaba en mi casa, sopa de queso, de huevo, de carne, caldo de pollo cuando tengo el tiempo, porque a veces se demora.</p>
	<p>4. ¿Cuándo este alimento no estaba, con que otro alimento lo reemplazaba?</p> <p>Lo reemplazábamos con el tapao de pescado que es típico de la región Caribe, hacíamos sopa de queso, normalmente se hacía tapao de pescado o patacones con pescado frito, así faltar cualquier otro alimento, pero nunca faltaba el tapao de pescado con patacón.</p>	<p>4. ¿Qué alimentos ha aprendido a consumir en Bogotá?</p> <p>He aprendido a consumir las verduras, sudadas en ensalada en sopa, también las carnes, en mi casa he sido muy alejada de las carnes, también acá se consumen mucho son los caldos, cuando como en la universidad,</p>				<p>4. ¿Qué facilidades de acceso tiene para adquirir los productos que consume hoy en día?</p> <p>A veces cuando va alguno de mis compañeros a mi tierra, mi mamá me manda pescado, yuca, frutas, o vamos a un lugar cerca de acá que se llama El Huerto a comprar eso alimentos, y también el alimento</p>

		preparan caldo de plátano, caldo de verduras, cremas champiñones, pollo, tomate, cebolla, son cremas instantáneas, no me gustan mucho, pero me toca comerlas.				que la universidad nos proporciona, los supermercados están cerca de acá. Vamos a Paloquemao, o a jumbo que también está cerca.
	<p>5. ¿Había un día en semana que consumiera alimentos especiales?</p> <p>¿Explíqueme qué alimentos eran?</p> <p>Nosotros los viernes preparábamos camarón y conchas, también para nosotros los días especiales eran los fines de semana, porque estábamos todo mi tío, mi hermana, mi abuela y yo, hacíamos el sancocho, pescado y patacón. El domingo hacíamos camarones, ceviche.</p>	<p>5. ¿Qué cambios ha tenido en los consumos de alimentos estando en Bogotá?</p> <p>Las cantidades de comidas acá son muy reguladas, las porciones son diferentes, es un poquito de cada cosa, la forma de preparación, maneras de consumos, al cambiarse la preparación también cambia el consumo, es un poco económico a la hora de conseguir las cosas, nosotros vamos a un lugar cerca de acá que se llama el huerto, pienso que nos podemos adaptar a la ciudad</p>				<p>5. ¿Qué le ha impedido consumir en el mismo nivel estos alimentos de su tierra?</p> <p>Porque no se consiguen son muy escasos o toca comprarlos, allá los teníamos cerca de la casa, la preparación era diferente, el sabor acá es muy insípido, no son frescos, también el correr de la universidad todos los días.</p>

		<p>6. ¿Cómo valora estos cambios?</p> <p>Siento que hacen que uno cambie la forma de pensar, normalmente en el pacífico uno tiene una manera de hacer las cosas, esa es la manera en que a uno le enseñan, de generación en generación, uno viene acá y aprende cosas distintas, de preparar los alimentos, conocimiento siempre va a hacer único muy especial en uno, para mí venir acá y aprender cosas nuevas, siempre va a hacer bien valorado.</p>				<p>6. ¿Qué circunstancias te ha llevado a esos cambios de la dieta en Bogotá?</p> <p>El acceso a los alimentos hace que uno cambie la dieta, uno come lo que es más común acá, acá uno vive corriendo a toda hora, casi nunca se desayuna bien, eso hace que los alimentos que uno coma no le alimenten y no hagan una buena digestión.</p>
		<p>7. ¿En fechas especiales acostumbra a compartir los alimentos sus paisanos? ¿Puede explicarme cómo funciona?</p> <p>Estando acá en Bogotá suelo compartir con mis amigos que viene</p>				<p>8. ¿Qué le garantiza adquirir y consumir alimentos de su región? ¿Cómo funciona esto?</p> <p>Me aporta a una buena salud, que son ricos en proteínas, son frescos, que no son procesados porque uno los tiene cerca y los cultiva y</p>

		<p>de allá somos pocos, aunque en el primer año estuve sola, compartimos en fechas como cumpleaños, tratamos de preparar algo que sea más del pacifico, tipo un sancocho, tratamos de conseguir camarones, hacemos ceviche o tratar de conseguir conchas, hacemos patacones, arroz de coco o con coca - cola. Es algo que se suele hace mucho en el pacífico, allá se reúnen y se comparten comida, entonces acá tratamos de no perder esa tradición, más cuando uno no está con la familia, acá estamos con varios compañeros, recordamos historias jugamos parqués, hablamos un rato, reímos, cantamos, eso es lo que hacemos algunos fines de</p>				<p>el sabor es criollo, los preparo como a mí me gustan, los como las veces que quiera.</p>
--	--	--	--	--	--	---

		semana o por lo menos una vez al mes.				
B. PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1. ¿Quién preparaba los alimentos que consumía en el campo? ¿Por qué? Normalmente los preparaba mi abuela, viví más con mi abuela que con mi mamá, y cuando estaba con mi mamá los preparaba ella, se preparaban porque eran parte de una alimentación diaria y una rutina, allá siempre la que cocina es la mujer, es la que se despierta a cocinar para el resto de las personas con quien se vive.	1. ¿Usted prepara sus alimentos regularmente? ¿Cómo los prepara? ¿Por qué? Si los preparo, los preparo por la necesidad, porque me da hambre, por estar bien salud, me gusta cocinar, practico lo que aprendí de mi abuela y mi mamá, más porque acá uno no tiene a nadie y se vuelve como una obligación. Incorporar conocimientos pasados con cosas nuevas, siempre resulta algo nuevo.	1. ¿Qué cocinaba en su casa? Mi abuela o mi mamá	1. ¿Cuál es su especialidad cuando cocina? Hacer la sopa de queso.	1. ¿Cómo conseguían los alimentos y que preparaciones hacían para darle buen sabor? Los traíamos de la finca que tenía mi abuelo, mi abuela tenía criadero de gallinas, también íbamos al río a sacar el pescado, hacíamos sancocho de pescado, de gallina, tapao de pescado, condimentábamos con chicharan chillangua, el día anterior para darle buen sabor a las comidas, siempre utilizábamos los condimentos que se daban en la finca.	1. ¿Cómo consiguen los ingredientes de su tierra para preparar platos típicos de su tierra? Voy al Huerto, es una tienda que queda cerca de acá, casi siempre compro allá, compro cebolla, el cilantro, el pimiento, ajo, aunque es un poco difícil de conseguir los ingredientes que se consiguen en el pacífico. Preparo platos típicos pero el sabor no es igual al de allá.
	2. ¿Cómo eran consideradas las carnes, como un ingrediente significativo o como un condimento? ¿Cómo la preparaban? Explique. Las carnes eran como un ingrediente	2. ¿Qué estrategia utiliza para mantener la forma de preparación y consumo que aprendió en el campo? Tratar de conseguir condimentos o verduras que se asemejen a lo que	2. ¿Cuál era su receta preferida y como la preparaba? El encocado de camarón, se cocina el camarón, se prepara la salsa, se hace con leche de coco, se le hecha ajo y sal, después se echa el camarón y se	2. ¿Cómo es su receta? Se pone a hervir el agua, se le agrega pasta, papa, se le echan todos los aliños, cebolla, tomate, pimentón, cilantro, ajo, se deja hervir hasta que se cocine la papa, se le		2. ¿Cómo consiguen los ingredientes de su tierra para preparar platos típicos de su tierra? Alimentos del mar se conseguían fácilmente en el pueblo a muy buenos precios y frescos. Naidí es un

	<p>significativo, la carne de res se preparaba en bistec, o a la plancha, aunque no se comían todos los días, cuando había la oportunidad de comer carne mi mamá la condimentaba con chillangua y chillaran, ajo y sal el día anterior, y la dejaba que cogiera sabor para cocinarla o asarla al otro día, a veces la hacíamos al desayuno cuando no había pescado, o también comíamos huevo.</p>	<p>se utiliza allá en la zona del pacifico, siempre hace que las frutas que uno prepare siempre siguán teniendo sabor a lo que uno preparaba en el campo, al pollo le hecho limón para matar le marisco que nosotros le sentimos, el pescado siempre se aliña para sacarle ese sabor feo</p>	<p>sirve y lo acompaño con patacón.</p>	<p>agrega la leche de coco, cuando ya vaya a estar se le agrega el huevo y el queso.</p>		<p>fruto típico del pacifico que nace en zonas húmedas, por ello en donde vivo hay muchos de ellos y se conseguían muy fácilmente antes, ahora casi nadie cosecha ya que esas zonas están llenas de montañas y peligros.</p>
	<p>3. ¿Con que sustituían la proteína animal cuando no había? ¿Cómo preparaban el sustituto? Normalmente el marisco casi nunca hace falta, pero cuando no lo había que era rara la ves se remplazaba con granos como el frijol y la lenteja, huevos, también se</p>	<p>3. ¿Cómo utiliza estas estrategias? ¿Por qué? Algo muy importante, es que los aliños se pican, acá en Bogotá se licuan casi siempre, y eso hace que pierda el sabor, sin embargo, cuando yo cocino pico los condimentos, lo aliños para que me les den mejor sabor</p>	<p>3. ¿Si usted no preparaba alimentos, quien lo hacía y que sabía de la preparación de alimentos? Siempre cocino mi abuela, ella era la que más tenía conocimiento de la cocina o también mi mamá, mi abuela le toco aprender a cocinar desde muy pequeña, decía que la comida siempre</p>	<p>3. ¿Cómo ha cambiado su manera de relacionarse con los alimentos al estar en Bogotá? Ha sido muy difícil, me ha tocado acostumbrarme a consumirlos, adaptarme al sabor, sazón, a comer alimentos que nunca había probado, la preparación es</p>		

	acompañaban con tortillas de harina.	a las comidas, para mi si se licua un alimento, como el tomate, una cebolla, ya no va a saber lo mismo.	debía llevar buena sal buen condimento para que tuviera un buen sabor.	diferente, los horarios son diferentes.		
	4. ¿Cuál era el condimento que utilizaba siempre para sazonar o acompañar sus comidas? El cilantro o el cimarrón, que allá le dicen chillangua, también se utilizaba el achiote que es de color rojo, esto era lo que se utiliza como condimento para los alimentos.			4. ¿Qué ha aprendido a cocinar estando en Bogotá? He aprendido a hacer la changua, el puré de papa, guacamole.		
	5. ¿Qué tipo de bebida preparaba para acompañar su comida cotidiana? En las mañanas siempre era aguade panela o chocolate, en las tardes jugo de lulo, guayaba en la noche tomábamos chocolate, agudepanela, café.			5. ¿Qué técnicas aprendidas en su familia conserva para preparar alimentos? El orden en que se agregan los ingredientes a las comidas y utilizo algunos condimentos, el tiempo de cocción, que quede con buen sabor y olor.		
	6. ¿Qué tipo de bebidas preparaba			6. ¿Cocina para sus paisanos cuando		

	<p>para ocasiones especiales? Las bebidas no cambiaban, aunque se hacia el jugo de borojó, cuando había el jugo de guayaba, el jugo de naranja.</p>			<p>hay ocasiones especiales? ¿Cuénteme un poco sobre eso? Cuando nos reunimos con mis amigos en ocasiones especiales, yo cocino, ellos a veces también cocinan, todos participamos, celebramos los cumpleaños, con un almuerzo y una cena, las veces que yo he cocinado, les he hecho tapao de pescado, arroz de coco, patacones, de bebida hacemos jugo, aguacate con leche, cuando se hace el sábado en la noche estamos más o menos tipo 12:00 de la media noche</p>		
	<p>7. ¿Qué acostumbraban a usar para endulzar sus bebidas? Se utilizaba el azúcar blanco la azúcar morena, también con la panela, o cuando los jugos no eran tan ácidos, nos los tomábamos así.</p>					

	<p>8. ¿Qué alimentos cultivaban? Mencione algunos de ellos ¿Cómo los preparaban? Mi abuelo y mi mamá cultivaba plátano, banano y plátano de fritar, yuca, coco, pipa, ñame, naranja, papaya, cacao, lulo, guayaba, cebolla cabezona, pepino, pimentón. El plátano se hacía frito, en cocido, el plátano banano se hace en bala, yuca se hacía sancochado, la papa china a veces se fritaba esto es un tubérculo parecido a un ñame que se da en la zona del pacífico. El cacao lo poníamos a secar y cuando estaba listo lo molíamos para hacer el chocolate.</p>					
	<p>9. ¿Cuándo un producto no estaba en cosecha como lo sustituían? Pues normalmente en mi casa siempre hay plátano del uno y del otro y en casos</p>					

	<p>extremos la papa, aunque allí no había escases de alimentos</p>					
	<p>10. ¿Qué tipo de recipientes utilizaban para preparar los alimentos? ¿En qué tipo de estufas los preparaban?</p> <p>Los recipientes que se utilizaban los comunes, las ollas de metal, no recuerdo haber utilizado ollas de barro, en casa de mi abuela en la cocina había dos estufas una de leña y la de gas, la de gas solo se utilizaba cuando tocaba calentar algo rápido, de lo contrario siempre se cocinaba en estufa de leña.</p>					

Tabla 5. Entrevista Wilfredo Fuente Silva.

RESULTADOS ENTREVISTAS						
Nombre: Wilfredo Fuente Silva.				Edad: 21 años		
CATEGORÍAS	PRAXIS (ACCIÓN)		COSMOVISIÓN (PENSAMIENTO)		CIRCUNSTANCIAS	
	PASADO	PRESENTE	PASADO	PRESENTE	PASADO	PRESENTE
A. PRÁCTICAS DE CONSUMO	<p>1. ¿Cómo era la rutina de compartir alimentos cuando vivía en el campo, desde por la mañana hasta la noche?</p> <p>Nosotros vivíamos al lado de la casa de la abuela entonces los alimentos se preparaban en casa de ella y comíamos todos juntos. Desayunábamos a las 7:00am cuando no teníamos clases, a las 12m del día almorzábamos y a las 6 de la tarde cenábamos.</p>	<p>1. Cuénteme en un día universidad: ¿Que suele consumir desde por la mañana hasta la tarde?</p> <p>En la mañana acostumbro a consumir cereal con frutas, por qué no alcanzo a desayunar para no madrugar tanto. Cuando tengo clase de 7am y salgo a las 9 am, desayuno a las 9 am, cuando no me da tiempo consumo manzanas, yogurt, cereal. Al medio día consumo el alimento balanceado que nos da la universidad durante la semana. En la noche ya es arroz, o fideos, salchicha, pechichón, yogur, cereal o frutas. En la noche preparamos nosotros.</p>	<p>1. ¿Por qué te gustaba más el sabor de la comida de su región?</p> <p>Sobre todo, por las especies, por el sabor de casa y la forma en la que se preparaba, se utilizaba fogón de leña, ese ahumadito, altas temperaturas, allá siempre se utilizan especies, como huele la chillangua y el chiraran, orégano.</p>	<p>1. ¿Qué valora de los nuevos alimentos que ahora consume?</p> <p>La preparación, la mayoría de los alimentos los preparo yo, solo varían en el método que utilizo para prepararlos, porque no es lo mismo comer una proteína blanca o roja en un restaurante o en la universidad a comerla acá con un buen proceso de limpieza y una preparación más adecuada.</p>	<p>1. ¿De qué manera las circunstancias facilitaban los consumos de los alimentos en su familia?</p> <p>Se acostumbraba a cazar a pesar, siempre mi abuelo nos llevaba la leche, prácticamente los alimentos no escaseaban ahí, cuando no se encontraban alimentos de caza se hacia la compra de alimentos de la industria, siempre la facilidad fue eso que si necesitábamos algún tubérculo estaba en el huerto, si necesitábamos huevos se encontraban en el gallinero, si necesitábamos frutas para el jugo</p>	<p>1. ¿De quién depende para alimentarse hoy en día?</p> <p>Aparte de los alimentos que la universidad nos brinda, dependo de mi mama que me da un porcentaje, es la dependencia propia, trato de ahorrar y oro mucho.</p>

					o para alguna bebida íbamos al bosque y la agarrábamos, si queríamos comer pescado mama dejaba echada la red un día antes en la noche y al otro día en la mañana ya estaban los pescados ahí, todo eso el contexto de la región en el lugar donde me crié lo que me facilitó la adquisición de alimentos.	
	<p>2. ¿Me puede explicar que acostumbraba a consumir al desayuno, almuerzo y cena?</p> <p>Al desayuno por lo general era tapado de pescado, se consumían tortillas en sus diferentes preparaciones frito, tapado y sudado. Al almuerzo animal de caza ya sea venado, conejo. En la cenada también se acostumbraba a comer pescado, se</p>	<p>2. ¿Qué alimentos, que consumía en su tierra, ahora consume más?</p> <p>El pollo, aunque no es pollo criollo sino pollo industrializado, lo consumo como proteína, consumo el arroz como cereal, consumo más huevos de los que consumía antes.</p>	<p>2. ¿Qué significa para usted compartir alimentos con su familia?</p> <p>Estar juntos, hablando, sentir ver sus expresiones, sonreír mientras se come sentirlos cercas, hablar de las comidas, aunque a veces no se habla del día a día, y es más como uno se siente en familiar el calor familiar.</p>	<p>2. ¿Qué alimentos se niega a dejar a sí se le dificulte conseguirlos?</p> <p>El pescado, camarón siempre que se ve la ocasión se consume por lo general a veces compañeros viajan, o sus padres mandan de allá, aprovecho para hacer esas reuniones de fin de semana y preparar esos alimentos que nos mandan.</p>	<p>2. ¿Qué circunstancias impedían el consumo de los alimentos que usted prefería en su familia?</p> <p>Digamos que cuando había llovía mucho el río se crecía, no se podía pescar, tocaba dejar los pescaditos todo el día. Tocaba comer otra cosa como tortillas de diferentes productos a veces</p>	<p>2. ¿Cómo se suple de los alimentos un día que no tiene universidad?</p> <p>Ese día por lo general comemos juntos, los chicos vienen, hacemos una vaca, reunimos para comprar y vamos y compramos, se nos facilita un poco más para adquirir los alimentos, jugamos, vemos videos, hacemos karaoke se busca una alternativa para buscar un ambiente sano</p>

	<p>hacía calentado de lo que sobraba del almuerzo.</p>				<p>se hacían de harina de trigo harina de maíz, incluso se hacían de plátano de papa china, de rascadera aplicándole siempre queso leche, también hay un producto que se llama pan del norte que es muy parecido a pepe pan, es la semilla de un fruto grande, se pela se cose y se come, con ese producto se hacían tortillas coladas, dulces, se hacen jugos, se hacen mazamoras es muy típico en la región.</p>	<p>saludable entre nosotros.</p>
	<p>3. ¿Cuáles eran sus alimentos preferidos en cada caso: en el desayuno, almuerzo y cena? El alimento preferido siempre había sido el pescado, al almuerzo comíamos carne de casa, mi favorita era la carne de venado, a la cena siempre era la</p>	<p>3. ¿Qué alimentos ha dejado de consumir en Bogotá? He dejado de consumir pescado porque acá es difícil de conseguirlo, entenderás que aquí o hay mar, la carne de caza como el conejo, el venado, el curí, zorros, ardillas y ratón de monte.</p>	<p>3. ¿Qué lo motivaba a consumir sus alimentos preferidos? El sabor, yo iba a probar algo y me gustaba, acostumbraba a comerlo frecuentemente, es mi motivación más allá de la nutrición, es el gusto, el</p>	<p>3. ¿Qué significa a comer solo(a) en esta ciudad? Comer solo a veces pasa desapercibido, pero por el transcurrir de los días, pero uno siempre pone una pausa y dice no hoy no quiero cocinar o no quiero comer solo o no tiene clase y opta por irse</p>		<p>3. ¿Qué le impide consumir sopa todos los días? Digamos que la preparación, tradicionalmente ha sido un poco compleja, dado el tiempo que uno tiene acá, no se acostumbra hacerla, y la sopa que uno encuentra que haga la universidad o que</p>

	<p>tortilla de harina de maíz, con guate que hacia mi abuelo.</p>		<p>placer que me da consumirlos.</p>	<p>donde los compañeros, porque a veces es vacío estar comiendo solo y preparar los alimentos y que no haya esa interacción con las personas, se siente una tristeza ese vacío el no estar con la familia.</p>		<p>puede comprar por ahí por lo general no tiene el sabor y los condimentos que uno no está acostumbrado, uno prefiere no compararlas, se consumen sopas con tubérculos que aportan a una buena nutrición pero nosotros estamos acostumbrados a que siempre va a tener una proteína, y que esta debe tener plátano, el de allá es distinto al de acá, que debe tener un sabor específico uno acá las prueba y se da cuenta que la textura no concuerda con nada que hayamos probado o el sabor tampoco que no tiene proteína, y que siempre utilizan demasiados tubérculos, demasiado aliño.</p>
	<p>4. ¿Cuándo este alimento no estaba, con que otro alimento lo reemplazaba?</p>	<p>4. ¿Qué alimentos ha aprendido a consumir en Bogotá? Champiñones, las cremas como la de cebolla, tomate, sopas</p>				<p>4. ¿Qué facilidades de acceso tiene para adquirir los productos que consume hoy en día?</p>

	<p>Cambiábamos por los huevos de la gallina, por lo general siempre se criaba la gallina para carne y no para huevo, íbamos al gallinero a sacar los huevos para el desayuno, se consumían con leche todos los días ya que mi abuelo tiene ganado. Cuando ella bajaba a la ciudad ella traía pan, tostadas, esos tipos de productos derivados de harina.</p>	<p>con tubérculos, los postres, y los postres que no se dan en mi tierra, el helado de ron con pasas.</p>				<p>Las residencias no contaban con ese benéfico de adquisición de alimentos, cuando salíamos de clase los tomábamos en la universidad y si no teníamos clase teníamos que ir a la universidad y almorzar, otro de la facilidad es variedad de alimentos que uno encuentra en los supermercados cerca de la universidad. Hay varias tiendas de víveres y frutas las verduras. Hay una que se llama El Huerto, allí compramos verduras, también la carne en un lugar en específico que queda muy cerca.</p>
	<p>5. ¿Había un día en semana que consumiera alimentos especiales? ¿Explíqueme qué alimentos eran? Los sábados se hacía un almuerzo especial porque mi mamá no trabajaba.</p>	<p>5. ¿Qué cambios ha tenido en los consumos de alimentos estando en Bogotá? Ha habido un gran cambio a la hora de tomar los alimentos. No los tomamos a la misma hora de antes, acá toca por tiempos que, por horarios, suelo comer el</p>				<p>5. ¿Qué le ha impedido consumir en el mismo nivel estos alimentos de su tierra? La facilidad de encontrarlos, acá el plátano es trasmutado, es diferente el sabor la textura, entonces</p>

	<p>Por lo general se hacían candados, sancocho de pollo, de gallina, algún tipo de carne a la plancha, a la parrilla, algo que no es común en la semana para compartir con la familia. Entre semana se hacía lo normal como lentejas, frijoles, se variaba solamente la proteína, preparábamos pollo carne y de vez en cuando el pescado con una cocción diferente.</p>	<p>almuerzo a eso de las dos y tres de la tarde, cenar a las diez u once de la noche, dependiendo la disponibilidad de tiempo.</p>				<p>uno merma el consumo de plátano, a veces las carnes por adquisición son costosas, se compran cuando estamos en grupo, todos aportamos y nos salen más baratos. El zapote de acá por ser industrial es más pequeño no es el sabor del zapote de mi tierra, es muy insípido, sola agua, el de la tierra tiene un sabor esencial.</p>
		<p>6. ¿Cómo valora estos cambios? Trato de completarlos, aunque no tengo los alimentos a la hora que es, para mantener la nutrición balanceada, soy farmacodependiente, entonces debo tener una alimentación balanceada. Acá poco se conservan los productos y son reprocesados.</p>				<p>6. ¿Qué circunstancias te ha llevado a esos cambios de la dieta en Bogotá? El tiempo, la preparación de los alimentos cuando dedica mucho tiempo, a veces toca cambiar la dieta cuando está estudiando, llego y hago agua de panela, café pan huevos, mientras que está estudiando, haciendo</p>

						los trabajos, o a veces tenemos clase toda la mañana y no hay tiempo para desayunar, más que todo es el tiempo y la adquisición de los alimentos, a veces toca ir a la tienda a comprar y el tiempo no da.
		<p>7. ¿En fechas especiales acostumbra a compartir los alimentos con sus paisanos? ¿Puede explicarme cómo funciona?</p> <p>Por lo general acostumbramos a compartir los alimentos los fines de semana, a veces los sábados o los domingos nos reunimos, jugamos domino, cartas, mientras que hacemos los alimentos, adelantando cartilla, chisme, poniéndonos al día y así tratamos de integrarnos. Esto se hace para tratar de mitigar la distancia, el apego a los familiares, por lo general tratamos de hacer algo nuevo, rico, aprender recetas y empezar a aplicarlas, cogemos recetas tradicionales y</p>				<p>8. ¿Qué le garantiza adquirir y consumir alimentos de su región? ¿Cómo funciona esto?</p> <p>Que se producen en la región, pero no son iguales, son transgénicos, transmutados, siempre tiene un color sabor textura distinta, como lo mencionaba anteriormente.</p>

<p>B. PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>1. ¿Quién preparaba los alimentos que consumía en el campo? ¿Por qué? Los alimentos los preparaba mamá, ella se levantaba a las cuatro de la mañana para dejarlos listos. Cuando ella no estaba o estaba ocupada los preparábamos nosotros, en especial mi hermana se hacía por nutrición.</p>	<p>las potencializamos con nuevos productos de acá. 1. ¿Usted prepara sus alimentos regularmente? ¿Cómo los prepara? ¿Por qué? En la mañana procuro hacer alimentos ya preparados como el cereal, el yogurt, picar un poco de fruta y desayuno con eso, en la noche preparo los alimentos dependiendo lo que vaya a comer esa noche, frito algo, asar arepa, hago huevo y ya los fines de semana ya se hacían dependiendo lo que quieran comer todos.</p>	<p>1. ¿Qué cocinaba en su casa? En fechas especiales, hacia preparaciones fuera de la rutina, y en ocasiones cocinaba mi hermana, preparaba arroz con Coca-Cola, arroz con mariscos, papas a la francesa, pollo a la barbecue, pollo en champiñones, pollo en vegetales, carne a la parrilla, aderezos como cuchaca de ajo guacamole, ensalada.</p>	<p>1. ¿Cuál es su especialidad cuando cocina? Preparar pescado en sus diferentes presentaciones, jugos de diferentes sabores.</p>	<p>1. ¿Cómo conseguían los alimentos y que preparaciones hacían para darle buen sabor? Mi mama siempre nos conseguía pescado, dejábamos la red en el río el día anterior cuando íbamos al otro día los pescados ya estaban en la red, la preparación variaba si era para desayunar almorzar o cenar, si era para desayunar era pescado frito, para el almuerzo era pescado sudado, pescado encocado y en las tardes también se hacía pescado. La adquisición de alimentos siempre ha sido por parte del territorio y la preparación variada en el momento de que</p>	<p>1. ¿Cómo consiguen los ingredientes de su tierra para preparar platos típicos de su tierra? A veces consigo algunos alimentos aquí en el huerto chillangua, lo que acá llaman cilantro africano, por lo general esto lo puedo adquirir, como el plátano chillaran que es una hierba, orégano. Estos productos no se consiguen por el nombre, sino que toca identificarlos visualmente.</p>
--	---	---	---	---	--	---

					tipo de alimentos se preparaba.	
	<p>2. ¿Cómo eran consideradas las carnes, como un ingrediente significativo o como un condimento? ¿Cómo la preparaban? Explique.</p> <p>La carne es la pieza principal se consideraba con un ingrediente, siempre procuramos variar la preparación para no pasarnos de la monotonía. La carne roja la hacíamos en seco, en cubitos, en bistec a la plancha, frita, tratamos de variarla.</p>	<p>2. ¿Qué estrategia utiliza para mantener la forma de preparación y consumo que aprendió en el campo?</p> <p>Por lo general las carnes siempre llevan un proceso de limpieza por nosotros como un curtido como llaman por acá, que es con limón con sal, posterior a eso se le echa agua hervida para eliminar la sangre, lo que se busca con el agua y el limón es que se le vaya un marisco que nosotros detectamos como un sabor particular. Cuando se trata de momentos especiales, que sepa rico, comer demasiado, aprender a veces las recetas de algunos alimentos, aparte de comer rico que sea una buena alimentación. Tratamos de comprar las especies que compramos allá para mantener el sabor y la preparación, las mismas técnicas para la limpieza de la proteína, esa baba que suelta el marisco y la sal, tratamos como alimentos</p>	<p>2. ¿Cuál era su receta preferida y como la preparaba?</p> <p>El sudado o el encocado de zorra, es una carne de caza, la ponían al sol o la sudaban, mi mama siempre me la prepara cuando voy a Tumaco, acompañado de jugo de aguacate con leche con arto hielo.</p>	<p>2. ¿Cómo es su receta?</p> <p>La preparación del pescado se hace encurtido, se le hecha sal limón como se hace en la región, se deja un rato ahí, se le echa agua para eliminar el marisco y esa baba que tiene, luego se pone a hervir, mientras se prepara el coco para echarle y sude el coco, sudado de coco, se hace un poquito de cebolla, tomate, ajo, se le echa sazón a todo, y una que otra especie y ese juguito se le echa al pescado cuando este hirviendo y se deja un rato ahí para su conservación. Se prepara el arroz, a veces se hace arroz con coco se prepara un jugo cítrico, como tomate de árbol, lulú, maracuyá.</p>		

		de nuestra tierra como el coco, el plátano.				
	<p>3. ¿Con que sustituían la proteína animal cuando no había? ¿Cómo preparaban el sustituto?</p> <p>A veces se preparaba huevo, por lo general la proteína sola nunca la hemos comido siempre se acompañaba de huevos, chorizo, salchicha, también se preparaba el frijol la lenteja, arvejas la preparábamos con queso, las lentejas se acompañaban con huevo igual que el frijol.</p>	<p>3. ¿Cómo utiliza estas estrategias? ¿Por qué?</p> <p>La costumbre de comer ese tipo de alimentos, uno llega acá a Bogotá y se da cuenta que los alimentos tienen otro tipo de preparación otro tipo de cuidado limpieza, no es lo mismo, no se acostumbra a comer las carnes blancas o rojas, uno detecta que la limpieza no es igual a la que nosotros hacemos.</p>	<p>3. ¿Si usted no preparaba alimentos, quien lo hacía y que sabía de la preparación de alimentos?</p> <p>Cuando yo no los preparaba, mi mamá lo hacía, o mi hermana todo, pero casi siempre mi mamá toda la vida le toco cocinar, ella era la que sabía los trucos para darle sabor y que quedaran en un toque especial como a nosotros nos gustaban.</p>	<p>3. ¿Cómo ha cambiado su manera de relacionarse con los alimentos al estar en Bogotá?</p> <p>Uno va a los supermercados y las tiendas y mira muchos productos y mucha variedad, es abrumador, uno no sabe en que utilizarlos y como utilizarlos, uno muchas veces se abstiene de probarlos, utilizarlos en las preparaciones, en cambio allá era ir al huerto bajar la fruta del árbol y ya uno sabía como utilizarla, en cambio acá antes de salir toca pensar que va a comprar para comer.</p>		
	<p>4. ¿Cuál era el condimento que utilizaba siempre para sazonar o acompañar sus comidas?</p>			<p>4. ¿Qué ha aprendido a cocinar estando en Bogotá?</p> <p>Postres, los hago con leche, arequipe, gelatina de café, pudín,</p>		

	<p>Por lo general siempre se utiliza la chillangua y el chiraran, la chillangua se conoce acá como el cilantro africano, especialmente para el tapao y las cocadas, changados, reemplazamos el color industrial por achiote, el color daba un sabor significativo le echábamos orégano, y maggi.</p>		<p>ensaladas con helado, pollo en champiñones, pollo en carne a la barbecue, pollo en salsa de naranja, papas a la francesa, que no son iguales a las que normalmente la gente prepara tiene otra técnica, he aprendido hacer jugo que creía que no se podían hacer con leche, pero si como el de lulo, piña, tomate de árbol, arroz con Coca-Cola.</p>		
	<p>5. ¿Qué tipo de bebida preparaba para acompañar su comida cotidiana? Preparaba limonada con panela, que era habitual de todos los días. El jugo de naranja, limonada con limón mandarino, lulú que también se sembraban allá.</p>		<p>5. ¿Qué técnicas aprendidas en su familia conserva para preparar alimentos? Las técnicas de limpieza de las proteínas y digamos las técnicas de obtención de la leche de coco, acá en Bogotá la gente compra el coco rallado, compramos el coco, lo rallamos o raspamos con</p>		

				<p>cuchara, para obtener más leche. Acá en Bogotá cuando lo van a freír siempre lo echan antes de que el sartén este caliente, y cuando lo van a sacar retiran el sartén y siempre se acumula mucha grasa. La carne siempre se adoba antes de prepararla se le echa aliños, como el ajo la cebolla.</p>		
	<p>6. ¿Qué tipo de bebidas preparaba para ocasiones especiales? Bebidas derivadas de las frutas que eran muy temporales y eran muy difícil de conseguir ya sea guanábana, jugo de borojó, pero casi siempre era el jugo de guanábana.</p>			<p>6. ¿Cocina para sus paisanos cuando hay ocasiones especiales? ¿Cuénteme un poco sobre eso? Lo hice para un cumpleaños, hice arroz con Coca-Cola, con camarones apanados, patacón, jugo de lulo en leche yo tomo fotos en todas las presentaciones. Nuestras reuniones como lo mencione anteriormente son casi que los fines de semana.</p>		

	<p>7. ¿Qué acostumbraban a usar para endulzar sus bebidas?</p> <p>Por lo general se utilizaba el azúcar o cuando se hacían otras cosas se utilizaba panela, para hacer el arroz con leche, mazamorra, para hacer limonada.</p>					
	<p>8. ¿Qué alimentos cultivaban?</p> <p>Mencione algunos de ellos ¿Cómo los preparaban?</p> <p>Se cultivaban piñas, maíz, se sembraba arroz cuando era temporada se sembraban productos como la caña de azúcar, el sapote, naranjas, caimitos, ciruelo, pepipán, también teníamos un huerto donde sembrábamos orégano, cebollín, pepino cohombro, depende lo que se hiciera, en limonada, sancochados, se utilizaba para hacer un dulce, se</p>					

	<p>preparaba con canela , clavo de olor, leche, panela, siempre estaba la panela, otra que se llama chima, que también es una especie de tubérculo, se hacían aromáticas.</p>					
	<p>9. ¿Cuándo un producto no estaba en cosecha como lo sustituían? Cuando no había temporada de sembrados se compraban, y se almacenaban para después. Se compraba el arroz industrial, los sapotes, y esos árboles que son frutos temporales, esos no se podían comprar porque hay un tiempo para cosecha, no había como remplazarlos, todos estos frutos no son de la misma temporada se producían en diferentes fechas.</p>					
	<p>10. ¿Qué tipo de recipientes utilizaban para</p>					

	<p>preparar los alimentos? ¿En qué tipo de estufas los preparaban?</p> <p>Los alimentos se preparaban en fogón, aunque se contaba con estufa de gas se utilizaba el fogón dándole un aroma y textura diferente a los alimentos. Los alimentos se preparaban en olla de bronce que usaba mi abuela, eso evitaba que se le quemaran los alimentos ya que el fogón daba bastante llama.</p>					
--	--	--	--	--	--	--

Tabla 6. Entrevista John Ferney Erazo.

RESULTADOS ENTREVISTAS						
Nombre: John Ferney Erazo				Edad: 29 años		
CATEGORÍAS	PRAXIS (ACCIÓN)		COSMOVISIÓN (PENSAMIENTO)		CIRCUNSTANCIAS	
	PASADO	PRESENTE	PASADO	PRESENTE	PASADO	PRESENTE
A. PRÁCTICAS DE CONSUMO	<p>1. ¿Cómo era la rutina de compartir alimentos cuando vivía en el campo, desde por la mañana hasta la noche?</p> <p>Nos levantábamos tipo seis de la mañana a las 7:00am desayunábamos con arepuelas con café, o aguade panela y a las once de la mañana estábamos almorzando, con chara y a las cinco de la tarde estábamos cenando, con lo mismo que quedaba del almuerzo.</p>	<p>1. Cuénteme en un día universidad: ¿Que suele consumir desde por la mañana hasta la tarde?</p> <p>En la mañana cuando entro temprano consumo fruta, sándwich, chocolate, cuando entro más tarde, papas fritas, huevos cocinados, café. El almuerzo no lo da la universidad, es muy variado, arroz pollo, verduras al horno, en la cena, arroz papas, la papa siempre está en mi comida.</p>	<p>1. ¿Por qué te gustaba más el sabor de la comida de su región?</p> <p>El sabor, por costumbre, lo fresco que uno comía, como la preparaban, quien lo preparaba, el olor de las comidas en estufa de leña es un sabor criollo.</p>	<p>1. ¿Qué valora de los nuevos alimentos que ahora consume?</p> <p>Las nuevas cosas que he aprendido hacer y consumir, el valor nutricional, y proteínicamente.</p>	<p>1. ¿De qué manera las circunstancias facilitaban los consumos de los alimentos en su familia?</p> <p>Cuando los alimentos estaban en cosecha, o cuando había la facilidad de comprarlos.</p>	<p>1. ¿De quién depende para alimentarse hoy en día?</p> <p>Bueno de mi papa, aunque no estamos los dos, pero él nos manda plata y mi abuela también nos manda plata o mercado.</p>
	<p>2. ¿Me puede explicar que acostumbraba a consumir al desayuno, almuerzo y cena?</p> <p>En el desayuno eran papas cocinadas, un huevo cocinado, café, en el almuerzo comía arroz sopa de verduras, sopa de</p>	<p>2. ¿Qué alimentos, que consumía en su tierra, ahora consume más?</p> <p>Las papas cocinadas, arroz, lechuga, cebolla cabezona en ensalada.</p>	<p>2. ¿Qué significa para usted compartir alimentos con su familia?</p> <p>Fortalecer el amor, es dialogar, reír, es sentir que estamos unidos, eso me proporciona paz y mucha alegría</p>	<p>2. ¿Qué alimentos se niega a dejar a sí se le dificulte conseguirlos?</p> <p>Las papas, para mi es indispensable así no coma nada más, como le decía antes en Nariño la papa está en todo.</p>	<p>2. ¿Qué circunstancias impedían el consumo de los alimentos que usted prefería en su familia?</p> <p>Viví parte de mi vida con mi abuela, había una situación, era que no vivía con mi papá, aunque teníamos contacto y nos</p>	<p>2. ¿Cómo se suple de los alimentos un día que no tiene universidad?</p> <p>Preparo un café, arepuelas, las papas en cualquier presentación, tortilla de papa, un huevo cocinado.</p>

	cebada, en la cena también se tomaba sopa y arroz con algún grano como frijol o arveja.				hablábamos, con mi mamá tampoco estaba todo el tiempo, comíamos lo que mi abuelo sembraba y a veces la situación economía no me lo permitía, sin embargo, nunca aguante hambre.	
	3. ¿Cuáles eran sus alimentos preferidos en cada caso: en el desayuno, almuerzo y cena? En el desayuno eran las papas cocinadas como todo nariñense, variaban muchas cosas, al almuerzo el frijol, lenteja, papa, habas, en la cena sopa de hueso con verduras y papa.	3. ¿Qué alimentos ha dejado de consumir en Bogotá? Maíz tostado con tocino frito, ocas, hoyocos, charas, cuy, hornao es un marrano preparado como una lechona al horno, pero sin relleno, la sola carne con papa y lechuga y el mute.	3. ¿Qué lo motivaba a consumir sus alimentos preferidos? Por el sabor y porque podía repetir las veces que quería, porque deleitaba cada cosa que me comía.	3. ¿Qué significa a comer solo(a) en esta ciudad? No como solo estando acá, estoy con mi hermano, siempre compartimos los dos, aunque no estoy con mi abuela y mi mamá, no siento comer solo.		3. ¿Qué le impide consumir sopa todos los días? El tiempo para hacerla, sin embargo, en el programa que estoy, me dan sopa todos los días al almuerzo.
	4. ¿Cuándo este alimento no estaba, con que otro alimento lo reemplazaba? Poliada es una sopa de harina de trigo, la mazamorra de morocho, la chara es lo que llaman acá cuchuco de cebada, las ocas y los hoyocos sudados esto es un tubérculo, puré de	4. ¿Qué alimentos ha aprendido a consumir en Bogotá? Las carnes en salsa blanca, el pollo a la plancha, carne en gulasch, ensaladas dulces y los postres, nunca había comido un postre después del almuerzo.				4. ¿Qué facilidades de acceso tiene para adquirir los productos que consume hoy en día? Tenemos los supermercados cerca, normalmente voy a uno que se llama El Huerto, allí venden de todo y a cómodos precios, también hay un DI, esto nos facilita buscar los

<p>papa criolla, arveja sudada.</p>	<p>5. ¿Había un día en semana que consumiera alimentos especiales? ¿Explíqueme qué alimentos eran?</p> <p>Para nosotros todos los días de la semana eran normales, no teníamos como día especial, siempre comíamos papas, arroz, los hoyocos, y los granos, y cuando había carne comíamos carne, pero muy poco se consumía.</p>	<p>5. ¿Qué cambios ha tenido en los consumos de alimentos estando en Bogotá?</p> <p>La carne, acá consumo mucha más carne, también se consume el pollo, la carne de cerdo, allá en Nariño no se ve eso, se come de vez en cuando o el sábado, los horarios, uno come en diferentes horas, el sabor de las comidas.</p>				<p>alimentos que uno necesita.</p> <p>5. ¿Qué le ha impedido consumir en el mismo nivel estos alimentos de su tierra?</p> <p>Las circunstancias, los tiempos de la universidad, la facilidad de conseguirlos, los costos, la cercanía de la huerta, de la finca.</p>
		<p>6. ¿Cómo valora estos cambios?</p> <p>Difíciles, algo negativo, porque me engorde, el consumo de esas comidas hizo que mi metabolismo, dejara de funcionar como antes, eso me ha afectado mucho, acá la vida se hace muy sedentaria, es poco el ejercicio que se hace, cuando estoy en la universidad y tengo plata compro empanada.</p>				<p>6. ¿Qué circunstancias te ha llevado a esos cambios de la dieta en Bogotá?</p> <p>El corre, corre diariamente, el cambio del contexto, en lo urbano o sea acá en Bogotá la vida es más agitada, esto me lleva a nuevas maneras de alimentarme.</p>

		<p>7. ¿En fechas especiales acostumbra a compartir los alimentos sus paisanos? ¿Puede explicarme cómo funciona?</p> <p>En cumpleaños, nos reunimos con alguno de mis compañeros, hacemos sancocho al estilo nariñense, con plátano, habas, zanahoria, hoyocos, papas, yuca, maíz tierno, cilantro, repollo. Nos reunimos entre cuatro y cinco personas, lo hacemos los sábados o domingos al medio día en especial los días de cumpleaños, o cuando no hay trabajos de la universidad, hablamos de lo que nos ha pasado, jugamos cartas, tratando de acostumbrarnos a la vida de Bogotá.</p>				<p>8. ¿Qué le garantiza adquirir y consumir alimentos de su región? ¿Cómo funciona esto?</p> <p>Sentir la identidad de la tierra, que estoy allá, que son alimentos sanos, que no son reprocessados, que son frescos, y que también uno los consume tranquilamente, que son productos saludables y que se encuentran en el mercado.</p>
<p>B. PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>1. ¿Quién preparaba los alimentos que consumía en el campo? ¿Por qué?</p> <p>Mi mama, o mi abuela, mi municipio todavía vive en el machismo, quien</p>	<p>1. ¿Usted prepara sus alimentos regularmente? ¿Cómo los prepara? ¿Por qué?</p> <p>Sí, yo los preparo, a veces uno quiere conservar lo de allá, pero es difícil, pero</p>	<p>1. ¿Qué cocinaba en su casa?</p> <p>No cocinaba nada, en mi pueblo todavía son muy machistas, los</p>	<p>1. ¿Cuál es su especialidad cuando cocina?</p> <p>La pasta es algo que aprendí a cocinar estando acá.</p>	<p>1. ¿Cómo conseguían los alimentos y que preparaciones hacían para darle buen sabor?</p> <p>En la finca, en la huerta donde mi abuelo, o a veces nos</p>	<p>1. ¿Cómo consiguen los ingredientes de su tierra para preparar platos típicos de su tierra?</p> <p>Se consiguen en una tienda que se llama el huerto, acá consigo</p>

	<p>tiene que preparar los alimentos son las mujeres, para alimentarnos, estar bien de salud y no aguantar hambre, así tampoco nos enfermamos.</p>	<p>toca ir acostumbrándome a las cosas de acá, hago sopa de verduras, compro hoyocos y los guiso, con cebolla y color, acá no se consigue achiote, y ese es natural, hago aguade panela.</p>	<p>hombres no cocinan.</p>		<p>tocaba ir al pueblo a comprar, siempre mi abuela o mi mamá, condimentaban los alimentos con sal, cebolla, achote, el achote se usaba para darle color a las comidas, mi abuela hacia una sopa de chara, le echaba, hoyocos, habas, papa, repollo y la hacían con mantequilla. Mi abuelo tenía criaderos de cuy cuando yo era pequeño, los mataban y los ponía a la candela para quitarle el pelo, los preparaban como un marrano, ponían la carne al sol con harta sal para que se seicara, la dejaban como dos días y después la ponían azar, se acompañaba con ají, se le echaba huevo, cebolla y sal.</p>	<p>habas, hoyocos, cominos, papa que no puede faltar, algo que hago acá es la tortilla de papa, es algo muy rico, las pelo, las cocino, después las machaco, le echo cebolla larga, queso, hago como una arepa y pongo una paila y las frito, eso era lo que hacía mi abuela y mi mamá, nunca lo hice allá, pero veía como ellas los hacían.</p>
	<p>2. ¿Cómo eran consideradas las carnes, como un ingrediente significativo o como un condimento? ¿Cómo la</p>	<p>2. ¿Qué estrategia utiliza para mantener la forma de preparación y consumo que aprendió en el campo? Intentar comprar y preparar lo que se</p>	<p>2. ¿Cuál era su receta preferida y como la preparaba? Lo que le decía nunca cocinaba, porque mi pueblo era muy machista.</p>	<p>2. ¿Cómo es su receta? La pasta la sancocho en una olla, hasta que estén blanditas, en otra olla pongo cebolla, aceite</p>		

<p>preparaban? Explique. Como un ingrediente, ya que la presencia de carne no es mucha, un almuerzo normal era arroz, grano papas, y una sopa de lo que había en ese momento, de pronto el fin de semana era una carne sudada o frita, o pollo.</p>	<p>consume allá, mantener la sazón, aunque es difícil, porque acá uno se empieza adaptar a otras costumbres, aunque allá no cocinaba, pero veía como mi abuela y mi mamá la hacían.</p>		<p>salchichas sal y pongo a refritar todos eso, hasta que este doradito, después le hecho la pasta y le hecho leche y la sirvo.</p>		
<p>3. ¿Con que sustituían la proteína animal cuando no había? ¿Cómo preparaban el sustituto? Cocinábamos granos, lo sancochábamos, se les hacía un guiso, utilizábamos el achote como color, aceite, y cebolla. También hacíamos brócoli sancochado, acelga guisada espinaca o la sopas que le mencione anteriormente.</p>	<p>3. ¿Cómo utiliza estas estrategias? ¿Por qué? Seguir los pasos que hacía mi abuela para la preparación</p>	<p>3. ¿Si usted no preparaba alimentos, quien lo hacía y que sabía de la preparación de alimentos? Mi abuela o mi mamá, siempre les toco aprender a cocinar desde muy pequeñas, allá tenían que aprender a trabajar y cocinar sino se quedaban sin comer.</p>	<p>3. ¿Cómo ha cambiado su manera de relacionarse con los alimentos al estar en Bogotá? No ha sido difícil para mí, porque a mí desde pequeño me han enseñado a comer de lo que hay, no son extraños para mí, aunque el sabor y el cocimiento son muy diferentes a los de mi tierra, las porciones también son distintas, los sabores.</p>		
<p>4. ¿Cuál era el condimento que utilizaba siempre para sazonar o</p>			<p>4. ¿Qué ha aprendido a cocinar estando en Bogotá?</p>		

	acompañar sus comidas? Se utiliza el achiote o el comino, cebolla y la sal			Sándwich, nunca lo había hecho, aunque veía como se hacía, pasta fría, salchipapas costeñas, pollo en salsa.		
	5. ¿Qué tipo de bebida preparaba para acompañar su comida cotidiana? Se hacía jugo de fruta, piña, tomate de árbol, papaya, maracuyá, mango			5. ¿Qué técnicas aprendidas en su familia conserva para preparar alimentos? Casi no, porque como le decía anteriormente, acá es muy difícil de conseguir las cosas, de pronto la manera de hacer la sopa que es lo más normal, aunque no me quedan igual.		
	6. ¿Qué tipo de bebidas preparaba para ocasiones especiales? Chicha de maíz, es algo muy típico del Nariño, este proceso se hacía 15 días antes para su fermentación, esto se hacía cuando alguien de mi familia cumplía años.			6. ¿Cocina para sus paisanos cuando hay ocasiones especiales? ¿Cuénteme un poco sobre eso? Nos reunimos cuando hay cumpleaños o cuando no tenemos trabajos de la universidad, en especial los sábados, como le decía antes allá no		

				<p>cocinaba, pero acá me ha tocado aprender, miro videos en YouTube, estoy con mi hermano, han sido pocas la veces que nos hemos reunido con algunos compañeros, llevo año y medio acá, cuando tenemos la oportunidad de reunirnos, he hecho los buñuelos de harina de trigo y miel, algo muy tradicional de Nariño, también he hecho las tortillas de papa, entre todos somos 6, hacemos vaca para comprar cosas, aportamos y nos metemos a cocinar, de tomar compramos una cervecita para todos, hacemos carne asada, patacones papas, ensalada, colocamos música, bailamos, reímos, para</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				sentirnos acompañados.		
	<p>7. ¿Qué acostumbraban a usar para endulzar sus bebidas? Siempre se utilizaba el azúcar, la panela la utilizábamos para las aromáticas, o la aguade panela.</p>					
	<p>8. ¿Qué alimentos cultivaban? Mencione algunos de ellos ¿Cómo los preparaban? Papa, habas, hoyocos, maíz, ocas, tomate de árbol, repollos, lechuga, el cilantro, primero se cocinaban las papas, las habas, los hoyocos, se acompaña con queso, ají que tampoco puede faltar.</p>					
	<p>9. ¿Cuándo un producto no estaba en cosecha como lo sustituían? Muchas veces íbamos donde los vecinos intercambiamos las cosas, nos daban habas, hoyocos y hacíamos sopas, o sudábamos los</p>					

	<p>hoyocos con cebolla y achote y sal, se hacia la sopa frita.</p>					
	<p>10. ¿Qué tipo de recipientes utilizaban para preparar los alimentos? ¿En qué tipo de estufas los preparaban? Se utilizaban ollas normales de metal, olletas, pailas de metal, se preparaban en estufa de leña, aunque había estufa de gas, pero solo se utilizaba para calentar. La olla de barro solo se utilizaba para hacer la chicha.</p>					

Anexo B. Guía de pregunta de la entrevista semiestructurada.

Buenos días (tardes). Sr(a) ____ Mi nombre es Martha Faride Gamboa soy estudiante de la maestría en Desarrollo, Paz y Ciudadanía de UNIMINUTO. Se plantea que esta entrevista tendrá una duración de _1_ horas _30_ minutos, por lo cual le pido el favor que disponga de este tiempo, las preguntas tienen un carácter netamente investigativo y académico. Si usted lo desea se protegerá su identidad.

 <p>CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS UNIMINUTO VIRTUAL Y A DISTANCIA Bogotá</p>	
MAESTRÍA EN PAZ, DESARROLLO Y CIUDADANÍA	
PROYECTO: CONSUMO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ESTUDIANTES CAMPEÑINOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL; ¿TRANSICIONES AL POSTDESARROLLO?	
Fecha de entrevista:	
Universidad	
Entrevistado	
Facultad	
Semestre	
Carrera	
Edad	
<p>Objetivo: Efectuar una entrevista sobre las prácticas de consumo y preparación de alimentos en la transición campo-ciudad de los estudiantes de la Universidad Nacional como soporte necesario para la realización de tesis de Maestría de la UNIMINUTO.</p>	
<p>PRACTICAS DE CONSUMO – Praxis – Pasado</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Como era la rutina de compartir alimentos cuando vivía en el campo, desde por la mañana hasta la noche? 2. ¿Me puede explicar que acostumbraba a consumir al desayuno, almuerzo y cena? 3. ¿Cuáles eran sus alimentos preferidos en cada caso: en el desayuno, almuerzo y cena? 4. ¿Cuándo este alimento no estaba, con que otro alimento lo reemplazaba? 5. ¿Había un día en semana que consumiera alimentos especiales? ¿Explíqueme qué alimentos eran? 	

PRACTICAS DE CONSUMO – Praxis – Presente

1. Cuénteme en un día universidad: ¿Que suele consumir desde por la mañana hasta la tarde?
2. ¿Qué alimentos, que consumía en su tierra, ahora consume más?
3. ¿Qué alimentos ha dejado de consumir en Bogotá?
4. ¿Qué alimentos ha aprendido a consumir en Bogotá?
5. ¿Qué cambios ha tenido en los consumos de alimentos estando en Bogotá?
6. ¿Cómo valora estos cambios?
7. ¿En fechas especiales acostumbraba a compartir los alimentos sus paisanos? ¿Puede explicarme cómo funciona?

PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS– Praxis - Pasado

1. ¿Quién preparaba los alimentos que consumía en el campo? ¿Por qué?
2. ¿Cómo eran consideradas las carnes, como un ingrediente significativo o como un condimento? ¿Cómo la preparaban? Explique.
3. ¿Con que sustituían la proteína animal cuando no había? ¿Cómo preparaban el sustituto?
4. ¿Cuál era el condimento que utilizaba siempre para sazonar o acompañar sus comidas?
5. ¿Qué tipo de bebida preparaba para acompañar su comida cotidiana?
6. ¿Qué tipo de bebidas preparaba para ocasiones especiales?
7. ¿Qué acostumbraban a usar para endulzar sus bebidas?
8. ¿Qué alimentos cultivaban? Mencione algunos de ellos ¿Cómo los preparaban?
9. ¿Cuándo un producto no estaba en cosecha como lo sustituían?
10. ¿Qué tipo de recipientes utilizaban para preparar los alimentos? ¿En qué tipo de estufas los preparaban?

PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS– Praxis – Presente

1. ¿Usted prepara sus alimentos regularmente? ¿Cómo los prepara? ¿Por qué?
2. ¿Qué estrategia utiliza para mantener la forma de preparación y consumo que aprendió en el campo?
3. ¿Cómo utiliza estas estrategias? ¿Por qué?

PRACTICAS DE CONSUMO - COSMOVISIÓN (pensamiento) – Pasado

1. ¿Por qué te gustaba más el sabor de la comida de tu región?
2. ¿Qué significa para usted compartir alimentos con su familia?
3. ¿Qué lo motivaba a consumir sus alimentos preferidos?

PRACTICAS DE CONSUMO - COSMOVISIÓN (pensamiento) – Presente

1. ¿Qué valora de los nuevos alimentos que ahora consume?

2. ¿Qué alimentos se niega a dejar a sí se le dificulte conseguirlos?

3. ¿Qué significa a comer solo(a) en esta ciudad?

CIRCUNSTANCIAS CONSUMO - Pasado

1. ¿De qué manera las circunstancias facilitaban el consumo de los alimentos en su familia?

2. Que circunstancia impedían el consumo de los alimentos que usted prefería en su familia?

CIRCUNSTANCIAS CONSUMO- Presente

1. ¿De quién depende para alimentarse hoy en día?

2. ¿Cómo se suple de los alimentos un día que no tiene universidad?

3. ¿Qué le impide consumir sopa todos los días?

4. ¿Qué facilidades de acceso tiene para adquirir los productos que consume hoy en día?

5. ¿Qué le ha impedido consumir en el mismo nivel estos alimentos de su tierra?

6. ¿Qué circunstancias te ha llevado a esos cambios de la dieta en Bogotá?

7. ¿Qué le garantiza adquirir y consumir alimentos de su región? ¿Cómo funciona esto?

PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS– COSMOVISIÓN – Pasado

1. ¿Qué cocinaba en su casa?

2. ¿Cuál era su receta preferida y como la preparaba?

3. ¿Si usted no preparaba alimentos, quien lo hacía y que sabía de la preparación de alimentos?

PRÁCTICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS– COSMOVISIÓN – Presente

1. ¿Cuál es su especialidad cuando cocina?

2. ¿Cómo es su receta?

3. ¿Cómo ha cambiado su manera de relacionarse con los alimentos al estar en Bogotá?

4. ¿Qué ha aprendido a cocinar estando en Bogotá?

5. ¿Qué técnicas aprendidas en su familia conserva para preparar alimentos?

6. ¿Cocina para sus paisanos cuando hay ocasiones especiales? ¿Cuénteme un poco sobre eso?

CIRCUNSTANCIA PREPARACIÓN pasado

1. ¿Cómo conseguían los alimentos y que preparaciones hacían para darle buen sabor?

CIRCUNSTANCIA PREPARACIÓN presente

1. ¿Cómo consiguen los ingredientes de su tierra para preparar platos típicos de su tierra?

Anexo C. Formatos de consentimiento informado.

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS
Maestría en paz, desarrollo y ciudadanía.
Formato de consentimiento informado (Adultos)

Título de la investigación:

Usted ha sido seleccionado(a) para participar en un proyecto de investigación. Usted debe decidir si quiere o no participar en él. El negarse a participar no va a ocasionarle ningún problema.

Antes de tomar la decisión de su participación en este estudio, es importante que lea y entienda la siguiente explicación. Este estudio tiene como propósito u objetivo principal:

Las sesiones de entrevistas, grupos focales, historias de vida, etc. serán grabadas (esta determinación está sujeta a la aceptación del participante), de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los explícitos en la investigación. Sus respuestas a cada uno de los instrumentos de recolección de información aplicados serán codificadas usando un número de identificación (código asignado al consecutivo, diferente al documento de identidad) y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si algunas de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

El docente de la Corporación Universitaria Minuto de Dios que supervisa este estudio es: _____ Si usted desea contactarse puede hacerlo a través de la Corporación Educativa Minuto de Dios al correo electrónico: _____ Atendiendo a la normatividad vigente sobre consentimientos informados (Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2012), y de forma consciente y voluntaria.

Confirmando que he leído la información arriba consignada y que autorizo la grabación en audio y/o video de la sesión.

Participante

Nombre: _____ Documento de identidad: _____
Firma: _____ Fecha: _____

Persona que diligencia el instrumento

Nombre: _____ Documento de identidad: _____
Firma: _____ Fecha: _____

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS
Maestría en paz, desarrollo y ciudadanía.

Formato de consentimiento informado (Adultos)

Título de la investigación:

Transiciones al Postdesarrollo del Consumo y Preparación de Alimentos de estudiantes campesinas de la Universidad Nacional

Usted ha sido seleccionado(a) para participar en un proyecto de investigación. Usted debe decidir si quiere o no participar en él. El negarse a participar no va a ocasionarle ningún problema.

Antes de tomar la decisión de su participación en este estudio, es importante que lea y entienda la siguiente explicación. Este estudio tiene como propósito u objetivo principal:

Análisis las prácticas de Consumo y Preparación de Alimentos de los estudiantes Campesinas de la Universidad Nacional Asociadas a las transiciones al postdesarrollo.

Las sesiones de entrevistas, grupos focales, historias de vida, etc serán grabadas (esta determinación está sujeta a la aceptación del participante), de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los explícitos en la investigación. Sus respuestas a cada uno de los instrumentos de recolección de información aplicados, serán codificadas usando un número de identificación (código asignado al consecutivo, diferente al documento de identidad) y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si algunas de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

El docente de la Corporación Universitaria Minuto de Dios que supervisa este estudio es: Edwina Armandy Pizarro Guerrero. Si usted desea contactarse puede hacerlo a través de la Corporación Educativa Minuto de Dios al correo electrónico: epizarro@minuto.edu.co

Atendiendo a la normatividad vigente sobre consentimientos informados (Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2012), y de forma consciente y voluntaria.

Confirmo que he leído la información arriba consignada y que autorizo la grabación en audio y/o video de la sesión.

Participante

Nombre: Jhonn Faneu Deras Documento de identidad: 1082104789

Firma: Jhonn Faneu Deras Fecha: 25-Abril-2020

Persona que diligencia el instrumento

Nombre: Martha T. Gamba Documento de identidad: 28-115-811-1

Firma: Martha T. Gamba Fecha: 25-Abril-2020

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS
 Muévete en paz, desarrollo y ciudadanía.

Firmado de consentimiento informado (Adultos)

Título de la investigación:

Prácticas de consumo y preparación de alimentos de estudiantes campesinos de la Universidad Nacional asociada al postdesarrollo

Usted ha sido seleccionado(a) para participar en un proyecto de investigación. Usted debe decidir si quiere o no participar en él. El hecho de participar no va a ocasionarle ningún problema.

Antes de tomar la decisión de su participación en este estudio, es importante que lea y entienda la siguiente explicación. Este estudio tiene como propósito u objetivo principal:

Análisis de las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes campesinos de la Universidad Nacional asociada al postdesarrollo

Las sesiones de entrevistas, grupos focales, historias de vida, etc. serán grabadas (esta determinación está sujeta a la aceptación del participante), de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los explícitos en la investigación. Sus respuestas o cada uno de los instrumentos de recolección de información aplicados, serán codificados usando un número de identificación (código asignado al consecutivo, diferente al documento de identidad) y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso le perjudique en ninguna forma. Si algunas de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene el derecho de hacerle saber al investigador o de no responderlas.

El director de la Corporación Universitaria Minuto de Dios que supervisa este estudio es: Edward Augusto Pinzon Quintero. Si usted desea comunicarse puede hacerlo a través de la Corporación Educativa Minuto de Dios al correo electrónico: edpinzon@uniminuto.edu.co

Atendiendo a la normatividad vigente sobre consentimientos informados (Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2012), y de forma consciente y voluntaria.

Conformo que he leído la información arriba consignada y que autorizo la grabación en audio y/o video de la sesión.

Participante

Nombre: Sara Ruiz Documento de identidad: 1087808280

Firma: [Firma] Fecha: 24-Abril-2020

Persona que diligencia el instrumento

Nombre: Martha F. Simbon Documento de identidad: 28.115.844

Firma: [Firma] Fecha: 24-Abril-2020

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS
Maestría en paz, desarrollo y ciudadanía.

Formato de consentimiento informado (Adultos)

Título de la investigación:

Transiciones al Postdesarrollo del Consumo y Preparación de Alimentos de estudiantes Compañeros de la Universidad Nacional

Usted ha sido seleccionado(a) para participar en un proyecto de investigación. Usted debe decidir si quiere o no participar en él. El negarse a participar no va a ocasionarle ningún problema.

Antes de tomar la decisión de su participación en este estudio, es importante que lea y entienda la siguiente explicación. Este estudio tiene como propósito u objetivo principal:

Analizar las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los estudiantes Compañeros de la Universidad Nacional, asociadas a las transiciones al Postdesarrollo.

Las sesiones de entrevistas, grupos focales, historias de vida, etc serán grabadas (esta determinación está sujeta a la aceptación del participante), de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La información que se recoga será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los explícitos en la investigación. Sus respuestas a cada uno de los instrumentos de recolección de información aplicados, serán codificadas usando un número de identificación (código asignado al consecutivo, diferente al documento de identidad) y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si algunas de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacerle saber al investigador o de no responderlas.

El docente de la Corporación Universitaria Minuto de Dios que supervisa este estudio es Edvard Alfredo Pizarro Quintero. Si usted desea contactarse puede hacerlo a través de la Corporación Educativa Minuto de Dios al correo electrónico: epizarro@minuto.edu.co

Atendiendo a la normatividad vigente sobre consentimientos informados (Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2012), y de forma consciente y voluntaria.

Confirmando que he leído la información arriba consignada y que autorizo la grabación en audio y/o video de la sesión.

Participante:

Nombre: Wilfredo Tenks Documento de identidad: 1004617623
 Firma: [Firma] Fecha: 18-Abril-2020

Persona que diligencia el instrumento

Nombre: Martha J. Gamboa Documento de identidad: 28-115-814
 Firma: [Firma] Fecha: 18-Abril-2020

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS
Maestría en paz, desarrollo y ciudadanía.

Formulario de consentimiento informado (Adultos)

Título de la investigación:

Transiciones al Postgrado del Consumo y Preparación de Alimentos de Estudiantes Campesinos de la Universidad Nacional

Usted ha sido seleccionado(a) para participar en un proyecto de investigación. Usted debe decidir si quiere o no participar en él. El negarse a participar no va a ocasionarle ningún problema.

Antes de tomar la decisión de su participación en este estudio, es importante que lea y entienda la siguiente explicación. Este estudio tiene como propósito u objetivo principal:

Analizar las prácticas de consumo y preparación de alimentos de los Estudiantes Campesinos de la Universidad Nacional Asociados a las Transiciones al Postgrado.

Las sesiones de entrevistas, grupos focales, historias de vida, etc. serán grabadas (esta determinación está sujeta a la aceptación del participante), de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los explícitos en la investigación. Sus respuestas a cada uno de los instrumentos de recolección de información aplicados, serán codificadas usando un número de identificación (código asignado al consecutivo, diferente al documento de identidad) y por lo tanto, serán anónimas.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si algunas de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacerle saber al investigador o de no responderlas.

El docente de la Corporación Universitaria Minuto de Dios que supervisa este estudio es: Eduinel Amador Pinzon Quesada. Si usted desea contactarse puede hacerlo a través de la Corporación Educativa Minuto de Dios al correo electrónico: EPinzoa@corpminuto.edu.co.

Atendiendo a la normatividad vigente sobre consentimientos informados (Ley 1381 de 2012 y Decreto 1377 de 2012), y de forma consciente y voluntaria.

Confirmando que he leído la información arriba consignada y que autorizo la grabación en audio y/o video de la sesión.

Participante

Nombre: Ysly Doressa Documento de identidad: 1193515922

Firma: Ysly Doressa Fecha: 25-Abril-2020

Persona que diligenció el instrumento

Nombre: Martha F. Gombao Documento de identidad: 28-115-814

Firma: Martha F. Gombao Fecha: 25-Abril-2020