Gastronomía, Cultura y Territorio:
Prácticas Alimentarias, Identidad y Sostenibilidad en Colombia



Sello Editorial
Unicomfacauca

Gastronomía, Cultura y Territorio: Prácticas Alimentarias, Identidad y Sostenibilidad en Colombia

Serie **Memorias**

Sello Editorial Unicomfacauca
Calle 4 # 8-30
Popayán, Colombia
E-mail: selloeditorial@unicomfacauca.edu.co
Teléfono: 57+(2) 8386000 Ext 148.
www.unicomfacauca.edu.co

Colección: Humanidades
Serie: Memorias

Rectora (E):
Claudia Milena García Castillo

Producción editorial y edición académica:
Paola Martínez Acosta

Diseño y diagramación:
Oscar Eduardo Chávarro Vargas

© Corporación Universitaria Comfacauca UNICOMFACAUCA, 2024
© Esteban Ortiz Gallego, Camilo Andrés López Duarte, Natali López Mejía, Sandra Patricia, Pérez Torres, Julio César Martínez Orantes, Luisa Zapata, Paula Bastos, Juan Orrego, Camilo Morales, Sergio Andrés Cano Cuadros, Mariana Sierra Herrera, Eddy Yhomara Rúa Osorio, Lina Marisol Bermúdez Mayorga, Ana María Figueroa, Sara Bayer, María José Osorio, David Alarcón, Isabella Ramírez, Karla Escobar, Sara Abril Niño, Mariana García, Mabel Cristina Calvache Muñoz, Luisa María Salazar Ordóñez, Omar Alberto Salinas Cruel, Zoila Rosa Nieto Galván.

Primera edición en español
Diciembre de 2024

ISBN: 978-628-96725-5-8

Texto financiado por la Corporación Universitaria Comfacauca-Unicomfacauca

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de información, ni transmitir alguna parte de esta publicación, cualquiera que sea el medio empleado: electrónico, mecánico, fotocopia, etc., sin permiso previo de los titulares de los derechos de la propiedad intelectual.

Contenido

7 **Resumen**

9 **Presentación**

11 **Línea de investigación: cultura y prácticas tradicionales**

13 **Seguridad alimentaria a partir de los huertos urbanos de la ciudad de Medellín y las buenas prácticas**
Sergio Andrés Cano Cuadros
Mariana Sierra Herrera
Eddy Yhomara Rúa Osorio

25 **Aportes como gastrónomos a la soberanía alimentaria, una mirada del grupo de investigación HGC; Horizonte Cultural Gastronómico, Fundación Universitaria Horizonte**
Lina Marisol Bermúdez Mayorga

41 **Del Calor de la Costa a la Mesa Rola: Mujeres Migrantes y Transculturación Gastronómica En Bogotá**
Ana María Figueroa
Sara Bayer
María José Osorio

67 **Cartagena, Gastrobares y Prostitución: Implicaciones del Consumo de Alcohol en la Prostitución en el Centro Histórico de Cartagena.**
David Alarcón
Isabella Ramírez
Karla Escobar

91 **Construcciones de género y racismo en la alimentación: Una mirada afrofeminista al 'Beso de Negra' en Colombia**
Sara Abril Niño
Mariana García

123 **Línea de investigación: ciencia y vanguardia gastronómica**

125 **Estrategia para el uso de la cáscara de yuca en la gastronomía: una alternativa para la sostenibilidad alimentaria.**
Mabel Cristina Calvache Muñoz
Luisa María Salazar Ordóñez
Omar Alberto Salinas Cruel
Zoila Rosa Nieto Galván

Resumen

El segmento académico *Gastronomía, Soberanía Alimentaria y Buen Vivir* 2024, del Congreso de Escuelas Gastronómicas de Unicomfacauca, reúne esta vez diversas experiencias e investigaciones que, desde la gastronomía, abordan la sostenibilidad alimentaria, la soberanía culinaria y las transformaciones socioculturales vinculadas al alimento como hecho cultural. Los estudios presentados ofrecen una mirada amplia que integra dimensiones ambientales, sociales, económicas y de identidad, desde el aprovechamiento de residuos agroindustriales hasta la reivindicación de saberes tradicionales y la crítica a representaciones simbólicas presentes en la alimentación.

Así, el primer trabajo analiza el papel de los huertos urbanos en Medellín como espacios de soberanía alimentaria y sostenibilidad del paisaje urbano, donde convergen saberes ancestrales y técnicos para fortalecer la autonomía alimentaria. El segundo, destaca los aportes de los gastrónomos colombianos en la preservación del patrimonio alimentario, la sostenibilidad y la seguridad nutricional. El tercer estudio, explora la transculturación gastronómica impulsada por mujeres migrantes costeñas en Bogotá, quienes mediante sus prácticas culinarias transforman las cocinas capitalinas en espacios de intercambio cultural. El cuarto, examina las implicaciones socioculturales del consumo

de alcohol y su relación con la prostitución en el centro histórico, revelando cómo los gastrobares funcionan como escenarios donde se reproducen dinámicas de género y poder. El quinto trabajo, ofrece una mirada afrofeminista al producto "Beso de Negra", mostrando cómo la representación visual y publicitaria perpetúa estereotipos raciales y de género en la cultura alimentaria colombiana. Finalmente, la estrategia para el uso de la cáscara de yuca en la gastronomía, propone el aprovechamiento integral de subproductos agroindustriales a través de la elaboración de harina de cáscara de yuca y su aplicación en preparaciones gastronómicas. Mediante un enfoque mixto y diseño experimental, se evaluó la aceptación de productos a base cáscara de yuca. Los resultados evidencian impactos ambientales, económicos y sociales positivos, consolidando la cáscara de yuca como un ingrediente sostenible y con potencial innovador en la industria alimentaria. En conjunto, estas investigaciones reafirman el papel de la gastronomía como campo de transformación social, generador de conciencia ambiental y promotor de equidad cultural, territorial y de género.

Presentación

La presente memoria académica colectiva reúne una serie de investigaciones y experiencias que abordan la gastronomía como un campo de conocimiento interdisciplinar, capaz de articular saberes tradicionales, innovación científica y compromiso social. Los trabajos aquí compilados surgen desde diversas instituciones y contextos, pero convergen en una misma visión: la gastronomía como herramienta para la sostenibilidad, la soberanía alimentaria, la equidad cultural y el reconocimiento de las identidades territoriales.

El espacio académico *Gastronomía, Soberanía Alimentaria y Buen Vivir* del Congreso de Escuelas Gastronómicas de Unicomfacauca, se consolidó como un escenario de reflexión interdisciplinaria donde convergen la agroecología, la cultura alimentaria, la sostenibilidad y las tensiones sociopolíticas asociadas a la alimentación en Colombia. Este encuentro se constituye como un punto de diálogo entre docentes, investigadores, estudiantes y comunidades, permitiendo visibilizar iniciativas que integran la producción responsable, la memoria culinaria y la innovación como ejes transformadores del territorio.

Cada una de las propuestas evidencia cómo los alimentos, las prácticas culinarias y los espacios donde se producen y consumen se constituyen en escenarios de transformación. Desde los huer-

tos urbanos de Medellín, que fortalecen la autonomía alimentaria y promueven el cultivo responsable, hasta las reflexiones del grupo de investigación Horizonte Cultural Gastronómico (HGC) sobre los aportes de los gastrónomos a la preservación del patrimonio culinario colombiano, los proyectos aquí reunidos muestran una gastronomía comprometida con el entorno y las comunidades.

El texto "Del Calor de la Costa a la Mesa Rola" profundiza en la experiencia de mujeres migrantes costeñas que, a través de la cocina, generan procesos de transculturación gastronómica en Bogotá, resignificando sus saberes y construyendo identidad en nuevos territorios. De manera paralela, el estudio "Cartagena, Gastrobares y Prostitución" analiza críticamente las dinámicas de género y poder que emergen en la vida nocturna del centro histórico de Cartagena, donde los espacios gastronómicos se entrelazan con el turismo sexual y las tensiones sociales que de ello derivan.

La reflexión "Construcciones de género y racismo en la alimentación: una mirada afrofeminista al 'Beso de Negra' en Colombia" aborda las representaciones raciales y de género en la cultura alimentaria, cuestionando la persistencia de estereotipos en la producción y consumo de alimentos que utilizan la imagen de la mujer afrocolombiana. Este trabajo amplía el debate sobre la responsabilidad ética y simbólica de la gastronomía como expresión cultural.

Finalmente, el artículo "Estrategia para el uso de la cáscara de yuca en la gastronomía: una alternativa para la sostenibilidad alimentaria" propone un enfoque innovador hacia la valorización de subproductos agroindustriales. Mediante un proceso experimental y demostrativo, se desarrolla harina de cáscara de yuca y se aplica en diversas preparaciones culinarias, demostrando su potencial como ingrediente funcional y sostenible. Los resultados revelan una alta aceptación sensorial y un impacto ambiental positivo al reducir el desperdicio alimentario, fortaleciendo al mismo tiempo la economía circular local.

En conjunto, esta memoria invita a reconocer la gastronomía como un espacio de diálogo entre la ciencia, la cultura y la sociedad, donde convergen las búsquedas por una alimentación más sostenible, equitativa y consciente. Los textos que la componen reflejan el compromiso de docentes, investigadores y estudiantes con la generación de conocimiento aplicado al bienestar colectivo, el respeto por la diversidad cultural y la construcción de futuros más sostenibles desde la cocina.

I.
Línea de investigación: cultura y prácticas tradicionales

Seguridad alimentaria a partir de los huertos urbanos de la ciudad de Medellín y las buenas prácticas

Food security through urban gardens in the city of Medellín and good practices

Sergio Andrés Cano Cuadros[1]
Mariana Sierra Herrera[2]
Eddy Yhomara Rúa Osorio[3]

Resumen

El presente texto analiza el papel de los huertos urbanos como herramienta para lograr el autoabastecimiento, teniendo un enfoque responsable frente a las buenas prácticas agrícolas para obtener producciones de alto contenido nutritivo por su cultivo orgánico; potenciando la soberanía alimentaria de las personas involucradas y la sostenibilidad del paisaje urbano. Por

1 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de Administración. Medellín, Colombia
2 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de Administración. Medellín, Colombia
3 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Facultad de Administración. Medellín, Colombia

medio del método cualitativo se obtuvo la información pertinente, primero, por un rastreo bibliográfico, seguido de visitas, diarios de campo, y entrevistas estructuradas y semiestructuradas a los 12 huertos seleccionados en la ciudad de Medellín. Los datos recolectados permitieron evidenciar las buenas prácticas agrícolas implementadas y el aporte a la seguridad y soberanía alimentaria; concluyendo que los huertos urbanos son un espacio donde interactuan conocimientos ancestrales y técnicos que permiten fomentar el uso de productos locales, autonomía en la elección de los alimentos y construcción de tejido social.

Palabras clave: Huertos urbanos; seguridad alimentaria; buenas prácticas agrícolas; soberanía alimentaria

Abstract

This study analyzes the role of urban gardens as a tool for achieving self-sufficiency, with a responsible approach to good agricultural practices to obtain high-nutrient yields through organic cultivation. It also explores how these gardens can enhance food sovereignty for the people involved and promote the sustainability of the urban landscape. A qualitative methodology was employed, including a literature review, site visits, field notes, and structured and semi-structured interviews with 12 selected urban gardens in Medellín. The collected data allowed us to identify the implemented good agricultural practices and their contribution to food security and sovereignty. The study concludes that urban gardens are spaces where traditional and technical knowledge interact, promoting the use of local products, autonomy in food choices, and the building of social fabric.

Keywords: Urban gardens; food security; good agricultural practices; food sovereignty

Introducción

Dentro de las políticas y estrategias para la eliminación del hambre en el último siglo, surgen las huertas urbanas como terrenos abastecedores de alimentos, que además han sido concebidos como espacios de aprendizaje y de unión comunitaria,

orientados a la construcción de hábitos de autoconsumo de productos de calidad. En este contexto, asegurar alimentos suficientes y variados para la población se convierte en uno de los principales temas de interés en las políticas públicas; sin embargo, dicho interés ha tenido en gran medida un enfoque estrictamente antropométrico, sin considerar los factores sociales y culturales asociados a la producción agrícola de cada colectividad, los cuales forjan su identidad.

La agricultura urbana en Medellín se ha impulsado como una estrategia de política pública, principalmente con el propósito de garantizar la seguridad alimentaria y la generación de ingresos. No obstante, expertos y agricultores urbanos coinciden en que el aporte de las huertas no puede medirse únicamente en términos de productividad, sino que debe contemplar otros enfoques de la actividad, que van desde el cuidado del medio ambiente y la generación de tejido social, hasta su función como espacio educativo, las condiciones paisajísticas del entorno urbano y la relación del ser humano tanto con la tierra como con el alimento (Brand & Muñoz, como se citó en Gómez, 2018, p. 43).

Debido a esto, las huertas urbanas se construyen a partir de las necesidades alimentarias de cada comunidad, donde cada producto cumple una función y tiene una razón de ser dentro de la identidad cultural del hogar. Desde las necesidades culinarias, que incluyen frutas, hortalizas, condimentarias, y aromáticas, hasta el cultivo y uso de plantas medicinales basadas en conocimientos de carácter ancestral y hereditario, las huertas urbanas se consolidan como un pilar en la transmisión de saberes y tradiciones agrícolas, así como en su rol de espacio educativo e investigativo.

Por lo tanto, la investigación propone analizar el impacto de los huertos urbanos en la seguridad alimentaria de la ciudad de Medellín y el efecto que estos generan en la comunidad circundante, teniendo en cuenta las buenas prácticas agrícolas orientadas a garantizar la inocuidad y la calidad de los productos. Mediante un rastreo bibliográfico y trabajo de campo, se busca evidenciar el papel fundamental de los huertos urbanos en las relaciones que se crean entre los miembros de la comunidad (tejido social), tanto a través de la venta y el intercambio como de la interacción de conocimientos, además de reconocer un mayor uso y conocimiento de productos locales y una mayor soberanía en la elección de alimentos.

Marco teórico

La seguridad alimentaria se define como el acceso a físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades alimenticias de la población (FAO, 2024). Para hablar de seguridad alimentaria se necesitan cuatro requisitos: disponibilidad y acceso a los alimentos, utilización adecuada y la estabilidad en el tiempo de estos. El concepto de Seguridad Alimentaria surge y se desarrolla en la segunda mitad del siglo XX cuando en las cumbres internacionales se plantean objetivos a desarrollar por las naciones y organizaciones intergubernamentales para el uso adecuado de los recursos disponibles, estableciéndose así los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) (Pérez Garcés & Quintana Quezada, 2019). Debido a la escasez y falta de suplementos alimenticios, así como problemáticas sociales en países de África, Asia y Latinoamérica, aparecen las nociones de seguridad y soberanía alimentaria como principal eje para combatir el hambre y asegurar una alimentación de calidad para las poblaciones más vulnerables. (Cárcamo y Álvarez, 2014).

En Cuba y otros países de Centroamérica y el Caribe se hace indispensable el desarrollo de programas de seguridad y educación alimentaria debido a problemáticas climatológicas y sociales que han afectado en gran medida la producción y distribución de alimentos en estos países. El desarrollo de proyectos de agricultura urbana, agroindustria sostenible y educación alimentaria impacta a las comunidades desde aspectos diferentes a la producción de alimentos como la salud y la nutrición adecuada. (Barrial y Barrial, 2011).

En el último siglo, los huertos urbanos se establecen como una alternativa de apoyo al aseguramiento de una alimentación adecuada y nutritiva en contextos urbanos, donde se encuentran problemáticas sociales que dificultan el acceso a los alimentos de sus moradores. Según Hernández (2006) “En contextos de vulnerabilidad, además de ser una fuente de recursos y empleo, la agricultura urbana provee grandes cantidades de alimentos a los mercados y comunidades locales, siendo un pilar importante para el bienestar y la seguridad alimentaria de la población urbana.” Por ello, los huertos urbanos requieren de personas con conocimientos tecnificados o saberes ancestrales con respecto al adecuado uso y mantenimiento de espacios destinados a la

producción de alimentos, donde las buenas prácticas agrícolas se convierten en el factor de éxito de una huerta urbana.

Las buenas prácticas agrícolas corresponden a las acciones necesarias para garantizar cultivos sostenibles, agroecológicos e inocuos, y son responsabilidad de todos los individuos que tienen contacto con alimentos en cualquier etapa de su proceso productivo. Primero se resalta el papel fundamental de las semillas, estas no deben ser transgénicas debido al contenido químico que cargan y el riesgo que esto representa para la salud, además, suelen ser estériles, produciendo cultivos que no se pueden reproducir; por ende, cabe resaltar la importancia de organismos que proporcionan semillas sanas como la red de guardianes de semillas, la red de semillas libres de Antioquia y la RECAB. “Apoyamos a los guardianes de semillas por amor a la tierra, a los campesinos. Por tratar de ser coherente en los hábitos. por amor a la vida, por respeto, por el ánimo de querer preservar, de valorar un legado” (Restrepo et al.; 2020, p.20).

Otra práctica importante es la gestión de residuos orgánicos, la cual “es practicada por muchos huerteros y su discurso trasciende la utilidad que tiene la facilidad de elaborar el propio abono e involucra en algunos pocos, conciencia ambiental en busca de gestionar los residuos” (Restrepo et al.; 2020, p.9). la paca, el lombricultivo y el compost, son ejemplos para usar los residuos generados en las casas o instituciones donde las huertas se encuentran, lo cual permite disminuir desechos que normalmente terminan en rellenos sanitarios y producen gases de efecto invernadero.

En este sentido, es necesario tener en cuenta el manejo de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Para Pinilla Delgadillo (2020), “las BPA surgen como una alternativa que permite garantizar la protección ambiental y, a su vez, la inocuidad alimentaria, en concordancia con las prioridades productivas locales, con el fin de lograr beneficios tanto individuales como colectivos” (p. 9). Por lo tanto, aspectos como garantizar que la tierra y el agua utilizadas estén libres de contaminantes, asumir el compromiso con la higiene del personal y de las herramientas, minimizar o eliminar el uso de fertilizantes y agroquímicos, asegurar una adecuada clasificación de los desechos e implementar una correcta rotación de los cultivos resultan indispensables para asegurar la inocuidad y la calidad de los alimentos producidos.

Metodología

A partir de una metodología cualitativa se utilizaron técnicas de recolección de información mediante la observación durante visitas a los 12 huertos seleccionados en diferentes zonas de la ciudad, de categorías familiares y comunitarios, los cuales cumplen con la función de abastecer, capacitar y fortalecer las relaciones de los entornos a partir de las actividades realizadas en el día a día. Se hicieron registros en diarios de campo, informes fotográficos, entrevistas estructuradas y semiestructuradas al personal asociado a los huertos urbanos, también se realizó rastreo bibliográfico y análisis de la literatura sobre las buenas prácticas agrícolas y las condiciones favorables seguidas por la agricultura orgánica en el manejo de las labores del huerto.

Resultados y discusión

Construcción de tejido social

Debido al amplio impacto de los huertos urbanos que son tanto espacios productivos como lugares de aprendizaje, donde se integran los saberes ancestrales y académicos para generar consciencia sobre la soberanía alimentaria, se permite la formación de relaciones entre los integrantes a cargo de la huerta y con los consumidores de los alimentos producidos; además, se regeneran vínculos interpersonales por el intercambio de conocimientos que permite salvaguardar la memoria de prácticas ancestrales y transformar espacios por la restauración ambiental (Restrepo et al.; 2020, p.15). En las visitas realizadas, eran evidentes las relaciones que se han ido formando gracias al mantenimiento de la huerta y su distribución de productos, de hecho uno de los entrevistados aclara que “La huerta comunitaria fue producto de la pandemia, nació en plena pandemia, y a partir de ahí fue que se empezó a tejer los encuentros y los convites” (J. Valencia, comunicación personal, 11 de julio del 2024). Este es el ejemplo de una huerta que hoy día cuenta con 8 personas trabajando directamente en ella e impacta a 20 familias de la comunidad.

También hay otras huertas donde su enfoque es más educativo y permiten espacios de integración de todo el grupo etario, “estos laboratorios donde eran predominantemente adultos mayores

eran los que recibían a los niños y a los jóvenes y hacían como de anfitriones, uníamos como esos dos, dos generaciones ahí, como el que tiene la experiencia y el que apenas viene a conocer" (A. Peréz, comunicación personal, 26 de junio del 2024), siendo evidente el impacto de las huertas en la formación de tejido social.

Aporte a la Seguridad Alimentaria

Teniendo en cuenta el espacio requerido para producir alimentos que puedan suplir en un cien por ciento las necesidades alimentarias, se evidencia que en las huertas urbanas —donde el espacio de siembra es limitado— la horticultura y el cultivo de plantas aromáticas constituyen las principales prácticas agrícolas presentes en la ciudad, a diferencia de otros insumos agrícolas y ganaderos que requieren una mayor extensión de tierra para su producción (Nadal Fuentes et al., 2015, p. 100). Este fenómeno resulta evidente en varios de los encuestados, ya que, al indagar sobre el impacto económico de las huertas en su entorno, se señala que "el cultivo de la huerta no mejora de manera significativa en las casas de las personas que participan, ya que no se cosechan cosas a gran escala… para poder generar más impacto se tendría que tener un cultivo más grande y en realidad nuestro espacio no da para hacerlo" (Piedrahita, comunicación personal, 5 de julio de 2024). Por ende, los casos en los que las huertas sí logran abastecer en su totalidad las necesidades alimentarias y representan un ahorro económico significativo se presentan, principalmente, en áreas circundantes a las ciudades que cuentan con las variables necesarias para una producción de mayor escala (Duarte-Goyes et al., 2019, p. 19).

A pesar de lo anteriormente mencionado, los huertos urbanos sí responden a otras necesidades asociadas a la seguridad alimentaria. En primer lugar, responden a aspectos culturales, debido a la carga de identidad culinaria que tienen estas hortalizas y plantas aromáticas. En segundo lugar, se destaca su importancia nutricional, no porque abastezcan la totalidad de las necesidades calóricas, sino por la calidad de los productos obtenidos, dado que no contienen restos de fertilizantes o agroquímicos y, además, se implementan con fines medicinales. Al respecto, uno de los participantes señala: "nosotros nos abastecemos de nuestra huerta de todas las aromáticas y medicinales, que consumimos bastante; todos los días estamos tomando por salud o cuando tenemos alguna afección… aquí es en clave de economía del cuidado y economía del ahorro" (Valencia, comunicación personal,

11 de julio de 2024). Por último, los huertos urbanos cumplen un papel fundamental al aportar variedad a la dieta de los consumidores, ya que no se limitan al consumo de monocultivos ofrecidos en los mercados. En este sentido, se afirma que

> tiene un impacto muy grande porque nosotros validamos qué especies y variedades, porque a veces el problema es que la gente solamente toma la especie como tal, pero es mucho problema de variedades y uno les insiste mucho, siempre que compren una semilla póngale el apellido (Elejalde, comunicación personal, 5 de julio de 2024).

Fomentar el uso de productos locales y de temporada

A partir de la información recolectada durante las visitas a los huertos seleccionados, se evidencia la iniciativa de producir insumos locales que resultan significativos para la cultura y la identidad de cada comunidad, razón por la cual los cultivos representan los gustos y sazones de cada individuo. Como menciona Patiño (2007), "desde luego, la especial sazón se la deberemos a la combinación precisa, de delicado balance, de cebolla, ajo, cimarrón, y cilantro, que procede de sabias cocineras negras" (p. XX). Esta situación se evidencia en el caso de Mariela Córdoba, participante de una huerta urbana en la que se inició la siembra de cilantro cimarrón, característico de las comidas tradicionales del Chocó y poco consumido en Medellín, pero incorporado en este espacio gracias a la identidad cultural que ella porta. Otro ejemplo es la preparación de comidas tradicionales, como los frijoles con las coles que ellos mismos cultivan, así como la implementación de cebolla, tomate, lechuga, cebolla veleña y plantas aromáticas en sus recetas diarias. Incluso, se genera un intercambio de saberes entre los integrantes de la huerta cuando comparten recetas entre sí, lo que promueve dietas más diversas, salvaguarda costumbres ancestrales cargadas de identidad, fomenta un consumo más responsable mediante el uso de alimentos de temporada y produce un fuerte sentido de pertenencia frente a lo que se consume, debido a la conciencia que adquieren respecto al cuidado de sus cuerpos y del medio ambiente.

Cadenas cortas de comercialización

Según Amaya Gómez (2018) "los expertos consideraron que una de las alternativas de la agricultura urbana para el futuro próximo es la articulación de la oferta de alimentos producidos en la ciudad mediante la implementación de cadenas cortas de comercialización", debido a que la intervención de terceros aumenta el precio de los alimentos, entorpeciendo el crecimiento económico de los agricultores que se abastecen de la tierra; por otro lado, se permite una relación en donde el consumidor adapta su alimentación con los productos a disposición, respetando los ciclos y tiempos de cada cultivo, sin la necesidad de usar agroquímicos que aceleran la producción, y por último, se logra que los alimentos orgánicos y sostenibles cobren más valor frente a un comprador consciente y a su vez garantiza un producto apetecible de autoconsumo para las comunidades locales.

Conclusiones

Las huertas urbanas de la ciudad de Medellín más que terrenos destinados a la producción agrícola, son lugares de aprendizaje y afianzamiento de la identidad de cada familia y su relación con los alimentos. En dicho ejercicio se evidencia la implementación de las buenas prácticas agrícolas como estrategia de inocuidad y cuidado del consumidor.

Las huertas urbanas no son una solución definitiva a los requerimientos de la seguridad alimentaria, no obstante son un complemento y apoyo al alcance de las dietas variadas y nutritivas para las comunidades involucradas.

Las huertas urbanas en la ciudad de Medellín constituyen espacios de integración y aprendizaje, los cuales se sustentan en el apoyo de la comunidad, sistemas de intercambio de productos y saberes que reafirman la carga cultural que poseen los alimentos dependiendo del lugar de cosecha. Debido a esto, la apropiación y empoderamiento comunitario han sido base fundamental para el éxito y la sostenibilidad de los proyectos de huertas orgánicas urbanas; la educación e integración de las comunidades sobre los distintos beneficios que aporta la implementación de huertas urbanas asegura su permanencia en el tiempo.

Referencias

Amaya Gómez, J. (2018). *Agricultura urbana en Medellín. Experiencias y contribuciones de los proyectos: huertas para el abastecimiento de alimentos y Fundación Palomá a la seguridad alimentaria*. Repositorio Institucional de la Universidad de Antioquia. https://hdl.handle.net/10495/11327

Barrial Martínez, A., & Barrial Martínez, A. (2011). La educación alimentaria y nutricional desde una dimensión sociocultural como contribución a la seguridad alimentaria y nutricional. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*. https://www.eumed.net/rev/cccss/16/bmbm.html

Cárcamo, R., & Álvarez, A. (2014). La seguridad alimentaria y las políticas públicas: Una visión conceptual. *Sociedades Rurales, Producción y Medio Ambiente*, *14*(27), 97–126. Universidad Autónoma Metropolitana. https://sociedadesrurales-ojs.xoc.uam.mx/index.php/srpma/article/view/260

Duarte-Goyes, A., Rosero Erazo, L., Guerra Acosta, A., & Moreno Ortega, P. (2019). Diversidad biológica y seguridad alimentaria que ofrecen las huertas urbanas del altiplano andino-amazónico en el Valle de Sibundoy, Putumayo, Colombia. *Cuadernos de Biodiversidad*, *(57)*, 12–25. https://doi.org/10.14198/cdbio.2019.57.02

FAO, FIDA, UNICEF, PMA, & OMS. (2024). *Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2024: Financiación para poner fin al hambre, la inseguridad alimentaria y todas las formas de malnutrición*.

Hernández, L. (2006). La agricultura urbana y caracterización de sus sistemas productivos y sociales, como vía para la seguridad alimentaria en nuestras ciudades. *Cultivos Tropicales*, *27*(2), 13–25. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193215872002

Nadal Fuentes, A., Cerón, I., Cuerva, E., Gabarrell, X., Josa, A., Pons, O., & Sanyé Mengual, E. (2015). Agricultura urbana en el marco de un urbanismo sostenible. *Temes de Disseny*, *(31)*, 92–103. https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2117/79204/298461-417053-1-PB.pdf

Patiño, G. (2007). *Fogón de negros: Cocina y cultura en una región latinoamericana*. Convenio Andrés Bello.

Pérez Garcés, R., & Quintana Quezada, S. (2019). Enfoques y factores asociados a la inseguridad alimentaria. *Revis-*

ta de Salud Pública y Nutrición, *18*(1), 15–24. Universidad Autónoma de Nuevo León. https://doi.org/10.29105/respyn18.1-3

Pinilla Delgadillo, E. (2020). *Implementación de buenas prácticas agrícolas (BPA) para el establecimiento de huertas caseras en el municipio de Tenjo (Cundinamarca)*. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. https://repository.unad.edu.co/handle/10596/38575

Restrepo, P., Gallego, L., Manosalva, K., Sandoval, C., Correa, M., & Vergara, S. (2020). *Algunas conclusiones del informe de investigación: Prácticas comunicativas en la agricultura urbana de Medellín*. Red de Huerteros Medellín. https://www.redhuerterosmedellin.org/investigacion-agricultura-urbana-medellin/

Restrepo, P., Gallego, L., Manosalva, K., Sandoval, C., Correa, M., & Vergara, S. (2020). *Prácticas comunicativas en la agricultura urbana de Medellín*. Red de Huerteros Medellín. https://www.redhuerterosmedellin.org/wp-content/uploads/2020/06/practicas-comunicativas-en-agricultura-urbana-en-medellin.pdf

Aportes como gastrónomos a la soberanía alimentaria, una mirada del grupo de investigación HGC: Horizonte Cultural Gastronómico, Fundación Universitaria Horizonte

Contributions as gastronomes to food sovereignty, a view of the HGC research group; Horizonte Cultural Gastronomic, Horizonte University Foundation

Lina Marisol Bermúdez Mayorga[1]

1 Fundación Universitaria Horizonte

Resumen

El grupo de investigación Horizonte Cultural Gastronómico (HGC) de la Fundación Universitaria Horizonte explora los aportes de los gastrónomos a la soberanía alimentaria en Colombia. A través de un enfoque interdisciplinario, este estudio analiza cómo las prácticas culinarias y el conocimiento gastronómico pueden contribuir a la preservación de la cultura alimentaria local, la sostenibilidad de los recursos y la seguridad alimentaria. Los resultados destacan la importancia de integrar la gastronomía en políticas y estrategias que promuevan una alimentación sostenible y culturalmente relevante.

Palabras clave: soberanía alimentaria; sostenibilidad alimentaria; cultura alimentaria; prácticas culinarias

Abstract

The Horizonte Cultural Gastronomic Research Group (HGC) of the Horizonte University Foundation explores the contributions of gastronomes to food sovereignty in Colombia. Through an interdisciplinary approach, this study analyzes how culinary practices and gastronomic knowledge can contribute to the preservation of local food culture, resource sustainability and food security. The results highlight the importance of integrating gastronomy into policies and strategies that promote sustainable and culturally relevant food.

Keywords: food sovereignty; food sustainability; food culture; culinary practices

Introducción

La soberanía alimentaria ha ganado relevancia en las últimas décadas como una respuesta al modelo agroalimentario industrializado, que ha generado desequilibrios económicos, ambientales y sociales en muchos países. Este concepto, propuesto inicialmente por el movimiento campesino internacional La Vía Campesina en 1996, destaca la necesidad de que los pueblos,

comunidades y naciones puedan definir sus propias políticas alimentarias y agrícolas, protegiendo sus sistemas locales de producción y distribución frente a los intereses del mercado global (Patel, 2009). En lugar de centrarse únicamente en la seguridad alimentaria, que se refiere al acceso a alimentos suficientes, la soberanía alimentaria pone el foco en quién controla el sistema alimentario y cómo se producen los alimentos, dando prioridad a los pequeños productores y al respeto por las prácticas sostenibles y tradicionales (Rosset, 2008).

En este sentido, la gastronomía juega un papel central al ser una disciplina que no solo involucra la preparación y consumo de alimentos, sino también la preservación del conocimiento culinario y cultural de cada región. Montanari (2006) subraya que la gastronomía es una manifestación cultural y una forma de interacción social, uniendo la historia, la tradición, y la innovación en el uso de los alimentos. Por lo tanto, los gastrónomos, como custodios de estas tradiciones, pueden ser actores clave en la promoción de la soberanía alimentaria, al preservar y revitalizar las técnicas y los ingredientes locales en sus prácticas culinarias.

El grupo de investigación Horizonte Cultural Gastronómico (HGC), vinculado a la Fundación Universitaria Horizonte, ha centrado sus esfuerzos en analizar el vínculo entre gastronomía y soberanía alimentaria, destacando la relevancia de la cocina como herramienta de resistencia cultural frente a la globalización alimentaria. Estudios como los de Caldwell (2015) y Méndez (2014) han enfatizado que las tradiciones gastronómicas, además de ser expresión de identidad, son fundamentales para la sostenibilidad, ya que muchas de estas prácticas culinarias ancestrales se desarrollaron en armonía con el medio ambiente y pueden ofrecer soluciones a los desafíos actuales de la crisis alimentaria.

Este estudio busca analizar los aportes que los gastrónomos, en su rol de guardianes de las tradiciones alimentarias, pueden hacer al fortalecimiento de los sistemas alimentarios locales. A través de un enfoque interdisciplinario que combina gastronomía, antropología, y sostenibilidad, se exploran las prácticas y conocimientos que contribuyen tanto a la preservación de la identidad cultural como al uso responsable de los recursos locales, elementos clave para la construcción de un sistema alimentario justo y sostenible.

La gastronomía, como disciplina, ofrece la posibilidad de abordar la soberanía alimentaria desde una perspectiva holística, integrando la cultura, la economía y el medio ambiente. A medida

que los países buscan soluciones frente a la inseguridad alimentaria, la intervención de los gastrónomos, especialmente aquellos comprometidos con el uso de ingredientes locales y prácticas sostenibles, puede ser determinante para redefinir los sistemas alimentarios en sintonía con los valores de la soberanía alimentaria.

Marco teórico

El marco teórico de esta investigación se sustenta en tres conceptos clave: la soberanía alimentaria, la gastronomía y su relación con la sostenibilidad y la identidad cultural.

El concepto de soberanía alimentaria fue propuesto por el movimiento campesino internacional La Vía Campesina en 1996, en respuesta a la creciente globalización del sistema alimentario y a los impactos negativos de las políticas neoliberales en la producción agrícola local (Rosset, 2008). Según La Vía Campesina, la soberanía alimentaria es "el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas agrarias y alimentarias, a proteger y regular la producción agrícola doméstica y a decidir en qué medida quieren ser autosuficientes" (Patel, 2009). Esta definición pone énfasis en el control local sobre los recursos y la producción de alimentos, en contraposición al sistema de seguridad alimentaria que se enfoca únicamente en la disponibilidad y el acceso a los alimentos.

Autores como McMichael (2014) argumentan que la soberanía alimentaria no solo implica el acceso a alimentos suficientes, sino que también incluye la capacidad de las comunidades para producir sus alimentos de manera sostenible, respetando las prácticas y saberes tradicionales. En este sentido, la soberanía alimentaria defiende una producción de alimentos basada en la agroecología, el respeto por la biodiversidad y la justicia social (Altieri & Toledo, 2011). Este enfoque es especialmente relevante en países como Colombia, donde la dependencia de los mercados internacionales y las políticas agrarias dominadas por grandes empresas han erosionado la capacidad de las comunidades locales para controlar su producción alimentaria.

La gastronomía, tradicionalmente entendida como el arte de preparar y degustar alimentos, ha evolucionado para abarcar un conjunto de saberes y prácticas que influyen no solo en el ámbito culinario, sino también en la sostenibilidad y la identidad cultural (Montanari, 2006). La gastronomía se ha convertido en un espacio de resistencia cultural, donde la preservación de ingredientes loca-

les y técnicas culinarias tradicionales actúa como una forma de resistencia ante la homogeneización impuesta por el mercado global.

Caldwell (2015) sostiene que la gastronomía está intrínsecamente vinculada a la cultura, ya que cada plato cuenta una historia sobre el entorno, la gente y las prácticas agrícolas de una región. Por tanto, el rol de los gastrónomos va más allá de la creación culinaria; estos profesionales también actúan como guardianes del patrimonio cultural y promotores de la biodiversidad alimentaria, al rescatar ingredientes y recetas que están en riesgo de desaparecer debido a la industrialización y la globalización.

Además, Méndez (2014) señala que la gastronomía puede desempeñar un papel clave en la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles. Los gastrónomos, a través de su influencia en el consumo y las tendencias alimentarias, pueden promover prácticas agrícolas sostenibles, como la agroecología, que integran conocimientos tradicionales y científicos para producir alimentos respetando los ecosistemas naturales. La agroecología, según Altieri y Toledo (2011), es fundamental para la soberanía alimentaria, ya que ofrece un modelo de producción que prioriza la diversidad biológica y la sostenibilidad a largo plazo, en contraposición al monocultivo y la agricultura intensiva.

La agroecología ha sido reconocida como uno de los pilares de la soberanía alimentaria, ya que propone un modelo de agricultura sostenible basado en los conocimientos tradicionales, la biodiversidad y la autonomía de las comunidades locales (Altieri, 2009). La agroecología no solo busca mejorar la producción de alimentos de manera sostenible, sino que también promueve la equidad social, el fortalecimiento de la economía local y la preservación de la cultura alimentaria. En este sentido, la gastronomía agroecológica se convierte en una herramienta para la resistencia cultural y la lucha contra el sistema alimentario industrial (Rosset & Martínez-Torres, 2012).

Por otro lado, la economía solidaria también juega un papel fundamental en la construcción de sistemas alimentarios más justos y sostenibles. Según Singer (2002), la economía solidaria se basa en principios de cooperación, equidad y solidaridad, promoviendo relaciones económicas que priorizan el bienestar colectivo sobre el beneficio individual. En el contexto de la soberanía alimentaria, la economía solidaria permite fortalecer los lazos entre productores, gastrónomos y consumidores, creando redes locales de producción y consumo que reducen la dependencia de mercados globales y fomentan la justicia social.

La gastronomía, al promover el uso de ingredientes locales y tradicionales, puede contribuir significativamente a la preservación de la biodiversidad. Méndez (2014) sugiere que los platos tradicionales reflejan la biodiversidad de una región, ya que están compuestos por una variedad de ingredientes que se obtienen de los ecosistemas locales. La promoción y el uso de estos ingredientes ayudan a mantener la diversidad biológica y a conservar especies que podrían verse amenazadas por la expansión de monocultivos y la agricultura industrial.

Teniendo en cuenta que la biodiversidad es esencial para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, ya que la diversidad de cultivos y especies garantiza la resiliencia ante los cambios climáticos y otros factores adversos (Altieri & Nicholls, 2005). En este sentido, los gastrónomos tienen la capacidad de influir en las decisiones de los consumidores, promoviendo el consumo de alimentos locales y sostenibles que contribuyan a la conservación de la biodiversidad y al fortalecimiento de la soberanía alimentaria.

Metodología

La presente investigación se llevó a cabo bajo un enfoque cualitativo, que permite comprender en profundidad los fenómenos sociales, culturales, y ambientales vinculados a la soberanía alimentaria desde la perspectiva de los actores implicados (Creswell & Poth, 2018). Según Denzin y Lincoln (2011), el enfoque cualitativo es adecuado para estudiar fenómenos complejos como los sistemas alimentarios, ya que se centra en la interpretación subjetiva y la contextualización de los significados que los participantes atribuyen a sus experiencias. Esto es particularmente relevante en el campo de la gastronomía y la soberanía alimentaria, dado que ambas involucran dinámicas sociales, culturales y económicas que no pueden ser capturadas completamente a través de enfoques cuantitativos.

Diseño de Investigación

El diseño de esta investigación es de tipo estudio de caso. Según Yin (2018), los estudios de caso son útiles para investigar fenómenos contemporáneos dentro de su contexto real, especialmente cuando las fronteras entre el fenómeno y el contexto no son claramente evidentes. En este caso, el estudio se centró en di-

versas comunidades colombianas donde la Fundación Universitaria Horizonte tiene presencia y donde se desarrollan actividades relacionadas con la gastronomía y la soberanía alimentaria. El enfoque en estas comunidades permitió una visión integral de cómo los gastrónomos, productores locales y líderes comunitarios interactúan en la promoción de sistemas alimentarios sostenibles.

Participantes

Los participantes de esta investigación incluyeron tres grupos clave: gastrónomos, productores locales y líderes comunitarios. Los gastrónomos seleccionados para las entrevistas fueron profesionales en activo que colaboran con proyectos de la Fundación Universitaria Horizonte, en su mayoría especializados en cocina tradicional y el uso de ingredientes locales. Los productores locales fueron seleccionados de cooperativas y mercados locales en las comunidades seleccionadas, ya que desempeñan un papel esencial en la cadena de suministro de alimentos y la preservación de la biodiversidad local. Finalmente, los líderes comunitarios entrevistados eran personas involucradas en la organización de actividades culturales y gastronómicas, así como en la defensa de los derechos a la soberanía alimentaria en sus respectivas comunidades.

Se empleó un muestreo intencional (Patton, 2015) para seleccionar a los participantes que, por su experiencia y conocimientos, pudieran proporcionar información rica y detallada sobre el tema de estudio. El número total de participantes fue de 20: 10 gastrónomos, 5 productores locales y 5 líderes comunitarios, lo que permitió recoger diversas perspectivas sobre el papel de la gastronomía en la promoción de la soberanía alimentaria.

Técnicas de Recolección de Datos

Se utilizaron tres técnicas principales para la recolección de datos: entrevistas en profundidad, observación participativa y análisis documental.

1. Entrevistas en profundidad: esta técnica cualitativa se utilizó para obtener información detallada sobre las experiencias, percepciones y conocimientos de los participantes (Kvale & Brinkmann, 2015). Se diseñó una guía de entrevista semiestructurada que incluía preguntas

abiertas sobre las prácticas gastronómicas, el uso de ingredientes locales, las relaciones con los productores y la percepción de la soberanía alimentaria. Las entrevistas, de aproximadamente 60 minutos de duración, se realizaron de manera presencial en las comunidades seleccionadas. Todas las entrevistas fueron grabadas con el consentimiento de los participantes y transcritas para su posterior análisis.

2. Observación participativa: además de las entrevistas, se realizaron observaciones participativas en eventos gastronómicos, mercados locales y talleres de cocina organizados por la Fundación Universitaria Horizonte. La observación participativa permite al investigador integrarse en el entorno social de los participantes para comprender de manera directa las interacciones, prácticas y dinámicas culturales relacionadas con la gastronomía (Emerson et al., 2011). Se registraron notas de campo detalladas que incluyeron descripciones de las interacciones entre gastrónomos y productores locales, el uso de ingredientes autóctonos y las conversaciones informales sobre la importancia de la soberanía alimentaria.
3. Análisis documental: se llevó a cabo un análisis documental de políticas públicas y documentos institucionales relacionados con la soberanía alimentaria y la gastronomía en Colombia. Este análisis incluyó leyes, decretos, programas gubernamentales y documentos de organizaciones no gubernamentales que abordan temas como la protección de la biodiversidad, el apoyo a los pequeños productores y la promoción de prácticas agroecológicas. El análisis documental permitió contextualizar las prácticas observadas en un marco más amplio de políticas públicas y entender cómo estas influyen en las comunidades estudiadas (Bowen, 2009).

Análisis de datos

El análisis de los datos se realizó siguiendo el método de análisis temático propuesto por Braun y Clarke (2006). Este enfoque cualitativo permite identificar, analizar e interpretar patrones o temas significativos en los datos recogidos. El proceso de análisis incluyó las siguientes fases:

1. Familiarización con los datos: se revisaron las transcripciones de las entrevistas y las notas de campo de las observaciones participativas varias veces para obtener una comprensión profunda del contenido.
2. Codificación: se realizaron códigos iniciales sobre las unidades de significado relevantes en los datos. Estos códigos incluyeron temas como "uso de ingredientes locales", "prácticas culinarias tradicionales", "relaciones con productores" y "percepción de la soberanía alimentaria".
3. Identificación de temas: los códigos se agruparon en temas más amplios que reflejan los patrones observados en los datos. Algunos de los temas identificados fueron "preservación de la identidad cultural a través de la gastronomía", "rescate de técnicas tradicionales" y "desafíos de la producción local en el contexto global".
4. Revisión de los temas: los temas se revisaron para asegurar que fueran coherentes y representaran adecuadamente los datos. Se descartaron temas redundantes y se agruparon otros más pequeños para formar categorías más amplias.
5. Definición y denominación de los temas: se definieron los temas finales y se les dio un nombre adecuado para representar el contenido de cada uno de ellos. Estos temas proporcionaron la estructura para el informe final.

Validación de la investigación

Para garantizar la credibilidad y confiabilidad de los resultados, se utilizaron diversas estrategias de validación cualitativa. En primer lugar, se aplicó la técnica de triangulación (Flick, 2018), combinando diferentes métodos de recolección de datos (entrevistas, observación participativa, y análisis documental) para obtener una comprensión más completa del fenómeno estudiado. En segundo lugar, se realizó un contraste entre pares, donde algunos de los participantes revisaron y validaron las interpretaciones del investigador para asegurar que sus perspectivas y experiencias estuvieran representadas de manera precisa. Por último, el proceso de auditoría externa incluyó la revisión del diseño de la investigación y el análisis de los datos por parte de investigadores ajenos al estudio para asegurar la coherencia y solidez metodológica.

Resultados

Los resultados del presente estudio muestran que los gastrónomos tienen un papel fundamental en la promoción de la soberanía alimentaria, especialmente en comunidades donde los sistemas alimentarios locales están bajo presión por la globalización y la industrialización de la agricultura. Uno de los hallazgos más destacados es que los gastrónomos, a través de su práctica culinaria, promueven el uso de ingredientes locales y técnicas culinarias tradicionales, lo que no solo contribuye a la preservación de la identidad cultural, sino que también apoya directamente a los productores locales (Montanari, 2006). Al integrar ingredientes autóctonos en sus preparaciones y destacar la riqueza culinaria de cada región, los gastrónomos actúan como intermediarios entre los agricultores y los consumidores, generando una demanda de productos que, de otro modo, podrían ser desplazados por productos de la agricultura industrial o importados.

Los gastrónomos, al rescatar y poner en valor las recetas tradicionales, contribuyen a la resistencia cultural frente a la homogeneización alimentaria. Este fenómeno fue evidente en varias de las comunidades estudiadas, donde las entrevistas revelaron que la gastronomía se utiliza como una herramienta para fortalecer el sentido de pertenencia e identidad local, especialmente entre las generaciones más jóvenes que, a través de la cocina, redescubren sus raíces culturales (Caldwell, 2015). De esta manera, los gastrónomos no solo están preservando técnicas y conocimientos, sino que están creando un espacio de diálogo intergeneracional donde los saberes tradicionales pueden ser transmitidos y adaptados a las necesidades contemporáneas.

Por otra parte, la investigación también encontró que la gastronomía puede actuar como un puente entre los saberes tradicionales y las innovaciones sostenibles. En muchas de las entrevistas, los participantes mencionaron que los gastrónomos no solo utilizan ingredientes tradicionales, sino que también están explorando nuevas formas de preparar y presentar estos alimentos, incorporando técnicas sostenibles que respetan el entorno local y que son consistentes con los principios de la agroecología (Altieri & Toledo, 2011). Por ejemplo, varios gastrónomos entrevistados están integrando prácticas como el uso de insumos orgánicos, la reducción del desperdicio alimentario y la elaboración de menús que priorizan alimentos de temporada, lo cual contribuye a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios locales.

Finalmente, se observó que la gastronomía también facilita el acceso a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, especialmente en comunidades rurales donde los sistemas alimentarios industriales han desplazado productos locales de alto valor nutricional. Los gastrónomos, al redescubrir y promover el consumo de estos alimentos, están ayudando a mejorar la seguridad alimentaria a nivel local, al mismo tiempo que fortalecen los lazos entre productores y consumidores, lo que fomenta la creación de redes solidarias de producción y consumo (Rosset & Martínez-Torres, 2012). Este enfoque no solo apoya la economía local, sino que también asegura que los alimentos consumidos sean nutritivos, respeten las prácticas culturales y sean sostenibles a largo plazo.

Discusión

Los hallazgos de este estudio aportan una visión más profunda sobre el papel crucial que desempeñan los gastrónomos en la promoción de la soberanía alimentaria, situándolos como actores clave en la construcción de sistemas alimentarios sostenibles y culturalmente relevantes. En primer lugar, se confirma la hipótesis de que los gastrónomos no solo son responsables de la preparación de alimentos, sino que también actúan como guardianes de la identidad cultural, al preservar y revitalizar técnicas culinarias tradicionales que, de otro modo, podrían perderse en un contexto de globalización (Montanari, 2006). Este aspecto es especialmente relevante en comunidades rurales y marginadas, donde la gastronomía local está íntimamente ligada a las costumbres, tradiciones y al conocimiento ancestral de los pueblos.

La investigación destaca que la gastronomía puede funcionar como un medio para impulsar la economía local, ya que los gastrónomos juegan un papel importante en la conexión entre los productores locales y los consumidores. Esta dinámica es esencial para fortalecer los sistemas alimentarios locales y promover la sostenibilidad, ya que fomenta el consumo de productos autóctonos y de temporada, lo que reduce la dependencia de las cadenas de suministro globalizadas (Hinrichs, 2000). Este vínculo entre el gastrónomo y el productor local también se alinea con los principios de la economía solidaria, que enfatiza la colaboración, el comercio justo y el apoyo mutuo en las comunidades (Coraggio, 2011). Sin embargo, se identifican varios desafíos que limitan

esta contribución, tales como la falta de infraestructura adecuada y la baja visibilidad de los productos locales en mercados más amplios, lo que puede desalentar a los consumidores y disminuir el impacto económico potencial de estas prácticas.

Un punto clave de la discusión es el papel de la educación gastronómica en la promoción de la soberanía alimentaria. Los resultados sugieren que la formación de futuros gastrónomos debe ir más allá de las técnicas culinarias tradicionales, incorporando conocimientos sobre agroecología, economía circular y prácticas alimentarias sostenibles (Altieri & Toledo, 2011). Esto implica la necesidad de una revisión de los programas educativos en instituciones académicas para integrar estos enfoques, de modo que los estudiantes no solo se conviertan en chefs hábiles, sino en defensores de la soberanía alimentaria que puedan liderar cambios en sus comunidades. Este tipo de formación contribuiría a que los gastrónomos tengan un enfoque integral de la cadena alimentaria, comprendiendo la importancia de apoyar a los productores locales, respetar la biodiversidad y minimizar el impacto ambiental de sus prácticas.

Un aspecto fundamental que se desprende de los hallazgos es la necesidad de colaboración intersectorial. La soberanía alimentaria no puede lograrse exclusivamente a través de la gastronomía; requiere la intervención coordinada de actores de diferentes sectores, como el sector agrícola, el gobierno y las organizaciones de la sociedad civil (Rosset & Martínez-Torres, 2012). En este sentido, los gastrónomos pueden desempeñar un papel mediador al conectar a los consumidores con los productores locales, pero para maximizar su impacto es necesario un entorno que facilite estas conexiones. Por ejemplo, las políticas públicas deben orientarse hacia el apoyo a los pequeños productores y la creación de redes alimentarias locales, donde la gastronomía desempeñe un papel integrador. El estudio sugiere que la inclusión de la gastronomía en las políticas públicas sería una estrategia efectiva para fortalecer la soberanía alimentaria a nivel regional y nacional. Políticas que promuevan la educación alimentaria, la agroecología y el consumo responsable pueden reforzar los esfuerzos de los gastrónomos para crear una oferta gastronómica que sea a la vez sostenible y accesible para la población.

Uno de los desafíos más importantes que emergen de esta investigación es la tensión entre la innovación y la tradición en la gastronomía. Si bien la preservación de las técnicas culinarias

tradicionales es fundamental para la soberanía alimentaria, también es necesario adaptarlas a los contextos contemporáneos y aprovechar las innovaciones tecnológicas y culinarias que pueden mejorar la sostenibilidad (Caldwell, 2015). No obstante, esta adaptación debe hacerse con cuidado para evitar la "comodificación" de los alimentos tradicionales, que puede trivializar su significado cultural y convertirlos en meros productos de consumo masivo, despojándolos de su contexto original (Trubek, 2008). Los gastrónomos enfrentan el reto de equilibrar la autenticidad cultural con la innovación en un mercado gastronómico cada vez más competitivo y globalizado.

Conclusiones

En este estudio se ha demostrado que los gastrónomos desempeñan un papel crucial en la promoción de la soberanía alimentaria, no solo a través de la preservación y difusión de las técnicas culinarias tradicionales, sino también mediante su influencia en la economía local y el fortalecimiento de los sistemas alimentarios sostenibles. Los gastrónomos se han convertido en intermediarios entre los productores locales y los consumidores, promoviendo el uso de ingredientes autóctonos y de temporada, lo cual contribuye a reducir la dependencia de productos industrializados y mejorar la sostenibilidad alimentaria (Montanari, 2006). Esta conexión, además de revalorizar las prácticas culturales, fomenta el apoyo a las economías locales y fortalece las redes solidarias.

Asimismo, se ha evidenciado que la educación gastronómica juega un papel fundamental en este proceso. Para que los gastrónomos puedan continuar siendo actores relevantes en la promoción de la soberanía alimentaria, es necesario que las instituciones académicas revisen sus programas educativos e incorporen aspectos relacionados con la agroecología, la sostenibilidad y la economía solidaria (Altieri & Toledo, 2011). Formar a los gastrónomos desde una perspectiva más integral y sostenible contribuirá a un sistema alimentario más justo, equitativo y respetuoso con los recursos locales.

Por último, este estudio destaca la importancia de la integración de la gastronomía en las políticas públicas. Los esfuerzos individuales de los gastrónomos necesitan el respaldo de un marco político y social que promueva la soberanía alimentaria a nivel nacional. Las políticas públicas que fomenten el consumo responsable, el apoyo a los pequeños productores y la educación alimentaria contribuirán significativamente a la creación de un sistema alimentario más sostenible y justo para todos (Rosset & Martínez-Torres, 2012).

Referencias

Altieri, M. A. (2009). Agroecology, small farms, and food sovereignty. *Monthly Review, 61*(3), 102–113.

Altieri, M. A., & Nicholls, C. I. (2005). *Agroecology and the search for a truly sustainable agriculture*. United Nations Environment Programme.

Altieri, M. A., & Toledo, V. M. (2011). The agroecological revolution in Latin America: Rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. *The Journal of Peasant Studies, 38*(3), 587-612.

Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. Qualitative Research Journal, 9(2), 27-40. https://doi.org/10.3316/QRJ0902027

Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. Qualitative Research in Psychology, 3(2), 77-101. https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa

Caldwell, M. (2015). *Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union*. University of California Press.

Coraggio, J. L. (2011). Economía social y solidaria: El trabajo antes que el capital. Universidad Nacional de General Sarmiento.

Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches (4th ed.). SAGE.

Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (Eds.). (2011). The SAGE handbook of qualitative research (4th ed.). SAGE.

Emerson, R. M., Fretz, R. I., & Shaw, L. L. (2011). Writing ethnographic fieldnotes (2nd ed.). University of Chicago Press.

Flick, U. (2018). An introduction to qualitative research (6th ed.). SAGE.

Hinrichs, C. C. (2000). Embeddedness and local food systems: Notes on two types of direct agricultural market. Journal of Rural Studies, 16(3), 295-303.

Kvale, S., & Brinkmann, S. (2015). Interviews: Learning the craft of qualitative research interviewing (3rd ed.). SAGE.

McMichael, P. (2014). Sovereignty, environmental politics and the agrarian question. In Bernstein, H. & Byres, T. J. (Eds.), *Class dynamics of agrarian change*. Fernwood Publishing.

Méndez, A. (2014). *Cultura, sostenibilidad y gastronomía: una aproximación a la cocina tradicional como patrimonio cultural*. Ediciones Complutense.

Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.

Patel, R. (2009). *Food sovereignty*. The Journal of Peasant Studies, 36(3), 663–706.

Patton, M. Q. (2015). Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice (4th ed.). SAGE.

Rosset, P. (2008). *Food sovereignty and the contemporary food crisis*. Development, 51(4), 460–463.

Rosset, P., & Martínez-Torres, M. E. (2012). Rural social movements and agroecology: Context, theory, and process. *Ecology and Society, 17*(3), 17.

Singer, P. (2002). La economía solidaria en Brasil: Autogestión como respuesta a la crisis económica. *Economía y Sociedad, 22*, 28–36.

Trubek, A. B. (2008). The taste of place: A cultural journey into terroir. University of California Press.

Yin, R. K. (2018). Case study research and applications: Design and methods (6th ed.). SAGE.

Del calor de la Costa a la mesa rola: mujeres migrantes y transculturación gastronómica en Bogotá

From the heat of the Coast to the rola table: migrant women and gastronomic transculturation in Bogotá

Ana María Figueroa[1]
Sara Bayer[2]
María José Osorio[3]

Resumen

Este proyecto aborda la transculturación gastronómica en Bogotá a través del servicio doméstico prestado por mujeres costeñas migrantes en el siglo XXI. La Región Caribe, afectada por la colonización europea, experimentó desplazamientos poblacionales tras la independencia en 1810. A finales del siglo

1 Docente Universidad de La Sabana
2 Docente Universidad de La Sabana
3 Docente Universidad de La Sabana

XX y principios del XXI, Bogotá, debido a la centralización del poder, acogió a muchas de estas mujeres desplazadas, quienes encontraron empleo en el servicio doméstico. Esto permitió la adaptación de sus prácticas culinarias en hogares bogotanos. El estudio, realizado en el barrio San José de Bavaria, realizó análisis de documentos, cuestionarios y entrevistas, revelando que estas mujeres migran en busca de mejores condiciones laborales, enfrentando inicialmente dificultades de adaptación. Sin embargo, debido al respeto por sus derechos laborales se ha facilitado esta adaptación. Así, las cocinas donde trabajan se convierten en espacios de transculturación gastronómica, fusionando elementos de Bogotá y el Caribe, creando una identidad gastronómica multicultural en la capital.

Palabras clave: transculturación gastronómica; migración; Región Caribe; Bogotá; empleadas domésticas

Abstract

This project addresses gastronomic transculturation in Bogotá through the domestic service provided by migrant coastal women in the 21st century. The Caribbean region, affected by European colonisation, experienced population displacements after independence in 1810. In the late 20th and early 21st centuries, Bogotá, due to the centralisation of power, welcomed many of these displaced women, who found employment in domestic service. This allowed the adaptation of their culinary practices in Bogotá households. The study, carried out in the San José de Bavaria neighbourhood, analysed documents, questionnaires and interviews, revealing that these women migrate in search of better working conditions, initially facing difficulties of adaptation. However, due to the respect for their labour rights, this adaptation has been facilitated. Thus, the kitchens where they work become spaces of gastronomic transculturation, fusing elements from Bogotá and the Caribbean, creating a multicultural gastronomic identity in the capital.

Keywords: gastronomic transculturation; migration; Caribbean region; Bogotá; domestic workers

Introducción

La Región Caribe es una zona costera de Colombia que, en su mayoría, está delimitada por el mar Caribe. Se caracteriza por una gran diversidad cultural, de fauna y flora, así como por la presencia de diferentes ecosistemas y pisos térmicos, en los que se pueden encontrar múltiples ríos y ciénagas. Debido a esto, Morales (2010) afirma que esta región constituye un lugar óptimo para el desarrollo de la civilización; desde comienzos del cuarto milenio a. C. se conformaron diferentes poblaciones indígenas, como los arawac, los cuales se caracterizaron por consumir y cultivar distintos tipos de yuca, alimento originario de la Amazonia colombiana.

Ahora bien, durante el siglo XV los europeos colonizaron América, apropiándose y ocupando el territorio que estaba habitado por diversos grupos indígenas (Marimón, s. f.). La Región Caribe fue una de las zonas más impactadas por este suceso, ya que sus diferentes tribus indígenas fueron dominadas por el poder español, lo cual modificó su identidad y estilo de vida (Cuervo, 2016). Albán (2010) afirma que el aspecto gastronómico fue uno de los más afectados, debido a que la idea de superioridad étnica y cognitiva de los colonizadores llevó a una suplantación de las formas tradicionales de preparar y consumir los alimentos. Asimismo, se produjeron transformaciones y adaptaciones dentro de la dieta, tanto de los colonizadores como de los colonizados, a partir de la importación de diferentes alimentos provenientes del continente europeo durante esta época. No obstante, los colonizados buscaron mantener y desarrollar formas de preservar su identidad y su existencia —proceso conocido como re-existencia— como una forma de rebelión y resistencia frente al dominio; por ello, en la actualidad permanecen vigentes algunas de las prácticas culinarias indígenas de la región (Albán, 2010).

Una de las consecuencias de la colonización europea, que finalizó en 1810 con el proceso de independencia, fue el intento de reestructurar la sociedad mediante un poder estatal. Así pues, la primera constitución del país, publicada en 1821, centralizó política y administrativamente el territorio en lo que hoy se conoce como Bogotá. Esta situación generó una inconformidad generalizada en la población, derivada de la falta de representación y de la desigualdad entre sus miembros (Arenas, 2021).

Al mismo tiempo, este proceso llevó a que el Estado no tuviera presencia, control ni poder en algunas zonas del país, lo que dio como resultado el surgimiento del conflicto armado y la

época de la violencia. De este modo, se desencadenó una búsqueda exhaustiva de mejores oportunidades de vida, concentradas, en cierta medida, en las zonas donde el Estado sí tenía presencia. Los problemas derivados de la primera centralización estatal y de la búsqueda de una reestructuración del poder provocaron, entonces, el desplazamiento forzado de personas desde sus lugares de origen hacia zonas en las que los grupos armados o narcotraficantes no afectaran su seguridad ni su calidad de vida (Cuervo et al., 2018).

Durante finales del siglo XX y principios del siglo XXI, Bogotá fue la ciudad con el mayor número de personas desplazadas del país, de las cuales el 65 % correspondía al género femenino (Castañeda, s. f.). Según un artículo de *El Tiempo* (Vivas, 2018), la mayoría de estas movilizaciones provienen de la Región Caribe, ya que las mujeres desplazadas buscan empleo en el servicio doméstico debido a que este les proporciona un salario fijo (Drouilleau, 2012). En este trabajo deben desempeñar diferentes funciones, entre ellas la cocina. Al provenir mayoritariamente de esta región, las empleadas domésticas aportan a los hogares bogotanos sus formas de preparar los alimentos, en las cuales se refleja su cultura. Este hecho contrasta con las costumbres gastronómicas locales, lo que genera que las familias que las contratan empiecen a consumir comidas diferentes a las habituales en Bogotá, modificando así sus propios hábitos alimenticios.

Desde una perspectiva antropológica, la cuestión de la cultura ha sido una problemática estudiada desde hace muchos años, pues, según Ron (1977), involucra una profunda reflexión filosófica sobre el comportamiento del ser humano. Así pues, de acuerdo con el antropólogo británico Tylor (1977), la cultura se define como "[...] ese complejo total que incluye conocimiento, creencia, arte, moral, ley, costumbre y otras aptitudes y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad" (p. 64). A partir de ello, una de las problemáticas relacionadas con el ámbito cultural es la migración, ya que, según Torres (2012), se trata de un fenómeno en el cual las personas son inmersas en una nueva sociedad debido a su traslado geográfico. De este modo, la misma autora resalta que la importancia de esta problemática social radica en el impacto que tiene en la vida de quienes la experimentan, pues los obliga a construir y adaptarse a un nuevo estilo de vida y a una nueva cultura.

Por otro lado, al hablar de la importancia del ámbito cultural, es imprescindible relacionarla con la alimentación, ya que al hacer

parte de la configuración de la sociedad, la forma de preparar y consumir los alimentos define en sí su identidad, debido a que el hábito de comer en inseparable de su propia existencia (Estrada et al., 2019). Ahora bien, esta identidad se transforma por diferentes factores, como los aspectos migratorios mencionados.

Colombia es un país en donde los fenómenos descritos anteriormente se hacen evidentes, pues, como mencionan Cuervo et al. (2018), los procesos migratorios dentro de este territorio surgen a partir de los conflictos armados y la violencia interna generada a finales del Siglo XX. Dicho esto, es imprescindible pensar y analizar la forma en la que estos desplazamientos han generado ciertos procesos de transculturación dentro del país, específicamente, a nivel gastronómico. Más aún, de acuerdo con los objetivos de la presente investigación, resulta relevante enfatizar dicho fenómeno dentro de la población femenina de la Región Caribe, puesto que, a partir de ello, se podrán comprender los cambios que han transcurrido sobre los hábitos alimenticios de esta zona y cuáles de ellos han sido implementados, con ciertas adaptaciones, en la ciudad de Bogotá. Finalmente, esta investigación trae a colación cuestiones antropológicas relevantes para el conocimiento sobre la cultura gastronómica colombiana, que, al fin y al cabo, constituye parte de nuestra identidad como miembros del país.

Teniendo en cuenta el contexto anterior, surge la pregunta: ¿Cómo se ha desarrollado un proceso de transculturación gastronómica a través del servicio prestado por empleadas domésticas costeñas migrantes para familias bogotanas del barrio San José de Bavaria en el Siglo XXI? Dicho esto, el presente documento busca analizar los procesos de transculturación gastronómica que han resultado a través del servicio prestado por empleadas domésticas costeñas migrantes para familias bogotanas del barrio San José de Bavaria en el Siglo XXI.

Marco teórico

Transculturación gastronómica

El autor Ortiz (2002) define la transculturación como una forma de contacto cultural, en donde entiende ese contacto como una interacción creativa entre distintas entidades que se encuentran, las cuales, por medio de procesos dinámicos de se-

lección, interacción, transformación y creación, construyen una nueva identidad cultural que comprende creativamente elementos de las entidades en contacto. Además, especifica que es un proceso donde se demuestran las distintas fases de ese proceso transitorio entre una cultura y otra; estas fases llevan a que se dé una pérdida o desarraigo de una cultura procedente (aculturación), se dé una creación de nuevos fenómenos culturales (desculturación) y se adquiera una nueva cultura (neoculturación). Es enfático en que se genera una tensión porque la transculturación no permite la abolición de asimetría ni la diferencia entre entidades y, a su vez, supone una dinámica creativa, refuncionalizadora y resignificadora.

Herkovits (1948), tanto como Ortiz (2002) y Unigarro (2015), entienden la transculturación como un proceso cultural, no obstante, la analizan desde los lentes de la escuela norteamericana *acculturation* creada por el histórico Franz Boas; esta escuela reconoce que el estudio de las culturas debía comprenderse por el contacto entre pueblos y los efectos dinámicos efectuados por estos contactos, los cuales operan en cambios culturales. A diferencia de Unigarro (2015), la cual se explicará posteriormente, y Ortiz (2002), Herkovits (1948) se inclina más a definir este fenómeno de forma más general porque este significa un proceso de transición de una cultura a otra y sus consecuencias sociales de todo género. Mientras que la transculturación, fuera de los lentes de esta escuela, se entiende como expresa las diferentes fases del proceso, las cuales se explican de forma más detallada en el párrafo anterior.

Para Unigarro (2015) la transculturación la define, al igual que Ortiz (2002), como un proceso de intercambio entre entidades que se encuentran y que tienen un contacto, creando y dando origen a una nueva realidad para ambas culturas. No obstante, a diferencia de Ortiz (2002) y de Herkovits (1948), Unigarro (2015) enfoca este concepto en el ámbito alimentario, el cual denomina *transculturación alimentaria*, y especifica que es un proceso definido por relaciones de poder, en el cual una de las entidades será la dominante. Tanto para Unigarro (2015), como para Ortiz (2002), la transculturación no se trata de un fenómeno de pérdida absoluta ni de una vocación de integridad, sino que es un proceso de afectación que transforma mutuamente.

Para Unigarro (2015) la transculturación alimentaria es el intercambio de prácticas y técnicas culinarias mediante la relación entre diferentes culturas que, según su poder de dominio, pueden transferir su saber y práctica gastronómica a un grupo

poblacional en particular. Además, hay que resaltar que este no es un proceso estático, sino cambiante y transitorio de acuerdo con la configuración de cada sistema cultural, la cual está determinada por las personas que forman parte de cierto entorno durante un momento temporal delimitado.

Dicho lo anterior, es evidente que la transculturación es un fenómeno que da lugar a una nueva cultura, basada en la complementariedad e intercambio de las prácticas y hábitos de dos grupos poblacionales diferentes. No obstante, este proceso no generara pérdida absoluta ni vocación de integridad. Con respecto a la investigación, el fenómeno se refleja en la interacción entre la cultura costeña y la bogotana del Siglo XXI, específicamente, a partir de las relaciones laborales domésticas entre las mujeres costeñas dentro de Bogotá. Si bien la nueva cultura, derivada de dicho proceso de transculturación recoge diferentes prácticas diarias de las personas, es pertinente, para la presente investigación, realizar un enfoque en el campo gastronómico.

Como complemento a las primeras definiciones de transculturación brindadas, el aporte de Unigarro (2015) resulta bastante significativo. Este fenómeno se puede comprender a partir de una mirada gastronómica, basada en las técnicas y saberes culinarios, y en las diferentes formas de consumo de los alimentos. Aunque el proceso provoca la construcción de una nueva cultura, hay que recordar que, como se mencionó anteriormente, esta puede cambiar según las condiciones del entorno donde se desarrolle. Para esta investigación, entonces, se define la transculturación como el proceso de interacción entre la cultura gastronómica bogotana y la gastronómica costeña, generada por las relaciones laborales entre las empleadas domésticas de la costa y las familias bogotanas del Siglo XXI. Vale aclarar que este proceso, como aclaran dos de los autores mencionados anteriormente, genera tensión ya que no integran totalmente las entidades, es decir, crean elementos nuevos, pero siguen teniendo elementos individuales.

Empleadas domésticas

A partir de la investigación "Evolución normativa del trabajo doméstico en Colombia" (2017), el servicio doméstico es aquel que se ejerce dentro de una vivienda con el fin de realizar las labores propias del hogar, para que este sea un entorno funcional. Además, la autora resalta que esta es una labor que, dentro del marco legal, ha sido difícil de proteger o establecerse como una

labor digna, lo que ha resultado en graves abusos de autoridad por parte de sus contratistas. Por otro lado, Salazar (2013) establece, en primera instancia, que el contrato laboral es aquel en donde una persona presta un servicio a otra y es remunerada por ello. Así, la autora establece que el servicio doméstico, al funcionar bajo un contrato laboral, obliga a sus prestadores a realizar la labor a la que se han comprometido. Más aún, la autora menciona que esta es una labor vulnerable, pues sus condiciones laborales se prestan para un exceso de horas laborales o tratos típicos de trabajo forzoso, además de ser, en general, una labor realizada por mujeres. Por otro lado, Morillons (2010, como se citó en Salazar, 2013). Citado por la misma autora, menciona que esta es una labor que, históricamente, está asociada con la esclavitud, por lo que, en general, sus trabajadores provienen de estratos bajos y su origen es diferente al lugar en donde trabajan. Según ello, se destaca que sus empleados, comúnmente, son excluidos socialmente, pues son considerados como personas sucias y repugnantes.

A partir de lo anterior, vemos que los tres autores hacen énfasis en el entorno bajo el que se lleva a cabo el servicio doméstico, es decir, un hogar funcional. Sin embargo, mientras que Salazar (2013) menciona que esta labor tiene lugar según un contrato previamente establecido, los demás autores destacan que, aun cuando esto es cierto, el servicio doméstico es un trabajo altamente vulnerable, en donde los derechos de las personas que lo ejercen pueden llegar a ser traspasados. Más aún, es interesante ver que, dentro de las características que hacen de esta labor una vulnerable, se resalta el hecho de que, en su mayoría, la población que es empleada doméstica es de género femenino y, además, migrante. Sumado a ello, la primera autora destaca que, en general, el servicio doméstico busca brindar funcionalidad a un hogar a través de la realización de sus tareas básicas, como es la función de preparar alimentos. Así pues, es posible pensar que, dado que las empleadas domésticas, de cierta manera, habitan dentro del hogar donde trabajan, su forma de hacer las cosas se verá influenciada por el estilo de vida de aquellos que las contratan y viceversa.

De acuerdo con los objetivos de esta investigación, es un hecho que parte de las mujeres migrantes de la Región Caribe hacia la ciudad de Bogotá en el Siglo XXI, son aquellas que prestan el servicio doméstico dentro de ciertos hogares del barrio San José de Bavaria. Dicho esto, es evidente que esta población de empleadas domésticas es una vulnerable, según las características descritas anteriormente, pues son tanto mujeres como migran-

tes. Asimismo, al ejercer el servicio doméstico dentro de estos hogares, parte de las funciones que realizan es la de cocinar para aquellas personas que las contrataron. De esta manera, se define el concepto de empleadas domésticas como las mujeres costeñas que, tras desplazarse de su lugar de origen hacia la capital de Colombia, realizan la labor de cocinar en los hogares que las contratan para el servicio doméstico.

Procesos migratorios

Según Tizón et al. (Tizón et al., 1993, como se citó en Micolta, 2005) la migración se define como el traslado de las personas de un país a otro, completamente diferente y distante, con el fin de reestablecer un nuevo estilo de vida que los permita subsistir. Más aún, ambos autores resaltan que la definición de este término es lo que da lugar a la diferenciación social de los "migrantes", siendo estas las personas que participan dentro de la problemática mencionada antes. Por otro lado, Oso (1997) se refiere a la migración como el desplazamiento de las personas que provoca un cambio en su residencia, bien sea por fuera de su país de origen o de manera interna. Además, la autora destaca que la zona hacia donde migran las personas se conoce como el lugar de acogida. Sumado a lo anterior, Esteva (2001) define la migración como la búsqueda de una mejor vida, causada por las condiciones y problemáticas presentes en el lugar de residencia inicial de las personas. Así pues, este es un proceso que genera ciertas problemáticas económicas y otros conflictos sociales importantes para las personas migrantes, como los choques culturales y posterior adaptación al nuevo entorno al que se desplazan.

Según ello, es evidente que la migración es un proceso de desplazamiento cuya principal consecuencia es el cambio de lugar de residencia, lo que muchas veces implica, también, la construcción de un nuevo estilo de vida. Si bien los primeros autores delimitan el concepto de migración a un cambio de país, es importante entender que este concepto también aplica a desplazamientos poblacionales internos de cada nación. En particular, se entiende que la migración, más allá de implicar un cambio geográfico de residencia, es un fenómeno antropológico que afecta las actividades y hábitos cotidianos de las personas, según la magnitud del cambio en su entorno.

Un ejemplo de migración es el caso de las mujeres costeñas que se desplazaron a Bogotá durante el Siglo XXI para ejercer

labores domésticas, como una búsqueda laboral y de recursos para una mejor calidad de vida. Al considerar que la Región Caribe es una zona muy diferente a Bogotá, no sólo por su clima, flora y fauna, sino, también, por sus prácticas culturales, es evidente que este proceso migratorio genera cierto contraste en los hábitos de vida para la población migrante. Como consecuencia, esta población termina haciendo parte de un proceso de adaptación cultural en la capital de Colombia. Dicho lo anterior, para esta investigación, se define la migración como el fenómeno antropológico en el que algunas mujeres costeñas del Siglo XXI se desplazan a Bogotá para prestar un servicio doméstico y mejorar sus condiciones actuales de vida.

Cocina del Caribe colombiano

De acuerdo con Duque (2020), la cocina es una construcción de diferentes prácticas y conocimientos respecto a la preparación y el consumo de los alimentos. Así, la autora establece que este conocimiento culinario surge de las habilidades y experiencias de quienes son transmisores de este, es decir, de las personas que ejercen la labor dentro de la cocina. Además, en su artículo se destaca que el acto de comer proviene de la fisiología del ser humano, por lo que es algo que constituye el día a día de las personas. Entonces, se dice que esta acción se convierte en una expresión cultural de cada individuo, por lo que se considera parte de la identidad de cada uno.

En particular, Vernot y Castilla (2017) mencionan que la noción de identidad cultural surge a partir de la Constitución Política de Colombia de 1991, en donde se consolida el discurso frente al concepto de cocinas tradicionales. Según los autores, lo anterior es posible gracias al entendimiento del concepto de nación, el cual surge a partir de un conjunto de normas, hábitos y reglas que constituyen una identidad en específico. Así pues, se entiende que las cocinas tradicionales hacen parte de este conjunto de cánones, por lo que se consideran como un rasgo identitario y cultural de los colombianos. En conjunto con lo explicado antes, a partir de los planteamientos de Duque (2020), es evidente que la cocina, al ser parte de las prácticas comunes del ser humano, constituyen la construcción discursiva de lo que se considera como cocinas tradicionales. Por ello, se entiende que el atributo tradicional de las cocinas se refiere a su aporte y valor dentro de la identidad de una nación, en este caso, Colombia.

Ahora bien, Morales (2020) destaca que la cocina de esta zona es una construcción de diferentes aportes culinarios que provienen de varias poblaciones inmigrantes del país, entre las cuales se destacan españoles, árabes, judíos, africanos, italianos, chinos e indígenas del mismo continente. Por su parte, el autor resalta que la cocina, en general, es un concepto estacionario pues, a pesar de que está determinado por diferentes influencias externas, es algo que, continuamente, se transmite a través de diferentes generaciones, lo que, a fin de cuentas, se considera como un medio para "preservar la tradición" de las comunidades. Por lo tanto, es pertinente decir que, para el autor, el concepto de tradición está determinado según las experiencias y discursos narrativos de aquellos encargados de transmitir lo que se considera como parte de una identidad cultural, de manera que, en el libro, a través de diferentes testimonios, se construye aquello que se considera como parte de la cocina tradicional del Caribe colombiano.

Con lo anterior en mente, es evidente que, según lo propuesto por los autores mencionados antes, la cocina es un concepto que está construido a partir de muchas influencias. Por un lado, Duque (2020) habla sobre el aporte de las prácticas y saberes culinarios, mientras que, Vernot y Castilla (2017), se enfocan en los aportes identitarios y culturales que se derivan de un conjunto de normas de una nación en particular. En general, es evidente que Morales (2020) establece, de cierta forma, una unión entre ambos puntos de vista, pues considera que, si bien la cocina del Caribe colombiano es el resultado de muchas influencias externas, al ser arraigada por una sociedad en particular, termina considerándose como propia y, según ello, es algo que hace parte de la identidad de un costeño. Por ello, para el propósito de esta investigación, el concepto de cocina del Caribe colombiano se define como una construcción de hábitos, saberes y prácticas culinarias que, si bien tuvo origen en diferentes influencias de poblaciones inmigrantes de la zona, en la actualidad, es considerada como propia de la identidad de las personas que nacieron dentro de esta región del país.

Cocina bogotana

Similar al concepto definido anteriormente, la cocina bogotana se deriva del concepto de cocina que, según Duque (2020), se construye a partir de las prácticas culinarias transmitidas por

las personas que cocinan y que, a su vez, cumplen su función de darle de comer a otros. Entonces, al ser este un acto propio de la naturaleza humana, la cocina se convierte en un rasgo cultural de cada sociedad. Por otro lado, Vernot y Castilla (2017) destacan que, para entender el concepto de cocinas tradicionales, es indispensable comprender el concepto de nación. Así, ambos autores explican que este el resultado de un conjunto de hábitos y normas que constituyen la identidad de un grupo poblacional en particular. Por ello, al hablar de cocinas tradicionales colombianas, se refiere a las prácticas culinarias y de consumo de alimentos que se consideran como rasgos culturales propios del país.

En concreto, Quiroz (2021) resalta que la cocina de Bogotá está compuesta por diferentes aportes internacionales provenientes de la época de la Colonia que, en general, muestran un balance entre los hábitos alimenticios de los españoles e indígenas de la zona. Por ello, la gastronomía de la capital se caracterizó por un alto uso del maíz, papa, y proteínas animales como el pollo. A su vez, esta cocina también empezó a apropiarse de rasgos culinarios provenientes de Francia e Inglaterra, pues también fueron países que presentaron un porcentaje significativo de inmigrantes en la ciudad. Más aún, Cortés (2013) explica que la cocina de Bogotá acoge costumbres culinarias internacionales, por lo que, actualmente, hay una amplia oferta gastronómica en la capital. Aunado a lo anterior, es evidente que la cocina de la capital se caracteriza por su diversidad en aportes internacionales y de otras partes del país, por lo que se puede comprender como una construcción cultural que se desarrolla desde una perspectiva más globalizada. Por tanto, para esta investigación, la cocina bogotana se define como un conjunto de prácticas y saberes culinarios que reflejan la adaptación de influencias extranjeras y de otras regiones de Colombia.

Familias bogotanas

A partir de los planteamientos de Echeverry (2002), se define a la familia bogotana, según una perspectiva antropológica, como una estructura social cambiante que es capaz de adaptarse a las condiciones económicas, sociales y culturales de su alrededor. Por ello, en Bogotá, se registran una diversidad de núcleos familiares, donde se encuentran familias conformadas por dos personas del mismo sexo, uniones libres, matrimonios heterosexuales, etc.; todo esto, por las nuevas corrientes de

pensamiento y dinámicas de género que se presentan hoy.

Ahora bien, López (1989) destaca que la jerarquización social es un método que determina parte de las conductas de cada individuo. Por ello, la clasificación generada a partir de la estratificación de una ciudad, como es el caso de Bogotá, da lugar a la construcción de hábitos y costumbres particulares de cada persona, según el contexto urbano al que pertenece. Esto se relaciona con el concepto de familia mencionado antes, en la medida en que sus actividades cotidianas y estilo de vida serán, en cierta medida, determinadas por el estrato en el que habiten.

En particular, Jiménez (2001) realiza un riguroso análisis sobre la relación existente entre las clases sociales y el servicio doméstico. La autora destaca que la demanda de este servicio la determinan las clases sociales media y alta, pues son las que tienen los recursos económicos y de vivienda para solicitarlo. Por el contrario, se establece que quienes realizan tal labor hacen parte de las clases sociales más pobres. A saber, el barrio San José de Bavaria de Bogotá forma parte de los estratos 5 (Cárdenas, 2016), el segundo más altos según la jerarquización de la ciudad. Por ello, se puede pensar que sus habitantes tienen un poder adquisitivo alto, el cual está determinado por su nivel de ingresos.

A partir de lo mencionado antes, es evidente que la jerarquización social, discutida por López (1989), trae a colación el cómo la estratificación de Bogotá da lugar a una diferenciación en costumbres y prácticas entre cada individuo, según la clase social a la que pertenece. Según ello y de acuerdo con lo planteado por Echeverry (2002), las familias habitantes de esta ciudad se caracterizan por su adaptación al contexto urbano y cultural en el que habitan, por lo que, para el caso del barrio San José de Bavaria, se cree que las prácticas de sus núcleos familiares son propias de las clases sociales más pudientes. Así pues, para fines de la presente investigación, se define a las familias bogotanas como las habitantes del barrio de San José de Bavaria de Bogotá en el Siglo XXI, que cuentan con la capacidad adquisitiva para contratar a una mujer que preste servicio doméstico dentro de su hogar.

Metodología

La presente investigación se va a realizar a partir de un estudio correlacional, el cual, según Hernández et al. (2014), busca conocer el comportamiento de una variable según su relación con otras variables, para predecir ciertos patrones o resultados. En específico, esta investigación busca determinar la manera en que el servicio doméstico, prestado por mujeres costeñas migrantes dentro de la ciudad de Bogotá en el barrio San José de Bavaria durante el Siglo XXI, da lugar a un proceso de transculturación gastronómica. Así pues, el análisis que se busca de ambas variables se plantea desde una perspectiva correlacional donde, como se explica en el libro *Metodología de la investigación (Hernández et al., 2014)* pueden resultar ciertas explicaciones parciales al fenómeno antropológico y gastronómico descrito antes.

A su vez, esta investigación se desarrollará bajo un enfoque cualitativo, el cual, según el libro mencionado antes, la recolección de datos permite realizar un análisis detallado de la pregunta de investigación, donde el enfoque central está dado según la literatura existente frente a la problemática que se desea abordar. Por consiguiente, el eje de la metodología que se busca emplear en este estudio es la vinculación entre la literatura ya existente y el objetivo propuesto inicialmente, de tal manera que, posteriormente, se puedan plantear diferentes perspectivas, análisis y teorías al respecto. En este caso, se abordará, inicialmente, la literatura existente sobre la transculturación gastronómica, de manera que, seguidamente, se pueda hacer énfasis al contexto sociocultural colombiano de la actualidad. Además, la recolección de datos también se obtendrá a partir de diferentes encuestas y entrevistas a la población actual bogotana del barrio San José de Bavaria, lo que permitirá hacer un análisis cualitativo de las variables antropológicas descritas antes y, con ello, establecer conclusiones sobre la correlación del servicio doméstico prestado por mujeres costeñas migrantes dentro de estos hogares y el proceso de transculturación gastronómica.

Ahora bien, con el fin de cumplir con los objetivos propuestos para esta investigación, se utilizaron tres métodos de recolección de datos: análisis de documentos, cuestionarios y entrevistas. De esta manera, los dos primeros objetivos se abordaron mediante las dos primeras herramientas, mientras que el tercero se desarrolló a través de entrevistas. Así pues, Bernal

(2019) define el análisis de documentos como un método de indagación en el que se revisan diversas fuentes de información con el fin de profundizar en las problemáticas relevantes para el estudio. Por su parte, el cuestionario se empleó como un instrumento conformado por un conjunto de preguntas orientadas a recolectar información confiable y pertinente para su posterior análisis. A su vez, la entrevista se utilizó como una técnica de recopilación de información basada en la interacción entre entrevistador y entrevistado, para lo cual se tuvo en cuenta que las personas participantes contaran con una orientación previa que permitiera mantener el foco del estudio. En particular, las entrevistas realizadas fueron de carácter semiestructurado, lo que permitió mayor flexibilidad en su desarrollo y facilitó la profundización en las experiencias y percepciones de las participantes.

Resultados y Discusión

Los resultados obtenidos en esta investigación se presentan a partir de las categorías de análisis construidas con base en la revisión documental, los cuestionarios aplicados y las entrevistas realizadas a mujeres costeñas que prestan el servicio doméstico en el barrio San José de Bavaria, en la ciudad de Bogotá. En este apartado, se analizan, en primer lugar, los procesos migratorios de la población femenina de la Región Caribe hacia la capital del país; posteriormente, se caracterizan las condiciones sociales y laborales de las mujeres que ejercen el servicio doméstico en dicho sector; y, finalmente, se examina la emergencia de una nueva cultura gastronómica resultado de la interacción entre la cocina costeña y la cocina bogotana. El análisis de estos resultados se desarrolla en diálogo con el marco teórico, con el fin de comprender el fenómeno de la transculturación gastronómica en el contexto del servicio doméstico durante el siglo XXI.

Procesos migratorios de la población femenina de la región del Caribe hacia Bogotá

De acuerdo con la revisión de documentos realizada previamente, bajo la categoría *Causas de migración femenina a Bogotá desde la Región Caribe en el siglo XXI*, es evidente que, en general, las migraciones internas en Colombia ocurren con el objetivo de mejorar la calidad de vida. En específico, Bonilla y Rodríguez

(2013) resaltan que este desplazamiento poblacional se explica por razones económicas y de género, es decir, por problemáticas relacionadas con la violencia intrafamiliar, entre otras. Por su parte, Flinn (1966, como se citó en Guataquí & Roa, 2010), citado por Guataquí y Roa (2010), destaca que la migración hacia Bogotá se explica por la pobreza de los lugares de origen de quienes se desplazan, razón por la cual la capital del país es concebida como un espacio de refugio frente a las repercusiones de no contar con una capacidad adquisitiva suficiente para subsistir. Finalmente, Rodríguez (2004, como se citó en Castellanos, 2016), explica que el flujo de la migración femenina está determinado por las oportunidades laborales de las zonas urbanas en comparación con las rurales, destacando el servicio doméstico como una de las principales fuentes de empleo para esta población.

A partir de los resultados expuestos, se evidencia que la principal causa de la migración femenina costeña hacia la ciudad de Bogotá, durante el siglo XXI, es la búsqueda de una mejor calidad de vida. De manera más específica, lo propuesto por los autores mencionados se relaciona con lo establecido por Micolta (2005), quien define la migración como un traslado poblacional que surge con el fin de restablecer una vida en condiciones que permitan la subsistencia. En este sentido, resulta relevante señalar que Bogotá es percibida, de manera general, como una ciudad de oportunidades que brinda nuevos recursos para la subsistencia, particularmente a través de empleos como el servicio doméstico, razón por la cual puede denominarse como un lugar de acogida (Osso, 1997).

No obstante, es importante mencionar que, si bien la migración de la población femenina costeña hacia Bogotá es consecuencia de una baja calidad de vida en su lugar de origen, el nuevo entorno al que se enfrentan las mujeres que se desplazan hacia la capital puede no ser del todo acogedor en el momento de su llegada. Aunque Bogotá ofrece mayores posibilidades de obtener recursos económicos, las diferencias culturales entre ambos entornos pueden generar diversas dificultades durante el proceso de adaptación (Esteba, 2001). En este contexto, surge la inquietud acerca de cómo ha enfrentado la población femenina costeña dichos inconvenientes o si, por el contrario, estos no han representado una barrera significativa para su adaptación a la cultura de la capital colombiana. Finalmente, la información recopilada a partir de la revisión documental concuerda con lo establecido a nivel teórico, en donde se entiende la migración como un fenómeno antropológico mediante el cual algunas mu-

jeres costeñas del siglo XXI se desplazan a Bogotá para prestar el servicio doméstico y mejorar sus condiciones actuales de vida.

Población de mujeres costeñas que prestan servicio doméstico en San José de Bavaria

De acuerdo con los resultados de la primera categoría, *Población de la Región Caribe*, se evidencia que el origen del 69,6 % de la población encuestada corresponde a esta región del país. A partir de ello, se puede afirmar que más de la mitad de la población representativa de mujeres prestadoras de servicio doméstico en el barrio San José de Bavaria, en Bogotá, proviene de la Región Caribe.

Por otro lado, los resultados correspondientes a la categoría *Tiempo de residencia en Bogotá* muestran que 12 de las 16 mujeres encuestadas, provenientes de la costa, llevan diez años o más residiendo en la capital. En consecuencia, más de la mitad de las mujeres costeñas que prestan el servicio doméstico en Bogotá han dedicado una parte significativa de su vida a vivir en esta ciudad y a desempeñar dicha labor.

Asimismo, los resultados de la categoría *Razones de migración a Bogotá* evidencian que el 100 % de la población encuestada migró a la capital con el propósito de mejorar sus condiciones laborales, obtener mayores beneficios económicos y, en general, mejorar su calidad de vida, debido a la ausencia de estos factores en su lugar de origen. De igual manera, se observa que las mujeres que llevan más tiempo residiendo en Bogotá migraron impulsadas por el anhelo de acceder a un salario estable y a prestaciones sociales básicas.

Por último, los resultados correspondientes a la categoría *Comparación de condiciones laborales entre la Región Caribe y Bogotá* evidencian que todas las personas encuestadas coinciden en que la capital ofrece mejores condiciones laborales en comparación con la Región Caribe. En términos generales, se argumenta que esto se debe a una mayor estabilidad laboral y remuneración económica, horarios más flexibles, el cumplimiento de la legislación laboral vigente y un trato más digno y justo hacia las trabajadoras.

En conjunto, se evidenció que gran parte de la población encuestada está conformada por mujeres provenientes de la Región Caribe que ejercen labores de servicio doméstico en la ciudad de Bogotá. De acuerdo con lo planteado en el marco teórico, estas características poblacionales configuran un perfil específico de

empleadas domésticas, es decir, mujeres costeñas que cocinan en los hogares donde trabajan en la capital. No obstante, resulta relevante observar que, aunque los resultados indican que su principal motivo de migración fue la búsqueda de una mejor calidad de vida, particularmente a través de mejores condiciones laborales, la labor de servicio doméstico continúa siendo un espacio propenso a la vulneración de derechos, dado que es ejercida principalmente por mujeres y se desarrolla en un entorno privado, como lo es el hogar familiar (Salazar, 2013). Aunque las condiciones laborales en Bogotá son percibidas como mejores que las del lugar de origen, esta labor sigue siendo frágil, lo que invita a cuestionar por qué estas mujeres no se encuentran desempeñando otros tipos de trabajos. Sin embargo, este análisis también permite considerar que, pese a que históricamente el servicio doméstico ha estado asociado a trabajos forzosos y precarizados, es posible que las familias contratantes cumplan con la legislación laboral vigente y que el salario ofrecido sea superior al que podrían obtener en sus ciudades de origen.

En consonancia con lo anterior, los resultados refuerzan lo propuesto en el marco teórico, en cuanto a que el proceso migratorio de la población encuestada surge como una búsqueda de mejores condiciones de vida que les permitan subsistir (Tizón et al., 1993). Además, resulta relevante destacar que, pese a las diferencias culturales entre ambas regiones y los posibles conflictos derivados de estas, las mujeres encuestadas afirman que las condiciones laborales en Bogotá son superiores a las de su lugar de origen. Esto permite inferir que, para esta población, el proceso de adaptación cultural ha sido exitoso, ya que no se evidencian inconformidades respecto a su permanencia en la ciudad y, de hecho, la mayoría de las encuestadas registra una residencia de diez años o más en Bogotá.

Nueva cultura gastronómica emergente a partir de la cocina de la Costa y de Bogotá

A partir de las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas, se evidencia que la principal diferencia entre las prácticas gastronómicas de la Región Caribe y de Bogotá está determinada por la disponibilidad de alimentos en cada una de estas zonas. En otras palabras, debido a que cada territorio cuenta con una oferta distinta de ingredientes, la población entrevistada afirma que las preparaciones y las técnicas de cocción varían según el lugar. Incluso, una de las empleadas de servicio entrevistadas menciona

que la cocina de la costa es percibida como una cocina de "pueblo", la cual difiere de las prácticas culinarias propias de la ciudad.

En relación con la segunda categoría de la entrevista, los resultados evidencian que el principal origen de los alimentos consumidos diariamente por la población entrevistada es la Región Caribe. Aunque muchos no mencionaron de manera explícita la costa, se destacaron diversas preparaciones consideradas "básicas", comúnmente elaboradas en dicha región. Entre estas se encuentran los patacones, las croquetas de yuca, el arroz con camarones y la mojarra frita, entre otras. Cabe resaltar que tanto los miembros de las familias bogotanas como las empleadas domésticas manifestaron consumir este tipo de preparaciones.

En cuanto a la tercera categoría, los resultados reflejan la percepción de que los platos consumidos diariamente son, en su mayoría, de origen costeño o, en algunos casos, paisa, particularmente del departamento de Antioquia. Asimismo, varios de los entrevistados denominan estos platos como preparaciones de "todo Colombia", lo que evidencia una percepción de diversidad gastronómica que integra distintas cocinas regionales del país.

En cuarto lugar, los resultados muestran que la población percibe modificaciones en las preparaciones propias de su lugar de origen, principalmente costeño, debido a las diferencias en la disponibilidad de alimentos en Bogotá. Por ejemplo, algunos participantes mencionan que en la capital es difícil encontrar ñame y queso costeño de buena calidad, así como carne de res a un precio accesible. En contraste, se resalta que Bogotá ofrece una mayor variedad de verduras, lo que genera que las preparaciones incluyan con mayor frecuencia este tipo de alimentos en comparación con la cocina de la costa.

En la quinta categoría, los resultados indican que las preparaciones elaboradas por las entrevistadas se han modificado de acuerdo con las habilidades y técnicas dominadas por cada una, así como por la necesidad de reemplazar ciertos ingredientes que no se encuentran disponibles en la región.

Finalmente, los resultados de la sexta categoría muestran que Bogotá es percibida como una ciudad en la que la cocina de la Región Caribe tiene una presencia significativa. De acuerdo con lo manifestado por la población entrevistada, en la capital se consumen preparaciones costeñas como el arroz con coco, la arepa de huevo, los patacones y el pescado frito, entre otras.

Para iniciar el análisis de los resultados expuestos, resulta pertinente retomar los conceptos de cocina del Caribe colom-

biano y cocina bogotana. Según lo planteado en el marco teórico, la cocina de la Región Caribe se configura como un conjunto de saberes y prácticas culinarias originadas a partir de diversas influencias de poblaciones inmigrantes, aunque actualmente es reconocida como propia de la región. Por su parte, la cocina bogotana se construye a partir de prácticas y saberes culinarios influenciados por tradiciones extranjeras y por otras regiones de Colombia. En este sentido, las diferencias gastronómicas evidenciadas en los resultados también están determinadas por la disponibilidad de alimentos en cada territorio. Así, la gastronomía de la Región Caribe y la de Bogotá no solo difieren por sus orígenes antropológicos, sino también por los insumos a los que las primeras poblaciones tuvieron acceso para su consumo.

De acuerdo con Duque (2020), quien define la cocina como un rasgo cultural propio de cada sociedad, al tratarse de un acto de naturaleza humana cuyos conocimientos se transmiten de generación en generación, se puede inferir que los saberes culinarios de ambas regiones difieren no solo por las características poblacionales, sino también por las diferencias culturales que surgen de las diversas formas de relacionarse con los alimentos según su disponibilidad. En otras palabras, no es lo mismo cocinar un pescado, cuya presencia está determinada por la cercanía al mar en la costa, que un corte de carne de res disponible en Bogotá. En consecuencia, al variar los alimentos, también varían las formas de preparación y consumo, así como los saberes culinarios que se transmiten a través del acto de cocinar.

Por otro lado, la referencia a la cocina costeña como una cocina de "pueblo" puede estar asociada a sus orígenes antropológicos. Tal como lo señala Morales (2020), la cocina del Caribe colombiano presenta influencias españolas, árabes, judías, africanas, italianas, chinas e indígenas del continente. En este sentido, es posible que la percepción social de algunas de estas comunidades se relacione con contextos rurales o con sociedades de menor escala, en contraste con estructuras urbanas más complejas, como las de una ciudad.

Los resultados de la segunda categoría de la entrevista, relacionados con el origen de los alimentos de consumo diario, refuerzan lo anterior, en tanto las preparaciones mencionadas hacen referencia a ingredientes cuya disponibilidad está estrechamente vinculada a la Región Caribe, como el pescado, los crustáceos, ciertas frutas y tubérculos producidos en dicho territorio.

Para el análisis siguiente, es necesario retomar el concepto de transculturación gastronómica. De acuerdo con el marco teórico, este se define como la interacción entre la cultura gastronómica bogotana y la costeña a través de las relaciones laborales establecidas entre las empleadas domésticas provenientes de la costa y las familias bogotanas en el siglo XXI. En este sentido, el hecho de que tanto empleadores como empleadas destaquen el consumo cotidiano de preparaciones costeñas evidencia un proceso de transculturación gastronómica. Según Unigarro (2015), la transculturación alimentaria da origen a una nueva realidad cultural, en la cual los saberes culinarios de las empleadas domésticas les otorgan una autoridad y un dominio en el ámbito gastronómico. Esto explica que, en los hogares de diversas familias bogotanas, se preparen y consuman platos típicos de la Región Caribe.

Esta interacción, generada en el entorno culinario, produce una transformación de los hábitos alimenticios de las familias bogotanas, ya que, aunque los platos se elaboran con insumos adquiridos en la ciudad, las técnicas y saberes empleados provienen de la Región Caribe. Asimismo, la mención de preparaciones originarias de otras regiones del país sugiere la presencia de múltiples procesos de transculturación gastronómica que, en conjunto, contribuyen a la construcción de una nueva identidad culinaria en Bogotá.

A modo de cierre, el hecho de que la población entrevistada destaque que las modificaciones en las preparaciones realizadas en Bogotá dependen tanto de los conocimientos culinarios de quien cocina como de la disponibilidad de alimentos constituye una evidencia adicional del poder de dominio señalado por Unigarro (2015), otorgado de manera intrínseca a las empleadas domésticas. Según la definición de este rol propuesta en el marco teórico, una de sus funciones laborales es la preparación de alimentos, lo que las convierte en las principales responsables de la cocina dentro de los hogares en los que trabajan. En consecuencia, a partir de su conocimiento culinario, estas mujeres se posicionan como el eje central de la interacción gastronómica con las familias bogotanas, permitiendo la transmisión de sus saberes y la consolidación de nuevos hábitos alimenticios en la ciudad. Así, aunque las preparaciones se elaboren con insumos de la capital, su origen y su impacto cultural continúan ligados a la identidad costeña. Finalmente, esta interacción laboral da lugar a un proceso de transculturación gastronómica que reafirma

la idea de que la cocina bogotana es una construcción culinaria resultado de múltiples influencias, entendida, en otras palabras, como una cocina de "todos" y, a la vez, de "nadie".

Conclusiones

A partir de todo lo planteado anteriormente, es evidente que las mujeres costeñas migran a Bogotá porque en esta ciudad encuentran un lugar de acogida, donde las condiciones laborales y las condiciones de vida son más prometedoras y justas, comparadas a las de su lugar de origen. A pesar de esto, las mujeres migrantes, al principio, no son del todo acogidas debido a las diferencias culturales, por lo que, se intuye, que a las mujeres costeñas les cuesta adaptarse dentro de esta nueva ciudad y su cultura.

Si bien el servicio doméstico se presta para mucha vulneración y abuso en el trabajo, por el ambiente privado en el que se da, lo que verdaderamente debería parecer alarmante es que casi el 70% de las mujeres, tenidas en cuenta en este proyecto, deciden migrar a Bogotá para mejorar sus oportunidades, ya que en su región de origen también se dan estás vulneraciones laborales de manera recurrente. En otras palabras, lo que podría estar ocurriendo es que, en Bogotá, sí se cumpla la legislación colombiana y se respeten los derechos de las mujeres trabajadoras, por lo que, evidentemente, las mujeres encuestadas llevan viviendo en esta ciudad por más de 10 años, prestando servicios domésticos. Según ello, es posible concluir que las mujeres costeñas, después de un tiempo, logran adaptarse a esta cultura, la cual les brinda un mejor trato y pago, en comparación con su lugar de origen.

Para responder la pregunta planteada para esta investigación, se puede afirmar que sí se da un proceso de transculturación gastronómica por medio de la interacción que se desarrolla en el ámbito del servicio doméstico, bajo el cual se implementan preparaciones, técnica e ingredientes de Bogotá y del Caribe que, como resultado, generan nuevos hábitos alimenticios, tanto en las familias bogotanas, como en las familias de las mujeres contratadas. A partir del concepto de transculturación gastronómica, como origen de una nueva realidad cultural, esta interacción se lleva a cabo por medio del poder y dominio que se les otorga a las trabajadoras de servicios domésticos en el ámbito culinario, a través del cual se combinan ingredientes locales con métodos de preparación de su región de origen. La influencia de

las empleadas domésticas ejemplifica el efecto que pueden tener las dinámicas laborales, las cuales generan un vínculo emergente entre ambas culturas. Así pues, se puede afirmar que la cocina bogotana y la cocina costeña presentan una gama de influencias que reflejan una identidad multicultural y colectiva, la cual se puede definir como una cocina e identidad gastronómica de "todos" pero, a la vez, de "nadie" en particular.

Referencias

Alban, A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: revista de investigación en el campo del arte*, 4(5), 10-23.

Arcila, G. (2018). *To Serve and Not to Be a Servant a Case for Domestic Workers.* [Doctoral dissertation, Harvard University].

Arenas, H. (2021). 200 años de Constituciones nacionales colombianas (1821-2021). *Cuestiones constitucionales*, (45), 47-76.

Barrera, D. (2017). *Evolución normativa del trabajo doméstico en Colombia.* [Tesis de pregrado, Facultad de Derecho de la Universidad Católica de Colombia]. Repositorio Institucional Universidad Católica de Colombia – RIUCaC.

Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales.* (3ª ed.). Pearson.

Bonilla, G. & Rodríguez, M. (2013). Migración femenina desde el caribe colombiano: Una mirada a sus espacios laborales en destino. *Memorias: revista digital de historia y arqueología desde El Caribe, (21),* 152-178.

Calderón, C. et al. (2020). Comportamiento alimentario en inmigrantes: escala de estrategias de aculturación alimentaria EdeAA. *Revista chilena de nutrición, 47(5),* 724-729.

Cárdenas, J. (2016). *Revisión UPZ No. 113 Bavaria.* Secretaría Distrital de Planeación.

Castañeda, W. (1993). *Patrones de migración hacia Bogotá, Medellín, Cali y Barranquilla. Un estudio comparativo.* Fedesarrollo.

Castellanos, E. (2017). *La migración interdepartamental en Colombia. Un estudio demográfico según el censo de 2005.* Universidad Externado de Colombia.

Castilla, F. y Vernot, D. (2017). Homogeneización, género e identidad en las cocinas de Colombia. En Toledo, D., Jiménez, C., & Fernández, C. (Coord.), *Cultura en América Latina*

prácticas, significados, cartografías y discusiones (59 – 66). Universidad Autónoma de Baja California.

Chang, G. (2018). Migración y patrimonio cultural: la cocina tradicional viaja en la mochila. *Antropología Americana*, *3(05)*, 89-110.

Cristancho, M. (2013). *El oficio del cocinero y la culinaria en Bogotá, mirada desde la experiencia de algunos chefs.* Pontificia Universidad Javeriana.

Cuervo, B. (2016). La conquista y colonización española de América. *Historia digital*, *16*(28), 103-149.

Cuervo, R., Flávio, A., & Rangel, J. (2018). La migración interna en Colombia en la transición al siglo XXI. Una aproximación multiescalar. *Revista Latinoamericana de Población*, *12* (22), 50-68.

Drouilleau, F. (2012). Éxodo y trabajo doméstico en Bogotá. HAL open science.

Duque, J. (2020). Tradición e innovación culinaria en Colombia: una tensión productiva. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, *54*(98), 44-57.

Echeverri, L. (2002). Perspectivas de familia colombiana Una mirada antropológica. *Maguaré (15-16)*, 24-38.

Escobar, G. (2022). Internally displaced women from ethnic minority communities in Colombia, domestic work, and resilient strategies. *REMHU: Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana, 30(65),* 91-104.

Esteva, C. (2001). Enfoques para una antropología de la migración. *Scripta Nova: Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, 5(94).*

Estrada, J., Ramírez, L., y Delgado, R. (2019). Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación. *Boletín de Antropología, 34(58),* 19-29.

Guataquí, J., & Roa, M. (2005). *Caracterización Histórica de la Migración Interna en Colombia en el Siglo XX y en el Censo Nacional de Población 2005.* Universidad del Rosario.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación.* (6ª ed.). McGraw Hill.

Herskovits, M. (1952). *El hombre y sus obras: la ciencia de la antropología cultural.* Fondo de Cultura Económica.

Imilan, W. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de estudios sociales, (48),* 15-28.

Jiménez, G. (2001). Servicio doméstico y desigualdad. *Revista GénE-ros*, *8*(24), 72-80.

López, J. (1989). Estratificación social: Fundamentos, teorías e indicadores. *Revista de psicología general y aplicada: Revista de la Federación Española de Asociaciones de Psicología*, *42*(3), 385-393.

Marimón, C. (s. f.). *El español en América: de la conquista de la Época Colonial*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

Micolta, A. (2005). Teorías y conceptos asociados al estudio de las migraciones internacionales. *Revista del Departamento de Trabajo Social, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia, (7)*, 59-76.

Morales, E. (2010). *Fogón Caribe. La historia de la gastronomía del caribe colombiano.* La iguana ciega.

Ortiz, F. (2002). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar.* Letras Hispánicas.

Oso, L. (1997). *La migración hacia España de mujeres jefas de hogar: una dinámica migratoria creada por las estrategias de los actores sociales del contexto receptor y las actoras de la migración.* [Tesis de doctorado, Universidade da Coruña]. Repositorio Universidadade da Coruña.

Quiroz, M. (2021). *En las chicherías no vendían soufflé: Hábitos alimenticios en Bogotá, 1810-1920* [Tesis de maestría, Universidad Nacional de Colombia]. Repositorio Universidad Nacional.

Retortillo, A., y Rodríguez, H. (2008). Inmigración, estrategias de aculturación y valores laborales: un estudio exploratorio. *Revista de Psicología del Trabajo y de las Organizaciones, 24(2),* 187-202.

Ron, J. (1977). *Sobre el concepto de cultura.* IADAP Cuadernos culturales.

Salazar, C. (2013). *La informalidad contractual en el servicio doméstico en Colombia durante el año 2012 a la luz de la legislación laboral colombiana.* [Especialización en Derecho Laboral y Seguridad Social, Universidad Libre]. Repositorio Institucional Unilibre.

Solans, A. (2014). Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer. *Revista Colombiana de Antropología*, *50(2),* 119-139.

Torres, M. (2012). La migración y sus efectos en la cultura. *Revista Sociológica México, 27(77),* 301-306.

Tylor, E. (1977). *Cultura primitiva I Los orígenes de la cultura.* Editorial Ayuso

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de investigación, (15)*, 21-34.

Vivas, J. (2018). Las cifras que demuestran por qué Colombia es un país de migraciones. *El Tiempo.*

Cartagena, gastrobares y prostitución: implicaciones del consumo de alcohol en la prostitución en el centro histórico de Cartagena

Cartagena, gastrobars and prostitution: implications of alcohol consumption on prostitution in the historic center of Cartagena

David Alarcón[1]
Isabella Ramírez[2]
Karla Escobar[3]

1
2
3

Resumen

El presente proyecto identifica el conjunto de prácticas y relaciones socioculturales en el centro histórico de Cartagena, centrándose en el impacto del consumo de alcohol y la prostitución. Se parte que desde hace años Cartagena es un destacado destino turístico en Colombia, ha desarrollado una vida nocturna vibrante, con bares y gastrobares que facilitan prácticas relacionadas con el turismo sexual. A través de estudios de género y culturales, se examina cómo el consumo de alcohol influye en las decisiones, afectando los derechos sexuales. La investigación, basada en encuestas y entrevistas, es descriptiva y correlacional. Los resultados revelan que la vida nocturna en la zona promueve el turismo sexual, donde los gastrobares se convierten en escenarios en los hombres intentan afirmar su masculinidad a expensas de los derechos de las mujeres. La prostitución en la zona se ve agravada por una combinación de factores sociales, culturales, políticos, y económicos.

Palabras clave: Alcoholismo, imaginarios culturales, derechos sexuales, turismo sexual

Abstract

This project identifies the set of socio-cultural practices and relationships in the historic centre of Cartagena, focusing on the impact of alcohol consumption and prostitution. It takes as its starting point the fact that Cartagena has for years been a major tourist destination in Colombia and has developed a vibrant nightlife with bars and gastrobars that facilitate practices related to sex tourism. Using gender and cultural studies, the project examines how alcohol consumption influences decisions that affect sexual rights. The research, based on surveys and interviews, is descriptive and correlational. The results show that the nightlife in the area encourages sex tourism, where gastrobars become scenarios where men try to assert their masculinity at the expense of women's rights. Prostitution in the area is exacerbated by a combination of social, cultural, political and economic factors.

Keywords: Alcoholism, cultural imaginaries, sexual rights, sex tourism

Introducción

Cartagena ha sido una ciudad que, a lo largo de los años, ha marcado social y culturalmente gran parte de la historia colombiana. Cartagena es la capital del departamento de Bolívar, ubicada al norte de Colombia, a orillas del mar Caribe (ProColombia, 2024), un cuerpo de agua que conecta esta ciudad con baluartes coloniales y otras instalaciones marítimas que le han permitido ser uno de los puertos principales de las Américas. Esta ciudad cuenta con una extensión de 623 km² y con una población de aproximadamente un millón de habitantes (Chica et al., 2022), donde, además, dentro de su territorio dispone de múltiples caños, ciénagas y albuferas, así como del único cuerpo montañoso llamado el cerro tutelar de la Popa (Cartagena Colombia, 2024).

Cartagena de Indias fue descubierta en 1501 por Rodrigo Bastidas y, posteriormente, fue fundada en 1533 por Pedro Heredia. Según el cronista Juan de Castellanos, el 20 de enero de 1533, Pedro de Heredia estableció Cartagena en el mismo lugar donde la población nativa había establecido un asentamiento llamado Calamarí, que en su idioma significaba "cangrejo", animal que habitaba en la zona (Centro Virtual Cervantes, 2024).

Durante casi 200 años, Cartagena tuvo un proyecto de construcción que terminó en 1796. Las murallas fueron construidas para proteger la ciudad de los ataques piráticos. La fama de las riquezas que atesoraba esta ciudad colonial despertó la codicia de las potencias rivales de España, sobre todo de Francia e Inglaterra, que, al temer el poderío español, lo neutralizaban mediante expediciones marítimas encargadas por piratas o corsarios que atacaban por sorpresa (Samudio, 2016).

El pirata más reconocido por prestar su servicio a la Corona Inglesa fue Francis Drake. El 19 de febrero de 1586, Drake y su armada llegaron a la bahía externa de Cartagena (Ariza, 2022). Después del ataque del legendario Sir Francis Drake y por orden del rey Felipe III, el arquitecto italiano Carlos de Roda Antonelli fue el encargado de la primera etapa de construcción, la cual tomó 15 años, en la que se levantaron 15 baluartes con clara influencia del estilo italiano. Luego, en 1608, se encargó Cristóbal de Roda, quien fortificaría casi toda la parte de la ciudad que da al mar abierto (ProColombia, 2024).

Sin embargo, Cartagena, desde hace varios años, ha tenido que enfrentar el fenómeno social de la prostitución, un fenómeno que ha perjudicado los derechos de las mujeres y de los menores de edad. Los orígenes de la prostitución se remontan a la época de la Nueva Granada, en donde era común que, entre los pueblos prehispánicos, se practicara el intercambio de mujeres en forma de obsequio, como muestra de gratitud y con fines comerciales (Rodríguez, 2002, p. 71, como se citó en Taborda y Barrios, 2010). La trata sexual puede ser vista como un conflicto de género, ya que los hombres forzaban a las mujeres a tener relaciones íntimas sin su consentimiento para mostrar así su virilidad, corporeidad y "superioridad masculina" (Taborda y Barrios, 2010).

Cartagena, hoy en día, es reconocida como un lugar turístico, pero, a su vez, como un centro de turismo sexual, en donde extranjeros y visitantes interesados en esta práctica acuden a la ciudad para concebir el acto sexual no solo con mujeres, sino también con jóvenes y niños (Villafañe, 2011).

Por otro lado, la vida nocturna de la ciudad amurallada ha construido gran parte de las memorias de Cartagena, otorgándole notoriedad a los bares de la zona. Como señala Molina (2019), "la historia de una ciudad se puede contar a través de los bares locales de referencia y que, con su existencia o desaparición, cuentan las vivencias de quienes hicieron vida en la ciudad". No obstante, es importante recalcar que los bares donde hay expendio y consumo de alcohol son lugares que, como afirma *El Universal* (2023), presentan decoraciones de ensueño, lujos, bebidas alcohólicas de gran valor y mobiliario europeo, pero también prostitución informal y hechos de inseguridad. Es así como se hace cada vez más notable el agravamiento de bares que fomentan el crecimiento de la prostitución en Cartagena y, por ende, las autoridades judiciales de la ciudad han adoptado medidas de clausura de estos establecimientos, como el bar "Chicas Lindas", en donde hubo explotación sexual de mujeres colombianas y extranjeras que se encontraban en pésimas condiciones (Montaño, 2023).

Para abordar la situación planteada, relacionada con los estudios de género y los imaginarios culturales, surge la necesidad de explorar la siguiente pregunta de investigación: ¿cómo los estudiantes de la EICEA de La Sabana que han visitado el centro histórico de Cartagena en los últimos cinco años han evidenciado la incidencia del consumo de alcohol en la prostitución de la ciudad?

Marco teórico

Con base en estas perspectivas teóricas, el centro histórico de Cartagena de Indias se puede definir como el sector antiguo de la ciudad en la República de Colombia, construido por los españoles en la época colonial con fines estratégicos. Es un lugar que, detrás de sus imponentes murallas, guarda un trasfondo histórico, una riqueza cultural y un carácter arquitectónico colonial particular, que le han permitido, hoy en día, ser un espacio identitario para muchos cartageneros, además de ser reconocido internacionalmente como centro turístico y como Patrimonio Histórico y Cultural de la Humanidad.

Estudiante universitario

Uno de los pilares para elaborar esta investigación es entender la población a la cual se dirige el presente trabajo. Los estudiantes universitarios son el canal para comprender cómo es entendida la problemática desde una perspectiva turística, humana, y cultural.

Durán et al. (2021) basan su investigación en una definición de Bourdieu y Passeron, en la que se comprende al estudiante universitario desde una perspectiva académica y conceptual, pero dirigiendo este término a una persona que trabaja para ser capaz de producir; es decir, ser capaz de instruirse en su vocación. En función de favorecer el proceso de aprendizaje, los estudiantes universitarios del siglo XXI deben poseer un carácter autónomo hacia la investigación y la reflexión, contar con razonamiento crítico, capacidad para la resolución de problemas, entre otras habilidades.

Guzmán et al. (2013) concuerdan con la perspectiva de Durán et al. (2021), pero continúan desarrollando en profundidad la noción de estudiante universitario y lo que lo caracteriza, enfocado hacia la construcción de un proceso metacognitivo del estudiante que le permite cimentar su propia definición de lo que involucra ser estudiante universitario: “por un lado, actualizan sus representaciones sobre lo que significa ser estudiante universitario y, por otro lado, llevan a cabo un proceso metacognitivo que les permite analizar su propia manera de ser estudiante universitario”. Es decir, que la definición de este concepto es elaborada a partir de un proceso de construcción personal que se fundamenta en

las representaciones que tienen los alumnos sobre lo que implica ser estudiante universitario (Guzmán et al., 2013).

Para finalizar, se encuentra que Vilas (2016) elabora una definición a partir del enfoque académico de diversos autores, para así definir al estudiante universitario como "un sujeto espiritual, político e intelectual, pero no debemos obviar que todas ellas están unidas a una realidad social determinada. Ahí reside la razón de ser y tener en cuenta los cambios históricos de esta figura" (Vilas, 2016). La autora citada concluye que este actor demandante de conocimiento es percibido como un individuo multifacético, el cual va evolucionando según las experiencias vividas, y cuya definición permuta con base en la construcción simbólica que se le atribuya en determinado contexto. Vilas (2016) especifica al estudiante universitario no desde un campo académico ni personal, como fue mencionado por autores previos, sino desde un campo multidisciplinario, donde se presenta la acción conjunta de las dimensiones de este individuo en respuesta a un contexto determinado.

El estudiante universitario se refiere a todo individuo que se ve implicado en la adquisición de conocimientos dentro de un campo profesional determinado, en donde se van desarrollando competencias y habilidades intelectuales, sociales y personales que responden a un contexto específico.

Estudios de género

Los estudios de género son un área heterogénea que explora y analiza las relaciones sociales contemporáneas. En este campo multidisciplinar se abarca una amplia gama de temas, que van desde la exploración de la identidad de género hasta la evaluación de desigualdades y estructuras presentes en una sociedad. Espinar (2009) afirma que los estudios de género van ligados al movimiento feminista, al surgir en los años 60 y 70 del siglo XX, fundamentalmente en Estados Unidos e Inglaterra. Por una parte, el feminismo de la igualdad tiene como objetivo central la consecución de derechos por parte de las mujeres y el alcance de la igualdad. La relación entre ciencia y acción político-social genera una serie de efectos. Por un lado, el movimiento feminista influye en la práctica científica e investigativa y, por otro, surge una actividad científica con un enfoque político, comprometida con la visibilización de la situación de las mujeres y los esfuerzos por promover transformaciones sociales.

Butler (1999) realiza un análisis del concepto binario del género como una construcción estática que limita la expresión individual y está influenciada por factores sociales, culturales, y personales. El género no está determinado por el sexo biológico; es, más bien, una manifestación de identidades en constante cambio que desafían las estructuras patriarcales. Por otro lado, Curiel (2017) aborda una perspectiva diferente: la autora encuentra una relación entre el sexo y el género desde un punto de vista decolonial. El sexo es una realidad natural y el género, una construcción social. Butler y Curiel concuerdan en que el género es una construcción social que genera desigualdades y jerarquías basadas en la dominación y la opresión.

En otro orden, Ojeda (2011) señala que la comprensión de las relaciones de género debe tener en cuenta las interacciones como otra forma de opresión, como la clase, el origen, entre otras. El feminismo se ha diversificado en una variedad de tradiciones que permiten comprender el lugar que históricamente ha ocupado el género en las sociedades y las relaciones de poder. Estas tradiciones han sido herramientas que han ayudado a entender la manera en que se articulan los distintos sistemas de opresión (Abu-Lughod et al., 2019).

Finalmente, los estudios de género se definen como un área multidisciplinar que estudia, analiza, observa e indaga las relaciones sociales actuales. Este campo de estudio ha sido influenciado por corrientes feministas que buscan comprender el papel del género en la sociedad y entender cómo se conecta con otros sistemas de opresión. El objetivo principal de estas corrientes es promover la igualdad y las transformaciones sociales por medio de la investigación científica, empleando métodos sistemáticos para recolectar datos que generen nuevos conceptos sobre las dinámicas de género en la sociedad.

Imaginarios culturales

Los imaginarios culturales y su estudio son fundamentales en disciplinas como la antropología. De acuerdo con Sánchez (2009), el imaginario cultural es aquel que conserva cualquier tipo de emblema, ritual, himno, bandera, mitología y prácticas naturales que se han transmitido de generación en generación, y que representan y definen a los pobladores de manera sociocultural. Además, también lo define como un "reducto trascendental y transhistórico en el que se va depositando el conjunto de vivencias y experiencias del quehacer humano a lo largo de su historia". Un

ejemplo que menciona es el imaginario cultural de la Cooperativa Artesana de Mujeres, representado en "los indios", quienes son nombrados en un himno en el que se afirma que su herencia fue el trabajo y el folclor, hoy representados en los tejidos.

Asimismo, García (2019) define los imaginarios culturales como una forma de percibir el mundo, en donde hay una gran influencia de lo que se ve y de las maneras de pensar de las personas. Estos imaginarios influyen fuertemente en la percepción de otras personas, lo que genera una configuración de visiones de la cultura. A su vez, este proceso de configuración es inconsciente y determina preferencias o formas de rechazo; de igual manera, puede configurar una identidad de nación.

Complementando lo anterior, para García (2007) los imaginarios culturales se dan por la capacidad de los seres racionales de imaginar, desde su cotidianidad, lo que conocen, lo que no conocen o lo que existe. Con esto se refiere a que el ser humano tiene la capacidad de crear enlaces con aquello que conoce, lo que le permite dar sentido a lo que imagina. Estos imaginarios son elaboraciones simbólicas de lo que se observa y ayudan a complementar los vacíos de lo que se conoce; por esto, los imaginarios son un componente necesario para la interacción social de los miembros de una cultura.

Con base en las definiciones anteriores, los imaginarios culturales se refieren a las representaciones simbólicas colectivas que influyen en la percepción y la identidad de una sociedad. Estas representaciones abarcan emblemas, rituales, mitologías, prácticas y símbolos transmitidos de generación en generación, los cuales definen y representan socioculturalmente a una población. Además, permiten a los individuos imaginar y dar sentido a su entorno, creando conexiones simbólicas que llenan vacíos en la comprensión del mundo. Esto es esencial para la interacción social y contribuye a configurar visiones culturales que determinan identidades colectivas y nacionales.

Prostitución

La prostitución ha sido objeto de distintos significados e interpretaciones que evidencian una postura despectiva hacia las mujeres, como señalan Montoya y Morales (2015). Este estigma ha ocasionado una falta de claridad conceptual sobre la prostitución, siendo etiquetada de varias formas: desde ser considerada como el oficio más antiguo del mundo hasta simplemente una forma de actividad o trabajo sexual.

La etimología de la palabra prostitución significaba exponerse públicamente, proponiendo la idea de exhibición para su venta, lo que da lugar a que sea vista como una actividad que genera explotación y desigualdad. Como asegura Cobo (2021), el surgimiento de la prostitución se debe, en gran parte, a los procesos de globalización y reestructuración de las sociedades patriarcales, donde la sexualidad femenina se transforma en mercancía del capitalismo global, reflejando así las relaciones de poder entre hombres y mujeres. Con la aparición de las políticas neoliberales, los países cuyas economías locales no pudieron integrarse a la economía global encuentran en las actividades ilícitas una forma de integrarse, buscando actividades económicas con mayores beneficios, como la industria del sexo. Según Meneses (2007), las personas que ejercen la prostitución no forman un grupo homogéneo, pues presentan trayectorias biográficas heterogéneas y circunstancias personales marcadas por factores sociales, culturales y económicos muy diversos.

De manera similar, Villa (2010) argumenta que la prostitución está ligada a la construcción social de género, configurándose como una forma de esclavitud sexual que atenta contra la dignidad e integridad de las mujeres. La autora afirma que, al igual que en otras áreas o entornos laborales, existe una comercialización de la fuerza de trabajo y un estigma de la sexualidad que convierten la prostitución en una actividad marginal y excluyente. Por otro lado, Díez (2009) concuerda con Villa: la prostitución jamás se da en condiciones de libertad; nunca es objeto de un contrato de compraventa entre personas iguales en derechos y libertades. No se vende la actividad o el producto, sino el propio cuerpo, sin intermediarios.

La prostitución se define como una actividad que ofrece servicios sexuales a cambio de una compensación económica u otros privilegios. Esta práctica ha sido estigmatizada a lo largo de la historia, especialmente hacia las mujeres que la ejercen, asociándolas con términos discriminatorios. La prostitución se origina en un contexto de desigualdad estructural y explotación, influenciada por procesos como la globalización. A su vez, esta actividad se presenta como una opción laboral en la que se negocian la sexualidad y la intimidad a cambio de recursos económicos.

Derechos sexuales y reproductivos

Los derechos humanos comprenden una amplia gama de áreas en las que se le concede potestad a la persona sobre cuestiones físicas, sociales, políticas, entre otras, que repercuten en la integridad humana. Dentro de estos derechos se encuentran los derechos sexuales y reproductivos, los cuales se orientan hacia el ejercicio personal de la sexualidad sin discriminación ni violencia alguna (López y Pérez, 2016). Además, se hace un enfoque hacia la libertad de decisión sobre lo que involucra el acto de reproducción, la orientación sexual, las relaciones igualitarias entre mujeres y hombres y el respeto recíproco en la libertad de elección. Es importante mencionar que López y Pérez (2016) presentan los derechos sexuales y reproductivos desde una connotación negativa construida socialmente, debido a que, aunque a partir de estos se busca combatir los abusos, la explotación y las discriminaciones, no se hace un enfoque hacia el derecho de usufructuar el cuerpo humano.

Londoño (1996) fundamenta este concepto previamente mencionado desde una perspectiva de género, en donde la autora determina que la mujer cumple un rol esencial en la búsqueda de una humanidad sexual y reproductivamente armónica. Sin embargo, a lo largo del texto se evidencia un enfoque más pragmático, en contraposición a lo mencionado por López y Pérez (2016), donde existe una atribución del poder a las instituciones que conforman una sociedad. Quienes detentan el poder sobre la voluntad reproductiva de la mujer logran influenciar grandemente en el campo reproductivo y poblacional de una comunidad, conllevando a la privación de políticas que favorecen la libertad íntima de las personas: “es un efecto errático adoptar la conciencia ajena como base para las propias decisiones sexuales y reproductivas” (Londoño, 1996).

Por último, se vuelven a definir los derechos sexuales y reproductivos como un elemento esencial para la libertad, la dignidad y la igualdad del ser humano, tal como lo mencionan López y Pérez (2016): “Inciden en la defensa de la sexualidad y, como todos los derechos, estos cobijan al ser humano desde el nacimiento y hacen referencia a aspectos como el embarazo, la intimidad, el género, el sexo, la orientación sexual, la información y la educación” (Cachaya et al., 2017). Del mismo modo, se relacionan con la posibilidad de que la mujer logre disfrutar de una vida sexual adecuada en todos los ámbitos posibles.

Los derechos sexuales y reproductivos se pueden definir como aquellos derechos humanos que se sustentan en promover el bienestar en todos los aspectos relacionados con la sexualidad y la reproducción de ambos géneros, pero, sobre todo, de la mujer, donde se busca atribuirles libertad sobre las decisiones de intimidad sin que exista influencia hegemónica sobre la voluntad reproductiva de la población.

Gastrobares

Las prácticas sociales de determinadas poblaciones buscan convocar a la comunidad a través de referentes culturales, como lo son los establecimientos y la comida. El gastrobar es definido como un lugar en el que se ofrecen platos pequeños de consumo rápido, acompañados de bebidas alcohólicas, y en donde se resalta la alta calidad de la materia prima, el servicio y los precios (Cardona y Galarza, 2020). A partir de esta definición se puede entender que los gastrobares buscan un carácter innovador y sobresaliente en los productos que se ofrecen, destacando la experiencia gastronómica, realzada por las bebidas alcohólicas.

Blanco (2019), a su vez, presenta este lugar desde un origen periodístico, en el cual se hacía referencia al término *gastro pub* inglés. Este ha ido evolucionando con el paso del tiempo y ha conllevado a definirse como "un bar donde se sirven tapas, raciones y pinchos con un extremado cuidado del producto y la elaboración, con un enfoque gastronómico, donde se reporta al cliente un alto nivel de información sobre las elaboraciones que se sirven" (FEHR, como se citó en Blanco, 2019), como resultado de la búsqueda de innovación constante por parte del sector de la restauración. Se trata de una definición acertada con respecto a la proporcionada por Cardona y Galarza (2020), pero que, a su vez, da un enfoque principalmente en su origen, transformación y evolución.

De la misma manera, se aborda el concepto de gastrobar como un establecimiento encargado de ofrecer una experiencia de alta cocina, fusionada con características de un bar. Se hace énfasis en la oferta de productos de autor y de alta calidad, tal y como lo plantean Cardona y Galarza (2020), siendo la rapidez, el producto y la experiencia los diferenciales principales frente a un bar habitual (Barón, 2023).

En conclusión, el gastrobar es un establecimiento que surgió por la búsqueda del perfeccionamiento del área de restauración, la cual ha transformado la idea de los restaurantes y bares

hacia un espacio que ofrece una experiencia gastronómica de calidad por medio de la oferta de platos de autor, presentados como tapas, y la fusión con el mundo de las bebidas alcohólicas.

Alcoholismo

El alcoholismo es un problema que, desde hace mucho tiempo, ha traído dificultades e inconvenientes a las personas que sufren de esta condición. De acuerdo con García et al. (2004), el síndrome de dependencia del alcohol, o más conocido como alcoholismo, es una enfermedad que tiene repercusiones y consecuencias en varios aspectos del ser humano, como la salud, la familia, así como en los ámbitos psicológico y social. Asimismo, Bolet y Socarrás (2003) afirman que esta condición es una enfermedad de índole social y personal, ya que puede generar y desencadenar enfermedades como cáncer, gastritis, cirrosis hepática, arteriosclerosis, entre otras.

Por otra parte, el acto de consumir alcohol es una actividad que se ha relacionado con el hombre y, por ende, con la búsqueda de demostrar superioridad sobre la mujer. De esta manera, el alcoholismo se puede ver desde una perspectiva de género, que ha desencadenado estereotipos sociales y culturales donde predomina la idea de tomar alcohol como prueba de masculinidad e intensificación del machismo, tildándolos de "mujeriegos" y "aventureros" (Góngora y Leyva, 2005).

De igual modo, García et al. (2004) afirman que hay personas que tienen conductas de consumo de alcohol para reafirmar su independencia, libertad y virilidad. En cuanto a las mujeres, este acto es visto de otra manera por la sociedad: se les percibe como prostitutas, malas mujeres y traicioneras. Además, se asocia el alcohol y las mujeres con episodios de violencia sexual y violencia masculina (Góngora y Leyva, 2005).

Complementando lo dicho anteriormente, el alcohol es la droga más consumida en el mundo, evidenciando su consumo mayormente en la adolescencia y siendo considerada un peligro, ya que modifica la personalidad de las personas y, además, afecta de manera significativa su conciencia (García et al., 2004). De la misma manera, Espada et al. (2003) refuerzan la afirmación anterior al señalar que, en la adolescencia y juventud, el consumo de drogas como el alcohol suele conllevar a un consumo abusivo y, por ende, a problemas como intoxicaciones, dificultades escolares, problemas sexuales, accidentes de tráfico y problemas legales, entre otros.

Según lo mencionado anteriormente, el alcoholismo puede definirse como una enfermedad que surge del consumo excesivo y abusivo de una droga específica: el alcohol. Esta adicción trae consigo diversas repercusiones negativas, tanto a nivel psicológico como social, y también afecta la salud de manera significativa, dando lugar a enfermedades graves como el cáncer. Desde una perspectiva de género, el alcoholismo tiende a asociarse con la masculinidad, generando una serie de estereotipos sociales y culturales que influyen en los patrones de consumo de esta sustancia.

Metodología

El presente trabajo de investigación corresponde a una investigación descriptiva y correlacional, ya que, según Bernal (2010), la investigación descriptiva es "aquella que reseña las características o los rasgos de la situación o del fenómeno objeto de estudio". En este caso, a partir de este trabajo se busca conocer, analizar y transmitir el imaginario cultural de los estudiantes de la EICEA de la Universidad de La Sabana con respecto a los establecimientos de consumo de alcohol y el fomento de la prostitución en la ciudad amurallada de Cartagena. Por otro lado, es de carácter correlacional porque parte de su propósito es analizar la relación que existe entre el consumo de alcohol en bares y el aumento de las actividades sexuales en la ciudad (Bernal, 2010).

De esta manera, su naturaleza es de carácter cualitativo, a raíz de la búsqueda de datos descriptivos por medio de la indagación, inducción, evaluación y comprensión de los resultados que se obtengan a través de la interacción con el objeto de estudio, es decir, con los universitarios (Quecedo y Castaño, 2002). Sin embargo, también se busca obtener datos cuantitativos que permitan conocer el perfil de la población y su actividad turística en el centro histórico de Cartagena, ya que la investigación cuantitativa se dedica a recoger, procesar y analizar datos numéricos sobre variables previamente determinadas (Sarduy, 2007).

En esta investigación se utilizará la encuesta como herramienta de recolección de datos. Según Bernal (2010), la encuesta ha sido ampliamente utilizada en la investigación social por la capacidad que tiene para conseguir información directa de los individuos. Esta se fundamenta en un cuestionario o conjunto de preguntas preparadas para obtener información de las personas.

Con este método se analizará la correlación entre las prácticas gastronómicas en los bares nocturnos de la ciudad amurallada y el aumento del turismo sexual en Cartagena. Además, la encuesta proporcionará la oportunidad de investigar la perspectiva del turista universitario en relación con el consumo de alcohol en gastrobares y la degradación sexual de la mujer. Según López (1998), la encuesta se ha convertido en una herramienta fundamental para el estudio de las relaciones sociales. Las organizaciones contemporáneas, ya sean políticas, económicas o sociales, utilizan esta técnica como un instrumento indispensable para conocer el comportamiento de sus grupos de interés y tomar decisiones al respecto.

Para desarrollar este método de recolección de datos, se seleccionará una muestra significativa de estudiantes de la EICEA de la Universidad de La Sabana, se formularán preguntas que ayuden a obtener información oportuna y relevante, y se analizarán los datos con el fin de generar conclusiones significativas que aborden los problemas identificados.

Por otra parte, se hará uso de la entrevista como método de recolección de información, en donde se realizarán preguntas a estudiantes de la EICEA de la Universidad de La Sabana sobre la percepción y lo que han podido observar en cuanto a la prostitución y la influencia del alcohol en el centro histórico de Cartagena. Según García et al. (2017), con la entrevista el investigador puede obtener información de forma oral y personalizada en torno a acontecimientos vividos y aspectos subjetivos de la persona sobre la situación que se investiga.

En este caso, se llevará a cabo una entrevista semiestructurada con el propósito de obtener información precisa sobre preguntas específicas. Al mismo tiempo, se permitirá que el entrevistado exprese su punto de vista de manera relativamente abierta y detallada. Según Bravo et al. (2013), este tipo de entrevista ofrece un mayor grado de flexibilidad al tener preguntas predefinidas que pueden ajustarse según las necesidades del entrevistado. Esto permite adaptar el enfoque de la entrevista, clarificar términos, identificar ambigüedades y reducir formalidades, lo que motiva al interlocutor a participar de manera más activa.

Resultados

Correlación entre las prácticas gastronómicas en los bares nocturnos de la ciudad amurallada y el aumento del turismo sexual en Cartagena

Según la entrevista realizada, más del 50% de los estudiantes consideran que existe una relación entre el aumento de turismo sexual y la presencia de gastro bares en la ciudad amurallada, haciendo énfasis en el impacto que tiene el consumo y el expendio de bebidas alcohólicas sobre el auge en el consumo excesivo y por ende en la prostitución de Cartagena "por supuesto que la existe, el alcoholismo llega a convertirse en un negocio conjunto entre la prostitución en búsqueda de alimentar los vicios y deseos de las personas descontrolados a causa de la vaga percepción de la realidad" (Encuesta, 2024).

En contra parte, menos del 10% de los encuestados respondieron que no existe correlación significativa entre estas dos variables, dado que se considera que es una problemática que se ha venido controlando y que no tiene ninguna incidencia sobre la prostitución.

Factores socioeconómicos que incentivan la participación de las mujeres y niñas cartageneras en la industria de la prostitución

Para entender esto, se entrevistó a 3 estudiantes, los cuales determinaron que la participación de las mujeres en este tipo de actividades es el resultado de la ausencia de oportunidades, la falta de recursos económicos y la carencia de educación, acompañado de una alta demanda turística y local.

Perspectiva del turista universitario de Cartagena con relación al consumo de alcohol en gastrobares y la degradación sexual de la mujer

Las personas encuestadas concuerdan en que el turismo en Cartagena es conocido, en gran parte, por su vida nocturna. En las respuestas se menciona que esta ciudad es un destino turístico popular debido a su historia, vida nocturna y experiencia

gastronómica. Los encuestados señalan que el aumento de gastrobares y la vida nocturna son aspectos importantes en la experiencia turística de esta ciudad. Según la encuesta realizada a los estudiantes, el 70% de las respuestas coinciden en que existe una conexión entre el consumo de alcohol y la degradación sexual de la mujer. En la mayoría de las respuestas se evidencia que el alcohol altera el juicio y aumenta la disposición a participar en actividades como la prostitución. Asimismo, se menciona el impacto del turismo en la prostitución, especialmente en áreas con una vida nocturna activa.

El 30% de los estudiantes comentaron que no existe relación entre el consumo de alcohol en gastrobares y la degradación sexual de la mujer. Las personas encuestadas argumentaron que la falta de regulación, acción y control por parte del gobierno es lo que realmente contribuye al problema.

Imaginarios culturales de Colombia como promotor y detractor de la prostitución en la ciudad de Cartagena

Según las tres entrevistas realizadas a los estudiantes de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de La Sabana, se puede observar que hay opiniones divididas en cuanto a la pregunta y al tema. El primer encuestado afirmó que el gobierno siempre ha sido distante de la situación y de su impacto, y que, por esto, la actividad en la ciudad de Cartagena puede ser tomada con normalidad.

Por otra parte, el siguiente encuestado afirmó que el gobierno ha tomado medidas como aumentar la presencia policial en la zona y prohibir el consumo de sustancias alucinógenas. Por último, el tercer encuestado manifestó que el gobierno ha tomado acciones, como implementar regulaciones para controlar la venta y el consumo de alcohol, pero que no han sido del todo efectivas.

Discusión

Teniendo en cuenta los resultados que se obtuvieron en la encuesta y la entrevista, estos fueron los respectivos análisis de cada una de las categorías. Al basar estas declaraciones en el efecto del alcoholismo sobre la prostitución, y a partir de Góngora y Leyva (2005), se puede entender que el consumo excesivo de al-

cohol es una actividad que logra repercutir más allá de la salud; el alcohol incide cultural y psicológicamente sobre la persona, ocasionando comportamientos machistas y agresivos en el hombre, y desencadenando la búsqueda de satisfacer los deseos sexuales.

En contraparte, menos del 10% de los encuestados respondieron que no existe correlación significativa entre estas dos variables, dado que se considera que es una problemática que se ha venido controlando y que no tiene ninguna incidencia sobre la prostitución. Con esto se puede determinar que los gastrobares son establecimientos que se basan en ofrecer experiencias gastronómicas y fomentar el turismo de la zona por medio de prácticas sociales que reúnen a las personas (Cardona y Galarza, 2020).

A partir de esto, se puede evidenciar la aplicación de la definición de imaginarios culturales planteada por García (2019), la cual permite comprender la construcción y percepción global que los estudiantes encuestados crean de su entorno por medio de las experiencias y las visiones culturales que han vivido a través de sus visitas a la ciudad, siendo además determinadas por la inconsistencia cultural de preferencias y formas de rechazo social.

Bien se sabe que la prostitución es una problemática que responde no solo a aspectos corpóreos, sino también a incentivos sociales, económicos y políticos que estimulan la participación voluntaria de las mujeres en este negocio. De esta forma, se presenta un enfoque voluntario en el cual la mujer toma la decisión de pertenecer a esta industria y aprueba todo lo que involucre el acto de reproducción y el control sobre su cuerpo como consecuencia de la necesidad, así como lo argumentan (López & Pérez, 2016, como se citó en Cachaya et al., 2017).

Por el contrario, según las entrevistas realizadas, un factor clave a resaltar es la participación de estas mujeres debido a la desigualdad de género que existe. Los estudiantes abordaron esta problemática desde otra perspectiva, en la cual se comprenden las interacciones de género como forma de opresión. La prostitución es un claro ejemplo del sometimiento sexual de la mujer por parte del hombre, siendo esta el resultado de las jerarquías y las desigualdades que se han construido culturalmente (Butler, 1999).

Adicionalmente, como asegura Cobo (2021), la prostitución es fruto de la transformación cultural, donde la sexualidad femenina, entendida como realidad natural (Curiel, 2017), es vista como mercancía capitalista, una subyugación marginal que va en contra de los derechos sexuales de la mujer. Del mismo modo,

como indica Londoño (1996), se constata que las personas que ostentan el poder logran ser quienes determinen la voluntad reproductiva de la mujer, influenciando grandemente el campo reproductivo de esta población. Finalmente, el concepto de libertad va totalmente ligado al ejercicio de la prostitución, ya que, como lo menciona Diez (2009), esta actividad se realiza en condiciones de esclavitud, aboliendo la libertad de la persona y violando sus derechos fundamentales.

Con respecto al análisis sobre cómo el turista universitario ve la relación entre el consumo de alcohol en gastrobares y la degradación sexual de la mujer, se obtuvo lo siguiente: Cabrera y Castellar (2017) resaltan a Cartagena como una ciudad próspera cultural e históricamente, una imagen que ha sido fundamental para atraer a turistas de todo el mundo. Como señala Zabaleta (2019), Cartagena ha desarrollado su dinámica en torno a las actividades turísticas y portuarias. Los encuestados mencionan que el aumento de gastrobares y la vida nocturna son aspectos importantes en la experiencia turística de esta ciudad.

Para Góngora y Leyva (2005), el alcoholismo se puede ver desde una perspectiva de género que ha desencadenado estereotipos sociales y culturales donde predomina la idea de tomar alcohol como prueba de masculinidad e intensificación del machismo. Esta perspectiva de género enfatiza cómo el consumo de alcohol puede generar comportamientos machistas y estigmatizar a las mujeres; la acción de beber se transforma en un símbolo de dominio, donde las mujeres pueden ser vistas como objetos de entretenimiento con el objetivo de buscar experiencias sexuales, sin tener en cuenta los límites o el consentimiento de la otra persona.

De acuerdo con García (2007), los imaginarios culturales se dan por la capacidad de los seres racionales de imaginar, desde su cotidianidad, lo que conocen, lo que no conocen o lo que existe. Considerando lo mencionado anteriormente, es posible observar el imaginario que se ha construido alrededor de la figura de autoridad, específicamente del gobierno, asignándole la responsabilidad de resolver problemas sociales e intervenir para proteger a los ciudadanos.

Por último, se contemplaron las respectivas respuestas sobre la creación de los imaginarios promotores y detractores de la prostitución en la ciudad de Cartagena. Se puede observar lo planteado por García (2019), quien define los imaginarios culturales como la manera en que las personas perciben el mundo, influenciadas por lo que observan y por sus propias formas de

pensar; en este caso, las diferentes perspectivas sobre el gobierno colombiano frente a la situación de la prostitución en Cartagena. Estos imaginarios contribuyen a la formación de diversas visiones culturales y a la configuración de una identidad nacional.

Los imaginarios que tienen los encuestados sobre las acciones del gobierno colombiano frente a la prostitución en la ciudad de Cartagena son tanto en contra como a favor; sin embargo, el último encuestado nombra acciones positivas por parte del gobierno, pero sin lograr evidenciar un cambio. Es importante recalcar que estos imaginarios pueden ser creados e influenciados por lo que observan en noticieros, redes sociales o por lo que se habla con familiares, entre otros espacios. Ya que, como afirma García (2007), los imaginarios son elaboraciones simbólicas de lo que se observa y de la interacción social.

En otro orden de ideas, estas opiniones y perspectivas son muy importantes y válidas, ya que, según Durán et al. (2021) y Guzmán et al. (2013), los estudiantes universitarios poseen un carácter autónomo en cuanto a la investigación, reflexión y razonamiento crítico, y por esto son capaces de construir y cimentar una definición propia a través de un proceso metacognitivo. Además, conforme señala Vilas (2016), el estudiante universitario experimenta una evolución gradual a medida que acumula vivencias, y su percepción se ve moldeada por la construcción simbólica inherente al contexto en el que se desenvuelve.

Conclusiones

La prostitución en el centro histórico de Cartagena es un hecho cultural que ha marcado la historia del territorio colombiano, una problemática que, a lo largo de los años, ha sido soportada por diversos sectores como el turístico y el restaurador, y por prácticas culturales como el consumo de alcohol. Esta investigación demostró cómo la participación de los turistas y ciudadanos locales en el consumo de alcohol en gastrobares puede conllevar a desmesuras que provocan un estado de inconsciencia y, por ende, pueden conducir a la persona a tomar acciones que perjudican, degradan y sobrepasan los límites sexuales de la mujer.

De igual forma, por medio de las entrevistas y encuestas realizadas a los estudiantes de la Escuela Internacional de Cien-

cias Económicas y Administrativas de la Universidad de La Sabana que han visitado el centro histórico de Cartagena, se logró constatar y comprender la interpretación sociocultural que se tiene con respecto a las prácticas gastronómicas en los bares nocturnos de la ciudad amurallada y el aumento del turismo sexual en la zona. Se evidenció que los imaginarios culturales de la población correlacionan la alta vida nocturna de la ciudad con festividades y excesos, pero también, y no menos importante, con el turismo sexual. Además, se entendió que no solamente la industria de la prostitución existe por el sometimiento sexual masculino y la opresión presente en las interacciones de género, sino que también existen otras variables sociales, culturales, políticas y económicas que inciden en la participación voluntaria de la mujer en estos escenarios.

A su vez, se analizó la incidencia de los gastrobares desde una perspectiva de género, demostrando que la construcción social de la prostitución en Cartagena ha sido suscitada por el estereotipo social de comprobar la masculinidad mediante el alcohol, transformando esta práctica cultural en un símbolo de dominio y superioridad que aprueba la subyugación de los derechos sexuales de la mujer.

En conclusión, Cartagena es una ciudad que enfrenta el desafío de mantener su atractivo turístico mientras gestiona los problemas culturales y sociales presentes en su entorno. Esta investigación destaca las múltiples conexiones que existen entre el consumo de alcohol, el turismo y la prostitución en el centro histórico de la ciudad, evidenciando cómo las prácticas gastronómicas nocturnas pueden incidir en fenómenos sociales. Asimismo, se revela la importancia y la influencia de los factores socioeconómicos y de la desigualdad de género.

Las respuestas obtenidas en los dos métodos de recolección demostraron la percepción de los turistas universitarios y los imaginarios culturales que han construido con respecto a la ciudad, ofreciendo una comprensión más amplia de cómo estos acontecimientos son interpretados. Esto ofrece la oportunidad de ver el otro lado de la historia, concientizando sobre la realidad detrás de la imagen turística que ha tenido Cartagena. No solamente es una ciudad rodeada de imponentes murallas y un turismo atractivo; detrás de esta versión existen prácticas, factores y realidades sociales que necesitan ser abordadas con mayor compromiso.

Referencias

Abu-Lughod, L., Gómez Correal, D., Ojeda, D., & Viveros Vigoya, M. (2019). *Antropología y feminismo*. Asociación Colombiana de Antropología. https://www.academia.edu/42251723/Feminismo_y_antropolog%C3%ADa_en_Colombia_Aportes_epistemol%C3%B3gicos_di%C3%A1logos_dif%C3%ADciles_y_tareas_pendientes

Ariza, N. (2022). *El asalto de Sir Francis Drake a Cartagena de Indias y la defensa organizada por los vecinos de la ciudad en el año 1586* [Trabajo de grado, Universidad Industrial de Santander]. https://noesis.uis.edu.co/server/api/core/bitstreams/33894850-3d9e-4410-b084-8bd1f40a2437/content

Barón, C. (2023). *Investigación gastrobares* [Investigación formativa, institución de educación superior]. Scribd.

Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación: Administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (3.ª ed.). Pearson.

Bolet, M., & Socarrás, M. (2003). El alcoholismo, consecuencias y prevención. *Revista Cubana de Investigaciones Biomédicas, 22*(1), 25–31.

Bock, J., March, L., Onzain, M., Ortiz, J., Redondo, M., Rui-Wamba, J., & Samudio, A. (2013). *Cartagena de Indias: Realidad y futuro*. Fundación Esteyco. https://www.esteyco.com/wp-content/uploads/2017/02/CIndias_web_FE.pdf

Butler, J. (2007). *El género en disputa*. Routledge. https://www.lauragonzalez.com/TC/El_genero_en_disputa_Buttler.pdf

Blanco, J. (2019). *El fenómeno gastrobar en Madrid: ¿Una tendencia oculta en el sector de la restauración madrileño?* [Trabajo de grado, Universidad Pontificia Comillas].

Bravo, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en Educación Médica, 2*(7).

Cabrera, M., & Castellar, A. (2017). La preservación de centros históricos: Análisis situacional de Cartagena de Indias. *Revista Amauta, (30)*, 86–101.

Cachaya, S., González, C., Merchán, C., Motta, L., Dahlia, M., López, Y., Muñoz, Y., Cáceres, H., Gaviria, L., & Rivera, C. (2017). Exploración de los derechos sexuales y reproductivos: Conceptos y elementos claves. *Entornos, 30*(2), 51–65.

Cardona, J., & Galarza, A. (2020). *Plan de negocios para la creación de un gastrobar dedicado a la comercialización de chorizo santarrosano y cerveza artesanal* [Trabajo de grado, Universidad Tecnológica de Pereira].

CartagenaColombia.(2024).GeografíadeCartagena.Colreservas. https://www.cartagenacolombia.com.co/cartagena-geografia

Centro Virtual Cervantes. (2024). Centro histórico (Fundación de Cartagena). https://cvc.cervantes.es/artes/ciudades_patrimonio/cartagena_indias/paseo/centro.htm

Cobo, R. (2021). *La prostitución en el corazón del capitalismo*. Los Libros de la Catarata.

Curiel, O. (2017). *Género, raza, sexualidad: Debates contemporáneos*. Pontificia Universidad Javeriana. http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/53/5312003/5312003.pdf

Chica, J., Galvis, J., Blanco, D., & Villamil, C. (2022). Desarrollo urbano y marginalización espacial en Cartagena de Indias. El borde urbano de la Ciénaga de la Virgen como caso de estudio. *Revista Brasileira de Gestão Urbana, 14*. https://doi.org/10.1590/2175-3369.014.e20210401

Díez Gutiérrez, E. J. (2009). Prostitución y violencia de género. *Universidad de León*. https://www.redalyc.org/pdf/181/18112178023.pdf

Durán, C., Páez, D., & Nolasco, C. (2021). Perfil, retos y desafíos del estudiante universitario en el siglo XXI. *Revista Boletín Rendipe, 10*(5), 189–198.

El Universal. (2023, junio 20). Video de rumbas en Cartagena: El lío que está puertas afuera de las discotecas. https://www.eluniversal.com.co/cartagena/video-de-rumbas-en-cartagena-el-lio-que-esta-puertas-afuera-de-las-discotecas-dd8445498

Espada, J., Méndez, X., Griffin, K., & Botvin, G. (2003). Adolescencia: Consumo de alcohol y otras drogas. *Papeles del Psicólogo, 23*(84), 9–17.

Espinar Ruiz, E. (2009). *Marco teórico general: Los estudios de género*. Universidad de Alicante. https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/9905/4/Espinar-Ruiz-Eva_3.pdf

García, E., Lima, G., Aldana, L., Casanova, P., & Feliciano, V. (2004). Alcoholismo y sociedad: Tendencias actuales. *Revista Cubana de Medicina Militar, 33*(3).

García, G. (2019). Aproximaciones al concepto de imaginario social. *Civilizar, 19*(37), 31–42. https://doi.org/10.22518/usergioa/jour/ccsh/2019.2/a08

García, M., Martínez, C., Naiara, M., & Sánchez, L. (2017). *La entrevista* [Material de maestría, Universidad Centroamericana José Simeón Cañas]. http://www2.uca.edu.sv/mcp/media/archivo/f53e86_entrevistapdfcopy.pdf

Construcciones de género y racismo en la alimentación: Una mirada afrofeminista al 'Beso de Negra' en Colombia

Gender Constructs and Racism in Food: An Afrofeminist Perspective on the 'Beso de Negra' in Colombia

Sara Abril Niño[1]
Mariana García[2]

Resumen

Durante las últimas cuatro décadas, los colombianos han experimentado una transformación en su percepción sobre la comunidad afrocolombiana, influenciada parcialmente por productos alimenticios que, mediante el uso de su imagen, promueven estereotipos racistas. Esta investigación se centra en la relación entre género, raza y consumo cultural en Colombia, con énfasis en el producto "Beso de Negra" y su impacto en la pro-

1 Universidad de La Sabana
2 Universidad de La Sabana

moción de estereotipos raciales y de género. A través del análisis de la producción cultural y su influencia en la subordinación de las mujeres afrocolombianas, se evaluó la percepción social del producto y su consumo en relación con la raza y el género. Mediante encuestas, se determinó que, aunque la percepción sobre la comunidad afro es mayoritariamente negativa, ha evolucionado gracias a una creciente conciencia social. Asimismo, se concluyó que el uso de esta imagen en la producción cultural perpetúa estereotipos que prolongan la estigmatización de la comunidad.

Palabras clave: Beso de Negra; racismo; afrofeminismo; consumo cultural

Abstract

Over the past four decades, Colombians have experienced a transformation in their perception of the Afro-Colombian community, partially influenced by food products that promote racist stereotypes through the use of their images. This research focuses on the relationship between gender, race and cultural consumption in Colombia, emphasizing the product “Beso de Negra” and its impact on the promotion of racist and gender stereotypes. Through the analysis of cultural production and its influence on the subordination of Afro- Colombian women, the social perception of the product and its consumption in relation to race and gender was evaluated. Through surveys, it was stated that, although the perception of the Afro community is mostly negative, it has evolved thanks to a growing social awareness. Likewise, it was concluded that the use of the image in cultural production perpetuates stereotypes that prolong the stigmatization of the community.

Keywords: Beso de Negra; racism; afrofeminism; cultural consumption

Introducción

En las últimas cuatro décadas, se ha observado una creciente normalización del consumo de productos alimenticios que

promueven estereotipos racistas en la sociedad. En 1984, Nestlé adquirió Comestibles La Rosa, y con ella, la marca "Beso de Negra". Este producto, inicialmente creado por Comestibles La Rosa, consiste en una galleta con masmelo bañado en chocolate (Guevara, 2018). Tras la adquisición, Nestlé renovó y reintrodujo el producto al mercado. Hasta el año 2020, el empaque presentaba la imagen de una mujer negra (Nestlé, 2020).

Sin embargo, en respuesta al movimiento Black Lives Matter que inició en el 2020, Nestlé, al igual que otras marcas, tomó la decisión de cambiar tanto el nombre como el logotipo del producto. El nombre del producto fue sustituido por "Besos de amor", además de retirar la imagen de la mujer negra, dejando solo la silueta de una mujer lanzando un beso. Esta medida fue adoptada con el objetivo de evitar la perpetuación de estereotipos y promover la sensibilidad hacia la raza negra (Redacción Economía, 2020).

No obstante, en la época de la adquisición del producto, Colombia atravesaba una situación en relación con el racismo, puesto que antes de la constitución de 1991, para el estado colombiano y las entidades académicas, la comunidad afrocolombiana no era considerada visible ante la misma (LAPORA, 2019). Por esta razón es posible entender el rol de la comunidad afrocolombiana, y cómo esta era minimizada en diferentes ámbitos sociales, culturales, y políticos; en los cuales no hubo intervención por parte del Estado para la protección de los derechos de esta población.

Debido a la discriminación generada por la estigmatización hacia la comunidad afrocolombiana, a raíz de la comercialización de este producto, el enfoque del afrofeminismo se dirige hacia la comprensión y cuestionamiento de la cosificación de la mujer afrodescendiente (Vergara y Arboleda, 2014). Estos productos han contribuido a la perpetuación de la discriminación y la invisibilización de las mujeres negras, consolidando así la opresión basada en género y raza en el contexto colombiano.

Por otra parte, en Colombia se ha manifestado una crítica a este tipo de expresiones culturales que refuerzan estereotipos raciales y de género. Se ha abogado por la visibilización de las experiencias de discriminación racial y de género de las mujeres afrodescendientes, y se ha promovido la interseccionalidad como herramienta para comprender y abordar las múltiples formas de opresión que enfrentan las mujeres afroamericanas (Olea, 2016). En este sentido, el cuestionamiento al nombre "Besos de Negra" se enmarca en la lucha por la eliminación de prácticas y represen-

taciones que perpetúan la discriminación y el racismo.

Por último, el afrofeminismo ha contribuido a generar conciencia sobre la importancia de cuestionar las expresiones culturales que reproducen la opresión, y ha promovido la adopción de un enfoque crítico y reflexivo en torno a la representación de la identidad afrodescendiente en Colombia (González, 2021). Este proceso forma parte de una lucha más amplia por la igualdad, el reconocimiento y el respeto a la diversidad étnica y de género en el país. Es por medio de este trabajo que, a través de los estudios de género y el contexto sociocultural colombiano de las últimas cuatro décadas, se busca comprender ¿Cómo la corriente de pensamiento afrofeminista permite analizar la normalización, en las últimas cuatro décadas, del consumo de productos alimenticios que promueven estereotipos racistas, específicamente en el caso del "Beso de negra"?

Por consiguiente, se buscó identificar a través de la corriente de pensamiento afrofeminista, cómo se ha normalizado el consumo de productos alimenticios que perpetúan estereotipos racistas, centrándose en el caso del "Beso de negra", desde la corriente de pensamiento afrofeminista en las últimas cuatro décadas en Colombia.

Para entender mejor esta problemática, se indagó respecto al contexto de la misma por medio de diferentes autores. Por esta razón se recurrió al artículo publicado por Aurora Vergara y Katherine Arboleda en el 2014, denominado "Feminismo afrodiaspórico: Una agenda emergente del feminismo negro en Colombia". Su objetivo fue evaluar el progreso en las condiciones de vida de las mujeres negras afrocolombianas y promover acciones para rechazar la violencia sexual, reconstruir el racismo, combatir el sexismo y cualquier forma de intolerancia. Además, buscaban asegurar un reconocimiento digno en la historia para las mujeres afrocolombianas, abogando por su inclusión en los proyectos de políticas públicas.

En el artículo, se destacó la importancia de distanciarse del feminismo occidental blanco y clasista. Se abogó por estudiar propuestas que transformen el papel secundario que las mujeres afrodescendientes ocupan en la sociedad. Se propuso la creación de escuelas comunitarias o locales, así como cursos universitarios destinados a deconstruir narrativas que desestiman el feminismo negro. También se planteó el desarrollo de una agenda de investigación feminista afrodiaspórica para generar conocimiento sobre la historia de las mujeres negras en Colombia (Vergara

y Arboleda, 2014). Es por esto, que las propuestas realizadas por Vergara y Arboleda, aportan al presente documento el entendimiento histórico del papel de la mujer negra en Colombia, y cómo este ha cambiado en el tiempo para así analizar la normalización de productos que promueven el racismo en Colombia.

Por otra parte, Jhonier Polo, un estudiante de la Universidad de Cartagena, realizó una investigación en el año 2019 titulada: "Contexto racial de Colombia y Cartagena durante 1943- 1970: mestizaje e identidad negra". El objetivo de este trabajo fue reconstruir el contexto racial en Colombia y Cartagena durante las décadas de los 40 y 60, prestando mayor atención en aspectos como el mestizaje, la identidad negra y la movilización afrocolombiana.

Dentro de los hallazgos, Polo (2019) menciona a varios autores que durante la época resaltaron la importancia de evaluar la situación de los afrodescendientes dentro del contexto sociocultural colombiano, además de la falta de estudios que aborden este problema, y sugiere repensar la historia desde una perspectiva racializada y de género para comprender la razón de actuar de muchas instituciones. Adicionalmente, menciona que este tipo de problemas marcados dentro del territorio generaron una serie de movilizaciones por parte de las comunidades afrodescendientes, quienes reclamaban un mayor reconocimiento de la existencia de las prácticas racistas dentro de la sociedad colombiana, además de la importancia de comprender estas desigualdades y discriminaciones no solo desde una perspectiva de raza, sino también de género y clase (Polo, 2019). El artículo proporciona a la investigación un contexto sociopolítico de la época o tiempo sobre el cual se está trabajando, y permite tener una idea más clara de la situación de la población afrodescendiente durante el inicio de la comercialización de los besos de negra.

"Feminismo negro comunitario del suroccidente colombiano como forma de autogobierno", escrito por Zapata-González et al. (2021), investiga la viabilidad de definir un feminismo arraigado en las vivencias de las mujeres negras de la región pacífica colombiana y su aporte al reconocimiento de su labor y capacidad de autogobierno. Para ello, emplea la metodología de la autobiografía etnográfica, resaltando la importancia del "comadreo" como elemento de organización y autogestión, vinculado con la libertad de expresión y la transmisión de legados a las nuevas generaciones.

Además, se discute la importancia del gobierno propio y la gobernanza en el contexto colombiano, y cómo este concepto se ha extendido a otras comunidades, incluyendo al pueblo ne-

gro. También se aborda la necesidad de reconocer formas de gobierno propio que no necesariamente se ajusten al concepto teórico de liderazgo, y cómo el feminismo negro comunitario se relaciona con la agencia y la participación efectiva de la mujer negra en la administración del bienestar de las comunidades de pertenencia (Zapata et al., 2021). Así mismo, este artículo es de utilidad para poder comprender de una manera más amplia cómo estas comunidades pueden reflejar una postura determinada ante situaciones presentadas como con el producto "Beso de negra", y sobre todo qué acciones o medidas deberían ser tomadas en cuenta para que dichos movimientos promovidos por el feminismo negro tengan un peso real y coherente para que les sea posible generar un cambio.

En el año 2019, Darío Vásquez llevó a cabo un estudio titulado "¿Somos conscientes del racismo? Cómo las categorías étnico-raciales, el color de la piel y el mestizaje inciden en el reconocimiento del racismo en Colombia". Este estudio se centra en analizar el reconocimiento del racismo en la sociedad colombiana y cómo las categorías étnico-raciales, el color de la piel y el mestizaje influyen en la percepción del mismo. Dentro de esta investigación se encontró que existe una asociación inversa entre el deseo de tener un tono de piel más claro y la conciencia del racismo, sugiriendo que aquellos con un mayor deseo de blanqueamiento tienen una menor probabilidad de reconocer el racismo. Este artículo ofrece una visión importante para comprender cómo la comunidad afro percibe el racismo en su entorno, lo cual puede arrojar luz sobre la manera en que esta comunidad percibe la publicidad racista del producto "Beso de negra".

Para evaluar los progresos positivos en el ámbito de la publicidad, específicamente enfocándose en la problemática de la cosificación de la mujer en este medio. Orellana (2019) junto a la Universidad de Santiago de Chile, llevó a cabo un estudio titulado "La cosificación de la mujer en la publicidad". Orellana, por su parte, expuso la cosificación de la mujer en la publicidad y exploró cómo esta afecta en la percepción social de las mujeres, así como el impacto negativo que esta práctica publicitaria tiene en la imagen de la mujer erotizada (Orellana, 2019). Este artículo permite entender cómo por medio de la propaganda alimenticia, como lo es la del "Beso de negra", se puede lograr la cosificación de la mujer y su impacto en la sociedad, permitiendo evidenciar la importancia de romper estereotipos de género en Colombia.

La influencia del lenguaje en la percepción de la realidad, tiene un peso significativo y esto pudo ser demostrado por el Servicio de Lenguas y Documentos de la UNESCO en 1999. Mediante el documento "Recomendaciones para un uso no sexista del lenguaje", se destacó de qué manera los prejuicios sexistas transmitidos a través del lenguaje refuerzan el papel tradicional de las mujeres y dan una imagen relacionada con el sexo, en lugar de sus capacidades y aptitudes intrínsecas.

Además, discute la importancia del lenguaje inclusivo y proporciona pautas específicas para el uso no sexista del lenguaje en español, incluyendo la forma de los nombres apelativos de persona en relación con el género, el empleo del masculino con valor genérico, el empleo de nombres, apellidos y tratamientos, títulos, carreras, profesiones y oficios (UNESCO, 1999). Así mismo, provee ejemplos de soluciones propuestas basados en resoluciones de la Conferencia General de la UNESCO, donde ofrece algunas directrices para evitar el empleo de términos que se refieren explícita o implícitamente a un solo sexo en otros documentos de trabajo de la Organización. De esta forma, este documento ofrece una guía estructurada para que, al momento de crear un "algo", a este no se le sea posible extrapolar algún mensaje adicional que de fuera de lugar a otros contextos no relacionados y que se pierda el hilo de lo que se desea transmitir, en este caso, la polémica imagen de la mujer afroamericana en el "Beso de negra".

El análisis llevado a cabo por García y Martínez, bajo el título "El consumo femenino de la imagen de la mujer en la publicidad: El sexismo en las campañas publicitarias rechazadas por la audiencia", expone los resultados de una investigación realizada en la ciudad de Cataluña. Este estudio se centra en examinar cómo las mujeres de esta localidad reciben y consumen la publicidad sexista, así como la representación del género femenino en dichas campañas, es decir, "la recepción de la imagen de las mujeres en el discurso publicitario" García-Canclini y Martínez (2009). Entre los descubrimientos del documento se destaca que los mensajes publicitarios se basan en estereotipos de género, utilizando el cuerpo de la mujer para promover el consumo y la prestación de servicios.

Respecto a la apreciación por parte de la población femenina de Cataluña, se evidenció una posición crítica y negativa hacia las imágenes y publicidades. Además, el artículo presenta una idea importante como lo es la diferencia de percepción

dependiendo del contexto que en este caso tiene en cuenta la reacción de las mujeres catalanas, y la compara con la de las mujeres latinoamericanas quienes toman una posición pasiva y en parte "normalizan" este tipo de prácticas. El artículo del párrafo anterior, contribuye al presente documento, ya que provee una visión respecto a las posiciones de la mujer frente a la publicidad actual realizada con imágenes y representaciones alusivas a la discriminación, ya sea de género o racial. Adicionalmente, da una importante característica estrechamente relacionada con la percepción de la población de estudio, la latinoamericana.

Por último, el capítulo "La mujer y las industrias culturales" escrito por Margaret y redactado en 1982 y encontrado en el libro "Industrias culturales: el futuro de la cultura en juego", aborda temáticas relacionadas con la importancia de las industrias culturales en el contexto de la desigualdad social y la subordinación de las mujeres (Gallagher, 1982). Algunos de sus objetivos son analizar la participación de las mujeres en las industrias culturales, su impacto en la producción de significados, y la identificación de las mujeres en la cultura contemporánea. Se resalta la importancia de analizar tanto la dimensión económica, como la ideológica, al investigar la producción de ideología en relación con la dinámica económica general de la producción en materia de comunicación masiva, las determinaciones que ejercen en la naturaleza de la subordinación de las mujeres en la producción cultural, y cómo se justifica mediante ideologías como el amor romántico, la feminidad, la domesticidad y la maternidad. Por medio de este capítulo, es posible evidenciar el rol de la mujer en la sociedad actual, respecto a las industrias culturales y cómo esto influye en la aceptación de la producción cultural de estereotipos de género y raza.

Los antecedentes presentados abordan la normalización del consumo de productos alimenticios que promueven estereotipos racistas, centrándose en el caso del "Beso de negra". Además, los antecedentes mencionados aportan un contexto histórico y social acerca de cómo se da la discriminación hacia la comunidad afrocolombiana, la evolución de las representaciones raciales por medio de la publicidad y el papel del afrofeminismo en la crítica a la cosificación de la mujer negra. Asimismo, se exploran diferentes percepciones frente al reconocimiento del racismo en la sociedad colombiana, junto con un análisis de la cosificación de las mujeres afro en la publicidad y el rol de las industrias cultu-

rales en la producción de estereotipos de género y raza. En conjunto, estos antecedentes ofrecen una visión integral de cómo la comercialización de productos como el "Beso de Negra" ha contribuido a la perpetuación de la discriminación y la invisibilización de las mujeres negras en Colombia, así como las diferentes perspectivas y movimientos que cuestionan estas prácticas.

Marco teórico

Afrofeminismo

En primera instancia, la corriente de pensamiento afrofeminista, según explica Jabardo (2012), tiene sus raíces en un conflicto entre dos movimientos: el abolicionismo y el sufragismo. A pesar de su objetivo compartido de promover los derechos de la mujer, la falta de una formulación teórica y práctica adecuada llevó a la exclusión de las mujeres negras y a su objetivación en la sociedad, lo que resultó en una disminución de su valor e importancia. Sin embargo, gracias a las alianzas que generaron las feministas negras con diferentes comunidades, esto conllevó a la visibilización y traducción del afrofeminismo como una teoría de interseccionalidad.

Por otro lado, Campoalegre (2022) hace mención de las características de este movimiento dentro de América Latina y el Caribe, aludiendo a su enfoque crítico que desafía los ideales de poder colonial, patriarcal, racista y capitalista. Además, reconoce las intersecciones de opresión y configura la interseccionalidad para reflejar las experiencias particulares de las mujeres afrodescendientes. Este movimiento afirma las voces y experiencias de estas mujeres, abogando por un posicionamiento ético en la producción de conocimiento y la lucha política. Además, destaca la importancia de reafirmar las identidades de las mujeres afrodescendientes como parte integral de la resistencia y la liberación feminista.

Adicionalmente, Campoalegre (2022) menciona que "Hay muchas formas de ser afrofeminista y es imposible encasillarlas" (p.). Esto anterior permite dar paso a lo que plantea Lozano en su documento, el cual facilita entender que el afrofeminismo no se puede limitar a las mujeres o generalizar sus experiencias dentro un solo concepto o espacio. Lo anterior se debe a que las mujeres afrocolombianas, dentro de su intento por generar una decolonialidad de la misma sociedad y dentro de los ideales feministas "tradicionales", buscan reconocer la diversidad que existe

entre ellas y sus realidades (Lozano, 2010). Como resultado, surge la interseccionalidad que se ha mencionado en los anteriores párrafos y que Lozano menciona como ese punto en el cual el afrofeminismo se centra. Esto se debe a que las mujeres afrodescendientes del Pacífico colombiano, para el caso del documento, buscan reconstruir la idea del feminismo, enriqueciendo con sus voces, contextos y experiencias muy diferentes que las hacen ser parte de la diversidad planteada para el afrofeminismo (Lozano, 2010). Por último, dentro de su afirmación y defensa de pensamiento, las mujeres que pertenecen al movimiento tienen conocimiento de que sus luchas feministas están estrechamente ligadas con los problemas políticos y socioculturales, y que por tal motivo no pueden desprenderse de los mismos o ser indiferentes a estas situaciones al momento de defender sus derechos.

Es por esto que se podría definir el concepto de afrofeminismo como una corriente que busca visibilizar y combatir la opresión que sufren las mujeres afrodescendientes en diferentes áreas, fomentando un enfoque ético en la generación de conocimiento. Al mismo tiempo reconociendo en sí la diversidad de los sujetos que la integran, para evadir la creación de estereotipos y encaminarnos a la comprensión del feminismo. Buscando una lucha integral sobre problemas sociopolíticos, culturales y económicos, que ayuden a una transformación significativa de estas esferas, ocasionando un espacio de equidad para la comunidad de mujeres afrodescendientes.

Colombianidad

En el artículo "Podemos hablar de colombianía", escrito por Carlos Eduardo Maldonado (2013), se aborda la complejidad de definir la identidad colombiana y la construcción de una identidad nacional que incorpore pasado, presente y futuro, donde destaca la importancia de no limitarse a buscar una identidad estática, sino más bien a construir una identidad en constante evolución que se proyecte hacia el futuro. Además, menciona la influencia de la geografía en la historia y el carácter de los colombianos, así como la necesidad de abordar el tema desde diversas disciplinas como antropología, etnografía, fenomenología, ecología y biología. Por otra parte, critica la importación acrítica de doctrinas teóricas extranjeras, en la que plantea la necesidad de un enfoque más participativo y desde abajo en la gestión del país, discutiendo la tensión entre centralismo y descentralización. Asimismo, resalta la importancia de las regiones

y la influencia de la geografía en los estados de ánimo y comportamientos, por lo que el autor aborda la complejidad de la identidad colombiana, la influencia de la geografía en la historia y el carácter del país, y la necesidad de un enfoque más integral y participativo en la construcción de la identidad nacional (Maldonado, 2013).

Por otra parte, el documento "Colombianidad: Un nuevo significado" redactado por María Camila Campillo López (2021), explica la identidad colombiana desde una perspectiva histórica y cultural, destacando la influencia de la colonización en la construcción de la identidad nacional, donde se menciona la importancia de reconocer las similitudes entre las diferencias para comprender al otro y superar la visión egocéntrica generada por la historia colonial. Se resalta la enajenación del colonizado y la apropiación de tierras e imposición de historia y religión por parte de los colonos, donde además lo contrasta y compara mediante análisis de producciones nacionales que representan la cultura colombiana, como las comedias de Andrés López y las polémicas generadas por producciones como "El Paseo" y "Usted no Sabe Quién Soy Yo" (Campillo, 2021). Además, se menciona la serie "Puros Criollos", que combina crítica social y humor para generar reflexión en los espectadores. Mediante estas bases, se explora la "colombianidad" como las luchas de identidad en un territorio demarcado políticamente, influenciado por aspectos raciales, regionales, culturales y étnicos, donde destaca la diversidad cultural en Colombia, desde las tribus indígenas hasta los acentos regionales y las fiestas tradicionales que reflejan la riqueza cultural del país.

Por último, se abordan referencias audiovisuales colombianas que han representado la cultura y las tradiciones del país, desde programas de comedia hasta producciones que abordan temas históricos y sociales como la violencia interna y el desarme de grupos armados, destacando la importancia de mostrar la diversidad regional y las diferentes perspectivas de la identidad colombiana a través de medios audiovisuales. Además, se profundiza en la construcción de personajes basada en experiencias reales que reflejan la colombianidad desde diversas perspectivas y vivencias, buscando generar una reflexión sobre las diferencias culturales y regionales en el país (Campillo, 2021).

Finalmente, en el libro "Genealogías de la Colombianidad" redactado principalmente por Eduardo Restrepo y Santiago Castro-Gómez como editores, ofrece un análisis profundo sobre la construcción de la identidad colombiana, explorando temas como la modernidad idealizada, el papel de la educación en el naciona-

lismo, la formación de la nación a través de estrategias discursivas y la importancia de una historia del presente para comprender el contexto actual desde una perspectiva genealógica.

Esto se profundiza en varios aspectos clave tales como: una visión utópica de las ciudades colombianas mediante la idealización de la modernidad; la formación de una identidad nacional homogénea mediante la educación y el nacionalismo; generar un análisis de la individualización de grupos sociales en relación con la construcción de la nación; buscar comprender la "historia del presente" por medio de la comprensión de líneas de fuerzas locales y dinámicas subjetivas; plantear genealogías como herramienta analítica para comprender las condiciones específicas de existencia en la sociedad colombiana dentro del sistema (Restrepo y Castro-Gómez, 2008).

Por ende, la colombianidad se configura como un concepto complejo y dinámico que no puede ser abordado desde una única perspectiva, en el que su riqueza y diversidad exigen un análisis multidisciplinar que integre varias perspectivas como lo puede ser la antropología, la sociología, los estudios culturales y la historia. La perspectiva histórica aporta un marco temporal a este análisis que nos permite comprender cómo la colombianidad ha sido moldeada por épocas, hitos, procesos y narrativas históricas hasta la actualidad, y cómo la construcción de la identidad nacional ha sido un proceso dinámico y en constante transformación, producto de la interacción entre diversos grupos sociales, culturas y prácticas.

Además, desde la antropología podemos comprender cómo el producto de un mestizaje histórico, una unión de culturas indígenas, africanas y europeas, enriquecido por posteriores influencias migratorias, no solo se debe limitar a una simple mezcla racial, sino que abarque una profunda hibridación cultural en todos los ámbitos de la vida social, desde aspectos nacionales como la gastronomía, hasta más globales como la religión. Y por último, la sociología y los estudios culturales, por su parte, profundizan en el análisis de las expresiones simbólicas, los discursos sociales, las prácticas cotidianas y las instituciones que configuran la vida social en Colombia, yendo más allá de las artes, los medios audiovisuales, la gastronomía, las festividades y otras expresiones culturales, donde pasan a convertirse en objetos de estudio cruciales para comprender desde una perspectiva multidisciplinar cómo se construye y reproduce la identidad nacional.

Consumo cultural

En el documento "Consumo Cultural y Educación" proporcionado por Belkis V. Bigott, aborda dicho tema del consumo cultural y su relación con la educación, destacando la importancia de comprender cómo este concepto se modifica según la formación de la ciudadanía. Se menciona que el estudio de este fenómeno es crucial en los estudios culturales y la sociología, especialmente en un contexto de globalización donde los mercados culturales se han expandido a escala mundial y se discute cómo la cultura del consumo influye en la identidad, la pertenencia, y la participación ciudadana, así como en la transformación de las instituciones públicas y los patrones de convivencia urbanos (Bigott, 2007).

Por otra parte, se analiza la influencia de los medios de comunicación en la construcción de identidades juveniles y en la formación docente, donde el autor destaca la necesidad de estudiar el impacto de las tecnologías de la información y comunicación en los jóvenes, así como el papel de los docentes como mediadores culturales para el desarrollo crítico y cognitivo de las nuevas generaciones. Además, plantea que la escuela debe adaptarse a las nuevas realidades culturales para promover una educación más inclusiva y acorde con las demandas sociales actuales (Bigott, 2007). Por lo que la postura del autor dicta cómo el consumo cultural afecta diversos aspectos de la sociedad, desde la formación de la ciudadanía hasta la educación, resaltando la importancia de comprender estas dinámicas para promover un sistema de educación más relevante y acorde con las transformaciones culturales contemporáneas tanto a nivel local como global.

Por otro lado, Sunkel (2002) en su texto "Una mirada otra. La cultura desde el consumo" analiza el consumo cultural en América Latina, destacando la evolución de este tema en la región y la relevancia que ha adquirido en los estudios culturales latinoamericanos a lo largo de los años. Además, hace mención notable de autores como García-Canclini y Jesús Martín Barbero, quienes han sido fundamentales en este campo, contribuyendo a la comprensión del consumo cultural como un proceso sociocultural donde se construyen significados y sentidos (Sunkel, 2002).

En primera instancia, García-Canclini aborda el consumo cultural desde la perspectiva de las mercancías en la creación de identidades culturales, en su texto "El consumo cultural: una propuesta teórica", analiza el consumo cultural desde una perspec-

tiva antropológica y sociológica. Allí menciona que el consumo cultural va más allá de la adquisición de productos culturales, ya que implica procesos de significación y apropiación por parte de los consumidores. Dentro de este también se refiere a la sociedad contemporánea, caracterizada por la globalización y la hibridación cultural, dentro de la cual el consumo cultural se convierte en un espacio de negociación y construcción de identidades. Además, García-Canclini enfatiza en la importancia de considerar las prácticas de consumo en relación con las estructuras sociales y económicas, así como también destaca la diversidad de formas de consumo cultural, que van desde la participación en eventos culturales hasta la apropiación de productos mediáticos (García-Canclini, 2006). En el caso de Martín-Barbero (1987). se entiende el consumo cultural como un proceso activo de interpretación y negociación, donde los consumidores no son receptores de mensajes, sino agentes que reconfiguran significados culturales según sus propias experiencias y contextos sociales. Además, destaca la importancia de entender estos consumos en relación con las estructuras de poder y las dinámicas socioeconómicas, reconociendo de qué manera, los medios de comunicación y las industrias culturales, pueden perpetuar desigualdades o brindar espacios de resistencia para grupos marginados (Martín-Barbero, 1987).

Por último, el artículo "Consumo cultural y el papel de los medios en el control social", proporcionado por Castaño (2016) aborda el tema del consumo cultural y el papel de los medios en el control social. El autor discute cómo este concepto, más allá de ser un simple acto estadístico, influye en la sociedad actual, moldeando identidades y percepciones. Castaño (2016) destaca la importancia de entender el consumo cultural como un fenómeno que va más allá de la mera adquisición de bienes culturales, incidiendo en la vida diaria y en la construcción de imaginarios y sensibilidades predominantes en la sociedad. Además, menciona la influencia de los medios audiovisuales, en la difusión de valores culturales y en la formación de la juventud actual, marcada por la tecnología y la sociedad de consumo, planteando la necesidad de repensar el papel de la escuela, las políticas culturales y la industria editorial para fomentar una lectura placentera y elevar los índices de lectura en la sociedad.

El artículo también aborda la dicotomía entre lo globalizado y lo local en el mundo contemporáneo, destacando la importancia de comprender y aprovechar las oportunidades de la globalización sin perder las particularidades y la identidad cultural.

El autor hace énfasis en que los medios de comunicación y el consumo cultural, son agentes que moldean la identidad social y que deben asumir un papel responsable en la transmisión de información y valores (Castaño, 2016). Por ende, el autor analiza cómo el consumo cultural y los medios de comunicación influyen en la sociedad actual, moldeando identidades, percepciones y comportamientos, y plantea la necesidad de comprender y gestionar adecuadamente esta influencia para garantizar un desarrollo humano integral y una convivencia social equilibrada.

Teniendo esto en cuenta, el concepto de "consumo cultural", se define como el conjunto de procesos de apropiación y usos de productos culturales en los que las personas de una o varias comunidades se involucran. Este fenómeno implica la interacción de individuos con manifestaciones artísticas y culturales, abarcando desde la participación de eventos, hasta el uso de tecnologías de la información y la comunicación para acceder a la cultura. Autores como García-Canclini, expresan que el consumo cultural no se limita a estadísticas, sino que es un elemento fundamental que moldea valores, influencia la vida diaria y contribuye a la construcción de identidades e imaginarios en la sociedad. Por lo tanto, este concepto se vincula estrechamente con la formación de la ciudadanía, la libertad, la convivencia humana, y la trascendencia de la ensoñación, siendo un aspecto relevante a considerar en la formulación de políticas públicas en áreas de comunicación y cultura.

Proceso de Racialización

En "Paisaje racializado de la violencia en Colombia", presentado por Gerardo Vásquez, busca generar una reflexión sobre la racialización como un proceso histórico en Colombia, un mecanismo de poder que ha marcado la configuración social del país desde la época colonial hasta nuestros días. La idea de raza, lejos de ser una realidad biológica, se ha utilizado como herramienta para legitimar la dominación y la diferenciación social. Desde la llegada de los españoles, se estableció una jerarquía racial que beneficiaba a los europeos y relegaba a los indígenas y negros a una posición inferior. Esta dinámica se ha mantenido a lo largo del tiempo, perpetuando la desigualdad y la discriminación racial en Colombia.

Para poder entender mejor esto, Quijano (2014), en su texto "Colonialidad del poder y clasificación social", define la racialización como el proceso mediante el cual se asignan características

raciales a grupos de personas con base en sus atributos físicos como el color de la piel, la forma de la cara, entre otros rasgos. Este proceso se dio a través de la imposición de una clasificación social universal en la colonia. En esta se generó la clasificación de la población en identidades raciales, las cuales se dividieron en dominantes (europeos) y dominados (indígenas y razas de color). Lo que genera en el sistema social y cultural la reproducción de un orden social basado en la exclusión.

Por otro lado, Vásquez menciona también a Rita Segato, buscando así profundizar en el análisis del concepto de racialización como la formación de un "capital racial". Vásquez explica la idea de Segato de ese "capital racial" como un espacio "capital racial" en el que los blancos, al ser considerados superiores, acumulan un capital racial positivo, mientras que los no blancos, al ser considerados inferiores, acumulan un capital racial negativo (Vásquez, 2016). Esta dinámica genera una segregación social y económica de los grupos no blancos, despojándolos del espacio hegemónico y legitimando la explotación de sus recursos.

Es cómo, a partir de estos autores, que Vásquez (2016) define la racialización como una herramienta fundamental para el control social y la explotación económica en Colombia. Proceso que históricamente ha perpetuado la desigualdad y la discriminación racial, relegando a los grupos indígenas, negros y mestizos a una posición subordinada. Comprendiendo la importancia de reconocer la racialización como un problema estructural para poder construir una sociedad más justa e igualitaria.

Moraima Camargo, en el texto "Las comunidades afro frente al racismo en Colombia" enfatiza la profunda influencia del proceso de racialización en Colombia. En este análisis se aborda la creación social de categorías raciales y la atribución de significados y jerarquías a diversos grupos étnicos. A lo largo de la historia de Colombia, el racismo ha permeado múltiples ámbitos sociales, impactando en la conformación de relaciones de poder y discriminación.

La racialización en Colombia ha generado estereotipos, prejuicios y prácticas discriminatorias dirigidas hacia comunidades específicas, como las afrocolombianas, contribuyendo a su marginación y exclusión. Camargo define la racialización como la construcción social de categorías raciales, por medio de la cual se asignan distintos significados y jerarquías a los diversos grupos étnicos (Camargo, 2011). Estas construcciones raciales no solo han perpetuado desigualdades, sino que también han contribuido a la vulneración de derecho de estas comunidades específi-

cas. Adicionalmente, el concepto de racialización ha estado relacionado directamente con el proyecto de nación en Colombia.

Este, desde sus inicios, ha estado influenciado por un pensamiento racista de visión eurocentrista que ha generado conflictos en un país diverso en términos sociales, étnicos y culturales (Camargo, 2011). Lo anterior ha traído conflicto en las relaciones entre etnias y, además, ha generado obstáculos en la formación de identidad de una nación tan diversa, étnica, cultural y socialmente. Por esto, Camargo logra definir la racialización en Colombia como un fenómeno complejo, el cual ha moldeado las dinámicas sociales, políticas y culturales del país, influyendo en la percepción de diferencias raciales y en la estructuración de relaciones de poder y discriminación en la sociedad colombiana.

Hellebrandová, en su texto "Escapando a los estereotipos (sexuales) racializados: el caso de las personas afrodescendientes de clase media en Bogotá", analiza la manifestación diaria de la racialización en este grupo. Destaca cómo va más allá de la asignación de etiquetas raciales e incide en la internalización de estereotipos y dinámicas de poder que perpetúan la discriminación (Hellebrandová, 2014). Examina cómo la intersección entre raza, género, sexo y clase influye en la formación de identidades y jerarquías sociales. Enfatiza el papel activo de las personas afrodescendientes en resistir y transformar estas estructuras de poder, resaltando su importancia en la lucha contra la racialización y el sexismo. Finalmente, aboga por un análisis crítico y profundo desde una perspectiva interseccional que considere las múltiples dimensiones de la identidad y la opresión.

"Historizando raza: propuestas conceptuales y metodológicas" es un texto elaborado por Restrepo y Arias (2010) dentro de este afirman que la historización de la raza debe entenderse por medio de un fundamento histórico. Este debe ayudar a sustentar la aparición de conceptos tales como la noción de pureza entendida como la idea de mantener una homogeneidad cultural y genética y, un segundo concepto, el etnocentrismo, que se comprende como la inferiorización de otros hasta el punto de catalogarlos como "no humanos" (Restrepo et al., 2010). También aborda el proceso de racialización y el concepto de racismo en Bogotá desde una perspectiva histórica y conceptual, destacando su papel en la jerarquización laboral y la desigualdad global. Se señala que la racialización ha clasificado la población mundial en identidades raciales, dividida entre "dominantes" y "no dominados". Estos procesos han influido en la estructura de poder, la

distribución de recursos y las relaciones sociales en la ciudad, manifestándose más allá de categorías raciales en la construcción de identidades y la perpetuación de desigualdades. En síntesis, el trabajo de Restrepo y Arias resalta la relevancia de situar la raza en un contexto histórico, evidenciando cómo la racialización y el racismo han moldeado la estructura de poder y las desigualdades en Bogotá y más allá. Esta perspectiva subraya la importancia de un enfoque crítico para comprender y abordar estos fenómenos.

El texto proporciona una base sólida para entender cómo la racialización y el racismo han moldeado la estructura social en Bogotá y Colombia. Aunque no aborda directamente la sexualización de la mujer negra con productos alimenticios, ofrece herramientas conceptuales para comprender cómo estos fenómenos se entrelazan. Enfatiza la importancia de un enfoque crítico para analizar cómo ciertos productos perpetúan estereotipos raciales en Colombia.

Por último, es posible definir la racialización como un proceso histórico y social complejo que se manifiesta en la asignación de significados, jerarquías y estereotipos a grupos étnicos específicos, especialmente en contextos como Colombia. Este proceso no se limita a la simple etiquetación racial, sino que implica la internalización de normas y prejuicios que perpetúan la discriminación y la desigualdad. Se trata de un mecanismo de poder arraigado en la historia colonial que ha dividido a la sociedad en categorías de dominantes y dominados, generando una segregación social y económica. La racialización también está relacionada con la construcción de identidades y la formación de un "capital racial" que favorece a unos grupos mientras aísla a otros, influyendo en las dinámicas sociales, políticas y culturales de una nación. En este proceso, las personas afrodescendientes y otros grupos étnicos no blancos no solo son víctimas, sino también agentes activos que pueden resistir y transformar estas estructuras de poder. Para abordar la racialización de manera efectiva, es crucial adoptar una perspectiva interseccional que considere las múltiples dimensiones de la identidad y la dominación, así como reflexionar sobre el papel del multiculturalismo en la deconstrucción de las categorías raciales en la sociedad.

Metodología

Con el propósito de indagar por qué se dio la normalización del consumo de productos alimenticios que promueven el racismo desde 1980 hasta la actualidad, se decidió realizar una investigación de tipo exploratorio. Según Malhotra, este enfoque de investigación tiene como objetivo identificar las causas sociales de interés por medio de las cuales es posible entender la situación o problema que se está investigando, y a partir de esta comprensión, poder generar una definición con mayor profundidad para lograr entender de manera más acertada esta problemática (Malhotra, 2008). Gracias a la naturaleza de la investigación exploratoria, es posible que por medio de esta se obtengan datos analizados cuantitativa y cualitativamente para así desarrollar una investigación flexible, que posiblemente proporcione resultados más acertados.

Ahora bien, para poder alcanzar los objetivos específicos planteados fue necesario determinar los métodos de recolección de información para cumplirlos. Respecto al primer objetivo, se busca analizar la relación de los constructos de género racializados y su impacto en los diferentes factores socioculturales por medio del afrofeminismo. Esto se busca lograr a través del análisis de documentos, ya que a partir de este se busca extraer información objetiva de documentos para poder generar un análisis que lleve al entendimiento de los conceptos y por consiguiente, comprender el porqué de la problemática (Dulzaides et al., 2004).

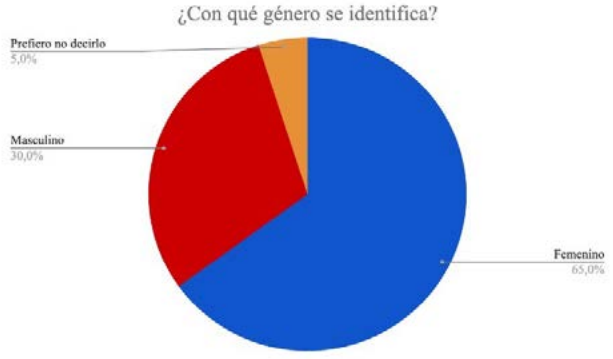
En cuanto al segundo objetivo, se busca plantear la percepción de los consumidores colombianos sobre el "Beso de Negra" mediante encuestas virtuales, que favorezcan la recolección de datos cualitativos y cuantitativos. Con la ayuda de preguntas en las cuales el encuestado tenga la oportunidad de expresarse abiertamente respecto al tema o su posición, así como también preguntas que permitan obtener datos cuantificables. Hernández menciona que la parte cuantitativa de una investigación es empleada para afianzar las creencias o patrones que tiene un grupo o población, mientras que el ámbito cuantitativo da pie a que el investigador pueda elaborar un criterio propio respecto a la problemática investigada (Hernández et al., 2014).

Para establecer una conexión teórica sólida entre el consumo de productos que promueven la discriminación y las prácticas de marginación en la sociedad, que se busca definir en el tercer

objetivo, se llevará a cabo una investigación descriptiva. Según Guevara, este tipo de investigación tiene como objetivo interpretar fenómenos recurrentes en el comportamiento de una población, describiéndolos y comprendiéndolos sin llegar a conclusiones extremas. Este análisis se basará en la recolección de datos respaldados por un marco teórico sólido (Guevara et al., 2020). Estos pasos se vinculan estrechamente con los dos primeros objetivos específicos de la investigación, que proporcionarán tanto un marco teórico robusto como información relevante para alcanzar el objetivo general de este estudio.

Resultados y Discusión

Para cumplir con los objetivos planteados, se realizó una encuesta que buscaba mostrar el panorama social frente a aspectos raciales, culturales y de consumo. Como resultado se obtuvo una muestra de 20 personas cuyas edades oscilan entre los 27 a 59 años, esto con el fin de entender cómo la percepción racial ha cambiado en el tiempo, más específicamente en las últimas cuatro décadas. Dentro de los resultados se presentó un 65% de la población que se identificaba con el género femenino, un 30% con el género masculino y el 5% restante prefirió no decirlo. Debido a que este análisis se está realizando específicamente enfocado al producto de "Beso de negra", se puede concluir que 75% de las personas encuestadas conoce la existencia de este dulce.



Gráfica 1. Géneros con los que se identifica la población.

Constructos de género y racializados a través del tiempo

El propósito del primer objetivo fue identificar la evolución de los constructos de género y racializados en la sociedad colombiana a lo largo de las últimas cuatro décadas. Por esta razón se le realizaron dos preguntas, la primera fue: "¿Cómo cree que es la percepción de la sociedad frente a la comunidad afro en Colombia?". Respecto a esta, se realizó una clasificación de las percepciones de los encuestados en positiva (10,5%), negativa (47,3%) y neutra (42,1%). En cuanto a la percepción positiva, se asoció con la visión de la sociedad en cuanto a la comunidad afrocolombiana como iguales y sin connotaciones negativas. Por otro lado, la categorización neutra se dio con respuestas que evidencian un cambio positivo en la imagen de esta comunidad, pero asimismo, esta sigue ligada a cierto grado de discriminación. Por último, se decidieron caracterizar como negativas, las respuestas que hicieran alusión a que todavía hay racismo en la sociedad.

Desde las perspectivas positivas de los encuestados, la comunidad afrocolombiana actualmente es percibida, de forma positiva, "igualitaria" o "aceptable". Por otra parte, dentro de la categorización neutra se logró identificar que es un tema que ha evolucionado en cuanto a la valoración y equidad de las personas afro; sin embargo, son conscientes de que esta sigue siendo negativa y de esta manera continúa afectando la situación esta comunidad en Colombia. Finalmente, las opiniones recolectadas sobre la connotación negativa evidencian que esta comunidad sufre actualmente de estigmatización, racismo y discriminación, que conectan directamente con la historia de esta comunidad como la pobreza, miseria, esclavitud y con complejos de superioridad causados por jerarquías sociales.

En cuanto a la segunda pregunta, "¿Cree usted que la percepción que acaba de mencionar, se ha modificado a través del tiempo?", la cual permitió justificar a mayor profundidad la razón por la cual los encuestados mencionan la existencia de esta percepción actualmente en Colombia. Al igual que con la pregunta anterior, se clasificaron las respuestas en positivo (50%), negativo (25%) y neutro (25%). Para la categoría positiva, los encuestados presentaron un panorama de inclusión, poniendo como ejemplo a las parejas interraciales; un cambio en la visión sobre estas comunidades dejándolos de ver como esclavos y ahora como iguales; una mayor integración de dichas comunidades dentro de la sociedad. Adicionalmente, los encuestados argumentaron que esta inclusión e igualdad actuales, han sido

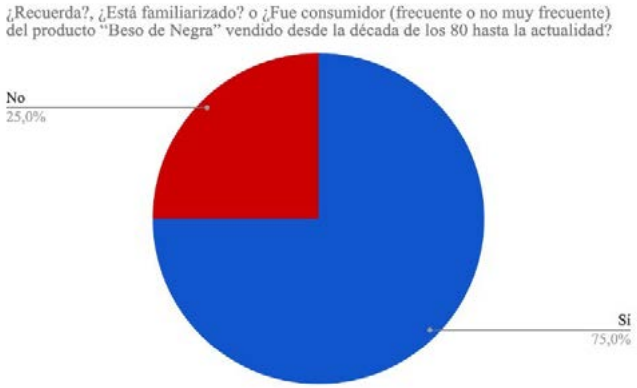
posibles debido a la mayor accesibilidad de educación, de internet y la pluralización de ideas que se generan a partir de estos. Generando así, por último, que la comunidad afro pueda ser reconocida por medio de la participación en altos cargos a los cuales anteriormente no tenían acceso.

De acuerdo con Vásquez (2016) se puede afirmar que actualmente en la sociedad colombiana se presenta una diferenciación social a causa de una jerarquía que está ligada históricamente con el proceso de colonización, viendo a los negros en una posición inferior. Además, Quijano (2014) argumenta que el proceso de racialización generó en la sociedad una clasificación social ligada con aspectos físicos, lo cual ocasionó la creación de un sistema social que reproduce un orden social basado en la exclusión. Por medio de estos dos autores, se puede afirmar que la percepción de la mayor parte de la sociedad colombiana, respecto a la comunidad afro, es negativa y se evidencia que es a causa de clasificaciones que los mismos colombianos han adoptado a través del tiempo con una herencia cultural española. Adicionalmente, de acuerdo a lo dicho por Bigott (2007), se puede determinar y afirmar a partir de lo explicado en los resultados, que la adaptación de las escuelas a la realidad social actual permite una educación que promueve la inclusión dando lugar a una mayor concientización, una formación ciudadana más integral y un cambio en el sistema de educación de acuerdo a las transformaciones culturales.

Percepción social sobre productos que promueven estereotipos de género y raciales

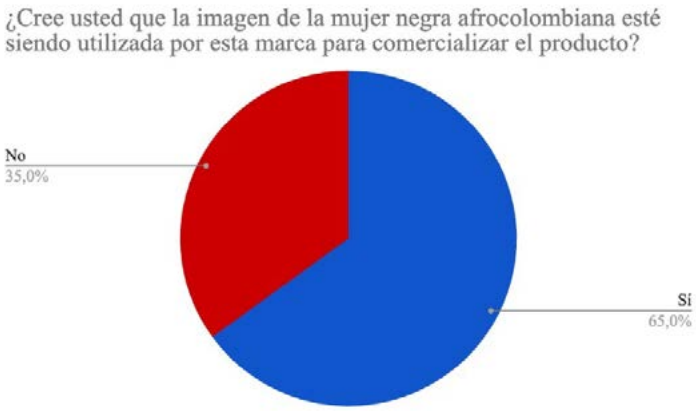
Con base al segundo objetivo, su propósito fue evaluar la visión que las personas tienen sobre el producto "Beso de negra" tanto a nivel social como comercial, y de qué manera este ha influido en la generación y desarrollo de estereotipos raciales y sexistas, gracias a la promoción de dichos productos con esta imagen o similares dentro del mercado colombiano; para ello, se recolectaron los datos por medios cuantitativos mediante las siguientes preguntas: "¿Cree usted que la imagen de la mujer negra afrocolombiana esté siendo utilizada por esta marca para comercializar el producto?" y "¿Sabe usted la razón del cambio de nombre del producto "Beso de negra" a "Beso de amor"?, si su respuesta es sí, explique el por qué". Es por esto que se realizó la pregunta "¿Recuerda?, ¿Está familiarizado? o ¿Fue consumidor

(frecuente o no muy frecuente) del producto "Beso de Negra" vendido desde la década de los 80 hasta la actualidad?", con el fin de entender y conocer si los encuestados tenían conocimiento o alguna relación con el producto, usándolo como un puente para poder entender la existencia de un posible vínculo entre las respuestas y el contexto de las preguntas.



Gráfica 2. Resultados de la pregunta "¿Recuerda?, ¿Está familiarizado? o ¿Fue consumidor (frecuente o no muy frecuente) del producto "Beso de Negra" vendido desde la década de los 80 hasta la actualidad?"

Según los resultados obtenidos de la primera pregunta, el 65% de los encuestados afirmaron que dicha imagen fue utilizada con fines comerciales, mientras que el otro 35% piensa u opina lo contrario. Por otra parte, de la segunda pregunta podemos obtener que el 70% no tenía conocimiento alguno sobre el cambio del nombre, 20% de los encuestados tampoco tenían conocimiento, pero se hacen una idea del porqué, y el 10% restante estaban al tanto del cambio del nombre del producto. Una vez obtenida la información, se puede denotar que más de la mitad de los encuestados percibieron una visión negativa o discriminatoria sobre la comercialización del producto "Beso de negra", sin embargo, estos mismos negaron tener conocimiento sobre un cambio generado en la imagen del producto.



Gráfica 3. Respuestas de la pregunta "¿Cree usted que la imagen de la mujer negra afrocolombiana esté siendo utilizada por esta marca para comercializar el producto?"

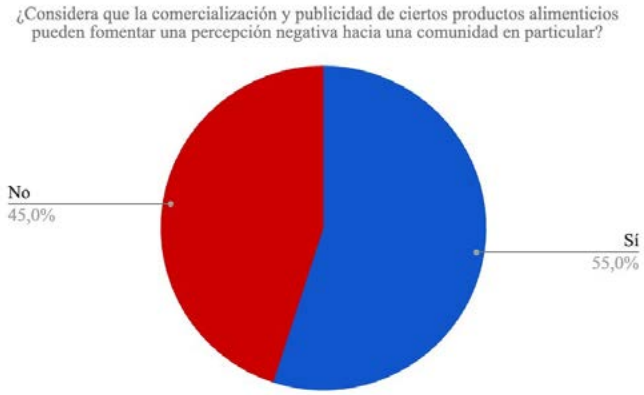
Esto, visto desde una perspectiva crítica, demuestra que gran parte de la opinión de los encuestados, aunque está a favor de que la imagen del producto resaltaba la promoción de estereotipos raciales y de género, mantenían una postura básica y simplificada con respecto a cuál pudo haber sido el motivo por el que la empresa haya decidido usar esa imagen de una mujer afrodescendiente para comercializar su producto; de tal manera que estos hechos se pueden relacionar con lo que mencionaba Bigott (2007) en su artículo sobre "consumo cultural", que es necesario indagar e investigar sobre la influencia de medios de comunicación o formativos en el desarrollo crítico y cognitivo de la sociedad, con respecto a contextos tales como la generación de identidad, sentido de pertenencia, y participación de los ciudadanos en un entorno socio-cultural.

No obstante, aunque el resto de encuestados afirma tener conocimiento con base al cambio del nombre del producto, su percepción está netamente centrada ante una postura racial más no de género, lo cual puede llegar a generar una contradicción frente a los datos esperados con las respuestas obtenidas, debido a que, como se ha hablado en apartados anteriores y como lo explica Lozano, las luchas del movimiento afrofeminista van más allá de solo la búsqueda de equidad e igualdad, sino que están estrechamente ligados a situaciones tanto sociales, como polí-

ticas, y sobre todo culturales, por lo que ninguno de estos tres conceptos puede desprenderse o tratarse de manera ajena, en la búsqueda de generar un cambio para defender sus derechos (Lozano, 2010).

"Beso de negra" como producto que fomenta la discriminación

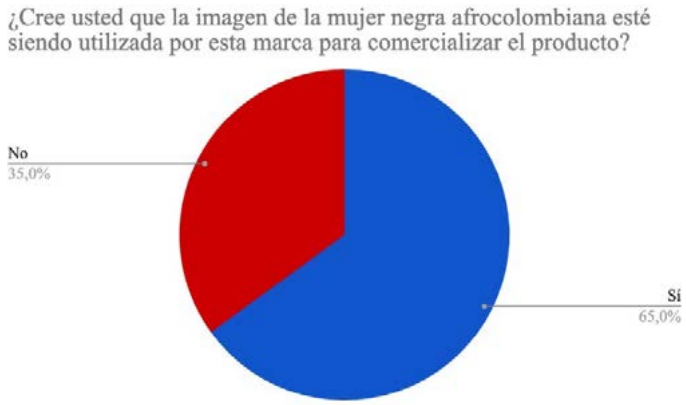
Con el fin de cumplir el tercer objetivo planteado, se realizaron las siguientes preguntas: "¿Considera que la comercialización y publicidad de ciertos productos alimenticios pueden fomentar una percepción negativa hacia una comunidad en particular?" y "¿Cree usted que la imagen de la mujer negra afrocolombiana esté siendo utilizada por esta marca para comercializar el producto?". Dentro de los resultados obtenidos fue posible evidenciar que el 55% de los encuestados, cree que la comercialización y publicidad de ciertos productos alimenticios si fomenta una percepción negativa respecto a una comunidad, mientras que el 45% restante dijo que no consideraba que esto afectara en la perspectiva hacia cierta comunidad.



Gráfica 4. Respuestas de la pregunta "¿Considera que la comercialización y publicidad de ciertos productos alimenticios pueden fomentar una percepción negativa hacia una comunidad en particular?"

Para entender estos resultados es relevante mencionar a García-Canclini, quien afirma que el consumo o adquisición de productos, está asociado con un proceso que genera significación y apropiación por parte de los consumidores (García-Canclini, 2006). Esto permite confirmar mediante los resultados que, en consecuencia, las personas sí consideran que las estrategias de venta y publicidad de algunos productos alimenticios, inciden en la perspectiva que las personas tienen del producto y de qué manera comienzan a asociarlo con ciertos significados que son fomentados por las metodologías de las empresas que los comercializan.

Continuando con el objetivo de entender la perpetuación de estereotipos de raza y género, con respecto a productos alimentarios, se realizó la siguiente pregunta "¿Cree usted que el producto contribuyó a la perpetuación de estereotipos de raza o género hacia la comunidad afrocolombiana?". Esta, con el fin de comprender si el "Beso de negra" cumplía con la suposición planteada en la investigación. Por medio de estos resultados, se puede confirmar que el producto sí contribuye a la perpetuación de la discriminación hacia la comunidad afrocolombiana.



Gráfica 5. Respuestas de la pregunta "¿Cree usted que el producto contribuyó a la perpetuación de estereotipos de raza o género hacia la comunidad afrocolombiana?"

Por otro lado, Campoalegre (2021) en "Cub@fro", hace alusión a la conexión entre el consumo cultural y la afección que se tiene respecto a la comunidad afro femenina, en donde se menciona que el uso de productos que contienen la imagen de las mujeres afro se hace con el fin de vender el objeto más no de comunicar la real identidad de quienes supuestamente está representando; creando una imagen falsa y generalizada sobre la esencia de esta comunidad. Esto se puede reforzar mediante lo obtenido en las respuestas a la pregunta "¿Cree usted que la imagen de la mujer negra afrocolombiana esté siendo utilizada por esta marca para comercializar el producto?", donde se halló que 65% si considera que se estuvo usando la imagen de la mujer negra para comercializar el "Beso de negra" por parte de Nestlé. Por lo que se puede concluir que, a partir de la comercialización de productos como estos, aunque posiblemente no se quiera o se afirme que no hay intención de vender el producto con un propósito de discriminación, las personas podrían adoptar estos y asociarlos a diferentes significados erróneos creados anteriormente por la sociedad frente a determinadas comunidades.

Conclusiones

Para concluir, la percepción de la sociedad colombiana hacia la comunidad afro está fuertemente arraigada a la historia del país. Desde la época colonial, los afrocolombianos han sido marginados y sometidos a condiciones de esclavitud, lo que ha dejado un legado duradero de racismo estructural y desigualdades sociales con el pasar de los años, por ende, este contexto es fundamental para comprender por qué persisten los estigmas y prejuicios a pesar de los avances en la valoración y equidad.

A partir de los resultados obtenidos en la investigación realizada, se puede afirmar que una minoría de la población colombiana percibe a la comunidad afro de manera positiva y como iguales, sin embargo, la mayoría reconoce que aún persisten dichos estigmas y prejuicios expresados por medio de manifestaciones que se reflejan en diferentes formas de discriminación, tanto explícita como implícitamente. No obstante, se ha observado un cambio gradual en la percepción hacia la comunidad afrocolombiana, impulsado por varios factores como la inclusión de la historia y la cultura afrocolombiana en currículos escolares, cuya influencia ha comenzado a desmantelar algunos estereo-

tipos y a promover una mayor apreciación de la diversidad cultural. La difusión de información y la visibilidad de la comunidad afrocolombiana en las redes sociales, han permitido presenciar una mayor sensibilización y entendimiento de sus contribuciones y desafíos.

Además, el acceso a diferentes perspectivas y narrativas ha facilitado un entorno donde el concepto de discriminación es cada vez más cuestionado y condenado. A pesar de los avances mencionados, el proceso de cambio en la percepción social aún no es completo, ya que persisten estereotipos y prejuicios que afectan negativamente la imagen y situación de la comunidad afrocolombiana. Estos prejuicios son perpetrados por medios de comunicación, publicidad y productos comerciales que utilizan imágenes y narrativas simplistas y despectivas, ya sea de manera directa o indirecta, como lo fue la utilización de la imagen de la mujer afrocolombiana en el "Beso de negra".

No obstante, las estrategias de venta y publicidad tienen un impacto significativo en la percepción social, donde la falta de conciencia sobre la representación cultural adecuada en el mercado puede perpetuar estereotipos y prejuicios, que tienden a reforzar y contribuir a la percepción negativa de una o varias comunidades. Por consiguiente, sería adecuado que empresas que han empleado la imagen de la comunidad afro en los productos alimenticios y los siguen comercializando, actúen como lo ha hecho Nestlé, cambiando la imagen del producto para evitar el uso de narrativas que perpetúan estereotipos dañinos hacia esta comunidad.

En síntesis, la percepción de la sociedad colombiana sobre la comunidad afro es una cuestión compleja influenciada por factores históricos, sociales y culturales. Aunque ha habido progresos en la valoración y equidad hacia las personas afrocolombianas, persisten estigmas y prejuicios que reflejan un racismo arraigado, ya sea por contextos sociales o comerciales. La representación de la comunidad afrocolombiana en productos como el "Beso de Negra", ejemplifica cómo dicha comercialización puede perpetuar estereotipos y prejuicios no deseados, por lo cual es crucial que tanto la sociedad como las empresas aporten medidas conscientes para promover una representación justa y equitativa, contribuyendo así a una mayor inclusión y reconocimiento no forzado de la diversidad, en todo o la mayor parte del territorio colombiano.

Referencias

Bigott, B. (2007). Consumo cultural y educación. *Revista de Investigación*, (61), 85–120. https://www.redalyc.org/pdf/3761/376140375004.pdf

Camargo, M. (2011). Las comunidades afro frente al racismo en Colombia. *Encuentros*, 9(2), 51–60.

Campillo, M. (2021). *Colombianidad: Un nuevo significado* [Trabajo de grado, Pontificia Universidad Javeriana]. Repositorio Institucional Javeriana. https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/53101/TG-Campillo-Lopez-Maria-Camila.pdf

Campoalegre, R. (2022). *Voces afrofeministas*. Ediciones Sensemayá. https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/bitstream/CLACSO/169517/1/Voces-afrofeministas.pdf

Castaño, J. (2016). Consumo cultural y el papel de los medios en el control social. *Trans-pasando Fronteras*, (10), 121–141. https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6224406.pdf

Castro-Gómez, S. (2010). La colonialidad del poder. En *La hybris del punto cero: Ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada (1750-1816)* (pp. 61–64). Editorial Pontificia Universidad Javeriana.

Castro-Gómez, S., & Restrepo, E. (2008). *Genealogías de la colombianidad: Formaciones discursivas y tecnológicas del gobierno en los siglos XIX y XX*. Pontificia Universidad Javeriana.

Cava, A. (2019). La cultura del gusto: La alimentación entre representaciones y conexiones. *Barataria. Revista Castellano-Manchega de Ciencias Sociales*, (26), 121–133. https://www.redalyc.org/journal/3221/322161687007/html/

Dulzaides, M., & Molina, A. (2004). Análisis documental y de información: Dos componentes de un mismo proceso. *ACIMED*, 12(2). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1024-94352004000200011

Gallagher, M. (1982). La mujer y las industrias culturales. En *Industrias culturales: El futuro de la cultura en juego* (pp. 96–122). Fondo de Cultura Económica. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000049977_spa

García Canclini, N. (2006). El consumo cultural: Una propuesta teórica. En G. Sunkel (Coord.), *El consumo cultural en América Latina* (pp. 26–49). Convenio Andrés Bello.

García Canclini, N., & Martínez, L. (2009). El consumo femenino de la imagen de la mujer en la publicidad: El sexismo en las campañas publicitarias rechazadas por la audiencia. *Trípodos*, (24), 149–160.

González, O. (2021). La muñeca negra: Entre los estereotipos y la identidad. *Cub@fro Boletín Informativo y de Divulgación Científica*, (1), 2–5. https://www.clacso.org/wp-content/uploads/2021/07/Boletin-Cubafro.pdf

Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas y de investigación-acción). *RECIMUNDO*, 4(3), 163–173. http://recimundo.com/index.php/es/article/view/860

Guevara, L. (2018). Las ventas de los Besos de Negra, de Nestlé, han crecido 20% con la nueva imagen. *La República*. https://www.larepublica.co/empresas/las-ventas-de-los-besos-de-negra-de-nestle-han-crecido-20-con-la-nueva-imagen-2773380

Hellebrandová, K. (2014). Escapando a los estereotipos (sexuales) racializados: El caso de las personas afrodescendientes de clase media en Bogotá. *Revista de Estudios Sociales*, (49), 102–117. https://doi.org/10.7440/res49.2014.07

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). McGraw-Hill Education.

Jabardo, M., Truth, S., Wells, I., Collins, P. H., Davis, A., Stack, C., Carby, H., Parmar, P., Ifekwunigwe, J., & Ang-Lygate, M. (2012). *Feminismos negros: Una antología*. Traficantes de Sueños.

LAPORA. (2019). *El antirracismo latinoamericano en tiempos "post-raciales"*. University of Cambridge. https://www.lapora.sociology.cam.ac.uk/es/countries/colombia

Lozano, B. (2010). El feminismo no puede ser uno porque las mujeres somos diversas: Aportes a un feminismo negro decolonial desde la experiencia de las mujeres negras del Pacífico colombiano. *La Manzana de la Discordia*, 5(2).

Maldonado, C. (2013, octubre). ¿Podemos hablar de la colombianía? *Le Monde Diplomatique*, (127).

Malhotra, N. (2008). *Investigación de mercados* (5.ª ed.). Pearson.

Martín-Barbero, J. (1987). *De los medios a las mediaciones: Comunicación, cultura y hegemonía*. Gustavo Gili.

Nestlé. (2020). Anuncio Beso de Negra. https://www.nestle.com.co/media/news/anuncio-besonegra

Olea, A. (2016). Afrofeministas: "Sabemos emanciparnos solas". *Pikara Magazine*. https://www.pikaramagazine.com/2016/10/afrofeministas-sabemos-emanciparnos-solas/

Orellana, R. (2019). La cosificación de la mujer en la publicidad. *Publicitas: Comunicación y Cultura*, 7(1), 47–58.

Orozco, P. (2019). ¿Es en realidad Colombia un país racista? *Saber, Ciencia y Libertad en Germinación*, 12, 32–35.

Polo, J. (2019). Contexto racial de Colombia y Cartagena durante 1943–1970: Mestizaje e identidad negra. *Revista Alaüla*, 6, 7–17.

Quijano, A. (2014). Colonialidad del poder y clasificación social. *Journal of World-Systems Research*, 6(2), 342–388.

Redacción Economía. (2020). Nestlé y Clorox cambian imagen de los "Besos de Negra" y Blanquita en lucha contra el racismo. *El Espectador*.

Restrepo, E., & Arias, J. (2010). Historizando raza: Propuestas conceptuales y metodológicas. *Emancipación y Crítica*, (3), 45–64.

Sunkel, G. (2002). Una mirada otra: La cultura desde el consumo. En *Estudios y otras prácticas intelectuales latinoamericanas en cultura y poder*. CLACSO.

UNESCO. (1999). *Recomendaciones para un uso no sexista del lenguaje*.

Vásquez-Padilla, D. H. (2019). Are we aware of racism? How ethno-racial categories, skin color and miscegenation shape the recognition of racism in Colombia. *Sociedad y Economía*, (36), 8–30.

Vásquez, G. (2016). Paisaje racializado de la violencia en Colombia. *Nómadas*, (45).

Vergara Figueroa, A., & Arboleda Hurtado, K. (2014). Feminismo afrodiaspórico: Una agenda emergente del feminismo negro en Colombia. *Universitas Humanística*, (78), 109–134.

Zapata, A., Sandoval, M., & Caicedo, I. (2021). Feminismo negro comunitario del suroccidente colombiano como forma de autogobierno. *Cadernos EBAPE.BR*, 20(6).

II.
Línea de investigación: ciencia y vanguardia gastronómica

Estrategia para el uso de la cáscara de yuca en la gastronomía: una alternativa para la sostenibilidad alimentaria

Strategy for the use of cassava peel in gastronomy: an alternative for food sustainability

Mabel Cristina Calvache Muñoz[1]
Luisa María Salazar Ordóñez[2]
Omar Alberto Salinas Cruel[3]
Zoila Rosa Nieto Galván[4]

Resumen

La producción de alimentos genera grandes cantidades de residuos, con impactos ambientales y económicos negativos. En Colombia y en el Cauca, la yuca es un producto de gran valor cultural y económico, utilizado tanto para el consumo humano

1 Corporación Universitaria Comfacauca-Unicomfacauca, Grupo de investigación InvestigArte, Popayán.
2 Corporación Universitaria Comfacauca-Unicomfacauca, Grupo de investigación InvestigArte, Popayán.
3 Universidad del Cauca, Popayán.
4 Corporación Universitaria Comfacauca-Unicomfacauca, Grupo de investigación InvestigArte, Popayán.

como para la obtención de almidón. Sin embargo, la creciente industrialización ha incrementado la generación de residuos agroindustriales, como las cáscaras de yuca, cuyo potencial en la gastronomía aún no ha sido plenamente explorado.

Este estudio se desarrolló bajo un enfoque mixto, con un diseño experimental y descriptivo. La harina de cáscara de yuca se obtuvo mediante un proceso de deshidratación solar, lo que permitió su aplicación en 10 preparaciones gastronómicas, entre ellas el té boba, pan integral, embutidos y tortas. Con el fin de evaluar la aceptación del producto, se realizó un taller gastronómico demostrativo en el que los participantes degustaron el té boba con perlas de yuca y choripán con salchicha de yuca.

Los resultados reflejaron una aceptación positiva por parte del público, con un 100 % de los participantes reconociendo el valor agregado del producto y un 81 % manifestando interés en volver a consumir productos elaborados a partir de la yuca. Esta investigación tiene un impacto positivo en tres áreas clave: ambiental, al reducir el desperdicio de alimentos; económica, al agregar valor a la cadena productiva de la yuca; y social, al promover la divulgación y sensibilización sobre ingredientes alternativos. De este modo, la cáscara de yuca se consolida como un ingrediente sostenible e innovador con gran potencial en la industria alimentaria.

Abstract

Food production generates large amounts of waste, with negative environmental and economic impacts. In Colombia and Cauca, cassava is a product of great cultural and economic value, used both for human consumption and for obtaining starch. However, the growing industrialization has increased the generation of agro-industrial wastes, such as cassava peels, whose potential in gastronomy has not yet been fully explored. This study was developed under a mixed approach, with an experimental and descriptive design. Cassava peel flour was extracted through a solar dehydration process, which allowed its application in 10 gastronomic recipes, including boba tea, whole wheat bread, sausages and cakes. In order to evaluate the acceptance of the product, a demonstration gastronomic workshop was held in which participants tasted boba tea with manioc pearls and choripán with manioc sausage. The results reflected public acceptance, with 100% of participants recognizing the added value and 81% showing interest in consuming

manioc products again. This research has a positive impact in three key areas: environmental, by reducing food waste; economic, by adding value to the cassava production chain; and social, by promoting the dissemination and awareness of alternative ingredients. In this way, cassava peel is being consolidated as a sustainable and innovative ingredient with great potential in the food industry.

Keywords: Utilization, sustainability, waste, husk, gastronomy

Introducción

La producción de alimentos implica el uso significativo de recursos naturales como suelos, agua, y energía, así como recursos humanos, económicos, tiempo y tecnología. Por lo que el desperdicio de alimentos involucra significativamente la pérdida de recursos, afectando negativamente al medioambiente (Quiñones-Bolaños et al., 2017; Rahmi et al., 2024). El desperdicio de alimentos representa uno de los desafíos más apremiantes en la búsqueda de sistemas alimentarios sostenibles y resilientes. Según el Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024 del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), en 2022 se desperdiciaron aproximadamente 1,050 millones de toneladas de alimentos a nivel mundial, lo que equivale al 19% de los alimentos disponibles para los consumidores en hogares, servicios alimentarios y comercio minorista. A esto se suma un 13% adicional de pérdidas que ocurren a lo largo de la cadena de suministro, desde la poscosecha hasta la venta al por menor (United Nations Environment Programme, 2024).

Estas cifras no solo reflejan una ineficiencia en la distribución y consumo de alimentos, sino que también tienen implicaciones ambientales significativas. Se estima que la pérdida y el desperdicio de alimentos contribuyen entre el 8% y el 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, exacerbando el cambio climático y sus efectos adversos (FAO, 2022).

En este contexto, la revalorización de subproductos alimentarios emerge como una estrategia clave para mitigar el desperdicio y promover prácticas sostenibles. La yuca (*Manihot esculenta*), un cultivo fundamental en regiones tropicales como América Latina, África y Asia, genera una cantidad considerable de cáscaras durante su procesamiento, las cuales suelen ser descartadas. Sin embargo, investigaciones recientes han demostrado que la

cáscara de yuca posee propiedades nutricionales y medicinales valiosas, incluyendo un alto contenido de antioxidantes y propiedades antinflamatorias y anticancerígenas (Ekeledo et al., 2021; Lehmane et al., 2023).

Estudios han identificado que las cáscaras de yuca contienen niveles significativos de aminoácidos, donde el ácido glutámico (4,21 g/100 g) y el ácido aspártico (2,94 g/100 g) son los más abundantes de acuerdo a lo reportado por Adebiyi et al (2022). La presencia de estos compuestos antioxidantes en las cáscaras de yuca sugiere su potencial para ser utilizados en la elaboración de productos alimentarios funcionales, contribuyendo así a la reducción del desperdicio alimentario y al fomento de prácticas culinarias sostenibles (Bayitse et al., 2024).

La transformación de cáscaras de yuca en ingredientes útiles para la gastronomía no solo representa una oportunidad para diversificar la oferta alimentaria, sino también para promover la economía circular en el sector agroalimentario. Al aprovechar estos subproductos, se puede disminuir la presión sobre los recursos naturales, reducir las emisiones asociadas al desperdicio de alimentos y ofrecer alternativas nutritivas a las comunidades, especialmente en regiones donde la yuca es un alimento básico.

Este enfoque integrador, que combina la valorización de residuos con la innovación gastronómica, puede desempeñar un papel significativo en la construcción de sistemas alimentarios más resilientes y sostenibles. Al fomentar la investigación y el desarrollo de aplicaciones culinarias para las cáscaras de yuca, se abre la posibilidad de transformar un residuo común en un recurso valioso, alineando así las prácticas alimentarias con los objetivos de desarrollo sostenible.

La yuca es un cultivo clave para la seguridad alimentaria, ya que constituye una importante fuente de energía a nivel mundial, ocupando el noveno lugar entre los principales productos agrícolas. La figura 1 muestra los 10 principales cultivos producidos a nivel mundial en 2023 de acuerdo a la (FAO, 2023).

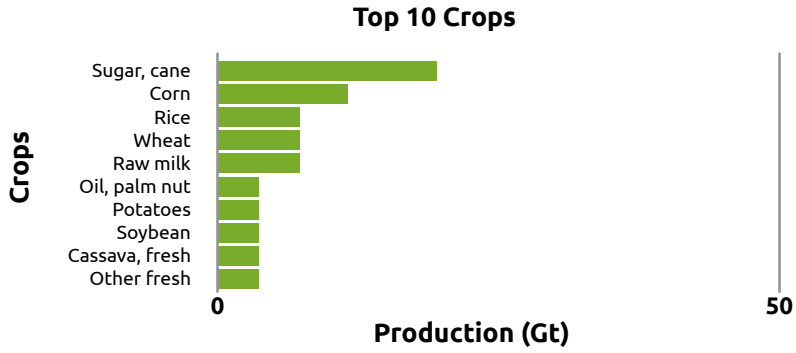


Figura 1. Top diez de los cultivos más producidos a nivel global.
Fuente. FAO (2023)

África lidera su producción con el 63,9% del volumen global, alcanzando más de 277 millones de toneladas en 2023, destacándose Nigeria, la República Democrática del Congo y Ghana. En Asia, Tailandia domina el mercado de yuca industrial y su exportación en diversas presentaciones. En Latinoamérica, Brasil es el principal productor, mientras que Paraguay lidera la exportación de almidón de yuca en la región (FAO, 2023). La figura 2 muestra cómo se distribuye la producción mundial de yuca entre continentes.

Colombia es el tercer productor de yuca en Latinoamérica y el quinto producto agrícola más cultivado en el país, después de la caña panelera, el plátano, la papa, y el arroz. Se producen diversas variedades, clasificadas en yuca dulce, destinada al consumo humano, y yuca amarga, utilizada para la transformación industrial. En 2020, la producción nacional alcanzó 2,4 millones de toneladas, de las cuales el 94,4% correspondió a la yuca de mesa y el 5,6% a la yuca industrial (MADR, 2021).

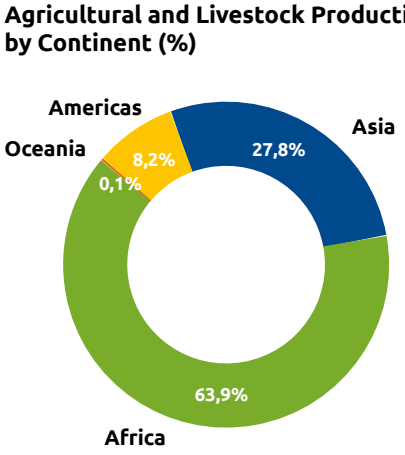


Figura 2. Principales continentes productores de yuca
Fuente. (FAO, 2023).

Los principales productores son Bolívar (17%), Córdoba (11%), Sucre (8%), Meta (7%), Arauca (5%) y Cauca (5%). Destaca el Cauca, con un crecimiento del 117% en producción entre 2016 y 2019, uno de los más altos del país (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), 2021).

En el contexto de una gastronomía más sostenible, el aprovechamiento integral de la yuca (*Manihot esculenta*) se presenta como una estrategia prometedora, no solo por su valor nutricional, sino también por el potencial de sus subproductos comúnmente descartados. Entre estos residuos se encuentran la cáscara, el bagazo (o afrecho) y los efluentes líquidos generados durante el procesamiento de la raíz, los cuales pueden ser revalorizados con fines alimentarios, siempre que se apliquen métodos adecuados de tratamiento y transformación. La figura 3 muestra los diferentes residuos agroindustriales generados del procesado de la raíz y algunos de sus subproductos de revalorización.

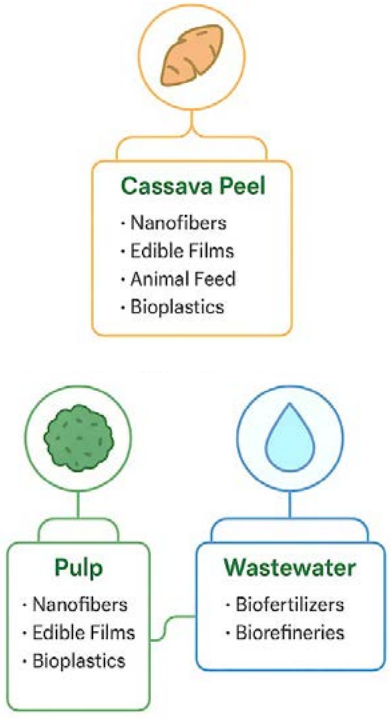


Figura 3. Residuos provenientes de la producción de yuca y su potencial aplicación

De acuerdo a Agustin et al. (2023) y Weligama et al. (2023) la cáscara de yuca, representa entre el 3% y el 5% del peso total de la raíz y contiene componentes valiosos como fibra (13,99%), almidón (30%) y pequeñas cantidades de proteína (5,88%) (Agustin et al., 2023; Weligama Thuppahige et al., 2023). Sin embargo, su uso en la alimentación humana está limitado por la presencia de glucósidos cianogénicos, principalmente en variedades amargas. Estos compuestos, al hidrolizarse durante la digestión, liberan ácido cianhídrico (HCN), una sustancia altamente tóxica que se encuentra cerca a los 120 mg/Kg en la cáscara de yuca. Para reducir este riesgo, se han documentado diversas técnicas de procesamiento como la fermentación controlada, el secado y la cocción a temperaturas superiores a 75 °C, que permiten inactivar la linamarasa, enzima responsable de la liberación del cianuro. Estas estrategias no solo mitigan la toxicidad, sino que permiten transformar la cáscara en una fuente alternativa de ingredientes funcionales aplicables en productos horneados, snacks o harinas enriquecidas.

El bagazo o afrecho de yuca, subproducto sólido que se genera tras el proceso de rallado y colado para la obtención de almidón, constituye aproximadamente el 10% del volumen total de residuos. Este material de acuerdo a lo reportado por Serpa (2022), posee un alto contenido de humedad (85%) que limita su vida útil, entre sus componentes en base seca, se encuentran principalmente almidón (60%) y fibras lignocelulósicas (11%-30%) (Serpa-Fajardo et al., 2022). Aunque tradicionalmente se ha utilizado en alimentación animal, recientes investigaciones sugieren su potencial en la elaboración de ingredientes ricos en fibra dietaria, como base para el desarrollo de productos fermentados, la elaboración de biomateriales (películas plásticas y empaques) y en procesos biotecnológicos (Serpa-Fajardo et al., 2022).

La figura 4 muestra los diferentes campos de investigación del bagazo de yuca en diferentes países.

Por último, los efluentes líquidos o aguas residuales, resultantes de la extracción del almidón, constituyen el residuo más voluminoso del procesamiento de la yuca. Se estima que para obtener 174 kg de almidón se requieren hasta 12,3 m³ de agua por tonelada de materia (Del Río-Osorio & Grande-Tovar, 2021). Los efluentes líquidos generados durante el procesamiento de la yuca contienen cantidades significativas de materia orgánica, almidón residual, minerales y compuestos cianogénicos, lo que hace necesario un tratamiento adecuado antes de su disposición final en cuerpos de agua. Estos residuos, debido a su alto conte-

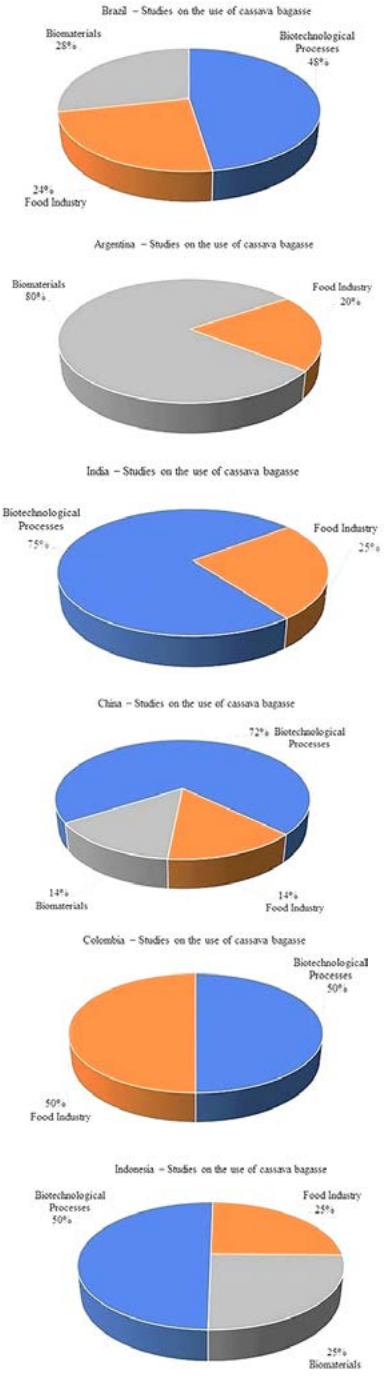


Figura 4. Campo de aplicación de la investigación del bagazo de yuca por país
Fuente. Serpa-Fajardo et al. (2022).

nido de carbohidratos y nutrientes, han sido identificados como una fuente potencial para la producción de biocombustibles como biogás, biohidrógeno, biobutanol y bioetanol. Además, su incorporación en la alimentación animal se considera una opción sostenible y económica, aprovechando su abundancia y valor nutricional (Jumare et al., 2024).

En conjunto, estos tres subproductos ofrecen oportunidades claras para desarrollar aplicaciones gastronómicas y biotecnológicas alineadas con los principios de sostenibilidad, economía circular y seguridad alimentaria. Su incorporación estratégica en la cadena alimentaria requiere de investigación aplicada, así como de una articulación efectiva entre saberes tradicionales, tecnología y creatividad culinaria.

Materiales y Métodos

Preparación de harina de yuca

Se recolectaron 17 kg de raíces de yuca fresca (*Manihot esculenta*) provenientes de mercados locales. El proceso de preparación incluyó una etapa de selección y limpieza inicial, seguida de un descortezado manual, mediante el cual se obtuvieron 1,972 kg de cáscara de yuca. Posteriormente, las cáscaras fueron sometidas a un proceso de deshidratación natural mediante secado al sol durante cinco días, empleando un sistema protegido con malla antiinsectos para evitar la contaminación, con control de temperatura y humedad relativa.

Una vez deshidratadas, se obtuvieron 0,540 kg de cáscara seca, los cuales fueron triturados y tamizados hasta alcanzar una textura fina, adecuada para su posterior aplicación en formulaciones alimentarias. El pro-



Figura 5. Flujograma del proceso de extracción de harina de cáscara de yuca

ducto final consistió en 0,530 kg de harina de cáscara de yuca, que fue envasada al vacío para asegurar su conservación y minimizar el riesgo de contaminación microbiológica o física. Las figuras 5 y 6 representan el diagrama de flujo del proceso de preparación de la harina de yuca.



Figura 6. Imágenes del proceso de extracción de harina de cáscara de yuca: A) Recolección de yuca fresca. B) Descortezado de yuca. C) Secado de la cáscara de yuca en malla antiinsectos. D) Cáscaras de yuca deshidratadas. E) Cáscaras de yuca, trituradas y tamizadas. F) Harina de yuca sellada al vacío.
Fuente. Archivos propios.

Análisis proximal

El análisis proximal fue realizado por SYNLAB BIOINDUSTRIAL para determinar la composición fisicoquímica de la harina de cáscara de yuca, evaluando humedad, materia volátil, cenizas, grasa, proteína, carbohidratos, calorías, y fibras. Se utilizó una muestra de 300 g de harina empacada al vacío, asegurando resultados precisos para determinar su viabilidad en preparaciones gastronómicas. Los métodos utilizados se describen en la tabla 1.

Tabla 1. Métodos utilizados para el análisis proximal de cáscara de yuca

Análisis	Método
Humedad y materia volátil	PRO-AYS-057 V1 2024-10-25 Determinación de sólidos totales y pérdidas por secado a 103°C y 130°C
Cenizas	PRO-AYS-067 V1 2024-10-25 Determinación de cenizas 550°C
Grasa	PRO-AYS-113 V1 2024-10-23 Determinación de grasa por extracto etéreo
Proteína total	PRO-AYS-055 V1 2024-10-25 Determinación de proteína según ISO 1871
Fibra cruda	Basada en AOAC 962.09
Carbohidratos totales	Cálculo

Fuente. Elaboración propia.

Aplicación de harina de cáscara de yuca en diferentes recetas

Se diseñaron 2 recetas: Embutido de cerdo con harina de cáscara de yuca y ají de tomate (EHY), y té boba con perlas de cáscara de yuca (THY), en ambos casos se incorporó la harina de cáscara de yuca en proporciones del 10 % y 50% respectivamente para evaluar su aplicabilidad en la gastronomía. Para el caso de EHY, la presentación del producto se realizó a través de la preparación de un Choripán. La figura 7 muestra las fotografías tomadas el día del evento para ambas preparaciones.

Encuesta de percepción

Para evaluar la viabilidad y aceptación de estas preparaciones, se llevó a cabo un taller gastronómico demostrativo, donde los asistentes pudieron observar directamente los procesos y técnicas utilizadas en la elaboración de ambas recetas además de degustar ambos productos. Durante la degustación, se recolectaron opiniones del público a través de una encuesta de percepción (ver tabla 2). Este formulario dividido en 4 secciones, permitió capturar las percepciones sobre la implementación de la cáscara de yuca como ingrediente alimentario. En la primera sección, se recolectaron datos personales como nombre, género, edad y ocupación, identificando que la mayoría de los encuestados eran jóvenes entre 18 y 25 años. La segunda sección exploró los conocimientos y percepciones sobre residuos alimentarios, incluyendo la pregunta "¿Qué

entiende por residuo alimentario?". Además, se indagó sobre el conocimiento previo del uso de la cáscara de yuca en gastronomía y su potencial como ingrediente con valor agregado.

La tercera sección se centró en la aceptabilidad y disposición de los asistentes a consumir nuevamente ambos productos. Finalmente, la última sección evaluó la opinión general del público sobre el potencial de la cáscara de yuca en la gastronomía, preguntando si consideraban que este residuo podía incorporarse en otros productos gastronómicos. Además, se abordó la importancia de la reducción de residuos mediante el uso de ingredientes alternativos en la gastronomía.

Tabla 2. Encuesta realizada a los participantes del taller demostrativo

Sección	Pregunta	Tipo de respuesta	Opciones
Datos Personales	Nombre completo	Respuesta abierta	—
	Género	Selección única	Femenino, Masculino, Otro
	Edad	Selección única	Menos de 18, 18–25, 26–35, 36–50, Más de 50
	Ocupación	Selección única	Estudiante, Docente, Directivo, Otro
Conocimientos y Percepciones Iniciales	¿Qué tanto conoce o ha escuchado de la cáscara de yuca dentro en la gastronomía?	Respuesta abierta	—
	¿Qué entiende por residuo alimentario?	Respuesta abierta	—
	¿Había escuchado anteriormente sobre el uso de la cáscara de yuca en la gastronomía?	Selección única	Sí, No
	Si respondió "Sí", ¿qué ha escuchado?	Respuesta abierta	—
	¿Considera que la cáscara de yuca puede tener algún valor en la gastronomía? ¿Por qué?	Respuesta abierta	—
	¿Le interesaría conocer más sobre productos elaborados con cáscara de yuca?	Selección única	Sí, No, Tal vez
Evaluación de Productos Presentados	¿Qué le pareció el sabor del embutido de cerdo con harina de cáscara de yuca?	Escala de valoración (selección única)	Excelente, Bueno, Aceptable, No me gustó

Sección	Pregunta	Tipo de respuesta	Opciones
Opinión General	¿Percibió alguna diferencia en textura comparado con un embutido tradicional?	Selección única	Sí, No, No estoy seguro
	¿Le parece una alternativa viable y sostenible en la gastronomía?	Selección única	Sí, No, No estoy seguro
	¿Qué le pareció el sabor de las perlas de harina de yuca en el té boba?	Selección única	Excelente, Bueno, Aceptable, No me gustó
	¿Le gustaría consumir este tipo de producto nuevamente?	Selección única	Si, No, Tal vez
	¿Qué opina sobre el aprovechamiento de la cáscara de la yuca a nivel gastronómico?	Respuesta abierta	—
	¿Cree que la cáscara de yuca tiene potencial para su inclusión en otros productos gastronómicos? ¿Por qué?	Respuesta abierta	—
	¿Considera importante la reducción de residuos mediante el uso de ingredientes alternativos en la gastronomía?	Selección única	Sí, No, No estoy seguro

Fuente. Elaboración propia.

Resultados

Análisis proximal

Los resultados del análisis proximal de la harina de cáscara de yuca (ver tabla 3), describieron el producto como un polvo homogéneo de color crema, con un olor característico y una condición normal de la muestra. Así mismo, se logró evidenciar el perfil nutricional del producto, el cual se caracteriza por poseer un bajo contenido de humedad (7,15%) y de grasa (0,82%), así como por niveles moderados de proteína (7,37%) y fibra cruda (4,74%). Además, se refleja un alto contenido de carbohidratos (81,75%) y un aporte energético considerable de 363,86 kcal por cada 100 gramos. Lo anterior demuestra que el producto posee propiedades que la posicionan como una fuente de energía gracias a su carga calórica y contenido de carbohidratos.

Tabla 3. Resultados de análisis proximal de la harina de cáscara de yuca

Análisis	Resultado (%)
Humedad y materia volátil	7,15
Cenizas	2,91
Grasa	0,82
Proteína total	7,37
Fibra cruda	4,74
Carbohidratos totales	81,75

Fuente. Elaboración propia.

Para la interpretación de resultados se tomó como referencia de comparación los factores de calidad establecidos para la harina de yuca, raíces y tubérculos, y harina de trigo en Colombia.

Como primer resultado, el nivel de humedad y materia volátil se encuentra en un 7,15%, encontrándose en un nivel aceptado si se compara con los parámetros establecidos para la harina de yuca, según la Bolsa Mercantil de Colombia (2018) y el Codex (2023), los cuales establecen un contenido de humedad máximo del 13% (Bolsa mercantil de Colombia, 2018; Codex Alimentarius, 2023). Con respecto al contenido de cenizas, el Codex (2023) establece que esta no debe superar el 3,0%, por lo que la harina de cáscara de yuca se encuentra por debajo de este, con un 2,91%. El contenido de grasa es bajo, siendo de 0,82%, el cual es similar a lo reportado por Adebiyi et al. (2022) en cáscaras yuca, donde obtuvo valores de 0,86-1,37% (Adebiyi et al., 2022).

El nivel de proteína y el porcentaje de fibra cruda encontrada en la harina se reportaron en 7,37% y 4,74% respectivamente, ambos resultados son congruentes a lo reportado por Adebiyi (2022) para distintos métodos de secado.

Encuesta de percepción

La figura 6 representa los resultados de las encuestas realizadas a los participantes del taller sobre cáscara de yuca como ingrediente en la preparación de THY y EHY. Los resultados reflejaron la aceptación de la cáscara de yuca presentada en las dos preparaciones. Ambas preparaciones obtuvieron una aceptación positiva por parte de los participantes.

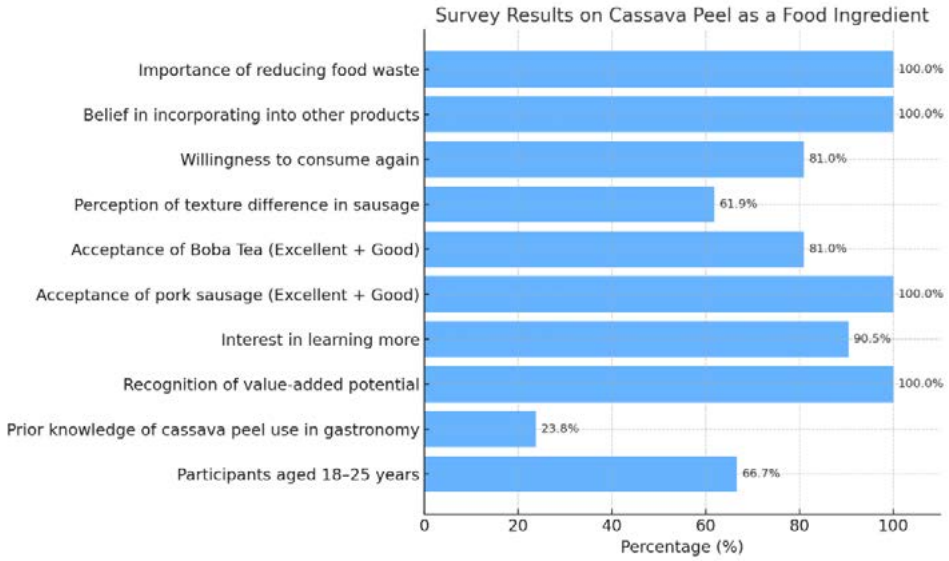


Figura 8. Gráfica de los resultados de las encuestas

La encuesta aplicada permitió recopilar información sobre la percepción del público respecto al uso de la cáscara de yuca en la gastronomía. La mayoría de los participantes (66,7%) tenían entre 18 y 25 años, lo que indica un interés predominante en este grupo etario por alternativas sostenibles en la alimentación.

En cuanto al conocimiento previo sobre residuos alimentarios, la mayoría de los encuestados los asociaron con desechos o partes no utilizadas de un producto. Sin embargo, el 76,2% desconocía el uso de la cáscara de yuca en la gastronomía, lo que resalta la importancia de iniciativas educativas sobre su aprovechamiento.

Al preguntar sobre su potencial en la gastronomía, el 100% de los encuestados consideró que la cáscara de yuca tiene valor agregado por sus propiedades nutricionales, contenido de fibra y su impacto positivo en la sostenibilidad. Además, el 90,5% mostró interés en conocer más sobre productos elaborados con este subproducto.

En la evaluación sensorial, los productos presentados en el taller gastronómico demostrativo obtuvieron una alta aceptación. El embutido de cerdo con harina de cáscara de yuca fue calificado como “Excelente” (76,2%) y “Bueno” (23,8%), mientras que el Té Boba con perlas de harina de cáscara de yuca recibió un 52,4% de calificaciones “Excelente”, 28,6% “Bueno” y 19% “Aceptable”. En cuanto a la textura del embutido, el 61,9% percibió una diferencia, lo que sugiere oportunidades de mejora en su formulación.

Ante la pregunta "¿Le gustaría consumir este tipo de producto nuevamente?", el 81% respondió "Sí", reafirmando el interés del público en estos productos como alternativas innovadoras y sostenibles.

Finalmente, el 100% de los encuestados consideró importante la reducción de residuos mediante el uso de ingredientes alternativos en la gastronomía, reflejando una conciencia colectiva sobre la sostenibilidad. Estos resultados refuerzan la necesidad de seguir explorando nuevas aplicaciones para la cáscara de yuca y promover su integración en la industria alimentaria.

Discusión

El análisis proximal de la harina de cáscara de yuca revela un perfil nutricional distintivo que la posiciona como un ingrediente potencialmente valioso en aplicaciones alimentarias sostenibles. Con un contenido de humedad del 7,15%, la harina muestra una estabilidad adecuada para el almacenamiento y una vida útil prolongada, ya que niveles de humedad inferiores al 12% son considerados seguros para productos secos.

El contenido de cenizas, que representa los minerales totales presentes, es del 2,91%. Este valor sugiere una presencia moderada de minerales esenciales, comparable con otros productos derivados de la yuca, donde se han reportado valores de cenizas entre 1,3% y 2,8%.

La proporción de grasa es baja, con un 0,82%, lo que es beneficioso para la estabilidad oxidativa del producto y sugiere una menor susceptibilidad a la rancidez. Este contenido graso es consistente con otros estudios que reportan valores entre 0,1% y 0,8% para productos similares.

El contenido de proteína total es del 7,37%, lo que es notablemente alto para un subproducto de la yuca. Este valor supera los reportados en otras investigaciones, donde la proteína en harinas de cáscara de yuca varía entre 1,2% y 1,8%. Este contenido proteico sugiere que la harina de cáscara de yuca podría contribuir significativamente al valor nutricional de productos alimenticios, especialmente en contextos donde se busca aumentar la ingesta proteica.

La fibra cruda representa el 4,74% del contenido, lo que indica una cantidad moderada de fibra dietética. Aunque este valor es inferior al reportado en algunas fuentes para cáscaras de yuca fres-

cas, donde la fibra cruda puede alcanzar hasta un 21%, sigue siendo una contribución significativa a la ingesta de fibra, especialmente considerando que la harina ha sido procesada y deshidratada.

Los carbohidratos totales constituyen el 81,75% de la harina, lo que refleja un alto contenido energético, principalmente debido al almidón presente en la yuca. Este valor es consistente con otros estudios que reportan contenidos de carbohidratos entre 80,1% y 86,3% en harinas de yuca. Este alto contenido de carbohidratos hace que la harina de cáscara de yuca sea una fuente energética eficiente, adecuada para su inclusión en productos alimenticios que requieren un aporte calórico significativo.

En conjunto, estos resultados sugieren que la harina de cáscara de yuca posee un perfil nutricional equilibrado, con bajo contenido de grasa, moderado en proteínas y fibra, y alto en carbohidratos. Estas características la hacen adecuada para su utilización en la formulación de productos alimenticios que buscan ser sostenibles y nutritivos, aprovechando subproductos agroindustriales y contribuyendo a la reducción de residuos alimentarios.

El análisis de la encuesta aplicada para evaluar la percepción del público sobre el uso de la cáscara de yuca en la gastronomía revela una tendencia positiva hacia la aceptación de este subproducto como ingrediente alimentario. La composición demográfica de los participantes, mayoritariamente jóvenes entre 18 y 25 años (66,7%), sugiere que las generaciones más jóvenes muestran una mayor apertura hacia innovaciones sostenibles en el ámbito alimentario. Este hallazgo coincide con estudios previos que evidencian una creciente preocupación por la sostenibilidad alimentaria en poblaciones jóvenes, quienes tienden a valorar prácticas que promuevan la reducción de residuos y el consumo responsable (Faccio et al., 2022; Gupta et al., 2021).

En relación con el conocimiento previo sobre los residuos alimentarios, los encuestados mostraron una comprensión básica del concepto, identificándolos como partes no utilizadas de los alimentos. Sin embargo, el hecho de que el 76,2% desconociera el uso de la cáscara de yuca en aplicaciones gastronómicas resalta una brecha de conocimiento, que representa a la vez una oportunidad para implementar estrategias de divulgación científica y educación alimentaria. Esta falta de información puede ser un obstáculo para la valorización de residuos, pero también señala el potencial de acciones pedagógicas para transformar percepciones y fomentar la innovación en el consumo (Lozano et al., 2023).

La percepción positiva sobre el valor agregado de la cáscara de yuca fue unánime (100%), destacando atributos como su contenido de fibra, propiedades nutricionales y su impacto en la sostenibilidad. Esta aceptación generalizada sugiere que el público está dispuesto a adoptar ingredientes alternativos siempre que se reconozca su valor funcional y ambiental. De hecho, el 90,5% manifestó interés en conocer más productos elaborados con cáscara de yuca, lo que refleja un mercado potencial para el desarrollo de nuevas formulaciones con base en subproductos agroindustriales.

En términos sensoriales, los productos ofrecidos durante el taller gastronómico recibieron una alta aceptación. El embutido de cerdo con harina de cáscara de yuca fue calificado como "Excelente" por el 76,2% de los participantes, mientras que el Té Boba fue valorado como "Excelente" por el 52,4% y como "Bueno" por el 28,6%. Estos resultados confirman que la incorporación de harina de cáscara de yuca no compromete la aceptabilidad organoléptica de los productos, un aspecto clave para su adopción por parte del consumidor (Liu et al., 2022). No obstante, el 61,9% de los encuestados notó una diferencia en la textura del embutido, lo que sugiere áreas de mejora en términos de formulación tecnológica para optimizar la experiencia sensorial.

Por otra parte, el 81% de los encuestados expresó su disposición a consumir nuevamente productos elaborados con cáscara de yuca. Este dato indica una intención clara de repetir la experiencia de consumo, lo que representa un indicador positivo de aceptación de mercado. Finalmente, la opinión general sobre la sostenibilidad fue categórica: el 100% de los encuestados reconoció la importancia de reducir los residuos alimentarios mediante el uso de ingredientes alternativos, como la cáscara de yuca. Esta respuesta evidencia una conciencia colectiva que respalda políticas y acciones en pro de la economía circular y el aprovechamiento integral de los alimentos.

Conclusiones

Los hallazgos de este estudio evidencian el potencial de la cáscara de yuca como ingrediente alimentario con valor agregado, tanto desde una perspectiva nutricional como desde su aceptación por parte del consumidor. El análisis proximal reveló una composición rica en carbohidratos y fibra, con un bajo contenido de grasa, lo cual posiciona a la harina de cáscara de yuca como

un insumo funcional viable para el desarrollo de productos innovadores en la gastronomía. La encuesta aplicada mostró una alta aceptación sensorial de los productos elaborados, especialmente entre los jóvenes, así como una percepción positiva respecto a su contribución a la sostenibilidad. La unanimidad en torno a la importancia de reducir los residuos alimentarios mediante el uso de ingredientes alternativos subraya una conciencia emergente en los consumidores y abre camino a futuras investigaciones, formulaciones y estrategias educativas que fomenten la revalorización de subproductos agroindustriales. Este enfoque, alineado con los principios de economía circular y sostenibilidad alimentaria, puede fortalecer tanto la innovación gastronómica como el compromiso ambiental en la industria alimentaria.

Referencias

Adebiyi, F., Ogunwole, O., Ayodeji, A., Mosuro, A., & Oladimeji, S. (2022). Nutritional composition of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) peel products. *Livestock Research for Rural Development, 34*, 1–7.

Agustin, F., Jamarun, N., Wijaya, R., Pazla, R., & Suryadi, H. (2023). Decreasing cyanide acid content through soaking in betel lime: Effect on chemical composition and nutrient digestibility of cassava peel. *International Journal of Veterinary Science*. https://doi.org/10.47278/journal.ijvs/2023.104

Bayitse, R., Tornyie, F., & Ali, E. B. (2024). Food and feed potentials of cassava peels using fermentation technologies. En *Sustainable cassava* (pp. 345–359). Elsevier. https://doi.org/10.1016/B978-0-443-21747-0.00002-3

Bolsa Mercantil de Colombia. (2018). *Documento de condiciones especiales*.

Codex Alimentarius. (2023). *Standard for edible cassava flour*.

Del Río-Osorio, L., & Grande-Tovar, C. D. (2021). Valorización de residuos industriales en la producción de almidón de yuca. *Prospectiva, 19*(2).

Ekeledo, E., Latif, S., Abass, A., & Müller, J. (2021). Antioxidant potential of extracts from peels and stems of yellow-fleshed and white cassava varieties. *International Journal of Food Science & Technology, 56*(3), 1333–1342. https://doi.org/10.1111/ijfs.14814

Food and Agriculture Organization of the United Nations.

(2022). *Tackling food loss and waste: A triple win opportunity*. https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-unep-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2023). *Crops and livestock products*. https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL/visualize

Jumare, F. I., Salleh, M. M., Ihsan, N., & Hussin, H. (2024). Cassava waste as an animal feed treatment: Past and future. *Reviews in Environmental Science and Bio/Technology, 23*(3), 839–868. https://doi.org/10.1007/s11157-024-09701-7

Lehmane, H., Kohonou, A. N., Tchogou, A. P., Ba, R., Dah-Nouvlessounon, D., Didagbé, O., Sina, H., Senou, M., Adjanohoun, A., & Baba-Moussa, L. (2023). Antioxidant, anti-inflammatory, and anti-cancer properties of amygdalin extracted from three cassava varieties cultivated in Benin. *Molecules, 28*(11), 4548. https://doi.org/10.3390/molecules28114548

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2021). *Cadena productiva de la yuca*.

Quiñones-Bolaños, E., Eljaiek-Urzola, M., & Oviedo, M. (2017). Aprovechamiento del residuo a base de fibra del mesocarpio del coco para mejorar las propiedades térmicas de morteros elaborados con cemento.

Rahmi, R., Patra, A., & Lelifajri, L. (2024). Fabrication of coconut dregs residue-derived nanocellulose film for food packaging. *South African Journal of Chemical Engineering, 48*, 71–79. https://doi.org/10.1016/j.sajce.2024.01.009

Serpa-Fajardo, J. G., Hernández-Ramos, E. J., Fernández-Lambert, G., Sandoval-Herazo, L. C., & Andrade-Pizarro, R. D. (2022). Post-industrial context of cassava bagasse and trend of studies towards a sustainable industry: A scoping review – Part I. *F1000Research, 11*, 562. https://doi.org/10.12688/f1000research.110429.1

United Nations Environment Programme. (2024). *Food waste index report 2024*. https://wedocs.unep.org/20.500.11822/45230

Weligama Thuppahige, V. T., Moghaddam, L., Welsh, Z. G., Wang, T., Xiao, H.-W., & Karim, A. (2023). Extraction and characterisation of starch from cassava (*Manihot esculenta*) agro-industrial wastes. *LWT, 182*, 114787. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.114787

La edición estuvo al cuidado de
Paola Martínez Acosta

Este libro recopila las investigaciones y experiencias presentadas en el espacio académico Gastronomía, Soberanía Alimentaria y Buen Vivir 2024 de Unicomfacauca, abordando la alimentación como un fenómeno interdisciplinar que articula saberes tradicionales, compromiso social e innovación científica desde diversas dimensiones como la identidad colombiana, el impacto de los huertos urbanos en Medellín como herramientas de soberanía alimentaria y construcción de tejido social e incluso los procesos de transculturación gastronómica protagonizados por mujeres migrantes de la Costa Caribe en Bogotá, reafirmando así que la gastronomía es una herramienta de transformación social capaz de promover la equidad cultural, territorial y de género, invitando a construir un futuro alimentario más consciente y respetuoso con la diversidad.

Corporación Universitaria Comfacauca
Unicomfacauca

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL EN ALTA CALIDAD
Vigilada MinEducación