



P078/S2-P14 ESTRATEGIAS DE ADAPTACIÓN A LOS NUEVOS ENTORNOS ALIMENTARIOS EN ESTUDIANTES MIGRANTES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA-COLOMBIA

Dra. Luz Marina Arboleda-Montoya¹

¹Universidad De Antioquia, Medellín, Colombia.

Introducción: La alimentación es un acto social y cultural a cuyo alrededor se instauran simbolismos y significados que dan sentido e identidad a dicho acto. Cuando se habita en otro lugar por diferentes motivos, como el desplazamiento por estudio, se presentan cambios en las dinámicas alimentarias. Colombia es un país pluriétnico y multicultural, por eso en cada región hay unos alimentos y preparaciones que son tradicionales, a los cuales se les ha atribuido sentidos y significados compartidos. La Universidad de Antioquia es Pública, a esta recurren jóvenes de los diversos territorios del país, por esto, alberga a estudiantes de diversas etnias, (indígenas, afro y sin pertenencia étnica), con prácticas alimentarias diversas y diferentes a las de la ciudad de Medellín. **Objetivo:** interpretar los cambios alimentarios de los estudiantes migrantes de la UdeA, e identificar los mecanismos de adaptación que estos instauran. **Método:** El estudio fue de enfoque cualitativo, método de etnografía focalizada, a través de la cual, se comprenden los fenómenos desde la perspectiva de los sujetos. Se realizaron entrevistas individuales y grupales con estudiantes identificados en una base de datos del servicio de alimentación estudiantil de la Universidad. Se entrevistaron 38 jóvenes de diversas regiones del país. Se contó con aval de bioética. **Resultados.** Se identificó que la alimentación se constituye en un tema relevante porque a estos les toca comprar los alimentos y prepararlos, actividades que no acostumbraban en sus lugares de procedencia. Consumir sus alimentos a las horas establecidas es difícil porque tienen muchas actividades que realizar, entre estas, las académicas. Además, se ven obligados a comprar comida rápida porque está más disponible y a más bajo costo. Extrañan algunos alimentos de sus tierras, por eso se unen con compañeros para hacer preparaciones que los identifiquen; sus familiares les mandan alimentos propios de sus territorios; identifican donde obtener esos alimentos en la ciudad; entre otros mecanismos instaurados. **Conclusión** se puede identificar que la alimentación integra factores sociales, culturales e identitarios. Los estudiantes se van adaptando a los nuevos consumos alimentarios; instauran diversas estrategias para sentir que consumen la alimentación acostumbrada.

Palabras clave: alimentación, cultura, adaptación, universitarios.

P079/S2-P15 PROPUESTA DE LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA LA INCLUSIÓN DE LA HUELLA DE CARBONO DE LOS ALIMENTOS COMO CRITERIO AMBIENTAL EN LA OPTIMIZACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Señor Daniel Ortiz¹, **Dra. Mónica Díaz-Beltrán¹**, MSc Eddy Herrera¹, MSc Yuri Castillo¹

¹Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.

Introducción. Se ha estimado que el sistema alimentario actual genera el 30% de las emisiones totales de gases de efecto invernadero (GEI) por efecto antropogénico, por lo cual es necesario una transición a sistemas alimentarios saludables y sostenibles que posibiliten la transformación de las dietas. **Objetivo.** El objetivo de esta investigación fue proponer lineamientos técnicos para incluir la huella de carbono (HC) de los alimentos como criterio ambiental en el diseño de menús saludables y sostenibles para estudiantes universitarios. **Métodos.** La población elegida fueron estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá. Este trabajo incluyó cuatro etapas: i) caracterización y tamizaje nutricional de los estudiantes; ii) desarrollo de menús de almuerzo prototipo (MP) y la aplicación de modelamiento matemático para la obtención de menús optimizados (MO) desde la perspectiva nutricional (recomendación de consumo calórico, proteico y de sodio) y en el valor calculado de HC; iii) propuesta de lineamientos nutricionales y gastronómicos para alcanzar el diseño de los MO y finalmente, iv) desarrollo gastronómico de los MO como una opciones de menús potenciales. **Resultados.** Luego de la optimización lineal de los MP, se logró la reducción del 33% de la HC total en los MO planeados para 5 días de consumo. Con los lineamientos gastronómicos y nutricionales establecidos se alcanzó un protocolo para la obtención y descripción de los MO para la población, atendiendo al cumplimiento de requisitos nutricionales clave y a la minimización de la HC. **Conclusiones.** Para la elaboración de MO debe considerarse la disminución en las porciones de carnes, la utilización de vegetales como centro de los menús y técnicas gastronómicas específicas que permitan lograr aceptabilidad en los potenciales consumidores.

Palabras clave: sistema alimentario, huella de carbono, lineamientos técnicos, menús saludables y sostenibles, Colombia.

