

Capítulo V.

Carne y leche de vaca. Discursos sobre el consumo en el departamento de Boyacá, 1920 – 1940

Ingrid Helena Chaparro¹
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Introducción

En las décadas de 1920 y 1930 en el departamento de Boyacá (Colombia) se hicieron recomendaciones sobre alimentación de los niños y niñas, a fin de mejorar la nutrición y la salud bajo criterios médicos y científicos de la época. Estos se difundieron para modificar hábitos de vida de la población, de modo que correspondieran a un modelo de vida moderno, donde la salud y la higiene se consideraron bases fundamentales del desarrollo. Entre las modificaciones que se promovieron estaba la incorporación de la leche y la carne de vaca en la dieta de la población; estos se consideraron alimentos indispensables para el mejoramiento social y económico. En ese sentido, el capítulo tiene como propósito de reflexionar sobre los debates y posibles motivaciones que suscitaron el consumo de estos alimentos, precisando sus finalidades sanitarias orientadas al cambio social.

Como sociedades hemos asumido formas específicas de relacionarnos con los alimentos y otorgar significados alrededor de su consumo, por tanto, la alimentación no es únicamente una necesidad biológica, es también un fenómeno social y cultural construido históricamente. Para Sandra Franco, los alimentos hacen parte de las expresiones culturales, que los clasifica y combina convirtiéndolos en productos deseables, en comida²; desde esta perspectiva, alrededor de la comida se incorporan normas sociales, de conducta, y se desarrollan significados.

Manuel Lillo y Flores Vizcaya mencionan que la utilidad de los alimentos se establece asociado al proceso de nutrición, porque inciden en distintos

1 Magister en Historia, Licenciada en Psicopedagogía. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Pertenece al Grupo de Investigación Asociación Centro de Estudios Regionales- REGIÓN. Email: ingridhelena.chaparro@uptc.edu.co. ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6453-6486>

2 Sandra Milena Franco Patiño. «Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar». *Revista Luna Azul*, No. 31 (julio – diciembre de 2010): 139-155.

aspectos que constituyen las sociedades, entre estos religiosos, económicos, sociales y de la cotidianidad; además, consideran que parte de los límites entre lo natural y cultural se encuentra en los alimentos a partir de sus formas de preparación, que también diferencian los distintos grupos humanos; así, «[...] alimentos que suponen una fuente de nutrientes para algunas comunidades, están completamente prohibidos en otras[...]»³; los cambios de los alimentos, según los autores, está relacionada con los roles asumidos al interior de las familias, también se relaciona con estructuras patriarcales, así, es una labor que bajo esta mirada está asociada a las mujeres en particular.

Por otro lado, Patricia Aguirre se refiere a que la alimentación como un hecho biológico está condicionada por las formas culturales de comer; de esa manera, establece factores sociopolíticos que están relacionados con el acceso a los alimentos, los recursos, el mercado, las políticas de Estado, las relaciones de amistad, parentesco, vecindad, entre otras; y factores culturales relacionados con sistemas de clasificación que señalan qué es comida, cuándo, dónde y con quien se come, y cómo se realiza este proceso en diferentes sectores, edades y géneros. De esta manera, establece que la comida no solo se usa para comer, y que no se come únicamente para adquirir nutrientes, considerando que comer es un hecho social⁴ y cultural.

En ese sentido, la alimentación se caracteriza por ser «[...] un conjunto de representaciones, discursos y prácticas en relación con la producción, los intercambios comerciales y no comerciales, la distribución, la preparación y el consumo de productos alimenticios»⁵; al respecto, Joel Vargas Domínguez considera que la definición antropológica carece de un análisis desde la perspectiva tecnocientífica, considerando que referirse a la alimentación no deja de lado nociones en términos científicos como calorías, nutrientes, y requerimientos mínimos de salubridad, de esa manera, establece diferencias entre la historia de la alimentación y la historia de la nutrición. La primera, relacionada con procesos económicos, sociales, políticos y culturales, que abordan temas como la producción y consumo de alimentos, las carencias alimentarias y las luchas sociales. Las transformaciones sociales a partir del consumo, la creación de identidades, la industrialización y creación de sistemas alimentarios; y la segunda, relacionada con la disciplina científica

3 Sandra Milena Franco Patiño. «Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar». *Revista Luna Azul*, No. 31 (julio – diciembre de 2010): 62.

4 Patricia Aguirre. Ricos Flacos, *Gordos Pobres. La alimentación en crisis*. (Buenos Aires: Claves del Siglo XXI, 2010).

5 Suremain y Katz. citado en Joel Vargas Domínguez, «De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX». *Perfiles Económicos*, No 6, (diciembre de 2018): 5.

la cual se encarga de estudiar la alimentación en relación con su origen y la medicalización de la alimentación, sin desconocer los procesos sociales y culturales, teniendo en cuenta que «[...] en la nutrición como disciplina se han incorporado los compromisos sociales de quienes mantienen y crean los conceptos, estándares y guías nutricionales, así como los presupuestos de la sociedad en la que son creados»⁶.

Teniendo en cuenta lo anterior, las posibilidades de estudio de los alimentos, la alimentación y la nutrición permiten comprender los procesos que conducen a la elección, preferencia y significación que las sociedades han otorgado a los alimentos, entendiendo que estos procesos integran diferentes construcciones discursivas. Así, en la primera mitad del siglo XX, la alimentación era considerada por los diferentes países de América Latina como un asunto relevante y tema de discusión por parte de organismos internacionales; de manera que, también se asociaba a los discursos higienistas y médicos que promovían una salud basada en los estándares europeos. «Esta construcción de estándares a nivel global habría respondido a los mismos procesos de construcción de hegemonía que se dieron en otros campos, como el económico y el de la diplomacia, estableciéndose regímenes alimentarios acordes con patrones europeos de consumo y acceso a alimentos»⁷. En ese sentido, se incorporan preferencias respecto a ciertos tipos de alimentos, considerados vitales desde el punto de vista de la salubridad pública, entre estos, la carne y la leche de vaca.

Respecto a la carne bovina en el país, el texto editado por Alberto Flórez Malagón se refiere a los procesos que legitimaron y justificaron la adopción de prácticas de consumo y producción de carne en Colombia, los cuales estuvieron relacionados a criterios de modernización que, a inicios del siglo XX, favorecieron la incorporación de otras formas de crianza del ganado⁸; respecto a los usos del ganado, Flórez Malagón estudia diferentes facetas que se configuraron, entre estas, para la ocupación territorial y como símbolo de propiedad, como medio de transporte, el uso del cuero para hacer calzado y otros productos, el uso alimentario de la carne y la leche presentes en procesos de diferenciación social, y el uso simbólico en tradiciones como

6 Joel Vargas Domínguez. «De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX». *Perfiles Económicos*, No 6, (diciembre de 2018): 13.

7 Juan Carlos Yáñez. «Los pobres están invitados a la mesa. Debates y proyectos transnacionales de alimentación popular en América del Sur, 1930-1950». *Historia Crítica*, No. 71, (enero –marzo de 2019): 71-72.

8 Alberto Flórez Malagón. *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Bogotá, D.C, (Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008).

la fiesta taurina⁹. En el mismo sentido, Ingrid Bolívar y Alberto Flórez analizan la construcción de su consumo como una práctica hegemónica, sobre la cual se desarrollan procesos relacionados no solo con la economía, sino con la expansión territorial, las representaciones sobre el territorio, la creación de grupos de poder y otras racionalidades sociales. Refieren que, durante las primeras décadas del siglo XX, la ganadería se estableció de manera regional, pero su consumo no era «preocupación explícita y autónoma entre los distintos actores sociales»¹⁰, sin embargo, existe referencia a su consumo, el cual no era frecuente en la dieta de la población.

Respecto a la leche de vaca, Mónica Álvarez se refiere a los manuales de cuidado infantil que promovían el consumo lácteo, desde el interés por proteger la salud y evitar la mortalidad infantil. El consumo de leche y carne de vaca en el país, en algunos casos, se consideraba inadecuada debido a las condiciones de obtención, almacenamiento y por el transporte, y como causante de enfermedades estomacales que afectaban la salud; aspecto que fue central para la adopción de políticas de higienización de estos alimentos, en correspondencia con su difusión como alimento necesario.

En el departamento de Boyacá, la alimentación fue un tema central que hacía parte de las estrategias modernizadoras implementadas para mejorar las condiciones físicas de la población, en particular de los niños y niñas, esto incluía por un lado, incorporar alimentos considerados nutritivos e indispensables para las funciones vitales del organismo y para la generación de energía, en especial, la leche y la carne; y por otro lado, como parte del contexto epidemiológico de la región, se consideró que estos alimentos eran parte de los tratamientos y prevención de enfermedades, entre estas, el raquitismo y la anemia.

En ese sentido se analizan relatos que cuestionan la forma de alimentación de los sectores populares, en especial de las familias, y los que promueven el consumo de carne y leche, aludiendo a su necesidad para la salud y para el cumplimiento de los requerimientos energéticos derivados de las actividades cotidianas; por otro lado, se reconoce que la carne y la leche no hacían parte de la dieta común de la población campesina de la época, en especial, de los niños y niñas, pero alrededor de estos alimentos se desarrollaron discursos

9 Alberto Flórez Malagón. Ganado para qué?. En *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. (Bogotá, D.C, Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008).

10 Ingrid Johana Bolívar, Alberto Guillermo Flórez Malagón. «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia». *Nómadas*, n° 53, (julio – diciembre de 2020): 181.

que sostienen la idea respecto a que la alimentación era indispensable para la modernización y el desarrollo económico y social.

Entre la salud y el desarrollo económico. La incorporación de las proteínas animales en la dieta

La incorporación de carne y leche en los alimentos generó cambios en la dieta de la población; Estos procesos con el tiempo producen apropiaciones, nuevas significaciones y formas de relación con los alimentos, e incluso, usos particulares que le dan un significado cultural y social. Según Roser Nicolau y Josep Pujol factores como la ciencia, el ambiente, las transformaciones en la higiene pública, la edad de la población, y los cambios en la estructura económica y social, corresponden a un momento histórico particular que afectan la elección de los alimentos¹¹.

Durante la primera mitad del siglo XX los procesos de modernización que impulsaban la adopción de formas de vida específicas, también divulgaban criterios relacionados con la elección, el rechazo y consumo de ciertos alimentos. Este proceso también se relaciona con la adopción de nuevos criterios de producción, que, en el caso de los alimentos de origen vacuno, con la expansión de la ganadería también se intensificó el consumo, en un contexto de creciente urbanización y expansión de la frontera agrícola¹²; sin embargo, la adopción de alimentos de origen vacuno en la dieta de la población también se generó de manera articulada a las discusiones de organismos internacionales, que en términos de finalidades sanitarias e higiénicas recomendaron para los países latinoamericanos, tomando en consideración estudios científicos y las experiencias de países europeos que avalaban su consumo, sugiriendo la adopción de políticas que favorecían su masificación.

El favorecimiento del consumo de carne y leche, en particular, emerge de la idea de valorar las condiciones de nutrición de la población, de modo que, las estrategias que adoptaran los gobiernos debían promover una alimentación considerada nutritiva, adecuada y suficiente. Al respecto Juan Carlos Yáñez considera que instituciones como el Comité de Higiene de la Sociedad de las

11 Roser Nicolau Nos y Josep Pujol Andreu. «Los factores condicionantes de la transición nutricional en la Europa occidental: Barcelona, 1890-1936». *Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, Vol. 12, n° 256, (mayo de 2008).

12 Alberto Flórez Malagón. *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. (Bogotá, D.C., Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008).

Naciones (SDN), la organización internacional del trabajo OIT, y la Oficina Sanitaria Panamericana, se encargaron de orientar el reconocimiento del estado nutricional e impulsaron para los países de América, criterios de alimentación que se articularon a procesos de cooperación técnica y de ayudas financieras, que según el autor, no estuvieron lejanas de intereses económicos y diplomáticos¹³. La Oficina Sanitaria Panamericana tuvo un papel fundamental en la difusión y favorecimiento del consumo de leche y carne, dada la necesidad de combatir enfermedades y particularmente, la mortalidad infantil, de manera que, la difusión de nuevas formas de alimentación fue fundamental en los cambios de hábitos de crianza de los niños y niñas.

En Colombia, las medidas sanitarias e higiénicas para combatir enfermedades consideradas epidémicas, como el paludismo, la lepra, la disentería amibiana, la fiebre tifoidea, la uncinariasis, y la tuberculosis, se abordaron a partir de la desinfección de puertos, el establecimiento de colonias para leprosos, y la construcción de acueductos y alcantarillados. Algunas obras que tenían apoyo económico extranjero de instituciones como el Instituto Rockefeller. Por otro lado, además de medidas dirigidas a la construcción de obras, desde la higiene pública y a partir de campañas educativas se consideraban las dificultades para que la población adquiriera nuevas conductas aprobadas para evitar adquirir estas enfermedades, así lo manifestaba Julio Aparicio, delegado del país en la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana: «La campaña de saneamiento no es tan fácil como la curativa porque a la gente del campo es difícil obligarla y acostumbrarla a la higiene [...]»¹⁴. El comentario del delegado se refiere en particular a la población que habitaba el campo, porque en el periodo estudiado la intervención higiénica y sanitaria se dirigió a los sectores populares.

Por otro lado, además de las enfermedades mencionadas, la mortalidad infantil se asoció a problemas relacionados con la alimentación y el estado nutricional de los niños y niñas. Entre las causas estaba el desconocimiento de las familias sobre los alimentos que no solo eran adecuados, sino además, de aquellos que podían ocasionar enfermedades. En ese sentido, Julio Aparicio comentaba que el 20% de mortalidad infantil se derivaba de la costumbre de dar alimentación artificial a temprana edad, refiriéndose

13 Juan Carlos Yáñez, «Los pobres están invitados a la mesa. Debates y proyectos transnacionales de alimentación popular en América del Sur, 1930-1950». *Historia Crítica*, No. 71, (enero –marzo de 2019): 69-91

14 Julio Aparicio. Delegado de Colombia. Actas de la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana. Octubre de 1927): 51.

al desconocimiento de la leche materna como alimento para los recién nacidos, cuya privación ocasionaba enfermedades como la enteritis infantil y acidosis¹⁵. De ese modo, las familias fueron consideradas como responsables de las enfermedades y de las deficiencias alimentarias de los niños y niñas.

Se aprecian entonces dos aspectos importantes para comprender las justificaciones que motivaron la adopción y cambio de alimentos en la dieta de la población, un aspecto común para los países de América que comprendían los hábitos alimentarios de la población del campo; y por otro, el desconocimiento que tenían las familias sobre la situación alimentaria. En departamentos como Boyacá y Cundinamarca donde población era rural en su gran mayoría y se dedicaban principalmente a la agricultura¹⁶, cuyas tradiciones familiares y alimentarias establecían relación con la tierra y el trabajo. Estas condiciones alimenticias fueron objeto de discusión, en torno a sus habitantes y prácticas se construyó una imagen peyorativa de atraso, suciedad y pobreza, lo que motivó la intervención del Estado mediante políticas de higiene y salubridad públicas, lo que alteró las rutinas y acciones cotidianas relacionadas con la salud y la sanidad pública, entre estas, los hábitos de alimentación.

La labor del Estado respecto al control de enfermedades surgió de una concepción científica de finales del siglo XIX que las clasificó de acuerdo a su procedencia. Las enfermedades denominadas agudas se derivaban de la relación del individuo y su entorno, y las crónicas se relacionaron con los hábitos y las formas de vida de la población¹⁷; en ese contexto, se consideró que las condiciones económicas, el desconocimiento y el descuido eran parte de las causas de las enfermedades y, por tanto, la población requería de intervenciones para modificar los hábitos¹⁸.

Por otro lado, sobre las familias se construyeron dos ideas opuestas, una relacionada con la condición patológica y la otra con el ideal moderno; la familia patológica fue pensada como una estructura desfavorable y promotora de enfermedades, cuyos hábitos y costumbres tradicionales se entendieron como incapacidades para ejercer la crianza de los niños y niñas de manera adecuada; y la familia moderna, que fomentaba el consumo, la vida urbana y la incursión en la industria como familia ideal; así, se justificó desde la

15 Julio Aparicio delegado de Colombia. Actas de la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana. Octubre de 1927): 51.

16 Aline Helg. *La Educación en Colombia: 1918 – 1957*. (Bogotá: Plaza & Janes, 2001): 40.

17 Emilio Quevedo. «Políticas de salud o políticas insalubres? De la higiene a la salud pública en Colombia en la primera mitad del siglo XX», *Biomédica*, 1996.

18 Lorenzo Mariño. «Medicina Escolar». *Cultura*, Tomo IV, No. 47 y 48. Tunja, abril y mayo de 1931.

comprensión médica y científica para construir organismos saludables y aptos energéticamente para realizar labores como el trabajo, y en el caso de los niños, para formarse en la escuela, cuestión que implicaba ejercicio físico e intelectual. En ese contexto, la comprensión del cuerpo humano como una máquina energética, según Polh Valero, se configura desde el siglo XIX con el funcionamiento de la máquina de vapor como símbolo de progreso y modernización; así un organismo que funcionara adecuadamente tendría un valor similar. Esta concepción es relevante porque permite comprender cómo se asume la alimentación por parte de los reformadores de la época y porqué se seleccionaron algunos alimentos para cumplir con las demandas energéticas derivadas del movimiento del cuerpo.

En Boyacá, desde la comprensión patológica, los niños y las niñas fueron descritos desde su condición física, como enfermos, débiles y flacos; los cuerpos se concibieron como resultado de las condiciones de pobreza de las familias, pero además por descuido de las madres, cuyo rol ideal representaba cuidado y afecto¹⁹. Las enfermedades de los niños y niñas fueron identificadas y caracterizadas según su procedencia. A partir del año de 1925 los médicos escolares²⁰ referían la existencia de enfermedades endémicas, particularmente en zonas tropicales como las provincias boyacenses de Ricaurte y Occidente, donde se encontraron niños con anemia tropical, disentería, paludismo y pian, y en zonas consideradas de tierra fría, prevalecían enfermedades como la escrófula y heredo-sífilis, entre otras²¹. Por otro lado, la anemia por desnutrición y la anemia tropical fueron enfermedades predominantes en la mayoría de las regiones²².

En ese sentido, las acciones que el departamento estableció se enfocaron a mejorar las condiciones de salud de las familias, enfatizando en las de los niños y niñas, y particularmente en las condiciones físicas; de esa manera, la alimentación era parte fundamental de las estrategias sanitarias que permitirían generar un organismo sano, fuerte, y corporalmente

- 19 Ofelia Uribe de Acosta. «Bella Disertación», *Cultura*, Tomo II, n° 23 y 24, Tunja, octubre y noviembre de 1928, 558.
- 20 En el departamento de Boyacá, a partir del Decreto 312 de 1925 se creó el servicio de medicina escolar, el cual se encargaría de revisar el estado de salud de los niños y niñas, crear estadísticas, tratar enfermedades y hacer campañas educativas. Este servicio inició con 5 médicos.
- 21 «Tercera zona médico escolar correspondiente a las provincias de Occidente y Ricaurte». Informe del Director de Educación al Gobernador del Departamento, Cifuentes, Plinio (Tunja: Imprenta Oficial, 1935) 45.
- 22 En el informe de 1935, el médico escolar sugiere la existencia de la anemia por desnutrición en provincias como centro, Sugamuxi, Tundama, y de anemia tropical en las provincias de Occidente, Ricaurte, Norte, Gutiérrez, Valderrama y en la zona de Casanare. «Informe del director de Educación al Gobernador del Departamento», Cifuentes, Plinio (Tunja: Imprenta Oficial, 1935), 45.

robusto, porque un cuerpo infantil vigoroso era indicador de buena salud. La condición de salud se vinculó al ideal de sociedad productiva y, por lo tanto, dirigida al mejoramiento del rendimiento en el trabajo²³, aspecto que tenía como referente, las realizaciones de los países considerados civilizados (Europa y Estados Unidos).

Las proteínas animales. Consideraciones sobre su valor alimentario

El establecimiento de buenos hábitos alimenticios permitiría obtener un cuerpo vigoroso, para lo cual, la concepción de alimentación racional se promovió por parte de médicos y fisiólogos de la época; el fisiólogo alemán, experto en metabolismo, y estudioso de la fisiología infantil de finales del siglo XIX, Max Rübner fue uno de los referentes de dicho concepto, el cual promovía la incorporación de tres grupos de alimentos clasificados en: grasa, proteína e hidratos de carbono. En el caso de las proteínas, según Joel Vargas, se enfatizó en la incorporación de alimentos de origen animal a las dietas, aspecto que además se comprendió como parte del progreso y del desarrollo: «[...] una “buena nutrición”, entendida como una alimentación basada en alimentos de origen animal, se asoció con la “eficiencia nacional” y la “competitividad”»²⁴. La instauración de alimentos de origen animal como la carne y la leche fue parte de las propagandas sociales y educativas, que se promovieron para mejorar la salud, la eficiencia de la población y el desarrollo nacional.

La clasificación de los alimentos según los efectos en el organismo, integraba la comprensión sobre una alimentación racional, y contaba con respaldo científico y médico, se privilegió como alternativa única y necesaria para cumplir con la demanda energética del organismo; además de la clasificación de Rübner respecto a la incorporación de proteínas, grasas e hidratos de carbono, también se aludía a la clasificación de alimentos en protectores o energéticos; en el caso de la carne y de la leche de vaca, además de pertenecer al grupo de proteínas, se consideró que como alimentos protectores cumplían un papel fundamental para la defensa del organismo respecto a las enfermedades. Otros alimentos que integraban este grupo eran los quesos, la manteca, y las legumbres; respecto a los alimentos

23 «Medicina Escolar». Cultura, Tomo IV, No, 47 y 48, Tunja, abril y mayo de 1931, 266.

24 Joel Vargas Domínguez, «De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX». *Perfiles Económicos*, n° 6, (diciembre de 2018): 144.

energéticos se recomendaban las grasas, los cereales y azúcares, entre estos el trigo, el maíz, la cebada y el arroz, los cuales eran necesarios para proveer al organismo de energía²⁵.

Al respecto, durante la primera mitad del siglo XX y con el apoyo de la Oficina Sanitaria Panamericana, los diferentes países de América adelantaron estudios para conocer la composición de los alimentos y su valor en términos nutricionales²⁶; en el caso de Colombia, a finales de la década de 1930, se adelantaron estudios a través del Laboratorio Nacional de Higiene Samper & Martínez. Al igual que en otros países, se intentó establecer la relación entre los salarios de los trabajadores, el costo de los alimentos y el gasto energético diario. En el caso particular de Bogotá, los delegados asistentes a la X Conferencia Sanitaria aludían la existencia de un déficit alimenticio en las raciones de los obreros y de los estudiantes de clases populares respecto a las clases adineradas, cuestión que se asociaba con los salarios que obtenían: « Aquellos gastan más dinero y obtienen una ración menor, en tanto que los de ésta, doblan el valor calorífico con la mitad de costo»²⁷.

La comparación sugería que las clases populares adquirirían alimentos que no cumplían con los requerimientos calóricos, para lo cual, sugerían reemplazar algunos de ellos. Respecto a la distribución, se estimó que un obrero debía consumir en promedio 2.538 calorías, cifra que variaba según las condiciones físicas del trabajador y la ubicación geográfica, aspectos que afectaban los procesos de oxidación y el metabolismo en general²⁸. Por otro lado, alimentos como el trigo, el arroz, y la carne se consideraban similares en su composición química a la de otros países; sin embargo, la leche, las papas y los frijoles mantenían diferencias; lo anterior sugiere la existencia de criterios para favorecer la preferencia de ciertos alimentos

25 Justo F. González. Actividades que se relacionan con la nutrición y la alimentación correcta con fines sanitarios. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 461.

26 Según Polh Valero, desde finales del siglo XIX comienzan a circular saberes relacionados con el funcionamiento del cuerpo humano en términos de su energía y las capacidades físicas derivadas de los alimentos, lo que también se asoció a un grado o nivel de civilización y cultura. Stefan Pohl – Valero. « Alimentación, raza, productividad y desarrollo. Entre problemas sociales, nacionales y políticas nutricionales internacionales 1850-1950». En Gisela Mateos y Edna Suárez (Comp.). Aproximaciones a lo local y lo global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea. (115-154). (México: Centro de estudios filosóficos, políticos y sociales Vicente Lombardo Toledano, s.f.).

27 Barriga Villalva. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938).

28 Torres Umaña. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938).

según el aporte nutricional, pero también acorde a ciertas racionalidades que infieren un discurso de poder.

La sugerencia establecida para reemplazar algunos alimentos se divulgaba ampliamente en las sesiones de las Conferencias Panamericanas, de esta manera, el Dr. McCollum, experto en estudios de nutrición de la Oficina Sanitaria Panamericana y delegado de los Estados Unidos, sostenía que una alimentación basada en cereales refinados como: trigo, harina de maíz, arroz, miel, azúcar, resultaba incompleta y generaba problemas de desnutrición: «y su consumo entraña mala salud de los niños y desgaste de la vitalidad de las madres»²⁹; sin embargo, no solo existían preocupaciones en términos nutricionales, sino además en la producción de los alimentos y sus efectos económicos, así, McCollum aceptaba que en algunos casos, las recomendaciones orientadas a aumentar el consumo de alimentos como la leche y los lácteos, así como las hortalizas, generaba temor para algunos países, porque esto podía reducir el consumo de otros alimentos, en particular los cereales, las harinas y el azúcar; sin embargo, sostenía que el aumento en la ingesta de proteínas no afectaba la función de éstos últimos, porque se encontraba dentro del grupo de alimentos energéticos, es decir, que su función estaba en la producción de energía para el trabajo³⁰. Las proteínas por su parte, se consideraban como principal sustancia estructural de los músculos y de los órganos glandulares.

Es por tanto indispensable que el organismo almacene proteína, para que pueda desarrollarse. La proteína es la principal sustancia necesaria para reemplazar los tejidos orgánicos a medida que se consumen durante el trabajo y otra actividad fisiológica. Los requerimientos de proteína son, por tanto, relativamente grandes³¹.

De esta manera, los avances en los estudios de nutrición respecto a la composición calórica y las funciones de los alimentos en el organismo humano, debido al aporte de aminoácidos esenciales, se priorizaba el consumo de proteínas de origen animal, entre estas: clara de huevo, coágulos de leche, gelatina y la carne magra, sobre alimentos de origen vegetal.

29 Mc Collum. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938).

30 El estudio de Pedro Arroyo, desde una perspectiva evolutiva sugiere que con la incorporación de cereales en la dieta a partir del proceso de domesticación de especies vegetales y animales, generó en el organismo humano déficit de proteínas y micronutrientes. Pedro Arroyo. La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. *Boletín médico del Hospital Infantil de México*. Vol. 65, nº 6. (2008).

31 Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 907.

En general, los estudios experimentales del desarrollo demuestran que la mayoría de las proteínas vegetales son de valor relativamente bajo, necesitándose por lo tanto una ingestión abundante de las mismas para la formación de poca proteína orgánica...

Todos los alimentos que proporcionan magníficas proteínas son de procedencia animal, siendo los más importantes la leche, los huevos, los órganos glandulares y los músculos. Debido a su elevado valor biológico, puede obtenerse de esas fuentes un régimen adecuado en lo relativo a proteínas, con cantidades menores que cuando las legumbres proporcionan toda la proteína³².

Sin embargo, no se desestimaba el consumo de proteínas vegetales como cereales, raíces y frutas; por el contrario, se encuentran sugerencias respecto a la combinación con proteínas animales, aludiendo a que el organismo podía utilizarlas adecuadamente y así lograr el «valor complementario de proteínas», entendido como la compensación de las deficiencias proteicas vegetales. En la siguiente tabla se muestra cómo se establecieron los valores de los alimentos según la ración en gramos y su equivalencia en proteína, así:

Alimento	Ración	Equivalencia en proteínas
Leche	1.000 gramos igual a	32 gramos de proteína
Carne	120 gramos igual a	22 gramos de proteína
Huevos (uno)	50 gramos igual a	6 gramos de proteína
Queso	30 gramos igual a	8 gramos de proteína
Verduras	100 gramos total	69 gramos de proteína

Cuadro número N° 3. Alimentos, raciones y equivalencia en proteínas.

Fuente: Adaptación, Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938, 908.

Los alimentos relacionados anteriormente representaban 1.125 calorías, estimadas como la tercera parte de las requeridas para un trabajo moderado, o para una mujer en estado de embarazo o lactancia, lo que se complementarían

32 Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 907.

con otros alimentos como las harinas, el arroz, las papas, así como leguminosas. Por otro lado, se estimaba que el bajo consumo de proteína generaba problemas metabólicos, puesto que «[...] carecen de fuerza necesaria para desarrollar ejercicio muscular, les falta iniciativa, y se fatigan con más facilidad, que si consumieran mayor cantidad de este elemento nutritivo»³³.

La carne y la leche en Boyacá. De los motivos y preferencias

Los estudios sobre nutrición que se desarrollaron en la época respecto a las raciones, composición química de los alimentos y requerimientos calóricos, tuvieron una amplia divulgación y fueron asumidas como políticas y disposiciones de los gobiernos; sin embargo, la llegada de estos criterios alimenticios a la población atravesó por procesos de discusión respecto a las condiciones de vida en general. Así la elección de alimentos como la leche y la carne de vaca en la dieta de la población se establecen como prioridad para la preservación de la salud, el mejoramiento del rendimiento físico, enalteciendo los criterios científicos bajo el cuestionamiento de las formas tradicionales de alimentarse.

En el departamento de Boyacá, las disposiciones se focalizaron en la población infantil como parte de la reforma educativa establecida a mediados de la década de 1920, la cual se articuló a la divulgación de la pedagogía activa y a los métodos de enseñanza que promovían la configuración de un individuo sano y fuerte como parte de una concepción global del ser humano. Se requería mantener eficiencia en el trabajo evitando el desgaste y el cansancio, y en el caso de los infantes, una alimentación adecuada permitiría ejecutar una rutina escolar, que favoreciera el desarrollo de sus capacidades físicas, intelectuales y morales.

Mejorar la salud y vigorizar el organismo

La mayoría de recomendaciones incluyeron la leche como alimento excepcional por su valor nutritivo en términos de aporte de proteínas como la lacto-albúmina y la caseína; además por el contenido de hidratos de carbono presente en la lactosa. También se consideró que productos derivados de la leche como la mantequilla o manteca proporcionaban

33 Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 909.

grasa digerible y vitaminas A y D. Se pensó que el consumo de lácteos y sus derivados se debía realizar en todas las etapas de la vida³⁴.

La leche y la carne fueron alimentos que según Cardona, integraban un régimen nutricional impuesto desde el siglo XIX por las clases hegemónicas, alimentos que fueron asociados al progreso³⁵; sin embargo, no siempre se aceptó el consumo de leche y carne en la nutrición infantil, por el contrario, Álvarez señala que como parte del proceso de apropiación de la medicina europea en los sectores populares del país, se generó la circulación de apreciaciones consideradas equivocadas, particularmente a finales del siglo XIX:

En esta época, la desinformación sobre la composición de la leche proveniente de los animales era una de las principales causas de “mortalidad infantil”, esto, porque según los textos, la carne o la leche animal era una de las principales vías para adquirir infecciones estomacales, como la diarrea y la enteritis³⁶.

Además de considerar que parte de las enfermedades de los niños y niñas adquiridas por las condiciones higiénicas de la leche, era fundamental no permitir su consumo a ciertas edades; por ejemplo, para los recién nacidos se permitía como alimento único, la leche materna, aspecto asociado además a la vigorización de la raza, asociada a la configuración de un organismo sano y fuerte. Al respecto, José Ignacio Barberi en un manual de higiene y medicina infantil de 1905 consideró que:

[...] El ochenta por ciento de la mortalidad en los niños se debe, entre nosotros, al destete prematuro y la alimentación irracional por medio de leche de vaca, cortada con agua impura, por caldos concentrados y por toda la serie de materias indigestas, verdaderos reactivos de la tolerancia toxica; que se le propinan al niño muchas veces a sabiendas de su mala acción y únicamente por el placer de romper con la higiene y exhibir como hazañas tan culpables tentativas³⁷.

34 Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 915.

35 Laura Carolina Cardona Valencia. Alimentando el progreso: de los regímenes alimenticios a finales del siglo XIX y principios del siglo XX en Bogotá. (Trabajo de grado en Historia). Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2010.

36 Mónica Álvarez Tello. «Para cuidar un ser que apenas se bosqueja en las entrañas de lo desconocido». Surgimiento de la puericultura en Colombia en la primera mitad del siglo XX. (Trabajo de grado en Historia). Bogotá: Universidad del Rosario, 2015, 42.

37 José Ignacio Barberi. Manual de Higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado practico sobre el modo de cuidar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves, (Bogotá, Imprenta Eléctrica, 1905): VIII.

El consumo de leche no se prohibió por completo, se recomendó suministrar a partir de los seis meses de edad, y en lo posible debía ser de vaca y estar fresca; después de cumplir un año de vida se sugirió la incorporación de otras proteínas animales en preparaciones y raciones como: medio huevo tibio, en ponche y el té de carne; y otros alimentos como mazamoras de harina de trigo, de maíz o arroz, café de cebada con leche, sopa de pastas, y postres de leche. Como se consideraba que en algunos casos, la leche de vaca no contaba con las condiciones higiénicas apropiadas³⁸, se sugería reemplazar por agua de pan francés o harina láctea, sin embargo, se insistía que la alimentación de los niños y niñas debía ser en su mayoría láctea, así lo expresa Barberi: «Cuando la leche es buena puede aumentarse semanalmente la cantidad que se le da a diario, y debo estampar aquí el siguiente consejo: la alimentación del niño hasta los tres años; debe ser casi exclusivamente de leche, y que lo demás venga por añadidura»³⁹.

La leche de vaca era fundamental para la alimentación de los niños y niñas de menor edad, cuyas propiedades se asociaron a la conformación de un niño robusto que corporalmente era el ideal de salud considerado en la época, sumado a esto, propósitos de higiene y alimentación propuestos desde el siglo XIX: «hará que el niño salga más o menos robusto, con mayor o menor dosis de actividad orgánica[...]»⁴⁰.

Por otro lado, las propiedades alimenticias de la leche de vaca también se asumieron con finalidades medicinales, para la curación de ciertas enfermedades causadas por deficiencia alimentaria, entre estas la debilidad, el raquitismo, y la anemia; en casos de los niños y niñas de las ciudades diagnosticados, parte del tratamiento era llevarlos al campo

38 Se refiere a dos tipos de mercado de la leche de vaca, el de establo y la de cantinas en Bogotá. Se consideraba que la leche de establo estaba contaminada porque las vacas pastaban en potreros con agua de alcantarillas, lo cual incidía en la adquisición de enfermedades como tifo y disentería. Por otro lado, la de cantinas se consideraba que tenía inconvenientes con relación al aseo de los recipientes, y por calor de su transporte podía generar fermentación y putrefacción. José Ignacio Barberi. Manual de Higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado práctico sobre el modo de cuidar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves, Bogotá, Imprenta Eléctrica, 1905. En 1898, también se consideró que la leche podía ocasionar enfermedades porque los potreros estaban inundados de riachuelos, las vacas encerradas en corrales desaseadas y fangosas y el ordeño se realizaba en malas condiciones. Ismael Gómez Herrán. «Enfermedades de la Ubre. Leche, consideraciones relativas a la higiene pública». *El Agricultor*, órgano de la sociedad de agricultores colombiano, serie XIX, No. 1, Bogotá, (febrero de 1898).

39 José Ignacio Barberi. Manual de Higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado práctico sobre el modo de cuidar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves, (Bogotá, Imprenta Eléctrica, 1905), 13-14.

40 Ismael Gómez Herrán. «Enfermedades de la Ubre. Leche, consideraciones relativas a la higiene pública». *El Agricultor*, órgano de la sociedad de agricultores colombiano, serie XIX, nº 1, Bogotá, (febrero de 1898), 4.

para proporcionarles leche, además de preparaciones como agua sal en las mañanas, jarabe de yoduro de hierro y emulsión de bacalao⁴¹.

Las bondades del consumo de la leche, para las décadas de 1920 y 1930, se asumían tanto para adultos y niños como alimento para evitar enfermedades, pues se consideró que fortalecían el organismo y lo mantenía vigoroso; además se reconocía la necesidad de cuidado de las vacas, estas representadas también como parte del progreso, de la alimentación racional propia de los pueblos civilizados; al respecto, en 1932, el agrónomo Washington Bernal mencionaba:

[...]sin leche los niños languidecen, el vigor de los adultos declina y se rebaja la vitalidad humana. Por tales razones la vaca de leche ha sido llamada por los pueblos civilizados, “la madre adoptiva de la humanidad”. Realmente ella representa para el hombre uno de los grandes dones de la naturaleza; y mientras más alto es el grado de cultura de un pueblo, más grande es el homenaje que a aquellos se le rinde⁴².

Leche, carne y ganado

Respecto a la industria ganadera, durante las décadas estudiadas, ésta aún era escasa e incipiente en cuanto a la producción cárnica, pero tenía un gran valor en usos como el transporte, para la producción industrial de cuero, y en usos simbólicos como la fiesta taurina; en ese sentido se refiere Flórez Malagón: «[...] basta recordar que el consumo de carne no siempre fue el objetivo final de la cría de ganado. A menudo, no siquiera los usos materiales del animal fueron prioritarios[...]»⁴³. Para impulsar el consumo de leche y carne se utilizaba la regeneración racial como justificación para influir en la elección de los alimentos:

[...] porque desde el punto de vista social, somos inferiores a muchas otras naciones tanto en lo físico como en lo intelectual, debido a la falta de higiene y de educación, pero muy especialmente a la mala alimentación, que se compone de yuca y plátano en las tierras calientes y de chicha y mazamorra en las tierras frías[...]⁴⁴.

41 José Ignacio Barberi. *Manual de Higiene y Medicina Infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado práctico sobre el modo de criar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves*, (Bogotá: Imprenta Eléctrica, 1905).

42 Washington Bernal. «Apuntaciones sobre producción de leche». *Boletín* n° 7. (Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932).

43 Alberto Flórez Malagón. *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. (Bogotá, D.C, Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008): 164.

44 Washington Bernal. «Apuntaciones sobre producción de leche». *Boletín* n° 7. (Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932): 3-4.

Así, la población que consumía habitualmente chicha y mazamorra o yuca y plátano, según la región geográfica se consideraron mal alimentados y, por tanto, inferiores orgánicamente; para los niños y niñas en particular de las clases pobres se recomendó consumir leche de manera diaria, como medida sanitaria para mejorar las condiciones de salud, lo que a futuro representaría generaciones superiores.

[...] Nuestros niños de las clases pobres en particular, no reciben buen tratamiento social ni mucho menos alimenticio. Si a cada uno de los niños de las escuelas les pudiésemos dar un poquito de leche diariamente, en el curso de dos o tres generaciones tendríamos un pueblo tal superior al actual, que nosotros mismos nos sorprenderíamos⁴⁵.

En ese sentido, proporcionar leche a los niños y niñas se consideró como inversión en términos de lo que ellos a futuro produjeran como riqueza a través del trabajo; para lo cual se recomendó que en haciendas y hogares rurales se criara una vaca lechera. La crianza del ganado era además una actividad, que hacía parte del pensum de las escuelas primarias de Boyacá, puesto que se enseñaba a los niños sobre el mejoramiento de las razas, la selección y crianza de ganado vacuno⁴⁶.



Imagen 1. Fotografía de niños cuidando el ganado.

Fuente: *Revista Cultura*, Tomo V, No. 55 y 56, Tunja, junio de 1932, 555.

Para la producción de leche y carne, se relacionó la ubicación geográfica y climática, considerando que en climas fríos como Bogotá y en la región

45 Washington Bernal. «Apuntaciones sobre producción de leche». Boletín n° 7. (Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932): 4.

46 También se enseñaba lo relacionado con cría de ovejas, caballos, asnos, mulas, cerdos, gallinas entre otros animales. Rafael Bernal Jiménez. *Informe de director de Educación Pública al Gobernador del Departamento*, (Tunja: imprenta departamental, 1927).

de Boyacá eran potenciales productores de leche, se les consideró con posibilidad de producir leche masivamente para cubrir las necesidades de otras regiones, dado que los climas templados y cálidos eran aptos para cuidar ganado destinado a la producción de carne. Lo anterior, de acuerdo con Flórez Malagón indica la existencia de intereses económicos y de poder relacionados a la ganadería⁴⁷.

Alrededor del consumo de leche se sugería la elaboración de otros productos como los quesos y la mantequilla: «la elaboración de quesos y mantequilla tienen un brillante porvenir, precisamente para suplir a las demás regiones, que como dejamos dicho, se encuentran en condiciones naturales difíciles para su desarrollo»⁴⁸. Por otro lado, residuos de la carne como la sangre, harina de huesos, despilfarros de carne, pezuñas y cuernos se consideraban alimentos valiosos, usados en los países europeos por su cantidad de proteínas.

En torno a la producción de leche y carne, la higiene y el estado de salud de los animales fueron preocupaciones manifestadas por autoridades internacionales y nacionales. En el caso de la leche, los procesos de pasteurización aún no se realizaban en su totalidad y, por lo tanto, la atención se centró también en mejorar las condiciones de los hatos, que como en el señalado caso de Bogotá, se contaminaba por aguas de alcantarillado, lo que repercutía en la calidad de la leche. En ese sentido, se consideró relevante la alimentación del ganado, al cual debía darse pasto fresco para evitar enfermedades y producir leche rica en vitaminas⁴⁹.

Las raciones adecuadas

Los médicos, inspectores escolares y maestros de la época se refirieron al estado físico de los niños boyacenses, a partir de la necesidad de incorporar hábitos sanitarios como: adquirir alimentos en horarios adecuados, dormir, respirar aire puro, exponerse a la luz solar, ejercitarse, evacuar a horas regulares, limpieza del cuerpo y mantener el buen humor⁵⁰. Así, las rutinas de los niños y las niñas y en general de las familias también fueron objeto de

47 Flórez Malagón, A. El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia. (Bogotá, D.C.: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008). Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/usta/69498?>

48 Washington Bernal. «Apuntaciones sobre producción de leche». Boletín n° 7. (Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932), 6.

49 Intervención del Dr. Torres Umaña. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938): 468.

50 «Corrección de defectos físicos en los niños». Cultura, Tomo III, No. 33, Tunja, (febrero de 1930), 895.

cuestionamiento, con el fin de establecer jornadas y horarios adecuados para desarrollar las actividades que les correspondieran.

La crítica a la alimentación de las familias boyacenses fue utilizada para explicar cuáles alimentos se debían elegir a partir de su aporte en el organismo; en particular, qué se debía ofrecer a los niños y niñas para potenciar su crecimiento. Para ello, circularon manuales y folletos que promovían el consumo de proteínas, entre estos, algunos editados por el departamento de educación de los Estados Unidos, como el de Lucy H. Gillet, «dieta para el niño de escuela»; estos manuales recomendaron, por ejemplo, la preparación de sándwiches con pan de trigo, avena o de nuez, rellenos de proteínas como el huevo, la carne picada o el queso, y legumbres, y cenas conformadas por carne asada, pan, dulces y agua⁵¹. Paulatinamente se desconocieron los productos agrícolas del medio, mientras se impusieron otras prácticas alimenticias y se legitimaron como prácticas de nutrición y salubridad.

La preparación de los sándwiches no era parte de la dieta común de los niños y niñas de Boyacá, por el contrario, la alimentación en los sectores populares estaba constituida por alimentos como maíz, trigo, pan y panela, los cuales, de acuerdo con los criterios médicos y científicos no eran repartidos en porciones adecuadas, y además no eran suficientes para cumplir con los requerimientos calóricos. En ese sentido, en 1927 el relato del médico escolar de la zona centro, señala que para el caso de los escolares del municipio de Cucaita, se encontraban en estado de debilidad e inferioridad fisiológica debido a una alimentación inadecuada; pero, además, describe cómo estaba constituido el almuerzo habitual de los niños, el cual, según su criterio comprendía una ración insignificante porque no integraba proteínas:

[...] un poco de trigo, de maíz o de cebada tostados constituyen el almuerzo de estos pequeños, que vienen a la escuela casi en ayunas, toman a medio día esta ínfima ración y vuelven por la tarde a su casa a tomar una taza de mazamorra; los huevos, la carne y las grasas son completamente desconocidos para los niños⁵².

Pese a las medidas que se establecieron para mejorar la alimentación de los niños y niñas a partir de los restaurantes escolares⁵³, también se cuestionó la

51 «Desarrollo de un centro de interés (La niña y los alimentos)». Cultura, Tomo III, n° 22, (septiembre de 1928).

52 Rafael Saravia Gallo. «Extracto del informe del médico escolar del Centro». *Informe de director de Educación Pública al Gobernador del Departamento*, Bernal Jiménez, Rafael (Tunja: imprenta departamental, 1927): 58.

53 Los Restaurantes escolares funcionaron en el departamento de Boyacá a partir de 1925. Se establecieron 2.000 raciones de desayuno escolar, las cuales se distribuyeron en los municipios de acuerdo a la participación de cada

ración y los tipos de alimentos, dejando ver que aunque la iniciativa se puso en marcha, no era suficiente para cubrir con las necesidades nutricionales; un ejemplo de esta situación se presentó en 1927, en el municipio de Ventaquemada, al respecto el médico escolar describió el desayuno que se ofrecía: «En ambas escuelas funcionan los restaurantes escolares, dándoles una taza de caldo, una de agua de panela y un pan»⁵⁴. Los médicos sugerían la inclusión de huevos y leche de vaca como aporte de proteína, además, veían más favorable otorgar raciones de almuerzos y onces que incluyera frutas, panela, y pan, lo cual, según los médicos, les permitiría tener mayor energía y trabajar con empeño⁵⁵. La descripción anterior permite comprender que la dieta de los niños y niñas de las escuelas de Boyacá aún no se ajustaba a lo promovido por los científicos y médicos, que como se señaló anteriormente, se tomaban como referente, los hábitos de la población de los países europeos y de Estados Unidos. Por otro lado, también se explicaba, que las carencias nutricionales provenían de los recursos que suministraba el medio, y además debido al consumo de licores fermentados que afectaban la salud de la población⁵⁶. Como medida preventiva se desarrollaron campañas antialcohólicas para eliminar el consumo y evitar la degeneración física de las generaciones: «La lucha antialcohólica en la escuela para preparar en el niño los elementos orales y orgánicos que le permitan defenderse del medio que tiene como base de alimentación los licores fermentados [...]»⁵⁷.

De esa manera, la preferencia y el rechazo de ciertos tipos de alimentos, de acuerdo con Laura Cardona se debían al empleo de las concepciones científicas, que promovían erradicar unas prácticas y favorecer otras: «En nombre de la ciencia se censuraron las prácticas alimenticias para imponer unas más saludables, más apropiadas al progreso»⁵⁸. Siguiendo esta autora, las clases populares fueron objeto de regímenes dietéticos y de modelos corporales impuestos.

-
- uno en la renta de licores fermentados. Decreto 347 de 1925. *El Boyacense*, año XVI, Tunja, 6 de octubre de 1925.
- 54 Rafael Saravia Gallo. Extracto del informe del médico escolar del centro Informe de director de Educación Pública al Gobernador del Departamento. Informe de director de Educación Pública al Gobernador del Departamento, Bernal Jiménez, Rafael (Tunja: imprenta departamental, 1927), 56.
- 55 «Una encuesta de Cultura sobre los Patronatos Escolares. Conceptos de algunas de las distinguidas damas que integran el patronato departamental». *Cultura*, Año 1, n° 9, (julio 17 de 1927).
- 56 Salvador Saavedra, Joaquín Neira, Darío Bermúdez, Carlos Garzón, Juan José Mojica, D Martínez Porras, José Joaquín Castro, Gustavo Hernández Rodríguez, Tomás Villamil. «Los Problemas Instruccionistas Boyacenses». *Cultura*, Año 1, No. 1, (abril 3 de 1927).
- 57 «Los Problemas Instruccionistas Boyacenses». *Cultura*, Año 1, n° 1, (abril 3 de 1927): 6.
- 58 Laura Carolina Cardona Valencia. Alimentando el progreso: de los regímenes alimenticios a finales del siglo XIX y principios del siglo XX en Bogotá. (Trabajo de grado en Historia). (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2010): 7.

A partir del modelo de alimentación estadounidense, en 1930 se recomendaba en Boyacá incluir alimentos como la leche de vaca sin desnatar, el pan de trigo con cascara, mantequilla, frutas, legumbres, huevos, carne, pescado y cereales, y evitar el consumo de bombones, pasteles, bollos, conservas y pan blanco, los cuales se consideró generaba organismos defectuosos⁵⁹. Respecto a los niños y niñas se sugería evitar el consumo de café debido a la estimulación de los nervios y el corazón, aludiendo a que los niños ya eran suficientemente activos sin esta bebida, por el contrario, se recomendaba el consumo de leche, agua y chocolate caliente.

Respecto a la ración de leche, la Oficina Sanitaria Panamericana consideró algunos aspectos, por ejemplo, proporcionar un litro de leche a madres en gestación o en periodo de lactancia, y esta misma cantidad a los niños y niñas de primera infancia hasta la edad adolescente, y medio litro de leche en la edad adulta. Esta cifra corresponde a lo promovido en el departamento de Boyacá, que en el caso de los niños no debía ser inferior a medio litro.

[...] todos nosotros empezamos nuestra vida con una dieta láctea y debemos gran parte de los mejor de nuestra estructura física a las buenas cantidades de este alimento. Siendo así que la leche contiene todos los elementos esenciales para el crecimiento y la reparación del cuerpo, bien puede ocupar un lugar importante en la dieta de todo niño, y es indudable que medio litro es bastante poco para el niño que ya está en la escuela⁶⁰.

El valor en gramos y su equivalencia en proteína era una ración de carne y otros alimentos, equivalente a 1.000 gramos, lo que aportaba 32 gramos de proteína; así mismo se sugería incorporar otros alimentos ricos en proteínas como la leche y los huevos. Además, se recomendó consumir otros alimentos de origen vacuno como el queso, por su contenido de proteínas derivadas de la leche, por las sales, el calcio y las vitaminas. Alrededor de la ingesta de estos productos, se insiste en que su comercialización debía realizarse bajo ciertas medidas sanitarias una de las más importantes hervir la leche, sin dejarla mucho tiempo para evitar la pérdida de sus componentes.

Estamos seguros que en América, en lo sucesivo, encontraremos que la leche y sus derivados formarán parte en mayor proporción, en los menús balanceados, empleados no solamente como bebida, sino en la preparación de platos, lo cual asegurará una mejor salud colectiva⁶¹.

59 «Corrección de defectos físicos en los niños». *Cultura*, Tomo III, nº 33, Tunja, (febrero de 1930): 899.

60 «Corrección de defectos físicos en los niños». *Cultura*, Tomo III, nº 33, Tunja, (febrero de 1930): 900.

61 Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938): 915.

Por otro lado, en 1927 algunos restaurantes escolares de Boyacá, incluían dentro de las raciones que proporcionaban a los niños, la carne como principal fuente de proteína. Esto se puede apreciar a través de las listas de mercado que reportaban las damas del patronato escolar⁶², por ejemplo, como se puede apreciar en el reporte de Cerinza, que para 70 niños se adquirirían los siguientes productos, entre estos la carne⁶³:

Alimento	Cantidad	Precio
Carne	21 libras	4,62
Papa	3 cajas	1,80
Sal	Media arroba	0,85
Tallos, cebolla y calabaza	-	0,30
Haba	1 Caja	1,60
Maíz	7 cajas	4,90
Leña	-	0,60
Cocineras	2	0,50
		\$15,17

Cuadro número N° 4. Mercado semanal para restaurantes escolares.

Fuente: Adaptación información del inspector Luis Miguel Patiño. Extracto del informe del inspector seccional de Tundama, 1927.

Esta información refiere a un mercado semanal; las damas del patronato reportaban cuatro mercados al mes, que costaban \$60.68 pesos. Como la ración semanal se calculaba para 70 niños, la ración por día de la semana regular correspondía a 0,06 libras de carne o 27 gramos por ración aproximadamente. Es pertinente recordar que la iniciativa no cubría la totalidad de población escolar del departamento, que para 1927, por ejemplo, era de 33.501 niños y niñas matriculados, frente a las 2.000 raciones que se distribuían⁶⁴.

62 Esta institución tuvo un papel fundamental, no solo porque se encargaba de la administración de las raciones de los restaurantes escolares que funcionaron en las escuelas, sino además porque se encargaron de la promoción de los hábitos sanitarios. Los patronatos escolares estaban integrados por damas reconocidas de la región. Los restaurantes fueron parte de las políticas de modernización que se implementaron en el Departamento de Boyacá en 1925; tenía como propósito contrarrestar la atrofia y atraso mental y mejorar las condiciones orgánicas. Decreto número 347 de 1925 (septiembre 24), por el cual se reglamenta el servicio de restaurantes escolares en desarrollo del inciso a) del artículo 3, del decreto 258 del presente año.

63 Luis Miguel Patiño. Extracto del informe del inspector seccional de Tundama, 1927, 84.

64 Ingrid Helena Chaparro. *Escuela Activa en Boyacá. 1925-1935. Entre discursos y prácticas.* (Trabajo de Maestría en Historia). Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020.

Las recomendaciones anteriores muestran la promoción del consumo de alimentos, en particular proteína de origen animal en Boyacá; los discursos sobre el tema se relacionan con los estudios científicos y médicos divulgados internacionalmente. En ese sentido, las explicaciones y comprobaciones científicas llegaron incluso a escenarios escolares, donde se realizaban procedimientos para comprobar el valor nutritivo de los alimentos; por ejemplo, el estudio sobre las albúminas de la carne sugería exprimir 100 gramos de carne una sustancia y someterla al calor, la cual debía coagularse. En el caso de la leche el experimento consistía en separar la crema o nata y colocar un ácido como el vinagre para separar la lactosa en el suero. Además se promovía realizar cocción de los alimentos para el consumo: hervidos o asados, para lo cual se incorporaban programas, lecciones y demostraciones de cocina a las mujeres en los cursos de economía doméstica⁶⁵.

Conclusiones

Las recomendaciones para modificar los hábitos alimenticios de la población que se difundieron en el departamento de Boyacá, permiten comprender porque se comienzan a incorporar de modo relevante en la dieta, los alimentos de origen animal como la carne y la leche de vaca.

Este proceso se asocia a los estudios científicos desarrollados a nivel internacional respecto a la necesidad del consumo de proteínas para el organismo, y en especial para la recuperación de tejidos y músculos, como compensación a las jornadas de trabajo. Las clasificaciones de los alimentos como parte de las realizaciones científicas, permitían explicar las razones para modificar la dieta. Por otro lado, también se asoció la metáfora divulgada desde el siglo XIX que comprendía el funcionamiento del cuerpo humano como una máquina energética, considerando los alimentos como combustible para el cuerpo. Así los alimentos cumplían funciones específicas vitales para el organismo, entre estas luchar contra las enfermedades y mejorar las existentes; además eran indispensables para el movimiento del cuerpo durante el día.

Los organismos internacionales promovieron campañas de saneamiento e higiene que involucraban la lucha contra enfermedades, la mortalidad infantil y la desnutrición. Desde esta perspectiva se articulan una serie de nociones sobre las familias y sobre los sectores populares, vistos como carentes de conocimiento sobre la alimentación adecuada y como reproductores de

65 Rosa Sensar. «Cómo se enseña la economía doméstica». *Cultura*, Año 1, n° 5, (mayo 22 de 1927).

un estilo de vida que generaba organismos inferiores físicamente. Estos criterios se asumieron con el interés de evitar las enfermedades y mejorar el rendimiento físico de los trabajadores y de los infantes.

Los criterios científicos definían la necesidad de incorporar proteínas de origen animal en la dieta de la población, de esta manera, la carne y la leche se consideraron indispensables; en las discusiones se intentaba mostrar relaciones de los alimentos con el rendimiento, estableciendo cantidades de calorías y raciones óptimas para cumplir con esos requerimientos. Los expertos en nutrición cuestionaron la alimentación de la población, la cual se basaba en maíz, azúcar, arroz y otros cereales, los cuales debían complementarse con raciones de proteína para evitar la desnutrición.

En Boyacá, a partir del interés por mejorar el rendimiento y también la raza, se intenta divulgar en la población la importancia de la alimentación, sobre los alimentos que se debían incorporar en la dieta de los niños, los cuales se consideraron necesarios para la salud y el desarrollo; aunque se enfatiza en alimentos como la carne y la leche de vaca, a la dieta de las familias aún se integraba maíz, trigo, pan, panela; sin embargo, en los Restaurantes Escolares, se agregaba la carne como proteína principal. Se observa que en este periodo, de manera incipiente el consumo de estos alimentos.

En ese periodo se evidencian criterios, razones y justificaciones adoptadas en torno a la leche y la carne de vaca como alimento indispensable en la dieta de la población, que fueron asumidos como criterios de modernidad; aunque no se evidenciaba un consumo masivo, adaptado y apropiado dentro de la población en términos de su cotidianidad. Sin embargo, la adopción del consumo de carne y leche bovina se acompañó y desarrolló de manera articulada a los discursos higiénicos, modernizadores y de la regeneración racial propia de la época.

Referencias

Fuentes Primarias

Oficina Sanitaria Panamericana, *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Aparicio, Julio «Primera Sesión Plenaria del jueves 13 de octubre de 1927», en *Actas de la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, octubre de 1927.

Barberi, José Ignacio, *Manual de Higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado practico sobre el modo de cuidar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves*. Bogotá: Imprenta Eléctrica, 1905.

Barriga Villalva, Antonio «Alimentación», en *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Bernal, Washington. *Apuntaciones sobre producción de leche*. Boletín nº 7. Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932.

Cifuentes, Plinio. *Informe del Director de Educación al Gobernador del Departamento*. Tunja: Imprenta Oficial, 1935.

«Corrección de defectos físicos en los niños», *Cultura, órgano de la Dirección de Educación Pública*, Tomo III, nº 33. (Tunja, febrero de 1930).

«Decreto 347 de 1925», en *El Boyacense*, Año XVI, (Tunja, 6 de octubre de 1925).

«Desarrollo de un centro de interés (La niña y los alimentos)», *Cultura, órgano de la Dirección de Educación Pública*, Tomo III, nº 22 (Tunja, septiembre de 1928)

González, Justo F. «Actividades que se relacionan con la nutrición y la alimentación correcta con fines sanitarios». En *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Gómez Herrán, Ismael. «Enfermedades de la Ubre. Leche, consideraciones relativas a la higiene pública». *El Agricultor, órgano de la sociedad de agricultores colombiano*, serie XIX, nº 1 (Bogotá, febrero de 1898).

Mariño, Lorenzo. «Medicina Escolar», *Cultura, órgano de la Educación Pública*, Tomo IV, nº 47 y 48 (Tunja, abril y mayo de 1931).

Mc Collum, Elmer. «Alimentación». En *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Patiño, Luis Miguel. «Extracto del informe del inspector seccional de Tundama», en *Informe del director de educación pública al gobernador del Departamento*, Rafael Bernal Jiménez. (Tunja: Imprenta Departamental, 1927).

«Relación entre nutrición y salud». En *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Saavedra, Salvador., Neira, Joaquín., Bermúdez, Darío., Garzón, Carlos., Mojica, Juan José., D Martínez Porras., Castro, José Joaquín., Hernández Rodríguez, Gustavo., Villamil, Tomás. «Los Problemas Instruccionistas Boyacenses». *Cultura, órgano de la secretaría de Instrucción Pública*, Año 1, nº 1, (abril 3 de 1927).

Saravia Gallo, Rafael. «Extracto del informe del médico escolar del Centro». En *Informe del director de Educación Pública al Gobernador del Departamento*, Rafael Bernal Jiménez. Tunja: Imprenta Departamental, 1927.

Rosa Sensar. «Cómo se enseña la economía doméstica». *Cultura, órgano de la secretaría de Instrucción Pública*, Año 1, nº 5, (Tunja, mayo 22 de 1927).

«Tercera zona médico escolar correspondiente a las provincias de Occidente y Ricaurte». En *Informe del Director de Educación al Gobernador del Departamento*, Plinio Cifuentes. Tunja: Imprenta Oficial, 1935.

Torres Umaña, Calixto. «Alimentación». En *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

«Una encuesta de Cultura sobre los Patronatos Escolares. Conceptos de algunas de las distinguidas damas que integran el patronato departamental», *Cultura, órgano de la secretaría de Instrucción Pública*, Año 1, nº 9, (julio 17 de 1927).

Uribe de Acosta, Ofelia. «Bella Disertación», *Cultura, órgano de la Dirección de Educación Pública*, Tomo II, nº 23 y 24 (Tunja, octubre y noviembre de 1928).

Bibliográficas

Aguirre, Patricia. *Ricos Flacos, Gordos Pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Claves del Siglo XXI, 2010.

Álvarez Tello, Mónica. «Para cuidar un ser que apenas se bosqueja en las entrañas de lo desconocido. Surgimiento de la puericultura en Colombia en la primera mitad del siglo XX». Trabajo de grado en Historia, Universidad del Rosario, 2015.

Arroyo, Pedro. «La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas». *Boletín médico del Hospital Infantil de México*, Volumen 65, nº 6 (2008): 431-440. Acceso el 04 de mayo de 2021, <https://www.medigraphic.com/pdfs/bmhim/hi-2008/hi086d.pdf>

Bolívar, Ingrid Johana., y Flórez Malagón, Alberto Guillermo. «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia», *Nómadas*, nº 53 (2020): 174-185. Acceso el 13 de noviembre de 2020, http://nomadas.ucentral.edu.co/nomadas/pdf/nomadas_22/22_14BF_Culturaypodereelconsumodecarne.pdf

Cardona Valencia, Laura Carolina. «Alimentando el progreso: de los regímenes alimenticios a finales del siglo XIX y principios del siglo XX en Bogotá». Trabajo de grado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2010.

Chaparro Correa, Ingrid Helena. «Escuela Activa en Boyacá. 1925-1935. Entre discursos y prácticas». Trabajo de grado Maestría en Historia, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020.

Flórez Malagón, Alberto ed., *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

Alberto Flórez Malagón. «Ganado, ¿para qué? Usos del ganado en Colombia, 1900-1950» en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Flórez-Malagón, 118-163. Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

De Suremain Charles-Édouard., y Katz, Esther. «Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina». *Open Edition Journals*, (2009): doi: <https://doi.org/10.4000/aof.6432>

Franco Patiño, Sandra Milena. «Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar». *Revista Luna Azul*, n° 31 (2010): 139-155. Acceso el 31 de octubre de 2020, <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=321727233011>.

Pohl – Valero, Stefan. «Alimentación, raza, productividad y desarrollo. Entre problemas sociales, nacionales y políticas nutricionales internacionales 1850-1950». En *Aproximaciones a lo local y lo global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea*, Compilado por Gisela Mateos y Edna Suárez, 115- 154. México: Centro de estudios filosóficos, políticos y sociales Vicente Lombardo Toledano, 2016.

Quevedo, Emilio. «Políticas de salud o políticas insalubres? De la higiene a la salud pública en Colombia en la primera mitad del siglo XX». *Biomédica Revista del Instituto Nacional de Salud*, volumen 16, n° 4 (1996): 345-359, doi: <https://doi.org/10.7705/biomedica.v16i4.916>

Nicolau Nos, Roser., y Pujol Andreu, Josep. «Los factores condicionantes de la transición nutricional en la Europa Occidental: Barcelona, 1890-1936». *Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, volumen 12, n° 256 (2008): Acceso el 04 de mayo de 2021, <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-265.htm>.

Vargas Domínguez, Joel. «De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX», *Perfiles Económicos*, n° 6 (2018): 137-171, doi: <https://doi.org/10.22370/rpe.2018.6.1392>.

Yáñez, Juan Carlos. «Los pobres están invitados a la mesa. Debates y proyectos transnacionales de alimentación popular en América del Sur, 1930-1950», *Historia Crítica*, n° 71 (2019): 69-91, doi: <https://doi.org/10.7440/histcrit71.2019.04>.