



Historia Crítica

ISSN: 0121-1617

ISSN: 1900-6152

Departamento de Historia, Facultad de Ciencias Sociales,  
Universidad de los Andes

Yáñez Andrade, Juan Carlos

**Los pobres están invitados a la mesa. Debates y proyectos  
transnacionales de alimentación popular en América del Sur, 1930-1950\***

Historia Crítica, núm. 71, 2019, Enero-Marzo, pp. 69-91

Departamento de Historia, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de los Andes

DOI: <https://doi.org/10.7440/histcrit71.2019.04>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81158462004>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org



Sistema de Información Científica Redalyc  
Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal  
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso  
abierto

# Los pobres están invitados a la mesa. Debates y proyectos transnacionales de alimentación popular en América del Sur, 1930-1950<sup>•</sup>

Juan Carlos Yáñez Andrade

*Universidad de Valparaíso, Chile*

<https://doi.org/10.7440/histcrit71.2019.04>

Recepción: 03 de abril de 2018/Aceptación: 30 de julio de 2018/Modificación: 09 de septiembre de 2018

**Cómo citar:** Yáñez Andrade, 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.º 71 (2019): 69-91, <https://doi.org/10.7440/histcrit71.2019.04>

**Resumen:** **Objetivo/contexto:** El artículo analiza los debates sobre alimentación popular de los años 1930 y 1950 en América del Sur, ofreciendo un marco comparativo de las experiencias de comedores o restaurantes populares que se desarrollaron en Argentina, Uruguay, Perú y Chile. **Originalidad:** Tradicionalmente el fenómeno de la alimentación ha sido tratado como un problema estrictamente nacional, en el marco de la formulación de las políticas públicas que reforzaron la acción del Estado. Sin negar esta perspectiva, el presente artículo sistematiza los debates que se dieron en instancias continentales, bajo el amparo de instituciones supranacionales como la Unión Panamericana y la Organización Panamericana de la Salud. **Metodología:** El artículo se enmarca en una investigación analítica y descriptiva, donde se sistematizan los debates sobre la alimentación popular en América del Sur. Al alero de los enfoques transnacionales se aborda el fenómeno de la alimentación como una problemática, donde instituciones internacionales, gremios profesionales e instituciones del Estado diversos discuten regionalmente las políticas de intervención social en la materia. Esto ayuda a comprender los elementos comunes y diferenciadores que presentaron las políticas de alimentación popular en la región, trazando en algunos casos la circulación de las ideas o influencias que se dieron al compartir las experiencias en los foros internacionales. **Conclusiones:** Aquí presenta los alcances que tuvieron las instancias internacionales de discusión en la formulación por parte de los Estados de políticas de alimentación popular. Se ofrecen las condiciones concretas de funcionamiento de los restaurantes populares de los distintos países, bajo las exigencias de estándares internacionales y las variables culturales propias de cada nación.

**Palabras clave:** *Thesaurus: América del Sur; nutrición. Autor: alimentación popular; restaurantes populares.*

## The Poor are invited to Dinner. Debates on Transnational Projects for Feeding the Popular Classes in South America, 1930-1950

**Abstract. Objective/context:** This article analyzes the debates on feeding the popular classes in South America between 1930 and 1950, offering a comparative framework for the experiences of the people's restaurants or dining rooms which were established in Argentina, Uruguay, Peru and Chile. **Originality:** The phenomenon of feeding the poor has traditionally been treated as a strictly national problem, in the framework of the formulation of public policies which strengthened the action of the State. Without denying the value of that standpoint, this article systematizes the debates which arose in continental institutions, under the auspices of supranational bodies like the Pan-American Union and the Pan American Health Organization.

• El artículo es parte del Proyecto FONDECYT Posdoctoral 3160471 titulado "Inequidad alimentaria y estándar de vida. Las políticas de alimentación popular en el Chile de Entre Guerra: 1920-1950".

**Methodology:** This article is framed within an analytical and descriptive investigation which systematizes the debates about feeding the popular classes in South America. The school of transnational focuses approaches the phenomenon of feeding as a set of problems where diverse international institutions, professional associations and State agencies regionally discuss policies for social intervention in the matter. This helps us to understand the common and distinguishing features which were found in the policies for feeding the popular classes in the region, discussing in some cases the circulation of ideas or influences which arose when these experiences were shared in international forums. **Conclusions:** Here, we show the reach which international bodies had in the discussion about formulating State policies for feeding the poor. We analyze the concrete conditions in which such popular restaurants worked in different countries, in accordance with the demands for meeting international standards and the cultural variables characteristic of each nation.

**Keywords:** *Thesaurus: South America; nutrition. Author: feeding the poor; popular restaurants.*

## Os pobres estão convidados à mesa. Debates e projetos transnacionais de alimentação popular na América do Sul, 1930-1950

**Resumo. Objetivo/contexto:** este artigo analisa os debates sobre alimentação popular dos anos 1930 e 1950 na América do Sul; além disso, apresenta um quadro comparativo das experiências de refeitórios ou restaurantes populares que foram desenvolvidos na Argentina, no Uruguai, no Peru e no Chile. **Originalidade:** tradicionalmente, no contexto da formulação das políticas públicas que reforçaram a ação do Estado, o fenômeno da alimentação tem sido tratado como um problema restrito ao âmbito nacional. Sem negar essa perspectiva, o presente artigo sistematiza os debates que foram dados em instâncias continentais, sob o amparo de instituições supranacionais, como a União Pan-americana e a Organização Pan-americana da Saúde. **Metodologia:** este artigo encontra-se circunscrito em uma pesquisa analítica e descritiva, na qual os debates sobre a alimentação popular na América do Sul são sistematizados. Assim como em enfoques transnacionais, o fenômeno da alimentação é abordado como uma problemática, na qual instituições internacionais, grêmios profissionais e diversas instituições do Estado discutem, regionalmente, as políticas de intervenção social na matéria. Isso ajuda a compreender os elementos comuns e diferenciadores que as políticas de alimentação popular apresentaram na região, traçando, em alguns casos, a circulação das ideias ou influências que ocorreram ao compartilhar as experiências nos foros internacionais. **Conclusões:** aqui são apresentados os alcances que as instâncias internacionais de discussão tiveram na formulação, por parte dos Estados, de políticas de alimentação popular. São disponibilizadas as condições concretas de funcionamento dos restaurantes populares dos diferentes países, segundo as exigências de padrões internacionais e das variáveis culturais próprias de cada nação.

**Palavras-chave:** *Thesaurus: América do Sul; nutrição. Autor: alimentação popular; restaurantes populares.*

## Introducción

En los últimos años se observa un aumento de las investigaciones sobre alimentación y nutrición en el continente americano, en el marco del desarrollo de los estudios de las instituciones, de las profesiones y de la ciencia. De esta forma, si en los enfoques clásicos predominaban las aproximaciones culturales al fenómeno de la alimentación y el consumo<sup>1</sup>, actualmente los historiadores se han interesado en conocer los mecanismos de recepción de la ciencia de la nutrición por parte de las

1 Arnold Bauer, *Goods, Power, History: Latin America's Material Culture* (Cambridge: Cambridge University Press, 2001); Sherrie A. Inness, dir., *Kitchen Culture in America: Popular Representations of Food, Gender, and Race* (Filadelfia: University of Pennsylvania Press, 2001); Jeffrey Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (México: Ediciones de la Reina Roja/Conaculta/Ciesas, 2001).

comunidades médicas locales, el desarrollo de profesiones auxiliares —como las dietistas—, así como las modalidades que se ofrecieron para que los trabajadores pudieran acceder a una mejor alimentación y aumentar los rendimientos productivos de la nación<sup>2</sup>.

A su vez las perspectivas transnacionales ofrecen miradas renovadoras sobre la importancia que han tenido los organismos internacionales en la difusión de normas y estándares de vida a nivel global<sup>3</sup>. En la primera mitad del siglo XX, organismos como el Comité de Higiene de la Sociedad de las Naciones (SDN) y la Organización Internacional del Trabajo (OIT) fueron fundamentales en la orientación del conocimiento sobre el estado nutricional de la población, uniformando conceptos y unificando criterios de medición<sup>4</sup>. Así, por ejemplo, en noviembre de 1935 se reunió en Londres un Comité de expertos, con la finalidad de elaborar un informe sobre el estado nutricional de la población en distintos países. Preocupación especial tuvo la alimentación de los sectores populares, garantizando el acceso a los alimentos protectores, junto con el establecimiento de patrones dietéticos básicos que consideraran la ingesta de minerales, vitaminas y proteínas, aunque sin avanzar en específicos estándares universales<sup>5</sup>. A nivel latinoamericano fue importante la creación de la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP), en 1902, especialmente para coordinar las políticas sanitarias con los gobiernos de la región<sup>6</sup>.

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

- 
- 2 Héctor Bourges, José Bengoa y Alejandro O'Donnell, *Historias de la nutrición en América Latina* (Caracas: Sociedad Latinoamericana de Nutrición/Fundación Cavendes/Cesni/Incmsz, 2003), [http://www.slan.org.mx/docs/HistNut\\_SLAN.pdf](http://www.slan.org.mx/docs/HistNut_SLAN.pdf); Joel Vargas, “Alimentar el cuerpo social: ciencia, dieta y control en México durante el Porfiriato” (Tesis de maestría, Universidad Nacional Autónoma de México, 2011); Laura López y Susana Poy, “Historia de la nutrición en Argentina: nacimiento, esplendor y ocaso del Instituto Nacional de Nutrición”. *Diaeta* n.º 30 (2012): 39-46; Juan Carlos Yáñez Andrade “El problema de la alimentación: un enfoque desde las encuestas de nutrición. Chile, 1928-1938”. *Am. Lat. Hist. Econ.*, n.º 1 (2017): 66-97, <http://doi.org/10.18232/alhe.v24i1.754>
  - 3 Akira Iriye, *Global Community. The Role of International Organizations in the Making of the Contemporary World* (Berkeley: California University Press, 2002); Corinne Pernet, “L'OIT et la question de l'alimentation en Amérique latine (1930-1950)”, en *L'Organisation internationale du travail. Origine, développement, avenir*, dirigido por Isabel Lespinet-Moret y Vincent Viet (Rennes: Presses Universitaires de Rennes, 2011); Corinne Pernet, “Developing Nutritional Standards and Food Policy: Latin American Reformers between the ILO, the League of Nations Health Organization, and the Pan-American Sanitary Bureau”, en *Globalizing Social Rights. The International Labour Organization and Beyond*, dirigido por Sandrine Kott y Joëlle Droux (Ginebra: OIT, 2013); Josep L. Barona, *La medicalización del hambre. Economía política de la alimentación en Europa, 1918-1960* (Barcelona: Icaria, 2014); Stefan Pohl-Valero, “Alimentación, raza, productividad y desarrollo. Entre problemas sociales, nacionales y políticas nutricionales internacionales, Colombia, 1890-1950”, en *Aproximaciones a lo local y lo global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea*, dirigido por Gisela Mateos y Edna Suárez-Díaz (México: Centro de Estudios Filosóficos, Políticos y Sociales Vicente Lombardo Toledano, 2016), 115-154.
  - 4 Corinne Pernet, “Nourishing the Working Class: The International Labor Organization and the Expansion of Latin American Welfare States”, en *Transnational Social Policies: Reformist Networks and the International Labor Organization*, editado por Sandrine Kott (Londres: Routledge, 2012); Joel Vargas, “Entre la nación y el mundo: la nutrición en México en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre alimentación de 1943”, en *Cuestión social, políticas sociales y construcción del Estado social en América Latina, siglo XX*, editado por Fernando Remedi y Mario Barbosa (México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2014), 175-192.
  - 5 Barona, *La medicalización del hambre*, 79.
  - 6 Marcos Cueto, *El valor de la salud: historia de la Organización Panamericana de la Salud* (Washington: OPS, 2004); Ángela Vergara, “De la higiene industrial a la medicina del trabajo: la salud de los trabajadores en América Latina, 1920-1970”, en *Ampliando miradas. Chile y su historia en un tiempo global*, editado por Fernando Purcell y Alfredo Riquelme (Santiago: Ril Editores, 2009), 215-234.

diplomacia, estableciéndose regímenes alimentarios acordes con patrones europeos de consumo y acceso a alimentos<sup>7</sup>, aunque algunos autores han matizado este dominio de los países desarrollados, sugiriendo la construcción de espacios de negociación entre las agencias internacionales y las autoridades locales, en el marco de una cooperación técnica y ayuda financiera crecientes<sup>8</sup>.

Los gobiernos, de manera temprana, promovieron acciones en el ámbito de la alimentación popular, centrándose en medidas tan variadas como el mejoramiento de la nutrición de las madres embarazadas y la primera infancia, el cuidado de la higiene alimentaria y la reducción del costo de vida; mientras que la comunidad médica, empapada de las perspectivas higienistas de fines del siglo XIX, vio en la alimentación y el aumento del consumo una vía para mejorar la raza y enfrentar enfermedades como el raquitismo, el alcoholismo y la tuberculosis<sup>9</sup>. No pocos médicos llegaron a las altas esferas de la administración pública, y desde los diversos ministerios u organismos responsables de la administración ayudaron a delinear la política pública sobre la materia<sup>10</sup>.

Por último, que la discusión sobre la alimentación popular haya comenzado de forma paralela en muchos países del continente a partir de la década de 1930 se explica por el descalabro generalizado que provocaron la crisis económica de 1929 y la consiguiente Gran Depresión. Este descalabro económico-social obligó a los gobiernos a repensar mucha de la ayuda a los sectores populares, en un contexto donde los sistemas de seguridad social estaban poco extendidos, y donde, incluso en aquellos países considerados pioneros, como el caso de Chile, los seguros operaban para la clase trabajadora, dejando de lado a las familias de los asegurados, los trabajadores informales y los del campo<sup>11</sup>.

En la necesidad de rescatar los esfuerzos internacionales que se dieron en el continente para pensar los problemas de la alimentación popular, este artículo se propone como objetivo central presentar los distintos programas y acciones de intervención que llevaron a cabo, entre 1930 y 1950, las autoridades de Perú, Chile, Uruguay y Argentina, para enfrentar los problemas de desnutrición. Se señala aquí que, más allá de la discusión local aparente, existieron rasgos comunes y diferenciadores entre los debates que se dieron en cada uno de estos países.

Con este objetivo, este artículo se organiza en tres secciones principales. En primer lugar se abordan los efectos generales que tuvo la Gran Depresión en el continente americano, destacando las discusiones que se generaron sobre las condiciones de vida de los trabajadores y la importancia del modelo sustitutivo de importaciones en la redistribución de los ingresos y la creación de un mercado interno de consumo. La segunda sección analiza las principales resoluciones que se aprobaron en las distintas instancias panamericanas, desde la década de 1920, sobre la alimentación popular. En especial se destaca la importancia que tuvieron organizaciones como la OSP

7 Juan Pío Martínez, “La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX”. *Relaciones* n.º 133 (2013): 225-255.

8 Vargas, “Entre la nación y el mundo”, 176.

9 Stefan Pohl-Valero, “‘La raza entra por la boca’: Energy, Diet, and Eugenics in Colombia, 1890-1940”. *Hispanic American Historical Review* n.º 94 (2014): 455-486, <https://doi.org/10.1215/00182168-2694318>

10 Se hace referencia en distintos pasajes de este artículo a los médicos argentinos Pedro Escudero y Ramón Carrillo, además del médico chileno Eduardo Cruz-Coke, que han sido estudiados por la historiografía, la cual será citada en su oportunidad.

11 Para una visión crítica del estado general de la seguridad social de los países de América del Sur, véase el informe preparado por el experto de la OIT Adrien Tixier, “Le Développement des assurances sociales en Argentine, au Brésil, au Chili et en Uruguay. I”. *Revue Internationale du Travail* n.º 5 (1935): 646-676.

y la OIT en promover el conocimiento sobre el estado nutricional de la población, coordinar los esfuerzos en la materia y facilitar las instancias de reunión científica. Por último, se presentan los distintos programas gubernamentales que se dieron para enfrentar el fenómeno de la desnutrición en Perú, Chile, Uruguay y Argentina, destacando la implementación de los restaurantes populares. Las fuentes de esta investigación comprenden la documentación contenida en las bibliotecas nacionales de estos cuatro países, así como prensa nacional, monografías, folletos y bibliografía general sobre la alimentación popular.

## 1. La Gran Depresión y el problema de la alimentación

Que los problemas de alimentación se hayan hecho visibles durante la década de 1930, como aspecto central de las condiciones de vida que presentaban los trabajadores, se explica no sólo por los efectos devastadores que tuvieron para el comercio internacional y las economías nacionales la crisis bursátil de 1929 y la consiguiente Gran Depresión, sino también porque por primera vez el fenómeno de la alimentación fue comprendido en su dimensión multifactorial, no pudiendo ser reducido a lo estrictamente nutricional<sup>12</sup>. La disminución de los flujos financieros, la baja en los intercambios comerciales y la pérdida de valor de las exportaciones significaron para los países latinoamericanos la interrupción del pago de la deuda externa y la imposibilidad de cumplir con los programas gubernamentales, especialmente en materia social<sup>13</sup>.

Los efectos sociales de la Gran Depresión comprendieron, en primer lugar, un aumento de la cesantía, que alcanzó, en el caso de Chile, el país más afectado por la crisis, cerca de 20% de la población activa a nivel nacional, es decir, 190.000 trabajadores<sup>14</sup>. En el caso de Perú, la ciudad de Lima presentaba en 1931 un desempleo de 25%, aunque en la construcción el desempleo alcanzó un 70%<sup>15</sup>. Los datos para Uruguay indican que el desempleo fue menor al del resto de los países de América del Sur, alcanzando sólo 40.000 trabajadores cesantes, lo que representaba el 6% de la población activa<sup>16</sup>, aunque al parecer el sector más afectado fue el manufacturero<sup>17</sup>.

Otro de los efectos de la crisis económica fue la migración campo-ciudad, que se explica por la búsqueda de nuevas oportunidades de empleo y de bienestar que podían ofrecer las grandes urbes. La ciudad de Buenos Aires absorbió entre 1936 y 1943 cerca de 72.000 habitantes por año, casi doblando esa cifra luego de 1943<sup>18</sup>. En el caso de Lima, entre 1919 y 1931, 65.000 nuevos

---

12 Robert Boyce, *The Great Interwar Crisis and the Collapse of Globalization* (Londres: Palgrave Macmillan 2009). Para un estudio reciente sobre los efectos de la Gran Depresión en América Latina, con un foco en la dimensión social, véase Paulo Drinot y Alan Knight, coords., *La Gran Depresión en América Latina* (México: FCE, 2015).

13 Un buen análisis sobre la dimensión económica y financiera de la crisis económica de 1929 y sus efectos en América Latina, en Víctor Bulmer-Thomas, *La historia económica de América Latina desde la Independencia* (México: FCE, 2010), cap. 7.

14 Juan Carlos Gómez, "Crisis, hambre y socialismo: Chile, 1931-1932". *Andes* n.º 7 (1988): 101-159.

15 Paulo Drinot y Carlos Contreras, "La Gran Depresión en Perú", en *La Gran Depresión en América Latina*, coordinado por Paulo Drinot y Alan Knight (México: FCE, 2015), 148.

16 Juan Oddone, *El Uruguay en los años 1930* (Montevideo: Fundación de Cultura Universitaria, 1989), 18.

17 Raúl Jacob, *El Uruguay de Terra, 1931-1938. Una crónica del terrorismo* (Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental, 1983), 43.

18 Roy Hora, "La Gran Depresión en la sociedad argentina", en *La Gran Depresión en América Latina*, coordinado por Paulo Drinot y Alan Knight (México: FCE, 2015), 45.

habitantes del campo se instalaron en la capital del Perú<sup>19</sup>. La ciudad de Santiago de Chile pasó, entre 1930 y 1940, de una población de 836.000 habitantes a una de 1.100.000, siendo la comuna de Santiago, sector donde se localizaban los principales núcleos administrativos del Estado, la que concentró la mayor tasa de crecimiento, con cerca de 100.000 personas<sup>20</sup>. Paradójicamente la migración no hizo sino afectar la disponibilidad de servicios existentes, agravando en muchos casos los indicadores sanitarios. Chile presentó la mayor mortalidad infantil de los países que comprenden este estudio, alcanzando en la década de 1930 una tasa de 234 fallecidos por cada mil nacidos vivos, muy lejos, por ejemplo, de la tasa de 98,2 que presentaba Uruguay para el mismo periodo<sup>21</sup>.

En otro aspecto por considerar, la alimentación tuvo un papel clave en los debates sobre la recuperación económica. Los diagnósticos sobre la Gran Depresión incorporaron la problemática de la productividad de la fuerza de trabajo como factor por tener en cuenta en la recuperación económica. La mala alimentación y los problemas nutricionales serían los causantes del desgaste de las fuerzas de la nación, como se señalaba en la época.

Con un fuerte componente eugenésico, los médicos venían señalando desde comienzos del siglo XX la mala disposición de la población trabajadora para enfrentar los esfuerzos físicos que conllevaba la producción<sup>22</sup>. La publicación oficial del Instituto de Alimentación Científica del Pueblo de Uruguay señaló, a propósito de la relación entre alimentación y mejoramiento de la raza, lo siguiente: “Lo que más interesa es que cada habitante sea un valor positivo para poder producir y este valor depende del grado de salud que tenga. Los enfermos, débiles o desnutridos, constituyen un valor negativo por vivir al margen de toda actividad productiva”<sup>23</sup>. Por su parte el médico argentino Pedro Escudero recordó que era el trabajo, como factor productivo, el que debía garantizar a cada persona la satisfacción de sus necesidades biológicas y sociales, estando el trabajo supeditado al estado físico (biológico) de cada individuo, siendo por lo tanto deber del Estado y de la sociedad garantizar la preservación de las fuerzas productivas de la nación: “La desnutrición crónica al modificar sustancialmente su estructura biológica transforma su significado espiritual; desaparece primero la moral social, después la moral de la familia: la bestia ocupa el lugar del hombre”<sup>24</sup>. Unos años después, Ramón Carrillo, ministro de Salud del gobierno de Juan Domingo Perón, manifestó en una conferencia de 1949 la importancia de los alimentos para regenerar los órganos y permitir su funcionamiento, lo que transformaba la mala alimentación del individuo en un problema colectivo, dándose formas de abastecimiento y de consumo de tipo “patológico” y

19 Drinot y Contreras, “La Gran Depresión en Perú”, 45.

20 INE, *Chile XI Censo de Población, 1940* (Santiago: Celade, 1940), 451.

21 Ernesto Medina y Ana Kaempffer, “Tendencias y características de la mortalidad chilena, 1970-2003”. *Revista Médica de Chile* n.º 135 (2007): 240-250; Juan Rial, *Estadísticas históricas del Uruguay, 1850-1930* (Montevideo: CIESU, 1980), 28.

22 Sobre la impronta de la eugenesia en América Latina, véanse: Nancy Stepan, “*The Hour of Eugenics*”: *Race, Gender, and Nation in Latin America* (Nueva York: Cornell University Press, 1991); Marisa Miranda y Gustavo Vallejo, comps., *Darwinismo social y eugenesia en el mundo latino* (Buenos Aires: Siglo XXI, 2005).

23 Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social, *Instituto de Alimentación Científica del Pueblo* (Montevideo: Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social, 1938), 11.

24 Pedro Escudero, *La Política Nacional de alimentación en la República Argentina* (Buenos Aires: Instituto Nacional de la Nutrición, 1939), 17.

provocando un “déficit alimentario” que lleva a un mal funcionamiento e incapacidad de la colectividad para actuar y reproducirse<sup>25</sup>.

No se pueden desconocer los intentos que hicieron los gobiernos durante las décadas de 1930 y 1940 por ampliar la esfera del consumo interno, incorporando a los sectores de trabajadores en actividades recreativas y de disfrute del tiempo libre, así como el acceso a bienes durables y perecibles<sup>26</sup>. En cuanto a los alimentos, el discurso apuntó a promover el consumo de nuevos productos, donde la leche, la carne y los huevos debían reemplazar, al menos en parte, la ingesta de trigo, maíz y papas, promoviendo, de esta forma, un ideal de consumo más moderno<sup>27</sup>. En Argentina, por ejemplo, el gobierno peronista promovió una política alimentaria que buscaba orientar científicamente la alimentación de los sectores populares, para lo cual se abordó la planificación de la producción de acuerdo con los requerimientos nacionales, se promovió la educación alimentaria de la población y se garantizó el acceso a productos como la leche, las frutas y verduras, disminuyendo el alto consumo de carne<sup>28</sup>. A esto se suman, en Chile y Argentina, la política de control de precios y la creación de almacenes públicos donde se ofertaban productos de primera necesidad y a bajo costo, aprovechando el sistema de compras del Estado, ayudando a contrarrestar en parte el alza de los artículos<sup>29</sup>.

El modelo que se ha dado en llamar *sustitutivo de importaciones* ha sido objeto de diversos análisis, que por espacio no se analizará de manera detallada en este artículo, aunque sobre este punto es relevante apuntar, preferentemente, a las dificultades que presentó en integrar a amplios sectores de la población a los beneficios sociales y económicos, tales como los campesinos, los trabajadores informales y las mujeres. Por ejemplo, en Argentina, la seguridad social sólo cubría a comienzos de la década de 1940 al 12% de la población activa, alcanzando a fines de esa década a casi el 50%<sup>30</sup>. Por su parte, en Perú se promulgó en 1936 la ley del seguro social, alcanzando a fines de la década de 1930 la modesta cifra de un 10% de asegurados<sup>31</sup>. Los datos en Chile muestran una

---

25 Ramón Carrillo, *El criterio biológico en el reordenamiento de la alimentación en la Argentina* (Buenos Aires: Ministerio de Salud, 1949), 12-13.

26 Para el caso argentino, véase: Natalia Milanesio, *Cuando los trabajadores salieron de compras. Nuevos consumidores, publicidad y cambio cultural durante el primer peronismo* (Buenos Aires: Siglo XXI, 2014). Sobre el desarrollo del turismo social: Elisa Pastoriza, *Las puertas al mar. Consumo, ocio y política en Mar del Plata, Montevideo y Viña del Mar* (Buenos Aires: Editorial Biblos, 2002).

27 Sandra Aguilar-Rodríguez, “Nutrition and Modernity. Milk Consumption in 1940s and 1950s Mexico”. *Radical History Review* n.º 110 (2011): 36-58, <https://doi.org/10.1215/01636545-2010-025>

28 Carrillo, *El criterio biológico*, 20-23.

29 Rodrigo Henríquez, *En “estado sólido”. Políticas y politización en la construcción estatal. Chile, 1920-1950* (Santiago: Ediciones Universidad Católica, 2014); Martín Stawski, “El populismo paralelo: política social de la Fundación Eva Perón”, en *Sueños de bienestar en la Nueva Argentina. Estado y políticas públicas durante el peronismo, 1946-1955*, editado por Patricia Berrotarán, Aníbal Jáuregui y Marcelo Rougier (Buenos Aires: Imago-Mundi, 2004), 193-227.

30 Horacio Gaggero y Alicia Garro, “La política de seguridad social peronista”, en *Sueños de bienestar en la Nueva Argentina. Estado y políticas públicas durante el peronismo, 1946-1955*, editado por Patricia Berrotarán, Aníbal Jáuregui y Marcelo Rougier (Buenos Aires: Imago-Mundi, 2004), 180.

31 Paulo Drinot, *La seducción de la clase obrera. Trabajadores, raza y formación del Estado peruano* (Lima: IEP, 2016), 256.

situación distinta, porque si bien en 1920 cerca del 40% de la población activa estaba asegurada, esta cifra subió al 80% en los años 1940<sup>32</sup>.

En este sentido, las investigaciones sobre la alimentación popular no han tomado siempre en cuenta las dinámicas sociales que operan en el acceso a los bienes y servicios, en especial en sociedades altamente segregadas y donde la desigual distribución de los ingresos es una constante<sup>33</sup>. Al respecto se han realizado estudios sobre algunos programas en pro del acceso a los alimentos en el contexto de la Gran Depresión, donde se destacan los restaurantes populares creados en Uruguay, Perú, México y Chile, y en una modalidad dirigida hacia los escolares en Argentina. Para el caso del Perú, Paulo Drinot destacó la importancia de estos restaurantes en la formación de una identidad de clase de tipo nacionalista, donde los trabajadores hicieron suyas las ideas de higiene y civilización<sup>34</sup>. Para México se puede citar el artículo de Sandra Aguilar-Rodríguez sobre los comedores públicos durante 1940 y 1950, que sirvieron, entre otros fines, como escuelas de nutrición<sup>35</sup>. En Argentina, María José Billorou estudió el surgimiento de los comedores escolares en la Pampa, en el contexto de la crisis de la década de 1930<sup>36</sup>. En Chile existe un reciente trabajo de Juan Carlos Yáñez Andrade, que aborda los restaurantes populares, en el marco de las políticas sociales a nivel municipal y su posterior centralización por el Consejo Nacional de Alimentación<sup>37</sup>. En cada uno de estos casos se observa la importancia local y nacional de ofrecer comida nutritiva y a bajo costo, en el contexto de la migración campo-ciudad y el desarrollo de un mercado urbano de trabajo.

En el presente artículo se reconoce la importancia de estas investigaciones, aunque se señala de manera crítica la falta de perspectivas integradoras, que permitan establecer los elementos comunes y distintivos que se dieron en el diseño e implementación de las políticas de alimentación popular. Además, la excesiva importancia que se ha dado a las realidades nacionales en cada uno de esos estudios no ayuda a comprender las dinámicas de transferencias y circulación de ideas, o incluso de experiencias, que existieron entre los países. En este sentido, resulta importante rastrear los debates panamericanos que se dieron en estos años en torno a la alimentación, como una forma de entender cómo las organizaciones internacionales establecieron las bases, durante las décadas de 1920 y 1930, para los que serían los posteriores programas de intervención en la materia.

## 2. Los debates panamericanos en torno a la alimentación

El problema de la alimentación se transformó en un dominio importante de acción en el ámbito continental a partir de la creación de la OSP en 1902. Si bien en un primer momento esta agencia se

32 Juan Carlos Yáñez Andrade, *La intervención social en Chile, 1907-1932* (Santiago: Ril Editores, 2008), 282.

33 Para el caso chileno, véase la reveladora y muy bien documentada investigación de Javier Rodríguez sobre la pobreza y desigualdad desde 1860 hasta 1990, *La Economía Política de la desigualdad de ingreso en Chile, 1850-2009* (Santiago: Dibam, 2017).

34 Paulo Drinot, "Food, Race and Working-class Identity: Restaurants Populares and Populism in 1930s Peru". *The Americas* n.º 62 (2005): 245-270.

35 Sandra Aguilar-Rodríguez, "Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City". *The Americas* n.º 64 (2007): 177-205.

36 María José Billorou, "El surgimiento de los comedores escolares en la Pampa en crisis". *Quinto Sol* 12 (2008): 175-200, <http://doi.org/10.19137/qs.v12i0.738>

37 Juan Carlos Yáñez Andrade, "Alimentación abundante, sana y barata. Los restaurantes populares en Santiago (1936-1942)". *Cuadernos de Historia* n.º 45 (2016): 117-142, <http://doi.org/10.4067/S0719-12432016000200005>

ocupó del fraude alimentario y de las normas que regulaban la comercialización de los alimentos, a partir de la VII Conferencia Sanitaria Panamericana (La Habana, 1924), la OSP se interesó en la alimentación en su aspecto preventivo y como vía de mejoramiento de los indicadores sanitarios de la población<sup>38</sup>. Razón por la que en la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana (Lima, 1927) se resolvió promover en los diferentes países la pasteurización de la leche, en atención a la importancia que tenía dicha medida en la reducción de la mortalidad infantil, aconsejando la adopción de una ordenanza tipo, es decir, estándar y de fácil aplicación, que debían seguir las autoridades para así asegurar la correcta higienización de dicho producto<sup>39</sup>.

En 1929 el Consejo Directivo de la OSP señaló la importancia de incluir la alimentación en un plan de acción sanitaria coordinado entre los países, proponiéndose como principal entidad para realizar estudios sobre los hábitos alimenticios de la población y difundir los conocimientos sobre la correcta ingesta de alimentos<sup>40</sup>. Por su parte, en la IX Conferencia Sanitaria Panamericana (Buenos Aires, 1934) se resolvió recomendar a las autoridades la creación de institutos o departamentos encargados de establecer la composición y el valor nutritivo de los alimentos, promover normas higiénicas en la manipulación de alimentos, el consumo de los alimentos protectores —en especial, la leche—, instando, por último, a la OSP a “que continúe prestando su ayuda a difundir todos los conocimientos relativos al problema en cuestión, por medio de sus órganos de publicidad”<sup>41</sup>.

En 1936 se llevaron a cabo dos encuentros importantes que emitieron sendas resoluciones en materia de alimentación. El primero de ellos corresponde a la Primera Conferencia Interamericana del Trabajo, auspiciada por la OIT, la cual tuvo lugar en enero de 1936 en Santiago de Chile. En este encuentro participaron delegados sindicales, patronales y gubernamentales de distintos países del continente, además del personal técnico de la OIT. Entre sus resoluciones se destacan aquellas referidas al costo de vida y la alimentación popular. Sobre este último punto se propuso que cada país fijara de forma periódica el costo medio de una ración diaria de 3.000 calorías, y un salario mínimo acorde con dicha ración, el establecimiento de precios máximos para los artículos de primera necesidad, la creación de restaurantes populares y la adopción de una política de salud alimentaria a nivel internacional, entre otros puntos<sup>42</sup>.

En esta conferencia, la delegación peruana presentó la experiencia de los restaurantes populares que habían sido inaugurados en la ciudad de Lima en 1934, bajo la presidencia del general Óscar Benavides. La premura con que fue preparado el libro (con cincuenta páginas, que incluyen además una serie de fotografías), y el hecho de que fuese impreso en la ciudad de Santiago de Chile, sede del encuentro, muestran el interés del Gobierno peruano en hacer llegar a tiempo la publicación para el debate de las sesiones<sup>43</sup>. Los alcances de esta publicidad se pueden apreciar en la prensa chilena de la época, que los dio a conocer profusamente, y en las referencias que

---

38 Conferencia Sanitaria Panamericana, *Actas de la Séptima Conferencia Sanitaria Panamericana de las Repúblicas Americanas* (Washington: OSP, 1925).

39 Oficina Sanitaria Panamericana, *Alimentación: informe de la Comisión de la Oficina Sanitaria Panamericana* (Washington: OSP, 1940), 1.

40 Oficina Sanitaria Panamericana, *Alimentación*, 2.

41 “Novena Conferencia Sanitaria Panamericana”. *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana* n.º 1 (1935): 16.

42 OIT, *Conferencia del Trabajo de los Estados de América miembros de la Organización Internacional del Trabajo. Acta de las sesiones* (Ginebra: OIT, 1936), 255.

43 Para un análisis en profundidad de este documento, véase Drinot, *La seducción de la clase obrera*, 224-231.

hicieron las autoridades de la comuna de Providencia a esta experiencia peruana, para justificar la creación de sus propios restaurantes.

Ese mismo año de 1936 se efectuó la Tercera Conferencia Panamericana de Directores Sanitarios, en la ciudad de Washington (Estados Unidos), la cual recomendó la incorporación de las temáticas de alimentación y nutrición como dominio de competencias de las agencias sanitarias de cada país. Además, recomendó que los países realizaran estudios sobre el estado nutricional de la población y el valor nutritivo de los productos que más se consumían. En materia de propaganda se propuso la realización de campañas sobre el correcto uso de los alimentos, destacando la importancia de la incorporación de minerales, vitaminas y aminoácidos en la dieta, junto con la mejora de la cooperación entre los organismos sanitarios y aquellos que tienen a su cargo el control sobre la distribución de los alimentos, a fin de asegurar el acceso de la población de escasos recursos. Por último se propuso evaluar la situación de la alimentación infantil, asegurando, cuando no sea posible la lactancia materna, el uso de las leches maternizadas y de los *lactatorios*<sup>44</sup>, sugiriendo el someter a las nodrizas a un cuidadoso control<sup>45</sup>.

La Décima Conferencia Sanitaria Panamericana (Bogotá, 1938) abordó como tema central el problema de la alimentación popular. Para ello, el Comité de Alimentación de la OSP elaboró un informe sobre el estado nutricional de la población de los distintos países del continente, a partir de un cuestionario que había sido enviado a los directores nacionales de sanidad<sup>46</sup>. Dicho informe destacaba la importancia que habían comenzado a tener la alimentación y la nutrición, creándose en distintos países consejos de alimentación o institutos de nutrición con un fin preventivo y, en algunos casos, curativo. En algunos países se habían realizado encuestas a nivel nacional, con el apoyo de organismos internacionales (Chile, en 1935) o por la acción autónoma de las instituciones nacionales (Argentina, en 1936). El informe además destacaba la creación por parte del Estado y los municipios de restaurantes o comedores populares, con el fin de ofrecer una alimentación nutritiva a bajo costo. En materia de educación, el informe valoraba la publicación de distintos folletos y manuales de dietética, que habían ayudado a instruir a las personas sobre las técnicas de conservación y preparación de alimentos<sup>47</sup>.

Esta conferencia recomendó en materia de alimentación que los países continuaran intensificando su labor, entendiendo la nutrición y alimentación como dimensiones eminentemente públicas<sup>48</sup>. Además, en cuanto a los comedores colectivos, recomendó que las autoridades sanitarias “intervengan para realizar en ellos la educación popular en la práctica de la alimentación bien equilibrada y de costo mínimo”<sup>49</sup>. A estas preocupaciones se une la Undécima Conferencia Sanitaria Panamericana, que tuvo lugar en Río de Janeiro en 1942, orientando sus resoluciones hacia perspectivas más globales e institucionales. Por ejemplo, se sugirió planificar la producción

44 Los *lactatorios* correspondían a centros vinculados a los nacientes institutos de nutrición de América Latina, donde se almacenaba y conservaban las condiciones nutricionales de la leche materna obtenida de nodrizas, con la finalidad de ser entregada a las madres que no podían alimentar de forma natural a sus hijos recién nacidos.

45 Oficina Sanitaria Panamericana, *Alimentación*, 3

46 Oficina Sanitaria Panamericana, *Alimentación*, 4

47 Oficina Sanitaria Panamericana, *Alimentación*, 4-5.

48 República Oriental del Uruguay, *X Conferencia Sanitaria Panamericana. Informe del delegado del Uruguay Doctor Don Justo González* (Montevideo: Ministerio de Relaciones Exteriores, 1939), 8.

49 República Oriental del Uruguay, *X Conferencia Sanitaria Panamericana*, 9

agrícola, en conformidad con las necesidades de la población, junto con mejorar los medios de transporte, facilitando con ello el acceso a los alimentos. Por último se sugirió mejorar la coordinación de los distintos ministerios interesados en la temática de la nutrición, con el fin de formular un plan nacional de alimentación<sup>50</sup>.

Una reunión importante que se dio en el continente sobre la materia fue la Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación, que fue convocada por la SDN en la ciudad de Buenos Aires, en 1939, a la cual asistió la mayoría de los países del continente americano, además de instituciones como la OSP, la OIT y la Sociedad Internacional de Higiene de París. Las dos anteriores habían tenido lugar en Ginebra, en 1937 y 1938. Los diagnósticos sobre el estado nutricional de la población fueron mucho más crudos que los ofrecidos por la OSP, consignando la dificultad de acceso a los alimentos protectores e incluso a una ingesta calórica mínima, señalando, además, que no todo era responsabilidad de los bajos salarios, sino que también los problemas de consumo se debían a factores culturales, como la ignorancia en el valor nutricional de los alimentos o lo extendidos que estaban el alcoholismo y el juego<sup>51</sup>. La Conferencia concluyó afirmando la necesidad de formar técnicos que complementarían la tarea de los médicos, levantar encuestas periódicas para conocer el real estado de la nutrición, además de avanzar en el mejoramiento progresivo de los salarios, la promoción de la educación alimentaria y la colaboración entre los Estados<sup>52</sup>. De esta forma, cuando se convocó en Washington a la Conferencia de alimentación de 1943, América Latina podía mostrar un importante historial sobre la materia<sup>53</sup>.

Otro aspecto importante que marcó la presencia de las agencias internacionales en materia de alimentación —además de las reuniones científicas— fue el desarrollo de las primeras encuestas de nutrición. En 1935 los representantes del Comité de Higiene de la Sociedad de las Naciones, Carlos Dragoni y Étienne Burnet, realizaron la que puede ser considerada una de las primeras encuestas llevadas a cabo en América Latina. Bajo la iniciativa del Gobierno de Chile, Dragoni y Burnet la aplicaron en el transcurso de 1935 a 593 familias —con un total de 3.383 personas, desde Arica en el norte, hasta la ciudad de Punta Arenas, en el sur—, concluyendo que la ingesta calórica alcanzaba en promedio 2.350 calorías, aunque cerca del 60% de los encuestados no obtenía el consumo diario de 2.000 calorías, considerada en la época la ingesta mínima para un trabajador que ejecutara un trabajo liviano. Lo más preocupante era que las familias gastaban el 70% de sus ingresos en alimentación<sup>54</sup>.

Aunque las encuestas que se efectuaron en Argentina y Uruguay en la segunda mitad de la década de 1930 no fueron asesoradas por organismos internacionales, es necesario comparar sus resultados con la obtenida en Chile, para así entender las condiciones de vida que presentaban los trabajadores. En Argentina, el Instituto Nacional de la Nutrición llevó a cabo en 1936 una encuesta a 600 familias en la ciudad de Buenos Aires, incorporando no sólo sectores obreros, sino también de

---

50 Oficina Sanitaria Panamericana, *Undécima Conferencia Sanitaria Panamericana. Acta final* (Washington: OSP, 1944), 5.

51 Pedro Escudero, “La Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación. Síntesis de sus deliberaciones; Conclusiones que se desprenden”. *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana* n.º 19 (1940): 331.

52 Sociedad de las Naciones, *Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación* (Buenos Aires: SDN, 1939).

53 Vargas, “Entre la nación y el mundo”, 175-192.

54 Carlo Dragoni y Étienne Burnet, *L'alimentation populaire au Chili. Première enquête générale de 1935* (Santiago: Imprenta Universo, 1938).

empleados<sup>55</sup>. Un 65% de las familias vivían en un estado de equilibrio precario o directamente en situación de déficit, aunque un 80% de ellas lograba cubrir las 12.500 calorías diarias de una familia tipo de dos padres y tres hijos. Además, la inversión de su presupuesto en alimentación era relativamente baja, siendo sólo 9,6% las familias que gastaban más de un 70% en este ítem. Por su parte, en Uruguay la Oficina del Trabajo venía realizando encuestas desde 1912, determinando un déficit en el consumo de calorías de casi un 60% para una dieta base de 2.600 calorías<sup>56</sup>. Una encuesta aplicada en 1939 a 7.360 familias, por parte de la Dirección de Estadística Económica, determinó que las familias destinaban un 56% de su presupuesto a alimentación, lo que permite suponer que la ingesta de calorías había mejorado en esa década<sup>57</sup>. De esta forma, tanto en Uruguay como en Argentina, las familias de sectores obreros destinaban una menor parte de su presupuesto diario a alimentación, teniendo además un mejor acceso a productos como la carne y la leche.

Esto último se ve confirmado por el estudio que realizó en 1942 el economista argentino Emilio Llorens sobre el consumo de alimentos en distintos países sudamericanos, basándose en las estadísticas nacionales, lo que permite comprender las diferencias en la dieta que presentaban los países. Por ejemplo, Chile y Perú presentaban un alto consumo anual per cápita de trigo, con 158 y 118 kilos, respectivamente, y de papas, con 83 y 117 kilos, muy superiores a los de Argentina y Uruguay. Estos últimos países, por el contrario, presentaban un alto consumo de leche y carne, con 135 y 136 litros de leche, y 137 y 111 kilos de carne, respectivamente, versus los escasos 14 kilos de carne y 11 litros de leche que consumía Perú, y los 39 kilos de carne y 14 litros de leche que consumía Chile<sup>58</sup>.

En 1942 Robert Morse, en representación de la OIT, analizó los niveles de consumo y de nutrición en distintos países latinoamericanos utilizando diversas encuestas del periodo. Su informe fue presentado a la X Conferencia Sanitaria Panamericana de Río de Janeiro de ese mismo año, en el cual concluía la relación directa entre los ingresos de las familias trabajadoras y el nivel de la alimentación, así como la importancia de esta en “el mejoramiento de la raza”<sup>59</sup>. Moisés Poblete, otro funcionario de la OIT, realizó durante los años 1940 estudios sobre el costo de vida y los niveles de consumo en América del Sur. Enmarcado en los esfuerzos de las instituciones internacionales preocupadas por la conformación de un nuevo orden internacional luego de la Segunda Guerra Mundial, el interés de Poblete era reconocer la importancia del consumo y de la constitución de un estándar de vida en el fortalecimiento de la democracia y la paz<sup>60</sup>. De esta forma, los enfoques comparados y transnacionales ofrecen la posibilidad de ir al encuentro de perspectivas que enriquezcan los estudios nacionales, en un contexto de creciente preocupación por el estado sanitario y nutricional de la población latinoamericana.

55 Paula Aguilar, “Hogares, alimentación y salarios: La encuesta higiénico-económica del Instituto Nacional de la Nutrición”. *Avances del Cesor* n.º 13 (2015): 159-180.

56 Juan Rial, *La alimentación de los sectores populares en Montevideo en las primeras décadas del siglo XX* [Documento de trabajo n.º 62] (Montevideo: CIESU, 1984), 39.

57 Rial, *La alimentación de los sectores populares*, 11.

58 Emilio Llorens, *El subconsumo de alimentos en América del Sur* (Buenos Aires: Editorial Sudamericana, 1942).

59 Robert Morse, *Encuestas sobre el consumo de alimentos y la nutrición en las Américas. Resultados y métodos* (Buenos Aires: OIT, 1942).

60 Moisés Poblete, *El subconsumo en América del Sur* (Santiago: Editorial Nascimento, 1946).

### 3. La alimentación popular: propuestas más allá de las fronteras nacionales

Un aspecto que comparten los países de América del Sur es la temprana institucionalización que tuvieron los programas de alimentación popular, creándose organismos públicos responsables de coordinar las acciones en la materia. En Argentina, y bajo la iniciativa del médico Pedro Escudero, se creó en 1928 el Instituto Municipal de la Nutrición, que pasó en 1934 a tener un carácter nacional y recibir recursos del Gobierno central. Su labor era de carácter docente y de acción curativa, y ofrecía un servicio de atención ambulatoria, de asistencia social y de formación de dietistas. Con una naturaleza distinta, en 1936 las autoridades uruguayas crearon el Instituto de Alimentación Científica del Pueblo, responsable de coordinar la acción de los comedores populares que habían sido creados en 1934. En 1944, cuando comienza a llamarse Instituto Nacional de Alimentación, se le agregan labores educativas y de investigación<sup>61</sup>. En 1937 Chile creó, por iniciativa del ministro de Salud Eduardo Cruz-Coke, el Consejo Nacional de Alimentación, responsable de realizar estudios sobre la condición nutricional de la población y elaborar un plan de alimentación popular<sup>62</sup>. En 1938 pasó a controlar los restaurantes populares que habían sido creados por las municipalidades.

Es importante señalar que todos los países de América del Sur implementaron comedores o restaurantes populares dirigidos a la población trabajadora, siendo, además, su creación bastante contemporánea: en Lima se establecieron en abril de 1934; en Montevideo, en junio del mismo año, y en Santiago de Chile, en agosto de 1936. Argentina es un caso atípico porque privilegió la creación de comedores escolares desde la década de 1930<sup>63</sup>, partiendo del diagnóstico de que los problemas de desnutrición afectaban a la población infantil y no tanto a la adulta, siendo la causa principal la desestructuración familiar<sup>64</sup>. Además, en Argentina un sector del gremio médico se opuso a la creación de los restaurantes populares aduciendo que no estaba apoyada por consideraciones técnicas sino filantrópicas, no siendo efectivas escuelas de nutrición. Al respecto son claras las palabras del médico Pedro Escudero, cuando criticaba los restaurantes populares, aunque sin hacer referencia a la experiencia extranjera:

“Como la venta de agua por carros aguateros no soluciona el problema de su provisión a las ciudades, la creación de comedores populares tampoco resuelve el problema grave de la alimentación de las poblaciones necesitadas. Las cuestiones de fondo de la Higiene Pública sólo hallan solución en manos de técnicos especializados; la alimentación de las colectividades es el problema más grave y de más difícil solución, que se haya planteado a la Higiene; no lo resolverá la beneficencia auxiliada por los cocineros”<sup>65</sup>.

61 “Reglamentación. Organizando y disponiendo el funcionamiento de este Instituto”. *Boletín del Instituto Nacional de Alimentación* n.º 1 (1944): 21-22.

62 María Soledad Zárate, “Alimentación y previsión biológica: La política médico-asistencial de Eduardo Cruz-Coke”, en *Medicina preventiva y medicina dirigida*, editado por Eduardo Cruz-Coke (Santiago: Dibam, 2012).

63 Sobre los antecedentes en la creación de los comedores escolares, véase Billorou, “El surgimiento de los comedores”, 175-200.

64 Véanse, por ejemplo, los diagnósticos presentes en Héctor Guaita, “El presupuesto familiar y la alimentación del escolar”, en *La Escuela y el problema de la nutrición del escolar* (Buenos Aires: Ministerio de Educación, 1949).

65 Escudero, *La Política Nacional*, 1-2.

No es que Pedro Escudero desconociera las experiencias de los restaurantes populares de Perú, Uruguay o Chile, las cuales habían sido difundidas en distintas instancias de reunión científica panamericana, o no valorara sus aportes en la alimentación de los trabajadores, sino que el interés de Escudero era publicitar la obra del Instituto Nacional de la Nutrición y, en particular, sus refectorios, denominados también *comedores dietéticos*, los cuales ofrecían al paciente enfermo regímenes alimenticios cuidadosamente elaborados por los médicos y dietistas del Instituto, permitiendo que el paciente continuara con sus actividades habituales. En concreto, la obra de los refectorios se diferenciaba de los comedores populares —según Escudero— porque la atención se efectuaba con un menú acorde a las necesidades dietéticas de cada paciente, siendo los criterios biológicos los que primaban, por sobre los económicos.

Sin embargo, aunque en Argentina no se crearon restaurantes populares del mismo tipo que en el resto de los países indicados, la alimentación de los adultos fue objeto de preocupación de ciertas instituciones y, en especial, empresas interesadas en mejorar la condición nutricional de sus empleados. Así, por ejemplo, se organizaron comedores en el Banco de la Nación Argentina, en la Junta para combatir la desocupación, en la Dirección General de Correos y Telégrafos, en Yacimientos Petrolíferos Fiscales, en las Obras Sanitarias de la Nación, junto con las cocinas obreras o populares de congregaciones religiosas, colectividades extranjeras y establecimientos industriales<sup>66</sup>. Las estadísticas indican que en Argentina existían, a fines de la década de 1930, 246 comedores en la ciudad de Buenos Aires, de los cuales un 61,6% eran destinados a la alimentación infantil; un 34,7%, a la de adultos, y un 3,6%, a la de ancianos. En todo el país existían 628 comedores escolares, dependientes del Patronato Nacional de la Infancia, de las municipalidades y de la Comisión Nacional de Ayuda Escolar. El total de comedores a nivel nacional alcanzó la cifra de 1.072, siendo un 85% de ellos gratuitos.

Comparativamente, los datos que presentaban Perú, Chile y Uruguay en cuanto a la cantidad de restaurantes populares son más modestos, porque, es importante insistir, estas modalidades eran distintas y se orientaban a los trabajadores en general, descartando la atención a los menores o madres embarazadas. De hecho, en Chile la principal crítica que se les hizo fue precisamente que se responsabilizaban de la alimentación del trabajador, pero no de la familia. En Lima, entre 1934 y 1941, existieron cuatro restaurantes populares, mientras que en Montevideo, entre 1934 y 1943, se fundaron 45 comedores. En 1943 se extendieron por gran parte del territorio. En Santiago de Chile existieron entre 1936 y 1942 cuatro restaurantes, y 24 en el resto del país.

En cada uno de estos países, la creación de los restaurantes populares se transformó en el programa más representativo de la política de alimentación de los gobiernos y municipios. Ahora bien, ¿qué explica la importancia que tuvieron los restaurantes en esta política diseñada por las autoridades? Muchas naciones sometidas a crisis económicas habían implementado comedores u “ollas de pobres” para alimentar a la población de escasos recursos. La crisis misma de 1929 había hecho aparecer incluso comedores en Alemania y Estados Unidos. En el caso de Sudamérica, Chile había creado albergues y “ollas de pobres” de forma temprana, en 1914, en el contexto de la crisis salitrera,

---

66 Escudero, *La Política Nacional*, 98.

gatillada por la Primera Guerra Mundial<sup>67</sup>. De esta forma, los restaurantes populares evocaban la labor que los gobiernos habían realizado en momentos de crisis, apareciendo como una demostración mucho más que simbólica del interés que tenían las autoridades por enfrentar el fenómeno de la desnutrición. Por ello, cuando la Gran Depresión se instaló en los países de América del Sur, los gobiernos vieron en los restaurantes populares una excelente propaganda de la política social que les interesaba llevar a cabo. Que tres de los cuatro países que conforman este estudio —Uruguay, Perú y Argentina— hayan estado dirigidos por gobiernos autoritarios en el momento de establecerse los restaurantes puede apoyar la idea de que eran parte de una política populista que buscaba legitimar esos gobiernos en un contexto de crisis<sup>68</sup>.

Sin embargo, privilegiar la variable populista puede llevar a desconocer el interés real que tuvieron los médicos, políticos y autoridades en mejorar la condición nutricional de la población trabajadora. El hecho de que los restaurantes populares hayan estado dirigidos a una población trabajadora más amplia, incluidos los empleados y sectores de clase media, se explica por los diagnósticos que se hacían en el contexto de crisis, la cual —se decía— no afectaba sólo a los sectores populares. Para las autoridades del Instituto de Alimentación Científica del Pueblo de Uruguay, por ejemplo, los beneficios de los restaurantes populares debían estar dirigidos a un público más amplio<sup>69</sup>.

En Uruguay y Perú, donde no estaban extendidos los comedores escolares, las autoridades utilizaron los restaurantes populares para lanzar una campaña de alimentación infantil y de cuidado a la madre embarazada. Los diagnósticos eran transversales sobre los alcances de la mortalidad infantil en la región y la importancia de la primera infancia en la evolución biológica del adulto<sup>70</sup>. En Perú, por decreto de agosto de 1936, se dispuso que los restaurantes populares proporcionaran un desayuno gratuito a los escolares pobres y las embarazadas de Lima, creándose para tal efecto un patronato de desayunos gratuitos, con aporte de la filantropía local<sup>71</sup>. En Uruguay se establecieron tres comedores gratuitos destinados a madres y niños, donde recibían, además de alimentación, atención médica y social<sup>72</sup>. En Chile los restaurantes populares no ofrecieron raciones gratuitas ni se ocuparon de la población infantil o embarazada, porque los ministerios de Educación y de Salubridad ya contaban con programas de alimentación escolar y de atención sanitaria a la mujer embarazada, a través de la Ley Madre-Niño, N° 6.236, de 1937.

Este interés por ampliar el público al cual iban dirigidos los restaurantes partía de la evaluación que se hacía sobre sus alcances, los cuales debían tener un factor dinamizador en la recuperación económica, al permitir que los obreros y empleados ahorraran en alimentación (incluida la de sus hijos

---

67 Julio Pinto, “Donde se alberga la revolución: la crisis salitrera y la propagación del socialismo obrero (1920-1923)”, en *Desgarros y utopías en la pampa salitrera. La consolidación de la identidad obrera en tiempos de la cuestión social (1890-1923)* (Santiago: LOM Ediciones, 2007), 183-23. Ángela Vergara, “Los trabajadores chilenos y la Gran Depresión, 1930-1938”, en *La Gran Depresión en América Latina*, coordinado por Paulo Drinot y Alan Knight (México: FCE, 2015), 73-108; Yáñez Andrade, *La intervención social*, 165-223.

68 Para la discusión de esta variable, véase Drinot, *La seducción de la clase obrera*.

69 Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social, *Instituto de Alimentación Científica*, 29.

70 Cada país había creado comités de protección a la infancia, y en 1916 se convocó al Primer Congreso Americano del Niño.

71 Además, existía un refectorio escolar a cargo de la Junta Departamental Pro Desocupados, “donde se le proporciona alimento sano y científicamente calculado a más de mil niños de ambos sexos, pertenecientes a las escuelas fiscales de esta capital”, en “Cerca de 1.300 niños son atendidos en el Refectorio”, *La Crónica*, Lima, 13 de julio, 1934.

72 “Servicio que prestan los distintos comedores”. *Boletín del Instituto Nacional de Alimentación* n.º 1 (1944): 16.

y esposas), y que ese ahorro se destinara a aumentar el consumo de otros productos. Si bien no hubo mayores diferencias entre el servicio que ofrecían los restaurantes populares destinados a los obreros y a los empleados, su ubicación resultó del ejercicio simple de acercar los alimentos a la población que los necesitaba. Los restaurantes para obreros se ubicaron en los sectores populosos de las capitales, y los destinados a los empleados, donde estaban presentes los servicios públicos o comerciales. Sin embargo, otra diferencia salta a la vista: el valor del menú ofrecido al público, lo que se explica por el mejor poder adquisitivo que tenían los empleados y el mayor costo que significaba mantener un restaurante en un sector céntrico de la capital<sup>73</sup>. Más allá de estas diferencias, el objetivo central que compartieron todas las experiencias de restaurantes populares fue ofrecer comida nutritiva y a bajo costo, junto con ser escuelas de educación alimentaria. En este sentido, las autoridades de los distintos países se cuidaron de promover los menús económicos, señalando que habían sido realizados siguiendo las más estrictas recomendaciones de la dietética.

El personal que acompañó la creación de los restaurantes estuvo conformado por un personal responsable de la gestión, y otro, de las actividades operativas. Las dietistas eran las encargadas de proponer los menús diarios, ofreciendo una dieta balanceada y tratando de alcanzar un número de calorías considerado como satisfactorio. Las ecónomas eran las encargadas de la gestión administrativa y de la contabilidad, labor importante al conciliar la escasez de recursos con la demanda. En Uruguay tuvieron un papel importante las visitadoras sociales, dedicadas a fichar a los niños de hasta 12 años que requerían utilizar los comedores, “permaneciendo en el salón durante las comidas, para ejercer una vigilancia beneficiosa para el niño, ayudándole a comer, enseñándole la forma de comportarse en el salón y en la mesa, el modo de usar los cubiertos, etc.”<sup>74</sup>. En cuanto a la infraestructura, hubo una preocupación por ofrecer espacios amplios, higiénicos y decorados con ilustraciones alusivas a la alimentación. Paulo Drinot señala la importancia, en el caso del Perú, de ofrecer un servicio de buen nivel que fuera una alternativa al comercio de origen chino (chifas), criticado por insalubre, y de paso, que reforzara la identidad nacional<sup>75</sup>.

A propósito de lo anterior, una publicación oficial sobre los restaurantes populares en Lima señalaba sobre la infraestructura y equipamiento: “Al formularse los respectivos proyectos, se ha tenido en cuenta el propósito de obtener ambiente confortable, digno e higiénico, que eleve el espíritu de los concurrentes; amplitud que asegure un funcionamiento económico y eficiente distribución capaz de facilitar la inspección de los servicios, la atención de los comensales y el movimiento del personal”<sup>76</sup>. El Instituto Nacional de Alimentación de Uruguay señalaba, con casi idénticas palabras, lo siguiente: “Se ha procurado —dentro de los medios disponibles y de lo que puede lograrse en materia de locales— obtener salones aparentes y adecuados al fin perseguido, a los que se ha dotado de un sobrio y elemental confort higiénico que hace agradable su permanencia en ellos”<sup>77</sup>. Este último aspecto es importante porque el objetivo de los restaurantes era también cambiar los hábitos culturales en torno a la mesa, dándole la importancia y el atractivo que se merece el “acto mecánico

73 Un menú para empleados podía significar entre un 50% y un 100% más caro que el de los obreros.

74 Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social, *Instituto de Alimentación Científica*, 38.

75 Drinot, *La seducción de la clase obrera*, 234.

76 Conferencia del Trabajo de los Estados de América. Delegación Gubernamental Peruana, *Los restaurantes populares del Perú. Contribución al estudio del problema de la alimentación popular* (Santiago: Imprenta Universitaria, 1936), 17.

77 “Finalidades del Instituto”. *Boletín del Instituto Nacional de Alimentación* n.º 2 (1945): 3.

de la nutrición”, como señala el *Boletín del Instituto Nacional de Alimentación*<sup>78</sup>. Hay que recordar que los trabajadores sometidos a extensas y extenuantes jornadas de trabajo debían encontrar en los restaurantes populares espacios propicios para el descanso y la recuperación de las fuerzas, aunque la calidad de los alimentos y su precio seguían siendo aspectos relevantes. En una de las pocas entrevistas que se han encontrado en la prensa sobre las experiencias que tuvieron los trabajadores en los restaurantes, el comensal parecía más interesado en estos dos últimos aspectos:

—“La idea del Gobierno de crear estos establecimientos está muy buena —decía el trabajador— pero aún no se ha cumplido la finalidad para que fueron creados ¿Se subieron los precios? ¿Y qué?... La comida sigue peor, pero dejó constancia que ahora último ha mejorado un poco, pero ‘poco’. Se lleva la manga a la boca y se limpia la saliva de los labios. Se sirve apresuradamente algunas cucharadas de porotos y sigue:

—Es necesario que el Gobierno o quien esté a cargo de este servicio se preocupe en mejorar la calidad de los alimentos a fin de que uno quede ‘a tono y no sólo tibio’, después de almorzar. Además, sale realmente caro, pues se debe tener en cuenta que muchos no tenemos trabajo fijo. Y parece que cuando uno está cesante siente más hambre. Por eso, comida consistente y barata debe ser el lema de la Dirección de los Restaurantes Populares.

Don Alfonso Carvajal se levanta. Se pone el sombrero y se retira apresuradamente, pues a la una debe estar en el trabajo”<sup>79</sup>.

Por último, otra dimensión importante de las que se han señalado en este artículo corresponde a las diferencias y similitudes que tuvieron los menús ofrecidos por los restaurantes populares en los distintos países. En este sentido, es necesario adelantar el hecho de que se debieron conciliar dos aspectos claves: por una parte, ofrecer comida nutritiva que modernizara, al menos en parte, la dieta popular, y por otra, que se adaptara a la oferta alimentaria propia de cada nación. Razón por la cual los países sudamericanos —y latinoamericanos en general— presentaban una dieta tradicional bastante similar, basada en cereales, como el trigo y el maíz, y las papas, a lo que había que agregar la carne y la leche en Uruguay y Argentina. Por el contrario, la modernización de la dieta que habían experimentado los países europeos y Estados Unidos mostraba que se había reducido, entre 1910 y 1930, el consumo de pan y de papas entre un 20% y un 30%, aumentando el de la leche, los huevos y carne, entre un 20% y un 80%, según los países<sup>80</sup>. De esta forma, los restaurantes populares buscaron ofrecer una dieta balanceada, favoreciendo el consumo de leche, huevos, carne, frutas y verduras. Todos los menús a los que se ha tenido acceso intentaron incorporar estos productos, aunque en diferentes cantidades.

En Uruguay, donde la carne y la leche eran la base de la comida popular<sup>81</sup>, los comedores ofrecían 510 cc de leche y 270 gramos de carne al día, con preparaciones como el puchero a la criolla o

78 “Finalidades del Instituto”, 4.

79 “La comida ha mejorado un poco, pero muy poco, expresa obrero que asiste a un restauran popular”, *Frente Popular*, Santiago, 20 de marzo, 1939.

80 Llorens, *El subconsumo de alimentos*, 22-26. Aunque a partir de la década de 1930 la dieta europea comenzó a verse afectada por la crisis económica y las guerras. Véase: Barona, *La medicalización del hambre*, 99-142.

81 Rial, *La alimentación de los sectores*, 10.

el *roast beef* con ensaladas, y además fruta de postre, con un consumo de 4.285 calorías<sup>82</sup>. En Chile, donde la carne, los huevos y la leche eran un lujo que sólo cierto grupo de trabajadores podía darse, los menús buscaron otra fuente de proteínas. El consumo de leche alcanzaba sólo 150 cc diarios, concentrado en el desayuno, y la carne acompañaba en pequeña cantidad el guiso de papas con verduras o los porotos. Los menús incluían salpicón de verduras, cazuela de vacuno (que tenía muchas veces un hueso, más que carne), porotos, papas con tomate, guiso de mote, acompañados con una ensalada y una copa de vino. El postre consistía en frutas o mote con huesillo, además de ofrecer café. Una vez que el Consejo Nacional de Alimentación pasó a controlar los restaurantes populares se buscó estandarizar las recetas, con una oferta calórica que iba entre las 2.500 y 3.500 calorías diarias, distribuidas en el desayuno, el almuerzo y la cena<sup>83</sup>. En Perú, la oferta de los restaurantes consistía en la comida tradicional de raíz colonial con aporte de la inmigración china, como el mondongo, el seco de cabrito, el menestrón, el arroz chaufa, el guiso de verduras y los *palladares* (frijoles) con arroz, aunque no se tiene claridad sobre su oferta calórica<sup>84</sup>.

De esta forma, los restaurantes populares pudieron mostrarse flexibles, más allá del discurso común promovido por la comunidad médica y las autoridades nacionales e internacionales, ante los requerimientos nutricionales exigidos por la ciencia, por una parte, y las necesidades económicas de ofrecer una comida abundante y barata, y que respondiera a las características propias de cada nación, por otra.

## Conclusiones

En este artículo se han presentado los distintos debates y experiencias que se dieron en América del Sur en torno a la alimentación popular. Los vínculos entre la alimentación y la crisis económica de 1929, y la consiguiente Gran Depresión, resultan evidentes a partir del análisis de esos debates, lo cuales estuvieron cruzados por el nacimiento de la nutrición como campo científico. El discurso médico y nutricional apuntó, con un fuerte componente higienista y eugenésico, a la necesidad de regenerar las fuerzas de la nación a través del mejoramiento de la condición nutricional del pueblo.

Se ha puesto énfasis en el debate panamericano que se dio en las distintas instancias de reunión continental, en el entendido de que esos encuentros ayudaron a compartir experiencias, estandarizar acciones en torno a la alimentación y conocer el real estado de la producción, la distribución y el consumo de alimentos. En este sentido, la importancia que se les dio a los restaurantes o comedores populares como parte sustancial de las políticas de alimentación popular de América del Sur se explica, como se ha señalado en este estudio, por el impacto directo e inmediato que su acción podía tener entre los trabajadores urbanos, pero además, porque en estos locales confluyeron prácticas dietéticas, modalidades de gestión de lo social y configuraciones de lo popular-laboral muy novedosas para la época. Los historiadores que se han abocado a estudiar estas modalidades

82 Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social, *Instituto de Alimentación Científica*, 12. La misma publicación agregaba que no habían adoptado regímenes alimentarios de países extranjeros porque en ellos “la carne es un artículo de lujo”, 12.

83 Consejo Nacional de Alimentación, *Regímenes alimenticios para restaurantes económicos* (Santiago: CNA, 1938).

84 “Restaurante popular. Menú del día 10”, *El Comercio*, Lima, 9 de abril, 1934; “Comedor La Providencia”, *La Crónica*, Lima, 1 de julio, 1934.

de intervención alimentaria han destacado tanto los discursos como las prácticas que se dieron en estos locales, que permitieron diferenciarlos tempranamente de los tradicionales comedores de autogestión popular, como de las ollas de pobres que las autoridades locales creaban para enfrentar las diversas crisis económicas.

En el interés también de privilegiar una perspectiva regional y transnacional se han destacado las referencias que se hicieron en distintos países sobre la experiencia compartida de los restaurantes populares, pero asimismo las modalidades particulares que adquirieron en cada uno de ellos, especialmente para conciliar la modernización del consumo y la tradición de cada país.

Los futuros trabajos que se desarrollen sobre la alimentación popular, en el marco de las experiencias regionales y continentales, debieran abocarse a profundizar en al menos tres aspectos: uno, establecer las vinculaciones más estrechas, si las hubo, entre cada uno de los programas implementados en los distintos países; dos, evaluar de mejor forma y con nuevos indicadores el impacto real que tuvieron los programas de alimentación popular en mejorar la condición sanitaria de la población; y, por último, rastrear la continuidad que tuvieron los restaurantes populares luego de 1950, privilegiando los diagnósticos que de ellos hicieron las autoridades, en el marco de futuros programas.

## Bibliografía

### Fuentes primarias

#### Publicaciones periódicas:

1. *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana*. Washington, 1935, 1940.
2. *Boletín del Instituto Nacional de Alimentación*. Montevideo, 1944-1945.
3. *El Comercio*. Lima, 1934
4. *Frente Popular*. Santiago, 1939.
5. *La Crónica*. Lima, 1934.

#### Documentación primaria impresa:

6. Carrillo, Ramón. *El criterio biológico en el reordenamiento de la alimentación en la Argentina*. Buenos Aires: Ministerio de Salud, 1949.
7. Conferencia del Trabajo de los Estados de América. Delegación Gubernamental peruana. *Los restaurantes populares del Perú. Contribución al estudio del problema de la alimentación popular*. Santiago: Imprenta Universitaria, 1936.
8. Conferencia Sanitaria Panamericana. *Actas de la Séptima Conferencia Sanitaria Panamericana de las Repúblicas Americanas*. Washington: OSP, 1925.
9. Consejo Nacional de Alimentación. *Regímenes alimenticios para restaurantes económicos*. Santiago: CNA, 1938.
10. Dragoni, Carlo y Étienne Burnet. *L'alimentation populaire au Chili. Première enquête générale de 1935*. Santiago: Imprenta Universo, 1938.
11. Escudero, Pedro. *La Política Nacional de alimentación en la República Argentina*. Buenos Aires: Instituto Nacional de la Nutrición, 1939.

12. Escudero, Pedro. "La Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación. Síntesis de sus deliberaciones; Conclusiones que se desprenden". *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana* n.º 19 (1940): 331.
13. Guaita, Héctor. "El presupuesto familiar y la alimentación del escolar". En *La Escuela y el problema de la nutrición del escolar*. Buenos Aires: Ministerio de Educación, 1949, 232- 261.
14. Llorens, Emilio. *El subconsumo de alimentos en América del Sur*. Buenos Aires: Editorial Sudamericana, 1942.
15. Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social. *Instituto de Alimentación Científica del Pueblo*. Montevideo: Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social, 1938.
16. Oficina Sanitaria Panamericana. *Undécima Conferencia Sanitaria Panamericana. Acta final*. Washington: OSP, 1944.
17. Oficina Sanitaria Panamericana. *Alimentación: informe de la Comisión de la Oficina Sanitaria Panamericana*. Washington: OSP, 1940.
18. OIT. *Conferencia del Trabajo de los Estados de América miembros de la Organización Internacional del Trabajo. Acta de las sesiones*. Ginebra: OIT, 1936.
19. Poblete, Moisés. *El subconsumo en América del Sur*. Santiago: Editorial Nascimento, 1946.
20. República Oriental del Uruguay. *X Conferencia Sanitaria Panamericana. Informe del delegado del Uruguay Doctor Don Justo González*. Montevideo: Ministerio de Relaciones Exteriores, 1939.
21. Sociedad de las Naciones. *Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación*. Buenos Aires: SDN, 1939.
22. Tixier, Adrien. "Le Développement des assurances sociales en Argentine, au Brésil, au Chili et en Uruguay. I". *Revue internationale du Travail* n.º 5 (1935): 646-676.

## Fuentes secundarias

23. Aguilar, Paula. "Hogares, alimentación y salarios: La encuesta higiénico-económica del Instituto Nacional de la Nutrición". *Avances del Cesor* n.º 13 (2015): 159-180.
24. Aguilar-Rodríguez, Sandra. "Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City". *The Americas* n.º 64 (2007): 177-205.
25. Aguilar-Rodríguez, Sandra. "Nutrition and Modernity. Milk Consumption in 1940s and 1950s Mexico". *Radical History Review* n.º 110 (2011): 36-58, <https://doi.org/10.1215/01636545-2010-025>
26. Barona, Josep L. *La medicalización del hambre. Economía política de la alimentación en Europa, 1918-1960*. Barcelona: Icaria, 2014.
27. Bauer, Arnold. *Goods, Power, History: Latin America's Material Culture*. Cambridge: Cambridge University Press, 2001.
28. Billorou, María José. "El surgimiento de los comedores escolares en la Pampa en crisis". *Quinto Sol* 12 (2008): 175-200, <http://doi.org/10.19137/qs.v12i0.738>
29. Bourges, Héctor, José Bengoa y Alejandro O'Donnell. *Historias de la nutrición en América Latina*. Caracas: Sociedad Latinoamericana de Nutrición/Fundación Cavendes/Cesni/Incmsnz, 2003, <[http:// www.slan.org.mx/docs/http://www.slan.org.mx/docs/HistNut\\_SLAN.pdf](http://www.slan.org.mx/docs/http://www.slan.org.mx/docs/HistNut_SLAN.pdf)>
30. Boyce, Robert. *The Great Interwar Crisis and the Collapse of Globalization*. Londres: Palgrave Macmillan, 2009.
31. Bulmer-Thomas, Víctor. *La historia económica de América Latina desde la Independencia*. México: FCE, 2010.

32. Cueto, Marcos. *El valor de la salud: historia de la Organización Panamericana de la Salud*. Washington: OPS, 2004.
33. Drinot, Paulo y Alan Knight, coordinadores. *La Gran Depresión en América Latina*. México: FCE, 2015.
34. Drinot, Paulo. "Food, Race and Working-class Identity: Restaurantes Populares and Populism in 1930s Peru". *The Americas* n.º 62 (2005): 245-270.
35. Drinot, Paulo. *La seducción de la clase obrera. Trabajadores, raza y formación del Estado peruano*. Lima: IEP, 2016.
36. Gaggero, Horacio y Alicia Garro. "La política de seguridad social peronista". En *Sueños de bienestar en la Nueva Argentina. Estado y políticas públicas durante el peronismo, 1946-1955*, editado por Patricia Berrotarán, Aníbal Jáuregui y Marcelo Rougier. Buenos Aires: Imago-Mundi, 2004, 175-191.
37. Gómez, Juan Carlos. "Crisis, hambre y socialismo: Chile, 1931-1932". *Andes* n.º 7 (1988): 101-159.
38. Henríquez, Rodrigo. *En "estado sólido". Políticas y politización en la construcción estatal. Chile, 1920-1950*. Santiago: Ediciones Universidad Católica, 2014.
39. Hora, Roy. "La Gran Depresión en la sociedad argentina". En *La Gran Depresión en América Latina*, coordinado por Paulo Drinot y Alan Knight México: FCE, 2015, 37-72.
40. INE. *Chile XI Censo de Población, 1940*. Santiago: Celade, 1940.
41. Inness, Sherrie A., directora. *Kitchen Culture in America: Popular Representations of Food, Gender, and Race*. Filadelfia: University of Pennsylvania Press, 2001.
42. Iriye, Akira. *Global Community. The Role of International Organizations in the Making of the Contemporary World*. Berkeley: California University Press, 2002.
43. Jacob, Raúl. *El Uruguay de Terra, 1931-1938. Una crónica del terrorismo*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental, 1983.
44. López, Laura y Susana Poy. "Historia de la nutrición en Argentina: nacimiento, esplendor y ocaso del Instituto Nacional de Nutrición". *Diaeta* n.º 30 (2012): 39-46.
45. Medina, Ernesto y, Ana Kaempffe. "Tendencias y características de la mortalidad chilena, 1970-2003". *Revista Médica de Chile* n.º 135 (2007): 240-250.
46. Milanés, Natalia. *Cuando los trabajadores salieron de compras. Nuevos consumidores, publicidad y cambio cultural durante el primer peronismo*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2014.
47. Miranda, Marisa y Gustavo Vallejo, compiladores. *Darwinismo social y eugenesia en el mundo latino*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2005.
48. Morse, Robert. *Encuestas sobre el consumo de alimentos y la nutrición en las Américas. Resultados y métodos*. Buenos Aires: OIT, 1942.
49. Oddone, Juan. *El Uruguay en los años 1930*. Montevideo: Fundación de Cultura Universitaria, 1989.
50. Pastoriza, Elisa. *Las puertas al mar. Consumo, ocio y política en Mar del Plata, Montevideo y Viña del Mar*. Buenos Aires: Editorial Biblos, 2002.
51. Pernet, Corinne. "Developing Nutritional Standards and Food Policy: Latin American Reformers between the ILO, the League of Nations Health Organization, and the Pan-American Sanitary Bureau". En *Globalizing Social Rights. The International Labour Organization and beyond*, dirigido por Sandrine Kott y Joëlle Droux. Ginebra: OIT, 2013.
52. Pernet, Corinne. "L'OIT et la question de l'alimentation en Amérique latine (1930-1950)". En *L'Organisation internationale du travail. Origine, développement, avenir*, dirigido por Isabel Lespignet-Moret y Vincent Viet. Rennes: Presses Universitaires de Rennes, 2011.

53. Pernet, Corinne. "Nourishing the Working Class: The International Labor Organization and the Expansion of Latin American Welfare States". En *Globalizing Social Rights. The International Labour Organization and Beyond*, dirigido por Sandrine Kott y Joëlle Droux. Londres: Routledge, 2012.
54. Pilcher, Jeffrey. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ediciones de la Reina Roja/Conaculta/Ciesas, 2001.
55. Pinto, Julio. "Donde se alberga la revolución: la crisis salitrera y la propagación del socialismo obrero (1920-1923)". En *Desgarros y utopías en la pampa salitrera. La consolidación de la identidad obrera en tiempos de la cuestión social (1890-1923)*. Santiago: Lom Ediciones, 2007, 183-231.
56. Pío Martínez, Juan. "La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX". *Relaciones* n.º 133 (2013): 225-255.
57. Pohl-Valero, Stefan. "'La raza entra por la boca': Energy, Diet, and Eugenics in Colombia, 1890-1940". *Hispanic American Historical Review* n.º 94 (2014): 455-486, <https://doi.org/10.1215/00182168-2694318>
58. Pohl-Valero, Stefan. "Alimentación, raza, productividad y desarrollo. Entre problemas sociales, nacionales y políticas nutricionales internacionales, Colombia, 1890-1950". En *Aproximaciones a lo local y lo global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea*, dirigido por Gisela Mateos y Edna Suárez-Díaz. México: Centro de Estudios Filosóficos, Políticos y Sociales Vicente Lombardo Toledano, 2016, 115-154.
59. Rial, Juan. *Estadísticas históricas del Uruguay, 1850-1930*. Montevideo: CIESU, 1980.
60. Rial, Juan. *La alimentación de los sectores populares en Montevideo en las primeras décadas del siglo XX* [Documento de trabajo n.º 62]. Montevideo: CIESU, 1984.
61. Rodríguez, Javier. *La Economía Política de la desigualdad de ingreso en Chile, 1850-2009*. Santiago: Dibam, 2017.
62. Stawski, Martín. "El populismo paralelo: política social de la Fundación Eva Perón". En *Sueños de bienestar en la Nueva Argentina. Estado y políticas públicas durante el peronismo, 1946-1955*, editado por Patricia Berrotarán, Aníbal Jáuregui y Marcelo Rougier. Buenos Aires: Imago-Mundi, 2004, 193-227.
63. Stepan, Nancy. *"The Hour of Eugenics": Race, Gender, and Nation in Latin America*. Nueva York: Cornell University Press, 1991.
64. Tixier, Adrien. "Le Développement des assurances sociales en Argentine, au Brésil, au Chili et en Uruguay. I". *Revue Internationale du Travail* n.º 5 (1935): 646-676.
65. Vargas, Joel. "Alimentar el cuerpo social: ciencia, dieta y control en México durante el Porfiriato". México, Tesis de maestría, Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.
66. Vargas, Joel. "Entre la nación y el mundo: la nutrición en México en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre alimentación de 1943". En *Cuestión social, políticas sociales y construcción del Estado social en América Latina, siglo XX*, editado por Fernando Remedi y Mario Barbosa. México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2014, 175-192.
67. Vergara, Ángela. "De la higiene industrial a la medicina del trabajo: la salud de los trabajadores en América Latina, 1920-1970". En *Ampliando miradas. Chile y su historia en un tiempo global*, editado por Fernando Purcell y Alfredo Riquelme. Santiago: Ril Editores, 2009, 215-234.
68. Vergara, Ángela. "Los trabajadores chilenos y la Gran Depresión, 1930-1938". En *La Gran Depresión en América Latina*, coordinado por Paulo Drinot y Alan Knight. México: FCE, 2015, 73-108.

69. Yáñez Andrade, Juan Carlos. “Alimentación abundante, sana y barata. Los restaurantes populares en Santiago (1936-1942)”. *Cuadernos de Historia* n.º 45 (2016): 117-142, <http://doi.org/10.4067/S0719-12432016000200005>
70. Yáñez Andrade, Juan Carlos. “El problema de la alimentación: un enfoque desde las encuestas de nutrición. Chile, 1928-1938”. *Am. Lat. Hist. Econ* n.º 1 (2017): 66-97, <http://doi.org/10.18232/alhe.v24i1.754>
71. Yáñez Andrade Juan Carlos. *La intervención social en Chile, 1907-1932*. Santiago: Ril Editores, 2008.
72. Zárata, María Soledad. “Alimentación y previsión biológica: La política médico-asistencial de Eduardo Cruz-Coke”. En *Medicina preventiva y medicina dirigida*, editado por Eduardo Cruz-Coke. Santiago: Dibam, 2012, ix-xv.



### Juan Carlos Yáñez Andrade

Académico de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Valparaíso (Chile) e investigador del Centro de Investigación en Innovación, Desarrollo Económico y Políticas Sociales (CIDEP-UV). Profesor de Historia y Geografía de la Universidad Católica Silva Henríquez (Chile), Magíster en Historia de la Universidad de Santiago (Chile), Máster en Ciencias Sociales y Doctor en Historia de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (Francia). Es miembro del grupo de investigación *Red de Estudios Históricos y Sociales de la Nutrición y Alimentación en América Latina* (REHSNAL). Entre sus publicaciones más recientes se encuentran: *La OIT en América del Sur. El comunismo y los trabajadores chilenos (1922-1932)* (Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado, 2016); “Alimentación abundante, sana y barata. Los restaurantes populares en Santiago (1936-1942)”. *Cuadernos de Historia* n.º 45 (2016): 117-142, <http://doi.org/10.4067/S0719-12432016000200005>; y “El problema de la alimentación: un enfoque desde las encuestas de nutrición. Chile, 1928-1938”. *Am. Lat. Hist. Econ* n.º 1 (2017): 66-97, <http://dx.doi.org/10.18232/alhe.v24i1.754>. [juancarlos.yanez@uv.cl](mailto:juancarlos.yanez@uv.cl)