

HISTORIA Y SOCIEDAD

Revista Historia y Sociedad

ISSN: 0121-8417

revhisys_med@unal.edu.co

Universidad Nacional de Colombia
Colombia

Yáñez-Andrade, Juan-Carlos

Nutriendo al trabajador y mejorando la producción. Los programas de alimentación en la
gran industria chilena (1920-1950)

Revista Historia y Sociedad, núm. 38, enero-junio, 2020, pp. 124-153

Universidad Nacional de Colombia

Medellín, Colombia

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=380370404006>

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



Sistema de Información Científica

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

Nutriendo al trabajador y mejorando la producción. Los programas de alimentación en la gran industria chilena (1920-1950)*

Juan-Carlos Yáñez-Andrade**

DOI: <http://dx.doi.org/10.15446/hys.n38.73602>

Resumen | El presente artículo analiza los programas y acciones que desarrollaron las empresas asociadas a la gran industria chilena para mejorar la condición nutricional de la población trabajadora, con el objetivo de enfrentar las enfermedades profesionales y mejorar los rendimientos productivos de los trabajadores. Es de especial interés conocer el papel que tuvo la familia y la mujer en su calidad de madre y esposa para transmitir los valores asociados a la correcta alimentación. Las fuentes disponibles para el estudio son los escritos de médicos que abordaron la temática de la alimentación, en especial en el ámbito laboral, las encuestas de nutrición desarrolladas entre fines de la década de 1920 y comienzos de los años de 1940, y las publicaciones de los Departamentos de Bienestar Social de las distintas empresas estudiadas.

Palabras clave | alimentación; nutrición; producción; Chile; bienestar; siglo XX.

Nourishing the Worker and Improving Production. Food Programs in Large-scale Chilean Industry (1920-1950)

Abstract | This article analyzes the programs and actions developed by large-scale industrial plants to improve the nutritional conditions of the working class, with the aim of tackling occupational diseases and improving the productive performance of workers. Special interest is taken on knowing the role played by the family and women in their role as mothers and wives in transmitting the values associated with proper nutrition. The sources available for the study are the writings of physicians who addressed the issue of

***Recibido:** 19 de julio de 2018 / **Aprobado:** 2 de abril de 2019 / **Modificado:** 11 de noviembre de 2019. Este artículo es resultado del proyecto posdoctoral financiado por el Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico de Chile (Fondecyt) no. 3160471 y titulado “Inequidad alimentaria y estándar de vida. Las políticas de alimentación popular en el Chile de entre guerra: 1920-1950”. Se agradece a los evaluadores por sus sugerencias y aportes que ayudaron a mejorar el texto original.

** Doctor en Historia por la École des Hautes Études en Sciences Sociales (París, Francia). Académico de la Universidad de Valparaíso (Valparaíso, Chile), Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Escuela de Administración Hotelera y Gastronómica  <http://orcid.org/0000-0003-0317-3292>  juancarlos.yanez@uv.cl



Cómo citar / How to Cite Item: Yáñez-Andrade, Juan-Carlos. “Nutriendo al trabajador y mejorando la producción. Los programas de alimentación en la gran industria chilena (1920-1950)”. *Histórica y Sociedad*, no. 38 (2020): 124-153. <http://dx.doi.org/10.15446/hys.n38.73602>

nutrition, especially in the workplace, the nutrition surveys developed between the late 1920s and the early 1940s, and the publications of the Social Welfare Departments of the different companies studied.

Keywords | feeding; nutrition; production; Chile; welfare; 20th century.

Nutrindo o trabalhador e melhorando a produção. Os programas alimentares na grande indústria chilena (1920-1950)

Resumo | Este artigo analisa os programas e ações desenvolvidos pelas empresas associadas à grande indústria chilena para melhorar o estado nutricional da população trabalhadora, com o objetivo de combater as doenças ocupacionais e melhorar o desempenho produtivo dos trabalhadores. Interesse especial é saber o papel desempenhado pela família e pela mulher como mãe e esposa para transmitir os valores associados à nutrição adequada. As fontes disponíveis para o estudo são os escritos de médicos que abordaram a questão da nutrição, especialmente no local de trabalho, as pesquisas de nutrição desenvolvidas entre o final da década de 1920 e início dos anos 1940, e as publicações dos Departamentos de Assistência Social das diferentes empresas estudadas.

Palavras-chave | alimentação; nutrição; produção; Chile; bem-estar; século XX.

Introducción

Con el objetivo de poner de relieve las medidas que promovió el empresariado en materia de alimentación y nutrición, el presente artículo busca estudiar las acciones implementadas en Chile entre 1920 y 1950 por algunas empresas representativas de la gran industria –especialmente las vinculadas a la minería del carbón, del cobre y del salitre, así como la de cemento y de papeles y cartones– para mejorar la condición nutricional de sus trabajadores. Estas medidas se enmarcan en el amplio registro de programas impulsado por la gran industria en el contexto de lo que se ha dado en llamar “paternalismo industrial”, identificando la alimentación como un aspecto central en los sistemas de control aplicados por la gestión del personal. Dicho de otro modo, que las grandes empresas se hayan interesado en lo que comían sus operarios, formaba parte del mismo género de preocupaciones que se tenía por el uso del tiempo, los compromisos con la producción o la presencia de ideologías de “disolución social”, en un contexto donde el empresariado buscaba ofrecer bienestar social a cambio de orden. El interés que éste tenía en aumentar la producción encontró en los postulados de la ciencia de la nutrición los elementos necesarios para intervenir en la dieta de los trabajadores, reconociendo la importancia que tenía una dieta nutritiva para enfrentar los esfuerzos físicos y las enfermedades.

El movimiento obrero pretendía mejorar la nutrición y las condiciones de acceso a los alimentos de primera necesidad. Desde comienzos del siglo XX las huelgas habían presentado petitorios sobre el alza en el costo de la vida, medidas que regularan los precios y un programa de apoyo a la producción y distribución de alimentos¹. En 1919, sectores obreros organizados de Santiago conformaron la Asamblea Obrera de Alimentación Nacional, la cual llevó a cabo una serie de movilizaciones en el contexto de la crisis de la industria salitrera, sintetizando un conjunto de demandas que los sectores obreros habían elevado a las autoridades durante décadas².

La alimentación se ha convertido en un campo de gran proyección para los historiadores preocupados en indagar sobre el consumo y los niveles de bienestar. Indicadores como la esperanza de vida, las tasas de mortalidad y morbilidad, además de la talla y el peso, aparecen vinculados a condiciones de producción, distribución y acceso a los alimentos que explica en parte la mejora sustancial que ha experimentado la humanidad en las últimas décadas en relación con estos indicadores³. Los investigadores de habla hispana han hecho estudios que buscan establecer la relación entre la alimentación y el mejoramiento de las condiciones de vida, particularmente enmarcados en la historia antropométrica⁴. La necesidad de profundizar los conocimientos sobre alimentación en el marco de los Food Studies, obliga a hacer abordajes interdisciplinarios que den cuenta de las dinámicas culturales, los programas de intervención gubernamental, la evolución de la ciencia, entre otros complejos procesos, en especial si se considera que con el desarrollo del capitalismo y del Estado moderno aparece el *cuerpo de la nación* como objeto de interés y de intervención, donde coinciden, con diversidad de propuestas, tanto los agentes del Estado como los del mercado⁵.

1. Para un seguimiento de tales demandas obreras, ver, entre otros, Crisóstomo Pizarro, *La huelga obrera en Chile, 1890-1970* (Santiago de Chile: Sur, 1986); Sergio Grez, “El escarpado camino hacia la legislación social: debates, contradicciones y encrucijadas en el movimiento obrero y popular (Chile: 1901-1924)”, *Cuadernos de Historia*, no. 21 (2001): 119-182.

2. Patricio de Diego-Maestri, Luis Peña y Claudio Peralta, *La Asamblea Obrera de Alimentación Nacional: un hito en la historia de Chile* (Santiago de Chile: Universidad Academia de Humanismo Cristiano, 2002).

3. Robert W. Fogel, *Escapar del hambre y la muerte prematura. 1700-2100* (Madrid: Alianza, 2009).

4. Xavier Cussó, “El estado nutricional de la población española, 1900-1970. Análisis de las necesidades y disponibilidades de nutrientes”, *Historia Agraria*, no. 36 (2005): 329-358; Josep Pujol-Andreu y Xavier Cussó, “La transición nutricional en Europa occidental, 1865-200: una nueva aproximación”, *Historia Social*, no. 80 (2014): 133-155; José-Miguel Martínez, “La talla de los europeos, 1700-2000: ciclos, crecimiento y desigualdad”, *Investigaciones de Historia Económica* 8, no. 3 (2012): 176-187; Javier Núñez y Graciela Pérez, “Trends in Physical Stature across Socioeconomic Groups of Chilean Boys, 1880-1997”, *Economics and Human Biology*, no. 16 (2015): 100-114, <https://doi.org/10.1016/j.ehb.2013.12.008>; Moramay López-Alonso, *Estar a la altura. Una historia de los niveles de vida en México, 1850-1950* (Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2015).

5. Algunas investigaciones enmarcadas en los estudios de la gubernamentalidad y de la ciencia han puesto énfasis en la importancia del cuerpo social o de la nación en la implementación de programas de intervención social, entre ellos, la alimentación. Ver, por ejemplo, Paulo Drinot, *La seducción de la clase obrera: trabajadores, raza y la formación del Estado peruano* (Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 2016); Joel Vargas, *Alimentar el cuerpo social: ciencia, dieta y control en México durante el Porfiriato* (tesis de maestría, Universidad Autónoma de México, 2011); Enrique Ochoa, *Feeding Mexico: the Political Uses of Food Since 1910* (Wilmington: Scholarly Resources, 2000).

Las perspectivas transnacionales han permitido entender las preocupaciones que tuvo a nivel global la alimentación de la población en el marco del desarrollo del higienismo y de una creciente centralización por parte del Estado de los servicios sanitarios⁶. El marco institucional se desarrolló a partir de la creación de los primeros departamentos de alimentación e institutos de nutrición que cumplieron funciones de asesoría a los gobiernos en materia de nutrición⁷. Además, hacia la década de 1930 surgió una primera generación de médicos interesados en las variables sociales y económicas de la salud, en lo que se ha dado en llamar medicina social, quienes tuvieron un discurso crítico sobre las causas más estructurales de los problemas que tenía la población para acceder a la alimentación⁸.

Las investigaciones sobre el paternalismo industrial han tenido un importante desarrollo en los últimos años en América Latina, permitiendo renovar la historia de la empresa, de la industrialización y de las políticas de bienestar, entre otros tópicos⁹. Sin embargo, los historiadores se han interesado en estudiar los mecanismos de control paraestatal que promovieron los empresarios entre sus trabajadores o los beneficios sociales y sanitarios que tuvieron antes de la existencia del Estado Social, descuidando aspectos claves como los programas de alimentación implementados al interior de la gran industria¹⁰.

Si uno de los objetivos explícitos del paternalismo industrial era garantizar el compromiso de los trabajadores con la producción, siendo excelentes operarios, buenos esposos y padres de familia, un elemento esencial del proyecto empresarial era asegurar una correcta alimentación y nutrición del personal, evitando con ello el deterioro de las fuerzas físicas –y eventualmente morales– y aumentando de paso la producción. Si bien existen algunas investigaciones que han indagado en las reglamentaciones al interior de

6. Josep Barona, *La medicalización del hambre. Economía política de la alimentación en Europa, 1918-1960* (Barcelona: Icaria, 2014); Corinne Pernet, “L’OIT et la question de l’alimentation en Amérique latine (1930-1950)”, en *L’Organisation internationale du travail. Origine, développement, avenir*, dirs. Isabel Lespinet-Moret y Vincent Viet (Rennes: Presse Universitaire de Rennes, 2011), 167-177; 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 (2019): 69-91, <http://dx.doi.org/10.7440/histcrit71.2019.04>

7. José Buschini “La alimentación como problema científico y objeto de políticas públicas en la Argentina: Pedro Escudero y el Instituto Nacional de la Nutrición, 1928-1946”, *Apuntes*, no. 79 (2016): 129-156; Joel Vargas, “La construcción del Instituto Nacional de Nutriología en México: conexiones locales y globales”, en *Aproximaciones a lo local y global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea*, comps. Gisela Mateos y Edna Suárez (Ciudad de México: Centro de Estudios Vicente Lombardo Toledano, 2016), 155-182.

8. María-Soledad Zárate, “Alimentación y previsión biológica: la política médico-asistencial de Eduardo Cruz-Coke”, en *Medicina preventiva y medicina dirigida*, Eduardo Cruz-Coke (Santiago de Chile: Cámara Chilena de la Construcción - Pontificia Universidad Católica de Chile - Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, 2012), LI.

9. Ver, por ejemplo, el número especial de la revista *Avances del Cesor* sobre el paternalismo industrial en América Latina, en particular la introducción al dossier de Silvia Simonassi y Laura Badaloni, “Trabajadores, empresas y comunidades urbanas: reflexiones introductorias”, *Avances del Cesor*, no. 10 (2013): 101-111.

10. En el caso de Chile, véase la reciente compilación sobre paternalismo industrial de Enzo Videla, Hernán Venegas y Milton Godoy, eds., *El orden fabril. Paternalismo industrial en la minería chilena. 1900-1950* (Santiago de Chile: América en Movimiento, 2016).

las industrias y faenas productivas que prohibían la ingesta de algunos productos, como el alcohol, no existen mayores estudios que aborden las medidas que incentivaron el consumo de ciertos alimentos¹¹.

El presente artículo se organiza en tres secciones. En primer lugar, se abordan los problemas, debates e iniciativas que se dieron en Chile en torno de la alimentación y nutrición, especialmente a partir de la década de 1930 cuando se convocó al Primer Congreso de Alimentación Popular por parte de la comunidad médica de la ciudad de Valparaíso, dando origen a los primeros debates científicos sobre el tema. En esta sección se busca dar a conocer las encuestas de nutrición desarrolladas en Chile y la información que entregan acerca de la ingesta calórica y el tipo de que tenían los trabajadores. En la segunda sección se analizan las acciones que implementaron las grandes industrias en materia de alimentación y nutrición, bajo el paraguas conceptual del paternalismo industrial, poniendo énfasis en el papel que cumplió el consumo de alimentos en el discurso sanitario y en las prácticas culturales, en especial, con el propósito de garantizar el compromiso de los trabajadores con la producción, reforzando de paso un modelo de familia que legitimaba el rol del hombre como proveedor y de la mujer como responsable del hogar. Por último, se profundiza en los postulados que vinculaban la alimentación con el mejoramiento de la raza y el aumento del rendimiento productivo. Si bien no se disponen hasta el momento de estudios realizados por las empresas sobre el impacto que tuvo en la producción el mejoramiento de la nutrición de los obreros, las fuentes analizadas muestran un interés creciente por intervenir en aquellos factores que explicaban el ausentismo laboral, las enfermedades profesionales y el desgaste físico.

La presente investigación analítico-descriptiva, está basada en una exhaustiva recopilación de fuentes primarias y secundarias que permiten analizar los principales programas implementados por las empresas estudiadas con la finalidad de mejorar la nutrición de los trabajadores. Se busca vincular analíticamente los discursos sobre el valor de los alimentos nutritivos o protectores –como leche, huevos frutas y verduras–, con la formación de un hogar bien constituido –donde los roles de esposo proveedor y esposa dueña de casa se fortalecen– y el interés que muestra el empresariado por aumentar la productividad, en un marco donde la ciencia de la nutrición comenzaba a ofrecer las herramientas analíticas y operativas para orientar el consumo de la población.

Las fuentes disponibles para el estudio provienen fundamentalmente de escritos de médicos que abordaron la temática de la alimentación, en especial en el ámbito laboral, junto a las encuestas de nutrición desarrolladas entre fines de la década de 1920 y comienzos de los años

11. Existen dos recientes trabajos que abordan algunas iniciativas dispersas sobre alimentación por parte del empresariado chileno. Ángela Vergara, “Precios fijos y raciones de la Anaconda Copper Company en Chile entre 1932 y 1958”, *Investigaciones de Historia Económica* 8, no. 3 (2012): 135-143, <https://doi.org/10.1016/j.ihc.2012.04.002>; Enzo Videla y Hernán Venegas, “Intervención sanitaria y calidad de vida. Experiencia cotidiana en complejos socio industriales chilenos. 1920-1950”, *Revista Tiempo Histórico*, no. 13 (2016): 135-156.

de 1940. Para conocer las acciones promovidas desde las grandes industrias se utilizaron los periódicos o revistas de dichas empresas, las que difundían actividades e información vinculadas a la labor de los Departamentos de Bienestar Social, junto con folletos y notas de prensa.

El problema de la alimentación y nutrición en Chile

Diversos estudios han demostrado que la preocupación por la alimentación por parte de las autoridades se inició a comienzos de la década de 1930, por efecto de la crisis económica de 1929 y la posterior Gran Depresión, siendo Chile el país más afectado de América Latina¹². Si bien eran antiguas las campañas de promoción del consumo de leche, en especial, en lactantes y embarazadas¹³, la alimentación no había sido objeto por parte del Estado de un plan integral. A esta preocupación ayudó el gremio médico que comenzó a estudiar los problemas de subalimentación crónica de la población trabajadora, llevando a cabo las primeras encuestas de nutrición e implementación de programas de alimentación dirigido en especial a la población materno-infantil¹⁴.

En el marco del desarrollo de las perspectivas higienistas, los médicos promovieron el cuidado en el consumo de alimentos a través de las cartillas de higiene, las cuales se transformaron en instancias de divulgación de un saber médico y guía técnica para las personas en el ámbito de la sanidad¹⁵. Sin embargo, a partir de la década de 1930, con el desarrollo de la medicina social, los médicos comenzaron a incorporar la dimensión social en los diagnósticos sobre la alimentación, estudiando las prácticas culturales asociadas con las formas de consumo, el problema de la conformación familiar, el salario de los trabajadores, así como las modalidades de producción y de distribución de los alimentos. Un hito fundacional en el interés del gremio médico por el tema de la alimentación fue la convocatoria al Primer Congreso de Alimentación Popular llevado a cabo en la ciudad de Valparaíso en 1931, cuyas conclusiones apuntaron a promover mejoras en la producción y distribución de los alimentos, la promoción de cursos de economía doméstica y restaurantes populares, entre otras medidas¹⁶.

12. Paulo Drinot y Alain Knight, *La Gran Depresión en América Latina* (Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2015).

13. Xaviera Salgado, “‘La leche fortalece y dignifica. La leche es sangre blanca que rejuvenece’. El problema de la leche y la Ley de Pasteurización Obligatoria (1930-1935)”, en *Gobernar es alimentar. Discursos, legislación y políticas de alimentación popular. Chile, 1900-1950*, comp. Juan-Carlos Yáñez (Valparaíso: América en Movimiento, 2018), 83-101.

14. Claudia Deichler, *Historia y alimentación popular. Dos décadas de lucha médica contra la desnutrición en el Chile urbano, 1930-1950* (Santiago de Chile: Ministerio de Salud, 2016).

15. Demetrio Salas, *Cartilla de la alimentación* (Santiago de Chile: Restaurant Naturista, 1932).

16. Juan-Carlos Yáñez, “Primer congreso sobre la nutrición de los estratos pobres de la población: hacia una historia de la alimentación y nutrición en Chile (1931)”, *Revista Chilena de Nutrición*, no. 3 (2016): 321-324, <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182016000300014>

Las encuestas nutricionales que llevaron a cabo los médicos durante los años de 1930 y 1940 ayudaron a diagnosticar de manera científica la malnutrición de la población trabajadora, dando cuenta de la importancia que tenían los alimentos en el presupuesto familiar y el poco consumo de los alimentos llamados protectores¹⁷. Las encuestas en general mostraron registros muy bajos de consumo de calorías, alcanzando promedios de 2200 calorías, aunque disminuían dependiendo del número de integrantes por familia y la cantidad de niños menores de catorce años. Un registro extremadamente bajo aparece en la encuesta de Ángel Rodas para la ciudad de Chillán –sector semi urbano ubicado a 400 km al sur de la capital– con un promedio de 1832 calorías, lo que se explica por las altas tasas de pobreza existentes y una vida rural donde una parte del consumo no era posible calcularlo y que presentaba un déficit crónico de proteínas¹⁸. Una encuesta de rango medio que ofrece un consumo 2500 calorías corresponde a la aplicada por el médico Ramón González a 90 familias obreras de Santiago de Chile. Sin embargo, la ingesta decía en aquellas familias integradas por más de cinco miembros y donde tenían hijos menores de 14 años¹⁹. El médico Julio Santa María aplicó una encuesta en la Refinería de Azúcar de Viña del Mar, obteniendo un consumo promedio de 3275 calorías por día, una cifra mayor a la media de las encuestas del periodo, lo que se explica porque analizó la situación de un sector favorecido de la clase obrera, con un alto salario y beneficiado por la política de bienestar de la empresa²⁰.

La encuesta de los funcionarios de la Sociedad de las Naciones –Carlo Dragoni y Etienne Burnet de 1935– fue importante por sus alcances nacionales y porque estableció de manera directa la vinculación entre ingreso e ingesta calórica²¹. El consumo promedio alcanzaba las 2357 calorías, y se identificaba el ingreso que iba entre 3 y 3,99 pesos como el punto de diferenciación entre subalimentación y alimentación, es decir, una ración básica de 2.00 calorías. En 1941 se publicó un estudio médico-social del Departamento de Previsión del Ministerio de Salubridad, a cargo del médico Manuel de Viado, la cual entrega antecedentes sobre el régimen alimenticio de los trabajadores del mineral de cobre de Potrerillos, sector semi-árido del norte de Chile²². Se describe el sistema de ventas de las pulperías, con artículos como carne, pan, harina, vino, azúcar, leche, té, papas y arroz en general, donde el aprovisionamiento de frutas y verduras “constituye el problema más serio de todo”,

17. Una síntesis de estas encuestas en Juan-Carlos Yáñez, “El problema de la alimentación: un enfoque desde las encuestas de nutrición. Chile, 1928-1938”, *América Latina en la Historia Económica*, no. 1 (2017): 66-97, <http://dx.doi.org/10.18232/alhe.v24i1.754>

18. Ángel Rodas, “Algunos aspectos de la alimentación popular en Chillán”, *Revista de Medicina y Alimentación*, no. 6 (1937): 271-276.

19. Ramón González, “Cómo se alimenta la familia obrera en Santiago”, *Revista de Medicina y Alimentación*, no. 1 (1935): 15-25.

20. Julio Santa-María, *La alimentación de nuestro pueblo* (Santiago de Chile: Talleres de San Vicente, 1935).

21. Carlo Dragoni y Etienne Burnet, *L'alimentation populaire au Chili* (Santiago de Chile: Imprenta Universo, 1938).

22. Manuel de Viado, *Informe sobre la Comisión Oficial al Mineral de Cobre de Potrerillos* (Santiago de Chile: Departamento de Previsión Social, 1941).

debiendo ser trasladadas desde la localidad de Coquimbo a 55 km de distancia²³. El pescado, pese a la cercanía de la localidad con los puertos, no se consumía.

Todas estas encuestas son importantes para identificar la dieta característica del trabajador chileno, la cual se centraba en el alto consumo de cereales y papas, con déficits de vitaminas y minerales y ausencia casi absoluta de los alimentos llamados protectores, como la leche, huevos, frutas y verduras. La comida principal era el almuerzo, el cual consistía en guisos de frijoles, papas, maíz, tomates, entre otros, junto con la cazuela de vacuno. El charquicán, guiso que mezclaba algo de carne, con papas y verduras era muy popular en la zona centro-sur. El pescado se consumía sólo en localidades costeras del norte y sur del país.

Los llamados “restaurantes populares” o económicos no fueron una modalidad muy extendida antes de la década de 1930 pero sirvieron para ofrecer una respuesta a la población que necesitaba tener una alimentación nutritiva y a bajo costo. Desarrollados a partir de mediados de esa década de acuerdo con el modelo implementado en Perú²⁴ –en el marco de su difusión en la Primera Conferencia Interamericana del Trabajo organizada por la Organización Internacional del Trabajo en Santiago de Chile en enero de 1936–, su gestión inicial dependió de los municipios para luego ser administrados centralizadamente por el Servicio de Restaurantes Populares dependiente del Consejo Nacional de Alimentación creado en 1937²⁵. Los regímenes económicos que ofrecían estos establecimientos permiten dar cuenta de una dieta estandarizada y los requerimientos energéticos necesarios para desempeñar trabajados de baja, mediana y alta intensidad. Los servicios ofrecidos incluían desayuno, almuerzo y cena, con una ingesta que iba entre 2540 (empleados) y 3540 calorías (trabajo intenso). El desayuno incluía una taza de café con leche, una porción de azúcar y un sándwich. El almuerzo comprendía un menú con distintos tipos de guisos –frijoles, papas con tomates, cazuela de vacuno o maíz cocido–, junto con una porción de pan, vino, té o café y un postre de frutas. La cena incluía lo mismo del almuerzo.

Hacia fines de los años de 1940, la población más pobre seguía consumiendo cuatro comidas diarias, siendo la comida fuerte la del almuerzo, mientras que la de la noche era un “recalentamiento de lo servido en el almuerzo”²⁶. La alimentación, a decir del médico Julio Santa-María, continuaba siendo familiar, aunque algunas empresas y organismos públicos comenzaban a ofrecer servicios de alimentación. Las preparaciones tipo caldos, cazuelas o cocidos, eran muy populares, aunque no permitían el mejor rendimiento nutritivo de los alimentos y obligaban a un gran consumo de combustible.

23. Manuel de Viado, *Informe sobre*, 42.

24. Paulo Drinot, “Food, Race and Working-class Identity: Restaurantes Populares and Populism in 1930s Peru”, *The Americas* 62, no. 2 (2005): 245-270.

25. Juan-Carlos Yáñez, “Alimentación abundante, sana y barata. Los restaurantes populares en Santiago (1936-1942)”, *Cuadernos de Historia*, no. 45 (2016): 117-142.

26. Julio Santa-María, “Características de nuestros hábitos alimentarios”, *Revista de Medicina y Alimentación*, nos. 4/6 (1949): 117-120.

En cuanto a la institucionalidad de salud, la creación de la Caja del Seguro Obrero en 1924 permitió garantizar una serie de prestaciones sanitarias a los trabajadores asegurados, ampliando dichas prestaciones en el curso de los años 1930 a esposas e hijos. La Ley no. 6236 conocida como Madre-Niño, estableció el examen médico preventivo de la mujer embarazada y el control periódico del niño hasta los dos años, entregando los medicamentos y los alimentos necesarios. Por su parte, la Ley no. 6174 de Medicina Preventiva promovió exámenes médicos periódicos para la población asegurada, con el fin de evitar el aumento de gastos de administración que afectaban a la Caja del Seguro Obrero y a las indemnizaciones de invalidez. Además, la ley garantizaba el reposo y la protección del empleo y del salario hasta la recuperación total del paciente.

En términos ideológicos, la historiografía ha estudiado en los últimos años la influencia de las perspectivas eugenésicas en la medicina y en el debate social de los años 1930 y 1940²⁷. Para el presente estudio es importante destacar los alcances que tuvo la eugenesia en higienistas y dietistas interesados en la alimentación, viendo en la malnutrición un factor degenerativo de la raza y de disminución de las potencialidades de la nación²⁸. El Estado fue receptivo a estas preocupaciones por la alimentación y creó en 1932 el Comisariato General de Subsistencia y Precios, como primera estrategia institucional para enfrentar el alza del costo de la vida²⁹. Dependiente del Ministerio del Trabajo, su objetivo era asegurar a los ciudadanos el mejoramiento de las condiciones de vida, protegiendo la calidad y un precio adecuado de los artículos de primera necesidad.

En materia sanitaria, y frente a la ausencia de un organismo que coordinara las acciones en materia de alimentación, el Ministerio de Salubridad creó en 1937 el Consejo Nacional de la Alimentación, reuniéndose en su seno un grupo de médicos interesados en promover acciones que trataran los problemas nutritivos de la población de escasos recursos y, en especial, de mujeres y niños. Bajo la dirección del médico Jorge Mardones y secundado por médicos y funcionarios públicos del más amplio espectro, la institución se encargó de realizar estudios y proponer medidas legislativas sobre la materia. El Consejo Nacional

27. Sobre la eugenesia en América Latina, ver Marisa Miranda y Gustavo Vallejo, comps. *Darwinismo social y eugenésia en el mundo latino* (Buenos Aires: Siglo XXI, 2005).

28. Stefan Pohl-Valero, “La raza entra por la boca: Energy, Diet, and Eugenics in Colombia, 1890-1940”, *Hispanic American Historical Review* 94, no. 3 (2014): 455-486, <https://doi.org/10.1215/00182168-2694318>; “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*, dirs. Gisela Mateos y Edna Suárez-Díaz (Ciudad de México: Centro de Estudios Filosóficos, Políticos y Sociales Vicente Lombardo Toledano, 2016), 115-154; Marcelo Sánchez, “Alimentación y eugenesia. Aproximaciones desde Chile, 1900-1950”, en *Gobernar es alimentar. Discursos, legislación y políticas de alimentación popular. Chile, 1900-1950*, comp. Juan-Carlos Yáñez (Valparaíso: América en Movimiento, 2018), 53-82.

29. Existen pocos estudios sobre el Comisariato, sin embargo, se puede consultar el trabajo de Rodrigo Henríquez, en *En “Estado sólido”. Políticas y politización en la construcción estatal. Chile, 1920-1950* (Santiago de Chile: Universidad Católica, 2014).

de Alimentación se hizo cargo de la administración de los restaurantes populares que se habían creado en algunos municipios, elaborando regímenes alimentarios para cumplir con las exigencias de proveer una dieta equilibrada y a bajo costo³⁰.

Por último, el desarrollo de la nutrición y la dietética también fue importante para sentar las bases científicas y profesionales en la problemática de la alimentación. En 1939 las autoridades de la Junta Central de Beneficencia decidieron iniciar el primer curso de dietistas dirigido al personal hospitalario bajo la dirección del médico dietista húngaro Esteban Kémeny³¹. Posteriormente los médicos dietistas crearon en 1943 la Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología.

El paternalismo industrial y la alimentación

Desde mediados del siglo XIX las grandes industrias, especialmente las mineras y extractivas, tuvieron que enfrentar el problema del control de la mano de obra, debido a que su tipo de producción requería de una provisión permanente de trabajadores, para lo cual apelaron a los mecanismos clásicos de disciplinamiento: el ordenamiento territorial y las disposiciones contenidas en los reglamentos de industria³². La conflictividad fue resuelta en el marco de un Estado que llevó a cabo un proceso de represión sistemática al movimiento popular-obrero y que avanzó de manera lenta en materia de legislación social, aprobando sólo en 1907 la ley de descanso dominical. Con el avance de la legislación, el desarrollo de una temprana generación de abogados con fuertes vinculaciones políticas y que hizo suya la agenda social del periodo, la creación de las primeras instituciones de inspección en el ámbito laboral y los acuerdos internacionales que comprometían a Chile con la Organización Internacional del Trabajo, se dieron las condiciones para repensar el rol del Estado en materia social³³.

Las grandes industrias no quedaron al margen de dicha evolución histórica, introduciendo en el curso de los años de 1920 un “rediseño de sus políticas de relaciones sociales” –tal como señalan los historiadores Videla y Venegas– que incluyó una acción conjunta hacia el

30. Consejo Nacional de Alimentación, *Regímenes alimenticios para restaurantes económicos* (Santiago de Chile: CNA, 1938). Además, ver Jorge Mardones y Lidia Contreras, *Regímenes alimenticios para restaurantes económicos de adultos* (Santiago de Chile: Imprenta Leblanc, 1939).

31. Juan-Carlos Yáñez, “Contexto, desarrollo y alcances del primer curso de dietistas en Chile (1939)”, *Revista Chilena de Nutrición* 45, no. 2 (2018): 163-168, <http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182018000300163>

32. Milton Godoy, “Paternalismo industrial y construcción del espacio urbano en Lota. 1900-1950”, en *El orden fabril. Paternalismo industrial en la minería chilena. 1900-1950*, eds. Enzo Videla, Hernán Venegas y Milton Godoy (Santiago de Chile: Editorial América en Movimiento, 2016), 111-134; Juan-Carlos Yáñez, “La industria cervecera y la organización del trabajo: el caso de los reglamentos de industria”, en *Alcohol y trabajo. El alcohol y la formación de las identidades laborales en Chile. Siglo XIX y XX*, ed. Juan-Carlos Yáñez (Osorno: Universidad de Los Lagos, 2008): 145-170.

33. Juan Carlos Yáñez, *La intervención social en Chile (1907-1932)* (Santiago de Chile: Ril, 2008).

trabajador y sus familias, creando con un criterio técnico los primeros Departamentos de Bienestar Social³⁴. Las industrias pioneras en materia de bienestar estuvieron asociadas a las actividades extractivas, como la del cobre, donde destacan las empresas norteamericanas El Teniente y Chuquicamata, y del carbón, como la Compañía Carbonífera e Industrial de Lota y la Compañía de Carbón Schwager de capitales chilenos³⁵.

Los Departamentos de Bienestar Social tuvieron distintas funciones, aunque prioritariamente se dedicaron a la selección y contratación del personal, control del comercio, aplicación de la legislación social, promoción de actividades deportivas y recreativas, orientación sanitaria y provisión de viviendas³⁶. Un objetivo central de la acción de estos Departamentos fue mejorar las habitaciones obreras, consideradas como lugares claves en la conformación de la familia y espacio donde se implementaba la asistencia de salud³⁷. El hogar obrero, al cual hizo referencia el discurso empresarial, era un espacio idealizado donde debían incubarse los mejores sentimientos y relaciones entre un hombre y su mujer, para lo cual era fundamental promover viviendas modelos³⁸. En un artículo titulado precisamente “Hogar obrero”, la publicación de la Fábrica de Cemento El Melón destacaba los valores que le interesaba promover entre los trabajadores con el fin de construir ese obrero soñado³⁹:

En la pobreza es cuando mejor se aquilata la solidez de los sentimientos, y los esposos que, frente a un mísero plato de comida, fingen no tener apetitos, para cederse mutuamente el escaso alimento, demuestran el modo, ambos renuncian a sus propias complacencias en bien de los hijos a los cuales urge prepararles un porvenir.

Si el marido disminuye sus horas de descanso a fin de producir más, y aportar mayor bienestar al hogar, la esposa se priva de algún pequeño lujo, para aumentar las economías y hacer menos gravosa al hombre la mantención de la familia; del mismo amor en una de sus más sencillas, pero elocuentes manifestaciones.⁴⁰

34. Videla y Venegas, “Intervención sanitaria”, 135-156.

35. Los primeros Departamentos de Bienestar Social en Chile fueron creados cronológicamente en el siguiente orden: Mineral de El Teniente de la Braden Company en 1919; Mineral de Chuquicamata de la Chile Exploration Company en 1920; Potrerillos de la Andes Copper Mining en 1920; Asociación de Productores del Salitre en 1921; Compañía Carbonífera e Industrial de Lota en 1920; Compañía Carbonífera de Schwager en 1924. Ver al respecto Hernán Venegas, “Políticas de bienestar y control social en la minería del carbón. Las experiencias de Lota Coronel en el siglo XX”, *Atenea*, no. 511 (2015): 221-245, <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-04622015000100012>

36. Julio Aguilera, “Minería y bienestar social en Chile. 1916-1940”, en *El orden fabril. Paternalismo industrial en la minería chilena. 1900-1950*, eds. Enzo Videla, Hernán Venegas y Milton Godoy (Santiago de Chile: Editorial América en Movimiento, 2016), 219-252.

37. Godoy, “Paternalismo industrial”, 111-134.

38. Alejandra Brito y Rodrigo Ganter, “Cuerpos habitados, espacios modelados: el caso de la siderúrgica Huachipato, 1940-1970”, *Historia* 396, no. 1 (2015): 11-36.

39. José Sierra, *El obrero soñado. Ensayo sobre el paternalismo industrial (Asturias, 1860-1917)* (Madrid: Siglo XXI, 1990).

40. “Hogar obrero”, *Cemento*, no. 33 (1942): 32.

Con la aprobación de la Ley del Seguro Obrero no. 4054 de 1924, las grandes industrias pasaron a ser responsables de la atención de salud de sus trabajadores, por lo cual debieron implementar Departamentos de Higiene y contratar médicos y enfermeras que velaran por las disposiciones contenidas en la ley, especialmente en materia de control y prestaciones de salud, además de llevar a cabo campañas sanitarias⁴¹. De manera complementaria, algunas industrias implementaron de forma temprana la atención de la madre y del niño, aunque no estaban obligadas por ley, ocupándose de su atención médica, así como de la entrega de alimentos para aquellos menores que lo requerían. En esta labor algunas compañías crearon su propias Gotas de Leche siguiendo el ejemplo de la iniciativa promovida por el médico Luis Calvo Mackenna a comienzos del siglo XX⁴². En el caso de la Compañía Carbonífera e Industrial de Lota, la Gota de Leche proveía la ingesta de una porción de leche diaria a los niños y orientación a las madres sobre los cuidados del recién nacido hasta el primer año de vida. Para ello las madres debían inscribirse en la Gota de Leche de la empresa y asistir a los controles periódicos⁴³.

Otra profesional importante en la gestión y labor práctica de los Departamentos de Bienestar fue la visitadora social, campo disciplinar que se había desarrollado en Chile a partir de la creación en 1925 de la primera Escuela de Servicio Social de América Latina, bajo los auspicios de la Beneficencia Pública y, posteriormente en 1929, con la Escuela Elvira Matte Cruchaga dependiente de la Universidad Católica⁴⁴. En estos dos principales centros de formación, las estudiantes cursaban materias tan diversas como educación cívica, economía, contabilidad, higiene y dietética, permitiéndoles integrarse a un amplio campo laboral que incluía los diversos ministerios que tenían responsabilidad social, así como municipios, hospitales, colegios, Gotas de Leche y empresas⁴⁵. Para responder a las necesidades de estas últimas, las escuelas de servicio social formaron un Departamento de Servicio Social Industrial, el cual operaba como centro de documentación y producción de información sobre los problemas presentes en las empresas y como instancia asesora en la solución de los conflictos que se daban entre el capital y el trabajo⁴⁶. Las visitadoras que hacían sus tesis de grado en el Departamento de Servicio Social Industrial debían estar capacitadas para asesorar en problemas de naturaleza económica, moral, higiénica y legal, y todas aquellas dificultades que pudieran aquejar a trabajadores y empleados, sin descartar las medidas positivas en pro de la moralización de la fuerza de trabajo y la promoción de espacios de recreación para la

41. Francisca Rengifo, “El Estado de seguridad social chileno y la institucionalización desigual del bienestar”, en *Historia política de Chile, 1810-2010*, eds. Iván Jaksic y Francisca Rengifo, tomo II (Santiago de Chile: Fondo de Cultura Económica, 2017), 397-423.

42. María-Soledad Zárate, “El licor de la vida. Lactancia y alimentación materno-infantil en Chile, 1900-1950”, en *Historia y cultura de la alimentación en Chile*, comp. Carolina Sciolla (Santiago de Chile: Catalonia, 2010), 235-261.

43. “Inscripciones de las guaguas en la Gota de Leche”, *La Opinión*, 1 de diciembre de 1936, 2.

44. María-Angélica Illanes, *Cuerpo y sangre de la política. La construcción histórica de las visitadoras sociales (1887-1949)* (Santiago de Chile: LOM, 2006).

45. Cristina Moyano y Javier Rivas, “El Servicio social industrial en Chile: los deslindes del campo de saber sobre el ‘control extensivo’, 1920-1950”, *Revista de Humanidades*, no. 35 (2017): 317-342.

46. “Miscelánea”, *Revista Servicio Social*, no. 2 (1937): 195-196.

correcta utilización del tiempo libre. Estas visitadoras mostraron un alto compromiso profesional con el bienestar social al interior de la industria, consecuente con el interés del empresariado de mantener la paz social y el orden en la producción.

Un aspecto esencial, y que dio origen a numerosas huelgas, fue el aumento permanente en el costo de la vida, centrándose los reclamos en el valor de los productos que se vendían en los almacenes o pulperías de las empresas. Por ello los Departamentos de Bienestar Social pasaron a partir de los años de 1920 a tomar el control de la administración y venta de los productos de primera necesidad. En algunos casos implementaron medidas de control de precios, aumento en la cantidad de productos y promoción de las cooperativas de consumo. La Compañía Minera Braden Copper elaboró en 1920 un índice de consumo con base en una familia promedio de 3,2 personas, lo que le permitió ajustar sus salarios de acuerdo con el costo de la vida en el yacimiento. Posteriormente, en 1935 este índice de consumo fue actualizado⁴⁷. En 1925 la Asociación de Productores del Salitre hizo lo propio, creando un índice del costo de la vida basado en veinticuatro artículos de primera necesidad⁴⁸. En otros casos las empresas se aseguraron de proveer alimentos fundamentales en la dieta y nutrición de sus trabajadores, como fue el caso de la Compañía Carbonífera e Industrial de Lota, la cual pasó a administrar un fondo con el objetivo de entregar dos litros de leche diaria a las familias⁴⁹.

Los economatos fueron esenciales para que los obreros pudieran adquirir mercaderías subvencionadas por la empresa bajo la modalidad de compra directa o a crédito, con la cual adquirían ropa, herramientas, artículos para el hogar y alimentos. En 1921 en el mineral de cobre de Chuquicamata se decretó una rebaja de entre un 10 % a un 30 % en los precios de los productos, lo que permitió aumentar sustancialmente sus ventas⁵⁰. La Compañía Carbonífera e Industrial de Lota utilizó el economato para enfrentar el alza en el costo de la vida en el marco de la Gran Depresión, llamando a comprar sólo lo estrictamente necesario, debido a la volatilidad en los precios y para no afectar al resto de los trabajadores, y castigando, además, la venta de los productos a personas que no habitaran en la población de Lota-Alto⁵¹. Los sindicatos, aprovechando los beneficios del Código del Trabajo, organizaban cooperativas que les permitía mantener un economato, como fue el caso de la Fábrica de Cemento El Melón, el cual expendía artículos a los socios que eran miembros, aunque bajo determinadas circunstancias de sobre stock podía proveerse una parte a quienes no estuvieran inscritos en la cooperativa⁵².

47. Stella Jeanne y Seibert Alphand, *Legislación del trabajo y previsión social en El Teniente* (Santiago de Chile: Imprenta El Esfuerzo, 1936).

48. Asociación de Productores del Salitre, *Informe del Departamento de Bienestar Social a la 3^a Conferencia de Juntas Locales Salitreras* (Valparaíso: Sociedad Imprenta y Litografía Universo, 1928).

49. Aguilera, "Minería y bienestar", 233.

50. Aguilera, "Minería y bienestar", 234.

51. "Las subsistencias. Régimen del economato", *La Opinión*, 15 de septiembre de 1932, 1.

52. "Economato: una organización al servicio de los empleados", *Cemento*, nos. 104/105 (1948): 37.

En 1942 se aprobó la Ley de Jornada Continua que regulaba los tiempos de descanso de los obreros al interior de la industria, reduciendo el horario de almuerzo entre 30 minutos y una hora. Esto obligó a que las empresas se hicieran cargo de la alimentación de sus trabajadores, por lo cual muchas industrias solicitaron el aplazamiento de la ley hasta poder implementar un sistema de alimentación propio. Las industrias extractivas que hemos estudiado promovieron de manera lenta esta modalidad de restaurantes, considerando que muchos obreros acostumbraban a almorzar en sus casas o los miembros de sus familias les llevaban el almuerzo, aprovechando que las habitaciones estaban en las inmediaciones de las fábricas o faenas. Si bien las referencias encontradas son escasas, resultan representativas del interés que tenía el empresariado en mejorar la alimentación. Por ejemplo, una memoria de la década de 1930 señala que la Compañía Chilena de Fósforos de Talca

Proporciona gratuitamente a su personal desayuno y almuerzo, para lo cual han hecho instalar espléndidas e higiénicas cocinas y un amplio comedor bien aireado y con todas las comodidades posibles en una gran empresa. El alimento que se proporciona es sano y abundante.⁵³

Por su parte, la Compañía Carbonífera e Industrial de Lota inauguró en agosto de 1936 un restaurante económico donde se ofrecían platos entre 0,30 a 0,60 centavos –según un menú elaborado por el médico Virginio Gómez– aunque su otro objetivo era que sirviera como escuela de nutrición para la dueña de casa, donde podía informarse sobre la preparación de los menús y sus costos (figura 1)⁵⁴. Las fuentes de las distintas empresas estudiadas muestran que la Fábrica de Cemento El Melón también implementó la modalidad de restaurante económico⁵⁵. En este caso, el mismo médico Virginio Gómez propuso una cartilla nutricional equivalente a un consumo de 3000 calorías, según las recomendaciones de la Conferencia Interamericana del Trabajo convocada por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) en Santiago de Chile a comienzos de 1936, ración que permitía que los trabajadores cumplieran con sus necesidades fisiológicas y esfuerzos físicos⁵⁶. De acuerdo con la tendencia de los médicos del periodo, preconizó un régimen equilibrado que junto con cumplir con las exigencias energéticas supiera incorporar distintos grupos de alimentos, tanto de origen animal como vegetal. Sugirió un consumo de leche de 250 cc y de carne de 200 g, muy por sobre la media del consumo tipo de la época. Sin embargo, siguiendo las pautas de alimentación de los trabajadores, Gómez recomendó una ingesta de 400 g de pan y 250 g de papas por día, en desmedro de frutas y verduras.

.....

53. Luis Balbontín, *Legislación social y sindicatos legales en Chile* (Santiago: Editorial Ginebra, 1930), LXXIX.

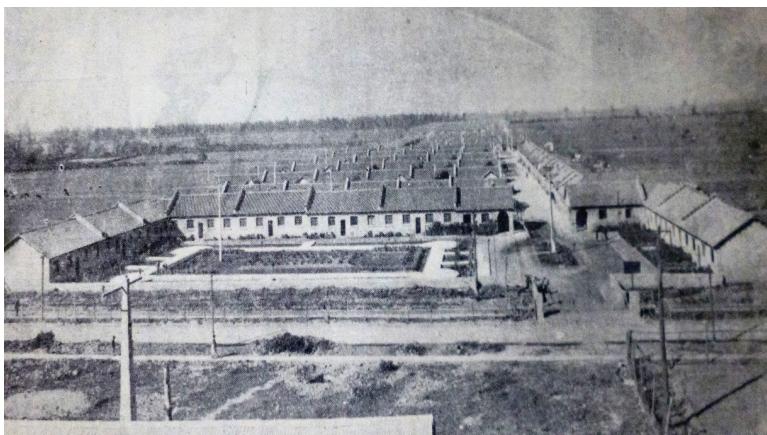
54. “Restaurante económico”, *La Opinión*, Lota Alto, 1 de septiembre de 1936, 1.

55. “Restaurante económico”, *Cemento*, La Calera, nº67 (1945): 6.

56. Virginio Gómez, *Nociones fundamentales sobre alimentación del obrero* (Concepción: Editorial Concepción, 1936).

El consumo de alimentos debía ser distribuido en tres comidas diarias: el desayuno, el almuerzo y la comida, eliminando la once, merienda que en la época incluía un trozo de pan junto con té o café y que se consumía entre las 16 y 17 h⁵⁷.

Figura 1. Restaurante económico de Lota



Fuente: *La Opinión*, 1 de febrero de 1938.

En términos de educación, los Departamentos de Bienestar Social promovieron a través de sus periódicos una serie de medidas con el fin de orientar a las dueñas de casa en las correctas técnicas de higiene y de nutrición al momento de seleccionar los alimentos y preparar las distintas comidas diarias. Los médicos fueron explícitos en movilizar su saber para validar sus propuestas ante un medio poco habituado a los saberes profesionales, señalando que la alimentación se basaba en un régimen científico de acuerdo con leyes que regulaban el funcionamiento del cuerpo, de la misma forma que una máquina se somete a sus propias leyes. En este sentido, se difundió el concepto de “régimen alimenticio” con el objetivo de que se comprendieran las diferentes necesidades que tenían los miembros de la familia en cuanto a alimentación y nutrición. Así —se indicaba— como no podían consumir los mismos alimentos y preparaciones los niños y los adultos, tampoco podían compartir el mismo régimen alimenticio los empleados que desempeñaban actividades intelectuales y los trabajadores⁵⁸. Siguiendo el mismo interés, las sugerencias apuntaban a reforzar la

.....

57. Posteriormente el médico Virginio Gómez publicó en 1938 y 1943 dos obras donde destacó las bases científicas de una correcta alimentación del trabajador. Virginio Gómez, *Alimentación racional del obrero* (Concepción: Imprenta Concepción, 1938); *Las nociones de alimentación racional* (Concepción: Imprenta Concepción, 1943).

58. “Regímenes alimenticios”, *La Opinión*, 1 de mayo de 1931, 8.

ingesta de alimentos en el almuerzo por sobre la comida de noche, con el fin de recuperar las fuerzas disminuidas durante la primera parte de la jornada, así como para enfrentar el resto del día. De la misma forma, reforzando el almuerzo se podría eliminar la *once* —merienda de media tarde— porque “no es indispensable y a veces es perniciosa”⁵⁹.

Con el objetivo de adaptar los hábitos de los trabajadores a los principios de la dietética, los médicos apelaron a dos figuras centrales del ordenamiento propuesto por el paternalismo empresarial, como eran la familia y la mujer, esta última en su calidad de esposa y madre. La alimentación, en este contexto, pasó a constituir en el discurso paternalista un leitmotiv que permitía movilizar intereses diversos, pero complementarios, de higienistas, médicos, abogados, visitadoras sociales, urbanistas y, por supuesto, el de los propios empresarios, al reafirmar valores sobre la familia, el hogar y el espacio privado. En una época, como la década de 1920 y 1930, donde los comedores de empresa eran muy escasos y los restaurantes populares estaban dirigidos sólo al trabajador, la familia se transformó en la principal institución donde se realizaba el acto fundamental de consumir los alimentos, por lo que los administradores y visitadoras sociales buscaron limitar los espacios de discrecionalidad que se daba al interior de los hogares. Por ejemplo, las empresas, en especial en la gran minería del cobre y del carbón, controlaron la constitución familiar a través de estrictos códigos morales, incentivando las uniones legítimas y ofreciendo beneficios a aquellos matrimonios que fueran un ejemplo para el resto de la sociedad⁶⁰.

En materia de formación de valores culturalmente aceptados, la década de 1930 vio la implementación de una serie de políticas gubernamentales que modelaron un ideal de familia tradicional y conservadora. La historiadora Karin Rosemblatt estudió ciertos dispositivos reglamentarios como el salario familiar, que reforzaron el papel proveedor que tenía el hombre, viendo en la familia bien constituida la solución a una serie de problemas asociados al alcoholismo, a la infancia desvalida, a la movilidad laboral y a la constitución de un mercado laboral femenino⁶¹. En este contexto, los Departamentos de Bienestar Social buscaron educar a las mujeres reforzando su rol de esposa y madre, destacándola como la principal responsable de la buena marcha del hogar, para lo cual debían tener conocimientos en higiene, nutrición, economía, contabilidad, educación afectiva y arte⁶². Las recomendaciones son muchas y diversas, pero un artículo del periódico de la Compañía Carbonífera e

59. “Regímenes alimenticios”, *La Opinión*, 1 de mayo de 1931, 8.

60. Tomas Klubock, *Class, Gender, and Politics in Chile's El Teniente Copper Mine, 1904-1951* (Durham: Duke University Press, 1998); Consuelo Figueroa, *Revelación del Subsole. Las mujeres en la sociedad minera del carbón. 1900-1930* (Santiago de Chile: Dibam, 2009).

61. Karin Rosemblatt, *Gendered Compromises: Political Cultures and the State in Chile, 1920-1950* (Chapel Hill - Londres: The University of North Carolina Press, 2000); “Por un hogar bien constituido. El Estado y su política familiar en los Frentes Populares”, en *Disciplina y desacato. Construcción de identidad en Chile, siglos XIX y XX*, Lorena Godoy et. al. (Santiago: Sur-Cedem, 1995), 181-222.

62. “De la madre o dueña de casa”, *La Opinión*, 1 de agosto 1941, 2.

Industrial de Lota, *La Opinión*, lo plantea de forma directa en los siguientes términos: “Una dueña de casa para que cumpla verdaderamente con sus deberes, debe saber: que el aseo y el orden, la buena preparación de las comidas y la confección y compostura de las ropas, constituyen la perfecta dueña de casa”⁶³. En especial la esposa y madre debía aprender todo aquello que fuese útil para el hogar y el bienestar de su familia, poniendo especial énfasis en la alimentación, sobre todo en un ambiente donde los desordenes alimenticios se daban desde la primera infancia:

Pero son muchas las señoras que descuidan totalmente la alimentación, no dándole la importancia que realmente tiene y podemos observar a menudo que los niños desde su primera edad comen como principal alimento pan, mucho pan, no en las comidas, sino a deshoras, todo el día. Conviene, pues, que la dueña de casa prepare diariamente una comida sana y abundante, que contenga los elementos verdaderamente indispensables para el organismo tanto de los niños como de los adultos, basándose para esto en los conocimientos que a todos los lectores ha proporcionado “La Opinión” en sus publicaciones anteriores.⁶⁴

En algunos casos, los periódicos de las distintas empresas pusieron especial acento en las recomendaciones a la dueña de casa, creando una “Sección Femenina”, como lo hizo la revista *Cemento*, donde se ofrecían consejos para ser una buena esposa, madre y dueña de casa, lo que incluía tratamientos de belleza, recomendaciones sanitarias e higiénicas, selección de alimentos, y datos tan simples como, por ejemplo, los referentes a la conservación de los limones. El periódico *La Opinión* también creó una sección dedicada a las dueñas de casa titulada “Economía Doméstica”. En un artículo de 1942, este periódico señalaba que toda “mujer debe conocer el arte de comprar las provisiones para la familia, haciéndolo de manera sensata y económica, reconociendo que a veces, los comestibles más baratos son los más sanos y nutritivos...”⁶⁵.

En cuanto a las recomendaciones específicas sobre alimentación, los periódicos de las distintas compañías apuntaron a promover una dieta balanceada, que incorporara el mayor grupo de alimentos posibles, pero también energéticamente eficientes, es decir, que se adaptara a los requerimientos calóricos propios de las faenas extractivas. Especial atención tuvieron alimentos como las legumbres, destacando su aporte en albuminas, que podía reemplazar a la carne por su riqueza en proteínas. Para su correcta digestión se sugería “comerlas en pequeñas cantidades y masticarlas mucho a fin de evitar la pesadez y flato que tan mala fama ha dado a las legumbres”⁶⁶. Los cereales, como la avena, la cebada, el arroz y el

.....
63. “Economía doméstica”, *La Opinión*, 15 de julio de 1930, 2.

64. “La buena alimentación en el hogar”, *La Opinión*, 1 de octubre de 1936, 3.

65. “Modo de hacer las compras”, *La Opinión*, 1 de abril de 1942, 3.

66. “Alimentos energéticos, productores de fuerza y calor”, *La Opinión*, 15 de septiembre de 1930, 15.

maíz, eran destacados por su aporte en minerales y ayudar, en algunos casos, en la digestión⁶⁷. Las frutas y verduras, productos de muy bajo consumo en la época, fueron destacadas por sus grandes aportes en vitaminas y minerales. Se recomendaba que las verduras tuvieran una mínima cocción para no perder sus cualidades nutritivas y las ensaladas crudas de zanahoria, lechuga, tomate y cebolla⁶⁸. En cuanto a las frutas se sugería consumirlas crudas, al menos cuatro veces por semana y a cualquier hora del día, pero luego de una profunda limpieza⁶⁹. Se utilizaban referencias y metáforas asociadas con la naturaleza y pureza para promover el consumo de frutas y verduras, tal como aparece en un artículo del diario *La Opinión*:

En el maravilloso plan de la Naturaleza, las frutas y otros vegetales confieren muchos beneficios a la Humanidad, estimulando el apetito, por cuanto agradan a la vista y al paladar, nutren el cuerpo y al mismo tiempo limpian de los desperdicios que se acumulan en los tejidos.

Los efectos saludables de las frutas y de ciertos vegetales se han demostrado de tal modo, que muchos de ellos poseen propiedades verdaderamente medicinales, y en muchos casos se han efectuado sorprendentes curaciones en los que no se ha prescrito más que un régimen alimenticio determinado de esos productos de la Naturaleza.⁷⁰

La leche fue valorada como el producto estrella de todo régimen alimenticio, en especial, en la primera infancia cuando los niños debían consumir preferentemente leche materna. Se recomendaba su cocción por no más de cinco minutos y así garantizar su conservación por algunos días en recipientes cerrados y en un lugar fresco⁷¹. La Compañía Carbonífera e Industrial de Lota destacaba su programa de producción y distribución de leche a los niños y familias⁷². Los huevos, una excelente fuente de proteína, también fueron destacados por la prensa industrial como parte de los alimentos que se debían consumir. Todas las encuestas nutricionales del periodo señalaron que los sectores populares no consumían regularmente huevos, ya por su alto costo, ya por las dificultades en su conservación. De esta forma, junto con los consejos para su conservación, las orientaciones apuntaban a las modalidades de consumo, en especial en niños. En cuanto al pescado, su ingesta también era muy escasa, mostrando algunas encuestas que sólo en ciertas ciudades costeras, como Iquique y Valparaíso, la población lo consumía de manera más o menos regular⁷³. Es así

67. "Alimentación", *La Opinión*, 15 de octubre de 1930, 7-8.

68. "Economía Doméstica", *La Opinión*, 15 de agosto de 1930, 3.

69. "Comamos frutas", *La Opinión*, 1 de febrero de 1938, 1.

70. "Las grandes virtudes de las frutas y hortalizas", *La Opinión*, 1 de febrero de 1944, 1.

71. "La Leche", *La Opinión*, 1 de marzo de 1938, 2.

72. "Alimentación", *La Opinión*, 1 de julio de 1936, 1.

73. Dragoni y Burnet, *L'alimentation populaire*, 84-87.

como la Compañía Carbonífera e Industrial de Lota promovió su consumo, demandando en 1936 mejorar las condiciones de vida y de higiene que tenía la caleta de pescadores, mejorando de esta forma las condiciones de extracción del pescado en la región y haciendo bajar su precio: “Lota debiera tener una población pesquera que correspondiera al número de sus habitantes y ayudando a los pescadores vendría por sí solo el abaratamiento del pescado que pasaría a ser la base de la alimentación popular”⁷⁴. No se ha encontrado en otras industrias la misma preocupación por el tema del pescado, puede ser por las dificultades en su comercialización⁷⁵. Por último, un producto que no siempre fue destacado en las publicaciones fue el azúcar, importante fuente de energía entre los trabajadores. De hecho, las encuestas de nutrición habían identificado su alto consumo, como fuente de calorías. En especial, en la Refinería de Azúcar de Viña del Mar el consumo por persona era de 141 g diarios, como parte de una política empresarial, aportando el 17 % de las calorías totales⁷⁶.

Es importante identificar la existencia de un circuito de difusión y lectura sobre temáticas de alimentación y nutrición entre las familias de los obreros en la forma de recetarios, culinaria y publicidad, del cual las mujeres comenzaron a ser parte durante los años de 1930. Tal como lo señala el médico Virginio Gómez, las mujeres debían ser importantes difusoras de los conocimientos fundamentales sobre alimentación, reflejando en esta idea las creencias propias del período en cuanto a educar a las dueñas de casa en la enseñanza práctica de la alimentación: “Una de las cosas más interesantes que he visto en Europa en el viaje que hace poco realicé [escribe Gómez] ha sido la evolución de la enseñanza, sobre todo la de la mujer, hacia las cosas prácticas, las que más importan en su vida, como ser el estudio de la Higiene, sobre todo de la Alimentación y la formación de Dueñas de Casas y Madres de Familia”⁷⁷. Las niñas, futuras dueñas de casa a decir del mismo Gómez, debían desde pequeñas recibir estos cursos prácticos de alimentación, aunque “poco se las ayuda en esta tarea, que no puede ser más decisiva para la suerte futura de un pueblo, puesto que en manos de ellas está la formación física y moral de toda la raza”⁷⁸.

Las recomendaciones a la dueña de casa sobre los aportes nutritivos y energéticos de los alimentos iban acompañadas de las sugerencias de cómo asegurar una correcta presentación de los distintos platos, apelando para ello al “arte culinario”, el cual tenía la doble misión –se señalaba– de modificar los alimentos para hacerlos adaptables al cuerpo y a la salud de las personas, así como de dar a los alimentos el aspecto, el gusto y

74. “El día del pescador y la colonia pesquera lotina”, *La Opinión*, 1 de marzo de 1936, 8.

75. Aunque se promovió el consumo de harina de pescado como proteína. Ver Kristin Wintersteen, “Proteína del mar: El auge global de la harina de pescado y la industrialización de las pesquerías en el Pacífico Sudoriental, 1918-1973”, en *Desigualdades socioambientales en América Latina*, eds. Bárbara Göbel, Manuel Góngora-Mera y Astrid Ulloa (Berlín - Bogotá: Ibero-Amerikanisches Institut -Universidad Nacional de Colombia, 2014): 309-337.

76. Yáñez, “El problema de la alimentación”, 66-97.

77. “Alimentación racional del obrero”, *La Opinión*, 1 de febrero de 1938.

78. “Alimentación racional del obrero”, *La Opinión*, 1 de febrero de 1938.

el aroma más adecuado⁷⁹. La Compañía Carbonífera e Industrial de Lota impulsó en sus escuelas primarias el conocimiento de las cartillas de alimentación, como otra vía para hacer llegar su mensaje a la familia:

Para extender hasta el seno del hogar semejante obra, publicamos [señala el médico Virgilio Gómez] un cuadro que contiene cifras precisas acerca de la relación que debe normalmente guardar la edad con el peso y la talla de niños y niñas, según normas aprobadas por la Dirección General de Instrucción Primaria. Nuestro deseo es que los padres de familia, teniendo constante mente a la vista este cuadro, cooperen a la enseñanza de los maestros, introduciendo en la alimentación de sus hijos las modificaciones convenientes, sin mayor gravamen. Cabe recordar que la Cartilla que sirve de texto en las Escuelas de la Compañía permite obtener el máximo de valor nutritivo con el mínimo de gasto.⁸⁰

Además, se promovió el conocimiento de tablas de peso en relación con la edad y la talla, de tal manera que los estudiantes pudieran con el tiempo hacer sus propias mediciones.

La alimentación y el rendimiento productivo

La nutrición, es decir, la correcta alimentación a partir de la ingesta de nutrientes necesarios para desempeñar las actividades diarias y resistir los embates del medio ambiente, también fue una dimensión que abordaron los Departamentos de Bienestar Social, vinculándola de manera más o menos explícita, en algunos casos, con el aumento de la producción. Las campañas en pro de la correcta alimentación apuntaron de modo general a mejorar la ingesta de nutrientes, identificando enfermedades que teniendo como causa basal la mala alimentación podían ser revertidas de forma temprana y con buen pronóstico⁸¹.

Los estudios promovidos por la Caja del Seguro Obrero ofrecen una claridad meridiana sobre las deplorables condiciones sanitarias de la población trabajadora del país. Por ejemplo, la Oficina de Invalides de la Caja del Seguro Obligatorio llevó a cabo en 1934 un estudio a nivel nacional sobre las principales causas de invalidez en los cotizantes de la caja, estableciendo que anualmente se diagnosticaban 524 casos de invalidez, donde las enfermedades cardiovasculares y del sistema nervioso correspondían a un 54 % del total, siendo éstas, de acuerdo con el

.....

79. "La alimentación en la familia", *La Opinión*, 15 de marzo de 1931, 2.

80. "Alimentación. Peso de los niños en relación con edad y talla", *La Opinión*, 1 de agosto de 1944, 1.

81. Sobre enfermedades profesionales y accidentes del trabajo en Chile, ver Ángela Vergara, "Légiférer sur les maladies professionnelles au Chili au XXe siècle: les mineurs du cuivre entre l'État et le patronat", en *Santé et travail à la mine, XIXe-XXI siècle*, comp. Judith Rainhorn (Villeneuve d'Ascq: Presses Universitaires du Septentrion, 2014), 81-100; Diana Veneros, "Aspectos médicos, legales y culturales tras el trabajo industrial de obreros y obreras en un contexto de modernización. Chile (1900-1930)", *Historia Crítica*, no. 46 (2012): 132-153, <https://doi.org/10.7440/histcrit46.2012.08>

informe, en un 80 % causadas por la sífilis. En un estudio realizado en el Policlínico de Lota en 1933, con base en 19 098 consultas se determinó que 10 488 obreros presentaban enfermedades venéreas, es decir, el 43 % del total. En este contexto adquirió ribetes de epidemia la enfermedad denominada anquilostomiasis, que es una infección intestinal originada por parásitos presentes en el duodeno y que en Chile afectaba a los trabajadores mineros por las condiciones de humedad en la que trabajaban, conociéndose de hecho como anemia tropical. Los síntomas correspondían a hinchazón cutánea y decaimiento general, que en grados extremos se traducía en anemia crónica, afectando la productividad⁸². El médico Walter Fernández en una memoria de prueba publicada en 1920 concluyó que casi el 30 % de la población minera del carbón estaba contagiada, presentando algunos individuos síntomas extremos como lumbago, asma y pérdida de conciencia⁸³. Reconocida como una enfermedad profesional durante la década de 1920, se la atacó con medidas que iban desde la higiene hasta el vestuario, pasando por la alimentación⁸⁴.

Un aspecto esencial al que se abocaron las compañías fue combatir el alcoholismo, el cual estaba extendido entre los obreros como parte de prácticas culturas arraigadas por décadas, las que también eran funcionales a ciertas modalidades salariales, de control social y de evasión, difíciles de erradicar⁸⁵. Las campañas en contra del alcoholismo apuntaban a generar conciencia sobre los daños que provocaba la ingesta de alcohol en la salud de la población, pero también en su productividad, calculando la compañía Carbonífera e Industrial de Lota que los trabajadores habían dejado de recibir entre enero de 1945 y febrero de 1946 la suma de 14 793 000 de pesos por ausencia injustificada al trabajo⁸⁶. En otro aspecto del problema, el alcoholismo estaba asociado al aumento de la accidentabilidad en el trabajo⁸⁷, por lo cual se promovieron campañas para evitar dichos accidentes, en especial, a partir de la promulgación de la Ley de Accidentes del Trabajo en 1916, lo que permitió hacer visible la relación entre la tasa de accidentabilidad y la presencia de alcohol. Sin embargo, los mensajes en contra del alcoholismo también destacaban los efectos negativos que tenía en la salud y bienestar del resto de la familia, ya que muchos jefes de hogar al gastar gran parte de su salario en alcohol y juego destinaban muy poco al presupuesto familiar. En un artículo del periódico *La Opinión* se describían los efectos del alcoholismo en la familia del bebedor:

82. Enzo Videla, "Los Departamentos de Bienestar en las compañías carboníferas y la implementación de un programa de higiene y medicina social, 1923-1952", en *El orden fabril. Paternalismo industrial en la minería chilena. 1900-1950*, eds. Enzo Videla, Hernán Venegas y Milton Godoy (Santiago de Chile: Editorial América en Movimiento, 2016), 27-58.

83. Walter Fernández, *Investigaciones etiológicas y epidemiológicas sobre Anquilostomiasis* (memoria de prueba para optar al grado de licenciado en la Facultad de Medicina y Farmacia, Universidad de Chile, 1920).

84. Diego Ortúzar, "La política de las enfermedades profesionales. Anquilostomiasis y silicosis en Chile 1920-1940", *Estudios Sociales*, no. 49 (2015): 183-212, <https://doi.org/10.14409/es.v49i2.5133>

85. Para dos estudios esenciales sobre la vinculación entre el alcoholismo y el trabajo, ver Marcos Fernández, *Bebidas alcohólicas en Chile* (Santiago de Chile: Universidad Alberto Hurtado, 2010) y Yáñez, ed., *Alcohol y Trabajo. 86. "Pérdida de salarios"*, *La Opinión*, 1 de mayo de 1946, 2.

87. "El alcohol causante de desgracias", *Cemento*, no. 49 (1944): 14.

Es lamentable imponerse del hogar de un bebedor; en él reina la miseria y la tristeza; la mujer e hijos presentan un semblante pálido y enfermizo, a causa de la poca alimentación, semi desnudos y sucios porque el poco salario que gana el dueño de casa, lo deja en la taberna. Este vicio es común en el obrero, el cual gana bastante dinero, pero de nada le sirve sino de aumento de sus vicios, pues no piensa en la prosperidad, comodidad ni felicidad del hogar, sino que vive en barrios apartados y antihigiénicos; en aposentos mal ventilados y casi sin luz.⁸⁸

Por su parte, la revista *Cemento*, vinculando los efectos del alcoholismo en las familias de los consumidores, señalaba que el alcohol y el juego eran los causantes de la miseria del trabajador, haciendo un llamado a no esperar del Estado la lucha en contra de este flagelo: “Esto es un asunto interno, que concierne solamente a la clase trabajadora y debe ser resueltamente abordado por ella. Esta lucha debe emprenderla cada obrero chileno empuñando como arma de combate la cultura”⁸⁹.

Los consejos sobre alimentación también apuntaban a aspectos más cotidianos que podían aparecer como menores pero que tenían consecuencias en el rendimiento laboral. Por ejemplo, se recomendaba no comer mucho de noche para así conciliar el sueño y tener un descanso reparador. No beber líquido muy tarde y realizar la última comida cuarenta y cinco minutos antes de acostarse. En este contexto, los especialistas cuestionaban los desórdenes alimenticios que se daban por exceso de comida:

Hay que tener presente que en Chile generalmente se come demasiado y en la práctica lo estamos viendo que los hígados no resisten al trabajo que les exige. Algo se ha reaccionado, pero no tanto por convencimiento como por las exigencias de la vida cara.⁹⁰

En los climas húmedos, como en la zona sur del país, se hacían sugerencias para evitar los resfriados, ocupando un lugar privilegiado el consumo de frutas y verduras⁹¹. Algunas industrias chilenas promovieron los huertos y jardines obreros con el fin de ofrecer actividades recreativas a los trabajadores y mejorar el consumo de ciertos alimentos protectores. En este sentido, tanto los huertos como los jardines obreros pueden ser enmarcados en un extenso programa de “regeneración”, siguiendo las corrientes eugenésicas promovidas por algunos médicos, que tenían como misión alejar de los vicios a los trabajadores junto con ofrecer frutas y verduras como complemento de su dieta.

Se han identificado tres empresas que promovieron los huertos y jardines familiares como parte de su política de bienestar social, como fue la Compañía Manufacturera de

88. “Efectos del alcoholismo en los individuos y en la familia”, *La Opinión*, 15 de febrero de 1930, 5.

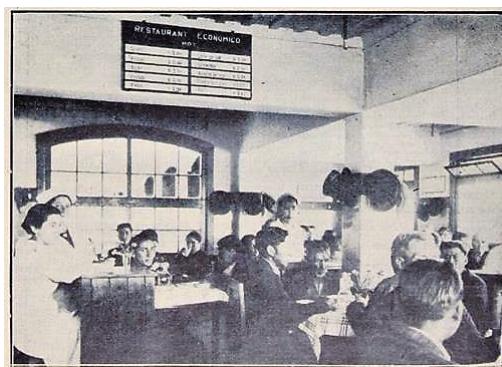
89. “El vicio causante de la miseria”, *Cemento*, no. 28 (1942): 25.

90. “Régimenes alimenticios”, *La Opinión*, 1 de mayo de 1931, 8.

91. “Manera de evitar los resfriados”, *La Opinión*, 15 de junio de 1930, 1.

Papeles y Cartones de la Comuna de Puente Alto, la Compañía Carbonífera e Industrial de Lota y la Fábrica de Cemento El Melón. Los Departamentos de Bienestar promovieron los huertos y jardines obreros siguiendo las orientaciones presentes en la legislación y las formuladas por los arquitectos, con la finalidad que fueran espacios dentro o muy cercanos a la fábrica, donde el obrero pudiera trabajar en sus horas libres y pudiera servir de un abastecimiento modesto para el consumo familiar (figura 2).

Figura 2. Vista general de la población papelera



Fuente: Cooperación, 20 de agosto de 1938. En la parte central de la fotografía se observa el huerto obrero comunitario. En el frontis de cada vivienda se pueden observar los jardines obreros.

En el caso de la población de la Compañía Manufacturera de Papeles y Cartones, las viviendas estaban equipadas con cocinas, muebles de habitación, un baño con lavatorio y ducha frías, además de pequeños huertos y jardines: “En los huertos todos los operarios tienen plantadas las verduras de uso casero y cultivan muchas flores. La mayoría de las casas tiene, además, gallinero”⁹². Estas viviendas significaron una modernización del espacio doméstico obrero, ya que como lo disponía la legislación sobre habitación popular, las casas debían ser entregadas en sectores previamente urbanizados, lo que permitía que la familia tuviera acceso a luz y agua potable, aspecto trascendental para la higienización de los espacios. El mantenimiento de los huertos también dependía de dicha urbanización, principalmente para facilitar el regadío. Por otro lado, tener gallineros incrementaba el consumo de proteínas dentro de la familia, cuestión importante considerando que para la época la poca ingesta de carne en los sectores populares era una preocupación pública.

.....
92. Elena Sierralta, Diez y siete años de servicio social en una gran industria (memoria de Visitadora Social, Escuela de Servicio Social Elvira Matte Cruchaga, 1950), 12.

El contenido moral, más que productivo, que tenían los huertos queda reflejado en el uso que las empresas les dieron a estos cultivos, los cuales buscaban promover una serie de valores sociales en su implementación y desarrollo, y no transformarse sólo en una fuente de alimentos para las familias, las que, por sus ingresos, los beneficios ofrecidos por las compañías y la existencia de una pulperia tenían garantizado un acceso adecuado a la alimentación. Las visitadoras sociales de las compañías procuraban en cada inspección que las casas estuvieran bien cuidadas y que la esposa mantuviera los estándares de higiene y limpieza, con lo cual se reflejaba la labor orientadora y disciplinaria que tenían las asistentes. A su vez hubo incentivos para que las familias mantvieran sus hogares, junto con los jardines y huertos obreros, bajo los estándares impuestos por la administración. Estos concursos eran difundidos a través del periódico de los respectivos Departamentos de Bienestar. En el caso de la Compañía Carbonífera de Lota se ofrecían estímulos en dinero, a partir de los informes emitidos por diferentes autoridades⁹³.

En la Compañía Manufacturera de Papeles y Cartones era la visitadora quien recorría periódicamente las viviendas, asignando puntajes por los cuidados de las piezas, huertos y jardines. A fin de año, junto con el Administrador, hacía un balance y a las casas con mejor puntaje se les repartía menaje para el hogar⁹⁴. De esta forma, las compañías a través de un control permanente e incentivos ofrecidos aseguraban que las funciones moralizadoras de los huertos y jardines obreros tuvieran efectos, junto con servir de complemento a la economía familiar.

Conclusiones

A fines de los años de 1920 y comienzos de los 1930 la alimentación apareció como objeto de intervención por parte de las autoridades, en el marco del deterioro de las condiciones de vida por los efectos de la crisis económica de 1929 y la consolidación del discurso de la medicina social que se interesó por las condiciones económico-sociales que influyeron en la decaída de las estadísticas biodemográficas. Las empresas, necesitadas de mejorar sus condiciones de producción, recurrieron a una nueva gestión de la mano de obra que tuvo en la creación de los Departamento de Bienestar Social un ámbito de acción privilegiado. Responsables de la selección y contratación del personal, control del comercio, aplicación de la legislación social, promoción de actividades deportivas y recreativas, orientación sanitaria y provisión de viviendas, también se ocuparon de promover instancias de mejora de la alimentación de los trabajadores. Este interés estuvo dado porque en torno al consumo de alimentos se jugaron principios sobre el correcto uso de los ingresos familiares, los roles asignados a hombres y mujeres al interior de las familias, así como las obligaciones que tenían los trabajadores en responder a las exigencias productivas.

.....

93. "Cuidado de jardines y huertos en la Población de Lota Alto", *La Opinión*, 1 de diciembre de 1938, 5.

94. "Premiación de los huertos obreros", *Cooperación*, 15 de enero de 1937, 15.

El que los Departamentos de Bienestar Social hayan puesto atención en el papel que tenían las familias y las mujeres –en su doble condición de esposas y madres– en las campañas por mejorar la alimentación de los trabajadores, se explica como una forma de fortalecer el ideal de familia acorde con el orden normativo que se buscaba instaurar. La mujer como responsable de la alimentación de su esposo e hijos debía tener una alta condición moral y conocer materias tan diversas como la higiene, economía doméstica, dietética, entre otras, siendo la responsable en último término de la estabilidad del hogar.

En el presente artículo se ha puesto atención a algunas acciones representativas de promoción de la correcta alimentación de los trabajadores, como fueron las campañas sanitarias, cursos de alimentación, provisión de leche a las familias, subvención a los artículos de primera necesidad y los huertos obreros, entre otras acciones. Para ello se han utilizado de manera sistemática las fuentes provenientes de los escritos de médicos que hicieron de la alimentación y nutrición su campo de acción privilegiado, así como la prensa de los Departamentos de Bienestar Social, la cual muestra el amplio abanico de recursos de los cuales echaron mano los actores para promover los correctos hábitos de alimentación: cartillas alimenticias, tablas de peso y talla, manuales de cocina y concursos.

Llama la atención que las propuestas formuladas para mejorar la ingesta de alimentos al interior de las industrias tuvieran que adaptarse –como el médico Virginio Gómez– a algunos comportamientos atávicos de la alimentación popular en Chile (que comprendía un alto consumo de cereales y poco consumo de carne, leche y frutas y verduras) junto con depender de la oferta de ciertos productos según las condiciones climáticas del país. Esta constatación no debiera poner en duda los alcances y efectividad que tuvieron los programas de mejoramiento de la condición nutricional de los trabajadores, abriendo interesantes perspectivas futuras para estudiar los vínculos reales entre mejoras nutricionales y aumento de la producción.

Bibliografía

Fuentes primarias

Publicaciones periódicas

- [1] Cemento, Chile, 1939-1948.
- [2] Cooperación, Chile, 1935-1938.
- [3] González, Ramón. “Cómo se alimenta la familia obrera en Santiago”. *Revista de Medicina y Alimentación*, no. 1 (1935): 15-25.
- [4] La Opinión, Chile, 1924-1946.
- [5] Revista Servicio Social, Chile, 1937.

[149] Nutriendo al trabajador y mejorando la producción

- [6] Rodas, Ángel. "Algunos aspectos de la alimentación popular en Chillán". *Revista de Medicina y Alimentación*, no. 6 (1937): 271-276.
- [7] Santa-María, Julio. "Características de nuestros hábitos alimentarios". *Revista de Medicina y Alimentación*, nos. 4/6 (1949): 117-120.

Documentos impresos y manuscritos

- [8] Asociación de Productores del Salitre, *Informe del Departamento de Bienestar Social a la 3^a Conferencia de Juntas Locales Salitreras*. Valparaíso: Sociedad Imprenta y Litografía Universo, 1928.
- [9] Balbontin, Luis. *Legislación social y sindicatos legales en Chile*. Santiago: Editorial Ginebra, 1930.
- [10] Consejo Nacional de Alimentación. *Regímenes alimenticios para restaurantes económicos*. Santiago de Chile: CNA, 1938.
- [11] Viado, Manuel de. *Informe sobre la Comisión Oficial al Mineral de Cobre de Potrerillos*. Santiago de Chile: Departamento de Previsión Social, 1941.
- [12] Dragoni, Carlo y Etienne Burnet. *L'alimentation populaire au Chili*. Santiago de Chile: Imprenta Universo, 1938.
- [13] Fernández, Walter. *Investigaciones etiológicas y epidemiológicas sobre Anquilostomiasis*. Memoria de prueba para optar al grado de licenciado en la Facultad de Medicina y Farmacia de la Universidad de Chile, 1920.
- [14] Gómez, Virginio. *Nociones fundamentales sobre alimentación del obrero*. Concepción: Editorial Concepción, 1936.
- [15] Gómez, Virginio. *Alimentación racional del obrero*. Concepción: Imprenta Concepción, 1938.
- [16] Gómez, Virginio. *Las nociones de alimentación racional*. Concepción: Imprenta Concepción, 1943.
- [17] Jeanne, Stella y Seibert Alphand. *Legislación del trabajo y previsión social en El Teniente*. Santiago de Chile: Imprenta El Esfuerzo, 1936.
- [18] Mardones, Jorge y Lidia Contreras. *Regímenes alimenticios para Restaurantes económicos de adultos*. Santiago de Chile: Imprenta Leblanc, 1939.
- [19] Salas, Demetrio. *Cartilla de la alimentación*. Santiago de Chile: Restaurant Naturista, 1932.
- [20] Santa-María, Julio. *La alimentación de nuestro pueblo*. Santiago de Chile: Talleres de San Vicente, 1935.
- [21] Sierralta, Elena. *Diez y siete años de servicio social en una gran industria*. Memoria para optar al título de Visitadora Social, Escuela de Servicio Social Elvira Matte Cruchaga, 1950.

Fuentes secundarias

- [22] Aguilera, Julio. "Minería y bienestar social en Chile. 1916-1940". En *El orden fabril. Paternalismo industrial en la minería chilena. 1900-1950*, editado por Enzo Videla, Hernán Venegas y Milton Godoy, 219-252. Santiago de Chile: Editorial América en Movimiento, 2016.

- [23] Barona, Josep. *La medicalización del hambre. Economía política de la alimentación en Europa, 1918-1960*. Barcelona: Icaria, 2014.
- [24] Brito, Alejandra y Rodrigo Ganter. "Cuerpos habitados, espacios modelados: el caso de la siderúrgica Huachipato, 1940-1970". *Historia* 396, no. 1 (2015): 11-36.
- [25] Buschini, José. "La alimentación como problema científico y objeto de políticas públicas en la Argentina: Pedro Escudero y el Instituto Nacional de la Nutrición, 1928-1946". *Apuntes*, no. 79 (2016): 129-156.
- [26] Cussó, Xavier. "El estado nutricional de la población española, 1900-1970. Análisis de las necesidades y disponibilidades de nutrientes". *Historia Agraria*, no. 36 (2005): 329-358.
- [27] Deichler, Claudia. *Historia y alimentación popular. Dos décadas de lucha médica contra la desnutrición en el Chile urbano, 1930-1950*. Santiago de Chile: Ministerio de Salud, 2016.
- [28] Diego-Maestri, Patricio de, Luis Peña y Claudio Peralta. *La Asamblea Obrera de Alimentación Nacional: un hito en la historia de Chile*. Santiago de Chile: Universidad Academia de Humanismo Cristiano, 2002.
- [29] Drinot, Paulo. "Food, Race and Working-class Identity: Restaurantes Populares and Populism in 1930s Peru". *The Americas* 62, no. 2 (2005): 245-270.
- [30] Drinot, Paulo. *La seducción de la clase obrera: trabajadores, raza y la formación del Estado peruano*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 2016.
- [31] Drinot, Paulo y Alain Knight. *La Gran Depresión en América Latina*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2015.
- [32] Fernández, Marcos. *Bebidas alcohólicas en Chile*. Santiago de Chile: Universidad Alberto Hurtado, 2010.
- [33] Figueroa, Consuelo. *Revelación del Subsole. Las mujeres en la sociedad minera del carbón. 1900-1930*. Santiago de Chile: Dibam, 2009.
- [34] Fogel, Robert W. *Escapar del hambre y la muerte prematura. 1700-2100*. Madrid: Alianza, 2009.
- [35] Godoy, Milton, "Paternalismo industrial y construcción del espacio urbano en Lota. 1900-1950". En *El orden fabril. Paternalismo industrial en la minería chilena. 1900-1950*, editado por Enzo Videla, Hernán Venegas y Milton Godoy, 111-134. Santiago de Chile: Editorial América en Movimiento, 2016.
- [36] Grez, Sergio. "El escarpado camino hacia la legislación social: debates, contradicciones y encrucijadas en el movimiento obrero y popular (Chile: 1901-1924)". *Cuadernos de Historia*, no. 21 (2001): 119-182.
- [37] Henríquez, Rodrigo. En *En "Estado sólido". Políticas y politización en la construcción estatal. Chile, 1920-1950*. Santiago de Chile: Ediciones Universidad Católica, 2014.
- [38] Illanes, María-Angélica. *Cuerpo y sangre de la política. La construcción histórica de las visitadoras sociales (1887-1949)*. Santiago de Chile: LOM Ediciones, 2006.
- [39] Klubock, Tomas. *Class, Gender, And Politics in Chile's El Teniente Copper Mine, 1904-1951*. Durham: Duke University Press, 1998.

[151] Nutriendo al trabajador y mejorando la producción

- [40] Martínez, José-Miguel. "La talla de los europeos, 1700-2000: ciclos, crecimiento y desigualdad". *Investigaciones de Historia Económica* 8, no. 3 (2012): 176-187.
- [41] Miranda, Marisa y Gustavo Vallejo, comps. *Darwinismo social y eugenésia en el mundo latino*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2005.
- [42] Moyano, Cristina y Javier Rivas. "El Servicio social industrial en Chile: los deslindes del campo de saber sobre el 'control extensivo', 1920-1950". *Revista de Humanidades*, no. 35 (2017): 317-342.
- [43] Núñez, Javier y Graciela Pérez. "Trends in Physical Stature across Socioeconomic Groups of Chilean Boys, 1880-1997". *Economics and Human Biology*, no. 16 (2015): 100-114. <https://doi.org/10.1016/j.ehb.2013.12.008>
- [44] Ortúzar, Diego. "La política de las enfermedades profesionales. Anquilostomiasis y silicosis en Chile 1920-1940". *Estudios Sociales*, no. 49 (2015): 183-212. <https://doi.org/10.14409/es.v49i2.5133>
- [45] 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 Lespinet-Moret y Vincent Viet, 167-177. Rennes: Presse Universitaire de Rennes, 2011.
- [46] Pizarro, Crisóstomo. *La huelga obrera en Chile, 1890-1970*. Santiago de Chile: Ediciones Sur, 1986.
- [47] Pohl-Valero, Stefan. "'La raza entra por la boca': Energy, Diet, and Eugenics in Colombia, 1890-1940". *Hispanic American Historical Review* 94, no. 3 (2014): 455-486. <https://doi.org/10.1215/00182168-2694318>
- [48] 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, 115-154. Ciudad de México: Centro de Estudios Filosóficos, Políticos y Sociales Vicente Lombardo Toledano, 2016.
- [49] Pujol-Andreu, Josep y Xavier Cussó. "La transición nutricional en Europa occidental, 1865-200: una nueva aproximación". *Historia Social*, no. 80 (2014): 133-155.
- [50] Rengifo, Francisca. "El Estado de seguridad social chileno y la institucionalización desigual del bienestar". En *Historia política de Chile, 1810-2010*, editado por Iván Jaksic y Francisca Rengifo, Tomo II, 397-423. Santiago de Chile: Fondo de Cultura Económica, 2017).
- [51] Rosemblatt, Karin. "Por un hogar bien constituido. El Estado y su política familiar en los Frentes Populares". En *Disciplina y desacato. Construcción de identidad en Chile, siglos XIX y XX*, Lorena Godoy, Elizabeth Hutchison, Karin Rosemblatt, María-Soledad Zárate, 181-222. Santiago: Sur-Cedem, 1995.
- [52] Rosemblatt, Karin. *Gendered Compromises: Political Cultures and the State in Chile, 1920-1950*. Chapel Hill y Londres: The University of North Carolina Press, 2000.
- [53] Sánchez, Marcelo. "Alimentación y eugenésia. Aproximaciones desde Chile, 1900-1950". En *Gobernar es alimentar. Discursos, legislación y políticas de alimentación popular*. Chile, 1900-1950, compilado por Juan-Carlos Yáñez, 53-82. Valparaíso: América en Movimiento, 2018.

- [54] Sierra, José. *El obrero soñado. Ensayo sobre el paternalismo industrial* (Asturias, 1860-1917). Madrid: Siglo XXI, 1990.
- [55] Simonassi, Silvia y Laura Badaloni. "Trabajadores, empresas y comunidades urbanas: reflexiones introductorias". *Avances del Cesor*, no. 10 (2013): 101-111.
- [56] Vargas, Joel. *Alimentar el cuerpo social: ciencia, dieta y control en México durante el Porfiriato*. Tesis de maestría, Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.
- [57] Vargas, Joel. "La construcción del Instituto Nacional de Nutriología en México: conexiones locales y globales". En *Aproximaciones a lo local y global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea*, compilado por Gisela Mateos y Edna Suárez, 155-182. Ciudad de México: Centro de Estudios Vicente Lombardo Toledano, 2016.
- [58] Venegas, Hernán. "Políticas de bienestar y control social en la minería del carbón. Las experiencias de Lota Coronel en el siglo XX". *Atenea*, no. 511 (2015): 221-245. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-04622015000100012>
- [59] Veneros, Diana. "Aspectos médicos, legales y culturales tras el trabajo industrial de obreros y obreras en un contexto de modernización. Chile (1900-1930)". *Historia Crítica*, no. 46 (2012): 132-153. <https://doi.org/10.7440/histcrit46.2012.08>
- [60] Vergara, Ángela. "Precios fijos y raciones de la Anaconda Copper Company en Chile entre 1932 y 1958". *Investigaciones de Historia Económica* 8, no. 3 (2012): 135-143, <https://doi.org/10.1016/j.ihe.2012.04.002>
- [61] Vergara, Ángela. "Légiférer sur les maladies professionnelles au Chili au XXe siècle: les mineurs du cuivre entre l'État et le patronat". En *Santé et travail à la mine, XIXe-XXI siècle*, compilado por Judith Rainhorn. Villeneuve d'Ascq: Presses Universitaires du Septentrion, 2014.
- [62] Videla, Enzo, "Los departamentos de bienestar en las compañías carboníferas y la implementación de un programa de higiene y medicina social, 1923-1952". En *El orden fabril. Paternalismo industrial en la minería chilena. 1900-1950*, editado por Enzo Videla, Hernán Venegas y Milton Godoy, 27-58. Santiago de Chile: Editorial América en Movimiento, 2016.
- [63] Videla, Enzo y Hernán Venegas. "Intervención sanitaria y calidad de vida. Experiencia cotidiana en complejos socio industriales chilenos. 1920-1950". *Revista Tiempo Histórico*, no. 13 (2016): 135-156.
- [64] Videla, Enzo, Hernán Venegas y Milton Godoy, eds. *El orden fabril. Paternalismo industrial en la minería chilena. 1900-1950*. Santiago de Chile: Editorial América en Movimiento, 2016.
- [65] Yáñez, Juan-Carlos. "La industria cervecera y la organización del trabajo: el caso de los reglamentos de industria". En *Alcohol y trabajo. El alcohol y la formación de las identidades laborales en Chile. Siglo XIX y XX*, editado por Juan-Carlos Yáñez, 145-170. Osorno: Universidad de Los Lagos, 2008.
- [66] Yáñez, Juan-Carlos. *La intervención social en Chile (1907-1932)*. Santiago de Chile: Ril Editores, 2008.

[153] Nutriendo al trabajador y mejorando la producción

- [67] Yáñez, Juan-Carlos. “Alimentación abundante, sana y barata. Los restaurantes populares en Santiago (1936-1942)”. *Cuadernos de Historia*, no. 45 (2016): 117-142.
- [68] Yáñez, Juan-Carlos. “Primer congreso sobre la nutrición de los estratos pobres de la población: hacia una historia de la alimentación y nutrición en Chile (1931)”. *Revista Chilena de Nutrición*, no. 3 (2016): 321-324. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182016000300014>
- [69] Yáñez, Juan-Carlos “El problema de la alimentación: un enfoque desde las encuestas de nutrición. Chile, 1928-1938”. *América Latina en la Historia Económica*, no. 1 (2017): 66-97. <http://dx.doi.org/10.18232/alhe.v24i1.754>
- [70] 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*, no. 71 (2019): 69-91. <http://dx.doi.org/10.7440/histcrit71.2019.04>
- [71] Zárate, María-Soledad. “El licor de la vida. Lactancia y alimentación materno-infantil en Chile, 1900-1950”. En *Historia y cultura de la alimentación en Chile*, compilado por Carolina Sciolla, 235-261. Santiago de Chile: Catalonia, 2010.
- [72] Zárate, María-Soledad. “Alimentación y previsión biológica: la política médico-asistencial de Eduardo Cruz-Coke”. En *Medicina preventiva y medicina dirigida*, Eduardo Cruz-Coke. Santiago de Chile: Cámara Chilena de la Construcción - Pontificia Universidad Católica de Chile - Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, 2012.