



# Tras las huellas de “El hambre de los otros”

Esta es una historia de políticas públicas contra el hambre en Latinoamérica. Y de la comida como objeto de estudio. Una versión compuesta por historiadores y antropólogos que escarbaron en archivos con el fin de entender cómo y qué habían hecho, tanto funcionarios como nutricionistas, para reconocer y combatir la falta de alimentos para los latinoamericanos durante el siglo XX.

Por Lina María Leal Villamizar  
Fotos Freepik, Ximena Serrano

DOI [https://doi.org/10.12804/dvncn.10336.36857\\_num6](https://doi.org/10.12804/dvncn.10336.36857_num6)

Con lupa en mano, entre cientos de documentos en archivos empolvados y muchas veces incompletos, investigadores en ciencias sociales le siguen el rastro a la historia de cómo expertos en nutrición entendieron y trataron de intervenir la problemática alimentaria de las poblaciones latinoamericanas a lo largo del siglo XX.

“La comida es un elemento central en la vida social y cultural de México, en donde siempre estamos alrededor de la cocina. Y creo que es una experiencia latinoamericana”, sostiene el profesor [Joel Vargas](#), investigador posdoctoral de la Universidad Nacional Autónoma de México (Unam), quien llegó a la alimentación como objeto de estudio desde la ciencia, interesado en áreas como la química de alimentos, la nutrición e incluso la termodinámica.

Mientras reflexionaba que las mismas ciencias son una construcción social que se refieren a un tiempo y lugar determinados, supo que había alguien en Colombia trabajando temas similares. Se trataba del profesor [Stefan Pohl Valero](#), un



A pesar de que a lo largo de la historia el hambre siempre ha estado presente, hasta hace poco empezó a ser objeto de estudio e intervención por los Estados nación.

ingeniero que decidió doctorarse en Historia de la Ciencia, desde una perspectiva crítica y sociocultural, y actualmente forma parte de la [Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud](#) de la Universidad del Rosario.

El doctor Pohl Valero se interesó en la comida como objeto científico al cual valía la pena seguirle el rastro. “Los estudios de alimentación también tienen que ver con el acto de alimentarse. Un producto que se vuelve objeto de ciencia y de intervención política es un fascinante objeto de análisis histórico, cuyo significado se va transformando desde que es producido hasta que es consumido... Esa es la potencia de la alimentación”, sostiene el investigador que ya ha realizado la pesquisa con la [leche](#) y la [chicha](#), para el caso de Colombia.

Su interés radica en las diferentes ciencias que intervienen en la cadena alimentaria. Pohl Valero comenzó a discutir el tema con otros investigadores, entre ellos [Juana Camacho](#), del Instituto Colombiano de Antropología e Historia ([Icanh](#)), quien recuerda que discutían en medio de sabores de alimentos que cocinaban y posteriormente consumían:



← El profesor Stefan Pohl Valero, de la Universidad del Rosario, señala que, por ejemplo, durante la Guerra Fría el mundo fue clasificado entre países desarrollados y subdesarrollados. “Uno de los principales indicadores numéricos que daban cuenta de esta clasificación, que hoy en día se considera despectiva y continuadora de una jerarquización colonial, fue justamente la ingesta calórica promedio de la población de cada país”.

“Eran reuniones informales, pero también divertidas, en donde conversábamos y comíamos tratando de encontrar puntos de convergencia para plantear proyectos, lecturas o diálogos conjuntos”.

En 2019, el investigador se animó a impulsar un equipo interdisciplinario de 35 estudiosos de ciencias como la antropología, la nutrición, la sociología y la historia de Hispanoamérica, Estados Unidos y Canadá, que se materializó finalmente en la creación de la Red de Estudios Históricos y Sociales de la Nutrición y Alimentación en América Latina ([Redeshnal](#)).

### Pistas del hambre

¿Cómo se configuran los problemas alimentarios en América Latina y cuál es el papel de la ciencia en ello, así como su relación con los Estados nación? Esta fue la pregunta que se hizo el equipo de investigadores, cada uno desde sus áreas de expertise y países de interés.

Para ello comenzaron un proceso de búsqueda de pistas del hambre en los archivos físicos y digitales, tanto globales como locales, a los que tenían acceso y, acto seguido, comenzaron a ensamblar el rompecabezas. Tras bucear en las enormes masas de documentación, los investigadores categorizaron y cruzaron información, interpretaron y plantearon hipótesis, y elaboraron sus propias versiones de lo que habría ocurrido.

“La historia es una reconstrucción del pasado hecha por nosotros con nuestras omisiones, sesgos y miradas. Cada autor tiene diferentes lecturas sobre lo que sucedió, las cuales los van guiando a nuevas preguntas y posibilidades de interpretar ese pasado”, afirma el doctor Vargas.

Surgió entonces la idea de desarrollar y publicar los resultados de esas diversas investigaciones en el libro [El hambre de los otros. Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica](#),



[siglos XX y XXI](#), que fue editado por los profesores Pohl Valero y Vargas, quienes, tras un riguroso trabajo durante la pandemia, lograron articular 12 capítulos de los investigadores de Redeshnal sobre políticas alimentarias en México, Argentina, Brasil, Bolivia y Colombia.

### Alimentación documentada

A pesar de que a lo largo de la historia el hambre siempre ha estado presente, hasta hace poco empezó a ser objeto de estudio e intervención por los Estados nación. ¿Cuándo y cómo surge eso en América Latina?

Pohl Valero explica que a principios del siglo XIX en Colombia era común asociar la comida a características de las personas. Por ejemplo, se pensaba que los indígenas posiblemente eran fuertes porque podían llevar grandes cargas y esto se lo atribuían al consumo de la chicha.

También se consideraba que ingerir más vegetales que carne influía en el comportamiento moral de las personas y que quienes los consumían podían llegar a ser más pacífi-



cos. Incluso, de acuerdo con el determinismo geográfico de la época, la cercanía con el nivel del mar se asociaba con un menor ‘floreamiento’ del intelecto humano.

“Estas miradas que relacionaban alimentación con capacidades físicas y morales de las personas –sostiene el investigador colombiano– se transformaron a finales del siglo XIX. Con la emergencia de la nutrición moderna se empezó a pensar de forma diferente la naturaleza de los alimentos y sus efectos en el cuerpo y en la salud de las personas”.

Aparecen entonces, primero en Europa y luego en América los conceptos de proteína, carbohidratos, azúcares, macronutrientes, calorías y posteriormente las vitaminas. “Todo ello va a transformar la idea que se tiene de la relación entre alimentación, cuerpo, salud y trabajo, así como los discursos de la identidad y jerarquización cultural entre diferentes poblaciones”, afirma el profesor.

Y es que médicos especialistas de fines del siglo XIX sostenían que los pueblos más ‘civilizados’ (como Inglaterra o Alemania, para el contexto) eran aquellos que consumían más carne o, posteriormente, leche, y lo sustentaban con base en estadísticas y estándares nutricionales. Comenzó entonces a surgir una medición cuantitativa para evaluar la alimentación y también una nueva forma de medir el ‘grado de civilización’ de las poblaciones.



“El libro *El hambre de los otros* es la mirada de los expertos en alimentación sobre lo que come la población. Ellos no están evaluando su propia alimentación, sino la de los demás y, obviamente, el hambre es la de aquellos”, explica el profesor Joel Vargas, investigador posdoctoral de la Universidad Nacional Autónoma de México (Unam).



En el libro se plantea que los estándares alimentarios, que van desde la producción hasta el consumo, permiten hacer legible el problema alimentario, conocerlo, cuantificarlo y hacer comparaciones para identificar si se está ‘bien o mal’ en relación con otros lugares.

Los estándares no son indicadores neutrales de una realidad alimentaria, más bien la ayudan a construir, a la vez que tienden a encarnar valoraciones culturales (como la supuesta superioridad de un pueblo sobre otro). Se trata de construcciones sociales, así que van cambiando y dependen de los valores culturales dominantes en cada momento.

Por ejemplo, el estándar de la [caloría](#) no solo permitió medir y comparar, a partir de encuestas nutricionales, la cantidad de energía de los alimentos y de la dieta de diferentes poblaciones, sino que también operó como una ‘tecnología global de gobierno’.

En este sentido, el profesor Pohl Valero señala que, por ejemplo, durante la Guerra Fría el mundo fue clasificado entre países desarrollados y subdesarrollados. “Uno de los principales indicadores numéricos que daban cuenta de esta clasificación, que hoy en día se considera despectiva y continuadora de una jerarquización colonial, fue justamente la ingesta calórica promedio de la población de cada país”, asegura. Cabe destacar que en un país ‘desarrollado’ una persona debía consumir 3.000 calorías, lo cual actualmente sería



considerado demasiado alto, ya que la [Organización Mundial de la Salud \(OMS\) recomienda 2.000 al día](#).

### Intervención del Estado

Una situación común en muchos países de América Latina es que a partir de la década de 1930 tomó fuerza política la idea de que el Estado debería intervenir en esa cuestión alimentaria. Fue el momento en el cual expertos –comisionados por los diferentes aparatos estatales– se movilizaron para entender el problema, lo que podía pasar por soluciones educativas, sociales o culturales. Y Vargas apunta: “Independientemente del espectro político del gobierno de turno, todos tenían intención de mejorar la calidad de vida de la población y la alimentación; querían evitar el hambre”.

En el caso de Colombia, este tipo de estudios provienen igualmente de la década de los 30, cuando instituciones como la Contraloría

←  
 “‘Quien controla tu pan, controla tu identidad’. A través de la comida hay ejercicios de poder que merecen ser mirados desde lo cultural”: Juana Camacho, investigadora del Icanh.

General de la República (creada en 1923) inician estudios en torno al tema de la alimentación para saber, por ejemplo, qué comía la gente y cuánto se estaba cultivando. En este periodo toma fuerza la idea, planteada años atrás, de que una mala alimentación y la desnutrición podrían afectar la productividad y convertirse en un freno para el avance económico.

Los editores de la obra investigativa destacan que es clave entender las relaciones de poder en estos gobiernos alimentarios, quienes asumen que poseen un conocimiento superior para identificar y gestionar los problemas de poblaciones enteras sin tener en cuenta sus realidades cotidianas y saberes locales.

Al respecto, la profesora Camacho advierte: “Hay un proverbio muy bonito que dice ‘quien controla tu pan, controla tu identidad’. Así que a través de la comida hay unos ejercicios de poder que también merecen ser mirados desde lo cultural”.

La función del Estado es precisamente la regulación de los pueblos, por lo que el hambre de la población y la deficiencia en la provisión de alimentos por parte de los

## “Huellas de resistencia de las poblaciones”

(Fragmentos del capítulo “El hambre de los otros: reflexiones sobre los ensamblajes del gobierno alimentario en América Latina”, de Stefan Pohl Valero y Joel Vargas Domínguez).

Como parte de una política nacional desarrollada en 1946 por el Ministerio de Economía, a Atánquez, en la Sierra Nevada de Santa Marta, había llegado el programa de educación nutricional y fomento de cultivo de vegetales “La huerta casera” para mejorar la dieta de las poblaciones rurales dedicadas a la agricultura de subsistencia.

Se trataba de un folleto que fue ampliamente distribuido por toda Colombia, a la vez que empleados del ministerio visitaron diversas poblaciones repartiendo semillas de vegetales (tomates, zanahorias, remolachas, etc.) y enseñando cómo cultivarlas a los indígenas y campesinos.

En 1951, el folleto todavía circulaba en el pueblo, aunque ya no quedaba rastro de las huertas.

De acuerdo con los antropólogos Alicia Dussán y Gerardo Reichel-Dolmatof, el fracaso de la iniciativa estatal se debía a que, además de estar escrito en un lenguaje muy diferente del de las poblaciones rurales, no había tenido en cuenta ni estudiado con anterioridad los hábitos, gustos y actitudes alimentarios locales y asumía que estos se podían modificar fácilmente.

También sostenían que existía una serie de “factores de prestigio” en la cultura local que generaban muchas tensiones en la aplicación del programa. Por ejemplo, se señaló que las instrucciones del Gobierno sobre cómo cultivar y qué comer “fue interpretado como un ataque a la dignidad de los aldeanos, quienes, al negarse a cumplir, tenían la intención de demostrar que ‘no eran indios salvajes como parecía pensar el Gobierno’”.

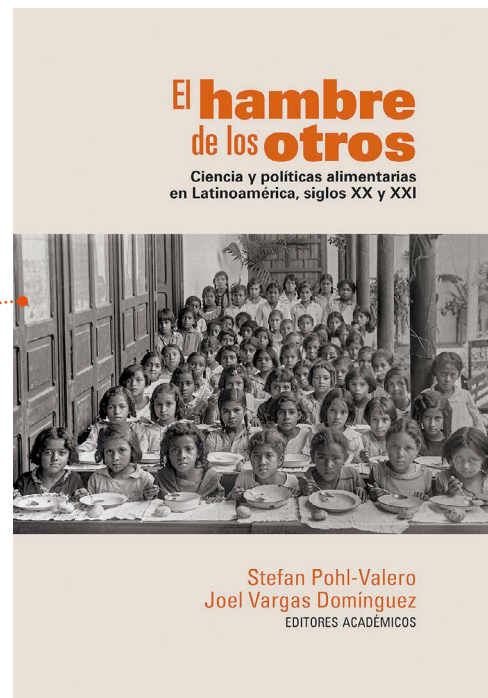
gobiernos son problemas que se deben atacar porque pueden desestabilizar el sistema de poder. En ese contexto se van configurando sujetos a partir de lo que se considera que deberían comer.

En palabras de Vargas y Pohl Valero, se trata de cómo los aparatos de gobierno alimentario configuran y modifican la concepción del otro, mientras intentan incidir en sus conductas e imponer formas particulares de ver el mundo.

### ¿El hambre de quiénes?

“El libro *El hambre de los otros* es la mirada de los expertos en alimentación sobre lo que come la población. Ellos no están evaluando su propia alimentación, sino la de los demás y, obviamente, el hambre es la de aquellos”, explica el profesor Joel Vargas.

En este punto, el historiador mexicano reflexiona sobre las dificultades de trabajar con archivos, principalmente oficiales, que se constituyen en la única fuente disponible si se tiene en



cuenta el periodo de estudio: “Uno a veces termina haciendo una historia de la mirada del experto sobre los demás. Pero es muy difícil pensar que uno va a darle la voz al que fue callado y silenciado por la historia. Sus voces no están precisamente por esas omisiones o silencios en los archivos”.

Sin embargo, Pohl Valero señala que, si bien ocurre pocas veces, en su caso sí logró encontrar pistas de cómo se desarrollaron esos programas alimentarios en la vida cotidiana. Y, de hecho, el libro invita a matizar la idea de que estos sistemas que ejercen poder tienen efectos totalizantes en las estructuras sociales y las conductas humanas que tratan de intervenir. En este sentido, los investigadores advierten que conviene no perder de vista la dispersión y la resistencia de los aparatos de saber y poder de las poblaciones.

Camacho sostiene que “observar la alimentación en su totalidad es muy complejo, entonces todas estas conversaciones, diálogos e interacciones terminan en un entramado con algunos puntos de convergencia. Este es un parteaguas que aglutina, recoge y crea un campo de estudios que no se había pensado antes en Latinoamérica”.

La investigadora añade que la comida es un tema que ha ganado preeminencia mundial en los últimos años y con las dificultades propias de pospandemia, los conflictos y las crisis económicas, resulta fundamental hoy más que nunca seguirle el rastro al hambre. ■