

La enseñanza de la nutriología en México entre 1936 y 1954

Joel Vargas Domínguez
Departamento de Investigaciones Educativas, Cinvestav

Fecha de recepción: 05/05/2021

Fecha de aceptación: 30/11/2021

RESUMEN

El presente texto aborda el proceso de profesionalización de la nutriología desde la perspectiva de su enseñanza especializada en México, desde mediados de la década de 1930 hasta mediados de la década de 1950. En este artículo nuestro cómo se produjo la necesidad de expertos en nutriología, así como los procesos que permitieron la construcción de infraestructuras institucionales para crear sitios de investigación y enseñanza, en medio de una creciente red internacional de movilización de conocimientos, prácticas y personas. El artículo da cuenta de las contingencias históricas de este proceso en México y la fuerte impronta argentina en la nutrición social del periodo.

Palabras clave: Historia de la nutrición, movilización de conocimientos, profesionalización, Olascoaga, Escudero.

ABSTRACT

This paper highlights the professionalization process of nutrition from the standpoint of specialized schooling in Mexico from the midst of the 1930's to the mid 1950's. This article shows how the necessity of nutrition experts was constructed, simultaneously with the processes that induced the creation of institutional infrastructures for research and teaching facilities, within an international network that allowed the circulation of knowledge, practices, and people. This article traces the historical contingencies of this process in Mexico and the strong influence of the Argentinian social nutrition trend.

Keywords: History of nutrition, knowledge circulation, professionalization, Olascoaga, Escudero.

Solamente un esfuerzo pedagógico constante e inteligente podrá destruir el fatalismo de un pueblo que vive cantando: “Si me han de matar mañana, que me maten de una vez” y vive DESHECHO POR COMER SOLAMENTE MAÍZ e imponiendo su vigor en un medio antihigiénico casi inverosímil.¹

Se encarece, por último, que en la educación femenina forme un capítulo muy importante dentro de la enseñanza de la economía doméstica, el estudio de la dietética racional, sobre la que debe descansar la enseñanza práctica de la cocina, sujeta hasta ahora a reglas empíricas.²

INTRODUCCIÓN

En 1939, el médico Alfredo Ramos Espinosa escribía las palabras del epígrafe en un pequeño libro en el cual exponía opiniones e información nutricional sobre la alimentación en México. Sin embargo, poco o nada profundizaba sobre cómo alcanzar el “esfuerzo pedagógico” necesario para mejorar lo que consideraba la mala alimentación local. El mismo año, el también médico José Quintín Olascoaga (1905-1993), quien a la postre sería una de las figuras más relevantes en el terreno de la dietética y la nutrición, explicaba más sobre este punto, al señalar que las encargadas de la enseñanza serían las mujeres, guiadas por la ciencia como garante de buenas prácticas. Este artículo trata de esos primeros proyectos pedagógicos que desembocaron en la profesionalización de la nutrición o nutriología, como se le conocía en el periodo, proceso poco explorado y que se dio entre 1930 y 1950. El Instituto Nacional de Nutriología (INNu), creado en 1943, tenía la finalidad de “lograr la mejor salud de todos [los mexicanos] por la buena alimentación”³ y de llevar a cabo la enseñanza de la nutrición y la divulgación de las reglas para lograr la mejor alimentación de los habitantes del país, para lo cual tenía que preparar médicos nutriólogos, dietistas y auxiliares de dietistas. De esta manera, la enseñanza se convirtió en un eje conductor de la actividad del INNu, y es por ello que este artículo se enfocará hacia esta institución y las redes que se tejieron para llevar a cabo este mandato.

Este texto no intenta mostrar los orígenes de la enseñanza de la nutrición o sus prácticas en México. Lo que pretendo es mostrar cómo, gracias a contingencias históricas, a partir de mediados de la década de 1930, se articularon prácticas y discursos que construyeron *la necesidad* de expertos en el saber nutriológico. Esta necesidad se consolidó en paralelo con la *formación* de estos expertos. Lo anterior podemos caracterizarlo como un proceso de

¹ Alfredo Ramos Espinosa. *La alimentación en México*. México, D.F.: s.e., 1939, 130.

² José Quintín Olascoaga y Alfredo Ramos Espinosa. “Bases para el cálculo de la alimentación correcta.” *Boletín de Salubridad e Higiene* 2, no. 6 (1939): 479.

³ Secretaría de Salubridad y Asistencia. “Instituto Nacional de Nutriología. Actividades fundamentales.” *Nutriología. Publicación del Instituto Nacional de Nutriología* 1, no. 1 (1951), 5.

profesionalización, el cual consiste, siguiendo a Sarfatti Larson, en “un conjunto de formas históricas concretas que establecen vínculos estructurales entre niveles de educación formal relativamente altos y posiciones y/o recompensas en la división social del trabajo relativamente estables”.⁴ En otras palabras, lo que muestro en este artículo es cómo se crearon expertos a través de diversos procesos de formación, lo cual incidió en sus recompensas sociales: oportunidades laborales y prestigio social, principalmente. Además, muestro qué era lo que se enseñaba y qué redes de movilización de conocimientos locales e internacionales estaban involucradas en estos procesos didácticos.

Recuperar este proceso no es solo historia de anticuario, sino que nos permite explorar tres aspectos que son fundamentales y que recién empiezan a ser abordados por los historiadores de la ciencia. En primer lugar, podemos explorar la creación de sitios especializados, ya fuesen espacios administrativos o educativos, y la retórica empleada en ellos que consolidaron la “necesidad” de expertos en alimentación para subsanar las “deficiencias”, entendidas como biológicas y cognitivas, de la población en el terreno de la alimentación. En segundo lugar, la profesionalización requiere de formación de expertos a través de una formalización de la enseñanza. Por lo anterior, se exploran los currículos y las convenciones sobre lo que se debía enseñar, lo cual nos permite hablar no solo de esta profesionalización, sino también de las redes transnacionales de movilización de conocimientos que imperaron entre los nutriólogos durante la primera mitad del siglo XX. Finalmente, al analizar uno de estos grupos de expertos, las dietistas, podemos explorar los presupuestos de género que existían en ese momento y que incidían en la formación de estas mujeres, pero que se mantuvieron en un papel subordinado en los procesos de profesionalización.

Con ello, pretendo complejizar las narrativas acerca de la historia de la nutrición en México que se han acercado a ella desde la historia institucional, sin pretender con ello agotar todas las dimensiones del fenómeno histórico y sociológico de la profesionalización, de lo cual este trabajo es una primera aproximación.⁵ Observar los procesos de enseñanza puede mostrar patrones que no han sido analizados, como por ejemplo, el tipo de intervención social que se promovió al formar a estas mujeres, en la intersección entre los cuidados y el conocimiento científico, aspectos que siguen en tensión en la disciplina hasta la actualidad.

La historiografía de las ciencias vinculadas con la nutrición y la alimentación en México ha ido aumentando recientemente, tendencia que ha mantenido un paralelo en Latinoamérica, siendo el dossier en el cual se inserta este texto un buen ejemplo de ello. Estos acercamientos apenas empiezan

⁴ Magali Sarfatti Larson. “Acerca de los expertos y los profesionales o la imposibilidad de haberlo dicho todo.” *Revista de Educación*, no. extra 1 (1989): 209.

⁵ Por ejemplo, véase Joel Vargas Domínguez. “El auge y declive del Instituto Nacional de Nutriología de México y su proyecto de nutrición social de 1943 a 1956.” *Historia Mexicana* 69, no. 2 (2019).

a explorar el tema de la enseñanza y la profesionalización de la nutrición en México.⁶ Este trabajo muestra cómo estos primeros expertos incidieron en la ciencia que construyeron, e insertaron sus contextos particulares en los problemas de investigación y sus posibles soluciones, lo cual nos permite comprender estos procesos como parte de los problemas tradicionales de la historiografía de la ciencia.

Este artículo se divide en tres partes que reflejan los temas que planteé anteriormente. En primer lugar, hago un breve recorrido de la construcción de los sitios y lugares donde se llevaron a cabo procesos de enseñanza nutriológica, y cómo se dio el proceso de la creación de la necesidad de expertos en nutrición. Posteriormente, analizo algunos procesos de enseñanza de la nutrición en los sitios del punto anterior, y expongo los cursos que se ofrecían para la formación de nutriólogos y dietistas. Como tercer y último punto, abordo someramente el tema de las mujeres como estudiantes de dietética en el INNu.

DÓNDE INVESTIGAR Y POR QUÉ HACERLO. EL SITIO Y LA NECESIDAD

La nutrición como disciplina tiene orígenes difusos en la historia. Desde finales del siglo XIX podemos rastrear prácticas médicas y de análisis químico que podríamos considerar científicas. Análisis bromatológicos, químicos, fisiológicos, estudios de costo de la alimentación, así como proyectos de regulación de la calidad e higiene y pureza de los alimentos y de las poblaciones fueron y siguen siendo parte de los intereses de las ciencias de la alimentación. En el caso de México, no existían ni los sitios donde se formarían expertos en nutrición ni claridad sobre quiénes eran dichos expertos, dado que ellos se habían formado en otras especialidades. Por ejemplo, médicos, administradores y cocineras tenían el control de los establecimientos de alimentación estatales, como hospitales, hogares infantiles, comedores del ejército y Gotas de Leche. La dieta institucionalizada era un problema administrativo y, a lo sumo, médico, dado el alto número de enfermedades gastrointestinales recurrentes en la población. Las guerras y crisis económicas de inicios del siglo XX motivaron un cambio en la forma de comprender la alimentación, que se convirtió en un tema de interés científico, económico y geopolítico.⁷

⁶ Sobre este aspecto, existen trabajos en Argentina y Chile que ya exploran este proceso, como José Buschini. "Surgimiento y desarrollo temprano de la ocupación de dietista en la Argentina." *Avances del Cesor* 13, no. 15 (2016); Juan Carlos Yáñez Andrade. "El desarrollo histórico de las dietistas en Chile: 1939-1950. Del primer curso de dietistas al Primer Congreso Nacional de Dietética." *Historia* 396, no. 10 (2020).

⁷ Como han mostrado diversos trabajos, entre ellos: Josep Lluís Barona. "Nutrition and Health. The International Context During the Inter-war Crisis." *Social History of Medicine* 21, no. 1 (2008); James Vernon. *Hunger, a modern history*. Cambridge, Mass. / London, England: The Belknap Press of Harvard University Press, 2007; Paul Weindling. "The Role of International Organizations in Setting Nutritional Standards in the

En el caso de México, por un lado hubo un interés legítimo de los médicos y científicos por conocer de manera científica la alimentación y mejorar los cuerpos de los mexicanos a través de modificaciones en la dieta y con ello resolver problemas sociales, que se entendían principalmente en términos de raza y clase, y para lo cual establecieron prácticas y ensayos a nivel local.⁸ Por otro lado, los interesados en el tema estaban insertos en corrientes internacionales que consolidaron la nutrición como un problema a resolver y que la convertían en un problema de Estado.⁹ De esta manera se buscó solucionar, desde la ciencia, diversos fenómenos sociales considerados problemáticos, para lo cual se requería información variada, que iba desde la producción, composición y consumo de alimentos, hasta conocer el costo de vida de los trabajadores del país para poder delimitar un salario mínimo que permitiera comprar alimentos en cantidad y de calidad adecuadas. Se requería de educación porque la alimentación popular era considerada por los expertos como “deficiente” en el mejor de los casos, y “patológica” en otros, dependiendo de la población.

1920s and 1930s”, en Harmke Kamminga y Andrew Cunningham (eds.), *The Science and Culture of Nutrition, 1840-1940*. Amsterdam, Atlanta, GA: Rodopi B. V., 1995; Elizabeth Neswald, David F. Smith y Thoms Ulrike (eds.). *Setting nutritional standards: theory, policies, practices*. Rochester, NY: University of Rochester Press, 2017; Nick Cullather. “The Foreign Policy of the Calorie.” *The American Historical Review* 112, no. 2 (2007); Stefan Pohl-Valero y Joel Vargas Domínguez (eds.). *El hambre de los otros. Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI*. Bogotá: Universidad del Rosario, 2021; José Buschini. “La Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación y el problema nutricional en América Latina, 1939”, en Pohl Valero y Vargas Domínguez, *El hambre de los otros*.

⁸ Juan Pío Martínez. “Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara.” *Espiral* 8, no. 23 (2002); Juan Pío Martínez. “La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX.” *Relaciones*, no. 133 (2013); Bruno Lutz. “Civilizar al campesino pobre: Biopolíticas alimentarias en México.” *Ruris - Revista do Centro de Estudos Rurais* 6, no. 2 (2012); Joel Vargas Domínguez. “Calibrando la alimentación: la estandarización del calorímetro en México”, en Laura Cházaro, Miruna Achim y Nuria Valverde (eds.), *Piedra, papel y tijera: instrumentos en las ciencias en México*. México: Universidad Autónoma Metropolitana Cuajimalpa, 2018; Joel Vargas Domínguez. “‘El alcohol alimento’: historias de las metáforas del motor humano y las calorías entre el siglo XIX y el XX.” *INTERdisciplina* 7, no. 19 (2019).

⁹ Joel Vargas Domínguez. “Entre la nación y el mundo: la nutrición en México en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre alimentación de 1943,” en Mario Barbosa Cruz y Fernando Remedi (eds.), *Cuestión social, políticas sociales y construcción del Estado Social en América Latina en los siglos XIX y XX*. México / Córdoba, Argentina: Universidad Autónoma Metropolitana Cuajimalpa / Centro de Estudios Históricos Carlos Segreti, 2014; Joel Vargas Domínguez. “Conexiones internacionales en fisiología, eugenesia y nutrición: las investigaciones sobre el metabolismo otomí en el México posrevolucionario.” *Ludus Vitalis* 23, no. 43 (2015); Joel Vargas Domínguez. “El metabolismo racial: estudios eugenésicos en Jamaica y Yucatán entre 1920 y 1940.” *Revista Ciencias de la Salud* 13, no. Historias alternativas de la fisiología en América Latina (2015).

A los obreros, amas de casa y estudiantes había que enseñarlos a consumir los “mejores” alimentos que pudieran ser comprados con los bajos salarios de los sectores populares. Además, se consideraba que la alimentación indígena, de la población campesina y de los pobres urbanos era deficiente en grado patológico. Había entonces dos espacios principales de incidencia de los procesos de educación nutricional, el urbano y el rural, en los cuales tenían que incidir los nuevos técnicos.¹⁰

Estos intereses comunes tuvieron el efecto de incentivar la creación de órganos e instituciones que coordinaran la investigación sobre alimentación, que en muchos casos se encontraba inconexa y duplicada. Es por ello que entiendo estos “sitios” como espacios —no solo físicos, sino también institucionales y epistémicos— en los que se produce conocimiento, en los cuales me detendré a continuación.¹¹

Uno de los primeros espacios institucionales especializados en el periodo fue la Oficina General de Higiene de la Alimentación [OGHA], creada en 1934 y que estuvo bajo la coordinación de médicos del Departamento de Salubridad Pública, con el fin de coordinar los trabajos en torno a la alimentación. En el terreno de la educación, la OGHA debía “orientar la educación técnica y la enseñanza popular en materia de alimentación”.¹² Podemos asumir que lo “técnico” era una mezcla entre conceptos básicos de nutrición y tecnologías de manejo y conservación de alimentos, así como procesos de lo que posteriormente sería llamado manejo higiénico de los alimentos. El reglamento tampoco especificaba quiénes podrían llevar a cabo esta labor.

A la OGHA la sucedió la Comisión Nacional de la Alimentación (CNA), creada en 1936 por acuerdo del presidente de la república, Lázaro Cárdenas, también bajo el control de Salubridad. La CNA recuperaba el objetivo pedagógico de la OGHA, con soluciones “prácticas” para resolver los problemas de alimentación del pueblo mexicano. Sus actividades eran de orden: i) higiénico, ii) económico y iii) educativo. El aspecto que nos ocupa es el educativo y, como

¹⁰ Lo rural, a mediados de la década de 1930, era objeto de importantes actividades médicas, como puede verse en Verónica Oikión Solano. “Primer Congreso Nacional de Higiene Rural celebrado en Morelia, del 3 al 12 de noviembre de 1935.” *Relaciones* 14, no. 53 (1993). En una semblanza de Quintín Olascoaga —Guadalupe Esquivel y Héctor Bourges. “Semblanza del Dr. José Quintín Olascoaga Moncada, Pionero de la Dietología en México.” *Cuadernos de Nutrición* 17, no. 6 (1994)—, afirman que estuvo involucrado en la organización del congreso antes mencionado, pero su nombre no aparece entre los participantes ni los organizadores del mismo. Es necesario indagar más al respecto.

¹¹ Diarmid A. Finnegan. “The spatial turn: Geographical approaches in the history of science.” *Journal of the History of Biology* 41, no. 2 (2008).

¹² Departamento de Salubridad. “Programa y Reglamento General de la Comisión Nacional de Alimentación.” *Boletín de Salubridad e Higiene* 2, nos. 5-7 (1939): 667. Una visión panorámica más detallada sobre las instituciones mencionadas se puede encontrar en Vargas Domínguez, “Entre la nación y el mundo” y Vargas Domínguez, “El auge y declive del Instituto Nacional de Nutriología de México”.

objetivos puntuales en ese terreno, estaba “orientar la enseñanza técnica y popular en materia de alimentación [...] a través de todas las actividades educativas del Estado y buscar la colaboración de las Instituciones no oficiales y de los particulares para el mejor fruto de esta labor”.¹³ La labor ya especificaba que se esperaba la colaboración de las instituciones educativas, en ese momento en manos de la Secretaría de Educación Pública.

Para llevar a cabo su labor de enseñanza, la CNA planeó la existencia de Brigadas Culturales de Alimentación, que se deberían poner “en contacto directo con el pueblo mexicano” para enseñarle “las técnicas modernas de la alimentación higiénica”.¹⁴ Quienes llevarían a cabo esta labor eran médicos y enfermeras especializados en alimentación y nutrición humana, el “personal técnico”. Estos expertos aún se mantenían dentro de los límites profesionales de sus respectivos gremios, eran médicos y enfermeras, aún no se hablaba de nutriólogos y dietistas. Para 1936 solo había una especialista en la materia en todo el país, y que se había graduado en el extranjero.¹⁵ Los encargados de las brigadas no solo educarían, sino también realizarían investigación sobre las características de la alimentación local y el estado de nutrición de los pobladores.¹⁶ Asimismo, los responsables de las brigadas tenían por objetivo amplificar el *mensaje* de la nutrición, cuestión que podría ser entendida como de carácter misionero.¹⁷ Este ambicioso plan representaba un reto: ¿cómo llevar el conocimiento experto a los veinte millones de habitantes del país a finales de la década de 1930? Se requería una infraestructura social y económica que la CNA no tenía. Por ello era necesaria la participación de otros profesionales que ya tuvieran una amplia presencia en el territorio nacional, como los maestros de escuela, enfermeras y parteras, a quienes habría que adiestrar en los tecnicismos de la nutrición. Además, las brigadas debían hacer “divulgación” de este conocimiento a amas de casa y personal encargado de los establecimientos que brindaran alimentación. Adicionalmente, se esperaba que los expertos impartieran cursos de “técnica higiénica” para los responsables de producción, elaboración, transporte y venta de alimentos.¹⁸ Sin embargo, estos ambiciosos mecanismos de “propaganda y divulgación”, encargados a estas brigadas, al parecer no fructificaron y terminaron siendo solo buenos deseos, ante la falta de personal especializado en los números requeridos.

¹³ Departamento de Salubridad, “Programa y Reglamento General”, 667.

¹⁴ Departamento de Salubridad, “Programa y Reglamento General”, 667.

¹⁵ No se menciona el nombre de la especialista. José Quintín Olascoaga. “Enseñanza de la dietética en el Instituto Nacional de Nutriología.” *Nutriología. Publicación del Instituto Nacional de Nutriología* 1, no. 1 (1951): 14.

¹⁶ Departamento de Salubridad, “Programa y Reglamento General”, 676.

¹⁷ Un acercamiento a comprender el papel de los encargados de misiones seculares como la enseñanza de la nutrición puede leerse en Joel Vargas Domínguez. “Un viaje por México en 1945: intermediarios y misioneros de la ciencia en la búsqueda del desastre nutricional para la Rockefeller Foundation.” *INTERdisciplina* 9, no. 24 (2021).

¹⁸ Departamento de Salubridad, “Programa y Reglamento General”, 677.

Antes de pasar a la siguiente sección, quisiera señalar los sitios donde era indispensable la educación nutricional. Por un lado, como ya mencioné, era requerido personal especializado en las instituciones controladas por el Estado. Por ejemplo, en 1941 se creó una Comisión de Técnicas Hospitalarias, y uno de los temas que indagó fue la alimentación en los nosocomios. El diagnóstico que presentó esta comisión fue sombrío:

... la alimentación es deficiente en cantidad y calidad y deja mucho que desear en cuanto a su condimentación y manera de presentarse. Además, no está adaptada a las necesidades dietéticas de gran número de enfermos; por último existen sustracciones de alimentos en crudo y condimentados, que significan pérdidas muy cuantiosas para la Secretaría e impiden sistematizar correctamente la ración de los enfermos y del personal. En conjunto este capítulo constituye uno de los más serios problemas de la Secretaría.¹⁹

Para solucionar esta situación se requería que en cada establecimiento hubiera un encargado del “aspecto técnico de la alimentación”, que tuviera “a sus órdenes un cuerpo de enfermeras especializadas para fijar la aplicación de estos regímenes”. Estos especialistas serían un “Dietólogo, Jefe y una Enfermera Dietista por cada cien enfermos aproximadamente. Las dietistas tendrán a su cargo la vigilancia y control de las raciones normales y especializadas en cada uno de los pabellones y salas”.²⁰ Estas intenciones muestran cómo se argumentaba sobre la necesidad de estos expertos, de los que no existían suficientes en México.

Estas necesidades permitieron que la CNA coordinara los proyectos que se encontraban dispersos en varias dependencias y que debía haber dirigido la OGHA, pero que no había logrado. La CNA presentaba problemas administrativos internos, y no fue sino hasta 1939 que se publicó su reglamento, firmado por quien se encontraba a la cabeza de la Comisión en ese momento, José Quintín Olascoaga. A partir de 1940, el médico Francisco de Paula Miranda quedó a cargo de la CNA hasta 1943. Es el año de 1940 crucial para comprender el desarrollo de esta historia, dadas las contingencias locales e internacionales que se entrecruzaron y que retomaré en el siguiente apartado.

Entre 1942 y 1943 se llevaron a cabo cambios que determinaron dónde se haría la educación en nutrición. La CNA desapareció y se integró como Instituto Nacional de Nutriología, que surgió gracias a un decreto presidencial en 1943, del cual quedó Miranda como su director. Miranda tejió una red de expertos interesados en la nutrición que, al igual que él, movilizaron recursos y conexiones personales, tanto en México como en el extranjero, que presionaron a Manuel Ávila Camacho para que accediera a decretar la formación del INNu.

¹⁹ “Reporte General de la Comisión de Técnicas Hospitalarias”, 19 de diciembre de 1941, en AHSSA BP D SS L19 E2 1941-1943.

²⁰ “Reporte General de la Comisión de Técnicas Hospitalarias”, 19 de diciembre de 1941 en AHSSA BP D SS L19 E2 1941-1943.

Habían pasado cuatro años después de la formulación del reglamento de la CNA y de la declaración de sus ambiciosos objetivos educativos y, en 1943, Miranda consideraba que aún faltaba suficiente personal para llevar a cabo el trabajo nutricional requerido en el país.²¹ Una de las actividades educativas básicas contempladas en la CNA era la organización y creación de “Cursos de dietología, de Dietética, de Economía Doméstica, sobre industrias de alimentación y para preparar Administradores de Asistencia Social”.²² Adicionalmente se proyectó la creación de un “Centro de Enseñanza sobre alimentación y nutrición”. Se planeó que las actividades educativas masivas de la CNA fueran coordinadas por la Secretaría de Educación Pública, los Departamentos de Salubridad y el Departamento de Prensa y Publicidad. Al transformarse en INNú, se conservaron estos intereses.

El INNú tenía una Sección de Enseñanza, que debía encargarse de la formación de expertos. Sin embargo, en los primeros años de funcionamiento del INNú, esta sección no pudo llevar a buen fin su trabajo. Nutriología no disponía de un espacio físico adecuado para llevar a cabo los cursos de dietética, dado que se requerían laboratorios e instalaciones que no estaban disponibles en estos primeros años. La construcción de estas instalaciones resultó un proceso difícil, tanto por la falta de recursos como por problemas en la llegada de materiales para su funcionamiento. Fue por ello que parte de los entrenamientos se llevó a cabo en otros espacios, como los hospitales y comedores nacionales, que fungieron como los sitios de enseñanza práctica de la nutrición durante esta primera mitad de la década de 1940, y se esperaba que el edificio donde se alojarían aquellos en el futuro solucionaría este tipo de problemas.²³

A pesar de los problemas, sí se llevaron a cabo algunas labores de “adiestramiento técnico de personal”, considerado una actividad “nueva en nuestro medio”. De Paula Miranda consideraba que México estaba en desventaja en este terreno formativo, dado que no se tenía la “ventaja de la tradición poseída por otras naciones”,²⁴ pero que, gracias al apoyo de la Rockefeller Foundation se estaba avanzando en este terreno.²⁵ Dadas las contingencias en

²¹ “Statement by the Mexican Delegation, Public Health and Public Assistance Measures to Improve Consumption Levels in Mexico”, 22 de mayo de 1943, en United Nations Conference on Food and Agriculture, *Documents 1-352*. 5 vols. Hot Springs, Va., 1943.

²² Departamento de Salubridad, “Programa y Reglamento General”, 667.

²³ Parte de los problemas con la puesta en marcha de los laboratorios se debía a las contingencias por la Segunda Guerra Mundial y la escasez de instrumentos de laboratorio a nivel mundial. Secretaría de Salubridad y Asistencia, *Memoria 1943-1944 basada en el Informe de Labores presentado al H. Ejecutivo de la Unión por el Dr. Gustavo Baz Secretario del Ramo*. México: Secretaría de Salubridad y Asistencia, 1944.

²⁴ Departamento de Salubridad Pública. *Memoria Anual del Departamento de Salubridad Pública correspondiente al período Septiembre 1º de 1942 - Agosto 31 de 1943*. México, D.F.: Departamento de Salubridad, 1943, 168.

²⁵ Sobre el papel de la Rockefeller Foundation en la creación del INNú, véase Joel Vargas Domínguez. “La construcción del Instituto Nacional de Nutriología en México:

el INNu, los cursos de formación se realizaron en el Instituto Nacional de Cardiología (INC). En 1939, se habían ofrecido unos primeros cursos de especialización en el Hospital General de la Ciudad de México, en ese momento bajo la dirección de Ignacio Chávez. En el hospital, ante la falta de personal especializado, se crearon cursos de dietética para las enfermeras del nosocomio, dirigidos por Olascoaga.²⁶ Ignacio Chávez posteriormente fue nombrado director del INC en la década de 1940 y mantuvo su colaboración con Olascoaga, como veremos más adelante.

Uno de los espacios de incidencia urbana fueron los Comedores Nacionales No. 1 y No. 2 del INNu, que funcionaban como espacios de experimentación y de prácticas nutricionales para los estudiantes en formación, uno ubicado al lado del Mercado Abelardo L. Rodríguez y el segundo en la colonia Anáhuac.²⁷ Ahí se ofrecían cursos prácticos de tres meses, de “Capacitación culinaria”, al personal de otras instituciones de salud o que tenían bajo su tutela un gran número de personas, como el Hospital de Enfermos Crónicos o los cocineros de la Secretaría de Marina. En el curso aprendían a manejar, siguiendo los dictados de la salubridad y la nutrición, grandes cantidades de alimentos.²⁸ Además, los comedores cumplían con su función de popularización de la nutrición, al ser “Centros de Educación Higiénica y Alimenticia”.²⁹ Estos centros tenían tanto éxito que se pensó en aumentar su número en las colonias de mayor pobreza de la ciudad; sin embargo, estos fueron los únicos dos espacios de este tipo que se crearon en la ciudad, mismos que cayeron en el olvido con el cierre del INNu.³⁰ Estos espacios para la enseñanza no eran exclusivos de México. Entre 1940 y 1941, Olascoaga aprovechó unas becas ofrecidas por Pedro Escudero para formarse como Dietólogo en Buenos Aires, estancia durante la cual visitó algunos comedores y conoció la forma de operar de otros enfocados en la alimentación popular que se habían instalado en

Conexiones locales y globales”, en Edna María Suárez Díaz y Gisela Mateos (eds.), *Aproximaciones a lo local y lo global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea*. Eslabones en el desarrollo de la ciencia, Ciudad de México: Centro de Estudios Filosóficos, Políticos y Sociales Vicente Lombardo Toledano, 2016.

²⁶ Olascoaga y Ramos Espinosa. “Bases para el cálculo de la alimentación correcta.” *Boletín de Salubridad e Higiene* 2, no. 6 (1939), 477.

²⁷ El Comedor Nacional No. 1 funcionaba desde 1941, y había sido creado aún bajo la jurisdicción de la CNA, pero con el surgimiento del INNu, pasó a formar el espacio experimental del INNu. Sobre las actividades de los comedores, puede verse Sandra Aguilar Rodríguez. “Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico.” *The Americas* 64, no. 2 (2007).

²⁸ Secretaría de Salubridad y Asistencia, *Memoria* 1943, 80.

²⁹ Rafael Segura Millán y Estela Alatorre Betancourt, “Carta al Subsecretario de Salud”, 24 de enero de 1947. AHSS SSA SubA L1 E3 1938-1968.

³⁰ Para analizar el papel de estos espacios, puede leerse el trabajo de Aguilar Rodríguez, “Cooking Modernity”.

Uruguay, Argentina, Chile, Perú y Brasil.³¹ En este sentido, la creación de los comedores locales obedecía a patrones y formas de enseñanza que eran compartidas en la región. También era común la idea de que la alimentación popular era de mala calidad, y para remediarlo era necesario formar expertos, como retomó Olascoaga de los reportes de las reuniones internacionales del periodo.³² Además, dichas reuniones reiteraban la necesidad de crear programas locales de investigación sobre alimentación para llevar a cabo la popularización de los estudios nutriólogicos y, con ello, mejorar la alimentación popular.³³

La educación sobre nutrición no solo se quedó en estos sitios especializados, sino que también se llevó a cabo en lugares como la Escuela de Salubridad e Higiene, como parte de sus programas de Epidemiología y Administración Sanitaria, que se encontraban dirigidos a mujeres en su formación como enfermeras sanitarias. Ellas tomaban cursos como “Elementos de nutriología y laboratorio de nutriología” en el primer trimestre; en el segundo, “Elementos de bromatología sanitaria y laboratorio de bromatología”.³⁴ En estos cursos aprendían el cálculo de “régimen normales”, mismos que eran los que las enfermeras sanitarias debían conocer para la alimentación de los pacientes.³⁵

En sí, los comedores de hospitales, las aulas, los comedores experimentales, y otros sitios similares funcionaron en su mayoría como sitios híbridos de investigación, en los cuales las fronteras entre las dinámicas controladas de un laboratorio se desdibujaban para integrarse con los estudios de campo, con sujetos y poblaciones que eran objeto de investigación, y con sitios en los cuales las fronteras disciplinares se desdibujaban, mientras que otras se configuraban. Estos espacios funcionaron como lugares de asistencia pública, de investigación experimental y como espacios de enseñanza de las prácticas de la “correcta” alimentación. Es por ello que resulta interesante recuperar su papel como primordial para la enseñanza de la nutrición “fuera” de las aulas,

³¹ En un trabajo preliminar, donde se empezaban a indagar las conexiones de Olascoaga con el sur del continente, afirmé que era probable que Olascoaga ya estuviera en Buenos Aires en 1939. Hallazgos posteriores me han mostrado que no, que Olascoaga llegó a Buenos Aires en abril de 1940. Olascoaga escribió sobre sus experiencias en José Quintín Olascoaga. *Nutriología*. México, D.F.: s.e., 1945, 45A y ss. Sobre los comedores peruanos véase Paulo Drinot. “Food, Race, and Working-Class Identity: Populism and Restaurants Populares in Peru.” *The Americas* 62, no. 2 (2005).

³² Olascoaga, *Nutriología*, 52A.

³³ Véase Vargas Domínguez, “Entre la nación y el mundo: la nutrición en México”, 3.

³⁴ Departamento de Salubridad Pública, *Memoria Anual*, 24.

³⁵ Secretaría de Salubridad y Asistencia, *Memoria* 1943, 76. Es de suponer que otras instituciones educativas y formativas también incorporaron cursos especializados, aunque no se ha podido indagar en sitios como los cursos de la Facultad de Medicina de la UNAM.

ya que fueron parte de las primeras instituciones de nutrición en América Latina.

ENSEÑANZA DE LA DIETÉTICA Y DE CÓMO SE CONSTRUYEN FORMAS COMPARTIDAS

Enseñar las reglas de la “correcta” alimentación forma parte de una larga historia. Sin embargo, más allá de los criterios morales, raciales o de clase sobre qué es comer “correctamente” y que prevalecieron hasta finales del siglo XIX, la nutrición ofreció nuevas herramientas para añadir un criterio científico para la definición de lo correcto. Este proceso se consolidó en el siglo XX, y quienes se encargaron de enseñar los principios de nutrición a la población fueron las enfermeras; en particular, las visitadoras. Las enfermeras visitadoras de la década de 1920 eran consideradas las “mensajeras de la salud” y formaban parte de la tendencia de atención de la salud materno-infantil que tuvo gran relevancia en todo el mundo, como señala Agostoni.³⁶ Puericultura, ingeniería social, medicina preventiva, eugenesia, eran algunos de los conceptos que englobaban las prácticas sanitarias de la época en cuanto a las estrategias para mejorar la salud de la población. Entre estas, la alimentación era una de las prioridades para solucionar el problema de la alta mortalidad materno-infantil, el cual era atendido desde una perspectiva médica y de beneficencia o asistencia pública. Espacios como las Gotas de Leche se crearon bajo este paraguas conceptual para mejorar la salud de estos grupos.³⁷ Como vimos en la sección anterior, no fue hasta la década de 1930 que empezaron a surgir espacios como la OGHSA o la CNA que impulsaron la formalización de la educación de especialistas en nutrición y algunos de los colaboradores de la CNA destacan por su papel en la formación de especialistas, como Olascoaga.

José Quintín Olascoaga Moncada, encargado de la CNA hasta 1940, mantuvo un interés constante en la formación de especialistas en nutrición. Olascoaga, junto con Alfredo Ramos Espinosa (los dos médicos citados en los epígrafes), escribió un par de artículos en 1939 en los cuales se establecían definiciones de las funciones básicas de los expertos. El dietólogo o nutriólogo era el “médico especializado”, con conocimientos en alimentación, encargado de la prescripción de regímenes de alimentación para el estado de salud y el

³⁶ Claudia Agostoni. “Las mensajeras de la salud. Enfermeras visitadoras en la ciudad de México durante la década de los 1920.” *Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México*, no. 33 (2007).

³⁷ Carlos Viesca Treviño. “La Gota de Leche. De la mirada médica a la atención médico-social en el México posrevolucionario,” en Claudia Agostoni (ed.), *Curar, sanar y educar. Enfermedad y sociedad en México, siglos XIX y XX*. México: Universidad Nacional Autónoma de México / Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2008.

patológico, pero también con conocimientos acerca de producción, distribución, consumo y condiciones económicas de los grupos alimentados.³⁸ Por otro lado, una dietista era la

... persona capacitada para dar las reglas necesarias para la realización práctica de los regímenes alimenticios prescritos por el dietólogo. Para dietista se requiere tener los siguientes conocimientos: arte culinario, economía doméstica, higiene del hogar y de la alimentación, servicio social y, además, los conocimientos de la dietética propiamente dicha. Dada la naturaleza de las actividades que desempeña, la mujer está mejor capacitada para realizar estos trabajos. Con mucha razón se ha comparado al dietista con el farmacéutico que prepara la fórmula magistral y al dietólogo con el médico que la prescribe.³⁹

La jerarquía profesional estaba clara: los médicos o médicas eran quienes detentaban el conocimiento especializado acerca de la nutrición, y las dietistas eran las que llevaban a la práctica las indicaciones de los especialistas, una jerarquía común a nivel internacional.

En 1939, en el marco de la Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación celebrada en Buenos Aires, además de que se discutía el papel de la nutrición en la región, se exponía la necesidad de crear nuevos espacios para la formación de especialistas en nutrición. La figura central de la reunión fue Pedro Escudero, quien era el director del Instituto Nacional de Nutrición de Argentina (INNA), que funcionaba desde el año anterior a la reunión con carácter nacional, un espacio único en Latinoamérica en ese momento.⁴⁰ Escudero apeló al panamericanismo de la época y ofreció becas para estudiantes de la región, para que estudiaran en el INNA y emprendieran así una “significativa obra americanista”. Las becas fueron bien recibidas en la región y, para

90

³⁸ Olascoaga y Ramos Espinosa, “Bases para el cálculo de la alimentación correcta”, 475. Con el paso de los años, Olascoaga acotó que los nutriólogos eran los especialistas en los aspectos sanitarios de la alimentación, los aspectos colectivos (más cercanos a la salud pública), mientras que los dietólogos eran los especialistas en producción de dietas, normales o patológicas. Sin embargo, esta distinción no estaba clara en la década de 1940, por lo que en este texto se usan indistintamente las palabras dietólogo y nutriólogo, como los actores las usaban. La distinción ya aparece clara en José Quintín Olascoaga. *Dietética. Nutrición normal*, 8a. ed. México, D.F.: Méndez Editores, ca. 1962, 25.

³⁹ Énfasis mío. Olascoaga y Ramos Espinosa, “Bases para el cálculo de la alimentación correcta”, 475. De igual manera que con la definición de dietólogo, en la década de 1940 la palabra “nutricionista” no era empleada tan ampliamente, sino que se refería solo a las dietistas. Posteriormente, las nutricionistas serían las “mujeres preparadas para auxiliar a los nutriólogos”, mientras que las dietistas eran quienes auxiliaban al dietólogo. Olascoaga, *Dietética*, 25-26.

⁴⁰ Sobre la Conferencia de Alimentación véase José Buschini, “La Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación”. Sobre Escudero y el INNA véase 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).

1944, 103 dietólogos y 104 dietistas se habían graduado. En la primera convocatoria, para empezar los estudios en 1940, México envió cuatro becarios, dos desde la Secretaría de Educación Pública (SEP) y dos desde el Departamento de Salubridad, todos médicos, dos hombres y dos mujeres, que recibirían la formación de dietólogos y dietistas. El viaje, no sin contratiempos, que muestra las contingencias de las relaciones internacionales, escapa al alcance del presente artículo. Sin embargo, cabe destacar que uno de los médicos que recibió la instrucción inicial en Buenos Aires, por un año, fue Olascoaga.⁴¹

La forma de hacer nutrición en el INNA obedecía a las pretensiones de que la nutriología debía atender no solo las causas clínicas y bioquímicas de los problemas de la alimentación, sino también las causas socioeconómicas. De esta manera, se pensaba en el saber de estos especialistas como un saber que debía atender problemas de una manera integral. Esta tendencia, conocida como *nutrición social*, fue compartida en las décadas de 1930 y 1940 en varios países del mundo, aunque se desdibujaron estos intereses comunes en la siguiente década.⁴² Esto enmarca el interés de los gobiernos y especialistas en la formación de más cuadros técnicos que estarían en posibilidad de ampliar y mejorar la alimentación y evaluar las condiciones de vida de la población. Olascoaga recibió su formación con estos preceptos, mismos que repitió en sus libros de texto para la formación de dietistas en los años posteriores. Por ejemplo, en el manuscrito de su libro *Nutriología*, que sería posteriormente editado en varias ocasiones bajo el título *Dietética* y que usó como texto en sus cursos de dietética, mencionaba al INNA como ejemplo de estructura organizacional y cuya finalidad más importante era “Estudiar solidariamente el alimento y el trabajo, en relación con el individuo y la sociedad”.⁴³ El INNA era un espacio donde se formaban especialistas, con una importante carga práctica, y además se impartían cursos generales de nutrición para médicos en formación. Como veremos más adelante, Olascoaga modeló los programas educativos que se

⁴¹ Por parte de la SEP, del Departamento de Psicopedagogía e Higiene, partieron Rafael Ramos Galván y María Guadalupe Eguiluz. Por parte del Departamento de Salubridad, fueron Olascoaga y Juana Navarro. No se tiene conocimiento de que Olascoaga haya finalizado el proceso de obtención del grado correspondiente. En los registros de la Secretaría de Relaciones Exteriores, así como en las comunicaciones del INNA, no aparece el nombre de Olascoaga entre los graduados, no así los otros tres médicos que sí recibieron el grado correspondiente. Inclusive, el mismo Olascoaga en su curso de dietética reconoce que solo estuvo un año, cuando la instrucción era de dos años. Véase Olascoaga, *Dietética*, 25. Sobre las particularidades del viaje, la forma de seleccionar a las dietistas y las tensiones de género presentes en estos tempranos ejercicios de educación entre países del sur en el tema de nutrición, puede leerse Joel Vargas Domínguez. “«Mujer de salud vigorosa»: intercambios sobre nutrición entre México y Argentina (1939-1943),” en Pohl-Valero y Vargas Domínguez, *El hambre de los otros*.

⁴² Véase James Vernon. *Hunger, a modern history*. Cambridge, Mass. / London, England: The Belknap Press of Harvard University Press, 2007.

⁴³ Olascoaga, *Nutriología*, 15.

impartieron en el INNu siguiendo el modelo argentino, aunque realizando algunas modificaciones. También podríamos especular que los Comedores Nacionales, como sitios de experimentación, fueron fruto de la experiencia de Olascoaga en Argentina y de la influencia de Escudero, aunque también de las tendencias internacionales que compartía con los miembros del INNu.

Algunas las primeras labores del INNu consistieron en la elaboración de los lineamientos necesarios para crear de una buena vez lo que la CNA no había logrado: la formación de especialistas en nutrición. A finales del primer año de funcionamiento, en 1943, ya se había creado un “Reglamento General de Enseñanza Técnica de la especialización de Dietólogo y de la carrera de Dietistas”, además de que estaban en construcción los programas de estudio del primer ciclo y sus prácticas correspondientes.⁴⁴

A su regreso a México, Olascoaga fungía como jefe de la sección de enseñanza del INNu y como Jefe del Servicio de Nutrición del INC, dirigido por Ignacio Chávez. Algunos de los cursos se dieron en Cardiología, gracias a la previa colaboración de Olascoaga con Chávez en el Hospital General de la Ciudad de México. En Cardiología se impartieron cuatro cursos de dietética entre 1945 y 1947, y fue en ese mismo espacio que se inició la carrera de dietista en 1948.⁴⁵ Adicionalmente, se ofrecían cursos como el de Cocina Familiar y el de Adiestramiento para Auxiliares Técnicas de las Dietistas. A partir de 1949, los cursos se empezaron a impartir en las instalaciones que ya eran propiamente del INNu, al lado del Comedor No. 2 en Lago Iseo y Lago Bolsena en la Ciudad de México.⁴⁶ Se incluía, además de la carrera de Dietista y los cursos mencionados, la especialización de Dietólogos. Adicionalmente, se ofrecía el curso de “Cocineros dietéticos”, en colaboración entre el Hospital General de la Ciudad de México (HG) y el INNu. La estructura jerárquica entre los expertos en nutrición se puede ver en el cuadro 1.

⁴⁴ Departamento de Salubridad Pública, *Memoria Anual del Departamento de Salubridad Pública*, 170.

⁴⁵ De acuerdo con una entrevista concedida en 1985 por el Dr. Quintín Olascoaga a Héctor Bourges —“Dr. José Quintín Olascoaga (Entrevista).” *Cuadernos de Nutrición* 8, no. 6 (1985)—, los cursos de Dietética se iniciaron en Cardiología a instancias del Dr. Ignacio Chávez, y después se trasladaron a Nutriología. Sin embargo, los informes de actividades de la Secretaría de Salubridad y Asistencia indican una secuencia distinta a la recordada por Olascoaga. Independientemente del lugar inicial de los cursos, la colaboración fructífera entre Olascoaga y Chávez permitió intercambios importantes entre dichas instituciones.

⁴⁶ Olascoaga, *Dietética*, 29.

**Cuadro 1. Profesiones relacionadas con la nutrición
a mediados de 1940 en México.⁴⁷**

Profesión	Años de entrenamiento	Estudios requeridos previos
Dietólogo (nutriólogo)	2	Medicina
Dietistas	2	Secundaria, enfermería, profesora normalista
Auxiliares de dietistas	1	Secundaria
Cocineros técnicos o dietéticos	1	Sin información

Para 1951, 60 alumnas habían recibido el diploma de Dietista en estos cursos coordinados entre el INNu (en ese momento a cargo de José Calvo de la Torre) y el INC.⁴⁸ La Sección de enseñanza dietética y coordinación estaba a cargo de los médicos José Quintín Olascoaga, Alfredo Ramos Espinoza, Ma. Guadalupe Eguiluz Eguiluz, Juana Navarro García, los químicos Luis Hurtado, Luis Quevedo Mendizabal, la dietista Ma. de los Ángeles Cortés Rojas y, como cocinera, A. María Baz-Erostarbe de Chávez.⁴⁹ La enseñanza, a cargo de Olascoaga, seguía las “Leyes de la alimentación” y “del crecimiento”, propuestas por Pedro Escudero en 1935 y 1941, respectivamente.⁵⁰

Los dietólogos, o nutriólogos, eran los médicos que estaban en la cúspide de este proceso de profesionalización, y las dietistas eran quienes implementaban sus dictados. Esta estratificación era similar a la seguida por Escudero en el INNA. En el cuadro 2 pueden observarse los cursos que se impartían tanto en el INNA como en el INNu y se muestran las similitudes en el enfoque seguido, tanto para la enseñanza de los médicos como de las dietistas.

⁴⁷ Instituto Nacional de Nutriología (ed.). “Lecciones de Nutriología. Primera lección. Importancia de los estudios nutriológicos.” México, D.F.: Biblioteca Nacional de México, ca. 1950, 7-8.

⁴⁸ Olascoaga, “Enseñanza de la dietética en el Instituto Nacional de Nutriología”, 14.

⁴⁹ José Calvo de la Torre. “Historia, programa y personal del Instituto Nacional de Nutriología,” en AHSS SSSA L 21 E2 1947-1953.

⁵⁰ Olascoaga, *Nutriología*, 206A y ss.

Cuadro 2. Cursos impartidos para médicos dietólogos y dietistas en México y Argentina.⁵¹

Dietólogos		
	Instituto Nacional de la Nutrición Argentino	Instituto Nacional de Nutriología (México)
Primer año	Alimentación del hombre sano, individual y colectivamente considerado Alimentación del niño sano, individual y colectivamente considerado. Estudio técnico y económico Técnica dietética de la alimentación del hombre sano, del individuo y de la colectividad Alimentos: estudio químico, tecnológico y legal	Alimentación normal Cálculo de regímenes Estadística, psicología y sociología aplicados a la Dietética
Segundo año	Dietoterapia. Alimentación en los hospitales Técnica dietética del individuo enfermo Patología general de la nutrición. Clínica y terapéutica	Cálculo de regímenes terapéuticos Técnica de la enseñanza de la dietética Patología de la nutrición y dietoterapia
Dietistas		
Primer año	Anatomía y fisiología humanas Alimentos: estudio químico y tecnológico Técnica dietética Alimentación del hombre sano	Ciencias médicas y dietéticas Fisiología humana Nutrición normal Cálculo de regímenes de alimentación normal Cocina dietética Propedéutica clínica Ciencias físicas, químicas y biológicas Física Química mineral Bacteriología

⁵¹ Los datos de México fueron tomados de "Enseñanza de la dietética en el Instituto Nacional de Nutriología" y los datos de Argentina provienen de Instituto Nacional de la Nutrición (ed.) "Reglamentación de las becarías latino-americanas para la formación de médicos dietólogos y dietistas." Buenos Aires: Instituto Nacional de la Nutrición, 1939.

	Arte coquinario	Ciencias sociales y económicas Psicología Sociología Estadística Servicio social
Segundo año	Fisiología de la gravidez y del niño Economía dietética Alimentación del niño sano Alimentación de las colectividades sanas Arte coquinario	Ciencias médicas y dietéticas Patología de la nutrición y dietoterapia Cálculo de regímenes terapéuticos Clínica de las enfermedades de la nutrición Ciencias físicas, químicas y biológicas Química orgánica Química biológica Bromatología Técnica culinaria dietética Ciencias sociales y económicas Metodología de la enseñanza dietética Economía dietética Servicio social
Tercer año	Nociones de patología general de la nutrición Técnica dietética Dietoterapia del niño y del adulto Arte coquinario	

El plan de estudios de nutriólogos y dietistas reflejaba, por un lado, la ya mencionada influencia de la escuela argentina de nutrición. Además, también muestra uno de los aspectos importantes de la nutrición de la época, que era la imbricación de la alimentación de las colectividades sanas (es decir, de la población en general) con la alimentación clínica, especializada en requerimientos específicos para enfermos. También involucraba el estudio del estado socioeconómico de las poblaciones, cuestión que iba en concordancia con la tendencia internacional de la nutrición social y que se había consolidado a mediados de la década de 1930. En este sentido, los intereses locales por mejorar la alimentación de la población y las redes regionales e internacionales de movilización del conocimiento se insertaron en estos planes. Sin embargo, también se incorporaron aspectos como la consideración de la alimentación “anómala” o “patológica” de la población, concepto que tenía raíces en ideas racializadas y de clase presentes en la época.

Había también diferencias importantes. La Escuela de Dietistas de Argentina era un internado, en el cual se observaba una fuerte disciplina, con horarios de enseñanza, prácticas y socialización firmemente regulados, mientras que, por lo que se sabe, las dietistas en México solo asistían a clases, en un espacio disciplinar menos rígido (quizás por falta de espacio y presupuesto para tener un internado). Además, la enseñanza para las dietistas en Argentina era de tres años, mientras que en México era solo de dos. Es decir, a pesar de la influencia, la enseñanza se adaptaba a contextos y necesidades locales.

Además de la formación de expertos, también se hacían proyectos de educación de la población, con panfletos y folletos que eran “propaganda y acción social”. Por ejemplo, el INNu desarrolló recetarios en los cuales se enfatizaban los ingredientes que se consideraba que tenían una buena relación de calidad (entendida como un perfil adecuado de proteínas o de vitaminas) y precio, como garbanzos, frijoles, ajonjolí, cacahuates, maíz o inclusive flores de malva. Con este tipo de medidas, se esperaba que se incrementara el consumo de estos alimentos en la “alimentación popular” para contrarrestar las dietas “monótonas, mal distribuidas y con cantidades inadecuadas de alimentos protectores”.⁵²

La educación de la nutrición no solo se encontraba en manos de las dietistas, mujeres todas en ese momento, sino que también estaba dirigida a las mujeres, consideradas “amas de casa”. Es por ello que varios de los instrumentos de enseñanza de la dietética estaban pensados para mujeres. Por ejemplo, los recetarios no solo desglosaban la técnica para la elaboración culinaria, sino que ésta debía estar al alcance de las amas de casa. En este sentido, la educación dietética era, en buena parte, una educación femenina y familiar.

El INNu cerró sus puertas en 1954. Posteriormente, el Hospital de Enfermedades de la Nutrición, dirigido por Salvador Zubirán, retomó para sus instalaciones parte del equipo y del personal del desaparecido instituto, y empezó a usar el nombre de Instituto Nacional de Nutrición. Sin embargo, hubo voces a nivel internacional que expresaron preocupación por que las labores de la nutrición fuesen integradas a un hospital.⁵³ El nutriólogo chileno Julio Santa María, encargado de la creación de los primeros cursos de dietistas en Chile, y una de las figuras clave de la nutrición en dicho país, envió una misiva

⁵² En el caso del maíz, a pesar de ser ampliamente consumido, se buscaba dar “mayor variedad al régimen actual de la población”. Los alimentos protectores eran los que tenían una elevada proporción de proteínas. Secretaría de Salubridad y Asistencia, *Memoria 1943*, 195.

⁵³ Algunas de las voces en contra provenían de los funcionarios de la Rockefeller Foundation, que habían financiado la compra de equipo y entrenamiento del personal del INNu hasta 1954. Véase Vargas Domínguez, “El auge y declive del Instituto Nacional de Nutriología de México”.

al Subsecretario de Salud Pública, en la cual expresó su preocupación por la reestructuración del INNu.⁵⁴ El Hospital, “aunque sea considerado en su moderno aspecto de centro de salud, es difícil de adaptar como elemento céntrico para acciones alimentarias como las que deben desarrollarse en amplitud por toda la población”. En particular, se encontraba preocupado por la formación de personal. Para Santa María, un instituto de nutrición debía vincularse con los centros de formación de personal, y las clases debían darse al mismo personal del instituto. La enseñanza de la nutrición debía ser para todos los médicos, no solo para los especialistas en salud pública, y escribía que si “el médico general no habla el mismo lenguaje, a lo mejor perturba lo que se desea hacer por la comunidad en términos de mejoramiento de hábitos alimenticios”.⁵⁵ La visión de Santa María de un instituto era amplia y consideraba que aspectos de investigación local, como los que se habían llevado a cabo en el INNu, eran cruciales. Santa María criticaba fuertemente el enfoque clínico que Zubirán empezaba a dar al Hospital ahora convertido en Instituto. Se requería, pues, un enfoque de la nutrición como un problema social y no meramente bioquímico.

El Instituto por sí mismo, o con la ayuda universitaria, tendrá que ser quien oriente en la aplicación de estos programas sanitarios de mejoramiento de la dieta nacional. [...] Y, como ese, seguramente Ud. encontrará una serie de otros problemas en que, partiendo de lo que se observa en la comunidad —no de lo que pasa en las células y en el metabolismo— se llega a problemas que obligadamente exigen una sección de investigaciones. Pero orientada ella con ese sentido de aplicación que en nada la hace desmerecer.⁵⁶

Sin embargo, la suerte de las dietistas (y del andar de la nutrición con un enfoque social) estaba echada: este aspecto de la nutrición, en el cual las dietistas eran el brazo práctico dada su cercanía con la población atendida, se quedó en otro sitio, en los cursos que Olascoaga siguió impartiendo, pero en otros espacios.

La Escuela de dietistas se trasladó primero al Hospital Colonia de los Ferrocarriles Nacionales y, a partir de 1971, se integró al Hospital López Mateos del recién creado Instituto de Seguridad y Servicios Sociales para los Trabajadores del Estado (ISSSTE), donde adquirió su nombre final como Escuela de Dietética y Nutrición. Olascoaga, fundador de la escuela, recibió el

⁵⁴ Sobre Santa María y la formación de dietistas en Chile, véase Yáñez Andrade, “El desarrollo histórico de las dietistas en Chile: 1939-1950”.

⁵⁵ Carta de J. V. Santa María a Manuel Pesqueira, 12 de febrero de 1957. AHSS SSA SubA L1 E3 1938-1968.

⁵⁶ Carta de J. V. Santa María a Manuel Pesqueira, 12 de febrero de 1957. AHSS SSA SubA L1 E 3 1938-1968

honor de que la escuela llevara su nombre.⁵⁷ La enseñanza de la dietética y sus transformaciones posteriores aún quedan por explorar.

LAS DIETISTAS COMO SUBORDINADAS DE LOS DIETÓLOGOS

Antes de cerrar este artículo, es necesario hacer una pequeña reflexión, preliminar e inacabada, desde el género. Podemos encontrar el papel de la mujer como parte de los programas de salud y prevención en México, en sitios como las casas de cuna y maternidades, como parteras y con el surgimiento de la enfermería como profesión a finales del siglo XIX.⁵⁸ Ya en las décadas posrevolucionarias, las enfermeras visitadoras jugaron un importante papel en la difusión de la medicina preventiva, y serían parte del “ejército sanitario” que se encargaría de “hacer del pueblo mexicano uno sano, vigoroso y culto”.⁵⁹

El papel de la mujer como encargada de la alimentación era defendido en las reuniones internacionales a las que asistían los representantes de México encargados de la alimentación. Por ejemplo, para la XI Conferencia Panamericana de la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP), que se llevó a cabo en Río de Janeiro en 1942, el director de la OSP, Hugh S. Cumming, solicitó un trabajo sobre el “folklore alimenticio” en México para ser presentado. El trabajo lo escribió Alfredo Ramos Espinosa, quien colaboraba con la CNA, en el cual alababa a “la mujer mexicana”, quien consagraba “su vida a los trabajos hogareños, muy cerca de la cocina, realizando una fecunda labor en lo que se refiere a guisos que si resultan sabrosos para nosotros, son fantásticos para los que no los conocen”. Al finalizar, reiteraba que la mujer mexicana era “heroica”, “leal, cariñosa, trabajadora hasta donde más, altruista hasta llegar al sacrificio y ha triunfado, nos ha dado un gran hogar, que podemos engrandecer, que podemos hacer más bello”.⁶⁰ La mujer era la encargada de la alimentación en términos morales y estéticos, y aunque la dieta tradicional de una clase media idealizada era vista en términos romantizados en este caso, cuando se hablaba de la alimentación popular, ésta era vista como insuficiente y deficiente.

⁵⁷ Una de las ideas iniciales para este artículo era tener acceso a los archivos o posibles fuentes documentales de la Escuela, que aún funciona; sin embargo, dada la pandemia de Covid-19, esto no pudo lograrse y dicha veta de investigación quedó en el tintero.

⁵⁸ María Elena Crespo Orozco. “Del trabajo voluntario a la profesionalización de la atención materno-infantil: las mujeres y la administración de la casa de maternidad e infancia de la Ciudad de México, 1865-1871”, tesis de licenciatura en Historia, UNAM, 2017; Leticia Cuevas Guajardo y Dulce María Guillén Cadena. “Breve historia de la enfermería en México.” *Revista CuidArte* 1, no. 1 (2012).

⁵⁹ Agostoni, “Las mensajeras de la salud”, 97.

⁶⁰ Intercambios entre funcionarios del Departamento de Salubridad Pública entre abril y mayo de 1942, y Alfredo Ramos Espinosa. “Folklore mexicano de la alimentación” (ensayo), en AHSSA SP CyC L16 E18 1942.

Otro ejemplo era la jerarquía profesional de los expertos en nutrición. Por un lado, la especialización de dietólogos estaba destinada a médicos, hombres, que funcionarían como jefes de las dietistas. El otro curso que era para hombres era el de Cocineros Dietéticos del HG y el INNu. Dietista, por otro lado, era una carrera destinada y creada para mujeres. El resto de cursos que se ofrecían también estaban destinados a mujeres, en una categoría inferior a la de las dietistas.

Esta estratificación de la educación alimentaria nos permite analizar varios aspectos. Por un lado, se reitera la fuerte asociación entre la alimentación y las mujeres. En segundo lugar, se nos habla de espacios profesionales que se abrían a estas nuevas mujeres trabajadoras. Sin embargo, a pesar de que muchas mujeres podían acceder a un nuevo mercado laboral, vale la pena preguntarse el verdadero alcance de este proceso. La mujer tradicionalmente se ha visto como encargada de varios tipos de cuidados, principalmente el materno-infantil. Sin embargo, como muestra Crespo Orozco, el cuidado materno-infantil sufrió un proceso de “masculinización y medicalización” a finales del siglo XIX, proceso que restó a las mujeres espacios donde ellas habían mantenido el control.⁶¹ En este proceso, los criterios médicos se impusieron sobre las prácticas tradicionales del cuidado, lo que atrajo el dominio del gremio médico, principalmente masculino, y desplazó a las cuidadoras profesionales o expertas, que eran mujeres en su mayoría. Las mujeres perdieron influencia en el cuidado maternal e infantil, sin que fueran desplazadas en su totalidad. Administrativamente, el poder se alojó en los médicos, y las mujeres pasaron a ser subordinadas de estos médicos. Otra arista de los cuidados es la alimentaria. También, como lo he expuesto en otro lado, el rol tradicional de la mujer como encargada de la alimentación de la familia y de los espacios institucionales se modificó con el proceso de profesionalización del cuidado alimentario.⁶²

Durante los procesos de formación de profesionales de la nutrición, el papel central de las mujeres se redujo, por lo menos en el escalafón burocrático y profesional, aunque no en la cotidianidad. Podríamos afirmar que, a pesar de que ellas siguieron siendo en buena medida las encargadas de los sitios de producción de comida y de la selección de dietas en los espacios institucionales durante la primera mitad del siglo XX, la profesionalización subordinó a las mujeres a un papel secundario, degradadas en el escalafón laboral frente a los médicos, hombres, quienes ejercían el control y la adquisición del conocimiento científico y racional sobre las dietas, y quienes podían decidir sobre estos espacios. Ser nutriólogo era superior a ser dietista.⁶³ No se impedía a la

⁶¹ Como es el caso que muestra Crespo Orozco sobre la Casa de Maternidad e Infancia en la Ciudad de México en el siglo XIX. Crespo Orozco, “Del trabajo voluntario a la profesionalización de la atención materno-infantil”, 148.

⁶² Vargas Domínguez, “«Mujer de salud vigorosa»”.

⁶³ Un ejemplo de lo que se argumenta acá se encuentra en Vargas Domínguez, “«Mujer de salud vigorosa»”.

mujer el acceso a la educación; sin embargo, dada la disparidad histórica en el número de mujeres que podían acceder a la formación como médicos en la primera mitad del siglo XX, pocas mujeres podían ser médicos y, posteriormente, especialistas en nutrición. Si se hace un repaso rápido de las principales figuras que se destacan usualmente como relevantes en la historia de la nutrición en México durante el siglo XX, el número de mujeres en las narrativas genealógicas de la profesión es escaso. Esta situación consolidó las desigualdades epistémicas, que se reflejaron posteriormente en la investigación sobre nutrición.

La figura del nutriólogo aparece así como una profesión que adquiere el saber científico sobre la alimentación y cuyo énfasis profesional se encuentra en la investigación, en los aspectos científicos del proceso alimentario y, dada la formación previa, su interés se desplaza hacia la parte clínica de la nutrición, a la atención de las enfermedades originadas por la alimentación. Además, gracias a la cercanía del gremio médico con el poder político en México, el nutriólogo se convirtió en la cabeza de las primeras instituciones especializadas en alimentación en México, y era la voz de los nutriólogos la que prevalecía en las instituciones formadas en el México de la segunda posguerra.

Las mujeres, por otro lado, sí se insertaron en estos sitios y recovecos laborales y profesionales que se formaron en torno a la alimentación, y la profesión, a pesar de que era predominantemente masculina cuando se inició, se fue transformando gradualmente. Una hipótesis que requiere ser corroborada es que en la actualidad las escuelas de profesionales de la nutrición y de carreras relacionadas reciben más mujeres que hombres.⁶⁴ Las mujeres se incorporaron al estudio de la nutrición dado que les permitía escalar en los puestos administrativos de la creciente burocracia gubernamental, que requería estas nuevas profesionales en puestos que antes no requerían una especialización. En este sentido, la profesionalización de la nutrición representó un nuevo espacio de oportunidades laborales para las mujeres, las dietistas formadas en estos nuevos espacios educativos y profesionalizantes. Hacia 1951, sesenta dietistas habían obtenido el título en los cursos del INNu, y la mayoría ocupaba un trabajo en los hospitales e institutos del sector salud en México.⁶⁵ Sin embargo, las mujeres, en su mayoría, solo tuvieron acceso a los escalones inferiores de la burocracia profesional creciente, dado que pocas accedían a ser nutriólogas. Esta aparente contradicción, mayor acceso a la educación pero menor acceso a profesiones con mejores perspectivas laborales o de poder, no fue única ni excepcional. Las mujeres, más educadas, se mantuvieron abajo en la escala laboral, situación que se mantiene aún en México.⁶⁶

⁶⁴ Este texto se escribe en medio de la pandemia por Covid-19, que impide la visita a archivos y bibliotecas con la información requerida, por lo que corroborar esta hipótesis tiene que ser pospuesto.

⁶⁵ Olascoaga, "Enseñanza de la dietética en el Instituto Nacional de Nutriología", 14.

⁶⁶ Marina Ariza. "Mercados de trabajo urbanos y desigualdad de género en México a principios del siglo XXI", en Enrique de la Garza Toledo y Carlos Salas Páez (eds.), *La*

Como ha señalado Sandra Aguilar, otras mujeres también tuvieron a su cargo los aspectos relacionados con el cuidado alimentario. Las enfermeras visitadoras tomaban el “rol de madres en los espacios públicos”.⁶⁷ Ellas tenían una firme creencia en los conocimientos científicos que intentaban compartir con las poblaciones pobres del país. Las mujeres pobres mostraban varios grados de reticencia a aceptar a las enfermeras en sus casas, en primer lugar, y por otro lado tenían prejuicios acerca de su papel, ya que eran consideradas portadoras de enfermedades o de métodos anticonceptivos. Las diferencias culturales y de clase, como señala Aguilar, representaban una barrera que era difícil de franquear. Para Aguilar, el reparto de alimentos entre las comunidades pobres era parte de la construcción del Estado paternalista y clientelista, y la falta de comprensión de las diferencias sociales y culturales hizo fracasar estos proyectos de intervención nutricional.⁶⁸ Sin embargo, la nutrición como disciplina también se encontraba surcada de ideas provenientes no solo de las distinciones de clase, sino también de divisiones más profundas, como las ideas fuertemente racializadas de la ciencia de la época. Baste decir que, para Olascoaga, las ciencias sociales “de mayor aplicación en la nutriología” eran la historia (de la nutrición), la geografía, la antropometría y la “raciología”.⁶⁹ En México el aspecto racial se mezcló con distinciones de clase en la consolidación de la idea de la alimentación “correcta”, y estas ideas fueron reiteradas por los primeros educadores de nutrición y dietética.

Sin embargo, estos procesos también formaban parte de formas de intervención social que tenían su raíz en procesos globales de reparto de alimentos, que eran proporcionados a países como México en los inicios del desarrollismo de la segunda mitad del siglo XX. Se podría decir que las mujeres, fuesen enfermeras visitadoras o dietistas, llevaron los proyectos de desarrollo a otras mujeres, aunque su papel se ha visto eclipsado por otros proyectos de desarrollo relacionados con infraestructuras rurales. Más que un “fracaso”, convendría pensar que los planes de educación nutricional quizás no lograron los objetivos deseados, pero en otros aspectos, como el habituarse al consumo de los alimentos “sanos” como la leche, hubo creación de consumidores, proceso que sentó las bases de una transición nutricional. El consumo de leche, que era industrializada, fomentado por las mujeres y dirigido a ellas y sus hijos, representa la introducción de los canales de distribución contemporáneos. Fue la punta de lanza para la sustitución de la dieta tradicional por el consumo de alimentos industrializados, y no ocurrió en las décadas de 1970 y 1980, sino que se llevó a cabo desde inicios de la década de 1940 con estas mujeres portadoras del mensaje de la nutrición. En este sentido,

situación del trabajo en México, 2006. México, D.F.: Plaza y Valdés, 2006.

⁶⁷ Sandra Aguilar Rodríguez. “Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960).” *Revista de Estudios Sociales*, no. 29 (2008): 33.

⁶⁸ Aguilar, “Alimentando a la nación”, 36-37.

⁶⁹ Olascoaga, *Nutriología*, 58A, 63A-64A.

aunque fueron subordinadas, sí llevaron a cabo una labor importante de difusión del evangelio nutricional.

CONCLUSIÓN

La profesionalización es un fenómeno que ha sido ampliamente estudiado y descrito desde la sociología de las profesiones, la cual ha reconocido los procesos de profesionalización como mecanismos de regulación asimétrica entre expertos y clientes o como una forma de control.⁷⁰ En este sentido, la formación de expertos en nutrición, llámense nutriólogos o dietistas, puede ser descrita de esta manera: como individuos que se convirtieron en los detentores del saber nutricional —lo cual creó situaciones asimétricas entre quienes consumían los productos alimenticios— y los expertos, quienes *sabían qué se debía comer*. Tener una dieta tradicional ya no bastaba. En el siglo XX, la ciencia de la nutrición restó poder a los comensales, poder que fue administrado por los expertos en nutrición en una escala gradual de especialización. La gradación del saber experto, como pudimos observar, se construyó de manera contingente. Por un lado, el saber experto que se consideraba universal fue prácticamente poco cuestionado, pues era compartido por todos los actores involucrados, a menos que se estuvieran haciendo nuevas indagaciones sobre parcelas que no habían sido añadidas al grupo de conocimientos compartidos; por ejemplo, alimentos y cuerpos locales que no habían sido estudiados aún. Por lo general, el saber nutricional se consideró universal, a pesar de que algunas de las técnicas y conceptos provenían de una región que universalizó sus conocimientos locales, como lo fueron los estándares de nutrición creados en Estados Unidos.

Por otro lado, se construyeron formas distintivas de organización profesional, que crearon una comunidad entre regiones que compartían códigos comunes y que, por las contingencias históricas, estrecharon vínculos, como lo que sucedió entre México y Argentina. Las coincidencias de creación de unas becas —otorgadas por un personaje como Escudero, que intentaba consolidar un espacio de investigación como el Instituto de Nutrición en Argentina— y las necesidades locales de creación de expertos para consolidar un ambicioso programa de investigación e intervención social —como lo fue el programa de la Comisión Nacional de Alimentación de México— así como la disponibilidad de personajes como Olascoaga para participar, nos hablan de estos procesos de profesionalización como fruto de estas contingencias históricas.

Podemos decir que la profesionalización sirvió como puente entre las políticas asistencialistas de la segunda mitad del siglo XX. Los nutriólogos y dietistas se convirtieron en piezas fundamentales en el levantamiento de

⁷⁰ Nicolás Isola. “Algunas notas sobre la profesionalización académica de la Educación.” *Trabajo y Sociedad*, no. 14 (2014).

encuestas y proyectos educativos y de popularización de los saberes nutricionales, mismos que fueron acompañados de procesos de intervención alimentaria en los cuales la alimentación local debía ser “mejorada” por el consumo de alimentos como la leche en polvo. Estos productos, que se distribuían con la bendición de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, formaban parte de amplios programas de comercialización de mercancías alimentarias que se vendían a países “en desarrollo” y que provenían principalmente de los excedentes de producción de Estados Unidos.⁷¹

La enseñanza de la nutrición en México resulta así de problemas locales que necesitaban solución. Para solucionarlos, se requería de expertos, que eran limitados, al mismo tiempo que se investigaban los cuerpos y alimentos locales. Los proyectos educativos, en sí, fueron fruto de estas contingencias y de las redes internacionales que permitieron una amplia movilización de saberes y prácticas, pero también de personas que fueron cruciales en el desarrollo posterior de la profesión, gracias a un “esfuerzo pedagógico constante e inteligente”, como señalaba Ramos Espinosa en el epígrafe de este texto.

AGRADECIMIENTOS

Este artículo es fruto de una estancia posdoctoral en el Departamento de Investigaciones Educativas, bajo la coordinación de la Dra. Laura Cházaro García, misma que fue posible gracias a una beca posdoctoral de CONACyT “Por México” durante 2020. El autor agradece a los revisores anónimos, así como a los participantes del Seminario de Historia de la ciencia de la FES Acatlán de la UNAM, coordinado por Ricardo Govantes, por los comentarios para la elaboración y mejora de este texto

BIBLIOGRAFÍA

- Agostoni, Claudia. “Las mensajeras de la salud. Enfermeras visitadoras en la ciudad de México durante la década de los 1920.” *Estudios de historia moderna y contemporánea de México* (2007): 89-120.
- Aguiar Rodríguez, Sandra. “Alimentando a la nación: género y nutrición en México (1940-1960).” *Revista de Estudios Sociales*, no. 29 (2008): 28-41.
- . “Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico.” *The Americas* 64, no. 2 (2007): 177-205.

⁷¹ Estos procesos desarrollistas se consolidaron a partir de la década de 1960 y se encuentra en desarrollo un proyecto de investigación en la UNAM al respecto, en el cual el autor colabora actualmente.

Ariza, Marina. "Mercados de trabajo urbanos y desigualdad de género en México a principios del siglo XXI." en *La situación del trabajo en México*, 2006, editado por Enrique de la Garza Toledo y Carlos Salas Paez. México, D.F.: Plaza y Valdés, 2006.

Barona, Josep Luis. "Nutrition and Health. The International Context During the Inter-war Crisis." *Social History of Medicine* 21, no. 1 (April 1, 2008): 87-105.

———. *The Problem of Nutrition: Experimental Science, Public Health and Economy in Europe*. Peter Lang, 2010.

Bourges, Héctor. "Dr. José Quintín Olascoaga (Entrevista)." *Cuadernos de nutrición* 8, no. 6 (1985): 13-16.

Bourges, Hector y Guadalupe Esquivel. "Semblanza del Dr. José Quintín Olascoaga Moncada, Pionero de la Dietología en México." *Cuadernos de nutrición* 17, no. 6 (1994): 14-18.

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): 129-56.

———. "La Tercera Conferencia Internacional de la Alimentación y el problema nutricional en América Latina, 1939." en *El hambre de los otros. Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI*, editado por Stefan Pohl-Valero y Joel Vargas Domínguez, 103-34. Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario, 2021.

———. "Surgimiento y desarrollo temprano de la ocupación de dietista en a Argentina." *Avances del Cesor* 13, no. 15 (2016): 135-56.

Crespo Orozco, María Elena. "Del trabajo voluntario a la profesionalización de la atención materno-infantil: las mujeres y la administración de la casa de maternidad e infancia de la Ciudad de México, 1865-1871." *Licenciatura en Historia*, UNAM, 2017.

Cuevas Guajardo, Leticia, y Dulce María Guillén Cadena. "Breve historia de la enfermería en México." *Revista CuidArte* 1, no. 1 (2012): 71-80.

Cullather, Nick. "The Foreign Policy of the Calorie." *The American Historical Review* 112, no. 2 (April 2007): 337-64.

Departamento de Salubridad. "Programa y Reglamento General de la Comisión Nacional de Alimentación." *Boletín de Salubridad e Higiene* II, no. 5-7 (1939): 665-78.

Departamento de Salubridad Pública. *Memoria Anual del Departamento de Salubridad Pública correspondiente al período Septiembre 1º de 1942 – Agosto 31 de 1943*. México, D.F.: Departamento de Salubridad, 1943.

Drinot, Paulo. "Food, Race, and Working-Class Identity: Populism and Restaurants Populares in Peru." *The Americas* 62, no. 2 (2005): 245-70.

Finnegan, Diarmid A. "The spatial turn: Geographical approaches in the history of science." *Journal of the History of Biology* 41, no. 2 (2008): 369-88.

Instituto Nacional de la Nutrición. "Reglamentación de las becarias latino - americanas para la formación de médicos dietólogos y dietistas." editado por Instituto Nacional de la Nutrición. Buenos Aires: Instituto Nacional de la Nutrición, 1939.

Isola, Nicolás. "Algunas notas sobre la profesionalización académica de la Educación." *Trabajo y sociedad*, no. 14 (2014): 123-39.

Lutz, Bruno. "Civilizar al campesino pobre: Biopolíticas alimentarias en México." *Ruris - Revista do Centro de Estudos Rurais* 6, no. 2 (2012): 91-122.

Neswald, Elizabeth, David F. Smith, y Thoms Ulrike, eds. *Setting nutritional standards : theory, policies, practices*. Rochester, NY: University of Rochester Press, 2017.

Oikión Solano, Verónica. "Primer Congreso Nacional de Higiene Rural celebrado en Morelia, del 3 al 12 de noviembre de 1935." *Relaciones* 14, no. 53 (1993): 273-303.

Olascoaga, José Quintín. *Dietética. Nutrición normal*. 8 Edición ed. México, D.F.: Méndez Editores, S.A. de C.V., ca. 1962.

———. "Enseñanza de la dietética en el Instituto Nacional de Nutriología." *Nutriología. Publicación del Instituto Nacional de Nutriología* 1, no. 1 (1951): 13-22.

———. "Lecciones de Nutriología. Primera lección. Importancia de los estudios nutriológicos.", editado por Instituto Nacional de Nutriología. México, D.F.: Biblioteca Nacional de México, ca. 1950.

- . *Nutriología*. [Sin Editorial] México, D.F. 1945.
- Olascoaga, José Quintín, y Alfredo Ramos Espinosa. “Bases para el cálculo de la alimentación correcta.” *Boletín de Salubridad e Higiene* 2, no. 6 (1939): 473-79.
- Pío Martínez, Juan. “Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara.” *Espiral* 8, no. 23 (enero-abril 2002): 157-77.
- . “La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX.” *Relaciones*, no. 133 (2013): 225-55.
- Pohl-Valero, Stefan, y Joel Vargas Domínguez, eds. *El hambre de los otros. Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI*. Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario, 2021.
- Ramos Espinosa, Alfredo. *La alimentación en México*. México, D.F. 1939.
- Sarfatti Larson, Magali. “Acerca de los expertos y los profesionales o la imposibilidad de haberlo dicho todo.” *Revista de Educación* (1989): 199-237.
- 106
- Secretaría de Salubridad y Asistencia. “Instituto Nacional de Nutriología. Actividades fundamentales.” *Nutriología. Publicación del Instituto Nacional de Nutriología* 1, no. 1 (1951): 5.
- . *Memoria 1943-1944 basada en el Informe de Labores presentado al H. Ejecutivo de la Unión por el Dr. Gustavo Baz Secretario del Ramo*. México, D.F.: Secretaría de Salubridad y Asistencia, 1944.
- United Nations Conference on Food and Agriculture Hot Springs Va. 1943. *Documents 1-352*. 5 vols. Hot Springs, Va.1943.
- Vargas Domínguez, Joel. “‘Mujer de salud vigorosa’: intercambios sobre nutrición entre México y Argentina (1939-1943)” . en *El hambre de los otros. Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI*, editado por Stefan Pohl-Valero y Joel Vargas Domínguez, 71-102. Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario, 2021.
- . “Calibrando la alimentación: la estandarización del calorímetro en México.” Cap. 8 en *Piedra, papel y tijera: instrumentos en las ciencias en México*, editado por Laura Cházaro, Miruna Achim y Nuria Valverde, 211-44. México: UAM Cuajimalpa, 2018.

———. “Conexiones internacionales en fisiología, eugenesia y nutrición: las investigaciones sobre el metabolismo otomí en el México posrevolucionario.” *Ludus Vitalis* XXIII, no. 43 (2015): 83-104.

———. “‘El alcohol alimento’: historias de las metáforas del motor humano y las calorías entre el siglo XIX y el XX.” *INTERdisciplina* 7, no. 19 (2019): 139-61.

———. “El auge y declive del Instituto Nacional de Nutriología de México y su proyecto de nutrición social de 1943 a 1956.” *Historia Mexicana* LXIX, no. 2 (2019): 511-49.

———. “El metabolismo racial: estudios eugenésicos en Jamaica y Yucatán entre 1920 y 1940.” *Revista Ciencias de la Salud* 13, no. Historias alternativas de la fisiología en América Latina (2015): 85-103.

———. “Entre la nación y el mundo: la nutrición en México en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre alimentación de 1943.” en *Cuestión social, políticas sociales y construcción del Estado Social en América Latina en los siglos XIX y XX*, editado por Mario Barbosa Cruz y Fernando Remedi, 175-92. México, DF; Córdoba, Argentina: Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa; Centro de Estudios Históricos Carlos Segreti, 2014.

———. “La construcción del Instituto Nacional de Nutriología en México: Conexiones locales y globales.” Cap. 6 en *Aproximaciones a lo local y lo global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea*, editado por Edna María Suárez Díaz y Gisela Mateos, 155-82. Ciudad de México: Centro de Estudios Filosóficos, Políticos y Sociales Vicente Lombardo Toledano, 2016.

———. “Un viaje por México en 1945: intermediarios y misioneros de la ciencia en la búsqueda del desastre nutricional para la Rockefeller Foundation.” *INTERdisciplina* 9, no. 24 (2021): 97-120.

Vernon, James. *Hunger, a modern history*. Cambridge, Mass ; London, England: The Belknap Press of Harvard University Press, 2007. doi:10.1007/s13398-014-0173-7.2.

Viesca Treviño, Carlos. “La Gota de Leche. De la mirada médica a la atención médico-social en el México posrevolucionario.” en *Curar, sanar y educar. Enfermedad y sociedad en México, siglos XIX y XX*, editado por Claudia Agostoni, 195-218. México, D. F.: Universidad Nacional Autónoma de México; Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2008.

Weindling, Paul. "The Role of International Organizations in Setting Nutritional Standards in the 1920s and 1930s." en *The Science and Culture of Nutrition, 1840-1940*, editado por Harmke Kammimnga y Andrew Cunningham, 319-32. Amsterdam, Atlanta, GA.: Editions Rodopi B. V., 1995.

Yañez Andrade, Juan Carlos. "El desarrollo histórico de las dietistas en Chile: 1939-1950. Del primer curso de dietistas al Primer Congreso Nacional de Dietética." *Historia* 396 10 (2020): 159-83.