

Del uso al consumo: ganado mayor en Cali, 1910-1940

Catálogo

Mónica Tatiana Méndez González
Historiadora

Del uso al consumo: ganado mayor en Cali, 1910-1940

Mónica Tatiana Méndez González
Cód. 1530918

Universidad del Valle
Facultad de Humanidades
Departamento de Historia
Santiago de Cali,
2021



Del uso al consumo: ganado mayor en Cali, 1910-1940

Mónica Tatiana Méndez González
Trabajo de grado para optar por el título de Historiadora

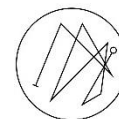
Directoras:

Adriana Santos Delgado
Doctora en Historia

Carmen Cecilia Muñoz
Doctora en Ciencias y Técnicas Historiográficas

Universidad del valle
Facultad de Humanidades
Departamento de Historia
Santiago de Cali,
2021





A Jhonathan, gracias por enseñarme desde el amor y creer en mí, por no soltar mi mano cuando lo necesité.

A mis padres, Ricardo y Mónica, quienes me apoyaron de infinitas formas durante este proceso.

A mis hermanas, Daniela y Natalia, seres hermosos que me han escuchado y soportado con mucha paciencia.

A Laura Sophia, a quien le intrigaba mucho lo que hacía, espero haberla inspirado un poco.

A mis familiares, a mi abuela.

A Sacha.



Agradezco profundamente,

A mis directoras

Adriana Santos, por dejarme volar y estar a mi lado para recibirme en el aterrizaje

Carmen Cecilia, el universo nos juntó en el momento preciso

A ambas gracias por creer en mí y en este proyecto.

Le agradezco al profesor Van Ausdal, él no imagina cuánto me ayudó con esta investigación después de haberme roto la cabeza con sus palabras.

Gracias a mis amigos y amigas, son unos soles en mi vida.





CONTENIDO

Introducción	2
Capítulo I	8
¡Tinas y registros de marcas! Transformaciones en las prácticas ganaderas.....	9
1.1. Para prevenir garrapatas: ¡Construcción de tanques para bañar el ganado!.....	13
1.2 ¡Registre su hierro! Marcación para el control del ganado.	20
Capítulo II:	28
Usos de la ganadería en Cali, 1910 - 1940.	28
2.1. La carne: principal motor ganadero.	29
2.2 El camino de los lácteos.....	35
2.2.1. Consumo de leche.....	37
2.2.2 Sobre el consumo de queso y su preparación.....	41
2.2.3 Del queso a la Mantequilla.....	44
2.3 Sobre el cuero y los usos menores del ganado.....	50
2.3.1 Sobre el cuero, una importante industria en la ganadería.....	50
2.3.2 De los usos menores del ganado.	52
Capítulo III:	56
Consumo de ganado: higienización y alimentación.....	56
3.1 Normas de higienización para el consumo de bovino.	57
3.2 Sobre el incremento en el consumo de carne y leche.	66
3.2.1 ¡Un poco más de carne por favor!	67
3.2.2 Consumo de leche: ¡Para niños, ancianos y convalecientes!	74
Conclusiones	77
Anexos	81



Bibliografía.....	83
-------------------	----

INDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Descripción Hacienda “Guayabito”.....	8
Imagen 2. Ganado Holstein de la Hacienda “El Tajo”	10
Imagen 3. Remedio para garrapatas.....	12
Imagen 4. Constructores de tanques.....	14
Imagen 5. Tanque para bañar ganado, Hacienda “Las Palmas”	16
Imagen 6. Ganado esperando su baño.....	17
Imagen 7. Hacienda “Arroyohondo”.....	34
Imagen 8. Toro normando.....	46
Imagen 9. Manual de Cocina.....	69
Imagen 10. Leche para el bebé.....	70
Imagen 11. Publicidad Nestlé.....	72
Imagen 12. Leche lacteada.....	73

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Registros de marcas quemadoras por año.....	20
Tabla 2. Censo de poblamiento de ganado mayor, 1932.....	27
Tabla 3. Censo de poblamiento de ganado mayor, 1935.....	28
Tabla 4. Precio de leche, 1935.....	37
Tabla 5. Precio de la leche, 1939.....	38
Tabla 6. Precio de Manteca de cerdo por arrobas, 1935.....	42



Tabla 7. Precio de Manteca vegetal por arrobas, 1935.....	43
Tabla 8. Precio por cantidad del sebo de res para producir jabones ordinarios, 1939.....	49
Tabla 9. Precio por cantidad de la leche y mantequilla para producir galletas y confites, 1939.....	50

INDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Departamentos con mayor degüello de ganado, 1931-1935.....	29
Gráfica 2. Consumo de ganado en el Valle del Cauca 1915 – 1916.....	31
Gráfica 3. Precio de la leche en Colombia por 25 botellas.....	36
Gráfica 4. Precio Manteca de Cerdo 1935.....	44
Gráfica 5. Precio Manteca Vegetal 1935.....	45
Gráfica 6. Consumo de cuero.....	48





Resumen:

La ganadería ha sido una de las actividades económicas más importante del país, lo que ha permitido su crecimiento y desarrollo a través de transformaciones que mejoren la vida y consumo del ganado. Es así, como durante el primer capítulo podemos observar cuáles fueron los cambios que se gestaron, con el fin de mejorar la calidad de vida del bovino; los pastos artificiales, el cruce de razas, los tanques para bañar ganado y los registros de marcas quemadoras de ganado. En ese orden de ideas, en el segundo capítulo estudiamos los usos productivos del bovino; a través de un análisis cuantitativo divisamos el precio y el incremento en el consumo de la carne, lácteos, cuero y otros usos en menor escala. Para finalmente, comprender las estrategias políticas generadas para acrecentar el consumo de estos productos en la población, ello, a partir de los decretos sobre higienización y los manuales, cartillas de comida, recetarios y publicidad. Entendiendo, que, uno de los principales motivos del Estado para converger esto, era mejorar la calidad alimenticia de población y, esto lo lograría contribuyendo al crecimiento de la actividad ganadera. Por último, es importante rescatar, que toda la investigación va orientada a la Historia Pública, es por ello que se plantea, además de la monografía, una propuesta curatorial, que sirve como guía para presentar dicha exposición, donde las fuentes son el recorrido de la misma.

Palabras claves:

Ganadería, consumo, políticas estatales, transformaciones, calidad de vida.



Introducción

La ganadería ha sido muy importante para el desarrollo económico, político, cultural y social de Colombia. Precisamente, dicha premisa nos motivó a investigar la influencia que tuvo en Cali dicha actividad, indagar sobre su progreso y preguntarnos sobre las prácticas que la acompañaron durante la primera mitad del siglo XX. En este sentido, nuestro interés es conocer por qué se incrementó el consumo de carne y otros productos derivados del bovino, siendo este asunto -el consumo de ganado- parte de la transculturación del país¹. Conforme a la demanda que se presentaba del bovino, los ganaderos de Cali exploraron las nuevas técnicas y tecnologías que incursionaban en el país para mejorar la calidad de vida del vacuno.

Durante la primera mitad del siglo XX, el panorama económico del departamento del Valle no era el mejor. Debido a la guerra, la agricultura no contaba con suficiente mano de obra y, era evidente la falta de medios y vías de transportes modernos para llevar a cabo esta actividad pues se presentaban constantes inundaciones del río Cauca². Así pues, encontramos que la ganadería fue el sector predominante en estos años. Hacia 1915 la cría de vacunos ocupó el 66.5% del total de las tierras, porcentaje que comparado con el cultivo de caña (5.4%) y el café (4.3%)³ hace bastante notorio el peso que esta práctica económica tenía. No obstante, en 1920, encontramos un giro en esta dinámica; las familias propietarias de las tierras con vocación ganadera se dan cuenta que se están usando ineficientemente los mejores terrenos en la ganadería y se están desaprovechando sus potencialidades para el cultivo de productos agrícolas. Esto conllevó a un proceso de transformación a partir del cual la caña pasó a ocupar 30.979 hectáreas en 1941, un cambio notable en comparación con las 5.604 que ocupaba en 1915⁴. En estas décadas, se experimentaban cambios tanto en la industria como en la ganadería. Aunque esta última no tuvo el mismo auge económico que los productos agropecuarios⁵ como nos enseñaron Santos y Sánchez; con las nuevas técnicas se puede observar su crecimiento a través del incremento en el consumo de carne y derivados de la vaca.

¹ Alberto Guillermo Flórez Malagón, «Introducción», en *El poder de la carne* (Bogotá, Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 23.

² Cristhian Andrés Guapacha Alomía, «Santos Delgado, Adriana y Hugues Sánchez Mejía, La irrupción del capitalismo agrario en el Valle del Cauca. Políticas estatales, trabajo y tecnología, 1900- 1950.», *Historia y Sociedad* 20 (junio de 2011): 188-95.

³ Adriana Santos Delgado y Hugues Sánchez Mejía, *La irrupción del capitalismo agrario en el Valle del Cauca. Políticas estatales, trabajo y tecnología, 1900- 1950*. (Cali: Programa Editorial Universidad del Valle, 2010), 22.

⁴ Santos Delgado y Sánchez Mejía, 23.

⁵ Wilhelmy, «La cría de ganado en las costas del Caribe de Colombia», 66.



Desde el principio del siglo XX, los alimentos que se extraen del ganado pasan a ser necesidades básicas de la canasta familiar: leche, queso y mantequilla⁶. En el proceso por el incremento del consumo de estos productos, se crean manuales donde se estipula a manera de “sugerencia” qué tipo de dieta deben seguir las familias para tener una sana alimentación⁷. Es aquí donde se centra uno de los puntos claves de nuestro problema de investigación: identificar cuáles procesos se llevaron a cabo para ampliar su consumo pues se hace notorio el aumento en las cifras del censo poblacional y degüello de ganado.

Avanzando en el tema, presentaremos un análisis de la producción historiográfica; entre otras cosas hay que señalar que es relativamente poca. Algunos de los aspectos que se abordarán en el trabajo no han sido estudiados por la historiografía colombiana de manera sistemática. Así pues, encontramos que en el Sinú -la costa atlántica en general-, fue donde se empezó a experimentar sobre la crianza del ganado desde fines del siglo XIX. Gloria Isabel Ocampo, en su libro *“La instauración de la ganadería en el valle del Sinú: la hacienda Marta Magdalena, 1881 – 1956”*, nos habla de las complicaciones que se presentaron para obtener una raza productiva que diera buenos resultados en la calidad de la carne y lácteos (queso, mantequilla y la propia leche); el ganado criollo pronto empezó a desaparecer, éste no soportó las condiciones climáticas y alimentarias al que fue sometido⁸. Entrado el siglo XX, empezaron a generarse transformaciones en la raza del bovino debido a la necesidad de criar uno de mejor calidad. Si bien Ocampo en su libro -que le sirviera de tesis doctoral- estudia el caso específico de la hacienda Marta Magdalena, este proceso nos sirvió para entender las dinámicas económicas y sociales que se presentaron para este tiempo y espacio, no muy lejano de lo ocurrido en las haciendas de Cali. Asimismo, este libro fue fundamental para entender los conceptos claves sobre la ganadería; nos enseña las primeras transformaciones que se generaron en esta actividad y el arduo trabajo por el que tuvieron que atravesar los ganaderos para obtener una raza de bovino que se adaptara a los climas y terrenos del país. De igual forma, nos muestra toda la organización que existía en el funcionamiento de la hacienda, las relaciones dentro de la misma y con su exterior. Además, de que podemos observar cómo los campesinos y gran parte de la población giraban en torno a esta economía.

Por su parte Wilhelmy⁹, en su artículo *“La cría de ganado en las costas del Caribe de Colombia”*¹⁰, menciona como el ganado resiste según la temperatura en la que se encuentre. El ganado criollo toleró muy bien los calores y los terrenos tropicales, pero su producción de leche era poca,

⁶ Flórez Malagón, 23.

⁷ Ingrid Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 256.

⁸ Gloria Isabel Ocampo, *La instauración de la ganadería en el valle del Sinú: la hacienda Marta Magdalena, 1881 - 1956*, 1. ed, Colección antropología (Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, ICANH, 2007), 82.

⁹ Herbert Wilhelmy fue un geógrafo alemán que ha tenido un impacto significativo en el área de la geografía regional latinoamericana.

¹⁰ Herbert Wilhelmy, «La cría de ganado en las costas del Caribe de Colombia», *Revista Geográfica*, n.º 68 (junio de 1968): 63-81.



no se podría sacar muchos beneficios de ella. Su carne no era pésima pero tampoco era de la mejor calidad¹¹. Este asunto impulsó el desarrollo de nuevas estrategias para mejorar la situación de la crianza del ganado; cruzando reses, tal y como nos explican la ya mencionada Ocampo, Flórez-Malagón¹², Van Ausdal¹³ y el mismo Wilhelmy, mejoraría la calidad de la carne y la leche. Aunque este texto trabajase una temporalidad diferente a la empleada en ésta investigación, fue pertinente para entender el proceso de crecimiento de la ganadería en el país.

Flórez-Malagón en su ensayo “*Ganado, ¿para qué? Usos del ganado en Colombia 1900 – 1950*”¹⁴ cita a Víctor Manuel Patiño para explicar cómo fue la ocupación territorial de los ganaderos; tomamos un fragmento de esta cita “[...] *La situación privilegiada que tuvo la ganadería en América fue factor para que los ganados se usarán como instrumentos involuntarios del acaparamiento de terrenos*”¹⁵. El ganado no tenía marcas ni un espacio delimitado que diferenciara su pertenencia a uno u otro propietario; muchos eran cimarrones (ganado que lograba escaparse de su dueño y, se adentraba en el bosque, pasando a ser ganado salvaje), éstos eran cazados para ser criados. En la carencia de un espacio donde el ganado pudiese pastar, este era quien indicaba si el terreno “pertenecía” o no a alguien¹⁶. Estos eran terrenos baldíos pertenecientes al Estado, las personas lo tomaban para el pastoreo de su ganado, claramente de manera ilegal, pues no tenían escrituras de la tierra.

La marcación del ganado es un tema del que no se encuentra bibliografía más que la mención hecha por Van Ausdal en su ensayo “*Un mosaico cambiante*”¹⁷; las marcas se le hacían al ganado que tenía dueño, el ganado cimarrón no tenía marcas, así se diferenciaban¹⁸. Luego, en este asunto encontramos un vacío bibliográfico e investigativo: por ello valiéndonos de esta ausencia damos paso a indagar sobre ello con la fuente inédita sobre los *Registros de marcas quemadoras de ganado* que se encuentra en el Archivo Histórico de Cali.

Stefanía Gallini, en su ensayo sobre razas y carne en Colombia¹⁹, nos hace mención de la atención prestada al bienestar del ganado a fin de alcanzar el mejoramiento de la fabricación de leche, queso y mantequilla al tiempo que hace alusión a su consumo. Asimismo, nos habla de la

¹¹ Herbert Wilhelmy, «La cría de ganado en las costas del Caribe de Colombia», *Revista Geográfica*, nº 68 (junio de 1968): 63-81.

¹² Alberto Guillermo Florez-Malagón, «Ganado ¿Para qué? Usos del ganado en Colombia 1900-1950», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 1. Ed vols. (Bogotá, Colombia, 2008).

¹³ Shawn Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008).

¹⁴ Flórez-Malagón, «Ganado ¿Para qué? Usos del ganado en Colombia 1900-1950», 131.

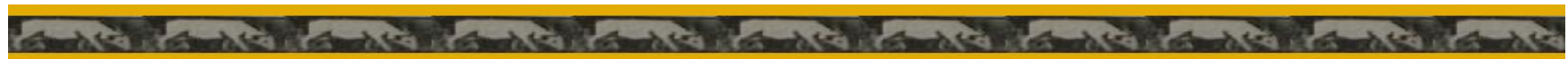
¹⁵ Víctor Manuel Patiño, *Historia de la actividad agropecuaria en América Equinoccial*. (Cali: Imprenta Departamental, 1985).

¹⁶ Shawn Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 65.

¹⁷ Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950».

¹⁸ Van Ausdal, 65.

¹⁹ Stefania Gallini, «De razas y carne, Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008).



calidad de la carne que experimenta un notable cambio debido a las nuevas técnicas para el sacrificio del ganado; evitando que este sufriera lo menos posible se obtendría una mejor carne²⁰. Además, la industria ocasiona que la adquisición del cuero por parte de los consumidores sea factible; este es quizá el producto derivado del ganado más costoso que hay. Por su parte, Flórez-Malagón nos brinda un texto fundamental para el desarrollo de este trabajo por cuanto podemos observar la importancia de la publicidad durante la primera mitad del siglo XX; gracias a ésta se genera un interés por imitar el modelo de vida europeo. Desde esta tendencia la élite asume que su vestimenta, calzado y muebles deben estar producidos de cuero como un símbolo de distinción de su clase social²¹.

Ingrid Bolívar, quien investiga sobre el consumo de carne como parte de las políticas estatales en Colombia, nos orientará a indagar sobre los objetivos del Estado con respecto al asunto en cuestión. Todas las políticas alrededor de esta producción tienen como interés la consolidación de un mercado interno y el fomento de una economía de exportación²². Es así como la institucionalidad estatal muestra preocupación por inspeccionar el ganado a través de normativas estatales que vigilen la salud y el saneamiento de éste a fin de optimizar las condiciones de su consumo. Hacia 1910 se crea el Manual de Higiene²³ donde aparecen los alimentos que deben primar en el régimen alimenticio de los ciudadanos; en dicho documento se describen las formas de preparación de la carne e indican cómo identificar el buen estado de la misma. A propósito del interés por las normas de salud, en 1938, el gobierno nacional crea el Ministerio de Trabajo, Higiene y Previsión Social que en 1947 pasó a ser el Ministerio de Higiene y en 1953 el Ministerio de Salud. Es decir, la higiene pasa a ser parte de las políticas de salud pública.

Dentro de esta pesquisa también será importante conocer sobre la historia del consumo, una línea de investigación bastante nueva; para esto tomaremos algunos trabajos que se han realizado en Argentina. Inés Pérez, de la Universidad Nacional de Mar del Plata, escribe el artículo *Consumo y género: una revisión de la producción historiográfica reciente sobre América Latina en el siglo XX*²⁴ publicado en la revista *Historia Crítica* donde propone la importancia que tiene el género sobre el consumo y cómo este contribuye a su desarrollo. Para esta autora el replanteamiento del papel de la mujer dentro del hogar, la liberación femenina y la consolidación del capitalismo se incrementa el interés de este segmento poblacional por el consumo²⁵. El consumir se convierte en referencia de la mujer “libre”²⁶.

²⁰ Gallini, 292.

²¹ Alberto Guillermo Flórez Malagón, «Dime qué comes y te diré quién eres», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 411.

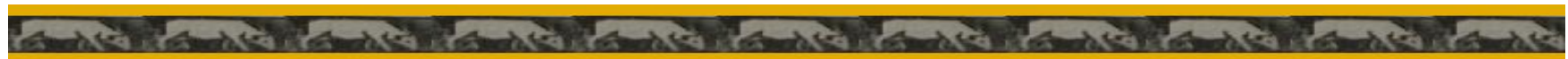
²² Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 241.

²³ Bolívar, 255.

²⁴ Inés Pérez, «Consumo y género: una revisión de la producción historiográfica reciente sobre América Latina en el siglo XX.», *Historia Crítica* 65 (2017).32.

²⁵ Pérez,33.

²⁶ Pérez, 33.



Finalmente, dentro de los planteamientos que realiza Pérez, es fundamental concebir la idea del consumo como una estrategia política y estatal encaminada al estímulo del primero -el consumo-. Como mencionamos anteriormente, estas investigaciones fueron de gran ayuda para comprender la metodología con la que se debe investigar la historia del consumo y los factores que se deben tener en cuenta para el análisis de estas fuentes.

Ahora bien, para encontrar las respuestas a este problema investigativo, es pertinente hacer mención de los documentos que nos servirán de base factual. Algunos de estos son los Registros de marcas quemadoras de ganado de 1938, el Almanaque general de los hechos colombianos 1929, las Estadísticas del ganado sacrificado en el Boletín de Estadística Municipal, 1922-1930 y los registros de Sacrificio del ganado, Importaciones y Exportaciones en el Anuario General de Estadística 1935 – 1940; las anteriores fuentes fueron encontradas en el Archivo Histórico de Cali. Asimismo, tenemos libros y artículos de la época como Colombia de Phanor James Eder de 1913 localizado en la Biblioteca Mario Carvajal, las Memorias de Instrucción pública 1920 y la Revista Nacional de Agricultura que fueron ubicadas en el Archivo General de la Nación y la Biblioteca Luis Ángel Arango, respectivamente. Por último, tenemos publicidad de El Relator del 1910 a 1940 encontrado en la hemeroteca del Banco de la República de Cali. Todas estas fuentes, nos servirán para dar forma a esta investigación, no sin antes mencionar que con esta monografía pretendemos elaborar una propuesta curatorial, llevando todo este proceso investigativo a una exposición museal.

Si bien, el lenguaje académico es importante, no podemos dejar de lado el hecho de preguntarnos, ¿para quién investigamos? y en ese sentido, nuestra intención con este trabajo es que las personas del común se puedan acercar a este, entendiendo que, para todos nuestros hábitos y costumbres hay una explicación histórica, como bien nos decía el profesor Eduardo Mejía. Por consiguiente, aunque el lenguaje se transforme, alivianando los conceptos para que sean digeribles para todo público, no le quitará el peso investigativo e histórico que éste presenta.

En ese sentido, las estrategias metodológicas que nos servirán de guía para la realización del presente trabajo partirán de tres ejes. De un lado desde la historia cultural, tomando el planteamiento de Alberto G. Flórez-Malagón en sus ensayos de El poder de la carne. De otra parte, desde la historia del consumo -entendiendo que es una rama de la historia económica que hace poco se empezó a explorar- a partir de las investigaciones que ha realizado Ana María Otero-Cleves,²⁷ quien fuera una de las primeras en orientarse por esta línea investigativa en el país. Por último y, teniendo en cuenta que gran parte de las fuentes que se usarán son boletines de estadística, se orientará por un análisis cuantitativo y cualitativo, pues estas cifras nos ayudarán desde la teoría cultural y del consumo a dar respuestas a las preguntas.

²⁷ Ana María Otero-Cleves, «“Esta especie mixta de población consumirá”: expectativas del Atlántico sobre los consumidores hispanoamericanos en la era de las revoluciones 1780–1831.», *Revista de Estudios Latinoamericanos*, 2019.



Esta investigación nos conllevará a conocer el incremento en el consumo del ganado y sus derivados, a través de las estrategias estatales y de publicidad que se dieron para este tiempo. Para su proceso, durante el primer capítulo se pretende dilucidar sobre las transformaciones que se generaron en la actividad ganadera desde la perspectiva de la innovación tecnológica, la definición de los derechos de propiedad y los marcos institucionales impulsados por el Estado. Para ello se abordarán el asunto de la introducción de las tinas para el baño del ganado a través del *Almanaque de los hechos colombianos*, la descripción del contenido de los *Registros de las marcas quemadoras de ganado*, que como mencionamos anteriormente, es una fuente inédita encontrada en el Archivo Histórico de Cali y se detallan los decretos que se expidieron para tener un control sobre el ganado que se comercializaba en la ciudad, los cuales se encuentran también en el Archivo de la ciudad

En el segundo capítulo se mostrarán los múltiples usos que se le dieron al ganado; además de lo que es consumible alimenticiamente, el ganado es fuente de riqueza, para esto tomaremos las tablas de estadística de degüello, del precio de la carne y leche, los censos poblacionales del bovino que aparecen en el Boletín de Estadística Municipal, 1922-1930; Boletines de Estadística del Valle, 1910-1936; Anuario General de Estadística de Colombia, 1933-1940 y la Revista Nacional de Agricultura. Para la realización de este apartado tendremos como base el ensayo de Flórez- Malagón²⁸ donde expone el mercado de la carne en Colombia a través de gráficas y tablas de estadística.

Finalmente, durante el tercer capítulo se expondrán las estrategias que se usaron para incrementar el consumo del ganado, vista desde la publicidad, manuales y cartillas alimenticias que se establecían en la ciudad, además de observar la preocupación estatal a través de las normas de salubridad que se empezaron a establecer; para ello usaremos la publicidad del periódico El Relator de 1910-1940 ubicado en la hemeroteca de la Biblioteca del Banco de la República y se hará una revisión de las Memorias de Instrucción Pública de 1920, encontrado en el la Biblioteca Luis Ángel Arango.

Todo lo anterior recoge un poco de lo que fue el balance bibliográfico de esta investigación, con lo que se intentará dar respuesta a la siguiente pregunta: ¿Cómo se desarrolló el consumo de ganado en Cali durante la primera mitad del siglo XX?

²⁸ Alberto Guillermo Flórez Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX y primera parte del XX», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 167.

Capítulo I:

**¡Tinas y registros de marcas!
Transformaciones en las prácticas
ganaderas.**



Capítulo I

¡Tinas y registros de marcas! Transformaciones en las prácticas ganaderas.

La ganadería ha sido una de las actividades económicas con un peso significativo para el país²⁹, como indica Van Ausdal “*de todos los actores históricos que ayudaron a construir a Colombia uno de los más importantes fue la vaca*”³⁰. Aunque muchos de estos factores implican el ámbito político y económico, también contribuyó de manera cultural a nuestra formación, pues nos adaptamos a que el consumo de los productos provenientes del ganado hiciera parte de nuestra canasta familiar³¹ con el pasar de las décadas. En este sentido, resulta de interés preguntarse por la actividad ganadera en Cali. De ahí que en este capítulo nos dedicaremos a observar cuáles fueron algunas de las transformaciones que se implementaron en la actividad ganadera en aras de mejorar la calidad de vida del bovino y por ende la calidad en sus usos. Para ello, estudiaremos los asuntos de la utilización de las tinas para bañar el ganado y la práctica de los registros de las marcas quemadoras; no obstante, de manera general hablaremos también sobre los pastos artificiales y las razas de bovino. Ya desde el siglo XIX hubo interés por las transformaciones de las prácticas ganaderas en función de las exigencias del mercado, pero es en la primera mitad del siglo XX cuando los esfuerzos de los ganaderos en función de este propósito se intensifican; buscando alternativas, se empieza a explorar con los pastos artificiales³², teniendo éste como una buena opción para mejorar la alimentación del ganado por todos los nutrientes que les brindaba.

Entrado el siglo XX se introducen pastos artificiales, -siendo ésta una de las innovaciones que se implementaron con fuerza en la mayoría de haciendas durante la primera mitad de dicho siglo-. Esto se puede observar claramente en la descripción de las haciendas ganaderas contenidas en el *Almanaque de los hechos colombianos de 1929*. Allí se describe, por ejemplo, como estas unidades productivas optaron por la siembra en sus suelos del pasto pará, denotando con ello la búsqueda de una mayor calidad alimenticia del ganado (*Ver imagen 1*). Este tenía características especiales que contribuían a mejorar la nutrición del ganado. Antes de la llegada de éste, el ganado pastaba en humedales o espacios que se

²⁹ Shawn Van Ausdal, «Ni calamidad ni panacea, una reflexión en torno a la historiografía de la ganadería colombiana», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 29.

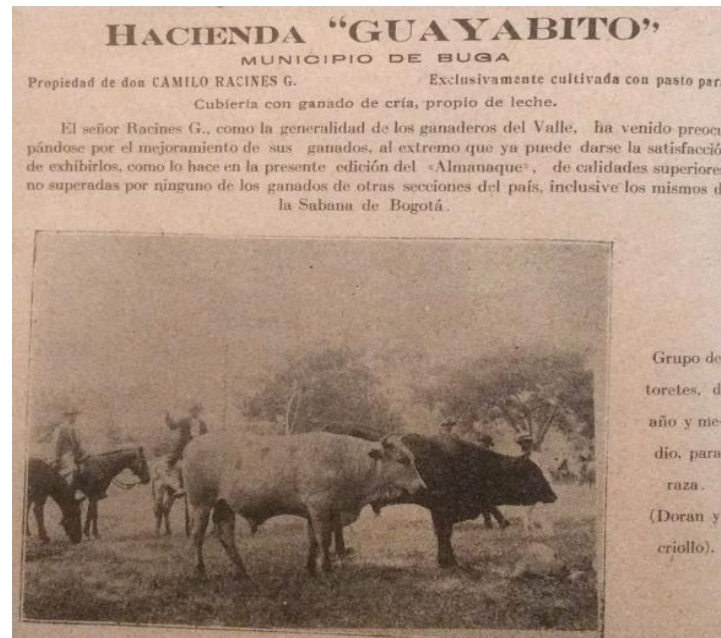
³⁰ Van Ausdal, 29.

³¹ Alberto Guillermo Flórez Malagón, «Introducción», en *El poder de la carne* (Bogotá, Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 16.

³² Se les llama pastos artificiales pues eran implantados en este territorio, crecían de forma natural en su lugar de procedencia, en este caso África.

moldeaban al pastar del bovino³³. Con la llegada de esta nueva especie se hace notorios los cambios en el crecimiento y reproducción de las reses, éstos engordan con facilidad, permitiendo que la crianza y calidad de la carne y leche mejoraran³⁴.

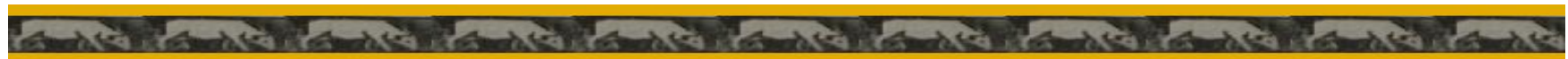
Imagen 1:
Descripción Hacienda “Guayabito”.



Exclusivamente cultivado con pasto pará
Fuente: AHC, Almanaque de los hechos colombianos, 1929, pág. 82.

³³ Herbert Wilhelmy, «La cría de ganado en las costas del Caribe de Colombia», *Revista Geográfica*, n° 68 (junio de 1968): 68.

³⁴ Shawn Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 65.



En un principio el vacuno se alimentó de los pastizales que crecían naturalmente, éstos sirvieron para engordar el ganado, siendo aptos para una mediana alimentación³⁵. Como ya mencionamos, los pastos artificiales hicieron parte de las innovaciones que se implementaron para mejorar la calidad de la carne y la leche. Desde principio del siglo XX los hacendados empezaron a experimentar con los pastos artificiales; pasto pará o guinea y el yaragúa traídos de África³⁶. Estos pastos sirvieron mucho más que los naturales; las vacas que consumían éstos generaron una mejor producción de carne y leche, logrando que lactaran más fácil y engordaran mucho más rápido, asimismo, fueron más fértiles, lo que incrementó la tasa de nacimiento³⁷. Otra de las características de estos pastos es su tendencia a crecer más rápido y producir una biomasa mayor a la de los pastos nativos, lo que permitió que el ganado tuviera una mejor alimentación³⁸. Pese a esto, es importante señalar que no siempre los pastos africanos se adaptaron a todos los climas y terrenos, lo que conllevó a que se siguiera trabajando con los pastos naturales. Fue en las tierras cálidas donde mejor se desarrolló este cambio³⁹.

A continuación, como mencionamos al inicio de este capítulo, de manera muy general vamos tocar otra de los cambios que se generaron dentro de la actividad ganadera: “La ganadería estaba experimentado un proceso de crecimiento, que es producto de la inserción y manipulación de material genético, con la introducción de nuevas razas y manejo de técnicas de higiene que le permitieron fortalecerse en la medida que las virtudes de la revolución tecnológica tomaran más fuerza”⁴⁰. De esta manera, podría decirse que la raza del bovino ha sido una de las mayores preocupaciones entre los ganaderos, pues fue difícil encontrar una raza que se adaptara al variado clima y terreno que tenemos en este país⁴¹. El ganado criollo resistió muy bien al clima cálido y los terrenos tropicales, pero su producción de leche era poca, su carne no era mala pero tampoco era de excelente calidad, ello dependía mucho de la alimentación y el tiempo de vida de la vaca, pues no podía ser sacrificada muy vieja, debía ser joven⁴². Este asunto generó que se plantearan nuevas estrategias para mejorar la situación de la crianza del ganado; entrado el siglo XX, se encontraron razas como Holstein, Normando y Cebú que se adaptaron muy bien en el Valle del Cauca. Así se constata en el *Almanaque de los hechos colombianos de 1929* cuando algunos hacendados describen la raza de su ganado (*Ver imagen 2*). La raza Holstein aparece en algunas de estas descripciones como un gran atributo de las haciendas que se dedican a la cría de ganado pues de esa forma podrían vender sus crías con

³⁵ Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950», 65.

³⁶ Van Ausdal, 63.

³⁷ Luis Striffler, *El río San Jorge* (Cartagena: Gobernación del Atlántico, 1886), 43, http://biblioteca.academiahistoria.org.co/pmb/opac_css/index.php?lvl=notice_disp.

³⁸ Shawn Van Ausdal, «Potrerros, ganancias y poder. Una historia ambiental de la ganadería en Colombia 1850-1950», *Historia Crítica*, noviembre de 2009, 136.

³⁹ Van Ausdal, 137.

⁴⁰ Alejandro Orozco, «Así bramaban los ganados del Valle, acercamiento a las técnicas de modernización en la industria ganadera del valle geográfico del Río Cauca (1910-1930)» (Cali, Colombia, Universidad del Valle, 2015), 45.

⁴¹ Wilhelmy, «La cría de ganado en las costas del Caribe de Colombia», 71.

⁴² Wilhelmy, 73.

facilidad. La introducción del ganado cebú, que se dio desde finales del siglo XIX, tuvo varios propósitos en el país. Así lo encontramos para el caso del futuro departamento del Valle; en el ingenio Manuelita, el cebú fue utilizado “como animal de tiro de arrastre de caña”. Por otro lado, en la costa norte de Colombia, su adaptación en los hatos A. Held, mejoró notablemente el ganado criollo⁴³. Asimismo, entrecruzar toros con el cebú produjo la mejor raza para la Hacienda Marta Magdalena, en el Sinú, de ese modo, mejorarían la calidad de la carne y la leche⁴⁴. A pesar de las transformaciones que se generaban en la raza de ganado, muchas de las haciendas, al menos durante las tres primeras décadas del siglo XX, preferían seguir trabajando con ganado criollo, ya sea porque era muy costoso importar un Holstein, no se adaptaran fácilmente a los terrenos o como se menciona de las haciendas de Abraham Domínguez, un ganadero de la época con haciendas en Cali, “(...) *ha tenido el capricho de no dar cabida en sus haciendas a ningún animal de sangre extranjera y ha logrado una raza especial, criolla, que ha obtenido los mejores premios en varias exposiciones*”⁴⁵.

Imagen 2:
Ganado Holstein de la Hacienda “El Tajo”.



Torete Holstein, media sangre, de la hacienda “El Tajo”
Obsérvese las extremidades blancas, que son características de la raza
Fuente: AHC, *Almanaque de los hechos colombianos*, 1929, pág. 251.

⁴³ Luis Rubén Pérez Pinzón, «El cebuismo y la transformación agropecuaria del nororiente de Colombia durante el siglo XX.», *Ensayos de Economía* 49 (2015): 163.

⁴⁴ Gloria Isabel Ocampo, *La instauración de la ganadería en el valle del Sinú: la hacienda Marta Magdalena, 1881 - 1956*, 1. ed, Colección antropología (Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, ICANH, 2007), 78.

⁴⁵ López, *Almanaque de los hechos colombianos*, 5:286.



Con lo anteriormente expuesto, es importante divisar que la preocupación por la mejora en la crianza del ganado se ha venido experimentando constantemente, pues la ganadería ha representado un factor importante en nuestra actividad económica. Por ello se hacen transformaciones como la implementación de pastos artificiales para mejorar la alimentación; con la búsqueda de una raza que se adaptara a estos terrenos; con la construcción de tanques para bañar el ganado que ayudarían a limpiarlos de las garrapatas con lo cual se evitaban las enfermedades que estos animales les pueden generar y con los registros de las marcas quemadoras de ganado, una práctica tendiente al control de los ganaderos que había en el municipio, pues debían poner los registros a su nombre. Por consiguiente, estos dos últimos aspectos se desarrollarán durante el presente capítulo, donde podremos precisar más detalles sobre los cambios de la actividad ganadera.

1.1. Para prevenir garrapatas: ¡Construcción de tanques para bañar el ganado!

Así pues, encontramos que otra de las preocupaciones que se generaban dentro de la ganadería, eran las enfermedades en el vacuno, estas provocaban que algunos de ellos murieran y/o no se pudiera consumir su carne y leche pues podrían ser perjudiciales para la salud de las personas. En busca de una mejor vida para el ganado, se empezaron a implementar hacia la década de 1920 el uso de las tinas para el baño del bovino. Su finalidad era bañar el ganado para limpiarlo de las garrapatas, que eran las que les ocasionaban las enfermedades. De igual forma es importante aclarar que éstas eran muy costosas de fabricar, pocas haciendas fueron las que pudieron acceder a ellas. No obstante, el paso del bovino por las tinas no era la única forma que se practicaba para tratar el problema de garrapatas que ellos presentaban. Por consiguiente, durante esta década, también se producían remedios especiales para combatir dicho problema en el ganado, estos eran fabricados por una compañía en Nueva York, se importaban al país y publicitaban en la Revista Nacional de Agricultura para los ganaderos que pudiesen acceder a ellos (*ver imagen 3*). Asimismo, en esta misma revista encontramos recetas artesanales que se realizaban para limpiar al animal:

“Contra las garrapatas: Se vierte una cucharada de licor Vanswiten en una botella de agua y se le da de beber a la res cada ocho días y durante cinco semanas. Para los terneros se pone media cucharada de licor Vanswiten en media botella de agua”⁴⁶.

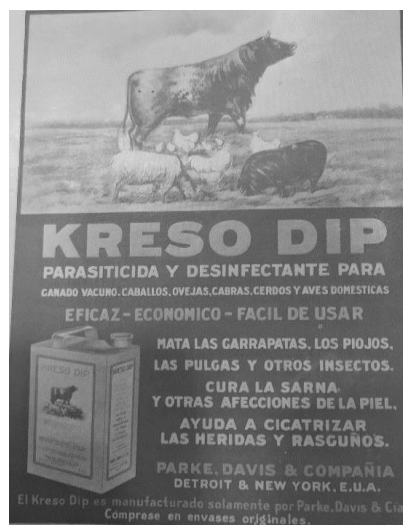
Curiosamente Phanor Eder hacia el mismo año, 1913, publica en su libro lo siguiente:

⁴⁶ Gabriel Ortiz, «Revista Nacional de Agricultura», 1913, 184, Biblioteca Luis Ángel Arango.

“Los colombianos son grandes creyentes en la Providencia, y es apenas natural que dejen el cuidado de sus reses al Señor (...) Son muy escasos los intentos por prevenir la difusión de las garrapatas, prevalentes en algunas áreas del país, sobre todo en Tolima. El método local consiste en quemar el pasto cada año para matarlas”⁴⁷.

El veterinario del campo era quien hacía las recomendaciones de estos procedimientos, dadas las condiciones de este tiempo. Estas no se dejarían de practicar, aunque los baños antigarrapaticidas incursionaron como una gran novedad y óptima transformación para mejorar la salud del ganado, ambos actuarían como mecanismo en conjunto para el bienestar del bovino, que, por suerte, para el crecimiento de la actividad ganadera, entendieron que no todo se puede dejar “*en manos del Señor*”.

Imagen 3:
Remedio para garrapatas.



Publicidad de Remedio para matar garrapatas en el ganado
Fuente: BLA, Revista Nacional de Agricultura, 1927, pág. 219.

⁴⁷ Phanor Jr. Eder, *Colombia* (Colombia, 1913), 152.

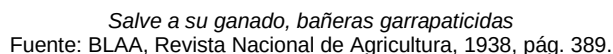
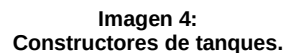


Las enfermedades generadas en el ganado, como la piroplasmola bovina y las epizooticas transmitidas por las garrapatas y otros parásitos⁴⁸, se habían incrementado al igual que la preocupación del Estado para combatir este problema. Así que, en compañía de la Junta Central de Higiene, se estableció el Acuerdo 25 de 1916 a fin de evitar la propagación de aquellas enfermedades que existían habitualmente en casi todos los centros ganaderos de las regiones cálidas del país. Así pues, teniendo demostrado que los baños de los ganados con soluciones antisépticas eran el mejor medio preventivo de dichas enfermedades, se aprobó la construcción de los tanques para bañar ganado, con el fin de que esta herramienta ayudara a la disminución de las mismas, pues este pasaba a ser un problema de salud pública y debían solucionarlo pronto⁴⁹. Aunque este Acuerdo fuese dado por la Gobernación de Cundinamarca, en el artículo 2 del mismo, nos menciona que éste deberá establecerse en todas las Gobernaciones del país, siguiendo las indicaciones de la Junta Central de Higiene y los Directores Departamentales de Higiene⁵⁰.

⁴⁸ Dirección Nacional de Higiene, *Compilación de las Leyes, Decretos, Acuerdos y Resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*, Imprenta Nacional (Bogotá, 1920), 219.

⁴⁹ Dirección Nacional de Higiene, 219.

⁵⁰ Dirección Nacional de Higiene, *Compilación de las Leyes, Decretos, Acuerdos y Resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*, Imprenta Nacional (Bogotá, 1920), 219.



Como se expuso anteriormente, no todas las haciendas contaban con los tanques de baño. Así, por ejemplo, de 32 haciendas ubicadas en Cali o sus cercanías, sólo 5 de estas tenían la infraestructura necesaria para los baños en cuestión⁵¹. Una de ellas es la hacienda *El Socorro*, en Palmira, propiedad de Segundo R. Campo, que tenía su respectiva tina para el baño del ganado; además, alquilaba su tanque para las haciendas a su alrededor que no contaban con él. Cabe apuntar que dicha unidad productiva estaba cultivada en su mayoría con pasto guinea, además de pará y janeiro y su ganado es criollo⁵². Otras de las haciendas que contaban con tina para el baño del ganado son las de Abraham Domínguez, poseedor de cuatro haciendas, esto es, *Salomia*, *Guayabito* y *La Floresta* en Cali y *El Trébol* en Candelaria. La tina para el ganado estaba ubicada

⁵¹ El Almanaque de los hehcos colombianos es un libro que sirve también para los ganaderos como un espacio donde pueden publicitar sus haciendas, las hectáreas que posee, la cantidad de ganado que tienen; mencionando -en algunos casos- la actividad productiva de ésta, ya sea para crianza y venta de vacuno, producción de lácteos, ganado de exhibición (para las ferias), en fin. En ese sentido quienes podían, pagaban por tener más páginas donde se hablará de su hacienda.

⁵² López, *Almanaque de los hechos colombianos*, 5:91.



entre las haciendas Salomia y Guayabitoa donde el vacuno de sus otras dos haciendas era trasladado para recibir su limpieza de garrapatas⁵³. Encontramos también las haciendas *El Nilo* y *Las Palmas*, ubicadas en Cali, cada una contaba con su respectivo tanque para bañar ganado. Los responsables de estas propiedades eran Guerrero & Cia, quienes tenían otros dos bienes, *El Corozal*, ubicada en Candelaria, cuyo ganado era llevado hasta alguna de las haciendas de Cali para su baño y, *Quinta de la Cumbre*, hacienda dedicada al cultivo de cafetos, ubicada en el sitio de su nombre⁵⁴. Finalmente, alejada un poco de la capital vallecaucana, tenemos en Yotoco la hacienda *Hatoviejo*, propiedad de Alejandro y Mario Garcés Patiño, cultivada de pasto pará, guinea, janeiro y pasto común, la cual contaba también con una lechería y su respectiva tina para el baño de ganado⁵⁵.

Así pues, partiendo de las observaciones que se pueden divisar en el *Almanaque de los hechos colombianos*, los tanques para el baño de ganado no era una opción muy asequible para todos los ganaderos que había en el Valle, razón por la cual aún se mantenía el uso de remedios caseros para prevenir la propagación de las garrapatas.

⁵³ López, 5:289.

⁵⁴ López, 5:300.

⁵⁵ López, 5:304.

Imagen 5:
Tanque para bañar ganado, Hacienda Las Palmas.



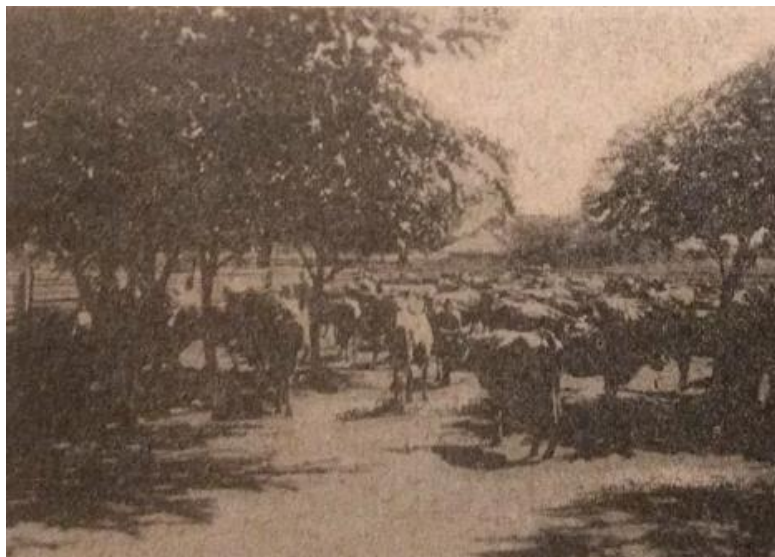
Tanque para bañar ganado de la hacienda de "Las Palmas"
Fuente: AHC, Almanaque de los hechos colombianos, 1929, pág. 91.

Como podemos ver en la imagen anterior el tanque para bañar ganado de la hacienda "Las Palmas" era una construcción hecha de cemento con un coste de tres mil pesos oro⁵⁶. Un precio por el que no todos los ganaderos podían pagar, es por eso que algunas de estas haciendas alquilaban sus tanques para que el vacuno de otras hiciese su respectivo baño antigarrapaticida. Similar a un gran portón, el ganado atravesaba en fila vertical la tina llena de agua, que no es completamente cerrada, tiene muros bajos por donde se podía tener control y guiar al ganado que estaba dentro; asimismo, se observa a los costados lo que parece ser el desagüe, pues el agua no puede quedarse estancada, tiene que fluir para que de

⁵⁶ López, 5:91.

alguna manera no esté tan sucia con el paso de todo el bovino que cruza el tanque. Mientras hay una parte del ganado haciendo la fila para entrar a su baño, otra se queda a los alrededores esperando su turno. (Ver imagen 6)

Imagen 6:
Ganado esperando su baño.



Una parte del ganado de la hacienda El Socorro esperando su turno para el baño.
Fuente: AHC, *Almanaque de los hechos colombianos*, 1929, pág. 92.

Hacia la década de 1930 el gobierno local subsidió la construcción de algunos tanques para bañar ganado⁵⁷ pues como pudimos observar su edificación era costosa. Éstos resultaron ser muy beneficiosos para mejorar la salud del bovino y aunque se seguían practicando los remedios alternativos para la eliminación de garrapatas del vacuno, estas tinas fueron importantes dentro de las transformaciones que se realizaban. En la Revista Nacional de Agricultura podemos observar la publicidad que se le hacía a estos (ver imagen 4) para que muchos otros ganaderos optaran por su construcción, que con el apoyo gubernamental sería más asequible. Esto demostraba la preocupación del Estado para que el ganado tuviese

⁵⁷ Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950», 65.



una mejor calidad de vida, se disminuyeran las enfermedades en la población vacuna y, por ende, se incrementara la producción de carne, leche, y cuero más óptimo para su consumo.

1.2 ¡Registre su hierro! Marcación para el control del ganado.

Hablar sobre el inicio de la marcación de ganado, sería remontarnos a los antiguos egipcios; un largo viaje en el tiempo, donde podemos observar que esta práctica continuaba, incluso, con la llegada del bovino a América que como bien sabemos fue traído por Cristóbal Colón⁵⁸. Ahora, si retomamos la temporalidad de esta investigación, la marcación de ganado seguía latente y no solo era importante para que los ganaderos tuviesen un control sobre la cantidad de vacuno que poseían sino para que el Estado pudiera estimar cuántos ganaderos había en el país.

Teniendo en cuenta esto, lo que surge como novedad en el cuidado del ganado durante la década de 1930 son los *Registros de marcas quemadoras* pues ahora los ganaderos tendrían que registrar la marca de su ganado en la alcaldía para poder comercializar con él. De manera que para 1933 se establecen los decretos nacionales que aprobarían lo anteriormente mencionado. Es importante tener en cuenta que este es un libro que se exigió en todas las capitales del país. Los ganaderos debían ir a la alcaldía para registrar su hierro.

Sobre la marcación del ganado no se han realizado muchas investigaciones; dentro de la búsqueda bibliográfica realizada fue poca la información que se encontró en relación al tema. Se han hecho algunas menciones aludiendo a la importancia que representaba marcar el ganado; tal como lo manifiesta Van Ausdal en su ensayo *Un mosaico cambiante*, las marcas se le hacían al ganado que tenían dueño pues esto los definía como parte de su propiedad. Asimismo, se encontraba el ganado cimarrón, el que no poseía marcas. Por consiguiente, al no tener marcas era cazado pues no pertenecía a alguien que lo pudiese reclamar⁵⁹. Cabe aclarar que dichas menciones están basadas en datos del siglo XIX. Desde finales de este siglo, los ganaderos pasaban a tener un derecho de propiedad sobre la “marcación” o “posesión” del ganado, que les permitía comercializar con estos, obteniendo para sí, las ganancias de su producción.

“Las marcas y señales juegan un papel importante para constituir al ganado o sus frutos (carnes, cueros, lanas o pelo) en mercancías legalmente reconocidas: son aquellos signos, estatalmente administrados, que garantizan el vínculo entre las cosas y sus custodios, los poseedores de mercancías o los propietarios privados. Pero la regulación legal no se

⁵⁸ Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «Ganado ¿Para qué? Usos del ganado en Colombia 1900-1950», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, Editorial Pontificia Universidad Javeriana (Bogotá, Colombia, 2008), 123.

⁵⁹ Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950», 65.



*limita solamente a este aspecto, sino que también incluye los movimientos en el espacio del ganado-mercancía. [...] las cosas no pueden ir solas al mercado, así que los custodios deben acreditar su propiedad en caso de traslado*⁶⁰.

Dicho lo anterior, vamos a desglosar lo más importante del contenido del libro de *Registros* pues ayudará a entender las transformaciones que se realizaron en pro de la actividad ganadera. En primera instancia encontramos un listado de los ganaderos con el dibujo de su respectiva marca al lado de su nombre (en los anexos se podrán observar las imágenes de estos listados). En el libro figuran los registros de las marcas que se realizaron desde 1933 hasta 1938 (*ver Tabla 1*), y según esto podemos observar que no se mantuvo una estabilidad en las inscripciones de éstas, disminuyendo en unos casos e incrementándose en otros. No todos los ganaderos hacían el registro de su marca, ya que esto implicaba un costo al que no todos podían acceder, habría quienes siguieran comercializando su marca sin tener un registro en la alcaldía. Por consiguiente, estos datos no nos garantizan que sean las únicas marcas que se manejaban en la ciudad.

⁶⁰ Hernán Horacio Schiaffini, «La marca de las bestias. Mercancía, propiedad y territorio entre los pobladores mapuche de zonas rurales de Chubut y Río Negro.», *Corpus Archivos*, 2019, 4.

Tabla 1:
Registros de marcas quemadoras por año.

AÑO	Nº DE REGISTROS
1933	17
1934	28
1935	27
1936	13
1937	16
1938	25
TOTAL:	126

Fuente: Archivo Histórico de Cali, *Registro de marcas quemadoras de ganado*, 1939, pág. 3 -5.
Elaboración propia

Phanor Eder, quien fuera un viajero del territorio colombiano e importante empresario, hijo de James Martin Eder fundador de la azucarera *Manuelita*, hace anotaciones sobre la ganadería en Colombia mencionando que los ganaderos evitaban pagar impuestos, por tal motivo no daban cuenta exacta de la cantidad de ganado que poseían⁶¹. Así pues, teniendo en cuenta las apreciaciones de Eder y en relación al libro de *Registros*, podríamos suponer que el precio por el que pagaban al registrar su marca era costoso para ellos Observando el contenido del siguiente documento podemos entender un poco de la relación entre los ganaderos y la alcaldía con los créditos agrarios:

"ALCALDÍA MUNICIPAL

Cali, julio 12 de mil novecientos cuarenta y uno.

⁶¹ Eder, *Colombia*, 152.



En esta fecha compareció al Despacho de la Alcaldía el Sr Manuel S. Velasco D. cedulao con el #1059438, con el fin de manifestar que endosa a favor de la Caja de Crédito Agrario, Industrial y Minero, la marca quemadora con que acostumbra señalar los ganados de su propiedad y que aparece registrada bajo el número 3 en 18 de enero de 1933, con el fin de garantizar con prenda de ganado vacuno un crédito que le será otorgado por la mencionada entidad bancaria.

En constancia firman:

Manuel Velasco

El Endosante

XXX [Ilegible]

*El Secretario de Gobierno Municipal*⁶². (énfasis agregado por la autora.)

En ese sentido, analizando la información que el texto anterior nos brinda, quienes tenían registrada su marca ante la Alcaldía Municipal podrían usar esta como garantía para gestionar créditos agrarios (sin especificar, como observamos en la fuente, para qué se usaría el dinero) donde ésta última pasa a ser el respaldo de la deuda que se adquiere⁶³.

A continuación, veremos el ejemplo de uno de los registros de marca de ganado que se realizaron en la alcaldía; tomamos para ello, el caso de Abraham Domínguez, que como expusimos anteriormente cuando hablamos de las tinas para el baño del ganado, fue uno de los mayores ganaderos de Cali:

"N° 15

*Hoy diez de noviembre de mil novecientos treinta y tres, se presentó al Despacho de la Alcaldía de Cali, el señor Abraham Domínguez, con el fin de hacer el registro de una marca quemadora de conformidad con los decretos del gobierno nacional # # 1372 y 1608 del presente año y servira para señalar con ella **todos los animales que posee en este y otros municipios** que sean de su exclusiva propiedad, obligandose a manejarlos en los sucesivo en los sitios que determina xx primero del decreto # 1372 antes citado. Por lo tanto, se hace el registro de la expresada marca que queda dibujada al final de la presente diligencia, de la que se expide una copia al interesado para que le sirva de credencial. Con el decreto # 10561 de la tesorería municipal, comprenda haber pagado el impuesto respectivo. En constancia firma en compañía de dicho alcalde y juez.*

El alcalde

⁶² Alcaldía de Cali, «Registro de marcas quemadoras de ganado».

⁶³ Es pertinente aclarar que todo propietario de ganado no necesariamente era un hacendado, éstos podían alquilar tierras para la cría de ganado. Y, no todos los hacendados se dedican a la cría de ganado.



[Firma]

Por el interesado

[Firma] Hernando Dominguez

El Juez General

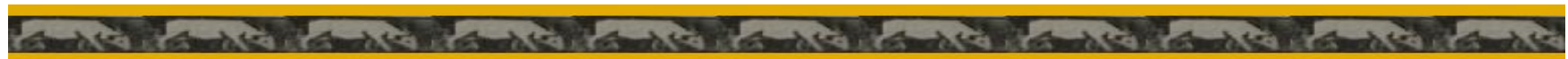
[Firma]

[Dibujo de su marca quemadora]⁶⁴. (énfasis agregado por la autora).

El documento de inscripción, que era escrito a mano, nos muestra al final el dibujo de su respectiva marca de ganado hecho por ellos mismos, acompañado por las firmas de los involucrados. Dentro de esta transcripción he enfatizado “**todos los animales que posee en este y otros municipios**” pues nos permite entender que no se debían hacer registros por cada ciudad en donde se tuviese ganado, con uno solo era suficiente para trabajar con su marca en todo el país. Del mismo modo podemos observar que dentro del documento que protocolizaba el registro se hace mención de los decretos 1372 y 1608 de 1933, los cuales también se citan en los *Registros de marcas quemadoras de ganado*. Igualmente tenemos el decreto 1771 de 1934 que no se menciona dentro de la inscripción de Domínguez pues ésta fue realizada en 1933, sin embargo, está incluido en el libro de *Registros*. Así las cosas, se pone de presente la preocupación estatal por ofrecer marcos institucionales para la regulación del proceso de marcación.

En el decreto 1372 de 1933 se estipularon varios temas, entre ellos: el área donde debía marcarse el ganado que por lo regular debía ser pequeña para cuidar la piel del animal; debe entenderse que uno de los usos de los animales es el cuero, por tal motivo la marca debía estar ubicada en las mejillas, en la parte anterior del cuello -hasta veinte centímetros detrás del borde posterior de la mandíbula- o en las extremidades, piernas y brazos -hasta veinte centímetros arriba de la rodilla o la corva-, respectivamente. Este aspecto era muy importante pues ayudaría a que el cuero no se viera tan maltratado y se pudiese rescatar la mayor cantidad de éste, entendiendo que los objetos elaborados a partir de dicho material tenían gran costo en el mercado. Así pues, quien no marcara su ganado en los lugares estipulados por el gobierno sería sancionado por su alcaldía con una multa de cinco pesos de oro (\$5.00) por cada res que estuviese mal marcada. Asimismo, dentro del decreto se menciona que todas las alcaldías del país debían tener un libro con las inscripciones de las marcas de los ganaderos y, cada año debían enviar un informe al Ministerio de Industrias

⁶⁴ Alcaldía de Cali, «Registro de marcas quemadoras de ganado», 15.



por conducto del Veterinario Nacional con todos los datos de los nuevos ganaderos registrados: nombre, ubicación de la (s) hacienda (s) donde se usará y el diseño de la marca. Cabe aclarar que cada persona era libre de diseñar su marca de ganado teniendo en cuenta que no se repitiera con otras marcas previamente registradas⁶⁵.

Posteriormente se establece el decreto 1771 de 1934 mediante el cual se estipula que aquellos ganaderos que no hicieran un registro de su marca ante sus respectivas alcaldías tendrían que pagar una multa de diez (10) a cincuenta (50) pesos oro; éste dinero sería cobrado por la alcaldía y haría parte del Tesoro Municipal⁶⁶. Analizando este decreto podemos discernir que muchos ganaderos seguían comercializando sin haber registrado su marca. Si se expide una norma donde se establece una multa para quienes no hacían el registro de su marca es porque efectivamente era frecuente dentro de la actividad ganadera que se siguiera comercializando sin el debido registro.

Encontramos entonces una notoria preocupación por parte del Estado para darle a la ganadería el marco institucional necesario para su crecimiento. Hacia 1926 se estableció la creación de una Oficina para marcas y señales con la que se pretendía facilitar al gobierno el cuidado del ganado de los propietarios legales, es decir, de quienes habían registrado su marca. Se buscaba que tuviesen fácil acceso a créditos destinados a la adquisición de tanques y vacunas, al mejoramiento de la raza y el cultivo de pastos; contribuyendo de esta forma a mejorar la relación entre el gobierno y los ganaderos⁶⁷.

Como se ha expuesto durante este capítulo, las transformaciones dentro de la actividad ganadera han sido importantes para mejorar la calidad de vida del bovino. Estas se empiezan a explorar con mayor frecuencia hacia finales del siglo XIX, con la incorporación de los pastos artificiales pará y guinea que para el siglo XX se encuentran plantados en la mayoría de haciendas del Valle según podemos observar; lo que fue trascendental en la alimentación del ganado propiciando que este engordara más rápido e incrementaran notoriamente la calidad de la carne y la leche. También pudimos observar las innovaciones con las tinajas para bañar el vacuno, siendo ésta uno de los grandes aciertos para la época pues contribuiría a mejorar la salud del animal al limpiarlos de las garrapatas que pudiesen tener lo cual provocaba que la leche no tuviese la calidad requerida. También encontramos los *Registros de marcas quemadoras de ganado*, una fuente inédita donde podíamos rastrear quiénes eran los ganaderos de Cali y cuál era su registro de marca ganadera. Asimismo, hallamos los decretos que se establecieron delimitando el lugar donde debía ir marcado el ganado siendo este factor fundamental para preservar en mayor proporción el cuero, uno de los usos principales de éste.

⁶⁵ Alcaldía de Cali, «Registro de marcas quemadoras de ganado».

⁶⁶ Alcaldía de Cali.

⁶⁷ Sociedad de Agricultura de Colombia, «Creación de una oficina de marcas y señales», *Revista Nacional de Agricultura*, 1926, 376.



Por último, como consecuencia de lo anterior, las transformaciones en la ganadería contribuyeron en gran medida al crecimiento de este sector dentro de la economía del país⁶⁸ como bien lo podremos constatar cuando hablemos de los usos que se encuentran en el ganado. Conforme pasaban los años las cifras de consumo incrementaban, acción que repercutió en la búsqueda de elementos que mejoraran la calidad de vida del vacuno.

⁶⁸ Orlando Fals-Borda, *Capitalismo, hacienda y poblamiento: su desarrollo en la costa atlántica* (Bogotá, Colombia: Punta de Lanza, 1976), 35.

Capítulo II:
Usos de la ganadería en Cali,
1910-1940.



Capítulo II: Usos de la ganadería en Cali, 1910 - 1940.

Bien conocemos que del vacuno nada se desperdicia, todo lo que de éste proviene es consumido y, aunque la actividad ganadera no ha sido enmarcada como la principal dentro de la economía del país, ha sido importante para su desarrollo:

"La ganadería es sin duda la mayor de todas las industrias colombianas, pues se encuentra en todo el país (...) es imposible dar cualquier dato relacionado con el número de cabezas en el país. (...) los colombianos (...) tienen demasiado miedo de los impuestos como para dar los datos correctos, pues piensan que las autoridades los quieren ya sea para efectuar confiscaciones o para cobrar impuestos - y tal vez tenga razón"⁶⁹.

Lo anterior corresponde a las observaciones que realizó Phanor James Eder en Colombia durante la primera década del siglo XX donde nos deja entrever la importancia económica que tuvo la ganadería y las razones que impidieron que esta práctica se constituyera en la principal fuente económica del país. Si bien para esta década no se cobraban impuestos sobre el sacrificio, con el incremento de esta actividad las rentas por degüello⁷⁰ se empezaron a oficializar. Cada hacendado debía pagar un impuesto por cada vacuno que sacrificara; además, como lo vimos en el capítulo anterior, el ganado debía tener su marca quemadora registrada para que el ganadero pudiera comercializar con éste. No obstante, como lo indica Eder, estos datos no se pueden oficializar para los primeros años del siglo XX pues muchos de los pequeños hacendados no legalizaron la compra y venta de ganado.

Sobre el punto anteriormente referenciado -las rentas por degüello de ganado-, es importante entender lo que este concepto significa, estas rentas eran los pagos que debían hacer los ganaderos por el vacuno que sacrificaran. Esto sucedía en los mataderos designados por la alcaldía ubicados a las afueras de la ciudad por motivos de higiene y salubridad. Para nuestro caso, el principal matadero era el de Cascajal; el ganado a sacrificar era trasladado a esta zona⁷¹. Pese a esto, no todos los ganaderos acatan las nuevas normativas; algunos de ellos continúan haciendo los sacrificios en sus haciendas con el fin de evitar el pago de los impuestos requeridos por el degüelle. Teniendo en cuenta que el número de bovino

⁶⁹ Eder, *Colombia*, 152.

⁷⁰ El impuesto de degüello, consiste en el pago de una tarifa determinada por cada res sacrificada para el consumo, que paga quien se dedique al sacrificio de ganado, al departamento o municipio, según se trate de ganado mayor o menor.

⁷¹ Eduardo López, ed., *Almanaque de los hechos colombianos*, vol. 5 (Compañía Marítima Colombiana S.A., 1929), 36.



se ha incrementado con los años “*rápidamente se empezaron a aumentar las rentas y contribuciones municipales por el uso del matadero (por cada res vacuna: \$20 y \$5 por derecho de costo. Por cada cabeza de ganado menor: \$10 y \$3 por derechos de poste*”⁷² .

Podemos observar en el caso del Valle del Cauca que durante las primeras décadas del siglo XX se mantuvo como un departamento donde el consumo y degüello de ganado creció significativamente⁷³. Aunque la ganadería en Cali no fue una práctica que contribuyó de manera exorbitante a la economía de la ciudad, fue importante para el desarrollo de ésta; retomando algunas precisiones de Gloria Isabel Ocampo, las nuevas técnicas ganaderas (el cruce entre reses, el cuidado veterinario, las tinas para garrapatas...) propiciaron la mejoría en la calidad de la carne y leche, por ende, se acrecentó su consumo⁷⁴.

En el transcurso de este capítulo observaremos los diferentes usos que se le dieron al bovino: carne, lácteos, cuero y los usos menores. Para ello tomaremos los Boletines de Estadística Municipal y Departamental además del Anuario General de Estadística pues es a través de estas cifras que podremos divisar el incremento del consumo de los productos derivados del ganado.

2.1. La carne: principal motor ganadero.

De todos los usos del ganado podría afirmarse que el consumo de carne es la principal fuente de esa actividad primando sobre el consumo de leche y cuero que para este tiempo empezaba a tener mucha acogida entre la población. Para entender el incremento en el consumo de carne en Cali durante la temporalidad trabajada es pertinente analizar el Anuario General de Estadística en los años comprendidos entre 1932 y 1935: A partir de estas cifras podremos percibir el aumento en el censo ganadero durante estos dos años, lo que nos permite constatar una de nuestras hipótesis: con el incremento del ganado el precio de la carne disminuiría, habría más abasto para el país y mucha más ciudadanos podrían acceder a su consumo.

Para ello hemos realizado una tabla con los departamentos con mayor censo registrado de ganado. Aunque la diferencia de años entre uno y otro censo no es mucha, es notorio el aumento de vacuno que se observa en éstos. En el caso del Valle del Cauca se puede divisar que es uno de los departamentos donde menos se desarrolló la ganadería en el país dado que para este tiempo el enfoque de la economía se centra en la

⁷² Alberto Guillermo Flórez Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX y primera parte del XX», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 187.

⁷³ Alberto Guillermo Flórez Malagón, ed., *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, 1. ed (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 200.

⁷⁴ Ocampo, *La instauración de la ganadería en el valle del Sinú*, 129.

agricultura; específicamente en el cultivo de productos como el arroz, el café, el plátano, el maíz y la caña⁷⁵. Asimismo, es importante resaltar que en el periodo analizado hay mayor cantidad de hembras que machos registradas en los censos poblacionales excepto para el caso del Valle. Esta situación la podemos conectar con el hecho de que las hembras son quienes paren y por ende suministran leche; aunque pueda ser una apreciación obvia, el consumo de leche es algo que se acentúa durante el lapso que trabaja esta investigación, situación que se expondrá más adelante. No obstante, todo se relaciona con el cambio en la alimentación que se empieza a replantear en la sociedad donde posiblemente hay una preocupación estatal por mejorar la salud y la fuerza de trabajo de las personas. En ese sentido, para los ganaderos de la época es más importante tener una mayor cantidad de hembras pues garantizaba el crecimiento de la ganadería. Por último, podemos observar que, en relación con Bolívar, este es quien tuvo la mayor población de ganado, triplicando al Valle en sus cifras.

Tabla 2:
Censo de poblamiento de ganado mayor, 1932.

CENSO MAYOR POBLAMIENTO DE GANADO 1932			
REGIÓN	MACHO	HEMBRA	TOTAL
Bolívar	764,301	897,817	1,662,118
Antioquia	354,481	418,036	772,517
Boyacá	312,875	407,518	720,393
Magdalena	325,314	385,957	711,271
Tolima	277,967	335,294	613,261
Valle del Cauca	269,583	257,238	525,821
Cundinamarca	239,151	275,494	514,645

Fuente: AHC, Anuario General de Estadística de Colombia, 1932
Elaboración propia.

⁷⁵ Edgar Vásquez, *Historia de Cali en el siglo 20: Sociedad, economía, cultura y espacio* (Cali, Colombia: Programa Editorial Universidad del Valle, 2001), 5.

Tabla 3:
Censo de poblamiento de ganado mayor, 1935.

CENSO MAYOR POBLAMIENTO DE GANADO 1935			
REGIÓN	MACHO	HEMBRA	TOTAL
Bolívar	824,889	997,493	1,822,382
Antioquia	382,485	464,430	846,915
Boyacá	337,592	452,712	790,304
Magdalena	351,222	428,867	780,089
Tolima	299,926	372,478	672,404
Valle del Cauca	290,880	285,766	576,646
Cundinamarca	258,252	306,154	564,406

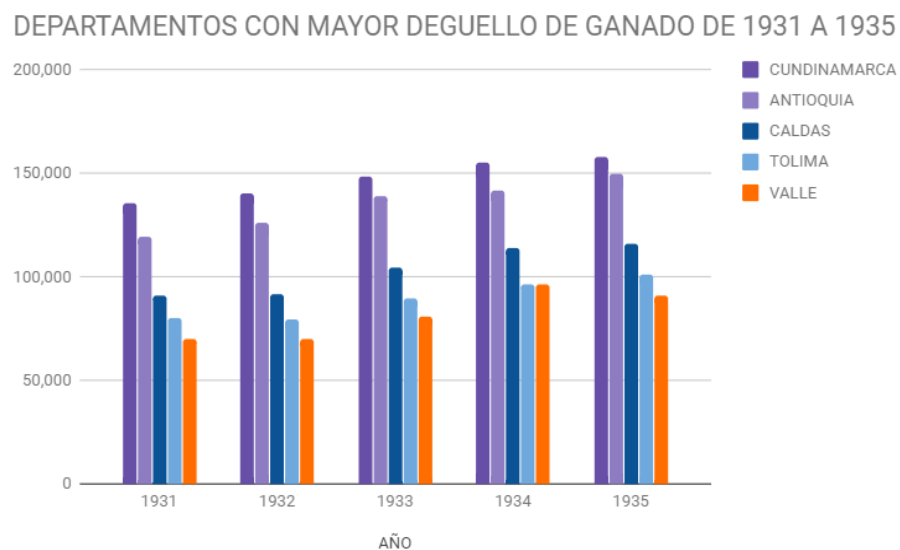
Fuente: AHC, Anuario General de Estadística de Colombia, 1935.
Elaboración propia.

Continuando con el análisis de las fuentes, para entender el consumo de ganado en Cali, pasaremos a estudiar las cifras de degüello del *Anuario General de Estadística* que nos enseña cuánto bovino ha sido sacrificado en el país durante estos años y partiendo de estas cifras podremos deducir el incremento en el consumo de carne y productos elaborados a partir del cuero. Con respecto a las tablas anteriormente ilustradas (sobre el censo poblacional de ganado), es curioso señalar que Bolívar, el departamento con mayor censo de ganado no es el que tiene el mayor número de sacrificios.

Conforme pasan los años se nota un ascenso en el degüello de ganado. Para el caso de Valle del Cauca 1934 es el año donde hay más sacrificio, sin embargo, estas cifras no superan las 100.000 cabezas. Lo curioso del caso de Cundinamarca es que fue el departamento con mayor degüello de bovino y a su vez fue el departamento con menor censo registrado. En este sentido, la idea que nos había expuesto Eder sobre la cantidad de bovino que no se registraba por los impuestos que querían evitar pagar puede ser cierta o, cabe la posibilidad de que el centro de

Colombia sea una región donde se sacrifique el ganado y las zonas costeras donde se críe⁷⁶. En este sentido, teniendo en cuenta lo que nos mencionaba Ocampo, es importante entender que cada ciudad tenía una especialidad con relación a la ganadería; algunas se dedicaban a la crianza y otras al sacrificio, por tal motivo las cifras entre el censo y el sacrificio pueden ser diferentes para los casos referidos.

Gráfica 1:
Departamentos con mayor degüello de ganado, 1931-1935.



Fuente: AHC, Anuario General de Estadística 1931/1935
Elaboración propia.

Ahora bien, pasando a estudiar el caso específico de Valle del Cauca podemos observar que Cali es la ciudad donde más se consume ganado, tal y como se muestra en la gráfica 2, siendo evidente que al ser la capital del departamento y tener más población, esta información sería

⁷⁶ Ocampo, *La instauración de la ganadería en el valle del Sinú*, 138.



obvia; sin embargo, el consumo de ganado en el Valle es mayor que el sacrificado. Era más la población que habitaba en la ciudad que el ganado que se criaba y sacrificaba en la región⁷⁷, por ende, para abastecer la ciudad éste tendría que ser importado y así satisfacer el mercado.

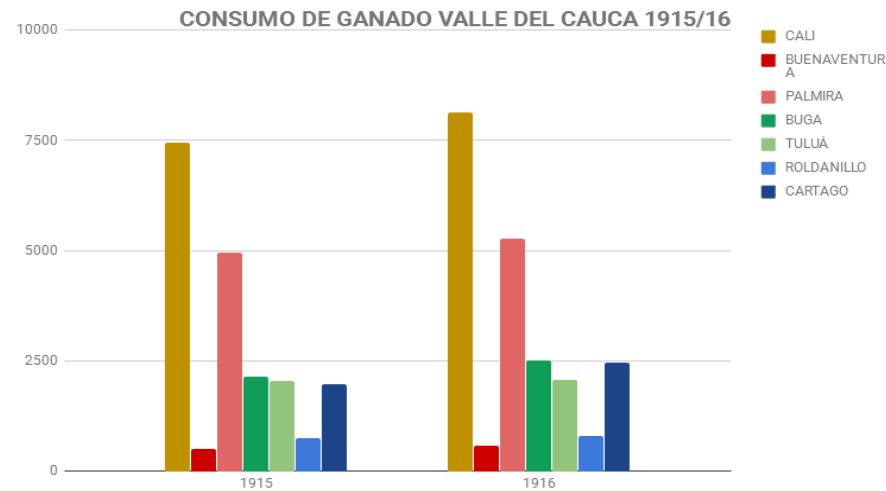
“Conocido el consumo de ganado vacuno de cada sexo en un cuatrienio, y teniendo en cuenta que la vida media de una res macho es de 5 años, desde que nace hasta que se sacrifica y de 10 años las hembras; para que puedan consumirse en un año -por ejemplo- 10.000 machos de 5 años, sebados, debe colegirse que existen 5 grupos de igual número, de 1 a 5 años de edad; así mismo, se sacrifican 5.000 reses hembras. Debe deducirse que existen 10 grupos del mismo número, de 1 a 10 años de edad, porque el ganado hembra no se sacrifica joven sino raras veces, lo común es cuando ha tenido más de 5 partos”⁷⁸.

La información que se muestra anteriormente son datos con los que se puede entender el funcionamiento del sacrificio del ganado; las hembras serán sacrificadas en menor cantidad que los machos con el fin de incrementar la reproducción y los productos provenientes de la leche. Aunque para el caso del Valle, encontramos en los censos que el número de machos es mayor que de hembras, no se exime de este Decreto, donde tenía claro como objetivo incrementar el consumo de leche y la población ganadera. Los machos serían los que menos vida tendrían, siendo de principal uso la carne y el cuero.

⁷⁷ Boletín de Estadística Departamental, «Censo de 1918 para los distritos de Cali, Jamundí, Palmira, Buenaventura y el total del Valle del Cauca.», 1920, Archivo Histórico de Cali.

⁷⁸ Boletín de Estadística Departamental, «El ganado vacuno que existe en el departamento», 1916, 76, Archivo Histórico de Cali.

Gráfica 2:
Consumo de ganado en el Valle del Cauca 1915 – 1916.



Fuente: AHC, Boletín de Estadística Departamental 1915/16.
Elaboración propia.

Con esta gráfica podemos observar que Cali triplica sus cifras en el consumo de ganado, exceptuando a Palmira. El Valle del Cauca no se mostraba como un departamento con un gran consumo de carne durante la primera década del siglo XX. Y es que para el país en general, el consumo de bovino no era aún parte fundamental de la canasta familiar, fue algo que empezó a tener fuerza para este periodo, sobre todo con gran enfoque en el consumo de leche y todos sus derivados, buscando formas para obtener queso y de esa forma mejorar la alimentación de la población. Teniendo en cuenta el anterior Decreto que estipula el tiempo de vida para machos y hembras continuaré en el siguiente apartado con el estudio del consumo de leche.



2.2 El camino de los lácteos.

“Las carnicerías eran un negocio urbano consolidado, pero las lecherías no parecían tener el mismo reconocimiento. Solo cuando existió un interés por la higiene y la salubridad, el consumo de leche se transformó en la medida de las exigencias de su pasteurización”⁷⁹.

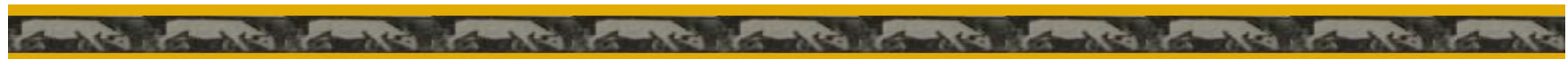
Para principio del siglo XX la producción de lácteos en Colombia se halla en un estado primario. Como nos muestra la investigación de José Roberto Álvarez, el producto principal de comercialización del ganado es la carne, un alimento que hace parte del consumo de los ciudadanos; sin embargo, los productos provenientes de la leche se empiezan a explorar con gran fuerza durante este periodo. No obstante, historiográficamente no hay muchas investigaciones que hablen sobre las lecherías o el comienzo de la producción de todos sus derivados (más que la investigación que realiza José Roberto Álvarez, centrando su estudio para el caso de Medellín). Ahora bien, respecto a cómo se dio este proceso en Cali encontramos algunas respuestas en unos documentos de la Revista Nacional de Agricultura que hacen énfasis en los cuidados que se debe tener con la vaca en su proceso de ordeño pues de ello depende que se obtenga una buena cantidad de leche. Con base a ello, a las tablas del Boletín de Estadística Departamental y, a la investigación que previamente ha realizado Álvarez, se desarrolla el siguiente apartado.

Para empezar con el análisis del proceso de los lácteos estudiaremos los cuidados que debían tener con el ganado en el momento de ser ordeñado pues éstos serían fundamentales para el incremento de la producción de leche. Para principio del siglo se esperaba que las vacas rindieran un promedio de al menos dos litros al día y, los terneros solo se pueden ordeñar si están amamantando⁸⁰. Por ello, se emprenden nuevas formas para la extracción de la leche del bovino y así incrementar la producción de este alimento. Lo importante -aunque no parezca muy relevante- era tratar al animal con amor y ser muy limpios a la hora de iniciar este proceso de acuerdo a lo que había expuesto Mourad. En este sentido, sí es necesario y fundamental que el ternero esté amamantado pues esto permitirá el flujo de leche, pero para obtener mayor cantidad a la hora de apartar el ternero de su madre lo mejor es que éste permanezca muy cerca de ella, donde tan siquiera lo pueda lamer⁸¹. Aunque esto pareciera ser muy simple, ayudaba a la vaca a no estar tensa en el momento de ser ordeñada, de esa forma su leche no se detenía al extraerse. No obstante, es importante aclarar que el buen trato que se le dé al bovino siempre primará, si éste no se siente en confianza y se ejerce fuerza sobre ella, podría dificultar el proceso de lactancia.

⁷⁹ José Roberto Álvarez Múnera, *Mercado, ganado y territorio: haciendas y hacendados en el Oriente y el Magdalena Medio antioqueños (1920-1960)*, Primera edición, FCSH investigación. Historia (Medellín, Colombia, Suramérica: Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas: Universidad Pontificia Bolivariana, 2016), 58.

⁸⁰ Eder, *Colombia*, 153.

⁸¹ J.H. Mourad, «Fabricación del queso» (Revista Nacional de Agricultura, 1919), 180, Hemeroteca, Biblioteca Luis Ángel Arango.



Conforme pasaba el siglo y gracias a las técnicas ganaderas que se fueron introduciendo en relación a la crianza del vacuno, el consumo de leche y sus derivados empezó a incrementarse llevando a los productores a interesarse por este tipo de ganado.⁸² Debía ser una raza específica, que fuese óptima, pues al ser ordeñada se debían obtener los litros de leche necesarios diariamente y, que pudiera parir sin preocupación alguna.

“Una buena vaca desde el punto de vista de la lechería, es aquella que, teniendo gran capacidad para asimilar los alimentos, posee la cualidad de poder convertir en leche la mayor parte de ellos. Nosotros debemos considerar la vaca como una máquina de hacer leche”⁸³.

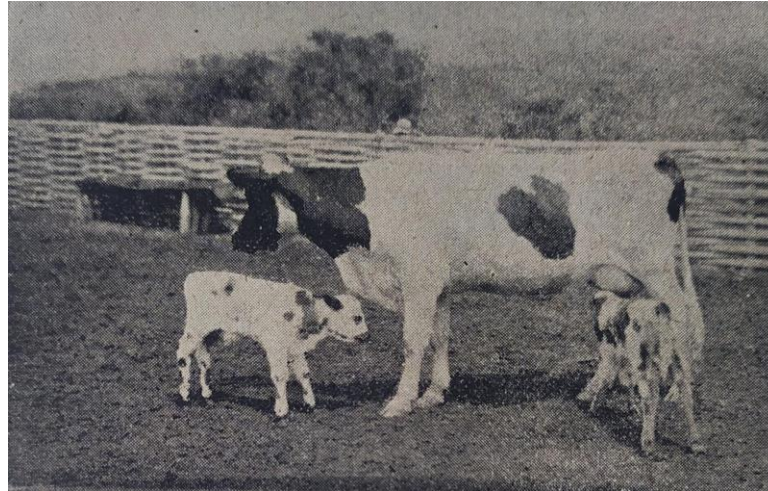
En la Revista Nacional de Agricultura se ofrecía orientación sobre las características que debía tener el animal. Para esto se debe hacer una buena selección de las vacas que se vayan a disponer para suministrar la leche, su composición corporal debe ser particular: teniendo un buen desarrollo en los pulmones y el corazón, demostrando profundidad y anchura en el pecho con una amplia circunferencia de cintura. Las costillas deben estar bien arqueadas, la parte inferior de pecho es preferible que sea ancha y es importante que la piel sea suave y flexible pues esto indica una buena circulación. Si se observa la vaca de costado, la parte posterior tendrá más profundidad y será más pesada que la parte delantera. La línea de lomo y la línea de vientre divergen desde adelante hacia atrás demostrando el gran desarrollo del abdomen y de la ubre⁸⁴. Así pues, se creía que si la vaca cumplía con estas condiciones físicas (además de pertenecer a algunas de las razas más óptimas para el ordeño de leche: Normanda, Bretona, Holstein o Jersey) serían lo suficientemente idóneas para ser ordeñada. La alimentación que ésta recibirá debe ser constante, la raza que se usa para esto tiene que tener un buen apetito y una buena digestión, ello se reconoce por el aspecto que tendrá la vaca, será vigorosa, con un hocico y abdomen grande; la ración de grano debe ser abundante, siendo preferible que se deje pastar libremente, se le debe consentir; si es una vaca cariñosa, que permite el fácil contacto con las personas, si estas les brindan cariño el proceso de ordeño será mucho más provechoso para ambas partes.

⁸² Álvarez Múnera, *Mercado, ganado y territorio*, 91.

⁸³ Francisco Ospina, «Si Antioquia desea conservar su raza debe ser la mejor ganadería», *Revista Ganadería* 1 (1959): 61.

⁸⁴ J.M. Trueman, «El plantel de lechería» (*Revista Nacional de Agricultura*, 1919), 14, Hemeroteca, Biblioteca Luis Ángel Arango.

Imagen 7:
Hacienda Arroyohondo.



“Hacienda de “Arroyohondo”. Vaca Holstein de tres partos. En el tercero tuvo estos mellizos, hembra y macho”.
Fuente: AHC, Almanaque de los hechos colombianos, 1929, pág. 227.

2.2.1. Consumo de leche.

El proceso del consumo de lácteos se incrementó durante la primera mitad del siglo XX para lo cual se establecieron algunos cuidados que debían tenerse en cuenta en el momento de ordeñar la vaca, como señalamos en el apartado anterior, además del aspecto de salubridad que se tenía que tener en cuenta con la leche que se fuese a consumir. Era importante que la leche se colara después de ser ordeñada pues de ese modo la paja (que pudiese quedar en la leche después de ser ordeñada la vaca) y las impurezas puedan separarse del líquido a consumir. No obstante, los microbios y bacterias que se adhieren a la sustancia lactosa en el momento de ser extraída no se logran desprender y siguen en ella. Para esta temporalidad la leche que se consumía guardaba muchas bacterias producto del mismo clima y el medio ambiente donde se desarrollaba dicha práctica, *“solo cuando existió un interés por la higiene y la salubridad, el consumo de leche se transformó en la medida de las exigencias de su*



*pasteurización*⁸⁵; sin embargo, fue un proceso que tardó en establecerse en todo el país de manera regular. Aún en 1919 se exploran algunas técnicas para colar la leche y de ese modo mejorar su calidad evitando que las bacterias se queden incorporadas en el producto.

Una de estas técnicas es un tejido fino que se realiza con alambre, de manera minuciosa, para retener cualquier pelo que estuviese en la leche. La otra opción que se practicó fue usar un pedazo de franela, que se sostuviera de sus esquinas con un palito, éstos deben ser tan largos que puedan descansar en el balde donde se cuele la leche -preferiblemente- de ese modo, la franela pudiera bajarse en el medio de los cuatro palitos. Parece ser que el uso de la franela para colar la leche no es una actividad que hagan con frecuencia produciendo que se queden residuos dentro del producto. Este proceso debe repetirse con trozos nuevos de tela, donde el color de la leche y la misma franela permanezcan limpios naturalmente, es decir, la leche debe pasar ligera en el momento en que se cuele, de lo contrario no se realiza el proceso, lo más óptimo sería entonces, no colar⁸⁶.

Otra recomendación que hacían en la época fue evitar una práctica frecuente en las familias que trabajaban con lácteos consistente en tomar el agua fría para mezclarla con la leche por al menos 1 hora a fin de aumentar la cantidad de leche disponibles para la venta. Sin embargo, dentro de las últimas recomendaciones que realiza Mourad para la Revista Nacional de Agricultura propone evitar el uso de preservativos. Según su parecer, aunque se insista ofreciendo múltiples beneficios para la conservación de la leche fresca, esto es completamente errado, la leche cumplirá su ciclo natural hasta donde deba ser para transformarse en los otros usos que ésta tiene como el queso o la mantequilla⁸⁷.

Ahora bien, teniendo en cuenta las apreciaciones sobre los cuidados que se debían tener con la vaca para lograr un buen ordeño y el proceder para con la leche vamos a observar algunas cifras sobre el consumo de leche. Basándonos en el *Anuario General de Estadística* de 1935 y 1939 (ver tabla 4 y 5) se estudiarán los precios que se estipularon por cada 25 botellas de leche en seis ciudades escogidas aleatoriamente; es preciso notar que durante estos dos periodos el precio de la leche disminuyó en comparación con el segundo año estudiado -exceptuando el caso de Bogotá que presentó un leve aumento en el precio de alza- Barranquilla y Bucaramanga fueron las ciudades con más descenso en el valor de la leche. Esto puede atribuirse a la cantidad de ganado que se registran en los censos; como bien sabemos la costa se ha caracterizado por su economía basada en la ganadería y entre mayor cantidad de ganado hubiese, permitiría que los precios tanto de la carne como de la leche disminuyeran.

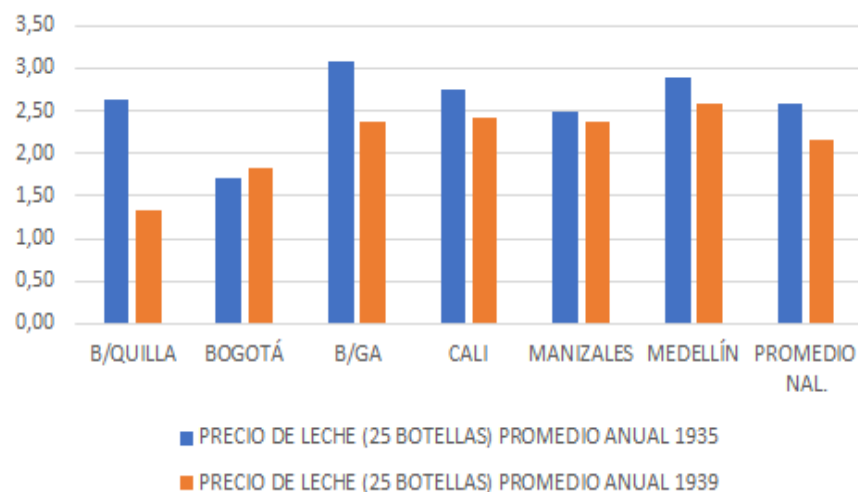
⁸⁵ Álvarez Múnera, *Mercado, ganado y territorio*, 60.

⁸⁶ J.H. Mourad, «Fabricación del queso» (Revista Nacional de Agricultura, 1919), 180, Hemeroteca, Biblioteca Luis Ángel Arango.

⁸⁷ Mourad, «Fabricación del queso», 179-81.

En el caso de Cali, ciudad que abarca esta investigación, presenta un descenso en el valor de la leche por las 25 botellas de \$1,00 aproximadamente, semejando el valor a las demás ciudades expuestas en la gráfica. Cabe notar que, para el año de 1939, en los meses de noviembre y diciembre, no aparecen los valores de los precios de leche en esta ciudad.

Gráfica 3:
Precio de la leche en Colombia por 25 botellas.



Fuente: AHC, Anuario General de Estadística 1935/1939
Elaboración propia.

Además de lo anterior, en la gráfica que antecede se hace un ponderado con las ciudades mencionadas usando el valor de la leche durante 1935 y 1939. Para el primer caso, en un promedio general, el precio de la leche era de \$2,51 y para el segundo fue de \$2,20. Retomando la idea aludida en el párrafo previo, la disminución en el precio de la leche fue producto de las estrategias que se generan por el Estado para incrementar el consumo de lácteos, conllevando al mejoramiento de la alimentación de la población. El consumo de carne de res al igual que el de lácteos forma

parte de la integración económica nacional. Es importante comprender el discurso estatal para la implementación del consumo de ganado en el marco de las ventajas económicas y nutricionales que proporciona su uso⁸⁸.

Tabla 4:
Precio de leche, 1935.

PRECIO DE LECHE (25 BOTELLAS) 1935													
PLAZA/MES	En.	Febr.	Mr.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ag.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Promedios ciudad
B/quilla	1,4	1,4	1,48	1,8	1,9	1,2	1,08	1	1	1	1,65	1,2	1,34
Bogotá	1,63	1,75	1,86	2	1,53	1,75	1,75	1,75	1,94	2	2	2	1,83
B/manga	2,3	2,3	2,3	2,2	2,52	2,6	2,4	2,39	2,39	2,39	2,3	2,3	2,37
Cali	2,44	2,63	2,58	2,5	2,5	2,5	2,21	2,22	2,5	2,56	2,13	2,19	2,41
Manizales	2	2	2	2,5	2,5	2,5	2,5	2,38	2,5	2,5	2,5	2,5	2,37
Medellín	2,41	2,44	2,53	2,62	2,62	2,62	2,62	2,62	2,62	2,62	2,62	2,62	2,58
Promedio Nacional													2,15

Fuente: AHC, Anuario General de Estadística, 1935.
Elaboración propia.

⁸⁸ Ingrid Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008). p. 263.

Tabla 5:
Precio de la leche, 1939.

PRECIO DE LECHE (25 BOTELLAS) 1939													
PLAZA/MES	En.	Febr.	Mr.	Abr.	May	Jun.	Jul.	Ag.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Promedios ciudad
B/quilla	3,75	3,75	3,75	3,75	3,75	2,5	1,75	2	1,75	1,75	1,55	1,4	2,62
Bogotá	1,5	1,8	1,8	1,8	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,8	1,8	1,6	1,72
B/manga	3,5	3,5	2,6	2,08	2,5	3	3,5	3,5	3,5	3	-	-	3,07
Cali	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	-	-	2,75
Manizales	-	-	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,50
Medellín	2,81	2,81	2,81	2,81	2,81	2,81	2,81	2,81	2,62	2,62	3,5	3,5	2,89
Promedio Nacional													2,58

Fuente: AHC, Anuario General de Estadística, 1939.
Elaboración propia.

2.2.2 Sobre el consumo de queso y su preparación.

El queso fue uno de los productos que empezó a tomar fuerza durante las primeras décadas del siglo XX, por tanto, se busca mejorar la calidad de su producción⁸⁹. Así pues, como señalaba Eder, quien fuera uno de los primeros en hacer alusión sobre el consumo del queso dentro de la alimentación del país⁹⁰, hacia 1913, año en que se publicó su obra, menciona el método que se empleaba para su preparación -la del queso-: la leche es vertida en una larga y estrecha artesa (un trozo de tronco ahuecado), después se sumerge en el cuajar, se mezcla en el recipiente durante unos minutos y se deja entre la leche hasta que cuaja. Terminado este proceso es prensado con las manos hasta que el suero queda todo en la superficie, y lo restante al retirarlo por completo -lo que llaman queso- es friccionado continuamente con las manos durante media hora hasta que toma consistencia, se le añade sal gruesa y se prensa en moldes de madera de diferente tamaño. Esto se vende en promedio de quince centavos

⁸⁹ Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 266.

⁹⁰ Phanor Jr. Eder, *Colombia* (Colombia, 1913), 181.



de dólar la libra. En la mayor parte de las ciudades la mantequilla es un lujo; en el Cauca, la sustancia blancuzca y rancia llamada así puede costar hasta sesenta o setenta centavos de dólar la libra⁹¹. En ese sentido, el consumo de lácteos durante este periodo se encontraba en proceso de crecimiento pese a la ausencia de una industria lechera formalizada; la cual se empezaría a institucionalizar con plantas pasteurizadoras, como nos cuenta Echeverry señalando el caso de Medellín⁹².

Nos menciona Mourad en la Revista Nacional de Agricultura: “*Hemos notado bastante atraso en la fabricación del queso y deseamos contribuir a que se mejore en Colombia esta valiosa industria*”⁹³. De ese modo, la fabricación de queso tomó auge durante la segunda mitad del siglo XX de acuerdo a las publicaciones de dicha revista. Así pues, resulta interesante hacer la comparación con el proceso que nos muestra Eder para 1913. En la primera se hablan de ciertos tipos de quesos, es decir, empezaba a surgir la idea de incursionar con otras formas de preparación y consumo de éste; no solo bastaría con el queso en cuajada, que era el que popularmente se conocía. J.H. Mourad escribió este artículo, que se publica en varios números de la revista, continuamente, haciendo mención de la importancia de preparar estos otros tipos de queso pues la industria se favorecía al tener distintas opciones con las que se podía variar la alimentación de la población.

Por consiguiente, pasamos a mirar el proceso que menciona Mourad sobre la preparación del queso: la leche debía dejarse pura hasta que se volviera agria, de ese modo las bacterias del azúcar de la leche se convertirán en ácido lactoso, la leche se cortaría y empezaría a espesar al mismo tiempo que la caseína⁹⁴ pasando a ser materia insoluble. El mismo proceso sucedía cuando se le agregaba ácido muriático⁹⁵ o ácido acético⁹⁶; sin embargo, se podía obtener una sustancia parecida sin el uso de un ácido, agregando cuajo a la leche bajo las condiciones favorables.

Para la fabricación de otros tipos de queso como el “Schmierkse” o el “Cottage Cheese” encontramos que la composición que se usaba contenía ácidos pues de esta forma el cuajo podría formarse en un queso auténtico. Cuando la leche había coagulado por medio del cuajo, se empezaba a formar una masa pareja, que, si se cortaba, se mezclaba cuidadosamente y se calentaba, apartándose del suero donde quedaba

⁹¹ Eder, *Colombia*, 153.

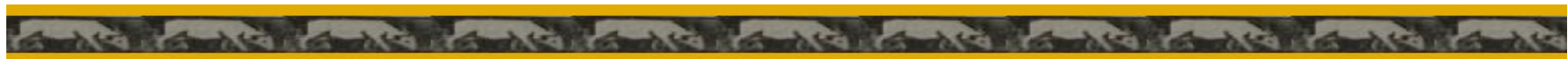
⁹² J. Echeverry, «Planta de pasteurización de leche», en *La Ciudad: Medellín en el 5° cincuentenario de su fundación, pasado, presente y futuro.*, ed. Agapito Betancur (Medellín, Colombia: Bedout, 1925), 201.

⁹³ Mourad, «Fabricación del queso», 91.

⁹⁴ La caseína es una proteína que se encuentra presente en la leche. Se trata de la sustancia encargada de producir la cuajada que se utiliza en la elaboración de los quesos.

⁹⁵ El ácido muriático es uno de los nombres del ácido clorhídrico, un ácido fuerte corrosivo. Este se utiliza en la fabricación de aditivos alimentarios, gelatina y otros tipos de productos alimenticios.

⁹⁶ El ácido acético (también llamado ácido metilcarboxílico o ácido etanoico) puede encontrarse en forma de ion acetato. Se encuentra en el vinagre y es el principal responsable de su sabor y olor agrios.



disuelta la albúmina⁹⁷, el azúcar de la leche y las sustancias minerales; la caseína, en conexión con cierta cantidad de agua -donde se contenían las partículas de manteca- quedaban como masa sólida que formaba el queso.

Asimismo, podemos observar que sobre la fabricación común de queso quedaba la mayor parte de la albúmina, el azúcar de leche y las sustancias minerales en el suero, y por lo tanto no formaba parte del queso. El productor del queso debía tratar de separar la caseína y la manteca en combinación con el agua de los otros componentes de la leche, de esa forma podría tener la calidad de queso que él mismo desee⁹⁸.

“Generalmente se puede decir que el queso cheddar se compone de $\frac{1}{3}$ de agua, $\frac{1}{3}$ de manteca y $\frac{1}{3}$ de caseína.

Cómo es la leche hay cerca de 3,5 por 100 de manteca, así como también 3,5 por 100 de caseína, deberíamos poder hacer 11 kgs. de queso y de 100kgs. de leche, siempre que se logre mantener toda la materia grasa y la caseína. En realidad, una parte de estos componentes pasa al suelo y por consiguiente, obtenemos solo 9-10kgs. de queso por cada 100 kgs. de leche. El resultado del queso blando, del cual la mitad es agua, era cerca de 11-12 kgs.”⁹⁹.

Si comparamos esta preparación con la que escribió Eder para 1913 podemos ver que ahora se implementa el uso de ácidos para formar los diferentes tipos de queso, también para que este tenga mejor consistencia y pueda durar más en el mercado. Estas sugerencias que, si bien las propone Mourad a través de la Revista Nacional de Agricultura, indican las nuevas formas alimenticias que se siguen generando para fortalecer la nutrición de los ciudadanos. Asimismo, la utilización de ácidos denota la tecnificación que se está viviendo con la producción de quesos, además de que resulta beneficioso para los productores, pues todos estos comentarios de Mourad, sobre la fabricación de queso en Europa, les da indicios para poder realizar los alimentos que allá se consumen, pudiendo imitar su dieta alimenticia para así mejorar su calidad de vida.

En ese sentido, resultaba mucho más beneficioso para los productores y compradores, en un sentido económico, el consumo de queso en la población del país. Hacia 1941, Jorge Bejarano publica su libro *“Alimentación y nutrición en Colombia”*, donde expone que *“esas poblaciones -de escasos recursos- sustituyen la ingestión de carne por queso, alimento en el cual la cantidad de albúmina llega hasta 41%, como en el pamesano, y la de grasas, hasta el 40%”¹⁰⁰*. Con esta publicación de Bejarano, quien fuera un médico cirujano de la época dedicándose a escribir libros sobre la alimentación, podemos entrever la preocupación que había en la población de este tiempo por tener una alimentación balanceada, siendo

⁹⁷ La albúmina es una proteína animal y vegetal, rica en azufre y soluble en agua, que constituye el componente principal de la clara del huevo, se encuentra también en el plasma sanguíneo y linfático, en la leche y en las semillas de ciertas plantas.

⁹⁸ Mourad, «Fabricación del queso», 126-30.

⁹⁹ Mourad, 95.

¹⁰⁰ Jorge Bejarano, *Alimentación y nutrición en Colombia*, Ediciones Iqueima (Bogotá, Colombia: Ediciones Iqueima, 1941), 44.



conscientes de dos factores, la proteína que da la carne y, los costoso que puede ser su consumo. Siendo el queso, en este sentido, el alimento más óptimo para reemplazar los nutrientes que genera la carne al ser más asequible.

Por su parte, Ingrid Bolívar hace mención de la preocupación del gobierno nacional por orientar las prácticas alimentarias hacia el consumo de los alimentos provenientes del ganado, a partir de esto se crea para 1938 el Ministerio de Trabajo, Higiene y Prevención Social¹⁰¹. Es decir, hay una fuerte responsabilidad por parte del gobierno para mejorar la alimentación de la población lo que conllevó a la creación de los diferentes Ministerios que se ocuparan de todo lo referente con el bienestar alimenticio.

2.2.3 Del queso a la Mantequilla.

La mantequilla fue uno de los productos provenientes del ganado que menos impacto tuvo en gran medida por la existencia de dos productos que cumplían una función similar, como lo son manteca de cerdo y la vegetal. Ello produjo que el uso de la mantequilla para los fritos -como lo usamos hoy- tardara en emplearse. A propósito de esto presentaremos algunas tablas, con datos del Anuario General de Estadística, donde se podrá vislumbrar el precio de la manteca de cerdo y manteca vegetal durante 1935; en estas se muestra su impacto en el mercado. Se escogieron diez ciudades entre las que se encuentran las principales del país, dos municipios del Valle -además de Cali-, Buenaventura y Palmira, para hacer una comparación en el precio de estos productos. Podemos observar que solo tenemos los precios de la manteca de cerdo para el caso de Quibdó, no aparecen los valores para el consumo de manteca vegetal, pudiendo significar esto que únicamente se consume la primera.

¹⁰¹ Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 259.

Tabla 6:
Precio de Manteca de cerdo por arrobas, 1935.

PRECIO DE MANTECA DE CERDO (ARROBAS) 1935												
Ciudad	En	Febr	Mrz	Abr	My	Jun	Jul	Ag	Sept	Oct	Nov	Dic
Medellín	5.81	6.38	6.3	6.05	5.8	6.61	6.5	7.28	7	7	6.8	7
Quibdó	5.94	6	6.25	7.13	6.25	6.25	6.39	5.3	7.4	6.81	6.5	6.4
Manizales	6.28	6.55	6.63	7	6.7	6.8	6.83	6.93	7.45	7.88	7.83	7.3
B/tura	5.5	5.13	5.5	5.5	5.8	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5	5.5
Palmira	7.13	7	7.5	7	6.75	6.08	5.63	5.55	6	5.5	6.2	5.6
Santa Marta	5.67	6	6.2	6.21	6.21	6.32	7.03	7.43	7.03	6.9	6.08	6.17
B/ga	5	4.63	4.58	4.78	4.8	4.5	4.75	5	5	5	5.8	5.8
B/quilla	5.55	5.75	5.84	5.94	5.94	6.2	6.55	7	6.85	7.14	6.38	6.2
Bogotá	7.5	7.2	7.13	7.58	6.7	6.2	6.92	6.95	7.28	7.6	7.6	7.65
Cali	6.1	6.88	6.57	6.41	6.55	6.51	6.29	7.16	7.24	7.66	8.31	8

Fuente: AHC, Anuario General de Estadística, 1939.
Elaboración propia.

Tabla 7:
Precio de Manteca vegetal por arrobas, 1935.

PRECIO DE MANTECA VEGETAL (ARROBAS) 1935												
Ciudad	En	Febr	Mrz	Abr	My	Jun	Jul	Ag	Sept	Oct	Nov	Dic
Medellín	6.3	6.58	5.76	5.84	5.64	5.93	6.2	6.53	3.75	7.29	6.54	6.39
Quibdó	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Manizales	7	6.13	6	6.25	6	6.15	6.23	6.48	6.78	6.88	6.8	6.8
B/tura	6.13	5.74	5.95	6.4	6.7	6.25	6.55	7	7	7	7	6.5
Palmira	6	6.75	6	6.28	6.28	7.25	7	6.99	6.91	7.36	7.5	7
Santa Marta	5.51	5.56	5.57	5.85	5.8	5.74	5.85	6.29	5.96	6.08	5.84	-
B/ga	5.25	5.3	5.25	5.1	5.3	5.15	5.51	5.95	7.12	6.29	5.96	5.94
B/quilla	5.5	6.63	6.5	5.94	6	6	6.68	7	7	7.25	7	7
Bogotá	-	-	5.9	6.06	7.8	6.2	6.28	6.45	6.45	6.53	6.52	6.26
Cali	6	5.89	6.23	6.41	6.2	6.19	6.33	6.68	6.68	7.55	8.13	7.75

Fuente: AHC, Anuario General de Estadística, 1939.
Elaboración propia.

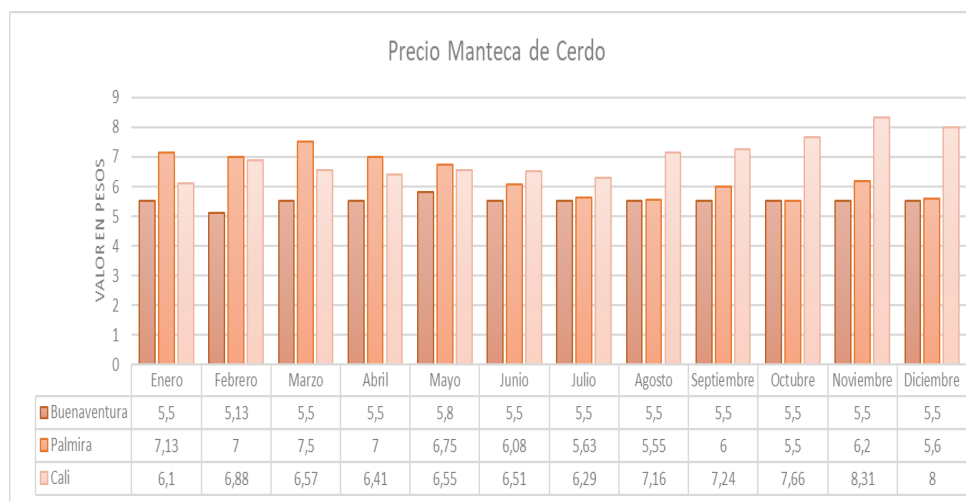
Los precios entre uno y otro producto no varían mucho, son centavos de diferencia; en el caso de Bogotá, no se presentan los precios de la manteca vegetal para enero y febrero, sin embargo, durante los otros meses el precio se mantiene similar al de la manteca de cerdo. Así pues, que, haciendo un balance general de los precios de ambos productos, podemos observar que en todas las ciudades se presentan un costo similar sobre la manteca de cerdo lo que nos lleva a creer que este primaba sobre el consumo de la manteca vegetal. En el caso de esta última se encuentra que la estabilidad en los precios no se mantiene en todas las ciudades; tal es el caso de Quibdó, Bogotá y Santa Marta donde hay meses en que no aparecen los precios.

En la siguiente gráfica, podemos mirar específicamente los casos de Buenaventura, Cali y Palmira analizando los precios de la manteca de cerdo y la manteca vegetal durante 1935. En la primera gráfica observamos que Buenaventura es la ciudad donde se presentaron los precios más bajos en la manteca de cerdo obteniendo un promedio de \$5.5 durante todo el año; en cuanto a la manteca vegetal presentó varios altibajos llegando

a superar los precios de Cali durante al menos cinco meses. En el caso de Palmira, se mantiene unos precios elevados durante los primeros meses en la manteca de cerdo mientras que en los últimos meses del año los valores disminuyen notoriamente, marcando una gran diferencia; lo mismo sucede con los datos que tenemos de la manteca vegetal. Finalmente, en cuanto a Cali, los precios de la manteca de cerdo incrementan durante los últimos meses del año al igual que los de la manteca vegetal, aunque este último producto mantiene los precios más regulares durante el periodo examinado.

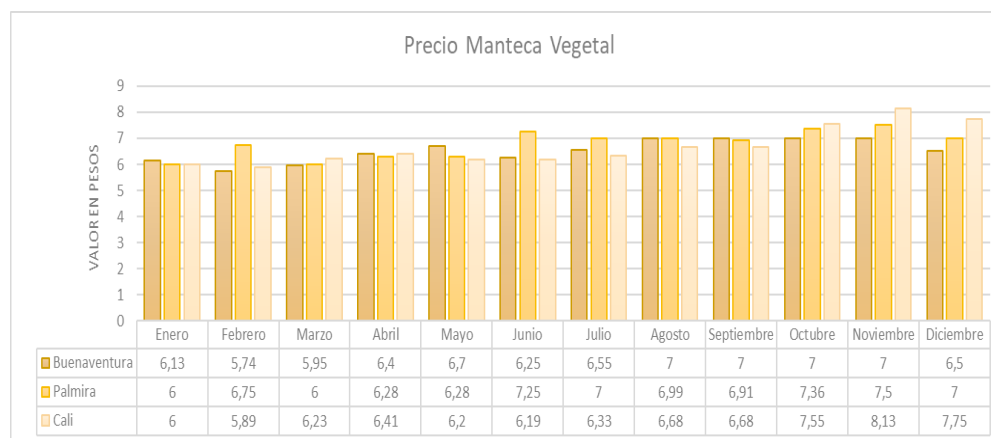
Estas gráficas nos permiten notar a partir de los precios de ambos productos que el consumo de la manteca de cerdo y la manteca vegetal eran asequibles para los habitantes, sin existir mayor diferencia entre los valores de cada una, dando la oportunidad a que las personas pudieran elegir el de su mayor gusto. Por ello, el ingreso de la mantequilla al mercado fue difícil.

**Gráfica 4:
Precio Manteca de Cerdo 1935.**



Fuente: AHC, Boletín de Estadística Departamental, 1939.
Elaboración propia.

**Gráfica 5:
Precio Manteca Vegetal 1935.**



Fuente: AHC, Boletín de Estadística Departamental, 1939.
Elaboración propia.

Dentro del texto que se publica de Mourad en la Revista Nacional de Agricultura, hace referencia a la fabricación de la mantequilla:

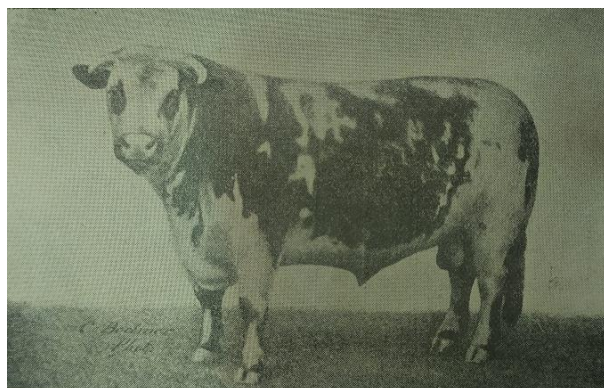
“Casi todas las bacterias pueden ser destruidas calentando la leche (lo que la dueña de la casa ya sabe, cuando hace hervir la leche para que se mantenga fresca) pasterizandola, ya sea teniéndola a una temperatura de 80 grados C., en media hora, enfriandola entonces hasta 28 grados a 30 grados C., Agregándole al mismo tiempo una buena leche [ilegible] cultivo de laboratorio (fermento láctico).

A pesar de que este modo de proceder es excelente en cuanto a la mantequilla no es todavía perfecto para el queso, aunque en parte se emplea en la práctica”¹⁰².

¹⁰² Mourad, «Fabricación del queso», 93.

Como ya mencionamos en grado de menor escala dentro de la producción de lácteos encontramos la mantequilla cuyo uso se empieza a explorar durante este periodo; no es un producto al que se pudiera acceder tan fácil como lo fue la manteca vegetal o la de cerdo, a la que estaban acostumbrados a consumir en la ciudad para este tiempo, como lo pudimos observar en las tablas presentadas. El proceso de la producción de la mantequilla iniciaba con la selección de la raza, no todas eran aptas para su fabricación, la vaca Normanda era la mejor para esto, sus características físicas la dotaban de múltiples cualidades que eran aprovechadas especialmente en calidad de su producción lechera y mantequillera¹⁰³. Como señalamos en el capítulo anterior, esta raza era una de las que más predominaba en la ciudad lo que conllevó, con el tiempo, a que se incrementara la preparación de este producto. Además este tipo de ganado era cuidadosamente atendida por el gobierno quien velaba por su conservación y pureza dado que en ella se encontraba la mejor clase de leche para la producción de los derivados de los lácteos¹⁰⁴: *“Esta superioridad mantequillera indiscutible resulta del rendimiento anual, que por término medio se calcula entre 3400 litros de leche por vaca; el producto medio en mantequilla de esta leche se calcula en 43 y 45 gramos por litro, o sea 1 kilogramo de mantequilla por 23 ó 24 litros de leche”*¹⁰⁵.

Imagen 8:
Toro normando.



Con cualidades especiales mantequilleras
Fuente: BLAA, Revista Nacional de Agricultura, 1927. pág. 271.

¹⁰³ Sociedad de Agricultura de Colombia, «Revista Nacional de Agricultura», 1939, 161, Biblioteca Luis Ángel Arango.

¹⁰⁴ Sociedad de Agricultura de Colombia, 32.

¹⁰⁵ Sociedad de Agricultura de Colombia, 161.



La manteca -de la leche-, que es una emulsión, no requería un trato especial para conseguir que se separe; por el contrario, el objeto es mantenerla en una fina emulsión hasta que la separación de la caseína haya tomado lugar para que la materia grasa pueda ser repartida con igualdad en el queso¹⁰⁶.

Finalmente, con base a lo que nos mencionaba Mourad, el consumo de la mantequilla tardó en tomar auge en el país, aunque su preparación fuese más fácil que la del queso. Tampoco se encontraba mucha publicidad que aludiera a su consumo, aunque hay que tener en cuenta que saldría económicamente más favorable adquirir cualquiera de las mantecas que ya se conocían pues el uso de la mantequilla no era precisamente para los fritos (como sí lo eran éstas); por ello no se buscaba reemplazar un producto por otro pues esto implicaba cambiar la alimentación de la población abruptamente. Se buscaría entonces, tener en cuenta el uso de ésta como un buen acompañante para los panes y galletas. Asimismo, su consumo -para esta época- fue más industrializado usado para la fabricación de galletas y confites como se podrá observar en la tabla 9.

2.3 Sobre el cuero y los usos menores del ganado.

Como hemos explicado a lo largo de este apartado, fueron muchos los usos que del ganado se produjeron; si bien el consumo de carne y lácteos fue importante y trascendental durante este periodo, es necesario observar las otras actividades económicas que se generaron a partir de este.

2.3.1 Sobre el cuero, una importante industria en la ganadería.

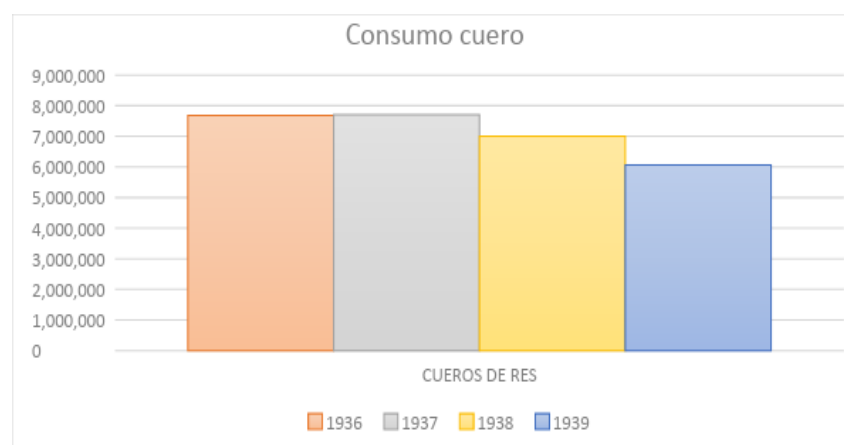
Podría afirmarse que el cuero fue una de las actividades económicas que floreció de la ganadería. Desde el siglo XVI, ésta ya tomaba fuerza generando una cultura en su consumo; se usaba como contenedor de basura, como adornos en las puertas y ventanas, para la fabricación de muebles, zapatos y otras prendas de vestir representando esto una diferencia social entre quienes podían adquirir productos fabricados de cuero y quiénes no. Tener las puertas de sus casas con estos detalles era un símbolo de distinción¹⁰⁷. Sin embargo, aunque comercializar con el cuero

¹⁰⁶ Mourad, 127.

¹⁰⁷ Flórez-Malagón, «Ganado ¿Para qué? Usos del ganado en Colombia 1900-1950», 136.

dentro del país era importante, las exportaciones generaban mayores ganancias *“los cueros son un valioso artículo de exportación, llegando en 1911 a 4.449.475 kilos (más o menos 406 mil cueros por valor de 1.779.790 dólares)”*¹⁰⁸. Esto conducía a que hubiese una gran atención sobre dicho producto por parte del gobierno. Retomando lo que planteamos en el primer capítulo de esta investigación, el cumplimiento del decreto 1372 de 1933, que establecía la ubicación de la marca quemadora en el vacuno, era esencial para cuidar el cuero de res lo mejor posible y con ello facilitar su comercialización.

**Gráfica 6:
Consumo de cuero.**



Fuente: AHC, Anuario General de Estadística. 1939.
Elaboración propia.

Con la anterior gráfica queremos exponer el consumo del cuero de 1936 a 1939; durante 1936 y 1937 fue donde más cantidad de cuero se consumió llegando a 7.700.000 kilogramos. Para 1938 se consumió 7.000.000 de kilogramos de cuero, durante 1939 fue donde se presentó el mayor descenso en la cantidad de cuero que se consumió llegando a 6.000.000 de kilogramos. Si bien, estos son datos generados a nivel nacional

¹⁰⁸ Eder, *Colombia*, 154.



y nuestra investigación se centra en el caso de Cali, esto nos sirve para hacer un balance de la cantidad de cuero que se consumía pues era una importante industria que generaba ganancias tanto en las exportaciones como en el consumo interno.

Para vislumbrar un poco más sobre los usos del cuero, vamos a mirar la producción de carteras y cinturones. En el Anuario General de Estadística de 1939 tenemos el precio que se invirtió en cuero para esta industria, \$19,346 fue el total de dinero que se gastó por este año. Este valor, en relación con la cantidad de cuero que se consumió de 1396 a 1939, señalados en la gráfica anterior, nos muestra que esta industria no fue tan fuerte como lo pudieron ser las exportaciones, como nos señaló Eder.

2.3.2 De los usos menores del ganado.

Para finalizar este capítulo sobre los usos del ganado vamos a mirar dos productos que se fabricaban usando alguna parte del ganado. En vista de que no hay bibliografía que hable de estos usos que son en menor escala, los análisis se harán basados en las fuentes que se han encontrado.

Por un lado, tenemos los jabones que para su producción se usaba el sebo de res como materia prima. El sebo es la grasa cruda del ganado, se encuentra generalmente en el lomo y los riñones del animal, éste sirve para la fabricación de los jabones ordinarios. en el Anuario General de Estadística encontramos el precio y la cantidad de sebo que se usó durante 1939 a nivel nacional para la producción de jabones. Para este año 5.444.359 kg de sebo costaron \$836.682 y, aunque es posible que en Cali no se produjeran los jabones claramente hacían parte del uso de los habitantes de la ciudad. Asimismo, aunque no tenemos certeza de ello, es posible que los ganaderos de la ciudad vendieran el sebo de su vacuno a las fábricas.

Tabla 8:
Precio por cantidad del sebo de res para producir jabones ordinarios, 1939.

Jabones ordinarios		
Materia prima	Cantidad	Valor-Pesos
Sebo de res	5444359 kg	836,682

Fuente: AHC, Anuario General de Estadística, 1940
Elaboración propia.

Otro uso que se le daba con frecuencia al sebo de los bovinos era en “(...) *los barcos y construcciones navales, la industria jabonera y la fabricación de velas (...) se recordaba el siguiente emblema para comienzos del siglo XX «en la fábrica de jabón de Barranquilla (en donde) reinaba el usual hedor nauseabundo de grasas animales en descomposición»*”¹⁰⁹. La anterior mención representa parte del uso extensivo del ganado, todo lo que de este proviene se usa, nada se desperdicia.

Por último, tenemos las galletas y los confites como productos que usan alguna parte proveniente del ganado para su fabricación. Tomando los datos del Anuario General de Estadística de 1939 podemos observar que para la producción de galletas y confites se usa leche y mantequilla. En la siguiente tabla podemos precisar la relación del precio con la cantidad que se usó de éstos para su producción; la información nos muestra que de la leche se usaron 167.444 litros por un valor de \$14.247 y, de la mantequilla se usaron 30.009 kg que costaron \$31.499. Esto nos permite ver que la mantequilla tiene un mayor coste en comparación con la leche; esto puede atribuirse a que es mucho más fácil acceder al mercado de la leche que al de la mantequilla.

Tabla 9:
Precio por cantidad de la leche y mantequilla para producir galletas y confites, 1939.

Galletas y Confites		
Materias primas	Cantidad	Valor-Peso
Leche	167.444 Lt	14,247
Mantequilla	30.009 Kg	31,499

Fuente: AHC, Anuario General de Estadística, 1940.
Elaboración propia.

Durante esta primera mitad del siglo XX fueron varios los usos que se exploraron del ganado; algunos con más auge que otros pero que forman parte de la industria ganadera que cada vez empezaba a tener más importancia para el país. Como señala Eder, Colombia podría sostener su economía a partir de la ganadería, siendo ésta una actividad económica importante para el crecimiento del país¹¹⁰. Asimismo, es importante señalar la preocupación que tuvo el gobierno por garantizar una sana alimentación para los ciudadanos, lo que permitió buscar otras formas de

¹⁰⁹ Lady Marcela Calero, «Historia de los precios de alimentos en Cali según el diario El Relator 1919-1950» (Cali, Colombia, Universidad del Valle, 2013), 32.

¹¹⁰ Eder, *Colombia*, 153.



producir los alimentos provenientes del ganado, haciéndolos de fácil acceso para la población, pues a partir del consumo de éste se pretendía brindar un alimento con los nutrientes necesarios para tener una vida saludable.

Capítulo III:
Consumo de ganado:
higienización y alimentación.



Capítulo III: Consumo de ganado: higienización y alimentación.

“En la historia de cómo cambió y se incrementó la ganadería y el consumo de carne en Colombia hay actores y procesos que emergen como más visibles o con mayor papel, y otros que han quedado relegados en el olvido o sencillamente no han aparecido como muy influyentes”¹¹¹.

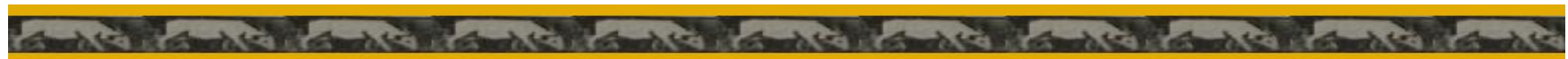
En los capítulos anteriores hemos observado cómo la actividad ganadera fue creciendo en el país con el transcurrir del siglo; las transformaciones que se indujeron para mejorar la vida del ganado fueron importantes en la calidad de los productos provenientes de este. Asimismo, estudiamos los usos que encontramos del bovino. Finalmente, en este capítulo hablaremos de las estrategias que se realizaron para incrementar el consumo del ganado entendiendo que el Estado tenía una preocupación por ello; razón por la cual expidió una serie de normas y acuerdos de higienización tendientes a mejorar la salud y alimentación de la población.

Retomando la cita inicial de este capítulo podemos divisar la importancia y el crecimiento que iba teniendo la ganadería y, cómo dentro de este proceso de incremento se vieron involucrados muchos actores, algunos a quienes se les ha dado mayor reconocimiento que a otros pero que han sido significativos para esta expansión. En ese sentido, es importante para el desarrollo de este capítulo, entender lo que plantea Ingrid Bolívar, desde Koolmes¹¹² *“existe una estrecha relación con las tradiciones político estatal; en términos más puntuales, había gran interés por parte del Estado para intervenir directamente en materia de agricultura y salud pública”¹¹³*. Muestra de esto es el contenido de las *Memorias de los Ministerios de Instrucción Pública* en donde encontramos los acuerdos que se establecieron sobre salubridad; éstos debían empezar a implementarse con la carne y en los establecimientos donde ésta se vendiera; accionar que fue bien recibido pues denotaba, como hemos mencionado en el transcurso de este trabajo de investigación, la preocupación del Estado por mejorar la salud de los colombianos a través de una dieta alimenticia.

¹¹¹ Stefania Gallini, «De razas y carne, Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 335.

¹¹² Peter Koolmes (1954) es profesor honorario de Medicina Veterinaria en Contexto Histórico y Social en la Facultad de Humanidades y Medicina Veterinaria de la Universidad de Utrecht. Estudió historia en Utrecht y obtuvo su doctorado con la tesis *Símbolos de la higiene pública; mataderos municipales en los Países Bajos 1795-1940*. Trabajo que referencia Bolívar dentro de su planteamiento.

¹¹³ Ingrid Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 233.



En 1942, en la *Revista Nacional de Medicina*, Carlos Lleras escribía que *“toca al gobierno poner de presente a los individuos las necesidades de orden más elevado, crearles en el espíritu esas necesidades, formarles el hábito de atenderlas adecuadamente”*¹¹⁴. Esto lo podemos observar con las cartillas sobre los alimentos, manuales y publicidad donde se hacía la sugerencia de los alimentos que se debían consumir para tener una vida saludable y, por supuesto, la carne y la leche tenían un papel importante dentro de los recetarios. Así pues, para empezar a entender todas estas redes generadas para incrementar el consumo de ganado, abrimos este capítulo con las normas de higienización que se establecieron para este tiempo.

3.1 Normas de higienización para el consumo de bovino.

Desde finales del siglo XIX podemos observar que *“en materia de hábitos de higiene [...] el gobierno desarrolló la normativa básica relacionada con las políticas de Salud Pública que dio pie a la creación de la Ley 30 de 1886 mediante la cual se originó la Junta Central de Higiene, cuyo principal objetivo se centró en velar por el cuidado de la salud de la población, principalmente en lo relacionado con el control de las enfermedades epidémicas”*¹¹⁵. Con este suceso que ocurría finalizando el siglo podemos observar la importancia que se le daba a la búsqueda del bienestar de los colombianos por parte del gobierno; la salubridad jugaba un papel fundamental y ello se notaba en los cuidados que se debían tener con los alimentos. Hacia los albores del siglo XX esta preocupación se acentuaba pues cada vez eran más las enfermedades que se podrían contraer si no se tomaban las precauciones necesarias con la higienización. A través de las *Memorias del Ministerio de Instrucción* se pueden visibilizar, de acuerdo a nuestro tema de estudio, los acuerdos que se establecieron para mejorar la salubridad en los espacios donde se vendiera la carne; por consiguiente, para este apartado tomaremos algunos del cuerpo normativo establecido para de esta forma entender cómo se desarrolló la política de salubridad en materia de alimentación.

La carne, siendo un alimento que empezaba a tomar fuerza dentro de la canasta familiar de los vallecaucanos, carecía de los procedimientos adecuados dentro de la manipulación que se le hacía; el transporte era bastante rudimentario y falto de higiene; el polvo, las moscas y los insectos eran algunos de los problemas que se enfrentaba en el trayecto de llevar la carne desde el matadero hasta el mercado, accionar que provocaba que la carne no estuviese en las mejores condiciones para su consumo. Si pasamos a observar específicamente el espacio donde se vendía la

¹¹⁴ Carlos Lleras, «Revista Nacional de Medicina», 1942, 801.

¹¹⁵ Aceneth Perafán, «Las prácticas higienistas en el entorno urbano caleño, durante la primera mitad del siglo XX», *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, 2013, 42.



carne, podemos encontrar un mayor número de faltas de salubridad; la carne era colgada al aire libre, sin ningún tipo de control sobre los insectos o microorganismos que pudieran transmitir alguna enfermedad¹¹⁶. No obstante, retomando el tema central de este acápite y dejando de lado los anecdotarios, durante las primeras décadas del siglo XX, surgieron muchas enfermedades que estuvieron relacionadas esencialmente con la falta de prácticas como el aseo corporal, el uso de calzado, la eliminación de excretas y la higiene empleada en el consumo de los alimentos y a éstas se sumaba el incremento demográfico¹¹⁷. Para este caso, las enfermedades que se generaban por la falta de higienización en la manipulación con los alimentos produjo que se estableciera lo siguiente:

DECRETO NÚMERO 632 DE 1920

(18 de marzo)

reglamentario de la Ley 75 de 1919, sobre la inspección sanitaria de carnes.

El Presidente de la República de Colombia
DECRETA:

CAPÍTULO II
HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS
Condiciones de higiene.

Artículo 4: Los establecimientos mencionados en el artículo 1° se sujetarán a las condiciones generales de higiene que a continuación se expresan:

- a. Tendrán abundante luz natural y artificial y suficiente ventilación en todas las dependencias y compartimientos.*
- b. Sistemas de niveles y drenajes, con canaletas y respiradores convenientemente instalados.*
- c. El agua que se utilice deberá ser abundante y potable. Los establecimientos harán saber si así lo requiere la **Inspección de carnes**, el origen del agua empleada y la situación y condición de los depósitos.*
- d. Los pisos, paredes, cielos rasos, separaciones, puertas y demás partes serán de materiales y construcción que permita su perfecta limpieza. Los pisos deberán ser impermeables.*
- e. Las dependencias utilizadas para la elaboración de productos alimenticios serán las mismas destinadas a la preparación de productos no comestibles.*
- f. Las dependencias en que se prepare carne o cualquier otro producto alimenticio deberán estar libres de los olores que se desprendan de los depósitos de cueros, tanques de sebo, cuartos de abono, establos, etc.*

¹¹⁶ Perafán, 51.

¹¹⁷ Aceneth Perafán, «Las prácticas higienistas en el entorno urbano caleño, durante la primera mitad del siglo XX», *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, 2013, 47.

- 
- g. *Deberán tomarse todas las precauciones posibles para mantener el establecimiento libre de moscas, ratas, ratones, etc. Se prohíbe el uso de veneno para matar ratas en las dependencias donde se deposite o se manipule carne, permitiéndose su empleo en el depósito de cueros, compartimiento de productos de uso industrial o en los depósitos que contengan productos envasados solamente.*
 - h. *Se prohíbe la existencia de perros dentro del establecimiento, excepto de los que con especial permiso del **Inspector del Servicio Veterinario** se destinan a la destrucción de ratas. Los perros que sean permitidos deberán estar libres de vermes intestinales, suministrándoles por vermífugos que indique el mismo funcionario. Se prohíbe alimentar a los perros con vísceras de los animales sacrificados¹¹⁸.*

En el anterior decreto, establecido hacia 1919, se puede observar algunos de los puntos mencionados anteriormente por Perafán pues nos muestra que no había un minucioso cuidado por mantener normas higiénicas con la manipulación de la carne y los espacios donde se distribuían. La lectura de ello permite hacernos una idea de cómo se verían estos establecimientos durante este tiempo; un lugar que en la mayoría de los casos faltaba la luz natural y no tenía ventilación; carentes de sistemas de drenajes; donde las paredes, techos eran de un material difícil de limpiar; el mal olor de los cueros desprendiéndose por todo el espacio; con perros dentro de los espacios a quienes les dan lo que sobre de la carne, desconociendo que puedan tener alguna enfermedad; sin nadie que inspeccione que todo lo que se haga allí mantenga un orden.

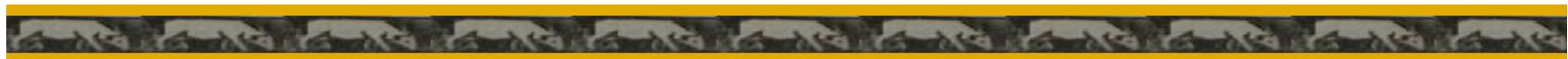
Es por ello que se genera una preocupación estatal y con el fin de mejorar estas condiciones se establece el Capítulo II del Decreto 632. Es fundamental que la carne tenga una buena higienización para lo cual se debía cumplir con cada uno de los puntos mencionados: ser limpios con el lugar y no usar venenos para matar moscas o ratones son elementos importantes para tener en cuenta en el mantenimiento de un espacio salubre, cuestión que era supervisada por el *Inspector de Servicio de Veterinaria*¹¹⁹. Ahora, quienes vendieran carne debían estar prestos a las normativas y al control del veterinario, quien era la persona indicada para mantener el orden del reglamento e inspeccionar el vacuno para que las enfermedades provocadas por los problemas de higienización en la carne disminuyeran. Así pues, se perciben las transformaciones en las normativas hechas por parte del gobierno a fin de mejorar la calidad de vida de los colombianos.

Dichos cambios los podemos observar en los procesos educativos que se empezaron a realizar con el fin de preparar a las personas interesadas en el aprendizaje de la agricultura; se pretende brindarles las capacidades necesarias para que pudiesen velar plenamente con el cumplimiento de los decretos que se establecían¹²⁰. La profesionalización de la medicina veterinaria en Colombia fue uno de los avances que se

¹¹⁸ Dirección Nacional de Higiene, *Compilación de las Leyes, Decretos, Acuerdos y Resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*, 91.

¹¹⁹ Gallini, «De razas y carne, Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950», 325.

¹²⁰ Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 250.



generaron para inspeccionar los espacios donde se vendía carne y se sacrificaba el ganado velando porque cumplieran las normas de salubridad que se estipulaban con el transcurrir del siglo¹²¹.

Así pues, en 1920, el gobierno nacional creaba la Escuela Superior de Veterinaria lo que contribuyó a que se estableciera la veterinaria como una profesión; los médicos veterinarios debían ser capacitados de acuerdo con la necesidad de la industria pecuaria de la Nación y del servicio de higiene pública¹²². Con lo anteriormente dispuesto por el gobierno, estos nuevos profesionales serían una pieza clave dentro de la política estatal de higiene y salud pública¹²³ y, en este sentido serían esenciales para el control de las actividades desarrolladas en los mataderos. Como pudimos observar en el decreto 632 de 1920, los veterinarios pasaban a ser inspectores de carne de éstos¹²⁴ siendo responsables de la vigilancia de la buena salud de los vacunos que se sacrificaban evitando que se llevara al consumo de la población alguna res en mal estado; de ese modo se velaba por el cumplimiento de las normas de higienización. En su papel de inspectores, los veterinarios se interesaban por el consumo de carne pronunciándose de muchas maneras sobre algunos aspectos de la transformación final del bovino; desde la forma en cómo éste debía morir hasta examinar si la sangre era un producto aprovechable¹²⁵.

Encontramos también el Acuerdo 35 de 1918 cuyo primer artículo contemplaba el nombramiento de un perito designado por la alcaldía para llevar a cabo la supervisión de cuáles animales estaban aptos para ir a los mataderos¹²⁶. Teniendo en cuenta que la profesionalización de la medicina veterinaria se oficializó en 1920, para cuando se estableció el anterior acuerdo, no había suficientes veterinarios que dieran abasto para cubrir todas las ciudades y pueblos donde hubiese mataderos; éstos debían ser traídos de otras partes o, esperar a que los jóvenes del país interesados en el tema, estudiaran por fuera y volvieran a desempeñarse como tal. Con este artículo, recalcamos la importancia que tuvo para el desarrollo del país, establecer profesionalmente la medicina veterinaria. Sin duda fue fundamental para que la actividad ganadera mejorase.

De otra parte, en el segundo artículo del Acuerdo se menciona que el vacuno que se encuentre enfermo deberá sacrificarse inmediatamente y su carne será decomisada¹²⁷. Sin embargo cabe apuntar que a las afueras de los mataderos se encontraban ganaderos que traían animales desde las zonas de ceba y negociaban con los administradores del matadero para evitar que su ganado fuera decomisado Asimismo se encontraban desolladores de piel, manejadores de poleas que conducían el ganado despresado, sacadores de pieles y vísceras, despresadores, lavadores de

¹²¹ Gallini, «De razas y carne, Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950», 325.

¹²² Gallini, 327.

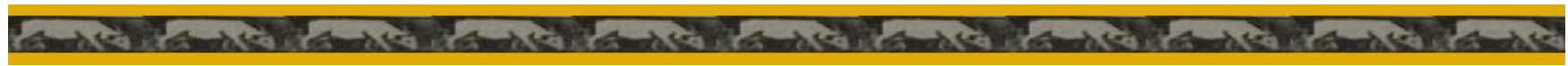
¹²³ Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 250.

¹²⁴ Gallini, 327.

¹²⁵ Gallini, 325.

¹²⁶ Dirección Nacional de Higiene, *Compilación de las Leyes, Decretos, Acuerdos y Resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*, 270.

¹²⁷ Dirección Nacional de Higiene, 270.



vísceras, cargadores de carne; generalmente hombres entre 20 y 50 años quienes contaban con un historial médico de sarampión, viruela, y algún nivel de desnutrición¹²⁸. Así nos lo describe Ortiz, un contemporáneo de la época, en su tesis para optar por el título de veterinario en 1935; un texto que además nos muestra los problemas alimenticios que tenían las personas del campo. En suma, el artículo mencionado fue un gran paso para mejorar la calidad de vida de estas personas, pues evitaba seguir comercializando reses que no estaban en óptimas condiciones para su consumo y con ello se impedía que población contrajera enfermedades. Así pues, se puede observar la importancia que tuvo el Consejo Superior de Sanidad en la supervisión de los alimentos que se consumirían; para ello era necesario que se diera cumplimiento a las normas de higienización que se establecieron.

Finalmente, dentro de este acuerdo encontramos el tercer artículo que hace alusión, nuevamente, a la importancia que tenía la veterinaria dentro del consumo de bovino. Era elemental que los animales que se encontraban saludables contaran con un documento que los certificara por parte de un profesional; de esa forma podrían llevarse seguros al matadero para pasar a ser consumidos¹²⁹. Los mataderos, como hemos observado en los artículos del Acuerdo Número 35 de 1918, desde un punto de vista higiénico y urbano provocaron inconvenientes con la municipalidad al tener que replantearse los procesos de urbanización¹³⁰. Estos lugares debían ubicarse en una zona de fácil acceso para el ganado al tiempo que fuesen ser cercanos a los centros de consumo, plazas y carnicerías para que así llegaran rápido a su refrigeración. También debían construirse de tal manera que no obstruyeran el paso de los transeúntes y debían disponer de abundante agua y suficiente viento¹³¹ para facilitar el manejo de aguas negras, desechos peligrosos y malos olores. Los mataderos hacían parte de las políticas de salubridad, era importante su ubicación, así como cumplir con todas las normas para el correcto funcionamiento en su interior.

Sobre el uso del cuero de los animales que pasaban a ser decomisados porque contraían alguna enfermedad hemos encontrado el siguiente artículo del Capítulo III del Acuerdo 632 de 1920:

*“Artículo 57. Las pieles y cueros de los animales decomisados por tuberculosis u otras enfermedades transmisibles al hombre y a los animales podrán ser sacados del establecimiento para curtiembre o para cualquier otro uso industrial, siempre que se sometan a la siguiente desinfección: **cada cuero o piel debe ser sumergido por un***

¹²⁸ Cleves Ortiz, «El aborto epizootico. La presencia de aglutinas del bacilo de Bang en la sangre de los obreros del matadero municipal de Bogotá» (Bogotá, Colombia, Escuela Nacional de Medicina Veterinaria, 1935), 29.

¹²⁹ Dirección Nacional de Higiene, 270.

¹³⁰ Perafán, «Las prácticas higienistas en el entorno urbano caleño, durante la primera mitad del siglo XX», 49.

¹³¹ Gallini, «De razas y carne, Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950», 329.



*tiempo, no menor por cinco minutos, en una solución prescrita por el Inspector del Servicio Veterinario. El proceso de inmersión será hecho en modo y lugar aprobados por el Inspector del Servicio Veterinario y bajo la vigilancia de los empleados oficiales*¹³².

En este, se observa que el cuero era un producto que no se perdía como ocurría con la carne cuando el vacuno tuviese alguna enfermedad. Era importante que el Inspector del Servicio Veterinario hiciera el proceso de supervisión conforme indicaba la ley para que el cuero pudiera usarse¹³³ ya sea para curtiembre o cualquier otro uso industrial. Así pues, siempre y cuando se cumpliera con el proceso de higienización se podría continuar con la comercialización del cuero, que como vimos en el capítulo anterior, era un producto de gran coste en el mercado y con un notable incremento en su consumo¹³⁴.

Como hemos observado, las preocupaciones del Estado por mantener los espacios de consumo de vacuno con las normas de higienización eran cada vez más notables; si bien, todo se relacionaba con el fin de evitar enfermedades en la población, también lo era procurar que se tuviera una buena dieta alimenticia con óptimas condiciones de salubridad¹³⁵. Deteniéndonos un poco en el espacio geográfico de nuestra investigación, encontramos que *“el Valle del Cauca y Cali específicamente, eran espacios en los que se estaban produciendo importantes transformaciones caracterizadas por [...] el proceso urbanizador e industrial, acompañado de innovaciones en materia de transporte. Estos procesos migratorios de la población fomentaron el desarrollo de enfermedades”*¹³⁶. Situación frente a la cual el Estado tuvo que tomar las medidas necesarias para cuidar a la población; las transformaciones y cambios en la urbanización traía consigo el incremento de enfermedades y, por consiguiente, un aumento en las normas de higienización para evitar que estas se propagasen. Dentro de este proyecto urbanizador podemos observar que el agua potable llega por primera vez a Cali en 1931, gracias a esta obra encontramos disminución de enfermedades por contaminación hídrica. Mientras en 1930 se presentaron 258 casos de muerte por disentería y 122 por tifoidea, en 1938, siete años después de puesta en funcionamiento la planta de purificación, se redujo a 9 casos por disentería y a 17 por tifoidea¹³⁷.

Para cerrar la idea de la higienización en relación a la ganadería, vamos a acercarnos al contenido de los Acuerdos que se establecieron sobre el consumo de leche, que como bien sabemos es uno de los productos provenientes del ganado que para este tiempo había tomado fuerza

¹³² Dirección Nacional de Higiene, *Compilación de las Leyes, Decretos, Acuerdos y Resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*, 98.

¹³³ Gallini, «De razas y carne, Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950», 330.

¹³⁴ Flórez-Malagón, «Ganado ¿Para qué? Usos del ganado en Colombia 1900-1950», 211.

¹³⁵ Alberto Guillermo Flórez Malagón, «Dime qué comes y te diré quién eres», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 371.

¹³⁶ Perafán, «Las prácticas higienistas en el entorno urbano caleño, durante la primera mitad del siglo XX», 48.

¹³⁷ Edgar Vásquez, «Historia del Desarrollo Económico y Urbano en Cali.», *Boletín Socioeconómico* 20 (1990): 11.



dentro de la canasta familiar y, como analizamos en el capítulo anterior de este trabajo de investigación, tenía un arduo proceso de ordeño. Por ende, era importante que se instauraran normas de salubridad para que no se presentaran enfermedades en la población por su consumo.

En ese sentido, encontramos el Acuerdo 06 de 1906. Si bien es de unos años antes de nuestra temporalidad, esta fuente nos ayuda a complementar lo mencionado anteriormente cuando hablamos de la elaboración de los quesos. Nos detalla los componentes que debían tener los derivados de la leche para que fuesen calificados como *leche pura*, así como el porcentaje exacto que éstos debían tener para que no fuesen catalogados como leche adulterada, una situación que representaba un problema con la Junta Central de Higiene¹³⁸ la cual evitaba que se pudiese llevar a cabo su comercialización. Por consiguiente, había un control sobre la cantidad de agua que se debía tener este producto; así pues, se calificaría como fraudulentas las que tuviesen más de 88% de agua dado que el límite que debían tener era de 87,25%. Asimismo, se consideraría como leche alterada a la que se le adicionara almidón, harina o cualquier otra sustancia extraña¹³⁹. Este documento también nos menciona que se realizaba una inspección por un bacteriólogo con el fin de detectar la presencia de algún microbio patógeno; de ser así los locales y hatos donde se suministrara la leche tendría un riguroso registro¹⁴⁰. Los espacios donde ésta se vendía debía contar con todos los requisitos de salubridad¹⁴¹. El hecho de que hubiese un bacteriólogo para encargarse de la inspección nos confirma la preocupación del Estado porque la leche que se repartiera estuviese en las mejores condiciones para la población¹⁴². Así pues, desde comienzos del siglo XX la calidad alimenticia era ya un asunto estatal por el que se trabajaba a partir de la búsqueda del cumplimiento a las normas de salubridad que se empezaban a desarrollar.

Ahora bien, con el Acuerdo 27 de 1916 terminaremos de observar cómo fue el proceso de salubridad con la leche. Cabe mencionar que estos Acuerdos son generados a nivel nacional, es decir, que, aunque estén fechados en Bogotá, en Cali, nuestro espacio geográfico de investigación, también se aplicaron dichas normativas. Así pues, vamos a analizar lo que éste nos manifiesta.

Para este tiempo, la leche era reconocida por el gobierno como un alimento de primera necesidad en los niños. Esto conllevaba a que se generara un minucioso cuidado en su higienización¹⁴³ sobretodo porque se había demostrado que la mortalidad infantil era alta debido a la infección gastrointestinal provocada por el consumo de leche adulterada¹⁴⁴. El primer artículo de este Acuerdo nos hace referencia a las medidas que debían

¹³⁸ José Roberto Álvarez Múnera, *Mercado, ganado y territorio: haciendas y hacendados en el Oriente y el Magdalena Medio antioqueños (1920-1960)*, Primera edición, FCSH investigación. Historia (Medellín, Colombia, Suramérica: Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas: Universidad Pontificia Bolivariana, 2016), 216.

¹³⁹ Dirección Nacional de Higiene, *Compilación de las Leyes, Decretos, Acuerdos y Resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*, 152.

¹⁴⁰ Dirección Nacional de Higiene, 152.

¹⁴¹ Álvarez Múnera, *Mercado, ganado y territorio*, 192.

¹⁴² Álvarez Múnera, 217.

¹⁴³ Perafán, «Las prácticas higienistas en el entorno urbano caleño, durante la primera mitad del siglo XX», 50.

¹⁴⁴ Sandra Naranjo González, «Higienización de las escuelas en Colombia: 1886-1940» (Tesis Doctoral, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 2018), 81.



tener los hatos en donde la leche se distribuía a la población, siguiendo las normativas expuestas para que se pudiera extraer la mejor calidad posible de leche; las vacas deberían ser examinadas, esperando que no tuviesen alguna enfermedad, labor que sería realizada el veterinario¹⁴⁵. Asimismo, encontramos un punto importante dentro de este artículo sobre el tiempo que debía transcurrir entre el parto y el ordeño de la vaca ¹⁴⁶. Era esencial que ésta estuviese recuperada y examinada después del alumbramiento de la cría para darse una efectivo extracción de la leche. Además, las personas que se encargaban de esta parte, del ordeño, tenían que ser sanas y aseadas al momento de llevar a cabo dicha labor; se debían lavar sus manos cuidadosamente con agua y jabón y además se disponía que los hatos debían estar abastecidos con suficiente agua potable¹⁴⁷. En el momento que alguna vaca enfermase inmediatamente debía ser separada para iniciar su tratamiento y evitar que se propagase la enfermedad¹⁴⁸. Las cantinas, que son los recipientes en donde se almacena la leche, contaban con un protocolo de seguridad y salubridad para que nadie fuese a intervenir adulterando el producto¹⁴⁹.

En el segundo artículo de este Acuerdo encontramos las condiciones a las que serían sometidos los establos para llevar a cabo un protocolo de higienización; estos deberían realizar un documento declaratorio ante la autoridad sanitaria donde exponían la cantidad de vacas que se ordeñaban allí además que deberían contar con todas las condiciones de salubridad tales como agua potable, desagües, piso seco y parejo, vasijas, jabón y todo lo necesario para quienes se encargaban de hacer el ordeño¹⁵⁰. En el tercer artículo se hace la recomendación sobre la presencia de un veterinario en dichos hatos con miras a propiciar la inspección constante de los vacunos, procurando así que la actividad de ordeño se cumpliera de una mejor manera. En el caso de que no pudiese llegar un veterinario a dichos hatos, vendría un Inspector, al menos una vez al mes, a supervisar que todo esté conforme a las normas de higienización¹⁵¹. Cuando dicho funcionario determinara que una vaca se encontraba enferma, ésta no podría ser ordeñada hasta que se recuperara según se menciona en el cuarto artículo del Acuerdo¹⁵².

Los expendios de leche debían, también, cumplir con los protocolos de salubridad como se indica el artículo quinto; la leche se ubicaba en unas vasijas previamente esmaltadas e higienizadas con bicarbonato de sodio y de igual forma las personas que se encarguen de esta labor deberán ser sanas y mantener aseadas. Menciona este artículo que la leche que no se vendiera en ese día se guardaría para el día siguiente,

¹⁴⁵ Dirección Nacional de Higiene, *Compilación de las Leyes, Decretos, Acuerdos y Resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*, 259, 260, 261.

¹⁴⁶ Sobre este aspecto, podemos recordar el Boletín de Estadística Departamental, expuesto en el segundo capítulo de esta investigación, donde nos ilustran la cantidad de partos que debía tener una vaca antes de ser sacrificada y la importancia que éstas tenían sobre los toros por la leche que brindaban.

¹⁴⁷ Dirección Nacional de Higiene, 260.

¹⁴⁸ Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950», 63.

¹⁴⁹ Dirección Nacional de Higiene, 261.

¹⁵⁰ Dirección Nacional de Higiene, 261.

¹⁵¹ Dirección Nacional de Higiene, 261.

¹⁵² Dirección Nacional de Higiene, 262.



siendo hervida antes de llevarse a la venta y, claramente, por cuestiones máximas de higiene, no podría mezclarse con la leche fresca¹⁵³. Asimismo, encontramos en el artículo seis que estas vasijas debían estar correctamente tapadas para mantener su calor¹⁵⁴.

El artículo siete nos habla de los laboratorios municipales. Estos cumplían una función muy importante dentro del proceso de higienización de la leche eran los responsables de evitar su adulteración mediante la toma de muestras constantes. Así se toman medidas de control por parte de las autoridades gubernamentales¹⁵⁵. Cabe resaltar que estos laboratorios no estaban en todos los pueblos; por ello el artículo ocho nos hace énfasis en lo que debían hacer las municipalidades que contaban con este tipo de instrumento. Igualmente, en los hatos o en los establecimientos donde se encontraba la leche, debía cuidarse minuciosamente de que ninguna mosca esté a su alrededor pues estas son productoras de grandes enfermedades por todos los gérmenes que traen consigo¹⁵⁶. Encontramos *“un estudio practicado por el Laboratorio de Higiene de la Secretaría de Industrias encontró que el número de microbios y de bacterias presentes en la leche superaba los límites fijados para ser considerada como apta para el consumo: que era de 10.000 bacterias por centímetro cúbico. Se demostró que las vacas estaban enfermas, que había contaminación con agua sucia, probablemente usada para lavar las vasijas usadas. Estas malas condiciones higiénicas de la leche fueron el factor preponderante que incidió en la gran mortalidad infantil del departamento”*¹⁵⁷.

Para finalizar, en el artículo noveno, se establece la multa que debería pagar ante la alcaldía quien diera incumplimiento a este Acuerdo. Dicho valor se estableció de \$0-50 a \$2 quien incidiera por primera vez en el Acuerdo, y \$2 a \$5 por las reincidencias¹⁵⁸.

Durante este apartado hemos podido divisar la importancia que la higienización tenía en el consumo de carne, leche y en los espacios donde éstos se distribuían en aras de garantizar que estos alimentos fuesen saludables y de mejor calidad. Asimismo, el papel que desempeñaban los veterinarios fue fundamental para dar cumplimiento a los acuerdos que se establecían, éstos -los veterinarios- eran para el Estado un agente de su política sanitaria y como tal, impulsor de las formas modernas de la vida colectiva¹⁵⁹. Realmente, hemos podido observar una preocupación estatal por mejorar las condiciones alimenticias de la población y, los acuerdos de salubridad permitirían que las personas no se enfermasen repetidamente por alguna infección producto de la falta de higienización en las carnes y leche. Fueron procesos que contribuyeron al crecimiento de la ciudad.

¹⁵³ Dirección Nacional de Higiene, 262.

¹⁵⁴ Dirección Nacional de Higiene, 262.

¹⁵⁵ Dirección Nacional de Higiene, 263.

¹⁵⁶ Dirección Nacional de Higiene, 263.

¹⁵⁷ Perafán, «Las prácticas higienistas en el entorno urbano caleño, durante la primera mitad del siglo XX», 51.

¹⁵⁸ Dirección Nacional de Higiene, 263.

¹⁵⁹ Gallini, «De razas y carne, Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950», 336.

3.2 Sobre el incremento en el consumo de carne y leche.

“El consumo también tiene un lugar destacado en el estudio de las identidades y las relaciones de género. El análisis de distintos discursos de circulación masiva —presentes en el cine, radioteatro, publicaciones periódicas, etcétera—, y en particular de la publicidad, ha contribuido a historizar los estereotipos femeninos y masculinos, mostrando los modos en que están atravesados por marcadores sociales de clase, edad, nacionalidad, entre otros”¹⁶⁰.

Destaca la autora, que, a lo largo de la historiografía latinoamericana sobre el consumo, éste ha sido desfocalizado pues su principal orientación ha sido la producción, más que la población. Para comprender la sociedad consumista debemos entender cuál era la cultura de cada población, en qué contexto se encontraban. Dentro de los planteamientos que realiza Inés Pérez es fundamental concebir la idea del consumo como una estrategia política y estatal.¹⁶¹ En el caso del incremento en el consumo de ganado, estas estrategias políticas y estatales las podemos observar con los acuerdos que se establecieron para mejorar la higienización en los espacios donde se trataba la carne y la leche. En relación a lo que menciona Pérez sobre el conocimiento que se debía tener de la población para acentuar el consumo de algún producto, encontramos que, en nuestro caso, si bien contribuían a mejorar los problemas de salud que se manifestaba en la población, el interés principal incidía en la transformación de la dieta alimenticia que se buscaba para este tiempo donde la nutrición era importante para el desarrollo de los niños, niñas, estudiantes y trabajadores.

Para ello veremos cómo se desarrollaron estas estrategias para incrementar el consumo de carne de res donde podemos observar referencias sueltas sobre la importancia de este producto en medio de discursos expertos sobre nutrición, mejoramiento de la raza, desarrollo de la economía exportadora, y expansión de la ganadería. Aunque resulta pertinente aclarar que no se halla un discurso explícito más o menos sistemático sobre el consumo de carne y su “significado” nutricional o social¹⁶². Asimismo, vislumbraremos el consumo de la leche a través del uso de la publicidad, siendo ésta una herramienta que contribuía al incremento de su consumo, atribuyendo a los lácteos las cualidades de un alimento nutricional y esencial para la vida de niños y ancianos (*Ver imagen 3*). Así pues, encontramos que la imagen juega un papel importante dentro de estas estrategias, considerando que es una forma lúdica de llegarle a las personas pues su cerebro entendería mejor el mensaje que le quisiesen dar, recordando con mayor frecuencia lo que dice la publicidad considerando que son recomendaciones asertivas que deberían seguir¹⁶³.

¹⁶⁰ Inés Pérez, «Consumo y género: una revisión de la producción historiográfica reciente sobre América Latina en el siglo XX.», *Historia Crítica* 65 (2017): 31.

¹⁶¹ Pérez, 31.

¹⁶² Ingrid Bolívar y Alberto Guillermo Florez-Malagón, «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia», *Revista Nómada* 22 (2005): 181.

¹⁶³ Fernando Rocchi, «La sociedad de consumo en tiempos difíciles: el modelo estadounidense y la modernización de la publicidad argentina frente a la crisis de 1930.», *Historia Crítica* 65 (2017): 93-114.

3.2.1 ¡Un poco más de carne por favor!

“La carne es la base de alimentación del pueblo. Es cara porque es caro criar y levantar ganados [...] es necesario mejorar rápidamente nuestras ganaderías. Si no lo hacemos se encarecerá más la carne y se nutrirá más deficientemente el pueblo. Bien sabido que toda economía se resiente por una mala alimentación y en especial la de su mano de obra. La buena alimentación constituye el cimiento del bienestar humano puesto que permite el pleno desarrollo físico, intelectual y moral”¹⁶⁴.

Con esta referencia, abrimos el camino para hablar sobre las estrategias que se generaron con miras al incremento del consumo de carne y lácteos en la población. Hemos hecho mención anteriormente sobre la preocupación del Estado por mejorar la dieta alimenticia de las personas y optimizar la calidad de los productos provenientes del ganado a través de los acuerdos de higienización. En esta última tuvo como base los discursos higienistas que reemplazaron la urbanidad del siglo XIX y convirtieron la preocupación por la alimentación en un debate sobre propiedades y fisiologías nutricionales con las cuales se alcanzaría el progreso¹⁶⁵.

“Así, la década de los treinta representó una gran transformación para la medicina nacional: a la vez que se inició su fase experimental, desde la perspectiva pública este período se vio coronado por el surgimiento del Ministerio de Trabajo, Higiene y Previsión Social”¹⁶⁶.

Durante la primera mitad del siglo XX encontramos la creación de varias instituciones. Para la década de 1930 se da el surgimiento del Ministerio de Trabajo, Higiene y Previsión Social¹⁶⁷. Posteriormente surgieron el Departamento Nacional de Higiene -1931-, el Instituto de Higiene Social -1933- y el Instituto Nacional Radium -1934-. Además, como petición del gobierno a la Academia Nacional de Medicina hacia 1934 se conformaron once comisiones y se realizaron nueve campañas sanitarias para enfrentar los mayores problemas nacionales de salud. De esta forma podemos divisar la importancia que se le otorgaba a la medicina; para mejorar la alimentación de la población era vital contar con los entes necesarios para la creación de dietas alimenticias que propiciaran los nutrientes precisos para ello.¹⁶⁸

Así pues, aunque Colombia se encontrase entre los países con menos consumo de carne y sus habitantes se hallasen mal alimentados; gracias a los esfuerzos estatales la producción de carne se fue incrementando poco a poco al igual que su consumo¹⁶⁹. Por consiguiente, para

¹⁶⁴ José María Mejía, «La ganadería», *Revista de la Universidad de Antioquia* 99 (1950): 207.

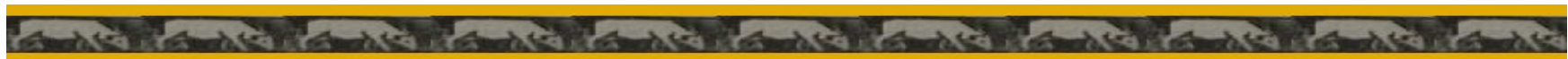
¹⁶⁵ Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 236.

¹⁶⁶ Zandra Pedraza, *En cuerpo y alma: visiones del progreso y de la felicidad* (Bogotá: Uniandes, 1999), 133.

¹⁶⁷ Zandra Pedraza, *En cuerpo y alma: visiones del progreso y de la felicidad* (Bogotá: Uniandes, 1999), 133.

¹⁶⁸ Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 241.

¹⁶⁹ Jorge Gómez, «El consumo de carne en Colombia», *Revista del Banco de la República*, n.º 41 (1955): 271.



entender cómo se dieron estas transformaciones alimentarias pasaremos a vislumbrar las memorias que hacían alusión a la mejora que se desarrolló en la dieta de la población.

Encontramos en las *Memorias de Instrucción Pública* de 1911 referencias sobre la dieta alimenticia que debían seguir los contratistas con los y las estudiantes en las escuelas; era importante que se le suministrara una sana alimentación, con las medidas recomendadas, esto de acuerdo a lo expedido por la Junta Central de Higiene¹⁷⁰.

*“El contratista se obliga a suministrar a los alumnos, maestros [...] la alimentación diaria repartida en cinco comidas, de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo “sobre higiene en los Colegios y Escuelas”, expedido por la Junta Central de Higiene, el día 12 de mayo de 1904, que son, a saber: desayuno, almuerzo, lunch, comida y refresco. El contratista se compromete a dar, como ración diaria para cada persona, la cantidad diaria de cinco mil trescientos ochenta gramos de las materias alimenticias que a continuación se expresan [...]: huevos de gallina [50 grms]: **carne pulpa de res [300 grms]**; lentejas, frijoles, arvejas, habas, guisantes, garbanzos y demás legumbres [380 grms]; **leche [600 grms]**; **queso [50 grms]** [...] arroz [120 grms]; frutas [800 grms]”¹⁷¹. (énfasis agregado).*

De la cita anterior, hemos hecho énfasis en los alimentos que provienen del vacuno, subrayando de esta forma la preocupación estatal por mejorar la dieta alimenticia de los estudiantes en los establecimientos educativos. Se diseñó un programa de educación en higiene y alimentación liderado por el Ministro de Educación de ese entonces¹⁷² del cual formaba parte la labor de un contratista quien se encargaba de regular la cantidad de comida que se debían ingerir para lograr una sana alimentación. Ahora bien, se entendía por alimentación balanceada aquella en la cual la leche era el alimento con mayor número de gramos en la dieta de los y las estudiantes por encima de la carne y el queso.

Asimismo, encontramos que durante las primeras décadas del siglo XX se señalaba la diferencia del consumo de ciertos alimentos en relación con la actividad a la que se dedicara la persona:

*“El trabajador intelectual, por ejemplo, que necesita un cerebro potente, capaz de un esfuerzo nervioso sostenido, es claro que ha de menester de un alimento que suministre energía a la célula nerviosa, y **ninguno para ello mejor que la carne**. Del mismo modo que quien trabaja al aire libre, ejercitando sus músculos y economizando el cerebro, como **el jornalero**, lo natural es que busque aquellas substancias propias para fortalecer y desarrollar la fibra muscular, y entre estas ocupan lugar prominente, **los vegetales**, como lo ha demostrado la experiencia”¹⁷³. (énfasis agregado)*

¹⁷⁰ Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 254.

¹⁷¹ Colombia, «Memoria del ministro de Instrucción Pública al Congreso» (Bogotá: Congreso de la República, 1911), 35, Archivo General de la Nación.

¹⁷² Naranjo González, «Higienización de las escuelas en Colombia: 1886-1940», 86.

¹⁷³ Colombia, «Memoria del ministro de Instrucción Pública al Congreso» (Bogotá: Congreso de la República, 1916), 268, Archivo General de la Nación.

Con esto podemos denotar una diferenciación del tipo de alimentos recomendados a los diferentes sectores sociales. No obstante, en relación a este punto, Jorge Bejarano reseñaba que la carne bovina *“es la que se consume en mayor escala en el país [...], las otras son demasiado caras y sus cantidades suelen ser insuficientes para aprovisionar la población, [...] constituyendo la única albúmina accesible al presupuesto del trabajador u obrero”*¹⁷⁴. Con esta descripción que Bejarano nos hace podemos ver que, hacia mediados del siglo, la dieta alimenticia que se había sugerido hacia 1916 se transformaba. En estos momentos la carne de res es asequible para el trabajador, aportándole los nutrientes necesarios que mejorarían su calidad de vida.

A continuación, daremos un salto en el tiempo y observaremos una tabla con la alimentación que se les proporcionaba a los trabajadores del campo hacia 1939 por parte de los hacendados para quienes laboraban

DATOS DE LA ALIMENTACIÓN QUE SE DA A LOS OBREROS

TIERRA FRÍA

Carne de res, gordura media, sana y fresca.....	350 gramos
Carne de cordero fresca.....	400 gramos
Maíz seco, sano, sin fermentación.....	400 gramos
Papas.....	300 gramos
Habas.....	5 gramos
Panela.....	200 gramos
Manteca.....	15 gramos
Café molido.....	32 gramos

Esta fórmula de 573 gramos de hidrocarburos (sic), 58 de grasa, 127 gramos de albúmina, o sea 3.110 calorías.

TIERRA CALIENTE

Carne de res, gordura media, sana y fresca.....	375 gramos
Arroz.....	250 gramos
Plátano verde.....	350 gramos

¹⁷⁴ Bejarano, *Alimentación y nutrición en Colombia*, 35.

Yuca.....	200 gramos
Manteca.....	15 gramos
Panela.....	100 gramos
Café molido.....	30 gramos
Hojas (repollo, tallos, etc.)	

Esta fórmula da unos 570 gramos de hidrocarburos (sic), 50 de grasa, 119 de albúmina, produce 4.090 calorías¹⁷⁵.

Con esta fuente podemos observar la alimentación que se les proveía a los trabajadores en Colombia. La dieta alimenticia de los trabajadores varía de acuerdo al espacio geográfico en que se encuentren; está dividida en dos tipos de alimentación que varía notablemente en algunos aspectos de acuerdo al cultivo que se dé en estos climas. En tierra fría el consumo de carne de res era menor al de carne de cordero, también encontramos el maíz seco y la papa; para el caso de tierra caliente, que sería que el más nos interese observar pues Cali hace parte de este clima, el consumo de carne en los trabajadores era de 375 gramos siendo el producto de mayor porcentaje -incluso se consumía más que en tierra fría-, acompañada de plátano verde, arroz y yuca. Esta dieta alimenticia no era la más saludable¹⁷⁶ por la cantidad de harinas que se consumían, pero sí les daría la fuerza suficiente a los trabajadores para continuar con sus deberes. Encontramos también consumo de la manteca por parte de los trabajadores; una situación que se entiende según Bejarano porque las grasas fueron fundamentales como alimento energético en la dieta del hombre. Este alimento proporcionaba más energía que las albúminas y las azúcares; 1 gr de mantequilla equivale a 9.3 calorías¹⁷⁷. Desde esta lógica, a los trabajadores que necesitan calorías en su dieta, debido al tipo de trabajo que realizan, les sale mucho más rentable el consumo de grasas y mantecas que podrán mezclar en su cocción con la proteína que necesiten¹⁷⁸.

La ingesta de carne se había expandido dentro de la población que tenía menos dinero por cuanto ya era vista como una necesidad alimentaria dentro de su canasta familiar. La demanda de carne, aunque fuera de gran producción, estaba supeditada a la economía del consumidor. Para el caso de la clase obrera: huesos, vísceras (el hígado y los riñones como lo más económico en los mercados locales) y leguminosas era a lo que podían acceder; mezclando estos alimentos sería como obtendrían su comida diaria. La carne de res pasaba a ser un consumo de “lujo”; en ese sentido encontramos las políticas estatales para mejorar su producción convirtiéndola en un alimento asequible para la clase obrera¹⁷⁹.

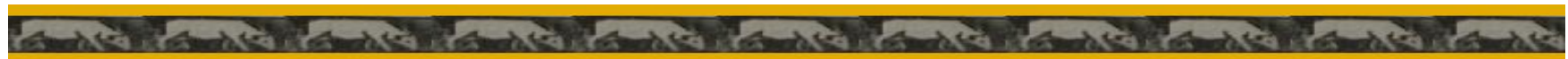
¹⁷⁵ Alberto Guzmán Durán, «Necesidad de alimentarse bien», *Revista Nacional de Agricultura*, 1939, 685, Biblioteca Luis Ángel Arango.

¹⁷⁶ Flórez Malagón, «Dime qué comes y te diré quién eres», 386.

¹⁷⁷ Bejarano, *Alimentación y nutrición en Colombia*, 22.

¹⁷⁸ Calero, «Historia de los precios de alimentos en Cali según el diario El Relator 1919-1950», 53.

¹⁷⁹ Calero, 67.



Asimismo, en la Revista Nacional de Agricultura, hacia 1914, se publicaban artículos sobre la necesidad de alimentarse bien. En estos textos se mencionaban los aspectos de higienización que se debía tener con la carne, se insistía en la necesidad de mejorar la alimentación de la población e insistían en la necesidad de cumplir con las normas de salubridad para así evitar algunas enfermedades. De igual manera en la Revista de 1939 encontramos ensayos donde se hacían consideraciones sobre la forma de conseguir una buena carne y la manera en que ésta era conservada en algunas regiones:

“Para obtener una buena carne, debe castrarse al animal. Este debe tener por tejido intermuscular grasa no tejido conjuntivo [...] la muerte del animal debe ser en ayunas, sin fatiga, seguida del desangre y la extracción de las vísceras, con el fin de evitar los gérmenes y las fermentaciones [...] Otras formas de conservación son con sal de la cocina, jalea de frutas, almendras y azúcar [...] La carne asada es la más nutritiva. Debe prepararse en pedazos gruesos puestos a fuego vivo por poco tiempo para evitar la pérdida de albúminas. La carne cocida tiene un valor nutritivo inferior”¹⁸⁰.

La carne era ya parte fundamental de la alimentación de la población y sus muchas variedades de preparación empezaron a surgir en cartillas. Por ejemplo, el libro de Jorge Bejarano, *Alimentación y nutrición en Colombia* expone que la carne hacía parte del desayuno, almuerzo y cena de los principales departamentos del país¹⁸¹. De la misma forma, encontramos manuales donde se exponían las recetas para mejorar la práctica culinaria; éstos fueron libros del principio del siglo XX: *Recetas prácticas* de Josefina Gaitán (Bogotá), en 1900, y *Recetas de cocina* de Maraya Vélez Lalinde (Medellín), en 1915. Ambos libros eran manuales con el fin de enseñar a las mujeres el “deber” de la cocina y el cuidado del hogar¹⁸². Además de éstos, durante las primeras décadas circularon en el mercado traducciones que se hacían del francés con todas las recetas posibles que pudiesen preparar para este tiempo. Sin embargo, las recetas de voz a voz siguieron perdurando para la preparación de los alimentos; cabe resaltar que en los libros de cocina lo que predomina son los postres y, que no todas podían acceder a ellos, eran libros pensados para la élite¹⁸³. De otra parte, en los manuales de cocina se incluyeron también una serie de frases como “el destino de una nación depende del modo como ella se alimenta” según citaba Sofía Ospina de Navarro, hacia 1935, en su manual clásico de cocina (*ver imagen 9*), o como afirmaba Elisa Hernández, en 1923, que su manual estaba escrito para “ser en algo útiles a nuestra patria”¹⁸⁴. Esta fue una forma en que se involucró la figura de

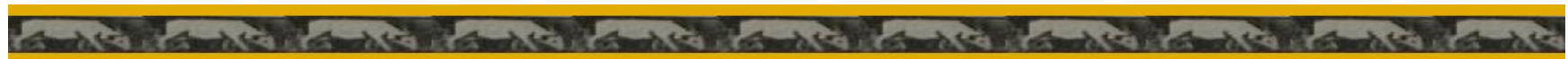
¹⁸⁰ Sociedad de Agricultura de Colombia, «Revista Nacional de Agricultura», 685.

¹⁸¹ Bolívar, «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia», 268.

¹⁸² Flórez Malagón, «Dime qué comes y te diré quién eres», 403.

¹⁸³ Flórez Malagón, 403.

¹⁸⁴ Flórez Malagón, 403.



la mujer dentro de la construcción de nación¹⁸⁵; ella asumiría la compra y preparación de los alimentos, aprovecharían los productos provenientes del ganado, inspirarían a través de los manuales, a otras mujeres a seguir sus recetas, considerando que de ellas dependía que sus familias tuviesen una sana alimentación¹⁸⁶. Así pues, estos hacen parte de las estrategias estatales para mejorar la dieta de la población. Del mismo modo, podemos observar en la Revista Nacional de Agricultura de 1924, un artículo que hace referencia al papel de la mujer dentro de la alimentación, pues su papel era esencial para suministrar a su familia una dieta saludable, ésta debía saber dónde y cuándo hacer las compras, siempre cuidando la economía de su hogar¹⁸⁷:

Debe también la mujer tener presente la clase de alimentos que, según la higiene, necesita el hombre cada día. Este estudio se hacen tratados de higiene o de economía doméstica; pero en general sepa siquiera que la alimentación debe ser mixta de substancias animales y vegetales¹⁸⁸.

Encontramos que, para este tiempo, la higienización en la preparación de los alimentos y en compra de ellos era importante; una labor que dependía en su totalidad de la mujer y a quien se le culpabilizaba en caso de que algún alimento les cayera mal a los comensales¹⁸⁹. Sobre la alimentación de los niños, este artículo nos ilustra acerca de la importancia del consumo de la leche de cabra y de vaca que funcionaba en reemplazo de la materna. La primera era mucho más rica y nutritiva, razón por la que no era apta para todos los niños, pues a quienes eran delicados y débiles les sentaba mejor la de vaca mezclada con agua hervida y un poquito de azúcar. Cabe aclarar que cualquiera que fuese el tipo de leche que se consumiese, debía hervirse antes, evitando el peligro de que contengan gérmenes¹⁹⁰.

¹⁸⁵ Flórez Malagón, 403.

¹⁸⁶ Flórez Malagón, 405.

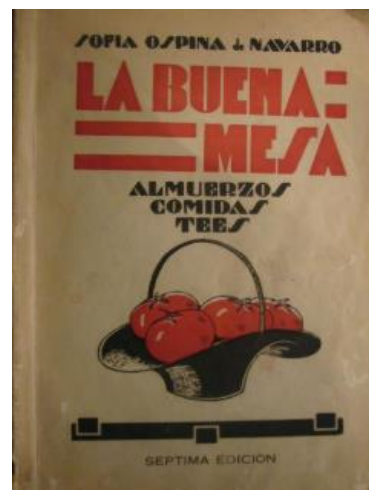
¹⁸⁷ Sociedad de Agricultura de Colombia, «Revista Nacional de Agricultura», 208.

¹⁸⁸ Sociedad de Agricultura de Colombia, 208.

¹⁸⁹ Sociedad de Agricultura de Colombia, 209.

¹⁹⁰ Sociedad de Agricultura de Colombia, 209.

Imagen 9:
Manual de Cocina.



Caratula de La Buena Mesa, libro de cocina de Sofía Ospina de Navarro, 1935.

Fuente: Todo colección, <https://www.todocoleccion.net/libros-segunda-mano-cocina-gastronomia/sofia-ospina-navarro-buena-mesa-sencillo-practico-libro-cocina-bogota-1975~x29603124>

Retomando las precisiones que Bejarano hacía sobre la alimentación; la preocupación que el Estado manifestó, durante las primeras décadas del siglo XX, sobre la mejora de la dieta en la población se puede relacionar con el crecimiento de la ganadería y su incidencia en la economía del país¹⁹¹; lo que provocó que se realizaran transformaciones, necesarias, en la higienización de la actividad bovina, pues la falta de ello avivó que se desarrollaran enfermedades gastrointestinales¹⁹², por consiguiente, aunque su consumo contribuía a mejorar la nutrición en los colombianos, era necesario que cumplieran con las normas de salubridad establecidas. Asimismo, dentro de todo este proyecto de economía nacional (con la ganadería), nutrición (con el consumo de los productos provenientes del ganado) e higiénico (con los Acuerdos de higienización para mejorar la actividad ganadera), las mujeres fueron incluidas con todos los libros y manuales de cocina que circularon por este tiempo, para que se apropiaran del discurso nutricional y se acrecentara el consumo de ganado.

¹⁹¹ Van Ausdal, «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950», 79.

¹⁹² Alberto Guillermo Flórez Malagón, «Dime qué comes y te diré quién eres», en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia* (Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008), 375.

3.2.2 Consumo de leche: ¡Para niños, ancianos y convalecientes!

Imagen 10:
Leche para el bebé.



Publicidad leche condensada Nestlé para el consumo de bebés.
Fuente: Hemeroteca Banco de la República de Cali, Periódico El Relator, 7 de marzo 1935.

Ahora bien, para terminar, hablaremos de las estrategias que se generaron para el consumo de leche y el valor nutricional que ésta tiene dentro de la dieta alimenticia. Varias fuentes nos ilustran sobre el momento desde el cual la leche es primordial dentro de la alimentación y las publicidades que circulaban durante la primera mitad del siglo XX sugiriendo el consumo de leche debido a su valor nutricional.

Hacia 1906, tenemos la publicación del médico pediatra José Ignacio Bárberi, quien dedicó su carrera médica a investigar dietas alimenticias que brindaran los nutrientes necesarios para los infantes y quien insistió en la importancia del consumo de lácteos para ello. Con este libro aconsejaba a las madres sobre los cuidados que debían tener con sus hijos incluyendo observaciones sobre la alimentación de los infantes y los beneficios de la leche para los infantes.

Barberi ofrecía alternativas para una mujer que no pudiese lactar pues no todas podían hacerlo (*ver imagen 10*), ya fuese por alguna enfermedad que tuviesen o porque presentasen dificultades durante la lactancia. En estos casos, señalaba, que la leche de vaca era el mejor



reemplazo que podía tener un niño o niña cuando no pudiese consumir la leche de su madre¹⁹³. Asimismo, observamos que esta preparación debía cumplir con características especiales pues no se le podía dar leche cruda ni recién ordeñada. Este médico advertía que la vaca de dónde provenía la leche debía tener a su ternero pequeño pues esto contribuía a mejorar el sabor de la leche y disminuía el riesgo de que produjese algún problema digestivo¹⁹⁴. Ahora bien, no todas las madres podían acceder directamente al campo a alimentar a sus hijos; así que para este caso la leche era traída en cantinas especialmente selladas para el consumo de los niños¹⁹⁵. Si bien, esta es una fuente de unos años antes al de esta investigación, nos permite vislumbrar la importancia que tenía el consumo de leche en la alimentación desde temprana edad. Del mismo modo, el mismo Barberi también nos ilustra sobre la dieta que debían seguir los niños y niñas a medida que iban creciendo:

*“Alimentación para después del primer año-- la leche debe ser el alimento exclusivo del niño durante el primer año, y, á proporción que crece, debe también crecer la cantidad de alimento sólido que se le dé con ésta. Mazamorra de harina de trigo, maíz ó arroz, **té de carne**, café **de cebada con leche**, sopa de pastas, **postres de leche**, huevos tibios, ponche, &c., **constituirán el menú de su alimentación**. Hasta los dos años y medio se comenzará á darle algo de la comida general, de modo que á los tres, puedan comer de todo lo que se le sirven la mesa”¹⁹⁶.*

Dentro de la anterior referencia hemos hecho énfasis en los alimentos que contienen algún derivado del ganado lo que nos permite confirmar que la propuesta era que se incrementara su uso en la dieta de los niños en la medida que iban creciendo para así facilitar el proceso de “destetar” al niño o niña (*ver imagen 2*) y facilitar el consumo de los otros alimentos.

¹⁹³ José Ignacio Barberi, *Manual de higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia o sea tratado práctico sobre el modo de criar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leve.*, Imprenta Eléctrica (Bogotá, 1906), 22.

¹⁹⁴ Barberi, 22.

¹⁹⁵ Barberi, 22.

¹⁹⁶ Barberi, 29.

Imagen 11:
Publicidad Nestlé



Publicidad de Nestlé para destetar a los niños y niñas
Fuente: Hemeroteca Banco de la República de Cali, Periódico El Relator, 14 de julio 1938.

Para comprender la población a la que se dirigían estas publicidades debemos entender cuál era la cultura de cada una de éstas, en qué contexto se encontraban¹⁹⁷ y de esa forma ofrecerles su producto. Si observamos la *imagen 11* y recordamos la mención de Barberi sobre las mujeres que no podían lactar, vemos que esta publicidad era un producto dirigido, principalmente, a quienes no podían amamantar a sus hijos y sobre todo en el caso de las mujeres que vivían en la ciudad pues las mujeres del campo tenían un acceso más fácil al consumo de leche de vaca¹⁹⁸. En ese sentido, la publicidad, fue un elemento importante para incrementar el consumo de leche dentro de la población; durante la década del treinta podemos observar en el periódico *El Relator* como en muchos de sus ejemplares se publicitaba alguna imagen aludiendo al consumo de este producto. En la *imagen 12* queda claro que la leche no solo se constituía como excelente para los niños, sino que también era recomendada para ancianos, ancianas y personas enfermas dado su alto contenido de nutrientes necesarios para una buena salud: proteína, grasa y carbohidrato.

¹⁹⁷ Pérez, «Consumo y género: una revisión de la producción historiográfica reciente sobre América Latina en el siglo XX.», 33.

¹⁹⁸ Barberi, *Manual de higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia o sea tratado práctico sobre el modo de criar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leve*. 29

Además, dentro de estas publicidades encontramos que al final dice: *Recomendada por los médicos*, accionar que le da peso para considerar importante su consumo.

Imagen 12:
Leche lacteada.



Publicidad Harina lactada Nestlé, para el consumo de niños y ancianos
Fuente: Hemeroteca Banco de la República de Cali, Periódico El Relator, 24 de octubre 1939.

Retomando la anterior referencia de Pérez, la mujer tiene un papel esencial dentro de la publicidad que se genera para incrementar el consumo de algún producto; asimismo, encontramos que manuales de alimentación y libros de cocina también iban dirigidos a ellas. Desde la fundación de la revista Cromos, en 1916 hasta 1935, su énfasis publicitario estuvo orientado a recetas de cocina y discurso entorno a la nutrición¹⁹⁹. Son las mujeres quienes asumen el rol de comprar los víveres y preocuparse por la alimentación de su familia; por ello, dentro de estas estrategias políticas generadas para la mejorar la dieta alimenticia de los colombianos se tiene en cuenta a la mujer como principal consumidora²⁰⁰.

Finalmente, en este capítulo pudimos vislumbrar la participación del Estado a través de las políticas de higienización que se generaron para combatir los problemas de salud en la población muchos de ellos provocados por la carencia de salubridad en los espacios alimenticios. Era

¹⁹⁹ Flórez Malagón, «Dime qué comes y te diré quién eres», 412.

²⁰⁰ Flórez Malagón, 412.



importante que los hatos, los mataderos y los mercados siguieran las normas de higienización para que los alimentos que se consumieran provenientes del ganado estuvieran en las mejores condiciones y evitar así las enfermedades gastrointestinales. Para dar un eficaz cumplimiento de dichas normas se da la profesionalización de la medicina veterinaria en 1920 lo que contribuyó enormemente a que se efectuaran dichas normativas.

. El indiscutible crecimiento en que se encontraba el país²⁰¹ conllevó a que el Estado se preocupara por mejorar la calidad de vida de los habitantes. Para ello las políticas estatales se dirigieron a la solución del asunto alimenticio; era importante que la población consumiera productos de buena calidad que les proporcionara los nutrientes necesarios para trabajar. En este contexto se busca el incremento del consumo de la carne y otros productos derivados del ganado; una situación que se favoreció con el crecimiento de la actividad ganadera y la disminución en el precio de la carne y la leche ²⁰². La publicidad, los manuales y cartillas de cocina fueron esenciales para el anterior propósito pues promovía el su consumo de estos alimentos que brindaban los nutrientes necesarios para una vida saludable. Así pues, en el desarrollo de este capítulo pudimos observar uno de los fines del crecimiento e importancia que se le dio a la ganadería en el país; desde las transformaciones que se generaron para mejorar la vida del vacuno, el incremento de éste a través de todos los usos que de él se deriva, para finalmente ver su importancia a nivel nutricional y las políticas de higienización generadas para ello. Dentro de lo que plantea Pérez sobre el consumo menciona que el incremento de este se da porque se crea una necesidad en la población. En relación a este trabajo; el Estado debía conocer a la población, su forma de alimentación y de esa forma, crearles la necesidad de que el consumo de ganado les daría una vida saludable, donde serían más fuertes en el trabajo. De ahí que la actividad ganadera sufre transformaciones, con el fin de mejorar los productos provenientes de dicho sector. Asimismo, los decretos de higienización establecidos permiten que los alimentos sean benéficos para mejorar la dieta, lo que conllevaría a incrementar su consumo.

²⁰¹ Así se reconocía en un artículo de la Revista Nacional de Agricultura en el cual se escribía *“El progreso general de Colombia revela una potencialidad extraordinaria en el despertar de sus riquezas naturales y en la regulación y éxito de sus finanzas”*. Sociedad de Agricultura de Colombia, «Revista Nacional de Agricultura», 358.

²⁰² Ingrid Bolívar y Flórez-Malagón, «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia», 14.



Conclusiones

El propósito de esta pesquisa consistió en mostrar el papel del Estado en el incremento del consumo de los derivados del ganado. La participación de los ganaderos dentro del progreso y crecimiento de la ganadería fue esencial para que ésta desarrollara transformaciones que conllevaran a una mejor calidad de vida en el bovino. Todos estos cambios se realizaron con el fin de optimizar los productos derivados de esta actividad; observamos que la implementación de los pastos artificiales permitió que el bovino tuviese una mejor alimentación, generándoles nutrientes que mejoraban la calidad de la carne y la leche. Asimismo, encontramos que la construcción de los tanques para bañar el ganado a fin de controlar las enfermedades que les afectaba era una preocupación no solo para los ganaderos sino también para el Estado pues la población podría enfermarse al consumir los productos de un animal que no estuviese en óptimas condiciones. Así pues, con la utilización de estos tanques el bovino podría estar limpio, ayudando a reducir una de las problemáticas que causaba su consumo.

En el desarrollo de este trabajo observamos la importancia de dos grupos para llevar a cabo las transformaciones que requería esta actividad económica. Por un lado, encontramos los ganaderos quienes son los directos implicados en el cuidado y bienestar del vacuno; por otro lado, el Estado el cual se involucra impartiendo las normativas necesarias para que esta actividad económica se pudiese llevar a cabo sin mayores complicaciones, entendiendo que era vital para el crecimiento del país, no solo económico, sino político y social.

Otro de los hallazgos del trabajo fue que, con el incremento de los ganaderos en la ciudad, el Estado se ve en la necesidad de llevar un control de éstos. Para ello se establece el libro de Registros de marcas quemadoras de ganado. Con este instrumento podría tanto conocerse el número de ganaderos que había por ciudad como regular el cuidado de las reses. Esto último a partir de los decretos que se establecieron para estipular el lugar de la marca. Lo que nos permitió ver la preocupación estatal que se manifestaba por el buen cuidado del bovino pues era claro que estos hacían parte de una industria en crecimiento; razón por la que era importante que los ganaderos se vieran respaldados con normativas que beneficiaran y apoyaran su actividad. En vista de la potencialidad económica que generaba la ganadería observamos los esfuerzos tendientes a la diversificación en los usos del ganado, encontrando que si bien la carne ha sido el principal producto de esta actividad económica también se estimuló la producción de otros productos lo cual redundó en el crecimiento de la ganadería. Dentro de esos otros usos del ganado destaca el consumo de lácteos que tomó mucha fuerza durante la primera mitad del siglo XX; en muchos hogares la leche se volvió esencial para la alimentación de la familia. Asimismo, hallamos información sobre las diferentes preparaciones para obtener queso publicitadas en la Revista Nacional de Agricultura lo que nos permitió estimar las transformaciones en la alimentación de la población teniendo claro que no hacía parte del consumo general pues el queso entraba en la dieta de las personas con mejor posición económica.



Así pues, encontramos que, a mayor incremento en las cifras de los censos poblacionales del ganado menor era el coste que se debía pagar por consumir algunos de sus derivados. Al ser una actividad económica rentable era conveniente para los ganaderos aumentar sus números de reses tal como lo observamos con las tablas de censo presentadas en el segundo capítulo de esta investigación. Pudimos observar en la gráfica que era bastante costoso acceder a los productos fabricados con cuero debido a que era difícil mantenerlo en óptimas condiciones pues, aunque se había establecido la ubicación de la marca quemadora -a través de los decretos-, entendemos que no todos cumplían con este reglamento lo que implicaba que su consumo representara un alto costo.

Demostramos también que el incremento en el consumo de estos productos generó que se crearan estrategias políticas para mejorar su calidad. En este proceso encontramos la participación del Estado a través de la creación de marcos institucionales que se establecieron para mejorar la higienización en la producción de los derivados del bovino. Este factor fue esencial dado que contribuyó a mejorar la salud de la población, a solucionar la falta de salubridad que existía y evitar la generación de enfermedades gastrointestinales en las personas.

Las campañas de higienización fueron vitales para que las personas que trabajaban en estas áreas empezasen a ser cautos con el manejo de las reses. Conforme se cumplían los decretos expedidos sobre las normas de higiene a seguir, las enfermedades gastrointestinales empezaron a disminuir. También se regulaban a los ganaderos; se controlaba la forma en la que se criaban las reses y el proceso de lactancia con las vacas. Por último, se terminaba con la higienización que debían manejar las personas en el contacto con la carne y leche cuando se distribuía y vendía.

La participación del Estado en el incremento del consumo de los productos provenientes del bovino se puede notar con todo lo expuesto durante esta investigación; desde las transformaciones para mejorar la vida del ganado hasta en la publicidad que incentivaba el consumo de los productos derivados de los vacunos. Era importante que la ganadería siguiera creciendo pues aportaba grandes cifras en la economía del país además que podría solucionar otros de los problemas que sufría la población: la alimentación. En ese sentido observamos que el hecho de incluir la carne, leche, mantequilla como parte de la canasta familiar no solo tenía como propósito aumentar las cifras de la ganadería sino también mejorar la dieta alimenticia de las personas.

Para concluir, con esta investigación pudimos entender que mejorar la alimentación de la población fue una de las causantes para que la actividad ganadera contara con un buen apoyo estatal. Independientemente que de esta se obtuvieran buenos rendimientos. Observamos cómo se vieron beneficiados los ganaderos, con esta preocupación estatal, pues permitió el crecimiento de la actividad ganadera gracias a las transformaciones que se realizaban; al mejorar las condiciones de vida del bovino, se mejoraba su producción y la población tendría una mejor alimentación. Finalmente, todo se interrelaciona buscando un fin común que benefició a la ganadería, al ganado, al Estado y la población.

Anexos

Imágenes del libro Registros de marcas quemadoras de ganado:

LISTA DE LOS PROPIETARIOS DE MARCAS QUEMADORAS REGISTRADAS EN LA ALCALDÍA, DE SEPTIEMBRE DE 1939 en adelante.

No	MARCA	Propietario
1	8	Francisco Luis Velazquez
2	①	Josefina Patino.
3	3	Enrique Sardi G.
4	1/5	Carlos Sardi G.
5	⊕	Jaime Sardi G.
6	⊕	Sardi & Sanint.
7	⊕	Enrique Sardi G.
8	⊕	Eduardo Sardi G.
9	⊕	Benito Uribe.
10	⊕	Floresmiro Gomez.
11	⊕	Hernando Dominguez S.
12	⊕	Roberto Reinales V.
13	⊕	Aurelio Sardi G.
14	⊕	Pablo Garcia A.
15	⊕	Abraham Dominguez
16	⊕	Luis J. Garcés V.
17	⊕	Fortunato Garcés V.
18	⊕	Jorge Garcés V.
19	⊕	Arcesio Honilia Bianco
20	⊕	Jorge Nuñez.
21	⊕	Botero Hos S.A.
22	⊕	Carlos Martinez A.
23	⊕	Ana Borrero U.
24	⊕	Mercedes Lotero.
25	⊕	Hugh J. Robertson.
26	⊕	Francisca Matiz.
27	⊕	Ana Milena Tenorio.
28	⊕	Adolfo Bueno M.
29	⊕	Efraim Caicedo.
30	⊕	Jaime Castro.
31	⊕	Ricardo Peña Velasco.
32	⊕	Olive Le Franco de Lima.

Fuente: AHC, Alcaldía de Cali, Registro de marcas quemadoras de ganado, 1939. Pág. 1

Continuación

No	MARCA	PROPIETARIO
1	FC	Cenón Herrera.
2	AD	Antonio Dishington.
3	AS	Vicente Jimenez Arrechea.
4	AS	Luis A. Salazar.
5	AS	Demetrio Muñoz G.
6	AS	Roberto Caicedo C.
7	AS	Ricarte Rojas.
8	AS	Jaime Córdoba.
9	AS	Eugenio Santamaria S.
10	AS	Celsa C.v de Herrera é hijos.
11	AS	Miguel Angel Muñoz.
12	AS	Alfredo Herrera C.
13	AS	Manuel Hurtado M.
14	AS	Tulia Ariss de Tobón.
15	AS	Inocencio Valdés.
16	AS	Mario Yanguas.
17	AS	Federico Burckhardt.
18	AS	Luis Eduardo Miller.
19	AS	Carlos A. Aragón.
20	AS	Guillermo Velasco B. S.
21	AS	Jesús Morales Valencia.
22	AS	Jesús Villegas E.
23	AS	Alirio Velasco.
24	AS	Eusebio Rojas.
25	AS	Hermelinda E. de Pereira.
26	AS	Ernestina C. de García Vazquez
27	AS	Miguel A. Sanchez.
28	AS	Esteban Tenorio.
29	AS	Carlos Escalante Patino
30	AS	Pablo Ricardo Esquerre.
31	AS	Lorenzo Quesada.
32	AS	Angel Ma Peraza.
33	AS	Gonzalo Lourido.

Fuente: AHC, Alcaldía de Cali, Registro de marcas quemadoras de ganado, 1939. Pág. 2

Continuación.....		
Nº	MARCA	PROPIETARIO
22	4	Eduardo Garrido Gampe
23	13	Ana María Martínez Velez
24	14	Eva Benilla de Arango
25	2	Florentino Zapico
26	5	Epifanio Sierra
27	7	Joaquín Llano G.
Nº.	MARCA	PROPIETARIO
1	1	Antonio J. Mondragón.
2	2	Emma domínguez de Escalante.
3	3	Jorge Pradilla
4	4	Jacobo Choja & Cia.
5	5	Jesús Corrales
6	6	Francisco Gómez A.
7	7	Roberto Fernández
8	8	Cesar Menéndez Mazuera.
9	9	Roberto S. Dumont
10	10	Manuel E. Moreno P.
11	11	Michel Húndia
12	12	Hermenegildo Calcedo.
13	13	Alicia Holguín de Parado.
14	14	Isabelina Salazar
15	15	Teresa y Olga Aparicio.
16	16	Manuel S. Velasco
17	17	Victor Barrera Cadavid.
18	18	José y Francisco Rivera G.
19	19	Jesús Valencia
20	20	Armando, Diego, Jorge y Alvaro Cardeña Giraldo
21	21	Angel Ma Nuñez
22	22	Alfonso DeFrancisco
23	23	Antonio Zaiden

Fuente: AHC, Alcaldía de Cali, Registro de marcas quemadoras de ganado, 1939. Pág. 3

AÑO 1937 (continuación).		
Nº	MARCA	PROPIETARIO
11	11	Benjamin Isaza J.
12	12	Jorge E. Nieto C.
13	13	Dolores Rizo de Montaña
14	14	Hernando Navia V.
15	15	Aura Cuadros de Zapata
16	16	Enrique Torres Puerta.
AÑO de 1939		
Nº	MARCA	PROPIETARIO
1	1	Alejandro Monsalve
2	2	Felipe Hermanes
3	3	Gustavo Holguín Li.
4	4	José Ma Escobar.
5	5	Gustavo Zamorano
6	6	Lucía Tenorio de Garcés.
7	7	Guillermo Garcés O'Byrne.
8	8	Alfonso Llerente A.
9	9	Jorge A. Teller
10	10	Marco A. Sanabria y María H. de Sanabria
11	11	Carmen Rojas.
12	12	Eduardo Escandón.
13	13	Luis F. Solórzano
14	14	Carlos Naranjo M.
15	15	Teodoro Monsalve
16	16	Italo Sardi.
17	17	Francisco Calcedo B.
18	18	Elfriede Weigert
19	19	José Gregorio Ferreira
20	20	Rodolfo Müller
21	21	Juana Solarte de Silva.
22	22	Benito Lopez
23	23	María Luisa S. de Franco.
24	24	Luis Carlos Cabreza.
25	25	Julia Rengifo

Fuente: AHC, Alcaldía de Cali, Registro de marcas quemadoras de ganado, 1939. Pág. 4

Bibliografía

Imágenes

Almanaque de los hechos colombianos. 1929. Fondo Miscelánea. Archivo Histórico de Cali.
Nestlé. «Publicidad Harina lacteada Nestlé». *El Relator*. 14 de julio de 1938. Hemeroteca. Banco de la República.
Nestlé. «Publicidad Harina lacteada Nestlé». *El Relator*. 24 de octubre de 1939. Hemeroteca. Banco de la República.
Nestlé. «Publicidad leche condensada Nestlé». *El Relator*. 7 de marzo de 1935. Hemeroteca. Banco de la República.
Todo colección. «La buena mesa, sencillo y práctico libro de cocina». Informal, s. f. <https://www.todocoleccion.net/libros-segunda-mano-cocina-gastronomia/sofia-ospina-navarro-buena-mesa-sencillo-practico-libro-cocina-bogota-1975~x29603124>.
Sociedad de Agricultura de Colombia. «Revista Nacional de Agricultura», 1939. Biblioteca Luis Ángel Arango.

Fuente primaria

Alcaldía de Cali. «Registro de marcas quemadoras de ganado», 1939. Fondo Miscelánea. Archivo Histórico de Cali.
Anuario General de Estadística. «Censo con mayor poblamiento de ganado, 1932», 1933. Archivo Histórico de Cali.
Anuario General de Estadística. «Censo con mayor poblamiento de ganado, 1935», 1936. Archivo Histórico de Cali.
Anuario General de Estadística. «Departamentos con mayor degüello de ganado, 1931-1935», 1936. Archivo Histórico de Cali.
Anuario General de Estadística. «Materias primas consumidas por las principales industrias», 1940. Fondo Miscelánea. Archivo Histórico de Cali.
Anuario General de Estadística de Colombia. «Precio de algunos artículos de consumo en las principales plazas de país 1939», 1939, 224-26.
Barberi, José Ignacio. *Manual de higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia o sea tratado práctico sobre el modo de criar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leve*. Imprenta Eléctrica. Bogotá, 1906.
Bejarano, Jorge. *Alimentación y nutrición en Colombia*. Ediciones Iqueima. Bogotá, Colombia: Ediciones Iqueima, 1941.
Boletín de Estadística Departamental. «El ganado vacuno que existe en el departamento», 1916. Archivo Histórico de Cali.
Boletín de Estadística Departamental. «Relación estadística de consumo del ganado», 1916. Archivo Histórico de Cali.
Colombia. «Memoria del ministro de Instrucción Pública al Congreso». Bogotá: Congreso de la República, 1911. Archivo General de la Nación.
Colombia. «Memoria del ministro de Instrucción Pública al Congreso». Bogotá: Congreso de la República, 1916. Archivo General de la Nación.
Dirección Nacional de Higiene. *Compilación de las Leyes, Decretos, Acuerdos y Resoluciones vigentes sobre higiene y sanidad en Colombia*. Imprenta Nacional. Bogotá, 1920.
Echeverry, J. «Planta de pasteurización de leche». En *La Ciudad: Medellín en el 5° cincuentenario de su fundación, pasado, presente y futuro.*, editado por Agapito Betancur. Medellín, Colombia: Bedout, 1925.
Eder, Phanor Jr. *Colombia*. Colombia, 1913.
Guzmán Durán, Alberto. «Necesidad de alimentarse bien». *Revista Nacional de Agricultura*, 1939. Biblioteca Luis Ángel Arango.
López, Eduardo, ed. *Almanaque de los hechos colombianos*. Vol. 5. Compañía Marítima Colombiana S.A., 1929.
Mourad, J.H. «Fabricación del queso». *Revista Nacional de Agricultura*, 1919. Hemeroteca. Biblioteca Luis Ángel Arango.



Ortiz, Cleves. «El aborto epizootico. La presencia de aglutinas del bacilo de Bang en la sangre de los obreros del matadero municipal de Bogotá». Escuela Nacional de Medicina Veterinaria, 1935.

Ortiz, Gabriel. «Revista Nacional de Agricultura», 1913. Biblioteca Luis Ángel Arango.

Sociedad de Agricultura de Colombia. «Revista Nacional de Agricultura», 1939. Biblioteca Luis Ángel Arango.

Trueman, J.M. «El plantel de lechería». Revista Nacional de Agricultura, 1919. Hemeroteca. Biblioteca Luis Ángel Arango.

Fuentes secundarias

Álvarez Múnera, José Roberto. *Mercado, ganado y territorio: haciendas y hacendados en el Oriente y el Magdalena Medio antioqueños (1920-1960)*. Primera edición. FCSH investigación. Historia. Medellín, Colombia, Suramérica: Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas: Universidad Pontificia Bolivariana, 2016.

Bolívar, Ingrid. «Discursos estatales y geografía del consumo de carne de res en Colombia». En *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

Bolívar, Ingrid y Flórez-Malagón, Alberto Guillermo «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia». *Revista Nómada* 22 (2005): 174-85.

Calero, Lady Marcela. «Historia de los precios de alimentos en Cali según el diario El Relator 1919-1950». Universidad del Valle, 2013.

Fals-Borda, Orlando. *Capitalismo, hacienda y poblamiento: su desarrollo en la costa atlántica*. Bogotá, Colombia: Punta de Lanza, 1976.

Flórez Malagón, Alberto Guillermo. «Dime qué comes y te diré quién eres». En *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX y primera parte del XX». En *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo, ed. *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. 1. ed. Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo «Introducción». En *El poder de la carne*. Bogotá, Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

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

Gallini, Stefanía. «De razas y carne, Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950». En *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

Gómez, Jorge. «El consumo de carne en Colombia». *Revista del Banco de la República*, No 17 (1955).

Guapacha Alomía, Cristhian Andrés. «Santos Delgado, Adriana y Hugues Sánchez Mejía, La irrupción del capitalismo agrario en el Valle del Cauca. Políticas estatales, trabajo y tecnología, 1900- 1950.» *Historia y Sociedad* 20 (junio de 2011): 188-95.

Mejía, José María. «La ganadería». *Revista de la Universidad de Antioquia* 99 (1950).

Naranjo González, Sandra. «Higienización de las escuelas en Colombia: 1886-1940». Tesis Doctoral, Universidad Nacional de Colombia, 2018.

- 
- Ocampo, Gloria Isabel. *La instauración de la ganadería en el valle del Sinú: la hacienda Marta Magdalena, 1881 - 1956*. 1. ed. Colección antropología. Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, ICANH, 2007.
- Orozco, Álvaro Alejandro «Así bramaban los ganados del Valle, acercamiento a las técnicas de modernización en la industria ganadera del valle geográfico del Río Cauca (1910-1930)» Cali, Colombia, Universidad del Valle, 2015.
- Ospina, Francisco. «Si Antioquia desea conservar su raza debe ser la mejor ganadería». *Revista Ganadería* 1 (1959): 18-19.
- Pedraza, Zandra. *En cuerpo y alma: visiones del progreso y de la felicidad*. Bogotá: Uniandes, 1999.
- Perafán, Aceneth. «Las prácticas higienistas en el entorno urbano caleño, durante la primera mitad del siglo XX». *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, 2013, 33-62.
- Pérez, Inés. «Consumo y género: una revisión de la producción historiográfica reciente sobre América Latina en el siglo XX.» *Historia Crítica* 65 (2017).
- Santos Delgado, Adriana y Sánchez Mejía, Hugues. *La irrupción del capitalismo agrario en el Valle del Cauca. Políticas estatales, trabajo y tecnología, 1900- 1950*. Cali: Programa Editorial Universidad del Valle, 2010.
- Schiaffini, Hernán Horacio «La marca de las bestias. Mercancía, propiedad y territorio entre los pobladores mapuche de zonas rurales de Chubut y Río Negro.», Corpus Archivos, 2019.
- Striffler, Luis. *El río San Jorge*. Cartagena: Gobernación del Atlántico, 1886.
http://biblioteca.academiahistoria.org.co/pmb/opac_css/index.php?lvl=notice_disp.
- Van Ausdal, Shawn. «Ni calamidad ni panacea, una reflexión en torno a la historiografía de la ganadería colombiana». En *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.
- Van Ausdal Shawn. «Un mosaico cambiante: Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950». En *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Bogotá, D.C: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.
- Vásquez, Edgar. *Historia de Cali en el siglo 20: Sociedad, economía, cultura y espacio*. Cali, Colombia: Programa Editorial Universidad del Valle, 2001.
- Vásquez, Edgar. «Historia del Desarrollo Económico y Urbano en Cali.» *Boletín Socioeconómico* 20 (1990).
- Wilhelmy, Herbert. «La cría de ganado en las costas del Caribe de Colombia». *Revista Geográfica*, No 68 (junio de 1968): 63-81.