



## Entre la experiencia y la transmisión: propuestas pedagógicas para trabajar la cocina en el aula

Aldana Pulido;<sup>(\*)</sup> Agustina Mosso<sup>(\*\*)</sup>  
y Micaela Pellegrini Malpiedi<sup>(\*\*\*)</sup>

### Resumen

*El presente artículo tiene por objetivo presentar una serie de propuestas didácticas a los fines de trabajar en el aula un tema singular: la cocina. Así como entendemos a la escuela como un bien común a todos y todas las/os argentinas/os, la elaboración e ingesta de alimentos también resulta una práctica que involucra al total de la población. Así, con diferentes elementos, tonos, recursos, gestos, etc. alimentarnos y educarnos resultan dos verbos que al unirse conforman una mixtura de contenidos que resultan más que pertinentes para llevar al aula y generar espacios tanto disciplinares como performáticos para nuestros/as alumnos y alumnas. Si bien, las siguientes líneas vienen a proponer un conjunto de estrategias didácticas en este sentido, previamente pasaremos a presentar el proyecto de investigación (que luego fue un recetario) del cual hemos sido parte y a partir del cual hemos podido elaborar las líneas de reflexión que hoy decantan en formas de enseñar.*

**Palabras clave:** Estrategias didácticas; cocina; recetas; Provincia de Santa Fe.

**Between experience and transmission: Pedagogical proposals related to the classroom work from the use of a cook booked**

### Abstract

*This article aims to present a series of didactic proposals in order to work in the classroom on a singular topic: cooking. As we understand the school, a common good for all Argentines, preparing and eating food is also a practice that involves the entire population. Thus, with different elements, tones, resources, gestures, etc., feeding and educating ourselves are two verbs that, when joined, make up a mixture of contents that are more than pertinent to take to the classroom and generate disciplinary and performative spaces for our students. Even though the following lines come to propose a set of didactic strategies in this sense, previously, we will go on to present the research project (which later became a cookbook) of which we have been part, and from which we have been able to develop the reflection lines that that today culminated in ways of teaching.*

**Keywords:** Teaching strategies; Cooking; Recipe; Province of Santa Fe.

<sup>(\*)</sup> Profesora en Historia y Profesora en Economía (Instituto Superior de Profesorado N° 3); Maestranda en Enseñanza de la Historia (Universidad Nacional de Rosario); Doctoranda en Estudios de Género (Universidad de Buenos Aires). Becaria doctoral (Investigaciones Socio Histórica Regional, ISHIR / Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, CONICET. Argentina. Email: [aldanapulido@hotmail.com](mailto:aldanapulido@hotmail.com). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1541-7461>

<sup>(\*\*)</sup> Profesora y Licenciada en Ciencias de la Educación (Universidad Nacional de Rosario); Doctoranda en Estudios de Género (Universidad de Buenos Aires). Becaria doctoral (Investigaciones Socio Histórica Regional, ISHIR / Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, CONICET. Argentina. Email: [agustina\\_mosso@hotmail.com](mailto:agustina_mosso@hotmail.com). ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3515-7641>

<sup>(\*\*\*)</sup> Profesora y Licenciada en Ciencias de la Educación (Universidad Nacional de Rosario); Doctora en Ciencias de la Educación (Universidad de Buenos Aires). Becaria doctoral (Investigaciones Socio Histórica Regional, ISHIR / Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, CONICET. Argentina. Email: [micaelapellegrini89@gmail.com](mailto:micaelapellegrini89@gmail.com). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2124-6021>



“Entre la experiencia y la transmisión: propuestas pedagógicas para trabajar la ...”

## **Entre la experiencia y la transmisión: propuestas pedagógicas para trabajar la cocina en el aula**

### ***Un proyecto y un recetario***

*El proyecto...* en estas primeras líneas les contaremos sobre un proyecto de investigación denominado “Transmitir la cocina desde la región. Un recetario santafesino con historia” (Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación del gobierno de la provincia de Santa Fe). Éste fue propuesto y desarrollado (2018-2020) por un grupo de mujeres entre las que se encuentran quienes oficiamos de autoras de este artículo: Aldana Pulido, Agustina Mosso y Micaela Pellegrini Malpiedi. Además, formaron parte del mismo, la directora (del proyecto) Paula Caldo junto a dos profesoras más: Cynthia Blaconá y Jimena Rodríguez, uno de cuyos productos es el libro *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias* (Caldo, 2020).<sup>1</sup> Las cinco docentes conformamos un equipo interdisciplinario en el cual las ciencias de la educación, la historia y el arte, decantaron en la siguiente propuesta de investigación-acción: recolectar a lo largo del territorio santafesino un conjunto de recetas representativas de la provincia, permitiendo conformar un recetario que diera cuenta de las formas de cocinar en Santa Fe.

Fue así como, durante dos años, recorrimos la provincia en busca de recetas de cocina que, en conjunto, conformen un recetario representativo de lo que se come en Santa Fe. ¿Para que?, para trazar la ruta culinaria de una jurisdicción que presenta un sin fin de matices geográficos, históricos, sociales, culturales, etc. Queríamos dejar plasmado en un libro la ingesta de alimentos por parte santafesinos y santafesinas, pero también dar luz al entramado sociocultural que se despliega desde y para la cocina.

Mes a mes y de Rufino a Tostado, ingredientes, métodos y recuerdos fueron materializando los 133.007 km<sup>2</sup> por los que se extiende la provincia. Al respecto teníamos dos certezas: la primera era la convicción de buscar la cantidad necesaria de recetas a los fines de que nuestro recetario sea concretado, la segunda remitió a la evidencia que expresaba que resultaría muy dificultoso tener acceso a los 55 Municipios y 310 Comunas que conforman el territorio santafesino. Por lo cual, optamos por recolectar recetas representativas de cada uno de los departamentos,<sup>2</sup> pero además pretendimos extender nuestra búsqueda a dispositivos que fueran más allá de lo netamente presencial (específicamente la realización de talleres, el formato de recolección que habíamos utilizado hasta el momento). Así fue como dispusimos de diferentes medios de comunicación (redes sociales, radio, programas de televisión regional, periódicos, por ejemplo) para acercarnos a los santafesinos y las santafesinas bajo la siguiente propuesta: “Escribe tu receta favorita”. Se convirtió ésta en una consigna cuyo significado fue mucho más allá de su significado, el cual desplegaba en diversas oportunidades un relato biográfico en el que, los ingredientes, los aromas, los sabores y “las mesas compartidas” oficiaban como epígrafe de la receta efectivamente.

De este modo, logramos recolectar más de 500 recetas que en la mayoría de los casos se configuran en “algo más” que el listado de ingredientes a seguir así como el proceso de elaboración y cocción de alimentos. Más bien, son recetas con historias que hoy descansan en el recetario “De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historia”.

*El recetario...* así como ya hemos hecho referencia, de la A a la Z de la cocina santafesina... es una compilación de recetas de cocina. Ordenadas de manera alfabética, las mismas conforman un recetario elaborado colectivamente por ciudadanos y ciudadanas que habitan la provincia de Santa Fe. En un largo viaje por dicho territorio, se obtuvieron el conjunto de recetas de cocina que representan el saber culinario de un sinnúmero de mujeres y varones que efectivamente comen y cocinan en esta región argentina. El mismo, resulta una guía gastronómica de saberes y

---

<sup>1</sup> El *De la A a la Z...* es producto de un trabajo de búsqueda, compilación y escritura a cargo de trabajadoras de la educación y la investigación en ciencias sociales (ISHIR-CONICET, Investigaciones Socio-Históricas Regionales), en la Universidad Nacional de Rosario y en escuelas públicas de la provincia de Santa Fe.

<sup>2</sup> Los mismos son 19: Belgrano, Caseros, Castellanos, Constitución, Garay, General López, General Obligado, Iriondo, La Capital, Las Colonias, Nueve de Julio, Rosario, San Cristóbal, San Javier, San Jerónimo, San Justo, San Lorenzo, San Martín, Vera.

sabores del terruño, recetario compuesto por los encantos culinarios santafesinos, compendio de indicaciones para elaborar platos dulces, salados y agrídulces. El libro pone en valor la cocina como patrimonio intangible y está conformado por un corpus de recetas que trafican sentidos, movilizan experiencias, activan emociones y así responden acerca de lo propio de las formas de cocinar en Santa Fe. De este modo, las historias entramadas en las recetas transforman en regional la experiencia de cocinar que propone este compilado de saberes culinarios en la totalidad de sus recetas.

Desde la invitación a escribir y el gusto personal expresado en esos relatos prosperaron narraciones que autores y autoras compartieron acerca de un saber-hacer, generalmente en manos femeninas, que difícilmente es reconocido y esconde modos de ser, estar, dar lugar a una gramática culinaria que nombra, entre otras cuestiones, la relación entre mercado de alimentos y tradiciones hogareñas que localizan sujetos en sus culturas. Solo así sus compiladoras lograron conformar un variado menú de comidas santafesinas que según el Departamento que representa da a conocer herencias, tradiciones, hábitos, costumbres históricas, pero también representativas de los avatares de la vida cotidiana. A su vez, notas de época vislumbran preocupaciones relativas al plano económico, dietario, concerniente a tendencias naturistas, veganas y vegetarianas, sobre problemas de salud (enfermedades como la celiaquía y la diabetes), etcétera. Múltiples sugerencias invaden el recetario y representan la reinención de herencias culinarias junto a la modificación en los modos de comer y cocinar actuales. Entonces, gran parte de las recetas se conforman en reconstrucciones de abuelos/as, madres, padres, suegras, familiares, resultado del trabajo de probar guiados/as por los recuerdos de los sabores disfrutados; sazonados estos con la consulta a recetarios de cocina de diversas marcas comerciales históricas o a cocineras famosas (hoy, por ejemplo, de amplia difusión en las redes sociales).

El orden alfabético y no gastronómico del recetario permite describirlo ecléctico, regional, variado. Detrás de cada letra del abecedario el público lector podrá encontrar fórmulas culinarias de distintos sabores y saberes heredados, contruidos, renovados. De este modo, el mapa de la provincia se reconfigura y repite preparaciones al norte y sur santafesino con diferencias zonales, familiares, de asentamientos inmigrantes, según características urbanas y rurales del territorio. Cabe destacar, como dijimos antes, que este libro no hubiera sido posible sin el financiamiento otorgado bajo la aprobación del proyecto de comunicación científica (042-18) denominado “Transmitir la cocina desde la región. Un recetario santafesino con historia” (Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación del gobierno de la provincia de Santa Fe) como así también de la disposición de quienes bajo la consigna de “compartir la receta preferida” participaron en escuelas, museos, centros vecinales, bibliotecas y fundaciones culturales con el objeto de brindar en los talleres saberes culinarios (prontamente recolectados y sistematizados). Los encuentros, en su totalidad (es decir, presenciales y virtuales), se conformaron en situados pero también abiertos a las inquietudes regionales. Así, del viaje por la provincia en busca de recetas surgió un libro que invita a pensar en las formas de cocinar pero también permite aprender y reflexionar sobre la variedad de saberes sociales que brinda la cultura santafesina. Para acompañar el texto impreso, y ampliar la posibilidad de llegada a nuevos públicos, el libro fue acompañado del lanzamiento de una página web<sup>3</sup> donde además de las preparaciones culinarias se consignan más datos sobre el proyecto, un registro fotográfico de las actividades realizadas, posibles aplicaciones de las recetas por fuera de la cocina y otro material interactivo.

Puede definirse entonces el “De la A a la Z de la cocina santafesina” a modo de recetario que simboliza a través de un sinnúmero de saberes culinarios la cocina regional de manera prometedora; el mismo resulta factible de cruzarse con otras experiencias provinciales, utilizarse en los diversos niveles y modalidades del sistema educativo, o simplemente ubicarse en los anaqueles cercanos a la cocina de cada hogar para resolver la cotidiana tarea de solventar la alimentación diaria.

---

<sup>3</sup> El recetario no solo se imprimió en formato de libro durante el año 2020 y fue distribuido a quienes participaron con sus recetas, sino también puede ser consultado en su página web: <https://recetariosantafesino.com.ar/>. En la misma, se encuentran las siguientes secciones: el proyecto; contacto; los talleres; las recetas; los antecedentes; novedades; los platos de la provincia y entradas didácticas. Estas últimas son las que venimos a compartir desde este escrito.

“Entre la experiencia y la transmisión: propuestas pedagógicas para trabajar la ...”

### *Un marco teórico: Las Ciencias Sociales se ocupan de la cocina*

Todos los organismos heterótrofos necesitan alimentarse para poder sobrevivir. La especie humana, no es la excepción. Sin embargo, somos los únicos que cocinamos lo que comemos. En consecuencia, es una actividad eminentemente humana, por lo tanto, mediatizada por la cultura. Y si bien los actos de comer y cocinar son universales – todos/as comemos – la variación es virtualmente infinita –no todos/as comemos lo mismo-.

Cuando comenzamos a preguntar por los porqués y por los quiénes en la cocina y la comida, la cartografía se hace sumamente compleja al vislumbrar que las variaciones se corresponden con delimitaciones temporales, epocales, espaciales, culturales, étnicas, religiosas, médicas, económicas, políticas, sociales, de clase, de género. Cada plato preparado, cada pequeño bocado que nos llevamos a la boca, condensa -y no de forma azarosa- todo este conjunto de variables.

Las diferentes Ciencias Sociales (también las ciencias biológicas y médicas, pero por cuestiones de pertinencia no nos ocuparemos de ellas) han reparado en esta densidad que poseen los actos de cocinar y comer, y han tratado de establecer modelos de inteligibilidad para comprender por qué comemos algunos alimentos y no otros, por qué algunos se presentan como prohibidos y otros sagrados o purificadores, cómo han evolucionado las formas de preparación y consumo, cómo se ha desarrollado el concepto de “gusto”, cómo se han vinculado de forma diferenciada varones y mujeres con la cocina y la comida o cómo aquellas se constituyen como marcas sociales, de clase o de identidad compartida. La lista de interrogantes puede continuar y complejizarse hasta el hartazgo, aunque cada disciplina, en determinados momentos de su desarrollo como campo de producción del conocimiento, se ha ocupado de algunas aristas o problemas y no de otros, y ha hecho primar explicaciones de corte económico, social, ecológicas o culturales, según sus propios intereses.

Por cuestiones de extensión y pertinencia, haremos una breve referencia sólo a dos de las disciplinas sociales que se han ocupado de las formas de comer y cocinar: la Antropología y la Historia.

En su pregunta por la cultura, la Antropología ha reparado en la relevancia del hecho alimentario, primordial para todas las sociedades, y se ha interesado principalmente en la disponibilidad de los alimentos ya sea por las limitaciones ecológicas o de mercado; en las clasificaciones, reglas y jerarquizaciones que operan sobre los alimentos para convertirlos en comestibles, preferibles, prohibidos, etcétera; en los patrones de consumo y de reparto de alimentos junto a sus efectos nutricionales y también médicos (Messer, 1995).

Para abreviar todos los aportes y la producción antropológica respecto a estas cuestiones, podemos centrarnos en algunas de sus corrientes más destacadas; esto es el funcionalismo, el estructuralismo y el materialismo cultural. Dentro del funcionalismo, podemos encontrar los trabajos tempranos a inicios del siglo XX, centrados en los aspectos rituales que rodean la alimentación, tales como prohibiciones y tabús o sacrificios. Luego distinguimos trabajos que pusieron énfasis en la socialización y las relaciones sociales que se exhiben en la búsqueda, producción y el consumo de alimentos. Otro conjunto de investigaciones se refirió a los comportamientos alimentarios y a las motivaciones psicológicas de los actores sociales. Por último, también pueden señalarse en este grupo a las primeras investigaciones estatales sobre las conductas alimentarias y sus consecuencias nutricionales (Espeixt y Gracia, 1999).

El estructuralismo, de la mano de Levi-Strauss, Douglas, Barthes y Bourdieu, se posicionó frente al hecho alimentario desde otro enfoque: la cocina comenzó a estudiarse como un lenguaje, esto es, como un sistema de signos que relacionados entre sí crean una estructura de sentido que permite una comunicación.

La interpretación materialista, representada principalmente por Goody, Mennell, Mintz y Harris, invirtió la fórmula para dar prioridad a los factores ecológicos, económicos y nutricionales en la explicación de la proyección sociocultural del hecho alimentario. Además, estos autores llamaron la atención sobre la necesidad de analizar el contexto alimentario y lo situaron en sus correspondientes claves espaciales e históricas, de modo de reconstruir las relaciones sociales y de poder que condicionan las prácticas alimentarias (Espeixt y Gracia, 1999).

Por su parte, las contribuciones de la Historia también han tenido gran importancia a la hora de brindar puntos de esclarecimiento acerca de nuestras conductas alimentarias. En palabras de

Luce Giard (1999) *cada hábito alimentario compone una minúscula encrucijada de historias*, encrucijadas que, podríamos agregar, han sido narradas dependiendo de la corriente historiográfica vigente, aunque todas han reparado (algunas como objeto de estudio en sí mismo, otras de manera tangencial) en la comida, la cocina, la nutrición, las conductas alimentarias, la esfera de la producción de los alimentos y su reparto y/o apropiación, o incluso en la ausencia de alimentos, esto es, el hambre.

En la historia decimonónica, la comida sólo aparece de forma casi anecdótica en las narraciones sobre banquetes de grandes hombres, ya que esta forma de hacer historia se centró en relatos biográficos, de índole política y acontecimental. En el siglo XX, la historiografía marxista, por un lado, y los primeros *Annales*, por el otro, se ocuparon del tema porque aun cuando no centraron su mirada en los hechos alimenticios en sí mismos, sí repararon en ellos al analizar las estructuras económicas y de apropiación de los excedentes; y las estructuras sociales, mentales y los tiempos largos, respectivamente.

Entonces, la entrada en escena de la alimentación como objeto de estudio para la Historia fue tardía y se dio a partir de las décadas de 1960 y 1970, de la mano del marxismo británico y su “historia desde abajo” y de los historiadores franceses de *Annales*, y más precisamente a partir de los estudios culturales. Así “comenzaron a hablar de cocina, de alimentación, hambre, saciedad, nutrición, culturas alimentarias, gramáticas culinarias, etc.” (Caldo, 2009, p. 155).

De esta forma, fueron definiéndose distintos caminos: historia de la nutrición, historia de la alimentación, historia de la cocina; que a su vez pusieron de relevancia diferentes problemas temáticos y metodológicos. Entre los primeros podemos mencionar el problema del hambre y de las tensiones sociales que provoca, la dimensión simbólica y cultural de la cocina, las prácticas domésticas, los roles socialmente asignados respecto a los actos de cocinar y comer. Entre los últimos, identificamos la dificultad a la hora de hallar fuentes específicas que permitieran historiar los objetos de estudio. Edward Thompson, Robert Rotberg, Theodore Rabb, Massimo Montanari y el grupo de investigación encabezado por Michel de Certeau, son algunos de los historiadores que podemos destacar ya que de forma más significativa han indagado sobre la nutrición, la alimentación y la cocina, en las últimas décadas del siglo XX (Caldo, 2009).

Los estudios culturales sobre la vida cotidiana emprendidos por Michel de Certeau en la década de 1970, dados a conocer con la publicación de *La invención de lo cotidiano* (1980), son un paso fundamental para poder analizar las prácticas culinarias de una sociedad. En el tomo 2 de *La invención de lo cotidiano*, denominado *Habitar, cocinar* (1999), Pierre Mayol y Luce Giard continúan con el legado de de Certeau. Allí Giard sitúa su análisis en dos claves que consideramos fundamentales para pensar la cocina: la vida cotidiana y las relaciones de género. Es allí precisamente donde la investigadora trabaja arduamente sobre los vínculos entre las formas de cocinar, lo cotidiano, la transmisión de las prácticas y las mujeres y se erige en antecedente primordial a nuestro trabajo.

### ***Una propuesta: ¿Trabajar la cocina en el aula? ¿Por qué?***

Pensamos a la cocina en general y al recetario aquí presentado en singular como una significativa entrada didáctica para trabajar en el aula. Afirmamos esto porque justamente, el acto de alimentarse resulta una práctica *sine qua non* para todos los seres humanos. Además, entendemos que son varias las aristas que le otorgan diferente significancia a esta práctica: cuestiones económicas, regionales, culturales, geográficas, históricas, etc. y consideramos que es ese rasgo diverso el que proporciona una singular riqueza al trabajo disciplinario, interdisciplinario como así performático en el salón de clases. Por tal motivo, presentamos siete razones por las cuales resulta necesario trabajar las recetas de cocina desde lo escolar:

1- En primera instancia, porque situar a los y las estudiantes como lectores/as y escritores/as de recetas es un modo de ponerlos/as en la dinámica de escribir acciones con la claridad justa para poner a otros/as en movimiento.

2 - En segundo lugar, porque permite entender a la alimentación como un hecho total (producción, distribución, preparación, consumo y recolección de residuos). Así, el gesto cotidiano de comer adquiere múltiples dimensiones cuyo análisis requiere herramientas interdisciplinarias. En otras palabras, desde la comida, el estudiantado puede poner en relación

“Entre la experiencia y la transmisión: propuestas pedagógicas para trabajar la ...”

saberes claves de los diferentes espacios curriculares: matemáticas, lenguaje, sociales, biología, geografía, economía, etc. Enseñar las relaciones disciplinares desde objetos concretos es un modo de enseñar a explicar la realidad.

3- También habilita a reflexionar sobre la invención de las tradiciones nacionales, provinciales, locales y familiares a partir de las recetas.

4- Tiene entradas para generar conciencia patrimonial: la cocina como patrimonio intangible.

5- Además, sin duda, trabajar con recetas desde sus múltiples aristas resulta una alternativa interesante para analizarla desde la perspectiva de género y específicamente en el seminario relativo a la Educación Sexual Integral (ESI) en tanto lugar para deconstruir estereotipos.

6- El acto mismo de cocinar pone en juego a un conjunto de movimientos, gestos, aromas y gustos que hacen de la práctica culinaria un interesante entramado del mundo de los sentidos, pero también de un “saber hacer” performático. Preguntarse sobre cómo aprendimos a desarrollar diferentes habilidades y movimientos, tales como el pelado, batido, tamizado y limpieza de diferentes alimentos (como frutas y verduras), permite involucrar al cuerpo infantil a una memoria sensorial y performativa *in situ*, que por ser solo “una práctica” pocas veces es puesta en consideración como un saber.

7- Finalmente, también habilita a aproximarse al campo de la investigación.

### ***Sugerencias didácticas para el Nivel Secundario***

Las sugerencias de trabajo que presentamos se encuadran dentro del esquema educativo de la provincia de Santa Fe y los documentos vigentes. Sin embargo, esto no invalida que docentes de otras provincias o países puedan consultarlas, ya que hay tópicos y problemas vinculados a las posibilidades de enseñanza bajo la utilización de las recetas que son sin duda transversales.

Dicho esto, si nos enfocamos en el nivel secundario, lo primero a lo que podemos hacer referencia es que las recetas pueden trabajarse en línea con los Núcleos Interdisciplinarios de Contenidos (NIC) que el Ministerio de Educación de la Provincia de Santa Fe implementó en 2016. Precisamente, uno de los NIC<sup>4</sup> propuestos es “La Alimentación”, entendida como una actividad que atraviesa a todas las sociedades humanas y que puede ser abordada desde múltiples perspectivas.

Acorde con este documento, podemos pensar las recetas desde una perspectiva geopolítica, económica y social, atendiendo a cómo se conforman los circuitos de producción y comercialización de alimentos, y a cómo estos procesos toman formas específicas en las diferentes regiones. Desde la ciencia política, adquiere relevancia comprender la alimentación como un derecho de todas las personas. La perspectiva psicológica y cultural nos permite pensar sobre la relación que sostenemos con la alimentación y más ampliamente con el consumo, y también con nuestra propia corporalidad y los estereotipos y mensajes sobre los cuerpos que circulan en los diferentes medios de comunicación. Por último, la química nos habilita a indagar sobre la composición de los alimentos, y la biología sobre cómo los procesamos y muchas veces también cómo enfermamos por determinadas conductas alimentarias. A continuación, compartimos los links a la propuesta y a los recursos sugeridos para trabajar la alimentación.

La propuesta de los NIC es, justamente, trabajar con contenidos transversales como el caso de la alimentación. Es por ello que las recetas pueden ser insumos relevantes en la elaboración de proyectos inter y transdisciplinares, gestados dentro de una única institución o en vínculo con varias de ellas. No obstante, en el caso que el objetivo de trabajo sea disciplinar también pueden ser útiles, por lo que aportamos aquí algunas sugerencias de trabajo por asignatura:

- Historia

Para trabajar en Historia, podemos rastrear dentro de las recetas las huellas de diferentes procesos temporales, por ejemplo: hay recetas que ilustran las pautas alimentarias de los pueblos originarios (Harina Moloc, Mbaipy, Polenta de choclo), otras dan cuenta de la cocina criolla gestada al calor de la conquista europea y el posterior proceso de conformación de los Estados nacionales (Locro argentino, locro 3, Alfajores santafesinos, Pastelitos criollos de la abuela,

---

<sup>4</sup> Disponible en: [https://plataformaeducativa.santafe.edu.ar/moodle/pluginfile.php/327633/mod\\_resource/content/1/NIC%201.pdf](https://plataformaeducativa.santafe.edu.ar/moodle/pluginfile.php/327633/mod_resource/content/1/NIC%201.pdf)

Torta Frita). También aparecen indicios de la cocina afro (Puchero de pata, cola y quijada, Buseca). Asimismo, un gran número de preparaciones son producto de las primeras oleadas migratorias provenientes de Europa y de Asia (Bagna cauda piemontesa, Bagna cauda un rito, Bricelet, Caponata de la abuela María Angélica, Chucrut, Chucrut repollo ácido, Fricassé de pollo, Gulash, Fatay, Keppe, Knodel, Pierogi, Soparnik, Spatzle, Varenike). Un último grupo de recetas, son ejemplos de nuevas oleadas migratorias donde los tránsitos se dan principalmente entre países limítrofes (Ají de achacana, Bori, Sopa de maní, Sopa frita, Sopa Paraguaya). Así, las y los docentes pueden encontrar cantidades de ejemplos del proceso de localización y relocalización de las culturas a lo largo del tiempo, para responder quiénes eran los inmigrantes en el siglo XIX pero también quiénes son ahora y por qué llegan, entre otras preguntas.

- **Geografía**

Cada preparación culinaria, y también incluso sus variantes a través del tiempo, ilustran cómo las personas se relacionan con el ambiente y nos hablan de la relación estrecha de la cocina con los recursos naturales disponibles. Determinadas recetas debieron transformarse para adaptarse en el paso de un espacio geográfico a otro, según las disponibilidades de cada lugar (Helado de mora, Fritos de Pascua, Bagna cauda) u otras quedaron simplemente en la construcción identitaria (Ají de achacana).

Las pautas alimentarias también muestran las tensiones en la apropiación del territorio y la valorización diferencial de los espacios. Dan cuenta, a su vez, de los procesos de urbanización y ruralización (Arroz con leche 3, La fiesta, Torta alemana).

Por último, y de forma muy clara, las preparaciones problematizan y complejizan los conceptos de región, límite y frontera. La región, entendida como un todo homogéneo, estalla para dar paso a un espacio de tensiones, préstamos y tránsitos de personas, de prácticas, de tradiciones. Las migraciones internas son un ejemplo claro de ello (Anchi, Chipa, Chorizo casero, Empanadas dulces entrerrianas, Huevos quimbo, Empanadas salteñas, Mbaipú, Mbaipú blanco).

- **Seminario de Ciencias Sociales**

El Seminario de Ciencias Sociales, con su metodología de trabajo en torno a problemáticas que puedan ser abordadas desde una mirada interdisciplinaria, también es un espacio propicio para utilizar las recetas como disparadores o como recursos didácticos. En su fundamentación, este espacio curricular propone trabajar tópicos tales como: la inmigración desde países limítrofes y las migraciones en la región, la integración y la interculturalidad en la problemática regional. Estas problemáticas están presentes vívidamente en las preparaciones, en los ingredientes utilizados, en las formas de preparación, en las prácticas en torno a la cocina y el acto de comer. Otra serie de temáticas posibles de tratar son las vinculadas al trabajo; concretamente el desempleo y las formas de precarización laboral. Allí nuevamente las recetas nos cuentan las estrategias que pusieron en juego distintas generaciones para hacer frente a períodos de crisis: cambian los ingredientes, se utilizan preparaciones menos costosas, se apela a la producción propia, se cocina en conjunto con otros/as, se intercambian elementos, se vende aquello que se cocina para vivir. Los relatos muestran los condicionamientos del desempleo y las limitaciones en las formas de alimentarse, pero también nos hablan de cooperación e invención, donde las familias esgrimen estrategias de subsistencia frente al contexto (Bizcochos de banana, Bollitos de puré con comida reciclada, Canelones de carne y verdura, Empanadas rejunte, Frittata de acelga tallo rojo y hojas de repollo con hierbas, Ñoquis del 29 de fin de mes, Pan con po, Pechugas de pollo con salsa de limón con papas).

- **Formación Ética y Ciudadana/ Ciudadanía e Identidad**

Ambos espacios curriculares tienen el concepto de identidad como eje de las propuestas educativas. La relación de la comida con la identidad es estrecha; podemos diferenciar grupos étnicos (por ejemplo, en el caso de la cocina judía: Knishes, Leikaj), nacionalidades (Torta alemana, Ñoquis checoslovacos, Empanada castellana) e incluso generaciones a partir de una preparación (las recetas light, vegetarianas o veganas, sin TACC, identifican en la mayoría de los casos a rangos etarios más jóvenes que aquellas que aportan preparaciones con más contenido calórico o ingredientes de origen animal como grasa, manteca, etc. En el primer caso

“Entre la experiencia y la transmisión: propuestas pedagógicas para trabajar la ...”

encontramos Budín de banana, avena y nuez, Budín pa' tupper, Hamburguesas, Jugo Detox, Milanesas de Zapallitos, Mayonesa de calabaza, Budín para celíacos, Budín de zanahorias; en el segundo Cerdo con salsa, Pastelitos-Chalitas, Nuditos fritos, Torta frita, Tortas fritas de mamá). Reconocer a través de la cocina, la comida y la alimentación la multiplicidad de identidades y sus propios procesos de construcción y transformación, nos permite ser conscientes de la diversidad y fomentar su respeto, entendido en términos de derechos de las personas.

- Educación Sexual Integral

Desde la Educación Sexual Integral, las recetas y los relatos sobre su transmisión (presentes en muchas de ellas) nos permiten analizar cómo los estereotipos de género se encuentran presentes en los actos de cocinar y comer: cocinar aparece ligado a las actividades domésticas, como una actividad propia de las mujeres, que no es entendida en términos de trabajo (Guiso carrero, Pastelitos de lluvia, Torta de Algarroba). Los nombres específicos de las preparaciones aluden frecuentemente a madres y abuelas (Buñuelos de la Abuela Olga, Antipasto de la Nonina, Buñuelos de la abuela, Buñuelos de la nona Juana, Torta de mamá, Torta fritas de mamá, Pascualina de mamá, Tallarines de pimiento de mama). En otras ocasiones (numerosas) las mencionan en la narración. Además, las relaciones familiares son retratadas en los relatos culinarios y dan cuenta de las diferencias de género que otorgan un lugar predominante al varón (Torta oro y plata).

Las mujeres aparecen como las reinas del hogar, las únicas que pueden lograr las preparaciones y sabores perfectos. No obstante, algunas recetas traspasan ciertos lugares comunes y dejan traslucir la dificultad de cumplir con el mandato doméstico cuando existen otras actividades, consideradas efectivamente como trabajo (Arroz con leche y canela, Cebollas blancas rellenas, Bastoncitos de pollo con papas noisette, Torta invertida de manzana).

Las mismas visiones estereotipadas que consideran la cocina como el lugar de las mujeres, también circunscriben las prácticas y las limitan por lo que, dentro de las múltiples posibilidades culinarias, en las recetas a veces ubicamos expresiones que determinan la elección de ciertas preparaciones (la pastelería). Para los varones el estereotipo marca que ellos no se dedican cotidianamente a la cocina, sólo lo hacen en momentos específicos vinculados a ciertos ritos y cuando cocinan deben dedicarse a actividades como asar, cocinar carnes, pescados, embutidos. El disfrute en otro tipo de preparaciones culinarias parece estar permitido al “profesionalizarse” la actividad (Torta húngara 80 golpes).

Si queremos ver la fuerza con que estos estereotipos de género actúan, podemos poner las recetas en números: de 522 preparaciones, sólo 55 fueron escritas por varones, es decir sólo el 10,5%. La sobre-representación de ellas se vincula sin dudas a la visión que asocia cocina con domesticidad y con mujeres. También podemos observar que hay categorías consideradas femeninas y otras masculinas. Por ejemplo, de 109 preparaciones dentro de la categoría Pastelería sólo 5 de ellas fueron de autores varones, esto es menos del 5%, sin embargo, en la categoría Pescados y mariscos los varones representan el 60% de los autores.

A pesar de que las recetas muestran en muchos casos cómo efectivamente estos estereotipos operaron sobre la relación de las mujeres y los varones con la cocina y la comida, también permiten superar estas visiones estereotipadas, simplistas y que refuerzan las desigualdades de género. Encontramos recetas que nos hablan de nuevos vínculos, donde mujeres y varones cocinan juntos (Canelones de carne y verdura), y donde nos muestran que la cocina entendida como trabajo remunerado (Alfajorcitos de maicena, Alfajores de algarroba, Canelones, Frittata de acelga tallo rojo y hojas de repollo con hierbas, Tortilla asada), pero también como disfrute y como forma de relacionarse con otros/as, no es privativa ni responsabilidad exclusiva de un género.

### ***Reflexiones finales***

Por mucho tiempo, las formas de comer y cocinar fueron relegadas del foco de las ciencias y el conocimiento científico; parecían terreno de saberes populares y tradición, o simplemente parte de las “cosas de mujeres”. Pero precisamente ello, por pertenecer al patrimonio de los pueblos, signar la vida cotidiana y relacionarse con la división social del género, permite pensar que



desde hace algunas décadas las ciencias volcaron su atención a la comida y la cocina como objetos de estudio, y repararon en la enorme importancia cultural, histórica, social y económica del acto de alimentarse.

En línea con este interés, el proyecto “*Transmitir la cocina desde la región...*” y el recetario escrito y online “*De la A a la Z de la cocina santafesina*” buscaron revalorizar los conocimientos culinarios de los y las habitantes de la provincia de Santa Fe, a partir de una dinámica de investigación-acción.

En el presente, buscamos ir más allá y realizar una serie de propuestas didácticas para que los y las docentes con sus estudiantes puedan utilizar las recetas reunidas como materiales didácticos en sus clases, porque estamos convencidas del aporte que significa trabajar la cocina en el aula.

### ***Bibliografía consultada***

Caldo, P. (2009). *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina. Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Rosario: Prohistoria.

Caldo, P. (dir.) (2020). *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias*. Rosario: Del Castillo.

Espeitx, E. y Gracia, M. (2012). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, (19), pp. 137-152.

Giard, L. (1999). Segunda parte. Hacer de comer. En M. de Certeau, L. Giard y P. Mayol (eds.), *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.

Messer H. (1995). Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En J. Contreras (comp.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 27-84). Barcelona: Universitat de Barcelona.

### ***Página web De la A a la Z de la cocina santafesina:***

<https://recetariosantafesino.com.ar/>

Recibido: 21/09/2020  
Evaluado: 31/10/2020  
Versión Final: 23/11/2020