



escuela especial

Belén Eusebio

Docente del Taller de Economía Doméstica

Reseña histórica de la Gastronomía y su relación con la Tecnología

La Escuela Especial cuenta con un Taller de Economía Doméstica en el que trabajamos con nuestros alumnos jóvenes de entre 14 y 18 años, que por la mañana cursan el área pedagógica llamada Ciclo de Formación Integral (CFI). La duración aproximada del taller durante toda la Escuela Especial es de 3 o 4 años, debiendo recorrer 3 módulos y aprobarlos para poder completarlo.

En el taller trabajamos con mucho énfasis la independencia en el manejo de la cocina como así también en los demás espacios de la

escuela, como por ejemplo, cuando los alumnos salen a vender los alimentos que producen. También destacamos el importante tratamiento de la higiene tanto personal como la de la cocina. Algunas de estas pautas importantes son: reconocer los utensilios y maquinarias, el uso correcto del delantal, gorra y barbijo y el orden y limpieza del depósito y la cocina, como así también los electrodomésticos. Contamos con un salón con una mesada de acero inoxidable, heladeras, freezer, hornos (gas y eléctrico), anafe, microondas, batidora, balanza digital, etc.





Existe una fuerte vinculación entre tecnología y gastronomía, por eso, a partir de la propuesta del eje pedagógico institucional anual, decidimos estudiar con nuestros alumnos cómo ha ido evolucionando esta relación a lo largo de la historia.

La gastronomía ha incursionado en nuevas técnicas culinarias que han sido posibles gracias a la tecnología, mediante un conjunto de técnicas, saberes, procesos y aplicaciones con conocimiento científico y experiencial en el área, desde el conocimiento del uso del fuego hasta los más innovadores electrodomésticos.

Es importante destacar que no hay innovación sin tradición, y esto se trata de las ideas, usos y costumbres que se transmiten de generación en generación.

La tecnología facilita las tareas cotidianas del ser humano, como así también brinda herramientas para el control del buen estado de los alimentos que consumimos.

Durante el trabajo cuatrimestral que realizamos, buscamos información y conversamos acerca de cómo la tecnología influyó en

la gastronomía a lo largo del tiempo, desde los utensilios y maquinarias hasta la forma de sentarnos a la mesa a comer. Destacamos, por ejemplo la evolución de la cocción desde los hornos de barro y leña, a los sofisticados hornos convectores.

Realizamos una recopilación de información trabajada en láminas con líneas de tiempo y con imágenes, que luego expusimos en la Expoward. El trabajo se realizó durante un trimestre, investigamos en Internet, consultamos textos y videos. También, cada alumno compartió relatos alusivos de sus familias. Esta tarea tuvo como finalidad que los alumnos trabajen en familia, compartan y analicen la búsqueda de fotos, información, dibujos, etc. Se trabajó desde el campo de la Historia, Antropología y Sociología con el libro “La comida en la historia argentina”¹ de Daniel Balmececa.

Gracias a esta publicación conocimos datos interesantes:

. San Martín tomaba helado, Rosas era un fantástico asador, Sarmiento era muy goloso y tenía predilección por la crema de vainilla y que el postre referido de Borges era el queso y dulce



. El dulce de leche se comía en China antes de que Colón naciera
 . La dieta en la Revolución de Mayo
 . El durazno fue el gran postre en el 1800
 . Los conventillos fueron generadores de la “cocina fusión”, ya que allí se juntaba una cocinera italiana, con una rusa, con una francesa y surgieron platos parecidos a los de todo el mundo pero típicamente nuestros
 . En 1800 San Martín, afincado en Mendoza,

promovió el vino; y Sarmiento trajo la semilla del Malbec desde Chile

Este proyecto fue de gran valor para la comunidad escolar porque incluyó a los alumnos, sus familias y docentes, y eso nos enriquece y enorgullece. 🐦

¹Balmececa, D. (2016). La cocina en la historia argentina. Buenos Aires: Sudamericana.