

Enseñanza de la cocina

Cuando para dignificar la actividad de las antiguas sirvientas del área doméstica se les otorgó el pomposo título de asesoras del hogar, se cometió un grave error semántico. Porque estas noveles asesoras carecen en su gran mayoría de las aptitudes, que como su denominación lo dice, de asesorar a las dueñas de casa en todas las funciones que requieren el normal servicio de un hogar, porque entre ellas sólo una ínfima minoría sabe más o menos cocinar. De manera que con sólo haberlas llamado "camareras" habría sido suficiente.

Esta falta de conocimiento de la cocina proviene de muy bajos estratos de la población y curiosamente se nota con mayor frecuencia entre las jóvenes campesinas. Este problema no parecería tener mucha importancia considerando sólo el aspecto ético, porque en ningún caso limita hoy día el trabajo de las asesoras del hogar, que las defiende de esta omisión en sus prestaciones de servicio, la escasez de "camareras" que hay permanentemente en plaza. Sin embargo,



Escribe
**HERNÁN
EYZAGUIRRE**

incide poderosamente en el aspecto socio-económico de la sociedad sobre todo en aquellos hogares de menores recursos, porque cuando quien maneja el presupuesto y no sabe aprovechar debidamente los alimentos que cocina lo hace más escuálido porque lo encarece indebidamente.

Este comportamiento de las dueñas de casa tiene mucha importancia en la vida moderna de la comunidad y requiere una enseñanza que las oriente. Hasta ahora la enseñanza de la cocina estaba totalmente excluida de

las escuelas. Nunca antes se había pensado en educar a quienes por las circunstancias lógicas de la vida habrán de enfrentarse tarde o temprano, les guste o no, al secreto de las ollas, porque tan importante como cuidar la higiene personal o saber de labores de costura es saber cocinar.

Por eso es muy laudable que el Departamento de Educación Extraescolar del Ministerio de Educación, con la colaboración del Centro Nestlé de Informaciones al Consumidor CENIC que dirige la profesora de alimentación y educación para el hogar Lucy Uteau hayan publicado un libro para hacerlo circular en las escuelas, titulado "Cocinar: una experiencia práctica y recreativa", que, tal como lo dice en su presentación la jefa del departamento escolar correspondiente, María Inés Arellano, "con esta nueva iniciativa se da un paso importante en el esfuerzo que significa promover las diversas actividades que incorporan la familia, escuela y comunidad, estimulando en forma efectiva a los niños y jóvenes que participan en el

aprendizaje de nociones básicas de alimentación, higiene, cocina chilena, producción y consumo de alimentos".

Este manual didáctico orienta a los alumnos a identificar los alimentos que les ofrece el ambiente nacional y local y reconocer las variadas formas de consumirlos y cocinarlos en preparaciones diversas, dulces y saladas, sólidas y líquidas, para las distintas horas de comida.

El texto está ilustrado por una serie de dibujos que, en forma sencilla y objetiva, enseña diversas técnicas para cocinar e incluye un recetario de guisos fáciles de hacer, sabrosos y adecuados para una cocina hogareña.

Una vez más el CENIC, que a nivel mundial ha dado prueba de su preocupación por la sana y buena alimentación de la comunidad con esta feliz iniciativa, hace un inmenso favor a nuestra población, al propiciar un método correcto de aprendizaje de la cocina en las aulas escolares chilenas, que habrá de repercutir positivamente en este rubro prioritario en el bienestar común.

Enseñanza de la cocina [artículo] Hernán Eyzaguirre.

Libros y documentos

AUTORÍA

Eyzaguirre, Hernán

FECHA DE PUBLICACIÓN

1985

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Enseñanza de la cocina [artículo] Hernán Eyzaguirre. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile

Mapa