

Entre la nutrición y el gusto. Prescripciones alimentarias en la escuela primaria argentina

Ángela Aisenstein¹

Universidad de San Andrés
Universidad Nacional de Luján
aaisenstein@gmail.com

Resumen

La historia de la educación alimentaria escolar, entendida como institucionalización y difusión de conocimientos y preceptos sobre producción, elaboración e ingesta de alimentos, da cuenta de la confluencia de concepciones e indicaciones pedagógicas de distinto orden, origen y localización.

En Argentina, a través de definiciones científicas, recomendaciones sanitarias y morales y distribuciones de roles en clave de género parte del discurso pedagógico se orientó a enseñar a los niños y las niñas que asistían a la escuela primaria qué, cuánto y cómo comer.

De este modo, desde las últimas décadas del siglo XIX y primeras del XX, una actividad del orden de lo primario y básico para la supervivencia individual y el mantenimiento del orden interno de los grupos (Douglas, 1973) pasaría a formar parte de los modos de educación escolar del cuerpo y la sensibilidad de la mano de las asignaturas escolares, las disposiciones espaciales y la organización del horario y el calendario escolar.

Este trabajo es un avance de un estudio que se propone indagar las concepciones y prácticas sobre el tema que se articularon en el discurso pedagógico estatal y las acciones a través de las cuales se difundieron algunos juicios de producción y consumo alimentarios. Para ello se tomó como fuente *El Monitor de la Educación Común*.ⁱ

Palabras clave

Alimentación, escuela, salud, moral, cuerpo.

Abstract

¹ Doctora en Educación por la Universidad de San Andrés (Argentina); Máster en Ciencias Sociales con mención en Educación. FLACSO (Argentina). Licenciada en Ciencias de la Educación por la FFyL/UBA. Profesora de Educación Física, INEF, Buenos Aires. Se desempeña como Coordinadora Académica en la Especialización y Maestría en Educación de la Universidad de San Andrés y como docente e investigadora en dicha Universidad y en la Universidad Nacional de Luján, en temas de historia de la educación y de sociología de la educación corporal.

The history of alimentary education in schools, understood as the institutionalization and dissemination of knowledge and precepts about food production, elaboration and selection, shows the confluence of concepts and guidelines of different orders, origins, and locations.

In Argentina, through scientific definitions, moral and health recommendations, and the assignment of key gender-based roles, part of the pedagogical discourse became oriented towards teaching children in primary schools what, how, and how much to eat.

Thus, since the last decades of the XIX century and the first of the XX, an activity that was primary and basic for individual and social survival (Douglas, 1973) would become part of the way schools educated the body and sensitivity, alongside school subjects, spacial arrangements, and the organization of school time tables and calendars.

This work is a progress report of a study which seeks to investigate the conceptual frameworks and practices of alimentary policies as articulated in the state's pedagogical discourse, the actions through which some perspectives about food production and consumption were disseminated, between the years 1880 and 1910 through one of the voices of the state's pedagogical discourse: *El Monitor de la Educación Común*.ⁱⁱ

Key words

Alimentation, school, health, moral, body.

Introducción

La historia de la educación alimentaria, es decir de la institucionalización y difusión de preceptos y recomendaciones sobre la producción, elaboración e ingesta de alimentos, del siglo XIX en adelante, puede ser analizada desde distintas perspectivas. El avance del proceso civilizatorio sobre el apetito (Elias, 1993; Mennell, 2001), la estandarización y difusión de preceptos de higiene y salud públicas (Ferrière, 2002; Vigarello, 2006; Armus, 2007) y el proceso de difusión de determinados cánones del gusto (Bourdieu, 1988; De Certau y cols, 2000; Gleyse, 2010) son abordajes posibles desde los cuales indagar los discursos y las prácticas pedagógicas centrados en la alimentación. Estos han hecho foco en aspectos particulares de la cuestión, como la cantidad (promoviendo moderación en el consumo), la calidad (destacando la selección, la pureza y el valor energético de la comida) y la sensibilidad (interviniendo en la definición y elaboración de juicios sobre el gustoⁱⁱⁱ) en relación a aquello que se come, pero todos se han orientado a intervenir en la dieta de la población elaborando un cierto régimen de ingesta^{iv}.

Considerando el desafío que suponía la conformación de una sociedad nacional civilizada, sana y soberana para el afianzamiento de un gobierno republicano y el significado

casi mesiánico con que se invistió a la educación y a la escuela dentro de políticas orientadas a su constitución (Caruso, 2010, p. 412) este trabajo indaga los diversos registros sobre el tema que se combinan en una de las voces del discurso pedagógico estatal: *El Monitor de la Educación Común*^v.

Desarrollo

En términos generales, a través de diversos tipos de artículos (de Redacción, sobre Conferencias Pedagógicas, Informes sobre la Educación en el Extranjero), entre los años 1884 y 1910^{vi} *El Monitor de la Educación Común* parece dar cuenta de las preocupaciones y acciones de las autoridades educativas en relación, entre muchas otras, a dos cuestiones: 1. la organización de la educación obligatoria y las escuelas mismas; 2. los contenidos a transmitir a través de los programas de enseñanza. La envergadura de ambas cuestiones pueden ser fácilmente comprendidas si se toma en consideración la contemporaneidad de la sanción de las leyes N° 1420/84^{vii} de Educación Común y Lainez en 1905^{viii} y la responsabilidad que la aplicación de lo prescripto en esas normas colocaba sobre el Estado nacional, sus actores e instituciones.

En lo que refiere al tema del presente trabajo resulta interesante constatar, a lo largo de la lectura de los tomos de *El Monitor*, que ambas cuestiones se vinculan con la educación corporal y dentro de ella con la alimentación. A modo de síntesis puede decirse que las problemáticas que concentran cuestiones afines a este tema son: a. La salud de los escolares y b. La educación de los niños y las niñas. En el desarrollo de ambos se hacen también explícitas las definiciones y clasificaciones de partida que el Consejo Nacional de Educación^{ix} construye sobre los destinatarios, así como el tipo de individuo y sociedad civilizada que, como agente del Estado, intenta proyectar en el horizonte de la nación.

Antes de avanzar sobre el desarrollo de estos aspectos resulta interesante señalar algunas cuestiones particulares respecto de la construcción de los discursos y las prácticas pedagógicas desde el Estado que se hicieron evidentes durante la lectura de la fuente. Siempre en la tarea de indagar por la educación alimentaria en la escuela a lo largo del análisis de *El Monitor* dos cuestiones resultaron significativas. La primera se refiere a los actores que intervenían, los modos en que ponían en juego sus ideas y proyectos y las actividades que realizaban desde el CNE en el proceso de diseñar, organizar y difundir las políticas estatales en educación al interior del sistema educativo.

En relación a este primer punto, los artículos, notas y noticias aparecidos en *El Monitor* asumen distinto formato, pero en todos los casos se evidencia la tarea de quienes dirigían el la publicación de promover un movimiento de opinión entre el magisterio en relación a algunas cuestiones más o menos consensuadas (o aún en discusión) por las autoridades educativas. Es más, en algunos casos se observa una complementariedad

entre cada tipo de artículo orientada a reforzar lo que puede hipotetizarse era la posición predominante (pero no única) al interior del Consejo y sobre la cual quería construirse consenso entre los maestros^x.

La segunda se refiere a la multiplicidad de los conocimientos, valores y registros discursivos que se ponían en juego simultáneamente en torno a un tema, por ejemplo lo que debía ser enseñado a los niños y/o las niñas o la duración y organización del día escolar.

La salud de los escolares

Tal como fue señalado arriba, la salud es aludida centralmente en aquellos artículos, conferencias y proyectos en los cuales se hace referencia a los tiempos y espacios escolares^{xi}. Postulada por los pedagogos y sostenida por el discurso médico, en todo el periodo estudiado existe la preocupación por la organización de la jornada escolar y la cantidad y distribución del trabajo que cada tramo del programa propone en aras “de conservar la integridad de la vida de las nuevas generaciones”. Lograr un equilibrio en la energía que demanda el trabajo escolar en la escuela obligatoria, para que “no haga más mal que bien”, es un asunto tratado en varias Conferencias que tienen como tema central la higiene escolar; concepto que a fines del siglo XIX abarca un amplio abanico de aspectos, “la influencia de los agentes naturales en la conservación de la salud: el aire, la luz, el calórico, sonido, necesidad de aseo personal, baños, estragos que hace el uso de ciertos cosméticos, alimentos, bebidas; ropa, descanso, sueño, paseos...”(El Monitor, 1888, p.194). Y cuya atención desencadenará una amplia gama de acciones sobre diferentes aspectos de la escuela, desde la ubicación, el diseño y construcción de los edificios, mobiliario, utensilios, hasta la selección y secuencia de los ramos escolares; así como la creación del cuerpo médico escolar para lo cual “el presupuesto costea dos médicos encargados de inspeccionar la higiene de las escuelas de esta capital y velar por la salud de los ejércitos infantiles que pululan en ellas” (*El Monitor*, 1888, p.197) tal como lo hacen las naciones cultas y progresistas.

A este último aspecto y a la definición del destinatario privilegiado de la suprema tutela que le compete al Estado hace referencia una nota que *El Monitor* presenta sobre Colonias de Vacaciones en el Congreso de Zurich

“(…) hubo hace algunos años en Europa quien inició un problema interesante, relacionado con la educación física del mayor número de los niños que asisten a la escuelas, como es la importancia de obtener y conservar el vigor corporal y la salud de los alumnos que pertenecen a familias de posición humilde, que habitan viviendas faltas de condiciones higiénicas, que carecen de elementos de nutrición suficiente, suministrados por una alimentación abundante y sana, y que por virtud de tales concausas se crían endebles y anémicos. Estas consideraciones fueron las que dieron nacimiento a las primeras colonias escolares de vacaciones.”(El Monitor, tomo IX, 1889/90, p. 385-86)

Respecto del cuidado de la infancia, en un artículo de Redacción *El Monitor* reconoce que la educación común no es preocupación exclusiva del Estado cuando, en el año 1892, informa sobre la creación de

“una institución con el título de ‘Patronato de la Infancia’ cuyos fines principales son: tomar a su cargo el cuidado de los niños pobres, enfermos, defectuosos, maltratados, moralmente abandonados, destituidos de los medios de alimentación, vestido y recursos necesarios para recibir la educación” (El Monitor, tomo XI, 1892, p. 552).

Huelga señalar que estos párrafos condensan las concepciones eugenésicas, las proyecciones ilustradas y positivistas del orden social y los anhelos de progreso nacional y la inserción de Argentina en el concierto de los países avanzados. Todas estas cuestiones pueden reconocerse en los conceptos, valores y hábitos que *El Monitor* se propone transmitir respecto de la alimentación y que puede sintetizarse en la premisa del cuidado y conservación de la salud y la prevención de las calamidades degenerativas y morales a través de la vigilancia de aquello que se come (Vigarello, 2006).

La atención sobre la alimentación como modo de evitar la degeneración individual y social

El temor a las intoxicaciones por la ingesta de carne en mal estado, el reconocimiento de enfermedades de los animales que pueden arruinar su carne o su leche y enfermar a quien la ingiere, el riesgo de descomposición de los alimentos que se producen lejos de las ciudades donde se consumen, la degradación del aire por las emanaciones peligrosas de los mataderos y el miasma de la materia orgánica que se descompone en las ciudades son cuestiones posibles de reconocer entre las preocupaciones de los reyes y sus médicos desde el siglo XIII europeo en adelante (Turner 1982, Ferrières, 2002). Lo que resulta interesante es el estatuto de cuestión política que asumen desde el siglo XVIII y que deriva en reglamentaciones y pautas pedagógicas a observar por productores y consumidores bajo control público (estatal, provincial o municipal), así como experiencias y estudios de distinta índole.

En este sentido, las colonias escolares mencionadas más arriba no sólo tenían como finalidad “que no quedase un solo niño anémico que no saliese durante la vacaciones a restaurar su salud a la orilla del mar o de la montaña” sino que constituía una suerte de ensayo pedagógico del cual extraer conclusiones. En lo que refiere a los destinatarios los pedagogos discutían “sobre la inclusión o exclusión de los niños de familias acomodadas” como un modo de reducir gastos o “el modo de averiguar el estado de las familias de los niños enfermizos”. En lo que refiere a la alimentación dichos resultados señalaban que

“en la sangre de los niños sujetos al régimen de la colonia se ha encontrado un aumento de glóbulos rojos de 26 por 100. Se ha comprobado que la leche cruda produce enfermedades y que no conviene por lo tanto dar a los niños este alimento más que cocido.” (El Monitor, tomo IX, 1889/90, p. 386/87).

Como puede notarse este avance de los cuidados y controles de la esfera individual a la social, y de lo privado a lo público, es contemporáneo al descubrimiento de las causas ambientales (y no divinas o sólo hereditarias) de algunos males y de las vías del contagio. Las teorías *aeristas* centraban en el mantenimiento de la pureza del aire el foco de la acción preventiva. De allí que el tratamiento de los desperdicios urbanos, el emplazamiento de los mataderos y las carnicerías y la ventilación de los ambientes en general, pero también el hábito de la limpieza corporal y de los utensilios de uso doméstico eran parte de lo que se intentaba regular a nivel de la vida social y se entendía debía transmitirse por distintas vías a toda la población, dado que

“las prácticas de la higiene corporal derivan universalmente de la vigilancia privada y de los ciudadanos domésticos, debiendo también agregar que muchas legislaciones administrativas y religiosas de diversos pueblos han reforzado con su sanción respetable la fuerza de las costumbres en este sentido” (El Monitor, tomo XIII, 1894, p 1028).

La Conferencia “Sobre la higiene corporal del escolar” del Dr. López Cabanillas, miembro del Cuerpo Médico escolar, es por demás elocuente de los múltiples significados que se condensan en la prédica higiénica en relación a aquello que se lleva a la boca, movida por el interés de hacer descender a la higiene pedagógica “en la intimidad de todas las cuestiones y que nada es pequeño y superfluo de cuanto puede contribuir á la conservación y la prosperidad del niño” siendo

“principalmente durante los años que discurren en la vida disciplinada y ejemplar de la escuela cuando conviene inspirarles hábitos de limpieza y de decencia, desarrollar y formar en ellos el culto de las sanas prácticas de la higiene corporal, cuya acción benéfica individualmente aprovechada puede hacerse extensiva por su medio al hogar y la familia” (El Monitor, tomo XIII, 1894, p 1029).

La adopción, por parte del Reglamento del Consejo, de la Ordenanza Municipal por la cual se hace obligatoria la presencia y el uso del “jarrito para beber agua” es un ejemplo de esta prédica; es más, como resultado de la práctica de la revista diaria de limpieza López Cabanillas advierte haber hallado una pequeña epidemia, designada en los libros de patología con el nombre francés de *perleche* o vulgarmente boqueras.

“Efectivamente, en estas escuela que he discretamente citado y en otras, 30, 40 y más niños presentaban en ambas comisuras labiales placas de un blanco opalino, de superficie plegada y engrosada de la piel y de la mucosa que desfiguraba los ángulos de la boca, dándoles un aspecto de los más desagradables.

La enfermedad es reconocidamente parasitaria y contagiosa, como lo prueban los estudios del Dr. Lemaistre, quien ha podido aislar y cultivar un microbio patógeno, agente averiguado del mal, no sólo sobre las lesiones de la boca, sino también sobre los recipientes y depósitos sospechosos donde se guarda el agua y en los robinetes ó canillas á que se aplican directamente la boca para beber los niños, como es uso frecuente en muchas escuelas.” (El Monitor, tomo XIII, 1894, p 1033)

La educación alimentaria como modo de cuidar la máquina corporal

Los conceptos que orientan las reglas sobre el cuidado de la salud se modifican a medida que se multiplican y ponen en relación teorías que explican el funcionamiento del cuerpo y que permiten aislar los factores que condicionan la conservación de la vida humana. Desde mediados del XIX las políticas de salud reconocen que las enfermedades pueden ser de origen biológico o hereditario (y en este punto atribuibles al individuo) o de origen ambiental (entendiendo por tal el medio natural y social).

En lo que respecta a la alimentación parecen confluir dos cuerpos de conocimientos científicos. La concepción del cuerpo humano como una máquina animal que responde a distintos principios y la ciencia de la nutrición, fundada y propagada por médicos, fisiólogos, químicos e higienistas (Gleyse y cols., 2002; Ferrières, 2002).

Las metáforas maquínicas como explicación del funcionamiento del cuerpo encuentran eco en las premisas sobre la alimentación. La digestión es una cuestión delicada si se concibe al cuerpo como un sistema de bombas, cañerías y tubos por la cual circulan la comida y los deshechos (además del aire y la sangre) y cuyo recorrido debe ser mantenido sin obstrucciones. Para su cuidado se aconsejan algunos alimentos y otras prácticas “sumamente ventajosa para la salud (como) la gimnástica - debidamente sistematizada”. Con su práctica “facilitase inmensamente la digestión; y por último (...) influye favorablemente sobre la conturbada circulación de la sangre, y sobre el cambio de materia de nuestro cuerpo” (El Monitor, tomo IV, 1884/85, p. 593).

Pero la ciencia de la nutrición encuentra afinidad con la metáfora de la máquina de vapor, que consume un tipo de energía y produce otro.

“Es más todavía lo que se debe a los alimentos. Durante su transformación en sangre y sucesivamente en carne y huesos, se produce el calórico. Casi todo el calor de nuestro cuerpo dimana de los cambios que se verifican en lo que comemos. Cuando se tiene hambre, se siente frío y más cada vez hasta que, no siendo ya posible conservar ningún calor, sobreviene la muerte, más bien de frío que de hambre. Otro bien que de ellos nos resulta, es que nos dan fuerza. Toda la energía necesaria para caminar, estar parado, correr, jugar y estudiar, viene de los alimentos que consumimos. Esta fuerza se produce en nuestro cuerpo, algo así como el fuego determina el vapor de una caldera.” (El Monitor, tomo XVIII, 1902, p. 429/30)

La teoría energética aporta base científica a algunos valores y prácticas alimentarias conocidos; y orienta las comidas en función de otras razones además del gusto y de los consejos de la medicina preventiva empírica (anterior a la Física, la Química y la Bacteriología, a la Ciencia de la Anatomía, la Fisiología y la Patología), según la cual “los médicos profesionales debían atenerse casi completamente a sus solos sentidos corporales en sus observaciones y experimentos” (Hayward, 1956, p. 22).

La nutrición coloca el foco de los cuidados higiénicos en el valor calórico de los alimentos y en su pureza y da lugar a la identificación de niños y niñas con “enfermedades nutricionales” tales como raquitismo, las afecciones escrupulosas y la tisis^{xii}. El control de los

alimentos y la ingesta también se consideran parte de la medicina preventiva para el caso de la fiebre tifoidea y la difteria; en ambos casos se hace referencia a que la enfermedad se puede propagar por la contaminación de leche, agua, o mariscos (en la primera de ellas) u otros artículos comestibles o bebidas (Hayward, 1956).

En *El Monitor* se suceden diversos artículos, de corte informativo para los maestros y lecturas para poner a disposición de los escolares que presentan, de diferente modo, consejos sobre alimentación: “La lección sobre el pan” (El Monitor, tomo XIV, 1895, p. 670); “Suecia. Las cocinas escolares” (El Monitor, tomo XVI, 1899/1900, p. 1010); “El trigo constituye el alimento más perfecto; ¿Cuántas veces se debe comer por día? La obesidad se combate; Frutas nutritivas” (El Monitor, tomo XVI, 1899/1900, p.988); “Las tendencias ideales del vegetarianismo” (El Monitor, tomo XX, 1905, p. 1172/73).

La ciencia de la nutrición trae también una novedad; si la fisiología es la misma para todos los hombres, si todos los cuerpos son máquinas que funcionan igual todos tienen las mismas necesidades alimentarias. De este modo se estaría en camino de abandonar los principios de la idiosincrasia alimentaria que explicaban y sostenían las diferencias en la ingesta en función de las posiciones de clase, de particularismos culturales, de regiones o países de origen (De Certau y cols., 2000). Los nutricionistas del siglo XIX parecen proclamar la democracia alimentaria (Ferrières, 2002).

Sin embargo la ocupación y la prédica por la alimentación de la población en general exceden la tutela del discurso médico. Si bien el discurso religioso no tiene presencia explícita en *El Monitor*^{xiii} y el fundamento de los diagnósticos toma la palabra de la ciencia, el discurso moral (no estrictamente laico) se solapa con el anterior en el momento de la prescripción. Los artículos que se orientan a proponer hábitos y pautas alimentarias, comienzan en general construyendo el origen de los males a atender o prevenir en una combinación de conductas morales e higiénicas inadecuadas. Y las soluciones relacionan el discurso médico normativo con el del ascetismo religioso. A modo de ejemplo se transcribe una de las declaraciones adoptadas por el Segundo Congreso Pedagógico Nacional, al cabo de las quince sesiones celebradas en la Biblioteca de Maestros.

“El alcoholismo. Por el doctor Domingo Cabred.

Declaraciones aprobadas.- Considerando que la vulgarización de las ideas sobre alcoholismo es uno de los medios que deben emplearse para combatir ese flagelo, el congreso expresa el voto de que se dicten en las escuelas frecuentes conferencias sobre dicho tema y se funden sociedades infantiles de templanza.” (El Monitor, tomo XVII, 1900, p. 809)

Religión y medicina pueden ambas trabajar en la eliminación de las prácticas irracionales de consumo que resultan ineficientes y peligrosas; a la vez que la responsabilidad por la enfermedad puede ser colocada sobre las espaldas de los individuos incapaces de moderarse en las pasiones y los apetitos. (Turner, 2001). Es más, el terreno

en que ambos discursos mejor se complementan es en la selección de los ramos escolares y los contenidos que para cada uno de ellos se incluyen en los programas.

La educación de los niños y las niñas

De la mano de la proclama por la democracia alimentaria (que no equivale a la garantía en la provisión) deviene la prédica por la elección racional. Para lograr que los niños y niñas aprendan a elegir y sean cuando mayores consumidores moderados y madres cuidadosas de la salud familiar hay algunas cosas que la escuela obligatoria debe enseñarle a cada una/o y a todos.

Educar la elección o conformar el juicio del gusto requiere también civilizar el apetito, es decir enseñar a privilegiar lo sano sobre lo sabroso y la moderación sobre la gula o glotonería, teniendo en consideración que tal educación supone establecer un mecanismo de control de la ingesta que es a la vez fisiológico y psicológico (Cappon, citado por Mennell, 2001)^{xiv}.

Durante el periodo estudiado se van definiendo y precisando los planes y programas que harían efectivo el cumplimiento del *minimum* de instrucción obligatoria postulado en el artículo 6° de la Ley 1420. Son varios los proyectos que se ponen a discusión y a prueba. Los fundamentos que sostiene cada propuesta no sólo toman posición en relación a qué debe aprenderse sino también cómo.

El *cómo* remite a cuestiones didácticas y de método y pone en relación distintos tipos de argumentos. Uno de ellos sostiene “que es necesario que las enseñanzas se socorran en forma concéntrica, agrupada y simultánea, último término del sistema integral” (El Monitor, tomo XVII, 1901, p. 968); otros sostienen seguir los principios, leyes y descubrimientos de las ciencias por lo cual “el método en la enseñanza debe conformarse con la evolución histológica, disposición y función y repetir el proceso evolutivo de la humanidad” (El Monitor, tomo XVII. 1900, p. 814); otro más sugiere que la organización de la enseñanza responda a principios higiénicos en consonancia con los artículos de la Ley 1420^{xv}.

El *qué*, es decir los conocimientos y prácticas requeridos para seguir una conducta alimentaria saludable, “que prepara a la conservación directa del individuo; la que lo prepara á su conservación indirecta; la educación que enseña á educar a su familia” (Spencer citado en El Monitor, tomo XIV, 1895, p. 290), cubren un amplio espectro de saberes.

La lectura de *El Monitor* da una idea de la manera en que ciertos conocimientos y procedimientos médicos, científicos e higiénicos, que se vinculan con la alimentación, son incorporados al discurso curricular a fines del siglo XIX y primeras décadas del XX. Los modos de ordenar el conjunto de saberes de lo que conformaría la cultura alimentaria escolar guarda estrecha relación con el modo en que se escolariza la educación corporal en general. Los saberes se concentran en algunos ramos y se especializan por disciplinas; las

materias o asignaturas que componen los planes de estudio para la escuela primaria son el resultado de este proceso. En relación a la educación alimentaria es posible reconocer disciplinas curriculares específicas. Unas tienen énfasis teórico y se proponen informar - eventualmente reflexionar - sobre el tema; otras son predominantemente prescriptivas, enfatizando la transmisión de prácticas y procedimientos. En ambos casos contienen una importante carga valorativa. En síntesis, la alimentación parece tener desde el discurso pedagógico oficial tiempos, lugares, conocimientos y métodos específicos para su ordenamiento (Aisenstein y Gvirtz, 2002, p.196/197).

Para elegir la comida apropiada en calidad y organizar una ingesta adecuada en cantidad debe conocerse desde crianza de animales y valores nutritivos de las hortalizas hasta composición química de la digestión.

“Ciencias naturales.

Tercer Grado (...) Órganos y funciones del cuerpo humano.- Nociones elementales (...) Digestión, dientes, saliva, deglución, tubo digestivo, jugos gástricos (...)

Cuarto Grado (...) Nociones de agricultura (para los varones) – Tierra laborable, sus clases (...) Operaciones que requiere la tierra para el cultivo. Cultivo especial de las plantas cuyo consumo es más general. (...)

Quinto grado (...) Movimientos respiratorios (...)- Combustiones orgánicas- Oxígeno y ácido carbónico (...). Nociones de higiene- Influencia de los agentes naturales en la conservación de la salud- Ventilación (...) Condiciones higiénicas de habitaciones, alimentos, bebidas y vestidos”. (El Monitor, tomo VI, 1886/7, p. 398 y sigs.)

Y aunque puede pensarse en una moral laica, los valores y principios que se aconseja seguir y las conductas que se espera inhibir tienen referentes religiosos, como por ejemplo los pecados capitales, tal la gula, la avaricia, la codicia (Gleyse, 2008)

Moral y Urbanidad

Segundo Grado. (...) (...) Urbanidad.- Aseo en general.- Decencia, elegancia, lujo.- Modo de conducirse en los juegos, comidas, visitas, diversiones.- Buenos modales.

Tercer Grado. (...) el cuerpo: Aseo, sobriedad, gimnasia- Perjuicios de la gula y la embriaguez (El Monitor, tomo VI, 1886/7, p. 398 y sigs.)

Las sucesivas reformas permiten identificar opiniones diferentes en relación a cuál es la cantidad y la definición más adecuada de ramos escolares. Sin embargo a lo largo de los sucesivos planes y programas puede reconocerse la permanencia de algunas asignaturas que contienen conocimientos, valores y prácticas referidas a la alimentación. Dichas asignaturas contemplan en muchos casos destinatarios específicos. En función de ciertas atribuciones de género naturalizadas, que la escuela incorpora y refuerza, los ramos proponen enseñanzas que asignan saberes particulares al desempeño de roles femeninos y masculinos.

Los conocimientos considerados necesarios para llevar una vida sana y ordenada y hacer una elección racional de la ingesta están en el Plan de Estudios para Escuelas Públicas presentados centralmente en las asignaturas Ejercicios intuitivos, Ciencias naturales, Moral y urbanidad, Economía doméstica; con la particularidad de que no todos

esos ramos están dirigidos a todos los escolares. En las indicaciones para cuarto grado la asignatura Elementos de Ciencias Naturales contempla contenidos “para los varones” (como por ejemplo Nociones de Agricultura) mientras que las asignaturas Economía doméstica y Labores están indicadas “para las niñas”^{xvi}.

Economía doméstica (para las niñas) (cuarto grado)
Disposiciones para el gobierno de una casa. Costumbres de orden- Habitaciones, alimentos, ropas, muebles- Gastos e ingresos (El Monitor, tomo VI, 1886/7, p. 398 y sigs.).

La educación alimentaria también requiere conocer las condiciones higiénicas de alimentos y bebidas, para ello es preciso no sólo aprender regulaciones referidas a la ingesta (que se vinculan con la moderación, la evitación de la gula) sino reconocer los componentes y procedimientos de elaboración (para mantener la pureza de los alimentos y evitar o detectar la adulteración)

Física y química
Sexto Grado (...) Elementos de química experimental (...) composición y fabricación del aceite, jabón, velas, almidón, pan, azúcar, leche, vinos, cerveza (...). (El Monitor, tomo VI, 1886/7, p. 398 y sigs.)

No todas esas asignaturas parecen tener completo consenso en el CNE. En el año 1895, J.M. de Vedia (por entonces editor y redactor de *El Monitor*) da una Conferencia Pedagógica con el propósito de reducir o simplificar los planes. En esa instancia propone quitar ramos tales como Moral y urbanidad y Enseñanza doméstica para niñas en cuarto grado, tras lo cual el CNE organiza varias conferencias sucesivas con argumentos orientados a mantenerlos en el plan. La resolución de esta disidencia puede reconocerse en el Proyecto de Reducción de los programas vigentes para las escuelas primarias de la Capital Federal, elevado al CNE en marzo de 1901 por el Inspector técnico general Andrés Ferreyra, que se somete a la opinión de los Consejos Escolares y Directores de escuelas (El Monitor, tomo XVII; 1901, p. 968 y sigs.).

El proyecto ordena los ramos en cuatro “grupos de materias afines”. Las asignaturas que refieren conocimientos, valores y prescripciones prácticas referidos al cuidado de la alimentación y del cuerpo están en: el primer grupo (que comprende las siguientes materias que exige el artículo 6° de la ley: nociones de higiene, ejercicios militares, gimnástica, urbanidad, moral, historia argentina, nociones de historia general y constitución nacional), el segundo grupo (lectura, escritura, idioma nacional, nociones de dibujo, música, labores de mano y nociones de economía doméstica), y el tercer grupo (que comprende: geografía (..) y nociones de ciencias naturales). Tales grupos de materias se distribuyen a lo largo de los seis años que cubren la escolaridad primaria de modo que para cada grado se indican los saberes, valores y prácticas sobre producción, elaboración y consumo de alimentos que se consideran deben aprender los niños y niñas sobre el tema:

Segundo grado (...) Tercer grupo

I Alimentación y cuidado de animales locales; su utilidad- II. Estudio de árboles, hortalizas y plantas de adorno de la localidad. III Combustibles – Tierras de cultivo- Pozos- Manantiales. (...)

Tercer grado. Primer grupo

I.- 1 Las vísceras en general – La digestión, la respiración, la circulación, la nutrición- Alimentos y bebidas- Higiene de la digestión (...)

Segundo grupo (...)

VI Para varones: cuidado de aves de corral- Trabajos sencillos de horticultura y jardinería en huerta escolar. (..)

Para mujeres: Utensilios indispensables en la cocina – Comestibles- Preparación de las comidas más comunes y económicas- Cuidados que requiere el uso del agua en las casas- Limpieza de la casa (...) cuidado de animales domésticos y plantas.

Cuarto grado. Primer grupo

I 1. Aparato digestivo, respiratorio y circulatorio- La sangre- Higiene de la piel, de la alimentación y del vestido (...)

Segundo grupo (...)

VI Para varones: Cuidado posible (o estudio) de animales útiles- Excursiones a establecimientos pastoriles, agrícolas e industriales (....)

Para mujeres: Utensilios accesorios de cocina- Pastelería y repostería (...)

Quinto grado. Primer grupo

I.i El sistema nervioso- Vigilia y sueño (...)- El hambre y la sed- Los sentidos y las sensaciones- Higiene de los sentidos- Venenos. Primeros auxilios- El alcohol y el tabaco- Modas peligrosas (....)

II. Cultivar especialmente la frugalidad, sobriedad, temperancia, honestidad, orden, economía, sabiduría (....)

VI Para varones: Abonos vegetales, animales, mixtos (...)

Para mujeres: Utensilios de destilería.- Preparación de bebidas higiénicas (...)

Sexto grado. Primer grupo

(...) II.1, las virtudes privadas- La cultura moral e intelectual.- El trabajo.- El ahorro- Anatematizar la deslealtad, codicia, voracidad, alcoholismo, despilfarro, lujo (....)

Segundo grupo (...)

VI. Para los varones: Arboledas, pastizales, eras, viñedos, ingenios. Enfermedades más comunes en los a ganados y sembrados (..)

Para mujeres: Utensilios de destilería- Filtros- Preparación de postres y bebidas higiénicas y medicinales. (...) Preparación de medicamentos caseros (...) (El Monitor, tomo XVII; 1901, p. 968 y sigs.)

Tal como puede derivarse de la lectura del extenso fragmento del proyecto lo que permanece en la nueva propuesta son las prescripciones curriculares que sobre los alimentos, su producción y la ingesta quedan incorporadas al discurso pedagógico estatal.

Además, si bien la educación alimentaria puede pensarse para todos bajo los preceptos de la democracia alimentaria decretada por la ciencia de la nutrición, los escolares según sean niñas o varones aprenderán que tienen distinta responsabilidad respecto del tema. A ellos les tocará producir el alimento, la materia prima. Para ellas, la

educación práctica para la mujer “tendiente a su habilitación para las tareas del hogar” (El Monitor, tomo XVII, 1900, p. 815) parece una cuestión clave ya que les corresponderá la preparación doméstica de las comidas y su conservación. A ambos, la responsabilidad de llevar una ingesta moderada, controlada la gula y templada la conducta para resistir las tentaciones de los alimentos placenteros que, en exceso, resultan nocivos para la salud física y moral.

Venenos que bebe el hombre

Comemos y bebemos principalmente, para nuestro propio sustento, mas como el sabor de ciertas sustancias es agradable al paladar, sobre todo tratándose de las bebidas, acabamos por acostumbrarnos á ellas después de algún tiempo; y ya entonces las tomamos sólo por la satisfacción que nos producen y para complacer las exigencias de nuestro apetito. Así se explica el uso que de multitud de licores hacen ciertas personas (El Monitor, tomo XX, 1905, p. 76/77).

Aún cuando desde su inclusión en los programas los contenidos revelan cierta definición de los destinatarios (sean mujeres o varones), a todos sin distinción hay que enseñarle aquello que sus familias de origen no transmiten (medida, moderación en la mesa y con la comidas y la ciencias de la conservación de la vida) para que no haya en la población escolar futura raquíticos, escrupulosos o débiles.^{xvii}

1. La comida debe consistir en alimentos sanos y simples, en vez de pasteles, panecillos ú otras golosinas (....)
6. No es prudente el uso del alcohol ni del tabaco, como ni tampoco beber café o té muy cargados, más no siempre estos verdaderos alimentos, resultan perjudiciales en los niños (...). El ron y el tabaco, por ejemplo, podrían matar a una criatura (...) El café muy fuerte y el tabaco, impiden el crecimiento de los niños (El Monitor, tomo XVIII, 1901, p. 332).

Hacia 1910 Ernesto Bavio, recientemente designado Inspector General de Educación, pone en duda la magnitud “de actividades que se asignan á la escuela” y alerta sobre su “intrusión en dominios que no le son propios y con ella recarga y alarga su tarea, en perjuicio de sí misma y en perjuicio del Estado”. En el artículo que lleva por título “La escuela limitada” postula que si bien “muchos niños no conocen un ambiente doméstico levantado, por las muchas ocupaciones ó la escasa cultura de sus padres” el mejoramiento de los hogares es una obra social, no escolar, que puede ser cubierta por otros servicios municipales o estatales y hasta con la beneficencia privada, “que es una de las modalidades más simpáticas de nuestro país” (El Monitor, tomo XL, 1910, p. 381).

Estas ideas pueden estar marcando una discontinuidad respecto de las atribuciones de la escuela y el alcance de su tarea educativa ya que, sin desconocer los problemas relativos a la salud infantil, el inspector plantea explícitamente que sea un órgano distinto de la escuela el que se ocupe “de la higiene infantil; y así como (la municipalidad) tiene a su cargo los hospitales bien puede fundar instituciones similares como son las colonias de niños débiles”, cantinas escolares, el baño escolar y pone como ejemplo de instituciones privadas de esa naturaleza a la asociación Copa de Leche, advirtiendo que “muchas de ellas

ya prestan servicios, aunque en proporciones reducidas”, dada la cobertura que la escuela hace del tema (El Monitor, tomo XL, 1910, p. 381 y sigs.).

Sin embargo en lo que respecta a las asignaturas el inspector sostiene varios de los ramos existentes en los programas escolares analizados

“la enseñanza escolar invariable y fundamental es un conjunto de muy pocas ciencias, ó más bien, de rudimentos de muy pocas ciencias: lenguaje, aritmética, ciencias naturales prácticas y urbanidad que no es acaso más que una forma primitiva de la sociología” (El Monitor, tomo XL, 1910, p. 381y sig.)

Conclusiones

Este texto no se propuso mostrar lo que comían los escolares y sus familias sino precisamente aquello que desde las páginas de *El Monitor* se difundía para modificar hábitos y costumbres de inmigrantes pobres y nativos, “sin educación” en el tema, en aras de la higiene individual y social. En este marco, bajo el supuesto racionalista que del conocimiento deriva la conducta adecuada, la educación alimentaria - como educación corporal y prescripción de un régimen de vida y de gobierno de apetitos- parece haberse incorporado al discurso pedagógico oficial.

Al respecto hay dos cuestiones que merecen ser problematizadas a los efectos de ponderar el alcance potencial del discurso pedagógico y las resistencias con las que pudo haberse topado (Di Liscia y Bohoslavsky, 2005). La primera es el problema de la provisión alimentaria; entendiendo que el punto de partida o la condición de posibilidad para tomar en cuenta los preceptos de higiene y elección racional de los alimentos, es decir para cautelar efectivamente la calidad de lo que se come, es haber superado el obstáculo de conseguir la cantidad suficiente y regular de comida diaria^{xviii}.

El segundo es la contra cara de la democracia alimentaria: la estandarización del gusto, la uniformización de los paladares y la posible construcción de un arbitrario cultural alimentario. Puede hipotetizarse que las premisas de la cocina científica debían hacer frente a variadas^{xix} costumbres culinarias propias de una nación en la que convivía la cultura criolla fruto del mestizaje^{xx} y las culturas cosmopolitas de los inmigrantes^{xxi}.

En ambos aspectos resultará interesante indagar hasta qué punto el canon de educación alimentaria que parece registrarse en las páginas del *El Monitor* era compatible con las condiciones materiales de la población escolar y sus familias. Y qué componentes, valores y características ¿de clase?, ¿nación, cultura o etnia? contenía el régimen de ingesta (pautas del gusto y hábitos culinarios) que el curriculum se proponía configurar^{xxii}.

Recibido el 15 de febrero de 2011

Aceptado el 28 de abril de 2011

Bibliografía

- Aisenstein, Ángela (2000) "Las ciencias exactas y naturales. Una mirada desde el curriculum (1870-1983) en Gvirtz, Silvina y cols. *El color de lo incoloro. Miradas para pensar la enseñanza de las ciencias*. Buenos Aires: Ediciones Novedades Educativas.
- Aisenstein Ángela y Silvina Gvirtz (2002) "Tácticas Escolares para la Educación del Cuerpo: de la Dispersión a la Disciplinarización (Argentina 1820- 1950)", en *Entrepasados. Revista de Historia*. Buenos Aires. Nº 22. (191-201).
- Armus, Diego (2007). *La ciudad impura. Salud, tuberculosis y cultura en Buenos Aires. 1870-1950*. Buenos Aires: Edhasa.
- Bourdieu, Pierre (1988). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Bruera, Matías (2006) *La Argentina Fermentada. Vino, alimentación y cultura*. Buenos Aires: Paidós.
- Caruso, Marcelo (2010) Latin American independence: education and the invention of new polities. *Paedagogica Historica*, 46:4 (aquí iría un guión en vez de dos puntos?), 409-417.
- De Certau, Michel; Giard, Luce y Pierre Mayol (2000). *A invencao do cotidiano, 2. Morar, cocinar*. Petropolis: Editora Vozes (3º edición).
- Di Liscia, Ma. Slvia y Ernesto Bohoslavsky (2005). *Instituciones y formas de control social en América Latina. 1840- 1940*. Buenos Aires: Prometeo Editores.
- Douglas, Mary (1973) *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Siglo XXI Editores.
- Elías, Norbert. (1993) *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Escolano, Benito. (2000) *Tiempos y espacios para la escuela*. Madrid: Biblioteca Nueva.
- Ferrières, Madeleine. (2002) *Histoire des peurs alimentaires. Du moyen Age à l'aube du XX siècle*. Paris: Éditions Du Seuil.
- Gleyse, Jacques; Pigeassou, Charles; Marcellini, Anne; De Léséleuc, Eric & Bui-Xuân, Gilles (2002) "Physical Education as a Subject in France (School Curriculum, Policies and Discourse): The Body and the Metaphors of the Engine- Elements Used in the Analysis of a Power and Control System during the Second Industrial Revolution". En *Sport, Education and Society*. Vol 7 Nº 1, march.
- Gleyse, Jacques (2008) "La fabrication des anges. Etudes des contraintes corporelles dans les Manuels de Morale en France, 1880 – 1964". IVE journées Pierre Guibbert. IUFM de Montpellier Mai (mimeo).
- Gleyse, Jacques (2010) *Las concepciones del cuerpo en los manuales escolares franceses de moral e higiene (1880- 1975). El verbo y la carne*. Exposición realizada en el Seminario Permanente de Investigación. Escuela de Educación. Universidad de San Andrés.

- Hayward, John (1956) *Historia de la Medicina*. México: Fondo de Cultura Económica (1° edición en español).
- Mennell, Stephen (2001) On the civilizing of appetite, *In* Fetherstone, M., Hepworth, M. and B. Turner. *The Body*. London, Sage.
- Míguez, Eduardo (1999) Familias de clase media: la formación de un modelo. *En* Devoto Fernando y Marta Madero (dir.) *Historia de la vida privada en Argentina. La Argentina plural: 1870-1930*. Buenos Aires: Taurus.
- Míguez, Eduardo (2008) *Historia económica de la Argentina. De la conquista a la crisis de 1930*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Rechini de Lattes, Zulma y Alfredo Lattes (comp.)(1975) *La población argentina*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Serie Investigaciones Demográficas.
- Turner Bryan (1982) The government of the body: medical regimens and the rationalization of diet. *The British Journal of Sociology*. Vol 33.N° 2 Jun, pp.254-269.
- Turner, Bryan. (2001) The discourse of diet. *In* Fetherstone, M., Hepworth, M. and B. Turner. *The Body*. London: Sage.
- Vigarello, George (2006). *Lo sano y lo malsano. Historia de las prácticas de la salud desde la Edad Media hasta nuestros días*. Madrid: Abada Editores.

NOTAS

ⁱ En adelante *El Monitor*, fue creado por el Consejo Nacional de Educación en septiembre de 1881, durante la primera presidencia de Julio Argentino Roca, y continuó editándose hasta 1949. A partir de entonces volvió a editarse durante los siguientes períodos: 1959-1961; 1965-1976, 2000-2001 y 2004 a la actualidad.

ⁱⁱ From then on, *The Monitor* was created by the National Council of Education in September of 1881 during Julio Argentino Roca's first presidency, and was in print until 1949. Since then, it has been in print during the following periods: 1959-1961; 1965-1976, 2000-2001 and 2004 to the present.

ⁱⁱⁱ “.. el gusto, una de las apuestas más vitales que tienen lugar en el campo de la clase dominante y en el campo de la producción cultural. No sólo porque el juicio del gusto sea la suprema manifestación del discernimiento que reconciliando el entendimiento y la sensibilidad (....) define al hombre consumado” (Bourdieu, 1988, p. 9).

^{iv} Siguiendo a Turner (1982) régimen, en tanto término médico alude a todo sistema de terapia prescripto, especialmente una dieta regular; sin embargo puede también portar el significado antiguo de sistema de gobierno y en este caso será legítimamente extendido para incluir la idea de gobierno del cuerpo.

^v *El Monitor de la Educación común* - en el periodo que se analiza- era una revista pedagógica publicada por el Consejo Nacional de Educación (en tanto oficina del Estado nacional encargada de la educación elemental y, en algunas épocas, también de la enseñanza media) y se distribuía a todas las escuelas que estaban bajo su jurisdicción. Dada la organización federal del país y en función de las atribuciones que la Constitución nacional otorgaba al Estado nacional, el Consejo Nacional de Educación tenía inicialmente jurisdicción sobre las escuelas de Capital Federal y Territorios Nacionales. Luego de la sanción de la Ley Lainez en el año 1905 (que autorizaba al Estado nacional a crear escuelas en territorio provincial siempre y cuando la provincia lo solicitase) el Consejo extendió su alcance a un número mayor de escuelas ubicadas en distintas provincias del país y con ello *El Monitor* amplió su radio de distribución. La revista tenía un editor y un Consejo editorial compuesto, entre otros, por algunas de las autoridades del Consejo. Además de ellos, escribían en *El Monitor* otros funcionarios del sistema educativo como por ejemplo inspectores, directores de escuela, miembros del cuerpo médico escolar; y en algunos casos maestros; además recibían notas y

artículos de colaboración de otras publicaciones y colaboradores extranjeros. En el periodo que se analiza las notas publicadas en *El Monitor* se organizan en secciones; además de un editorial, en general a cargo del editor o del presidente del Consejo, se identificaba una sección doctrinaria y didáctica (sobre cuyo análisis se basa este artículo) así como una sección administrativa. En esta última se informaba sobre los temas y decisiones tratados en cada una de las sesiones del Consejo, así como las designaciones, traslados de maestros, publicaciones y compras de libros y demás elementos, entre otras acciones a cargo del Consejo.

^{vi} Año en que se aprueba un programa para escuelas primarias comunes, dependientes del CNE, que (más allá de la aprobación de algunos programas para Escuelas de fronteras, territorios o de indios dependientes del CNE en los años 1920, 1921 y 1929 y de las Escuelas de Nuevo Tipo aprobadas entre 1929 y 1930) tendrá vigencia hasta el año 1936 cuando el CNE elabora y pone a prueba un nuevo plan (Aisenstein, 2000, en Gvirtz y Cols., p.46).

^{vii} La ley de Educación Común 1420 es considerada una de las normas fundantes del sistema educativo nacional argentino; se aprobó el 8 de julio de 1884 luego de amplios debates, consagrando a la educación primaria como obligatoria, gratuita y neutral desde el punto de vista religioso. Inicialmente tuvo vigencia sobre Capital Federal y Territorios nacionales en virtud de los alcances que el texto constitucional otorgaba al Estado nacional sobre el tema. El artículo 5° de la Constitución aprobada en 1853 y luego refrendada por Buenos Aires, delega a las provincias la organización de la educación primaria.

^{viii} La ley N° 4874 aprobada en 1905 a partir de la iniciativa de Manuel Lainez ampliaría el alcance de la ley anterior autorizando al Consejo Nacional de Educación a abrir escuelas rurales, infantiles, mixtas y elementales en territorios provinciales siempre y cuando las provincias lo solicitaran.

^{ix} Oficina dependiente del Ministerio de Justicia e Instrucción Pública responsable de la educación primaria, y en algunas épocas también de la educación secundaria normal (en adelante se utilizará indistintamente CNE o Consejo).

^x A modo de ejemplo pudo a menudo observarse que las Conferencias Pedagógicas Doctrinarias, que se hacían ante la Asamblea de Maestros, anticipaban la presentación de proyectos de distinta índole que el conferenciante proponía al CNE y para cuyo análisis se conformaba luego una comisión *ad hoc*.

^{xi} Tema desarrollado largamente entre otros autores y con ejemplos del caso español por B. Escolano (2000).

^{xii} La tuberculosis bovina y el reconocimiento de la posibilidad de que el agente patógeno pase al humano con la ingestión de carnes o leches se tradujo, hasta el descubrimiento y generalización de la pasteurización, en una serie de normas (para regular por ejemplo la cría de ganado) y de prácticas domésticas (como el hábito de hervir la leche antes de consumirla). Al respecto corresponde señalar que para el periodo de estudio Argentina sufre un brote de fiebre aftosa que, entre otras cosas, afecta el consumo e interrumpe la exportación de ganado en pie a Europa (Míguez, 2008).

^{xiii} Y esto es posible de entender en el marco del principio de laicidad prescripto por la Ley 1420 y de la preeminencia de las ideas racionalistas de corte positivista a la hora de legitimar las acciones estatales desde el CNE.

^{xiv} Según el autor citado, apetito no es lo mismo que hambre. Hambre es un impulso del cuerpo que ocurre en todos los seres humanos en un ciclo razonablemente regular. El apetito de comida es básicamente un estado de la mente, una alerta mental interior de deseo sobre la cual se despliega el hambre. El apetito de un individuo es su deseo e inclinación a comer, su interés en consumir comida. Comer es aquello que una persona hace, apetito es lo que siente mientras lo hace (en Mennell, 2001).

^{xv} “artículo 13°- En toda construcción de edificios escolares y de su mobiliario y útiles de enseñanza, deben consultarse las prescripciones de la higiene. Es además, obligatoria para las escuelas la inspección médica e higiénica y la vacunación y revacunación de los niños, en períodos determinados.

“artículo 14°- Las clases diarias de las escuelas públicas serán alternadas con intervalos de descanso, ejercicio físico y canto”. (Ley N° 1420 De Educación Común/8 de Julio de 1884)

^{xvi} Si bien no corresponde con el tema de este artículo resulta interesante señalar, respecto de la diferenciación por género de los ramos escolares que aparece en este Plan, que la asignatura Instrucción cívica y los ejercicios militares están destinados “para los varones”.

^{xvii} Frente a las diferencias en las formas de organización de las familias rurales y urbanas populares y de elite, las prescripciones curriculares referidas a la alimentación y la higiene individual y social pueden ser interpretadas como parte del “proceso de construcción de un modelo familiar que, si en los hechos dista mucho de ser capaz de subsumir en su marco las muy diversas prácticas sociales,

en las imágenes, al menos, parece capaz de transformarse en el modelo universal de familia. Es diríamos, el modelo de la 'clase media', sector social que se define precisamente a partir de una construcción de imágenes; fruto del proceso de urbanización, de movilidad social, de la diversificación de los consumos, del sincretismo étnico, de la escolarización, de la construcción de la identidad nacional, de la fijación de nuevos estándares de corrección social" (Míguez, 1999, p. 22).

^{xviii} "Es común distinguir en el proceso de desarrollo económico y social argentino una larga primera etapa que abarca de 1870 a 1930 y que corresponde al período de gran expansión del sector agropecuario orientado hacia el mercado internacional. En este contexto surge también la industria manufacturera, que luego en los años 30 reemplazará al agropecuario como sector dinámico del crecimiento económico" (Rechini de Lattes y Lattes, 1975, nota 11, p. 31). Específicamente la etapa 1880-1914, desde el punto de vista económico, es conocida como un gran ciclo expansivo alterado por algunas crisis dentro de las que se destaca la del año 1890. Sin embargo aún cuando la Argentina era una sociedad abierta y móvil, productora de alimentos, que ofreció amplísimas oportunidades a los inmigrantes, es posible pensar que la alternancia de ciclos de despegue, crisis y recuperaciones afectaron el nivel de ingresos de los trabajadores asalariados y las asombrosas recuperaciones que siguieron a las crisis no se tradujeron necesariamente en mejoras en la distribución de la riqueza. (Míguez, 2008).

^{xix} Respecto de la variedad de hábitos alimentarios Bruera (2006) presenta, a través del relato de algunas obras de Lucio Mansilla y de Domingo Faustino Sarmiento, diferentes narraciones por momento contradictorias entre sí, en relación a las dietas y los utensilios culinarios del indio, el gaucho y el hombre bárbaro y el civilizado. "En las tolderías (.....) A cada cual le pusieron delante un gran plato de madera con puchero abundante de choclos y zapallos, cubiertos –cuchara, tenedor, cuchillo- y agua. (...). Terminado el puchero, trajeron asado, después sandías." (tomado de Mansilla, Lucio, V. (1993) Una excursión a los indios ranqueles, Tomo II, Buenos Aires: Espasa Calpe, p.334-335). "En el rancho del gaucho, no hay generalmente puerta. (...). Rara vez hacen puchero, porque no tienen olla. Cuando lo hacen, beben el caldo en ella, pasándosela unos a otros. (...) El asado se asa en un asador de hierro, o de palo, y se come con el mismo cuchillo con que se mata al prójimo, quemándose los dedos." (tomado de de Mansilla, Lucio, V. (1993) Una excursión a los indios ranqueles, Tomo II, Buenos Aires: Espasa Calpe, p. 332-333). Por su parte Sarmiento asocia frecuentemente la dieta carnívora con la del bárbaro y la de cereal con el hombre civilizado; Bruera sintetiza el pensamiento sarmientino: "Cultivar es como educar. Argentina debe sembrar su trigo para todos, y salir del ciclo de la antropofagia para acceder definitivamente a la democracia, como los pueblos civilizados que han podido extender el bienestar al mayor número de individuos." (2006, p.112).

^{xx} Mestizaje entre el hombre español y la mujer india producido a partir de la Conquista y hasta la primera mitad del XIX (Míguez, 2008). Respecto de las condiciones demográficas para pensar la unión de parejas de distintos orígenes étnicos cabe recordar que "la estructura de sexos y edades de la población del país en 1869 muestra una alta proporción de hombres entre los extranjeros, alcanzando un índice de masculinidad de 250, y también una alta concentración de éstos en las edades adultas jóvenes" (Rechini de Lattes y Lattes, 1975, p. 60).

^{xxi} "En cuanto al país de origen de los extranjeros censados en 1869, si bien los había de casi todas las naciones europeas e incluso otras de Asia y África, los tres países mediterráneos- Italia, España y Francia- y los limítrofes- Chile, Bolivia, Paraguay, Brasil y Uruguay- constituían el 85 por ciento del total" (idem, p.61). En el período 1869-1895 "los italianos representan algo más del 50 por ciento de la migración neta total ocurrida en el período, y junto a los españoles constituyen las nacionalidades dominantes de la migración. Entre los provenientes del resto de Europa, en este período predominan los rusos, austríacos y húngaros. En el período 1895-1914 disminuye bastante la proporción de italianos, y los españoles, con 41,2 por ciento, pasan a ser el grupo principal. Sumados a los italianos representan más de las tres cuartas partes del total de la migración del período. Entre los otros europeos sobresalen los rusos y los polacos. También alcanzan importancia numérica como grupo los sirios y armenios dentro de la categoría resto del mundo" (idem, p. 64/65).

^{xxii} El porcentaje promedio de extranjeros respecto de la población total del país era, para el período en cuestión, del 22,47%. De los cuales, para el censo de 1914 el 2% provenía de país limítrofe y el 28% de otro país. Fuente. Elaboración propia en base a INDEC. Censos nacionales de población. Indicadores demográficos seleccionados para fechas censales. Total del país. Años 1869-2001.