

Cómo aprendimos a comer

La acción educativa y social
del Programa EDALNU, 1961-1996



Organiza:

Vicerectorado de Cultura e igualdad de la Universidad de Valencia
Grupo Balmis de Investigación de la Universidad de Alicante
Instituto de Historia de la Medicina y de la Ciencia «López Piñero»

Colaboran:

Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (Proyecto HAR2014- 51859-C2-2-P)
Filmoteca Española. Instituto de la Cinematografía y de las Artes audiovisuales (ICAA)
Grupo GADEA. Programa Prometeo de la Generalitat Valenciana
Grupo SANHISOC
Grupo de investigación SALHISOC de la UCLM
Vicerectorado de Cultura, Deporte y Extensión Universitaria de la Universidad de Castilla-La Mancha

Comisariado:

Antonio García Belmar (belmar@ua.es)

Comité científico:

Josep Bernabeu Mestre
María Tormo Santamaría
María Eugenia Galiana Sánchez
Eva María Trescastro López
Consuelo López Nomdedeu
Mercedes Pascual Artiaga

Diseño gráfico:

Ortografic

Impresión:

CRM Reprografía

Esta publicación es fruto de la exposición «Cómo aprendimos a comer. La acción educativa y social del Programa EDALNU, 1961-1996» presentada en el Palau de Cerveró de la Universidad de Valencia, del 27 de abril al 27 de septiembre de 2017, que se ha adaptado para su presentación en el Aula Cultural Universidad Abierta de Ciudad Real desde el 2 al 26 de noviembre de 2017.

Grupo
SALHISOC



VNIVERSITAT
ID VALÈNCIA
Vicerectorat de Cultura i Igualtat



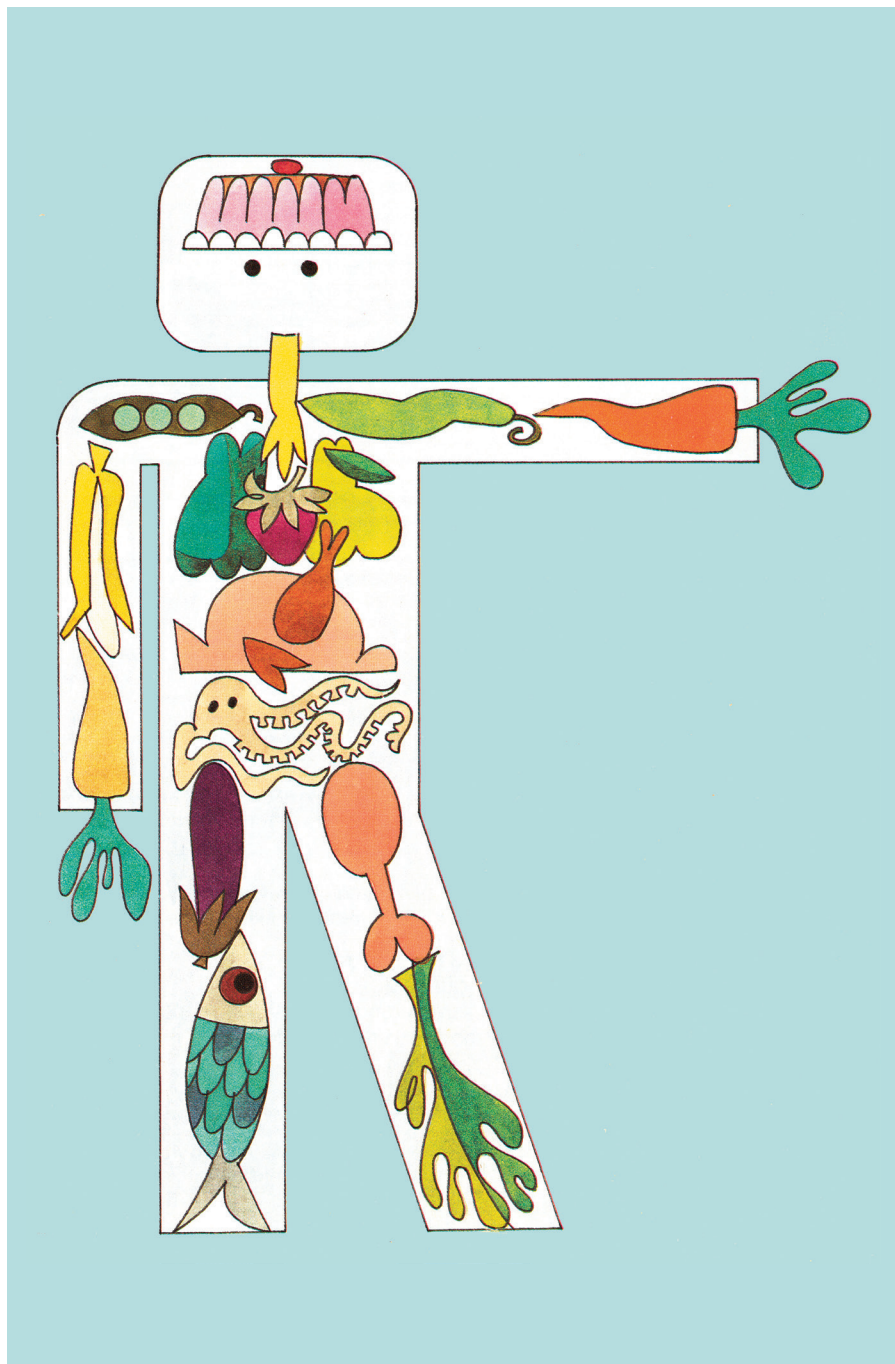
Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Cómo aprendimos a comer

La acción educativa y social
del Programa EDALNU, 1961-1996





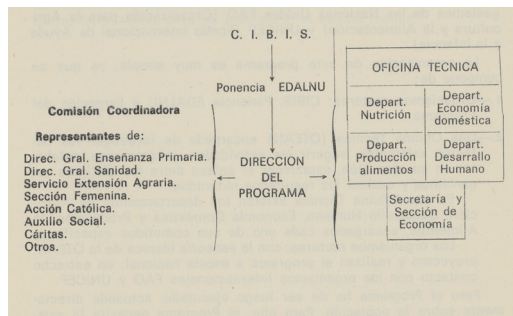
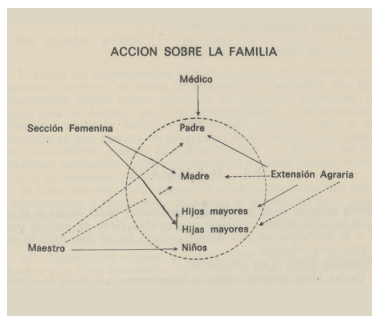


En 1961 se ponía en marcha en España el Programa de Educación en Alimentación y Nutrición, conocido con las siglas EDALNU. Su objetivo fue educar a la población española en nuevos y mejores hábitos alimentarios, además de estimular la producción y el consumo local de alimentos protectores.

La intensa labor educativa y divulgadora llevada a cabo en el ámbito escolar, familiar y comunitario nos ha dejado un rico legado de objetos, imágenes y sonidos que nos acercan a una etapa de nuestra historia en la que la transición alimentaria se unió a otras muchas transiciones. Los textos y las ilustraciones de los libros y manuales, las escenas de los documentales y fotografías, los mensajes de los carteles y dibujos nos hablan de una nueva alimentación caracterizada por la calidad y la variedad, pero también de cambios profundos en el papel de la mujer, de la concepción de la escuela y la formación de los ciudadanos y hasta de un proyecto de sociedad que en esos años empezaba a imaginarse como posible.

A través de este recorrido por las actividades de divulgación y promoción de hábitos alimentarios más saludables impulsadas por el programa EDALNU, la exposición pretende mostrar los estrechos vínculos que unen a la alimentación con la sociedad y la cultura de un país.

El programa EDALNU





El programa EDALNU surge en el marco de los acuerdos de colaboración del Gobierno español con agencias internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). Aunque en el desarrollo del Programa se involucraron diversas instancias ministeriales y varios organismos e instituciones, fue en el ámbito escolar donde se concentraron la mayor parte de las actividades.

Para llevar a cabo las acciones programadas y poder actuar directamente sobre la población, el programa contó con la colaboración y la asistencia del Servicio Escolar de Alimentación y Nutrición (SEAN), dependiente de la Dirección General de Enseñanza Primaria; la Dirección General de Sanidad; la Dirección General de Capacitación Agraria, a través del Servicio de Extensión Agraria; la Sección Femenina de Falange y Auxilio Social; así como los Centros de Cultura Popular y Promoción Femenina de Acción Católica y Cáritas.



El Programa EDALNU creó una red de formadores que llegó a estar integrada por 46.752 personas, distribuidas de forma muy desigual por la geográfica nacional.

El 94 % fueron mujeres y su misión fue capacitar, informar y divulgar en el terreno de la alimentación y la nutrición, tanto en el ámbito escolar, familiar como comunitario.

Hubo dos categorías de formadores, para los que se organizaron dos tipos cursos específicos. Los cursos para «Diplomados EDALNU» tenían una duración de tres meses y estaban dirigidos a titulados de grado medio o universitario. A ellos asistieron maestros, asistentes sociales, ayudantes técnicos sanitarios e instructoras de sanidad, peritos agrícolas, diplomados de economía doméstica rural, etc. Los cursos para «Iniciados EDALNU» eran impartidos por diplomados y los podían seguir quienes contasen con el graduado escolar, el bachillerato elemental o un título de formación profesional o equivalente.

El primer curso de formación de diplomados se celebró en Madrid en 1962 y fue impartido a quince profesoras enfermeras puericultoras, diez agentes del Servicio de Extensión Agraria, once instructoras de la Sección Femenina y cincuenta y seis educadores.

La escuela



Programa de

B SISTEMA PEDAGÓGICO: LAS 6 UNIDADES EDUCATIVAS

EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

en España

UNESCO
FAO
UNICEF
OMS



adquisición
de
conocimientos

1

ENSEÑANZA DE LA ALIMENTACIÓN
TRANSMISIÓN Y ADQUISICIÓN DE CONOCIMIENTOS EN
ALIMENTACIÓN
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
ECONOMÍA DOMÉSTICA
PREPARACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO
PRUEBAS OBJETIVAS



creación
de
hábitos

2

COMPLEMENTO ALIMENTICIO
COMPLEMENTAR LAS ALIMENTACIONES DEL ESCOLAR
CON EL ALIMENTO MÁS COMPLETO
MEDIO LITRO DE LECHE (VASO O BOTTLEIN)
HABITUAR AL CONSUMO DE LECHE
EXTENSIÓN DE ESTE CONSUMO A LA FAMILIA



desarrollo y
comunicación
de actitudes

6

CLUB ESCOLAR 3-C
LA ESCUELA COMO MICROCOMUNIDAD
PRODUCCIÓN Y DESARROLLO DE LA PERSONALIDAD
DIALOGO, COORDINACIÓN Y CONVIVENCIA SOCIAL
INSTRUMENTO DE PESQUISA ACTIVA



3

COMEDOR ESCOLAR
CLASE PRÁCTICA DE ALIMENTACIÓN Y ECONOMÍA DOMÉSTICA
ASEGURAR AL ESCOLAR EL 50 POR 100 DE SU ALIMENTACIÓN
HABITUAR AL CONSUMO DE DESAYUNOS EQUILIBRADOS
LA MEZA COMO MEDIO PEDAGÓGICO
LA SOBREMESA COMO COMPLEMENTO EDUCATIVO



4

HUERTO ESCOLAR
CLASE PRÁCTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
EJERCICIO FÍSICO EDUCATIVO
FUENTE DE INICIATIVA DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO
ESTÍMULO PARA EL TRABAJO EN EQUIPO
HABITUAR A PRODUCIR COSAS ÚTILES



5

GRANJA ESCOLAR
CLASE PRÁCTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
OBSERVACIÓN DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO
ESTÍMULO DEL SENTIDO ECONÓMICO
SANTIDAD EFECTIVA DE BIENES
HABITUAR A PRODUCIR COSAS EN LA VIDA



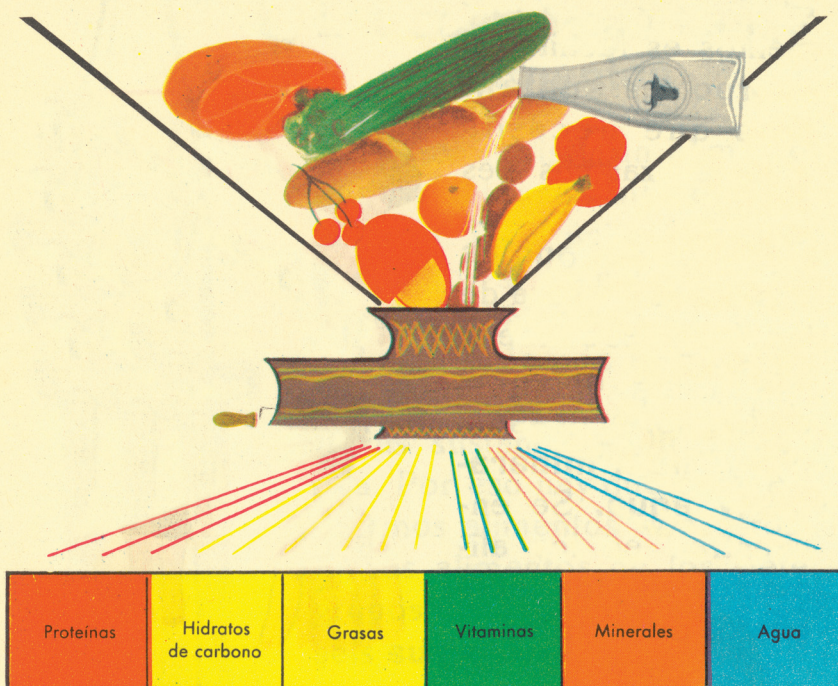
El sistema pedagógico diseñado por el programa EDALNU para la intervención en la escuela estaba basado en tres principios básicos, que conforman la idea de la educación integral: la adquisición de conocimientos (la etapa informativa), la creación de hábitos (la etapa formativa) y el desarrollo y comunicación de actitudes (la etapa conformativa). Este ideal se tradujo en las seis unidades educativas expuestas en este panel y que estructuran esta sección de la exposición dedicada a la Escuela.

Las maestras y los maestros eran los primeros responsables de la implantación de este sistema pedagógico, pero se pretendía que fueran los propios escolares quienes asumieran posteriormente esta tarea, en colaboración con las familias.

Se creó un Consejo Escolar Primario compuesto por cincuenta y seis Escuelas Nacionales de Educación en Alimentación y Nutrición: tres en Madrid, dos en Barcelona, Oviedo, León y Valencia y una en cada una de las restantes provincias. Al frente de dichas Escuelas estuvieron maestras y maestros nacionales en posesión del Diploma EDALNU y fueron ellos los encargados de desarrollar el Programa en el ámbito escolar.

Adquisición de conocimientos

Las sustancias que los alimentos llevan al cuerpo





Esta unidad educativa estaba destinada a transmitir a los escolares las nociones básicas sobre alimentación y nutrición, producción de alimentos y economía doméstica.

La rueda de los alimentos fue también aquí una herramienta básica para clasificar los alimentos de acuerdo con su composición y aporte de principios inmediatos, vitaminas y minerales. La recuperación de recetas locales y tradicionales, el análisis de su valor nutricional y el aprendizaje de su preparación fue una de las estrategias seguidas para influir en los hábitos y preferencias alimentarias de los escolares y sus familias.



Creación de hábitos





«Solo con un botellín o vaso de leche al día —afirmaban los manuales— el complemento alimenticio es capaz de mejorar la salud, la talla y el deseo de aprender de todo los niños». La leche se convirtió en un alimento central dentro del programa, donde fue elevado a la categoría de «complemento alimenticio», destinado a compensar el déficit de proteínas, calcio y vitaminas que todavía se observaba en las dietas de muchos españoles. El grado de desarrollo y progreso de los pueblos se relacionó directamente con el consumo de leche.

La acción educativa debía dirigirse al nivel cognitivo, al explicar el valor nutritivo de la leche, su preparación, las cantidades adecuadas, etc.; al habitual, logrando que los niños y las niñas incluyeran entre sus hábitos el consumo de leche; y al volitivo, al determinar una actitud firme de querer tomar la leche como un bien personal y social. La escuela fue un espacio clave para alcanzar estos objetivos educativos, mejorar la alimentación de los niños y niñas y crearles un hábito que se extendería posteriormente al resto de la familia.

El fomento del consumo de leche tuvo consecuencias importantes en la industria láctea, que vio crecer su cota de mercado y pudo modernizar los sistemas de producción y distribución, redundando en una mejora de la seguridad alimentaria. Su presencia en los materiales didácticos y publicitarios es un testimonio de la implicación de la industria en la promoción de este nuevo hábito alimentario.

Comedor escolar





El comedor escolar fue un escenario educativo fundamental para la creación de hábitos alimentarios asociados a dietas variadas y equilibradas, en las que estuvieran incluidos los siete grupos de alimentos representados en la rueda.

Con ayuda de los franelogramas, los escolares podían analizar la minuta diaria, identificando y clasificando los tipos de alimentos que iban a comer. La mesa y la sobremesa fueron un lugar y un tiempo utilizados para reforzar los conocimientos sobre alimentación y economía doméstica adquiridos en el aula.

Las minutas elaboradas para los comedores escolares trataron de combinar una dieta equilibrada con una presentación y condimentación atractiva. También tuvieron en cuenta la diversidad gastronómica de las regiones españolas, aunque sin regionalizarlas en exceso, ya que otro de los objetivos del comedor escolar era enseñar a los niños a comer alimentos diferentes a los consumidos en casa y romper así las rutinas alimentarias.



Granja y huerto escolar





La granja y el huerto se integraron en las escuelas como actividades prácticas para el estudio y producción de alimentos. Se trataba de divulgar los conocimientos agrarios entre los escolares y fomentar su interés por la naturaleza, así como de orientarles hacia las profesiones agrícolas y ganaderas. El trabajo en grupo permitía el desarrollo de iniciativas y responsabilidades entre los escolares.

En una superficie de unos 200 metros cuadrados, los huertos reproducían a pequeña escala el cultivo de las plantas de regadío más extendidas en cada región, tomando en consideración sus características agrícolas y climatológicas. Los escolares debían mantener los huertos con su propio esfuerzo, de acuerdo con su edad y desarrollo físico. En las granjas se eligieron animales cuya cría no resultase muy gravosa y tuviera altos rendimientos. Además del trabajo colectivo, se fomentaron las tareas que implicaban una responsabilidad personal, tal como ocurría con las granjas avícolas. En las jaulas individuales, cada niño o niña tenía a su cargo un ave de puesta que cuidaba durante el curso y se llevaba a casa durante las vacaciones.

El club escolar





El club escolar fue una herramienta pedagógica destinada al desarrollo y comunicación de actitudes, concebido como «una pequeña comunidad proyectada al porvenir» y fundamentado en la idea de que «el futuro de un pueblo se mide en el presente de sus escuelas».

Estaba formado por seis equipos de entre cinco y siete niños y niñas de diferentes edades. Mientras un equipo colaboraba en las tareas del comedor escolar, otro preparaba los materiales para la enseñanza, y el resto se ocupaba del huerto y la granja escolar o de participar en el reparto del complemento alimenticio. Los jefes de cada equipo conformaban la junta directiva que elegía a su presidente o presidenta. También se contemplaba la creación de redes de clubs escolares a nivel municipal, comarcal, provincial, regional y nacional.

La familia y el «ama de casa»





Mejorar el nivel nutricional de la familia española fue uno de los objetivos principales del programa EDALNU y educar al ama de casa, la estrategia elegida para conseguirlo. Sobre ella recayó, de acuerdo con las relaciones de género y la distribución de roles imperantes, la responsabilidad de garantizar la correcta alimentación y el bienestar de su familia. La nueva ama de casa debía ser capaz de conocer las necesidades nutricionales de todos los miembros de la familia y su variación en función de la etapa vital en la que se encontraban, para así diseñar menús equilibrados que cubrieran las necesidades nutritivas de cada uno de ellos. Además de los conocimientos culinarios y nutricionales, el ama de casa debía adquirir hábitos de trabajo adecuado que facilitaran sus labores domésticas.

El programa EDALNU dedicó muchos recursos a capacitar al ama de casa para el correcto desempeño de lo que en esos momentos se consideraba su función principal. Se publicaron manuales de Economía doméstica que eran utilizados en los cursos de formación impartidos en los pueblos y ciudades de España. Mediante ejemplos con modelos de familias tipo, las mujeres aprendían a manejar la Rueda de los alimentos, a consultar tablas de cantidades y raciones alimentarias, con sus equivalencias de las medidas caseras, además de ejercitarse en las técnicas básicas de conservación de alimentos y en los métodos de cocción que evitaran la pérdida de sustancias nutritivas.

El programa EDALNU promovió un discurso de género no exento de contradicciones, en el que se plantearon conflictos entre tradición y modernidad. El modelo de ama de casa era el de una mujer capaz de superar los saberes tradicionales y seguir el método propuesto por la moderna Economía Doméstica. Debía mostrar un alto rendimiento y productividad y controlar con eficacia los recursos que tenía a su disposición. Las altas expectativas en cuanto a la capacitación no se correspondían con el modelo tradicional de ama de casa que se defendía. Con un halo de modernidad, se promovió un modelo de mujer anclado en la familia, la maternidad y la cocina, con las mismas responsabilidades domésticas que sus madres y abuelas y con la misma carga de culpabilidad si los objetivos no se cumplían.

La comunidad





La acción del programa EDALNU en el ámbito comunitario tuvo como objetivo principal la lucha contra la “ignorancia” de la población en materia de alimentación. Además de corregir deficiencias nutricionales, se buscaba prevenir los nuevos problemas de sobrealimentación, que ya se observaban en los países desarrollados y que podían acabar afectando a la sociedad española.

Las emisiones radiofónicas, las noticias en la prensa y las cuñas y documentales para la televisión fueron algunos de los canales utilizados por el programa EDALNU para difundir entre la población española los principios de una alimentación saludable, promocionar mejores hábitos alimentarios y estimular el consumo de alimentos locales. Es en este contexto en el que se producen los documentales «La rueda de la alimentación», dirigido por Antonio Mercero y un segundo titulado «Cómo alimentarse mejor» dirigido por Mario Barabino.



Cómo colaborar con el proyecto

Además de los más de cuarenta mil «diplomados» e «iniciados» formados por el programa EDALNU para actuar como educadores y formadores en alimentación y nutrición, la acción educativa y social de programa llegó a decenas de miles de familias y escolares durante los más de 30 años en que estuvo en vigor.



Si fue un diplomado o iniciado EDALNU o el destinatario de sus acciones educativas en el ámbito escolar o en otros ámbitos, su testimonio o los recuerdos materiales que haya podido conservar son de una gran importancia para la investigación que estamos llevando a cabo, pues nos ayudarán a comprender mejor cómo funcionó el programa, cómo lo vivieron quienes participaron en él y qué recursos didácticos fueron utilizados.



Si desea colaborar con nosotros, envíenos un correo a proyectoedalnu@gmail.com para que podamos entrar en contacto.



