

EDUCANDO EL GUSTO

Arte e historia del «bien» comer

IMMA MENGUAL

CON
LA BOCA
LLENA
NO
SE
HABLA



**Com
aprenguérem
a menjar**

L'acció educativa i social
del Programa EDALNU,
1961-1996



Organitza:

Vicerectorat de Cultura i igualtat de la Universitat de València
Grup Balmis d'Investigació de la Universitat d'Alacant
Institut de Història de la Medicina i de la Ciència «López Piñero»
Ajuntament de Dénia. Oficina de la Innovació i la Creativitat
Dénia City of Gastronomy

Col·laboren:

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
Cátedra Carmencita de estudios sobre el sabor gastronómico (Universitat d'Alacant)
LaRaka Films (Román Rodríguez y Raquel Ochoa)

Edita:

Imma Mengual Pérez

Comissariat:

Imma Mengual (imma@immamengual.com)
Antonio García Belmar (belmar@ua.es)

Comitè científic:

Josep Bernabeu Mestre
María Tormo Santamaría
María Eugenia Galiana Sánchez
Eva María Trescastro López
Consuelo López Nomdedeu
Mercedes Pascual Ariaga
Imma Mengual Pérez

Disseny gràfic:

Ortogràfic

Impressió:

La imprenta CG

Editorial:

Pasionporloslibros

Aquesta publicació és fruit de l'exposició «Educant el gust. Art i història del "ben" menjar» presentada al Centre d'Art l'Estació de Dénia, del 16 de març al 29 d'abril de 2018.

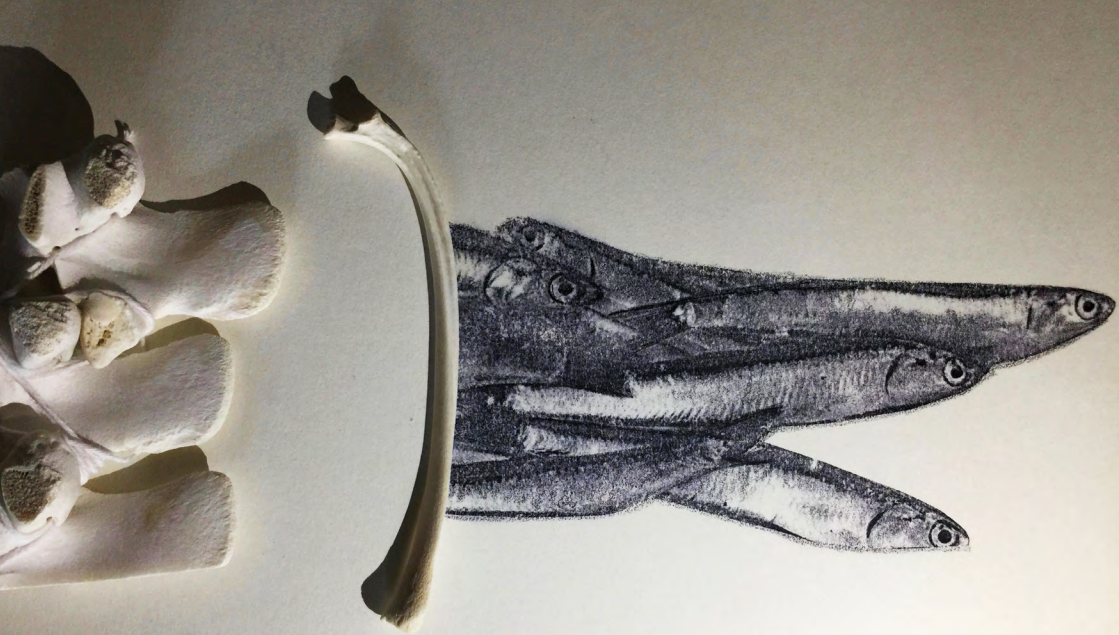


EDUCANT
EL GUST
Art i història
del «ben»
menjar

EDUCANDO
EL GUSTO
Arte e historia
del «bien»
comer

ÍNDIX

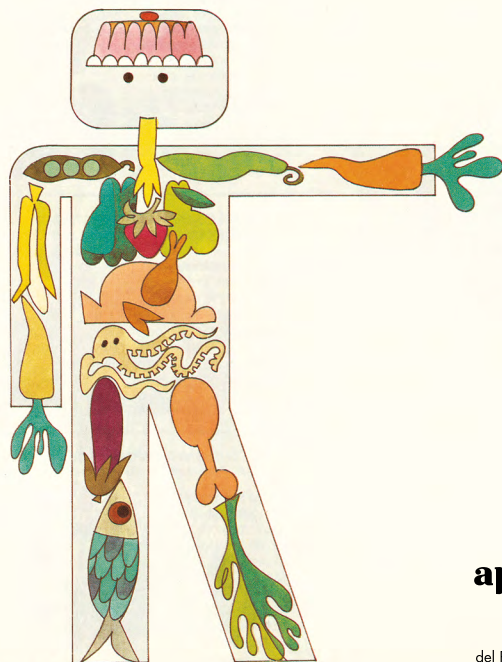
Introducció	6
Com aprenguérem a menjar	9
Introducció	10
El programa EDALNU	12
La formació de formadors	14
L'escola	16
Adquisició de coneixements	18
Creació d'hàbits	20
Menjador escolar	22
Granja i hort escolar	24
El club escolar	26
La família i la «mestressa de casa»	28
La comunitat	30
Com col·laborar amb el projecte	32
Con la boca llena no se habla. Imma Mengual	35
Introducció	37
Conversaciones entre sombras	39
Las bocas inútiles	41
Los comensales	43
Las mujeres	51
Los espectadores-comensales	56



IMMA MENGUAL
**CON LA BOCA LLENA
NO SE HABLA**

Educando el gusto. Arte e historia del «bien» comer es una invitación a reflexionar desde el arte y desde la historia sobre el significado que la alimentación tiene en la vida de las personas y las sociedades.

Los huesos, objetos y utensilios de *Con la boca llena no se habla* nos adentrarán en el microcosmos de la mesa y la casa, donde los rituales del acto alimentario ayudan a perpetuar modelos, roles y estereotipos, cuyo origen podremos rastrear a través de los documentos históricos reunidos en *Cómo aprendimos a comer*, con los que viajaremos a esos tiempos de nuestros mayores en los que nuestra sociedad trataba de salir definitivamente del hambre y se preparaba para adentrarse en los tiempos de la abundancia.



Com aprenguérem a menjar

L'acció educativa i social
del Programa EDALNU, 1961-1996

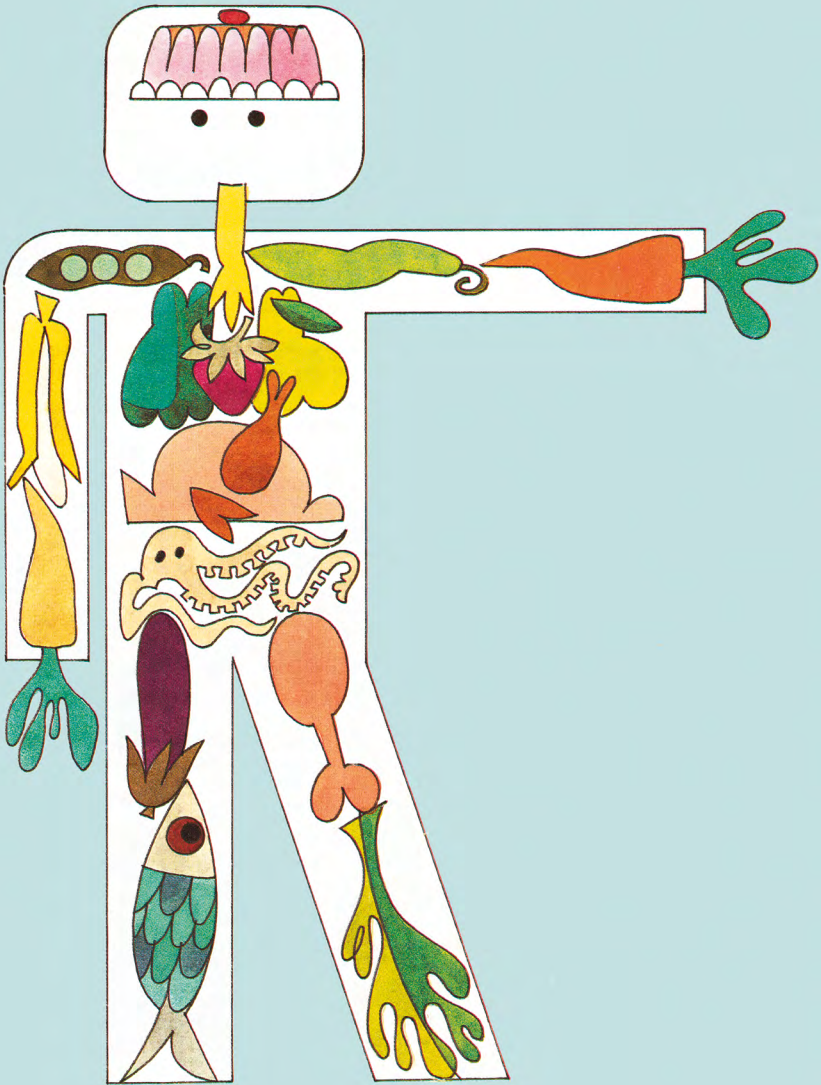
Educant el gust. Art i història del «ben» menjar és una invitació a reflexionar des de l'art i des de la història sobre el significat que l'alimentació té en la vida de les persones i les societats.

Els ossos, objectes i utensilis de *Amb la boca plena no es parla* ens endinsaran en el microcosmos de la taula i la casa, on els rituals de l'acte alimentari ajuden a perpetuar models, rols i estereotips, l'origen dels quals podem rastrejar a través dels documents històrics reunits en *Com aprenguérem a menjar*, on viatjarem a aquests temps de la nostra gent gran en què la nostra societat tractava de sortir definitivament de la fam i es preparava per a endinsar-se en els temps de l'abundància.

Com aprenguérem a menjar

L'acció educativa i 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.

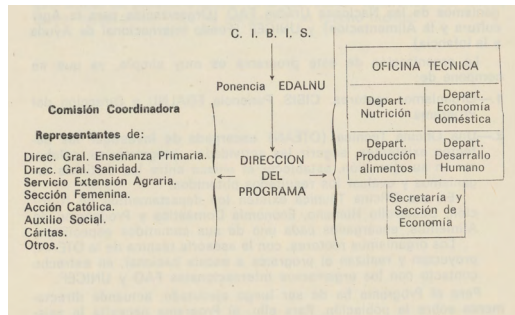
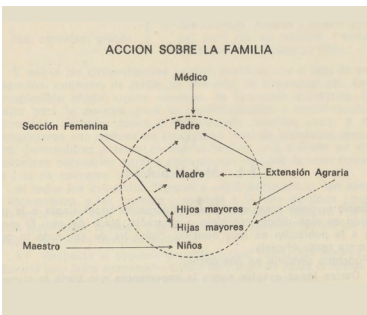
En 1961 es posava en marxa a Espanya el Programa d'Educació en Alimentació i Nutrició, conegut amb les sigles EDALNU. El seu objectiu va ser educar la població espanyola en nous i millors hàbits alimentaris, a més d'estimular la producció i el consum local d'aliments protectors.

La intensa tasca educativa i divulgadora duta a terme en l'àmbit escolar, familiar i comunitari ens ha deixat un ric llegat d'objectes, imatges i sons que ens acosten a una etapa de la nostra història en la qual la transició alimentària es va unir a moltes altres transicions. Els textos i les il·lustracions dels llibres i manuals, les escenes dels documentals i fotografies, els missatges dels cartells i dibuixos ens parlen d'una nova alimentació caracteritzada per la qualitat i la varietat, però també de canvis profunds en el paper de la dona, de la concepció de l'escola i la formació dels ciutadans i fins i tot d'un projecte de societat que en aquests anys començava a imaginar-se com a possible.

A través d'aquest recorregut per les activitats de divulgació i promoció d'hàbits alimentaris més saludables impulsades pel programa EDALNU, l'exposició pretén mostrar els estrets vincles que uneixen l'alimentació amb la societat i la cultura d'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 sorgeix en el marc dels acords de col·laboració del Govern espanyol amb agències internacionals com l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) i el Fons de les Nacions Unides per a la Infància (UNICEF). Encara que en el desenvolupament del Programa es van involucrar diverses instàncies ministerials i diversos organismes i institucions, va ser en l'àmbit escolar on es van concentrar la major part de les activitats.

Per dur a terme les accions programades i poder actuar directament sobre la població, el programa va comptar amb la col·laboració i l'assistència del Servei Escolar d'Alimentació i Nutrició (SEAN), dependent de la Direcció General d'Ensenyament Primari; la Direcció General de Sanitat; la Direcció General de Capacitació Agrària, a través del Servei d'Extensió Agrària; la Secció Femenina de Falange i Auxili Social; així com els Centres de Cultura Popular i Promoció Femenina d'Acció Catòlica i Càritas.



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.

El Programa EDALNU va crear una xarxa de formadors que va arribar a estar integrada per 46.752 persones, distribuïdes de forma molt desigual per la geogràfica nacional. El 94% van ser dones i la seua missió va ser capacitar, informar i divulgar en el terreny de l'alimentació i la nutrició, tant en l'àmbit escolar, familiar com comunitari.

Va haver-hi dues categories de formadors, pels quals es van organitzar dos tipus de cursos específics. Els cursos per a «Diplomats EDALNU» tenien una durada de tres mesos i estaven dirigits a titulats de grau mitjà o universitari. A ells van assistir mestres, assistents socials, ajudants tècnics sanitaris i instructors de sanitat, perits agrícoles, diplomats d'economia domèstica rural, etc. Els cursos per «Iniciats EDALNU» eren impartits per diplomats i els podien seguir els qui comptarem amb el graduat escolar, el batxillerat elemental o un títol de formació professional o equivalent.

El primer curs de formació de diplomats es va celebrar a Madrid en 1962 i va ser impartit a quinze professors infermeres puericultores, deu agents del Servei d'Extensió Agrària, onze instructors de la Secció Femenina i cinquanta-sis educadors.

L'escola



Programa de

EDUCACION EN ALIMENTACION Y NUTRICION en España

B SISTEMA PEDAGOGICO: LAS 6 UNIDADES EDUCATIVAS

UNESCO
FAO
UNICEF
OMS



adquisición
de
conocimientos

1

ENSEÑANZA DE LA ALIMENTACION
TRANSMISION Y ADQUISICION DE CONOCIMIENTOS EN
ALIMENTACION
PRODUCCION DE ALIMENTOS
ECONOMIA DOMESTICA
PREPARACION DE MATERIAL DIDACTICO
PRUEBAS OBJETIVAS



creación
de
hábitos

2

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



desarrollo y
comunicación
de actitudes

6

CLUB ESCOLAR 3C
LA ESCUELA COMO MICROCOMUNIDAD
PRODUCCION Y DESARROLLO DE LA PERSONALIDAD
DIALOGO, COORDINACION Y CONVIVENCIA SOCIAL
INSTRUMENTO DE PEDAGOGIA ACTIVA



3

COMEDOR ESCOLAR
CLASE PRACTICA DE ALIMENTACION Y ECONOMIA DOMESTICA
ASEGURAR AL ESCOLAR EL 80 POR 100 DE SU ALIMENTACION
HABITUAR AL CONSUMO DE DIETAS EQUILIBRADAS
LA MESA COMO MEDIO PEDAGOGICO
LA SOBRESERVA COMO COMPLEMENTO EDUCATIVO



4

HUERTO ESCOLAR
CLASE PRACTICA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS
EJERCICIO FISICO EDUCATIVO
FUENTE DE INICIATIVA DE PROMOCION Y DESARROLLO
ESTIMULO PARA EL TRABAJO EN EQUIPO
HABITUAR A PRODUCIR COSAS UTILES



5

GRANJA ESCOLAR
CLASE PRACTICA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS
OBSERVACION DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO
ESTIMULO DEL SENTIDO ECONOMICO
GANANCIA EFECTIVA DE DINERO
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.

El sistema pedagògic dissenyat pel programa EDALNU per a la intervenció a l'escola estava basat en tres principis bàsics, que conformen la idea de l'educació integral: l'adquisició de coneixements (l'etapa informativa), la creació d'hàbits (l'etapa formativa) i el desenvolupament i comunicació d'actituds (l'etapa conformativa). Aquest ideal es va traduir en les sis unitats educatives exposades en aquest panell i que estructuren aquesta secció de l'exposició dedicada a l'Escola.

Les mestres i els mestres eren els primers responsables de la implantació d'aquest sistema pedagògic, però es pretenia que foren els propis escolars els que assumiren posteriorment aquesta tasca, en col·laboració amb les famílies.

Es va crear un Consell Escolar Primari compost per cinquanta-sis Escoles Nacionals d'Educació en Alimentació i Nutrició: tres a Madrid, dos a Barcelona, Oviedo, Lleó i València i una en cadascuna de les restants províncies. Al capdavant d'aquestes Escoles van estar mestres nacionals en possessió del Diploma EDALNU i van ser ells els encarregats de desenvolupar el Programa en l'àmbit escolar.

Adquisició de coneixements

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.

Aquesta unitat educativa estava destinada a transmetre als escolars les nocions bàsiques sobre alimentació i nutrició, producció d'aliments i economia domèstica.

La roda dels aliments va ser també ací una eina bàsica per a classificar els aliments d'acord amb la seva composició i aportació de principis immediats, vitamines i minerals. La recuperació de receptes locals i tradicionals, l'anàlisi del seu valor nutricional i l'aprenentatge de la seva preparació va ser una de les estratègies seguides per a influir en els hàbits i preferències alimentàries dels escolars i les seues famílies.



Creació d'hàbits





«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.

«Només amb una botelleta o got de llet al dia —afirmaven els manuales— el complement alimentari és capaç de millorar la salut, la talla i el desig d'aprendre de tots els xiquets». La llet es va convertir en un aliment central dins del programa, on va ser elevat a la categoria de «complement alimentari», destinat a compensar el dèficit de proteïnes, calci i vitamines que encara s'observava en les dietes de molts espanyols. El grau de desenvolupament i progrés dels pobles es va relacionar directament amb el consum de llet.

L'acció educativa havia de dirigir-se al nivell cognitiu, en explicar el valor nutritiu de la llet, la seva preparació, les quantitats adequades, etc.; al habitual, aconseguint que els xiquets i les xiquetes inclogueren entre els seus hàbits el consum de llet; i al volitiu, en determinar una actitud ferma de voler prendre la llet com un bé personal i social. L'escola va ser un espai clau per aconseguir aquests objectius educatius, millorar l'alimentació dels xiquets i xiquetes i crear-los un hàbit que s'estendria posteriorment a la resta de la família.

El foment del consum de llet va tindre conseqüències importants en la indústria làctica, que va veure créixer la seva cota de mercat i va poder modernitzar els sistemes de producció i distribució, redundant en una millora de la seguretat alimentària. La seva presència en els materials didàctics i publicitaris és un testimoni de la implicació de la indústria en la promoció d'aquest nou hàbit alimentari.

Menjador 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.

El menjador escolar va ser un escenari educatiu fonamental per a la creació d'hàbits alimentaris associats a dietes variades i equilibrades, en les que estigueren inclosos els set grups d'aliments representats en la roda.

Amb ajuda dels franel-logrames, els escolars podien analitzar la minuta diària, identificant i classificant els tipus d'aliments que anaven a menjar. La taula i la sobretaula van ser un lloc i un temps utilitzats per reforçar els coneixements sobre alimentació i economia domèstica adquirits a l'aula.

Les minuts elaborades per als menjadors escolars van tractar de combinar una dieta equilibrada amb una presentació i condimentació atractiva. També van tindre en compte la diversitat gastronòmica de les regions espanyoles, encara que sense regionalitzar-les en excés, ja que un altre dels objectius del menjador escolar era ensenyar als xiquets a menjar aliments diferents dels consumits a casa i trencar així les rutines alimentàries.



Granja i hort 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.

La granja i l'hort es van integrar a les escoles com a activitats pràctiques per a l'estudi i producció d'aliments. Es tractava de divulgar els coneixements agraris entre els escolars i fomentar el seu interès per la naturalesa, així com d'orientar-los cap a les professions agrícoles i ramaderes. El treball en grup permetia el desenvolupament d'iniciatives individuals i col·lectives.

En una superfície d'uns 200 metres quadrats, els horts reproduïen a xicoteta escala el cultiu de les plantes de regadiu més esteses a cada regió, prenent en consideració les seues característiques agrícoles i climatològiques. Els escolars havien de mantindre els horts amb el seu propi esforç, d'acord amb la seua edat i desenvolupament físic. En les granges es van triar animals la cria dels quals no resultara molt onerosa i tinguera alts rendiments. A més del treball col·lectiu, es van fomentar les tasques que implicaven una responsabilitat personal, tal com ocorria amb les granges avícoles. En les gàbies individuals, cada xiquet o xiqueta tenia a càrrec seu una au de posada que cuidava durant el curs i es portava a casa durant les vacances.



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.

El club escolar va ser una eina pedagògica destinada al desenvolupament i comunicació d'actituds, concebut com «una xicoteta comunitat projectada a l'avenir» i fonamentat en la idea que «el futur d'un poble es mesura en el present de les seues escoles».

Estava format per sis equips d'entre cinc i set xiquets i xiquetes de diferents edats. Mentre un equip col·laborava en les tasques del menjador escolar, un altre preparava els materials per a l'ensenyament, i la resta s'ocupava de l'hort i la granja escolar o de participar en el repartiment del complement alimentari. Els caps de cada equip conformaven la junta directiva que triava al seu president o presidenta. També es contemplava la creació de xarxes de clubs escolars en l'àmbit municipal, comarcal, provincial, regional i nacional.



La familia i la «mestressa 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.

Millorar el nivell nutricional de la familia espanyola va ser un dels objectius principals del programa EDALNU i educar la mestressa de casa, l'estratègia triada per aconseguir-ho. Sobre ella va recaure, d'acord amb les relacions de gènere i la distribució de rols imperants, la responsabilitat de garantir la correcta alimentació i el benestar de la seua família. La nova mestressa de casa havia de ser capaç de conèixer les necessitats nutricionals de tots els membres de la família i la seua variació en funció de l'etapa vital en la qual es trobaven, per així dissenyar menús equilibrats que cobriren les necessitats nutritives de cadascun d'ells. A més dels coneixements culinaris i nutricionals, la mestressa de casa havia d'adquirir hàbits de treball adequats que facilitaren les seues labors domèstiques.

El programa EDALNU va dedicar molts recursos a capacitar a la mestressa de casa per al correcte acompliment del què en aquests moments es considerava la seua funció principal. Es van publicar manuales d'Economia domèstica que eren utilitzats en els cursos de formació impartits als pobles i ciutats d'Espanya. Mitjançant exemples amb models de famílies tipus, les dones aprenien a manejar la Roda dels aliments, a consultar taules de quantitats i racions alimentàries, amb les seues equivalències de les mesures casolanes, a més d'exercitar-se en les tècniques bàsiques de conservació d'aliments i en els mètodes de cocció que evitaren la pèrdua de substàncies nutritives.

El programa EDALNU va promoure un discurs de gènere no exempt de contradiccions, en el qual es van plantejar conflictes entre tradició i modernitat. El model de mestressa de casa era el d'una dona capaç de superar els sabers tradicionals i seguir el mètode proposat per la moderna Economia Domèstica. Havia de mostrar un alt rendiment i productivitat i controlar amb eficàcia els recursos que tenia a la seua disposició. Les altes expectatives quant a la capacitat no es corresponia amb el model tradicional de mestressa de casa que es defensava. Amb un halo de modernitat, es va promoure un model de dona ancorat en la família, la maternitat i la cuina, amb les mateixes responsabilitats domèstiques que les seues mares i àvies i amb la mateixa càrrega de culpabilitat si els objectius no es complien.



La comunitat





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.

L'acció del programa EDALNU en l'àmbit comunitari va tindre com a objectiu principal la lluita contra la «ignorància» de la població en matèria d'alimentació. A més de corregir deficiències nutricionals, es buscava previndre els nous problemes de sobrealimentació, que ja s'observaven als països desenvolupats i que podien acabar afectant a la societat espanyola.

Les emissions radiofòniques, les notícies en la premsa i les falques i documentals per a la televisió van ser alguns dels canals utilitzats pel programa EDALNU per difondre entre la població espanyola els principis d'una alimentació saludable, promocionar millors hàbits alimentaris i estimular el consum d'aliments locals. És en aquest context en el qual es produeixen els documentals «La rueda de la alimentación», dirigit per Antonio Mercero i un segon titulat «Cómo alimentarse mejor» dirigit per Mario Barabino.



Com col·laborar amb el projecte

A més dels més de quaranta mil «diplomats» i «iniciats» formats pel programa EDALNU per a actuar com a educadors i formadors en alimentació i nutrició, l'acció educativa i social de programa va arribar a desenes de milers de famílies i escolars durant els més de 30 anys en què va estar en vigor.

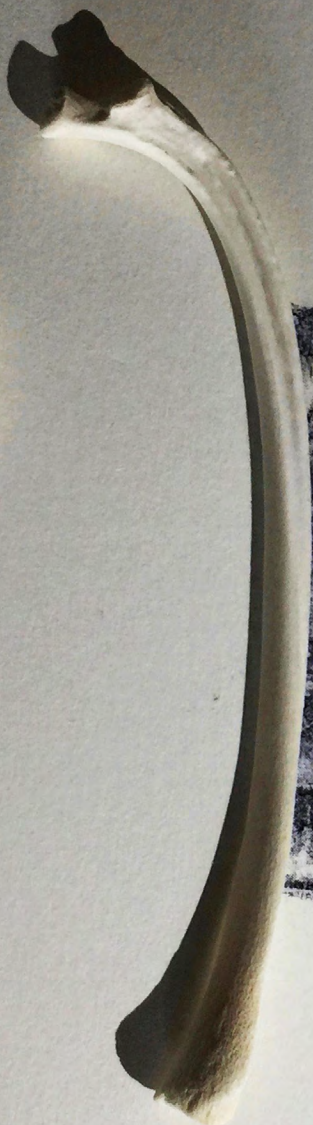
Si va ser un diplomad o iniciat EDALNU o el destinatari de les seues accions educatives en l'àmbit escolar o en altres àmbits, el seu testimoniatge o els records materials que haja pogut conservar són d'una gran importància per a la recerca que estem duent a terme, doncs ens ajudaran a comprendre millor com va funcionar el programa, com ho van viure els qui van participar en ell i quins recursos didàctics van ser utilitzats.

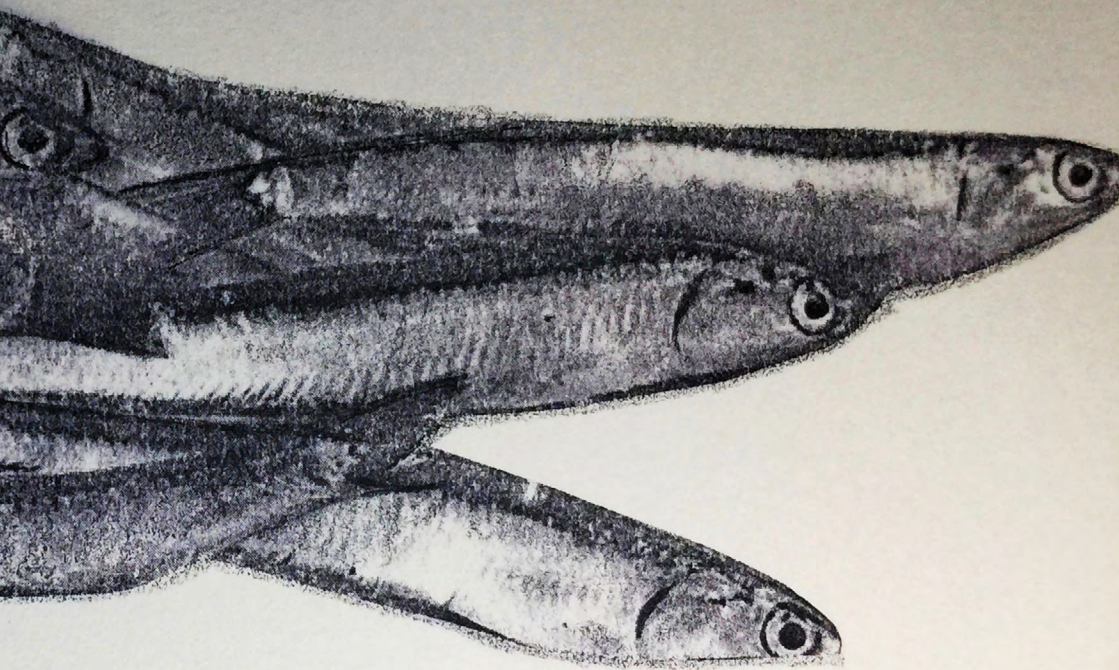
Si desitja col·laborar amb nosaltres, envie'ns un correu a proyectoedalnu@gmail.com perquè puguem entrar en contacte.

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.





IMMA MENGUAL
**CON LA BOCA LLENA
NO SE HABLA**

IMMA MENGUAL
**CON LA BOCA LLENA
NO SE HABLA**

El proyecto expositivo «Con la boca llena no se habla», surge a partir de la propuesta de sumar mi modo de ver artístico a la exposición, «Cóm aprendiérem a menjar», a fin de ofrecer una mirada conjunta, a veces paralela, a veces divergente, sobre la educación alimentaria.

Mi visión artística es crítica, con una obra generada usando huesos, objetos y utensilios de ciertas comidas, que hablan de otra educación y no precisamente alimentaria.

En esta exposición deconstruyo el ritual de la comida familiar, cuyos símbolos nos acompañan, nos inspiran, nos marcan y hacen querer recordar y olvidar a un tiempo, desde una mesa, en una comida. Me sumerjo en una lucha interior que se desborda y rompe los límites impuestos, haciéndose pública y alineada con una visión exterior más simbólica que hace cuestionamientos globales.

En una mesa, en una casa, en ese microcosmos de la familia social, se dan entre otros, los rituales que basados en la alimentación, perpetúan modelos represivos, sexistas, reproducen esquemas de fuerza-debilidad, y roles de poder, de sumisión, de dependencia, de alienación, estereotipos más o menos camuflados y que deberían ser obsoletos.

«Con la boca llena no se habla» es un trabajo en desarrollo, un *work in progress* que pretende ser elemento inspirador para otros trabajos donde vida, límites, género, sociedad y arte se entrecrucen, mezclen o unan.

Una mirada a cómo comemos, puede servir para hacernos una idea del tipo de cultura de la que formamos parte.

Este proyecto expositivo ha sido estructurado en 4 zonas:

1. El hecho nutritivo, la pieza de vídeo-arte y, su *alter ego*, la mesa/instalación del centro de la sala.
2. Los comensales, la obra sobre papel en la pared.
3. Ellas solas, las mujeres, dibujadas sobre hueso.
4. Los observadores-comensales: el espectador, en una obra colaborativa.



Conversaciones entre sombras [2018]. Video digital. 16:9. 5'16"

CONVERSACIONES ENTRE SOMBRAS

En la pieza de vídeo-arte, unas sombras observan a otras sombras. Cada una de ellas comparte el lugar, pero no el tiempo.

Desde la caverna artificial que es la casa, lo doméstico, se produce una comida opípara que el espectador escucha, en un diálogo autista entre las sombras. Visión filosófica entre la videncia y la interpretación.



Las bocas inútiles #1 [2018]. Instalación. 230 x 100 x 75 cm

LAS BOCAS INÚTILES

El diálogo se extiende desde la pieza de vídeo a la instalación «Las bocas inútiles» en referencia directa a la turbadora obra de teatro de Simone de Beauvoir «Les bouches inutiles» en la que pone sobre la mesa la disyuntiva de selección natural en una supuesta situación de asedio bélico cuando la comunidad decide deshacerse de las bocas inútiles, es decir, las mujeres, además de los viejos y los niños, para no consumir los víveres acumulados que servirían a los más fuertes, cómo no, los hombres, a fin de sobrevivir por más tiempo.

En esta mesa, en apariencia bien dispuesta, observamos que a algunos de los comensales se les impide la posibilidad de nutrirse. La familia social, toda apariencia, inutiliza ciertos platos y cubiertos para imponer sus normas, sus roles, su ley patriarcal. Mi casa, mis normas. Y sólo éste, el ser más fuerte es digno de disponer de un lugar preeminente en la mesa, el espacio político, donde poder sentarse.



02.21.20.43.51:83 *Porfía* [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 30 x 40 x 3,5 cm

LOS COMENSALES

Los mismos comensales, convertidos esta vez en obra sobre papel, códigos, huesos, arquetipos y artefactos enmarcados, dispuestos en la pared, clasificados numéricamente, según las leyes de la taxonomía¹ que se traducen en minuciosos dibujos, que unidos a composiciones óseas, son colocados en lienzos dispuestos (de nuevo) del revés.

¹ Ciencia que trata de los principios, métodos y fines de la clasificación, generalmente científica; se aplica, en especial, dentro de la biología para la ordenación jerarquizada y sistemática de los grupos de animales y de vegetales. Fuente DRAE.



02.00.00.00.00:92 **Exánime** [2018] Hueso, lápiz y tinta. 30 x 40 x 3,5 cm



03.73.98.35.88:65 *Talento* [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 30 x 40 x 3,5 cm



O4.19.97.97.67.63 *Ímpetu* [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 30 x 40 x 3,5 cm



05.21.44.34.03:55 *Taxonomía* [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 30 x 40 x 3,5 cm



06.28.98.77.53 *Vitalidad* [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 30 x 40 x 3,5 cm



07.28.99.58.30:45 **Bífido** [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 30 x 40 x 3,5 cm



Mujeres #1 [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 8 x 2 x 2 cm

LAS **MUJERES**

Mujeres cosificadas que se observan, entre ellas, mostrándose al espectador como objetos en lugar de sujetos. Otras, nos observan desde su insignificante lugar, dibujadas con detalle sobre huesos de comidas familiares, inmaculados e impolutos, porque el hueso es la estructura oculta de los mamíferos, la materia indestructible que nos sirve de sostén.

Mujeres solas que arrastran su soledad calladas, propiciando estereotipos y modelos sexistas, algunas veces sin saberlo. Sólo la ebriedad de comidas abundantes les permite ciertas desinhibiciones.



Mujer yacente #1 [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 9 x 4 x 4 cm



Ellas solas #1 [2018]. Hueso, lápiz y tinta. Medidas variables



Niña y sandía #1 [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 5 x 6 x 4 cm



Mujeres #2 [2018]. Hueso, lápiz y tinta. 7 x 6 x 6 cm

LOS ESPECTADORES- COMENSALES

Hasta que no te lo acabes... [2018]. Instalación. Medidas variables



Cerrando el círculo expositivo, una obra participativa que provoca al espectador, a su vez comensal, a realizar un ejercicio de memoria y transcribir sobre post-its esas frases normativas y micromachistas que llevan implícitas órdenes, que nos han marcado desde la infancia.

En la liturgia del comer, cuando las actitudes devienen forma: obras, conceptos, procesos, situaciones, información... viven en la sociedad, viven en tu cabeza... y se reproducen.



