



## **MUJERES Y SALUD EN LA ESCUELA: CLASES DE COCINA, MEDICINA CASERA, HIGIENE DE LA ALIMENTACIÓN Y PUERICULTURA (ARGENTINA, FINES DEL SIGLO XIX A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX)**

Laura Graciela Rodríguez  
Universidad Nacional de La Plata, Argentina  
[lau.g.rodrig@gmail.com](mailto:lau.g.rodrig@gmail.com)

### **RESUMEN**

En este artículo analizaremos los contenidos escolares destinados a la preservación de la salud familiar que el Estado diseñó solo para las mujeres en la escuela primaria y el nivel medio. A lo largo de cuatro apartados, en este trabajo estudiaremos en los dos primeros, los contenidos referidos a la medicina casera y la cocina que tenían los manuales de economía doméstica; seguidamente los de higiene de la alimentación propuestos en los programas y libros de texto de ciencias domésticas; y por último, los de puericultura que se daban en las normales y liceos.

**Palabras claves:** Mujeres. Cocina. Escuela. Salud.

## **MULHERES E SAÚDE NA ESCOLA: AULAS DE CULINÁRIA, MEDICINA DOMÉSTICA, HIGIENE ALIMENTAR E PUERICULTURA (ARGENTINA, FINAL DO SÉCULO XIX AO INÍCIO DO SÉCULO XX)**

### **RESUMO**

Neste artigo analisaremos os conteúdos escolares voltados para a preservação da saúde da família que o Estado projetou apenas para mulheres no ensino fundamental e médio. Ao longo de quatro seções, neste trabalho estudaremos nas duas primeiras, os conteúdos referentes à medicina caseira e culinária que possuíam os manuais de economia doméstica; depois as de higiene alimentar propostas nos programas e livros didáticos de ciências domésticas; e, por fim, os de puericultura que foram ministrados no normal e nos liceus.

**Palavras-chave:** Mulheres. Culinária. Escola. Saúde.

## **WOMEN AND HEALTH AT SCHOOL: COOKING CLASSES, HOME MEDICINE, FOOD HYGIENE AND CHILDCARE (ARGENTINA, LATE NINETEENTH TO EARLY TWENTIETH CENTURY)**

### **ABSTRACT**

In this article we will analyze the school contents aimed at preserving family health that the State designed only for women in primary school and middle school. Throughout four sections, in this work we will study in the first two, the contents referred to home medicine and cooking that had the manuals of *economía doméstica*; then those of food hygiene proposed in the programs and textbooks of *ciencias domésticas*; and finally, those of *puericultura* that were given in the normal and lyceums.

**Keywords:** Women. Cooking. School. Health.



## LES FEMMES ET LA SANTÉ A L'ÉCOLE: COURS DE CUISINE, MÉDECINE DOMESTIQUE, HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET PUÉRICULTURE (ARGENTINE, FIN XIXE AU DÉBUT DU XXE SIÈCLE)

### RÉSUMÉ

Dans cet article, nous analyserons les contenus scolaires visant à préserver la santé familiale que l'État a conçus uniquement pour les femmes à l'école primaire et au collège. À travers quatre sections, dans ce travail, nous étudierons dans les deux premières, le contenu référencé à la médecine domestique et à la cuisine qui avait les manuels d'économie domestique; puis celles de l'hygiène alimentaire proposées dans les programmes et manuels de sciences domestiques; et enfin, ceux de la puériculture qui ont été donnés dans la normale et les lycées.

**Mots-clés:** Femmes. Cuisine. École. Santé.

### INTRODUCCIÓN

Desde fines del siglo XIX los médicos, poseedores de un saber especializado, empezaron a ocupar lugares en el Estado para impulsar intervenciones públicas sobre el espacio urbano y extender, de este modo, el dispositivo institucional que intentaría mejorar el estado sanitario de la población (ARMUS, 2007; CAMMAROTA, 2016). En la institución escolar, medicina y pedagogía se entrecruzaban para el fortalecimiento de la raza y, con el propósito de difundir las ideas del higienismo, se creó en 1886 el Cuerpo Médico Escolar. Este organismo fue el mentor de los exámenes, la observación y clasificación de los niños de la escuela primaria (DI LISCIA, 2004; LIONETTI, 2011; CAMMAROTA, 2016). La idea de salud en estos años, de acuerdo con Diego Armus (2007) se recortó como una abarcadora metáfora que terminó dejando marcas en situaciones bien diversas: de la educación física y el tiempo libre a la moral matrimonial, de la crianza de los niños a la sexualidad, de la alimentación a la vestimenta, de la vivienda al mundo del trabajo.

En la escuela, los funcionarios buscaron contribuir a la prevención de las enfermedades a través de la introducción de ciertas asignaturas que reflejaban el objetivo de concientizar a los niños de ambos sexos sobre la importancia de la salud en este sentido amplio (ARMUS, 2007; LIONETTI, 2011). Pero además, incluyeron materias destinadas solo a las mujeres, entendidas como futuras madres y esposas, con la intención de transmitirles que su rol era fundamental en el cuidado de la salud familiar (NARI, 1995 y 2004; ARMUS, 2007; COLÁNGELO, 2012), la conservación de la moral y el ahorro (LIERNUR, 1997; CALDO, 2012; CAMMAROTA, 2012; ALLOATTI, 2017; AGUILAR, 2018; RODRÍGUEZ, 2021). En particular, los médicos higienistas consideraron a la alimentación y el cuidado de niños un problema y adoptaron a la



mujer como el sujeto destinatario de las soluciones (NARI, 2004; DI LISCIA, 2006; CALDO, 2009; COLÁNGELO, 2012). Más precisamente, con las leyes de educación de la provincia de Buenos Aires de 1875 y de nación de 1884, se incorporó al nivel primario, que se hacía obligatorio por primera vez, la materia economía doméstica para las niñas; en 1876 se incluyó economía doméstica en el curso de magisterio de las escuelas normales de mujeres; en 1907 se creó la asignatura ciencias domésticas en los liceos de señoritas, y en 1914 se dispuso puericultura para el curso de magisterio de las escuelas normales y liceos de señoritas.<sup>1</sup>

Ahora bien, en este trabajo estudiaremos los contenidos escolares destinados a la preservación de la salud familiar que el Estado diseñó solo para las mujeres en la escuela primaria y el nivel medio. A lo largo de cuatro apartados, en este artículo analizaremos en los dos primeros, los contenidos referidos a la medicina casera y la cocina que tenían los manuales de economía doméstica; seguidamente los de higiene de la alimentación propuestos en los programas y libros de texto de ciencias domésticas; y por último, los de puericultura que se daban en las normales y liceos. La hipótesis es que los funcionarios nacionales introdujeron las asignaturas ciencias domésticas y puericultura con la intención de darles un mayor protagonismo a los profesionales médicos dentro del sistema educativo. En cambio, los responsables del área educativa descartaron la posibilidad de que la materia economía doméstica fuese impartida por médicos, aunque se insistía en la necesidad de incorporar ciertas nociones más científicas.

## **LOS MANUALES DE ECONOMÍA DOMÉSTICA: MEDICINA CASERA Y COCINA**

Los contenidos de los programas y manuales de economía doméstica de las escuelas primarias provinciales, nacionales y escuelas normales de mujeres y mixtas, trascendían ampliamente los saberes médicos. Dicho resumidamente, podríamos agrupar los contenidos en tres grandes temas: las maneras de llevar la contabilidad hogareña, cuestión clave para evitar la ruina de la familia; cómo adquirir comportamientos adecuados frente al esposo, en reuniones sociales y con los sirvientes; y de qué forma hacer los quehaceres domésticos referidos a: cocina y propiedades de los alimentos; cuidado de los enfermos y preparación de remedios caseros; limpieza del hogar; costura, tejido y bordado; lavado y planchado; y algunos incluían cuidado

---

<sup>1</sup> Economía doméstica también se daba en las escuelas profesionales de mujeres – la primera se fundó en 1900 en Capital- y estaba destinada a las niñas que no habían terminado la escuela primaria. En 1914 se incluyó puericultura en estas profesionales. En el nivel primario, algunos contenidos de economía doméstica se superponían con los de otras asignaturas que eran para ambos sexos como urbanidad, moral e higiene.



de los niños (RODRÍGUEZ, 2021). Dada las características de esta asignatura, el Estado autorizó para dar clases en el nivel primario y en el curso de magisterio a maestras de grado, docentes que obtuvieron su título rindiendo exámenes de competencia, y a egresadas de los profesorados de economía doméstica públicos y privados.

De todos los manuales que habían sido aprobados por el Ministerio de Instrucción Pública y que se encontraban en los inventarios, seis de ellos tenían capítulos referidos a la cocina y la medicina casera: *Guía de la mujer en el siglo actual o Lecciones de Economía Doméstica para las madres de familia* [1865] (1909), de la docente española Pilar Pascual de San Juan; *Lecciones de Economía Doméstica* (1887), de los profesores Cipriano Torrejón y su esposa, Lucía Aín; *Economía e Higiene Doméstica* [1888] (1912) de la maestra norteamericana Florencia Atkinson y el médico Juan García Purón; *Economía Doméstica al alcance de las niñas* [1901] (1925) de la profesora Emilia M. C. Salzá; *Consejos a mi hija. Lecturas de propaganda moral* (1903), de la docente Amelia Palma; y *El Vademécum del hogar. Tratado práctico de Economía Doméstica y Labores* (1903) de la docente Aurora Stella del Castaño.

Estos manuales tenían por objetivo principal enseñarles a las niñas y jóvenes que el destino natural para ellas era ser ama de casa, esposa y madre, y aceptar su rol fundamental en el bienestar general y el cuidado de la salud familiar. Puede apreciarse que, por la época en que fueron escritos, muchos de los consejos que se brindaban resultaron obsoletos avanzado el siglo XX. En referencia a la medicina doméstica, el historiador Diego Armus (2007) plantea que desde el siglo XIX circulaban en varios países libros de medicina hogareña y primeros auxilios escritos por médicos, en un contexto donde el proceso de medicalización era apenas incipiente y faltaba aun el arsenal de recursos aportados por las novedades de la bacteriología moderna. Los autores de los manuales de economía doméstica reproducían partes de estos libros: la española San Juan (1909) incluyó una sección llamada “farmacia doméstica” donde sugería que las madres de familia, en caso de ocurrir algún accidente, tuviesen siempre en sus casas: flores cordiales, tila, té, manzanilla, agua de Carabaña, agua de azahar, sinapismos, óleo calcáreo para quemaduras; árnica y vaselina para las contusiones; amoníaco para picaduras venenosas; tafetán, gasa y algodón fenicados y vendas antisépticas, pues al cubrir una herida con telas comunes podían adquirirse gérmenes morbosos que contaminaban todo el organismo.

El texto de los Torrejón (1887) también tenía un capítulo sobre medicina doméstica dividido en tres temas: remedios que se aplicaban a los accidentes más comunes, remedios que se aplicaban a las dolencias más comunes, y remedios que podían prepararse en casa. Estos últimos eran: agua de cebada, agua de naranja y de limón, caldo de hierbas, baños fríos y calientes, caldo de gallina, cerato simple (curación de llagas), cataplasmas, horchatas, jugo de



hierbas, sinapismos (para la piel), suero y tisanas. Los Torrejón (1887) y Castaño (1903) recomendaban, igual que San Juan, tener un pequeño botiquín con árnica, tafetán inglés, esparadrapo, las llamadas flores cordiales, agua de azahar, mostaza, linaza, flor de tilo, manzanilla, nitrato de plata, buenos trapos de hilo, muchas hilas, algodón cardado y bastantes vendas. El libro de Castaño (1903), en su apartado “medicina casera” hablaba de cómo tratar distintas dolencias y enfermedades:

Amigdalitis. Crup. Cólico. Estreñimiento. Coqueluche. Dentición en los niños. Fiebre. Diarreas. Indigestión. Indigestión en los niños pequeños. Dolor de estómago. Sarampión. Tos. Leche de almendras. Viruelas locas. Detención de orina. Erisipela. Lombrices. Dolor de oído. Dolores reumáticos. Tortícolis. Hipo. Dolor de muelas. Verrugas. Paspaduras y grietas del cutis. Picaduras de insectos y animales venenosos. Jaqueca. Sabañones. Resfriado. Romadizo. Heridas. Panadizos. Callos. Calambres. Oftalmia y conjuntivitis. Hemorragias nasales. Estornudos. Placas en la garganta. Caspa en los niños de meses. Aftas. Quemaduras. Cuidados e higiene de los niños. (CASTAÑO, 1903, p. 483-484).

Los manuales de economía doméstica indicaban de qué manera realizar los primeros auxilios en caso de accidentes, heridas, quemaduras, asfixias y picaduras. Salzá (1925) mencionaba que la médica Cecilia Grierson había fundado la Sociedad Argentina de Primeros Auxilios donde se daban consejos muy útiles y reproducía qué hacer en caso de accidentes, heridas, quemaduras, asfixias y picaduras, entre otros; hablaba de las dolencias más comunes; cómo debía estar preparada la habitación del enfermo, y acerca de la enfermera y sus deberes. Los manuales tenían indicaciones de cómo mantener ventilada y aireada la habitación del paciente, y Atkinson y Purón (1912) enumeraban las comidas que debían ingerir, detallando las recetas para elaborar desde caldo de vaca y ponche de leche, hasta natillas y agua de pan.

Respecto a los contenidos de cocina, veremos que eran recurrentes las recomendaciones sobre compras, crianza de animales, valor nutritivo de los alimentos y limpieza. Castaño (1903) afirmaba que una buena cocina era la armonía del bienestar y el ama de casa debía contribuir a aumentar la salud de su familia. Salzá (1925) enumeraba las reglas para conservar la salud y la primera era comer bien eligiendo lo que se adaptara mejor a la condición del individuo, luego estaban: ejercicios y baños, respirar aire puro, y descansar. Los Torrejón (1887) aseguraban que del ama de casa dependía la conservación de la salud de la familia, por lo que, con sirvientes o sin ellos, nunca debía dejar de supervisar todo lo que pasaba en la cocina.

Los Torrejón (1887) explicaban que todas las compras debían estar a cargo del ama de casa, quien era la única que sabía adquirir los alimentos sin pagar de más, usando su propio metro y balanza, seleccionando lo de mejor calidad y lo verdaderamente necesario. San Juan



(1909) explicaba que el ama de casa de las clases menos acomodadas debía saber comprar alimentos de buena calidad y bajo precio como patatas, carnes de matadero, pescado blanco, bacalao o huevos. Castaño (1903) planteaba que correspondía al ama de casa elegir los mejores comestibles y evitar los de mala calidad que ocasionaban enfermedades al estómago, pues lo que se ahorraba en la compra, se perdía en médicos y botica. Desaconsejaba comprar aves muertas y añadía que el pescado debía tener las agallas de un rojo claro y ojos relucientes porque de otra manera no era fresco. En el texto de Atkinson y Purón (1912) se advertía que el ama de casa debía conocer las leyes de la higiene de la alimentación; sugerían adquirir carne de buey o ternero de grano fino y de rojo brillante y, para probar la calidad de la carne había que apretarla con el pulgar, si se levantaba prontamente quería decir que la carne era buena. Del cerdo decían que había que fijarse que la parte mantecosa fuese dura y cocinarla bien; el cordero debía ser pequeño, gordo y de un rojo pálido; y el carnero, en cambio, de color oscuro. Salzá (1925) coincidía en que el ama de casa debía ser la responsable de elegir los alimentos de mejor calidad para evitar disturbios intestinales u otros inconvenientes.

Los Torrejón (1887) proponían, si la casa tenía un fondo, criar animales útiles como gallinas, pavos, patos, gansos, palomas, conejos, cerdos, abejas y gusanos de seda, y brindaban detallados consejos para mantenerlos. Esto le permitía al ama de casa que su familia comiese productos sanos y sabrosos, economizar dinero, y elaborar algo rápidamente si llegaba una visita sin avisar. Castaño (1903) también brindaba consejos para criar gallinas, pavos, patos, palomas y cerdos. Salzá (1925) mencionaba que tener gallinas, una cabrita o una vaca lechera brindaban buenos alimentos frescos y nutritivos. Los Torrejón (1887) recomendaban dedicarse a las industrias domésticas como la panificación, la extracción de la leche y sus productos, la elaboración de vino y vinagre, la fabricación de licores y la conservación de frutas frescas y explicaban cómo desarrollar cada una paso a paso.

En el manual de Atkinson y Purón (1912) se daban consejos de nutrición: resultaba necesario comer con alguna abundancia la grasa de la carne para prevenir enfermedades de los pulmones, también mantequilla en cantidad moderada, huevos y pescado fresco rico en fósforo. Había que evitar comer carne en cantidades excesivas porque producía falta de apetito, cansancio, dolor de cabeza, delgadez y erupciones de la piel. Al contrario, quienes no la consumían eran pálidos, débiles, de músculos flojos, labios descoloridos y propensos a los escalofríos. Las verduras y frutas eran refrigerantes y purificaban la sangre, los cereales o granos eran muy nutritivos y raramente irritaban el estómago. El azúcar era nutritivo pero no en exceso, el café era mucho más valioso que el té, la hierba mate era conveniente y el chocolate era muy bueno para “engruesar”. Salzá (1925) especificaba que el agua debía ser pura y si se





carecía de filtro, podía hacerse uno tomando un cajón agujereado por la base y bien limpio, echarle arena y pedazos de carbón y luego vertir el agua, que saldría cristalina y pura en la segunda colada. Las advertencias sobre el agua también estaban en Atkinson y Purón (1912) y Castaño (1903) quienes decían que debía ser pura, y en caso de no serlo, había que filtrarla o hervirla, dado que era conductora de graves enfermedades como fiebre tifoidea, cólera y desarreglos intestinales. Similares cuidados había que tener con la leche.

San Juan (1909) planteaba que nada era tan necesario como el esmerado aseo de la cocina, y que, de no hacerlo adecuadamente, podía dañar extraordinariamente la salud: la cocina debía estar limpia como un espejo, los ladrillos lavarse con frecuencia, y las paredes y aparadores estar libres de polvo y partículas, para evitar que se formara “aquella asquerosa capa que todo lo afea y ennegrece”, porque el humo ensuciaba todo (SAN JUAN, 1909, p. 51). Los platos, vasos y toda las vasijas tenían que limpiarse bien, así como las ollas y cazuelas de estaño, y observar si hacía falta estañarlas nuevamente, porque el cobre desprendía partículas que, mezcladas con los alimentos podían causar violentos cólicos y hasta la muerte. El comedor debía ser alegre, de aspecto agradable y limpio, con manteles y servilletas blancas. En el manual de Atkinson y Purón (1912) se indicaban similares fórmulas de limpieza de los utensilios y también se advertía la materia venenosa que podían tener los de hojalata y cobre. La salud de la familia dependía en gran parte de una cocina aseada y del modo limpio de preparar los alimentos. Castaño (1903) hablaba de las moscas que se juntaban alrededor de las cocinas. Para librarse de ellas, había que poner en un recipiente un poco de agua y jabón negro, tomar un papel untado con miel o almíbar y cubrir la vasija: las moscas pasaban al interior de la vasija atraídas por el azúcar y caían al agua.

## **LAS CLASES DE COCINA PRÁCTICA EN LAS ESCUELAS PRIMARIAS Y NORMALES**

De acuerdo con los funcionarios, se esperaba que economía doméstica se dividiese en dos partes, una teórica y otra de cocina práctica. El problema era que una minoría de escuelas contaba con instalaciones de cocina y el Estado no solía destinar un presupuesto especial para dichas clases, por lo que su implementación dependía de la buena disposición de las maestras y alumnas. Las autoridades, sin embargo, insistían en la necesidad de que se diese cocina en las escuelas normales: en 1938, el encargado de la Inspección General de Enseñanza, Manuel S. Alier, elevó a los arquitectos del Ministerio un detallado listado de las dependencias que debían



tener los edificios normalistas, donde proponía que se construyera un aula especial para economía doméstica con una cocina (MINISTERIO, 1938).

En virtud de esta particularidad, en varios manuales se incluían recetas para que las alumnas las ensayasen tanto en la escuela como en sus hogares. En el texto de San Juan (1909) se brindaban instrucciones sobre cómo preparar comidas con carnes variadas, como caldo, guisos, biftek (trozos de vaca untados con manteca y colocados a la parrilla), estofado a la jardinera, asado, ave a la inglesa, pescado y gelatina obtenido por la cocción de las carnes. Sugería cómo hacer café a la americana, porche inglés (té con ron), porche imperial (leche con huevos) y horchata (almendras trituradas con canela). Había otro apartado referido a cómo hacer conservación de substancias alimenticias por medio del frío y la desecación, evitando el contacto del aire y por medio de substancias antisépticas.

Castaño (1903) presentaba 84 recetas de almuerzos, cenas y postres, pero dedicaba a varias de ellas solamente cinco o diez renglones. Detallaba las cantidades necesarias, cómo se mezclaban los ingredientes y los tiempos de cocción, y discriminaba cuáles comidas podían servir para los enfermos o a las personas con estómago delicado:

Tercera parte: Recetas culinarias. Puchero a la criolla. Caldo especial o consomé. Sopa de pan con huevo. Sopa a la juliana. Arroz a la valenciana. Sopa seca. Asado a la parrilla. Ternera con manteca. Pollo con manteca. Ternera con tomates. Patos de laguna. Martineta a la minuta. Pejerrey al horno. Corvina a la marinera. Pejerrey relleno. Ajíes rellenos. Zapallitos con huevo. Zapallitos rellenos. Estofado con arvejas. Guiso de verdura. Papas a la andaluza. Riñones en salsa negra. Conejo en *gibelotte*. *Blanchetti*. Bocadillos de berenjenas. Huevos a la milanesa. Perdices en escabeche. Bocadillos de pan. Budín mixto. Bombas de papas. Crepes. Fritos de harina de maíz con sémola. Sesos a la portuguesa. [Seguían dos páginas más de recetas y terminaba con] Destilería. Preparación de bebidas higiénicas. (CASTAÑO, 1903, p. 484-488).

Atkinson y Purón (1912) daban algunas sugerencias de comidas sencillas, y concluían que la buena ama de casa no necesitaba “en manera alguna dedicar sus días y noches al estudio de las obras que se han escrito sobre el arte culinario” (ATKINSON y PURÓN, 1912, p. 89). Un pequeño volumen le bastaba para ponerla al corriente de todas las recetas que le podían ser necesarias y proporcionarle ideas para condimentar una variedad de manjares suficientes para satisfacer todos los gustos. Pero sobre todo, lo que se necesitaba para cocinar bien era “gusto, voluntad, cuidado y el ejemplo de alguna buena guisandera. Sin estas condiciones, el mejor libro de cocina será enteramente inútil” (ATKINSON y PURÓN, 1912, p. 89).





Además de los manuales, contamos con testimonios de directores que informaban a las autoridades acerca de lo que sucedía en estas clases. Como la mayoría de las escuelas funcionaba en casas particulares alquiladas, solían utilizarse esas cocinas ya instaladas, aunque no siempre era posible. La directora de la Escuela Normal mixta de San Nicolás se quejaba porque la cocina estaba en una habitación muy pequeña y las alumnas debían dividirse para ingresar, por lo que solicitaba que, o bien reformaran ese espacio o trasladaran la cocina a una sala más grande (MINISTERIO, 1890). El director de la Normal mixta de Mercedes ilustraba que las alumnas aprendían a hacer platos variados y a elaborar presupuestos averiguando los costos reales de los insumos (MERCANTE, 1898). En la Normal de mujeres de Salta se daban clases de cocina práctica y “las alumnas de tercer año habían tenido ocasión de demostrar sus aptitudes”; también se habían impartido en la Normal de mujeres de Santiago del Estero (MINISTERIO, 1901, p. 162). El director de la Normal mixta de Dolores explicaba que las niñas de cuarto grado de la Escuela de Aplicación habían aprendido a hacer: masitas, licor, budín, dulces de naranja, limón, sandía y zapallo, cremas, buñuelos, yema quemada, nevados, merengues, huevos kimbos, tortas, pastelitos, café, té y chocolate (MINISTERIO, 1903).

En relación con las escuelas primarias nacionales, en la revista oficial del Ministerio del año 1901, se publicó una carta de la directora de una escuela de niñas de Capital Federal (ciudad de Buenos Aires), Elena J. Segot que relataba que las clases de cocina despertaban mucho interés entre las alumnas, quienes vestidas con delantales y en grupos de seis, procedían a la preparación y confección de variados manjares. La instalación de la cocina había sido costeadada por sus familias el año anterior: consistía en una batería completa, dos perchas fijas en la pared con tornillos y ganchos destinados para sostener las cacerolas y sartenes, diversos utensilios, mesas, fogón, caja para desperdicios, lavatorio, escoba, plumero, y una pizarra colgada con su esponja y lápiz para escribir órdenes y calcular pesos y precios de los manjares mientras apuntaban el tiempo que insumían las cocciones (SEGOT, 1901).

Una de las primeras inspectoras técnicas de economía doméstica en las escuelas primarias de la Capital, Clotilde Guillén, publicó una serie de notas en la misma revista. Criticaba lo que ocurría con la asignatura economía doméstica en las primarias. Creía que estaba completamente desvirtuada porque se la había reducido a la práctica de la cocina, ya que cuando les preguntaba a las directoras de las escuelas cómo habían desarrollado el programa, casi invariablemente le contestaban que no habían podido hacer nada porque no tenían cocina en la escuela (GUILLÉN, 1906). Las maestras, se quejaba, consideraban que economía doméstica y cocina eran términos iguales. El otro problema era que en las pocas escuelas donde se daban cursos de cocina, su enseñanza se limitaba a la preparación de un reducido número de comidas.



En la mayoría de los casos, se escribía en el pizarrón las sustancias que entraban en la composición con sus pesos y precios; se daba una explicación de las distintas fases de la preparación, y las alumnas en grupo hacían el plato. La inspectora señalaba que estas clases eran demasiado resumidas, no se enseñaba a las alumnas el valor nutritivo de cada elemento ni la higiene de la alimentación, el régimen, la ración normal y la limpieza. Recordaba que en los países de Europa y Estados Unidos, la educación doméstica perseguía los fines de llevar a los hogares obreros un mejoramiento de la vida económica y enseñarles a mirar el hogar como un centro de salud, alegría y arte. Para cumplir estos objetivos, la teoría de la alimentación debía ocupar un lugar preponderante para promover el estado general de salud del pueblo trabajador. Esta era parte de la misión de la escuela: “desconocerla”, aseguraba, era “no ser maestra” sino un mero “empleado a sueldo” (GUILLÉN, 1906, p. 185). En otras notas, detallaba cómo debía ser una clase modelo (RODRÍGUEZ, 2021).

Unos años después, otra inspectora de economía doméstica de Capital confirmaba los dichos de Guillén, advirtiendo que las clases de economía doméstica solo se habían dado en aquellas escuelas que contaban con cocinas. En estas, las niñas habían preparado distintos platos, que luego servían a las alumnas pobres y de nutrición deficiente de los grados inferiores (MINISTERIO, 1914). En la década de 1920 otra inspectora explicaba que las clases eran dictadas por las mismas maestras de grado, una vez por semana. Seguía habiendo un poco más de diez cocinas instaladas en Capital y pedía que se multiplicaran en todas las escuelas, aunque ahora, afirmaba, en las escuelas que no tenían instalaciones se desarrollaban las temáticas de: administración del hogar, inversión del dinero, quehaceres domésticos, higiene alimenticia y medicina casera, todas “nociones indispensables a la mujer” que aspirara a “manejar bien su casa” (MINISTERIO, 1925, p. 59). En 1929, la inspectora de Economía Doméstica María Luisa Mégy, autora y traductora de varios artículos en la revista oficial sobre el tema, informaba que el Consejo había acordado una subvención mensual de 10 pesos por cada sección de quinto y sexto grado para aquellas escuelas de niñas que tenían las instalaciones de cocina. Mégy indicaba que las maestras de grado debían dar esas clases, dos por mes durante dos horas, destinando 5 pesos para cada una, invirtiendo en la preparación de menús fáciles, sanos y baratos determinados por la inspectora. Las niñas tenían que trabajar en grupos de seis u ocho, distribuyéndose las distintas tareas (MÉGY, 1929).



## PROGRAMAS Y MANUALES DE CIENCIAS DOMÉSTICAS: LA HIGIENE DE LA ALIMENTACIÓN

El primer Liceo de Señoritas del país fue fundado en 1907 en Capital y, a diferencia de las normales, habilitaba a las mujeres a ingresar a la universidad en las mismas condiciones que los varones para cursar carreras liberales. La maestra y primera médica argentina, Cecilia Grierson -quien debió rendir libre las materias de bachiller para poder ingresar a la Facultad- fue designada docente a cargo de ciencias domésticas y responsable de redactar los programas, cuyos contenidos se fueron ampliando años después. Grierson era muy crítica con la materia economía doméstica que se daba en las normales, por eso decidió cambiarle el nombre y elaborar un listado de contenidos muy diferente de aquella. El programa de ciencias domésticas quedó así dividido en dos grandes temas: higiene de la habitación (primer año) e higiene de la alimentación (segundo año).<sup>2</sup> En higiene de la alimentación se debían dar: higiene de la alimentación; ligera idea de la digestión; papel de la grasa e hidratos de carbono; alimentos de origen vegetal; harinas; legumbres, condimentos, frutas; alimentos de origen animal, chacinados; la leche, quesos; las aves; bebidas estimulantes; bebidas alcohólicas; higiene personal; higiene de los músculos y del esqueleto (MINISTERIO, 1935).

En el Primer Congreso Femenino Internacional organizado por el Centro de Universitarias Argentinas realizado en Buenos Aires en 1910, Grierson expuso sobre ciencias y artes domésticas – en adelante ciencias domésticas- y se refirió a la importancia que tenía esa materia en países como Inglaterra, Alemania, Suiza, Bélgica y los Estados Unidos. Según la médica, la diferencia fundamental con economía doméstica era que ciencias domésticas tenía un carácter verdaderamente científico basado en el conocimiento médico y las ciencias naturales. Entre las propuestas aprobadas por el Congreso, figuraba que se reemplazara la economía doméstica que se daba en las normales por la de ciencias domésticas tal cual se impartía en el Liceo, sin éxito.

Si bien la primera directora del Liceo creía necesario implementar clases de cocina práctica, a lo largo del tiempo no prosperaron y tampoco desde el Ministerio se tenía previsto construir instalaciones específicas. Otra diferencia con economía doméstica fue que los funcionarios habilitaron a los profesionales médicos para que impartiesen ciencias domésticas,

---

<sup>2</sup> En higiene de la habitación las estudiantes debían saber sobre: higiene de la habitación; atmósfera; temperatura; agua; el suelo; habitación; materiales; factores que alteran la atmósfera de la habitación; termalidad de las habitaciones; luz natural; evacuación de las inmundicias; piletas de baño, lavatorios y cloacas



aunque continuaron designando profesoras y fueron ellas también quienes escribieron los primeros manuales de esta materia, como veremos más adelante.

Además de Grierson, otro de los docentes que impartió higiene de la alimentación en el Liceo fue el médico Pedro Escudero, quien observaba que las egresadas que no continuaban la universidad, podían fácilmente emplearse como “admirables dietistas” debido a la sólida formación que obtenían en el Liceo (*LICEO*, 1937, p. 172). Escudero fue un reconocido médico en su época, responsable de la creación del Instituto Nacional de Nutrición y de la carrera de dietista (BUSCHINI, 2016).

En relación con los libros de textos utilizados, mencionaremos que en 1914 se publicó el primer libro de ciencias domésticas dirigido a las alumnas del Liceo de Señoritas dependiente de la Universidad Nacional de La Plata, fundado también en 1907. Fue escrito por el maestro y profesor Ángel Bassi. El manual se llamaba *Gobierno, administración e higiene del hogar. Curso de Ciencia Doméstica* y fue reeditado en varias ocasiones. Este manual traía los contenidos tradicionales de economía doméstica y la reedición del año 1920, incluía los propuestos por Grierson, explicando que para redactarlos se había asesorado con un médico. No nos ocuparemos aquí de este texto porque desconocemos si los ministros recomendaron su uso para los liceos de Capital.<sup>3</sup>

Analizaremos a continuación los manuales que fueron autorizados por el Ministerio en la década de 1930 que reflejaban cómo el contexto más general había influido en la redacción y presentación de los contenidos. El investigador José Buschini (2022) plantea que en los años 1920 y 1930, en el marco de la primera posguerra y la Gran Depresión, se produjo en el plano de la alimentación un cambio sumamente significativo. Por un lado, se consolidaron las modernas ciencias de la nutrición, con un nuevo enfoque bioquímico que complementó a la concepción termodinámica hasta entonces exclusiva. De esa forma, a la preocupación cuantitativa por los requisitos energéticos, sintetizada en el concepto de caloría, se sumó otra de índole cualitativa, asociada a la presencia o ausencia de ciertos componentes en los alimentos, como proteínas, vitaminas y minerales. Gracias a estos avances, se pudieron identificar y describir enfermedades directamente relacionadas con la ingesta insuficiente de algunos de estos componentes (como pelagra o raquitismo) y se diseñaron regímenes dietéticos “racionales” para mejorar la salud.

Diego Armus (2007) asegura que, como consecuencia de este proceso, hacia la década de 1930, el rol central que se le asignaba a la mujer en la salud familiar empezó a relativizarse,

---

<sup>3</sup> Los análisis del manual de Bassi están en Caldo (2009 y 2012) y Aguilar (2018).



en parte porque la medicalización había avanzado, porque algunas medidas recomendadas por la bacteriología doméstica se habían revelado ineficaces, y debido a que la higiene pública y privada manejada por hombres había tomado la iniciativa. Para ese entonces se trataba de una higiene más apegada “a las posibilidades ofrecidas por el laboratorio, los rayos X, las vitaminas, las dietas fortificantes, las vacunas y la educación infantil, todas ellas novedades que terminaron relegando a la higiene doméstica a un segundo plano” (ARMUS, 2007, p. 231).

Uno de los primeros manuales de este grupo fue *Ciencias Domésticas. Higiene de la alimentación* y estaba escrito por la profesora del Liceo de Señoritas de la ciudad de Córdoba, María Arcelli. El libro estaba organizado en 25 bolillas, cada una con varias lecciones y un resumen final. Algunos de los títulos de las bolillas eran: nociones sobre la digestión, papel de la grasa, albúmina e hidratos de carbono en la economía humana, alimentos de origen vegetal, composición química de las frutas, alimentos de origen animal, procedimientos de conservación y purificación de la leche, diversas clases de queso, bebidas alcohólicas, efectos del abuso del alcohol, régimen alimenticio, higiene personal, higiene de los músculos y del esqueleto, y toxinas que fabrica el organismo. En 1937 la autora debió editar *Ciencias Domésticas. Suplemento a la Higiene de la alimentación* para adecuarse a los nuevos programas, que contenían, entre otros temas: alimentos (nutrimiento, peso equilibrado, metabolismo, hambre y sed, alimentación completa, regímenes, vitaminas, enfermedades por carencia), condimentos, la cocina y las moscas, cómo destruirlas, incineración de basuras, administración sanitaria y asistencia pública, enfermedades producidas por la leche, huevo líquido y en pasta y sus peligros, gordos y flacos (leptolatria, lipofobia y belleza femenina, charlatanismo y sus peligros, la mujer, el alcohol y el tabaco) (ARCELLI, 1937).

Los otros libros de texto autorizados repetían los contenidos con algunos matices y fueron: *Higiene de la alimentación* de la profesora Delia Natalizio, que daba ciencias domésticas en el Liceo de Señoritas N° 2; *Higiene de la alimentación* de la profesora Teresa de L. de Fernández, quien daba clases en el colegio privado Guido Spano, adscripto al Liceo N° 1; y *Nociones de Higiene de la alimentación* de la profesora del Liceo N° 2 Lucía Greco.

Dado que en general los libros se parecían entre sí, pasaremos a comentar el de la profesora Delia Natalizio [1937] (1940). Igual que hacían otras autoras, en las primeras páginas estaban transcriptas las felicitaciones que había recibido de parte de médicos como Pedro Escudero, Tulio Martini y Roque A. Izzo, y en notas de *La Prensa*, *El Pueblo* y *La Razón*. Los comentaristas en general aseguraban que este manual era el que mejor se ajustaba a los programas oficiales. En el libro también se encontraba el decreto firmado por el entonces



presidente Agustín P. Justo el 17 de febrero de 1938 que nacionalizó el Instituto Municipal de la Nutrición dirigido por el médico Pedro Escudero, como vimos.<sup>4</sup>

El libro de Natalizio estaba conformado por 28 capítulos cortos, titulados: alimentación, alimento, proceso de la digestión, evaluación de los alimentos, metabolismo, ración alimenticia, condimentos, preparación culinaria de los alimentos, inspección sanitaria de los alimentos, alimentos de origen vegetal, frutas, alimentos de origen animal, aves, pescados y mariscos, leche, productos derivados de la leche, huevos, bebidas, y gordos y flacos.

Como puede observarse, los contenidos que hablaban de la alimentación en los manuales de economía doméstica se desarrollaban en unos pocos capítulos y en los textos de ciencias domésticas se daban con mucha mayor profundidad a lo largo de un año. En comparación con los contenidos de economía doméstica, se habían eliminado los referidos al rol del ama de casa en la salud familiar, cómo realizar las compras, la crianza de animales y la limpieza de la cocina. Asimismo, carecían de recetas, lo que daba cuenta que no se consideraba importante tener clases prácticas de cocina.<sup>5</sup>

Seleccionaremos para el análisis el único capítulo que podría ser comparado con los contenidos ya desarrollados de economía doméstica. En “Preparación culinaria de los alimentos” se trataban: la cocina, medición y pesada, los alimentos serán agradables, cocción de los alimentos, utensilios de cobre, la mesa bien servida, y el buen menú. La autora decía que el arte culinario, que se preocupaba únicamente por el paladar del hombre, se había visto desde hacía veinte años, invadido por la preocupación del médico y la investigación científica, vista la enorme importancia adquirida por la alimentación en el hombre sano o enfermo. Era necesario, pues, evaluar la cantidad y calidad de los principios nutritivos, orgánicos, inorgánicos y vitaminas de los alimentos al momento de ser ingeridos. Se ha visto, advertía Natalizio, que así como el médico elegía en su arsenal terapéutico el remedio para el mal, era necesario también indicar el alimento y la forma y el modo de prepararlo para su suministro. Al comprenderse la importancia de la cocina por la obra del investigador que aplicó las leyes de la física y de la química en el estudio de la dietética, se hizo cada vez más urgente poner al chef

---

<sup>4</sup> Según se aclaraba en el libro, este organismo estaba bajo la dependencia del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto y tenía por objetivo el estudio de la alimentación racional y económica de toda la población argentina. Dentro del Instituto se creó la Escuela Nacional de Dietistas para la enseñanza de la alimentación de sanos y enfermos, que funcionaría con un internado para las alumnas provenientes de provincias y territorios nacionales (ARCELLI, 1940).

<sup>5</sup> Esto fue diferente en países como Chile, donde una maestra en los años 1930 se quejaba porque en la asignatura economía doméstica –no se le había cambiado de nombre- de los liceos de niñas solo se daban clases prácticas de cocina y reclamaba introducir conocimientos sobre el valor nutritivo de los alimentos y los otros contenidos: cuidado de los niños; llevar bien las cuentas de la casa; lavado, planchado y desmanche; compostura de ropas; cuidado de enfermos y otras ocupaciones propias del hogar (JACQUES y OVANDO, 1930).





bajo las órdenes del dietólogo. La autora concluía que era este el que, conociendo las necesidades orgánicas, la composición química de los alimentos, las transformaciones sufridas y el valor nutritivo que tenían en cada caso, lograba una cocina dietética, es decir, regida por los principios científicos de la nutrición.

Nótese que, a diferencia del discurso de los manuales de economía doméstica, casi nunca, a lo largo de todos los capítulos, la autora interpelaba al ama de casa y todo el texto estaba redactado en un tono impersonal donde se citaban profusamente discursos y escritos de distintos médicos. Cuando se incluía el término “mujer” era para hablar de “la mujer, el alcohol y el tabaco”, donde se hacía hincapié en lo perjudicial que eran ambos para el embarazo, la lactancia y la crianza de los hijos.

El único momento en que Natalizio se refería al ama de casa era en el apartado: “La mesa bien servida: “La buena ama de casa será la que con habilidad y gusto presentará un conjunto agradable salvando deficiencias impuestas por razones económicas”. Y recordaba que “Los tratados de urbanidad y economía doméstica traen extensos capítulos destinados a esta cuestión”, pasando así al siguiente tema. Para la preparación del menú, seguía, “la buena ama de casa tendrá en cuenta los productos de la región y sobre todo de la época, porque en esta forma serán frescos y más económicos”, sin ofrecer mayores detalles (NATALIZIO, 1940, p. 100). En los capítulos siguientes la autora, antes que ofrecer consejos sobre cómo el ama de casa podía identificar los productos en buen estado, transcribía las ordenanzas elaboradas por la Administración Sanitaria y Asistencia Pública de la municipalidad de la ciudad de Buenos Aires referidas a los controles de calidad de los alimentos en ferias, mercados, carnicerías, pescaderías y verdulerías. En otras secciones señalaba cuáles eran las normativas del Estado respecto al tratamiento de residuos y la destrucción de agentes transmisores de enfermedades como las moscas, sus huevos y larvas.

Acerca de la medicina doméstica, este contenido estaba suprimido en ciencias domésticas y se advertía que las leyes vigentes autorizaban a ejercer la profesión médica solamente a los egresados de la Facultad y a los titulados extranjeros, y reproducía las normas del Código Penal que prohibían y penalizaban el ejercicio del curanderismo y del charlatanismo.

## **PUERICULTURA EN LAS ESCUELAS NORMALES Y LICEOS**

Como ha señalado Adelaida Colángelo (2012) a fines del siglo XIX y comienzos del XX se inició en Argentina un intenso proceso de medicalización de la niñez y la crianza. La pediatría se convirtió en una rama de la medicina vinculada con la higiene y la puericultura,



que tenía por objetivo transmitir métodos de crianza racional y científica en el entendido que las madres aplicaban conocimientos intuitivos y tradicionales que resultaban insuficientes. De acuerdo con Lucía Lionetti (2011), las nociones de higiene y profilaxis se constituyeron en pilares de la intervención médica que remarcaba la necesidad del valor del diagnóstico precoz y de la intervención del Estado. La primera se asociaba al mejoramiento de las condiciones ambientales para evitar o minimizar la aparición de enfermedades y la profilaxis estaba vinculada al movimiento eugenésico, que aludía a las intervenciones, a través de medios selectivos, que buscaban desterrar en el presente los elementos perniciosos para la sociedad futura.

El médico Enrique Feinmann fue quien se preocupó por introducir esta asignatura en las escuelas públicas, aunque hubo intentos anteriores.<sup>6</sup> En 1913 dictó los primeros cursos y en 1914 logró que se introdujera puericultura en las escuelas normales de mujeres y mixtas, en los liceos de señoritas y en las escuelas profesionales para mujeres de la ciudad de Buenos Aires (COLÁNGELO, 2012). Los programas que propuso el médico comprendían los capítulos más importantes de la fisiología e higiene infantil: el estudio físico del niño, sus órganos, peso y crecimiento, las primeras nociones sobre su aseo, toilette y vestimenta. Luego incluyó el estudio de la alimentación lo más detenidamente posible y por último, el conocimiento del desarrollo muscular del niño, su educación física y moral, su higiene del sistema nervioso y de los sentidos (COLÁNGELO, 2012).

En 1915 se publicaron los primeros manuales para ser utilizados en las escuelas, como el de Feinmann: *La ciencia del niño: nociones de Puericultura e Higiene infantil* y otro del médico Mariano Etchegaray: *Higiene y Puericultura: para uso de las Escuelas Normales y Colegios Nacionales*. Etchegaray se presentaba como doctor en ciencias médicas y médico del Hospital de Niños de Buenos Aires, ex jefe del servicio de niños del Hospital Pirovano, ex médico inspector de escuelas normales y profesor diplomado de enseñanza secundaria y ex profesor de la materia en la Escuela Normal de Profesoras N° 1 de la Capital Federal.<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> De acuerdo con Marcela Nari (2004), el médico Emilio Coni solicitó en 1907 al Consejo General de Educación que incluyese la enseñanza de la puericultura en los grados superiores de las escuelas públicas de niñas. En 1909, el profesor normal e inspector Pablo Pizzurno hablaba de la situación en las escuelas primarias nacionales de la ciudad de Buenos Aires y afirmaba que en alguna escuela aislada, la Inspección aconsejó que se diesen nociones prácticas de puericultura junto con las de higiene y primeros auxilios, dado que a la escuela iban los padres y madres de mañana. Se había recomendado que algunos miembros del Cuerpo Médico Escolar preparasen a las maestras de quinto y sexto grado que serían las encargadas de enseñar después a las alumnas, o bien que los integrantes del Cuerpo Médico transmitiesen directamente la enseñanza a las niñas, pero esto se consideró difícil de realizar y poco ventajoso (PIZZURNO, 1910).

<sup>7</sup> Una completa revisión del contenido de estos y otros manuales de Puericultura, está en Colángelo (2012). Una mirada global está en Nari (2004) y Armus (2007). Cabe aclarar que en distintos documentos oficiales a veces aparece la materia higiene y puericultura y en otras ocasiones solo puericultura. Algunos manuales de economía



En 1924 el ministro de instrucción pública Antonio Sagarna, dispuso por decreto que se creara la cátedra de puericultura en todo instituto de educación femenina de nivel medio y en las escuelas profesionales que en ese momento no la tuviesen. En los considerandos se explicitaba que esta materia se consideraba “indispensable en todo plan de estudios femeninos, cualquiera fuese la orientación científica, literaria, profesional y didáctica del mismo”. Se aclaraba que toda mujer era, “en potencia, una madre” y aun no llegando a serlo, tenía en su familia o en la sociedad, múltiples y frecuentes oportunidades de prestar su asistencia en beneficio del niño, que era decir, “en defensa de los más preciados valores de la nación y de la humanidad”. Por ello, el conocimiento científico y sistematizado sobre los niños y los medios para “preservarlo, defenderlo y mejorarlo desde sus primeros instantes de existencia”, debía integrar todo programa de educación de la mujer (MINISTERIO, 1925, p. 497).

Ese año se publicaron en la revista oficial de la provincia de Buenos Aires los resultados de una encuesta acerca de la conveniencia de implementar la enseñanza de la puericultura en las escuelas primarias. Una de las mayores polémicas se refería a cómo brindar información sobre reproducción y sexualidad que estarían implicadas. De todos modos, los educadores y médicos coincidían en que era muy importante que se diera la materia y si bien algunos proponían que se impartiese a varones y mujeres en simultáneo, la mayoría estaba de acuerdo que debía estar dirigida exclusivamente a las niñas dada su misión biológica de madre-educadora (COLÁNGELO, 2012). Según las épocas, los funcionarios introducían puericultura o cuidado de niños dentro de la materia economía doméstica (MÉGY, 1929).

Igual que en ciencias domésticas, desde el Ministerio se dispuso que las clases en el nivel medio podían ser impartidas por profesionales médicos, dada su ubicación dentro de las ciencias naturales, y también por maestras y profesoras. Sin embargo, los universitarios buscaron extender su influencia en las escuelas. En 1925 los médicos de la Inspección Médica de las escuelas normales - creada en 1911 - elevaron un proyecto para regular la enseñanza de puericultura. Partían del diagnóstico que en algunas normales de las provincias y Territorios Nacionales no había médicos profesores, lo cual era muy irregular dado que esa asignatura exigía el conocimiento de todas las ciencias médicas para poderlas enseñar eficazmente. No era posible, aseguraban, que la ciencia que enseñaba a conservar la salud y los conocimientos necesarios para que los niños nacieran y crecieran vigorosos y sanos, la estuviesen enseñando niñas o señoras que ignoraban lo más elemental de estas ciencias y estaban además, llenas de

---

doméstica tenían incluidos consejos sobre el cuidado de los niños, pero apuntando más a su vestimenta y educación moral.



prejuicios e ignorancia. Era urgente y necesario, advertían, que el Ministerio pusiese al frente de esa cátedra a médicos que pudiesen inculcar las sanas ideas científicas en los futuros maestros para que estos mañana, enseñándolas en las escuelas, divulgasen la forma de disminuir la enorme mortalidad infantil del país. Con ello y pagándoles a los profesores médicos un sobre sueldo, se daría un gran paso en la educación higiénica del país con un mínimo gasto (MINISTERIO, 1925).

En los liceos, la profesora Delia Natalizio publicó en 1939 el manual *Compendio de Puericultura*, que tenía un prólogo escrito por el médico Mamerto Acuña, profesor de clínica infantil y director del Instituto de Pediatría y Puericultura de la Facultad de Medicina de Buenos Aires. Los otros textos autorizados eran los mismos que para las normales. Esta asignatura, junto con ciencias domésticas, era considerada muy importante: en el mencionado informe de 1938, el mismo inspector Alier propuso a los arquitectos del Ministerio de Instrucción Pública que en los liceos se construyesen aulas especiales para ciencias domésticas y puericultura (MINISTERIO 1938).

## REFLEXIONES FINALES

En este artículo intentamos mostrar que las asignaturas economía doméstica, ciencias domésticas y puericultura compartían el mismo propósito en la escuela, que era el de enseñar a las mujeres a inculcar hábitos cotidianos que ayudaran a mejorar la salud familiar y prevenir las enfermedades.<sup>8</sup> En simultáneo, vimos que economía doméstica y ciencias domésticas eran diferentes entre sí: la primera estaba destinada a las escuelas primarias y normales. En estas últimas se cursaba la carrera de magisterio y las estudiantes debían aprender cómo dar clases de esa materia cuando fuesen maestras. Vimos que estaba dividida en diversos temas que trascendían ampliamente los saberes médicos, y sus manuales estaban escritos mayormente por maestras y profesoras. Asimismo, se incluían clases de cocina práctica: desde el Ministerio se habían financiado las instalaciones en algunas normales y escuelas primarias y se esperaba que se destinara más presupuesto para esta modalidad. El propósito era que enseñaran a las niñas y jóvenes, no solo a cocinar sino a reconocer el valor nutritivo de los alimentos, introduciendo

---

<sup>8</sup> Durante este período estudiado, economía doméstica estaba muy presente en otros escritos que circulaban por fuera de la escuela. Era habitual que los periódicos, revistas femeninas y de divulgación tuviesen una columna dedicada a economía doméstica – que a veces podía denominarse ciencias domésticas, como si fuesen lo mismo – donde se brindaban a la esposa y la madre consejos morales, recomendaciones sobre salud y sugerencias para realizar mejor los quehaceres del hogar. Asimismo, en algunas notas, economía doméstica solía ser entendida como sinónimo de clases de cocina.



los saberes del mundo médico. Debido a su variedad temática, los funcionarios designaron siempre para dar esa asignatura a maestras y profesoras.

En los liceos, ciencias domésticas era para estudiantes que ya habían aprobado economía doméstica en la primaria y, una vez egresadas, podían inscribirse en la universidad para cursar carreras liberales, es decir, no iban a dar clases de esa materia. El primer programa fue elaborado por una médica, y los libros de texto autorizados fueron publicados por profesoras que debieron exhibir el aval de los médicos en las primeras páginas o bien apoyarse en citas de médicos para legitimarse, tanto en el mercado editorial como frente al Ministerio. El Estado nacional incluyó la posibilidad de designar a profesionales médicos para esas clases, aunque habilitó también a profesoras. En el caso particular de los manuales, indicamos que se distinguían por la época en que fueron escritos: los de economía doméstica eran de fines del siglo XIX y principios del XX cuando muchos de los avances científicos en el área de la medicina y la salud todavía eran incipientes; mientras que los de ciencias domésticas aquí analizados se escribieron a mediados de la década de 1930, en un contexto internacional donde los conocimientos acerca de la nutrición y las enfermedades habían cambiado sustancialmente.

Por su parte, puericultura resultó una materia diseñada por médicos, que debía impartirse en los cursos de magisterio de las normales y los liceos. Los manuales utilizados fueron prácticamente los mismos y se buscaba priorizar la designación de profesionales médicos aunque también se nombraron a maestras y profesoras al frente de esos cursos, algunas de las cuales fueron duramente criticadas por los universitarios.

## REFERENCIAS

AGUILAR, Paula. **El hogar como problema y solución**. Buenos Aires: Centro Cultural de la Cooperación, 2018. 312 p.

ALLOATTI, Norma. Desde la retórica doméstica a la inclusión de las hermanas de las letras en manuales escolares de fin de siglo XIX y comienzos del XX, ponencia presentada en **XIII Jornadas Nacionales y VIII Congreso Iberoamericano de estudios de género**, 2017.

ARMUS, Diego. **La ciudad impura**. Buenos Aires: Edhasa, 2007. 403 p.

BUSCHINI, José. La conformación de la alimentación como problema en la Argentina: el papel de Pedro Escudero y el Instituto Nacional de la Nutrición, 1928-1946. **Apuntes: Revista de Ciencias Sociales**, v. 43, n. 79, p. 129-156, 2016. Disponible en: <http://revistas.up.edu.pe/index.php/apuntes/article/view/764>.



CALDO, Paula. Pequeñas cocineras para grandes amas de casa. La propuesta pedagógica de Ángel Bassi para las escuelas argentinas, 1914-1920. **Temas de mujeres**, v. 5, n. 5, p. 33-50, 2009. Disponible en: <http://ojs.filo.unt.edu.ar/index.php/temasdemujeres/article/view/29>.

CALDO, Paula. Una disciplina con urbanidad: la Economía Doméstica. Aproximaciones a la problemática desde *El Monitor de la Educación Común*. En: KAUFMANN, Carolina (comp.). **Ahorran, acunan y martillan**. Marcas de urbanidad en los escenarios educativos argentinos (primera mitad del siglo XX). Paraná: UNER, 2012. p. 175-206.

CAMMAROTA, Adrián. Los consejos de Amalia a su hija Laura. Propaganda moral y construcciones genéricas en un texto escolar a comienzos del siglo XX en Argentina. **De prácticas y discursos**, n. 1, p. 1-20, 2012. Disponible en: <https://revistas.unne.edu.ar/index.php/dpd/article/view/777>.

CAMMAROTA, Adrián. Saberes médicos y medicalización en el ámbito escolar (1920-1940). **Pilquen**, n. 3, p. 33-51, 2016. Disponible en: <https://revele.uncoma.edu.ar/index.php/Sociales/article/view/1417>.

DI LISCIA, María Silvia. Médicos y maestros. Higiene, eugenesia y educación en la Argentina (1880-1940). En: DI LISCIA, María Silvia y SALTO, Graciela (ed). **Higienismo, educación y discurso en la Argentina (1870-1940)**. Santa Rosa: REUN, 2004. 256 p.

LIERNUR, Jorge F. El nido de la tempestad. La formación de la casa moderna en la Argentina a través de manuales y artículos sobre Economía Doméstica (1870-1910). **Entre pasados**, n. 13, p. 7-36, 1997. Disponible en: <https://www.iaa.fadu.uba.ar/publicaciones/critica/0053.pdf>.

LIONETTI, Lucía. Discursos, representaciones y prácticas educativas sobre el cuerpo de los escolares. Argentina en las primeras décadas del siglo XX. **Cuadernos de Historia**, n. 34, p. 31-52, 2011. Disponible en: <https://cuadernosdehistoria.uchile.cl/index.php/CDH/article/view/30072>.

NARI, Marcela. La educación de la mujer (O acerca de cómo cocinar y cambiar pañales a su bebé de manera científica). **Revista Mora**, n. 1, p. 31-45, 1995.

RODRÍGUEZ, Laura. Graciela. ¿Economía Doméstica o Labores? La educación femenina en las escuelas: programas y libros de texto (Argentina, 1870- 1920). **Historia y Memoria de la Educación**, n. 14, p. 615-641, 2021. Disponible en: <https://revistas.uned.es/index.php/HMe/article/view/28974>.

RODRÍGUEZ, Laura. Graciela. Los manuales de Economía Doméstica en la escuela: contabilidad hogareña, educación de las emociones y enseñanza práctica para el hogar (Argentina, fines del siglo XIX y principios del XX). **Estudios del ISHIR**, v. 11, n. 30, p. 1-25, 2021a. Disponible en: <https://ojs.rosario-conicet.gov.ar/index.php/revistaISHIR/article/view/1416>.





## FUENTES

ATKINSON, Florencia y PURÓN, Juan G. **Economía e higiene doméstica**. New York: Appleton, [1888] 1912. 288 p.

BASSI, Ángel C. **Gobierno, administración e higiene del hogar**. Curso de Ciencia Doméstica. Buenos Aires: Cabaut, [1914] 1920. 472 p.

CASTAÑO, Aurora S. del. **El Vademécum del hogar**. Tratado práctico de Economía Doméstica y Labores. Buenos Aires: Juan Barra, 1903. 488 p.

DIRECCIÓN GENERAL DE ESCUELAS. Reglamento para las escuelas comunes de la provincia de Buenos Aires. **Anales de la Educación Común**, n. 7, 1876.

ETCHEGARAY, Mariano. **Higiene, Puericultura y Primeros auxilios**. Buenos Aires: Talleres Gráficos Orestes Cappellano [1915] (1940).

FEINMANN, Enrique. **La ciencia del niño**: nociones de Puericultura e Higiene infantil. Buenos Aires: Cabaut, 1915.

GUILLÉN, Clotilde. Algunas observaciones sobre el funcionamiento de las clases de cocina, **El Monitor**, n. 406, 1906.

GUILLÉN, Clotilde. Enseñanza de la cocina en la escuela primaria. **El Monitor**, n. 424, 1908.

GUILLÉN, Clotilde. Instalación de una cocina escolar. **El Monitor**, n. 426, 1908.

JACQUES, Juana y OVANDO, Amelia Solís de. **La enseñanza de las Labores Femeninas y de la Economía Doméstica en el Liceo**. Santiago de Chile: Dirección General de Educación Secundaria/ Editorial Nascimento, 1930. 31 p.

LICEO NACIONAL DE SEÑORITAS N° 1 José Figueroa Alcorta. Su obra y su espíritu. Buenos Aires: Tomás Álvarez, 1937.

MÉGY, María Luisa. Instrucciones especiales para las clases de cocina. **El Monitor**, n. 682, 1929.

MERCANTE, Víctor. La Escuela Normal de Mercedes. **La Educación**, n. 272, 273/274, p. 347, 1898.

MINISTERIO DE INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Educación Común en la Capital, provincias y Territorios Nacionales**. Año 1897-1898. Buenos Aires: Compañía Sud Americana, 1899.

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Educación Común en la Capital, Provincias y Territorios Nacionales**. Buenos Aires: Kraft, 1914.



MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Educación Común en la Capital, Provincias y Territorios Nacionales.** Buenos Aires: Kraft, 1925.

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Memoria presentada al Congreso Nacional por el ministro de justicia e instrucción pública.** Buenos Aires: Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional, 1890.

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Memoria presentada al Congreso Nacional por el ministro de justicia e instrucción pública.** Buenos Aires: Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional, 1901.

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Memoria presentada al Congreso Nacional por el ministro de justicia e instrucción pública.** Buenos Aires: Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional, 1903.

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Memoria presentada al Congreso Nacional por el ministro de justicia e instrucción pública.** Buenos Aires: Taller Tipográfico de la Penitenciaría Nacional, 1916.

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Inspección médica de Escuelas Normales.** Buenos Aires: Talleres Gráficos de la Penitenciaría, 1925.

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Programas vigentes en el Liceo Nacional de Señoritas.** Buenos Aires: Tomás Álvarez, 1935.

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA. **Boletín del Ministerio de Justicia e Instrucción Pública**, n. 3, Buenos Aires: Dirección General de Informaciones y Biblioteca, 1938.

NATALIZIO, Delia. **Compendio de Puericultura.** Buenos Aires: Higea, [1939] (1941).

NATALIZIO, Delia **Higiene de la alimentación.** Buenos Aires: Sagalés, [1937] (1940).

PALMA, Amelia. La educación de la mujer. El Hogar y la escuela. **Revista Ilustrada de Educación**, n. 114, p. 1436, 1899.

PALMA, Amelia. **Consejos a mi hija.** Lecturas de propaganda moral. Buenos Aires: Jacobo Peuser, 1903. 129 p.

PIZZURNO, Pablo. **La educación común en Buenos Aires.** Censo General de Educación. Buenos Aires: Talleres de la Oficina Meteorológica Argentina, 1910, p. 439-516.

SALZÁ, Emilia María Carlota. **Economía Doméstica al alcance de las niñas.** Buenos Aires: Cabaut, [1901] 1925. 64 p.

SAN JUAN, Pilar Pascual de. **Guía de la mujer en el siglo actual o Lecciones de Economía Doméstica para las madres de familia.** Barcelona: Blas Camí, [1865] 1909. 182 p.

SEGOT, Elena. Ciencias y Artes Domésticas. **El Monitor**, n. 341, p. 3-5, 1901.



TORREJÓN, Cipriano y TORREJÓN, Lucía Ain de. **Lecciones de Economía Doméstica.**  
Buenos Aires: Casa editorial, 1887. 158 p.

Recebido em: 22 de setembro de 2023

Aceito em: 28 de dezembro de 2023