

9

Química culinaria y saberes femeninos

Núria Solsona Pairó
IES Josep Pla. Barcelona

Introducción

Los textos que proponen la utilización de los fenómenos culinarios para el aprendizaje de la química son de diferentes tipos. Desde la realización de experimentos con un componente lúdico e informal, donde se destaca que la cocina es un laboratorio (Cobb, 1872), hasta textos universitarios para el estudio de la química de los alimentos. En mi propuesta de trabajo en el aula utilizo los fenómenos culinarios con dos objetivos. El primero es la incorporación de los saberes femeninos en los contenidos escolares, y el segundo es el de iniciar el aprendizaje de la química en un contexto cotidiano. Los saberes femeninos son aquellos que las mujeres han desarrollado a lo largo de los siglos, para la atención y el cuidado de las personas, que coinciden en parte con lo que en algunas áreas de habla inglesa se llama *domesticidad*.

Se dice que el currículo escolar agrupa el saber cultural y relevante que todo el mundo debe conocer y aprender por igual. En realidad, los contenidos escolares son aquellos que las instituciones oficiales han considerado objeto de estudio. Se dice que ciertas formas de conocer el mundo son