

**Ser chef: prácticas y representaciones de un grupo de hombres y mujeres chefs en  
Cali**

**Laura Tatiana Bolívar Giraldo**

**Dirigido por:**

**Felipe Van Der Huck Arias**

**Universidad Icesi**

**Facultad de Derecho y Ciencias Sociales**

**Programa de Sociología**

**Cali**

**Mayo de 2020**

## **Agradecimientos**

En primer lugar, quiero agradecer a mis padres y a mi hermano por todo el apoyo y la confianza dada, no solo a lo largo de mi carrera, sino también durante la construcción de este trabajo. Gracias por esa voz de aliento, esa escucha y ánimo incansable. Quiero agradecer a mi tutor Felipe Van Der Huck por el apoyo, motivación y esfuerzo brindado durante la investigación. Además, a mis amigos/as que, con sus charlas, no solo me ayudaron y motivaron, sino que me acercaron a personas del mundo gastronómico. Por último, quiero agradecer a todos los/as chefs, restaurantes, cocineros/as, stewards, meseros/as y demás trabajadores del mundo gastronómico que me brindaron su ayuda y dedicaron tiempo valioso, durante sus jornadas laborales, para poder elaborar esta investigación.

## **Tabla de contenido**

<b>Introducción</b> .....	4
<b>Capítulo 1. Ser chef</b> .....	8
<b>Capítulo 2. ¿Qué es ser un “buen chef”?</b> .....	17
<b>Capítulo 3. ¿Ser chef es cuestión de hombres?</b> .....	22
<b>Conclusiones</b> .....	29
<b>Anexos</b> .....	31
<b>Referencias</b> .....	36

## Introducción

La gastronomía no solo es el arte de preparar una buena comida, es también un aspecto importante de la vida en sociedad. Entre las muchas prácticas y actores que se desenvuelven alrededor de la gastronomía encontramos la siembra, la preparación de los alimentos, las diversas formas de elaboración de platos, las tradiciones gastronómicas y la alimentación, así como la población campesina, distribuidores y personas dentro de la cocina como cocineros, stewards y chefs.

Es importante destacar que Colombia se está convirtiendo en un referente gastronómico, lo cual ha permitido la realización de actividades internacionales en el país. Por ejemplo, Diego Salazar, uno de los organizadores del “Latin America’s 50 Best Restaurants” 2018, en una entrevista con la revista *Dinero*, afirma que “Colombia está viviendo un momento muy interesante y tiene una de las ofertas más ricas de la región en materia de vegetales, frutas, café y cacao” (Dinero, 2018). Esto ha permitido que el sector gastronómico colombiano sea visible a nivel internacional, dando entrada a la tendencia mundial del turismo gastronómico en nuestro país. Además, es importante conocer que el trabajo del sector gastronómico permitió que Colombia, y específicamente Cali, se convirtiera en un referente gastronómico no solo a nivel nacional, sino también internacional: Cali fue incorporada en marzo de 2019 a la “Délice Network”, una red global que busca ofrecer plataformas de encuentro con profesionales de la gastronomía con el fin de atraer turismo y promocionar la ciudad.

Actualmente existen diversos eventos nacionales y regionales que buscan mostrar, fortalecer y premiar la gastronomía colombiana y sus principales actores. Como ejemplo de esto pueden mencionarse los premios “La Barra”, cuya 14 versión se llevó a cabo en mayo de 2019, y en la cual el Valle y principalmente Cali tuvieron participantes y ganadores en varias categorías. Otro evento es el “Cali Cocina”, en el cual se presentan conferencistas (chefs, cocineros, periodistas, científicos sociales y demás expertos en temas gastronómicos) con el fin de educar y expandir el conocimiento no solo a las personas que están envueltas en este mundo, sino también a personas externas interesadas en temas gastronómicos. Esto ha permitido conocer que la gastronomía va mucho más allá de un plato o una comida en específico; en realidad, tiene unos actores, prácticas, tradiciones y normas; forma parte de nuestra cotidianidad y, en ocasiones, no nos percatamos de esto ni le damos la importancia que debería de tener.

Como sociedad hemos olvidado o normalizado todas las funciones, actividades, esfuerzos y la labor en general que cumplen tanto los chefs como las demás personas dentro de una cocina; escasamente somos conscientes de los resultados, es decir, del plato. Es necesario destacar que el desarrollo de una actividad productiva implica procesos, prácticas, conocimientos, ideas y perspectivas que cada trabajador transmite en su producto, su labor y su profesión. En ocasiones los pensamos como simples tareas, pero no somos conscientes de

todas las experiencias y esfuerzos que han permitido que una persona se encuentre en un restaurante como chef, y no conocemos la perspectiva interna de su profesión. El hecho de darle cara a las personas que construyen el plato que cada uno de nosotros consume en un restaurante fue una motivación que guió cada paso en la construcción de este trabajo, permitiendo así conocer aspectos olvidados o dados por sentado de la gastronomía y en particular de la profesión de chef.

Con esta investigación, entonces, busco explorar la profesión gastronómica desde una mirada sociológica. Mi objetivo ha sido describir y analizar las representaciones sobre su profesión de un grupo de hombres y mujeres chefs en Cali. Para esto, el documento se encuentra compuesto por tres capítulos. En el primero presento las descripciones y el análisis del punto de vista de los y las chefs sobre la gastronomía como profesión. El segundo capítulo se centra en lo que es “ser un buen chef”; está basado en lo que los y las chefs consideran que son los rasgos, habilidades, conocimientos y aspectos más importantes de su profesión. El tercer capítulo está dedicado a las relaciones entre género y trabajo; en este busco conocer y analizar algunas ideas sobre la influencia del género en el desempeño de la profesión de chef desde el punto de vista de los y las chefs entrevistadas.

De esta manera, para el desarrollo de esta investigación trabajé a partir de una metodología cualitativa, haciendo uso de la entrevista en profundidad y observaciones en las cocinas de los restaurantes, pues mi propósito era conocer y profundizar en el punto de vista de los y las chefs sobre su profesión. Es importante destacar que entre los criterios de selección de la muestra tuve en cuenta, primero, el prestigio de los restaurantes a partir de las listas y valoraciones dadas por “Best Restaurants Colombia” (guía de 160 restaurantes entre los mejores de Colombia), “Tripadvisor”, así como también la lista de los restaurantes postulados por los premios “La Barra” y algunos encontrados por el voz a voz, lo cual me permitió la formulación de una lista de restaurantes de Cali con alto reconocimiento. Tuve en cuenta también la existencia de un título en cocina de los chefs de estos restaurantes; por último, busqué la igualdad de entrevistados hombres y mujeres. Sin embargo, no pude cumplir este último criterio debido a las pocas mujeres que son chefs o dirigen la cocina de algunos de los restaurantes que había seleccionado al principio; así mismo, encontré dificultades para acordar citas con ellas, pues algunas tenían una agenda bastante apretada y tenían muy pocos días disponibles; otras expresaron su deseo de participar, pero al final se cruzaron cosas en el camino. Finalmente realicé 4 entrevistas, 3 de estas a chefs hombres: Ricardo Torres chef de “Waunana”, Guillaume Meterreau chef de “Vaggart”, Sebastián Ríos chef de “La Divina” y una entrevista a una chef mujer, Claudia Zamara, de “El Escudo”. Pude realizar observación en los restaurantes Vaggart y La Divina; en los otros dos restaurantes tuve inconvenientes: estuve enferma cuando había programado la visita a “Waunana” y, para entrar a la cocina de “El Escudo”, tuve también un contratiempo.

Este trabajo partió de mi interés por la gastronomía, la comida y las personas detrás de un plato y se convirtió en la forma para poder pensar, cuestionar y analizar los aspectos

nombrados anteriormente, como algunas prácticas, experiencias, ideas y sacrificios que existen dentro de la profesión de chef, hacerlo desde la sociología y transmitirlo a los demás. Es importante mencionar que dentro de la sociología se han realizado estudios sobre la alimentación que la conciben como una “práctica social cotidiana que permite la supervivencia humana y la posibilidad de reproducción de las actividades sociales” (Franco, 2010: 144); otros enfoques, por ejemplo el de Elias (1997), se han centrado en el estudio de los modales en la mesa y sus transformaciones dentro del proceso civilizatorio. También la sociología ha estudiado diversos aspectos de la gastronomía como profesión.

Así por ejemplo, el artículo ““Yes Chef”: Life at The Vanguard of Culinary Excellence” (Burrow et al., 2015) presenta los procesos, sensaciones y experiencias por las que ha tenido que pasar un chef reconocido de Inglaterra, llamado en el artículo por los autores como John Smith, al iniciar su vida laboral en una cocina con estrellas Michelin. Dichos elementos pueden exhibirse como sucesos comunes entre otros profesionales en gastronomía; así mismo, este artículo nos permite comprender que “high-end kitchen work can be extreme in ways that are hitherto unacknowledged” (674), ya que existe una influencia de prácticas competitivas y militarizadas que deben desarrollar hombres y mujeres por igual para obtener respeto y reconocimiento; así mismo, es posible que algunos de estos trabajadores sean relegados a sectores de la cocina que son considerados *gendered niches* en la profesión.

También es importante destacar un estudio sociológico que trabaja con la profesión gastronómica, el libro *Kitchens. The Culture of Restaurant Work* (1996) del sociólogo Gary Alan Fine, que busca mostrar, por medio de una inmersión laboral, lo que sucede dentro de los restaurantes con las personas que trabajan en ellos; su enfoque es visibilizar la profesión gastronómica y lo que ocurre en ella. Como afirma en su texto, “cooks, despite continual, though mediated, contact in our quotidian lives, are invisible workers in occupational sociology” (Fine 1996: 1). Así mismo, existen investigaciones que relacionan la profesión de chef con el género, entre estas se encuentran “An Analisis of Determinants of Career Success for the Elite female Executive Chefs” (Bartholomew et al., 1996) y “Women Professional Progress to Chef’s Position: Results of an International Survey” (Haddaji et al., 2017). Estos documentos estudian la profesión de chef de distinta forma: el primero es cualitativo y se enfoca en tres mujeres chefs reconocidas, describiendo y analizando los factores fundamentales para el logro de su puesto; el segundo tiene un enfoque cuantitativo que busca conocer por medio de una encuesta cuáles son las razones para la poca representación de mujeres en la posición de chef, lo que lleva de nuevo (como sucedió en el artículo de Burrow et al.) a una masculinidad predominante no solo en número, sino también en la forma actitudinal.

Es oportuno mencionar que dentro de las perspectivas teóricas de mi investigación se encuentra la sociología de las profesiones, de las representaciones sociales<sup>1</sup> y un enfoque de género. En primer lugar, el concepto de profesión que se tendrá en cuenta en este documento es el descrito por Wilensky citada por Fernández, que se presentará en el capítulo uno junto a otros aspectos de la sociología de las profesiones. Finalmente, para el enfoque de género, se debe tener presente que este se vinculará con el trabajo, la desigualdad y las profesiones feminizadas o masculinizadas, como puede llegar a considerarse la profesión de chef; como afirma Maruani (2004), “el mundo del trabajo no es siempre mixto. Está lleno de segregaciones y de discriminaciones de todo tipo. (...) Los empleos femeninos están concentrados en un pequeño número de oficios y de sectores tradicionalmente femeninos” (67).

Así que estas tres perspectivas teóricas me permitirán estudiar la profesión de chef desde las particularidades que tiene, las diversas prácticas, interacciones, procesos, conceptos, conocimientos, problemáticas, construcciones individuales dentro de la cocina, diferencias y preferencias; me permitirá hacer visibles aspectos que no conocemos; aspectos ocultos, saberes, vivencias y experiencias que solo ellos (los y las chefs) conocen y no han podido exteriorizarse fuera del campo gastronómico. Estas perspectivas permitirán tener una imagen más clara de lo que realmente implica ser un chef; abrirán la posibilidad de revelar aquellos procesos por los que deben pasar las personas para convertirse en chef; y mostrarán las acciones, sucesos y expectativas que existen tanto en las cocinas como por parte de los chefs.

---

<sup>1</sup> Las representaciones sociales se entienden aquí como formas particulares de conocimiento y clasificación social. Se trata de un “conocimiento práctico” que sirve a los individuos para clasificar, comprender y explicar los hechos de la vida cotidiana (Villaroel, 2007).

## Capítulo 1. Ser chef

*La gastronomía no es la imagen del chef.  
Es la imagen de un montón de gente relacionada.  
Hay que mostrar ese lado del trabajo en equipo.*

Chef Virgilio Martínez (2015)

La gastronomía, según el *Diccionario de voces culinarias* (Moreno, 2008), es un “término que nace en Francia a principios del siglo XIX, que significa el arte de preparar una buena comida” (270). Además, según la RAE, la gastronomía es la “afición al buen comer” y el “conjunto de platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”. Sin embargo, es importante destacar que la gastronomía implica muchos más aspectos, como las personas que trabajan en la cocina, los ingredientes y los diversos procesos en los que estos están envueltos, así como las prácticas, actividades, roles y tareas que se desarrollan durante los diferentes procesos en la cocina. Este capítulo tiene como objetivo describir y analizar el punto de vista de los y las chefs sobre la gastronomía como profesión; para lograrlo, se desarrollan varios aspectos como la definición de gastronomía, el significado de ser chef, la decisión por la gastronomía y los aspectos positivos y negativos de la profesión. Todo esto se desarrolla junto a aspectos de la literatura encontrada, los relatos de las entrevistas, mis observaciones y el marco analítico de la sociología de las profesiones.

En primer lugar, es importante tener presente cómo definieron los entrevistados la gastronomía. Para el chef Ricardo Torres y la chef Claudia Zarama, la gastronomía es una forma de sentir y comunicar a partir de los ingredientes locales, el territorio y la región en la que estamos, generando así momentos de felicidad y “la apropiación de una región desde el gusto” (Claudia Zarama, 2019). Ellos quieren mostrar por medio de sus platos no solo la región, sino también la diversidad del país y dar así visibilidad a los diversos actores que tienen influencia durante los procesos culinarios. El chef más joven, Sebastián Ríos (2019), afirma que “la gastronomía es un mundo lleno de curiosidades, porque a pesar de que hay muchas recetas y muchos platos, siempre hay algo nuevo”. Aquí, aunque no se describe, sí es posible percibir por la forma como se expresan los entrevistados, que existe una pasión por dicho campo. Según afirma también el chef Guillaume Meterreau, para él la gastronomía es pasión y disciplina desde los 13 años; debe tenerse presente que la disciplina en la cocina de su país (Francia) tiene una influencia militar. En la literatura previa, la pasión aparece como una característica muy importante en la gastronomía. Por ejemplo, Haddaji et al. (2017) destacan que algunas de las habilidades más importantes para ingresar al trabajo en cocina son la pasión, la disciplina y el trabajo en equipo. Por su parte, Bartholomew et al. (1996) muestran que las mujeres que participaron en su investigación identificaban una pasión por la comida y diversos aspectos culinarios antes de decidirse por la gastronomía como



profesión, un hallazgo que coincide con mi investigación. La pasión no solo forma parte esencial de la gastronomía; también es uno de los factores principales para el éxito en la misma. Tal como afirman Bartholomew et al. (1996), “a passion for food furnished the framework for each of these careers and became the template for their successes” (128). Teniendo en cuenta mis entrevistas y observaciones, es posible afirmar que la pasión, como elemento esencial de la gastronomía, es, según los chefs entrevistados, el requisito para lograr una alta calidad reflejada en el plato.

Como se dijo, la pasión por la gastronomía y el gusto por la comida se encuentran entre los factores más importantes para tomar la decisión de entrar al mundo gastronómico. Jones (1993) citada por Bartholomew et al. (1996) afirma que las personas no escogerían la profesión culinaria solo por fama, sino que debe existir un sentimiento más profundo: “some sort of love must start them off-a love of the art, of the act of offering to the public” (128). En mis entrevistas encontré que los chefs iniciaron su carrera “por amor a la gastronomía”; Guillaume Meterreau, el único que desde joven tomó la decisión de ser chef, afirma:

A mí siempre me había apasionado [la cocina], desde mi abuela, mi abuela me enseñó a cocinar, mi papá, mi mamá, todos me enseñaron el saber vivir a la francesa, el saber comer, el cocinar todos juntos y sentarse a la mesa todos juntos, eso es lo que mi familia me enseñó, y es lo que me motivó a ser cocinero (chef Guillaume Meterreau, 2019).

Aunque la pasión fue el detonante para incursionar en la cocina, los chefs Ricardo Torres, Sebastián Ríos y Claudia Zarama iniciaron por carreras diferentes, pero después decidieron “seguir sus instintos” y dejar carreras como ingeniería industrial, diseño gráfico y literatura; en el caso de Zarama, que había estudiado literatura, ella quiso incorporar dicha profesión a la gastronomía al momento de crear su propio restaurante<sup>2</sup>. Cada uno de ellos tomó la decisión en distintas etapas de su vida:

Fui entendiendo poco a poco que la forma de comunicarme que yo tenía hasta ese momento era solamente a través del lenguaje, no era la única o no era por lo menos la que me correspondía en ese momento, sino que los sabores y olores de mi cocina empezaron a formar parte de mi manera de construir un yo, y me fui dando cuenta de que me volvía cocinera en la misma medida que me iba construyendo más como persona y más como literata (chef Claudia Zarama, 2019).

En algún momento yo estaba viviendo en Australia y estaba trabajando en un restaurante familiar y veía esas dinámicas de trabajo de la familia, cómo todos se

---

<sup>2</sup> Al crear el restaurante El Escudo, anteriormente llamado El Escudo del Quijote, inicialmente se pensó como un “restaurante literario”, por eso el nombre del restaurante. Este inició como un espacio en el que hubiera muchos libros, permitiendo así que la gente pudiera leer lo que le gustara y consumir los pinchos, tapas, antipastos, raviolis y otros platos pequeños y de fácil consumo que el restaurante producía, hasta que la misma demanda de otros productos lo fue transformando a lo que es hoy en día El escudo.

ayudaban, cómo todos se esforzaban para un bien común, y en ese momento sentí una conexión muy fuerte que me decía esto es lo que yo quiero hacer, yo quiero hacer esto y vivir esto todos los días, y la adrenalina del servicio, eso es lo que me gusta más (chef Ricardo Torres, 2019).

Esa pasión o gusto por el mundo culinario entre los chefs, también tiene cuestiones y gustos personales; por ejemplo, el chef Ricardo Torres (2019) afirma que “hay personas que cuando hay muchas mesas y viene mucha gente se estresan, se desesperan, a mí me gusta ese caos controlado de la cocina, es para mí un sentimiento que no puedo explicar, que disfruto”; este punto de vista se vincula con Fine (2009), que describe que el trabajo del cocinero se basa en el trabajo en equipo y en la división del trabajo, algo claro en las cocinas con sus estaciones o partidas. Fine (2009) muestra que, en las cocinas, como en muchos otros trabajos, existe “caos”, una actividad que “appears chaotic to the untrained eye” (Fine, 2009: 36).

Es necesario considerar que ser chef implica asumir una responsabilidad de mando o liderazgo; en el chef recaen todas las decisiones que se tomen en la cocina, algo que supone mucho estrés cuando el salón se encuentra lleno y los platos deben salir a tiempo, con calidad, con productos calientes y frescos, sin errores de producción o sabor. Este estrés puede ser un elemento negativo o motivador según el chef que dirija el restaurante; sin embargo, el estrés no es solo individual, sino también colectivo, y puede llegar a influir en los comportamientos de los trabajadores como sucede en muchas profesiones. Conviene señalar que la gastronomía no consiste solo en cocinar, como muchos de nosotros pensaríamos; también deben realizarse actividades similares a las de otras profesiones, como lo plantea el chef Sebastián Ríos (2019):

Muchos piensan la gastronomía o que estudiar esto es simplemente: usted se mete a la cocina y pele papas y cocine, pero eso lleva más que un trabajo de práctica, también un trabajo de investigación, un trabajo de aprenderse técnicas, un trabajo de laboratorios y experimentar con la comida para ver tú qué puedes crear.

Antes de considerar el significado de ser chef y los aspectos positivos y negativos de la profesión, es importante mencionar los aspectos que, según la perspectiva sociológica de este trabajo, definen una profesión

En primer lugar, es importante mencionar el concepto de profesión que se tendrá en cuenta. Según Wilensky citada por Fernández (2001):

La profesión es una forma especial de organización ocupacional basada en un cuerpo de conocimiento sistemático adquirido a través de una formación escolar, y establece que una actividad pasa a ser considerada profesión cuando supera las cinco etapas del proceso de profesionalización, en donde el trabajo se convierte en una ocupación de

tiempo integral como consecuencia de la necesidad social del surgimiento y ampliación del mercado de trabajo; se crean escuelas para el adiestramiento y formación de nuevos profesionales; se constituye la asociación profesional en donde se definen los perfiles profesionales; se reglamenta la profesión asegurando así el monopolio de competencia del saber y de la práctica profesional; y se adopta un código de ética con la intención de preservar así a los “genuinos profesionales” (25).

Gracias a esta definición es posible estudiar la gastronomía como profesión desde la sociología de las profesiones, ya que supera aquellas etapas del proceso de profesionalización planteadas en la definición. Por ejemplo, dicho trabajo es una ocupación de tiempo integral; chefs, cocineros y otros trabajadores del campo gastronómico deben asumir tiempos de trabajo reglamentarios y en ocasiones superiores a los normales, debido al ritmo de trabajo que conlleva un restaurante. Además, actualmente en Colombia existen diversas escuelas, institutos y academias locales, nacionales e internacionales que permiten a las personas adquirir el conocimiento gastronómico y recibir un título; así mismo, se han establecido asociaciones de cocineros, chefs y del campo culinario en general, por ejemplo, la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres). Además, existen diversas normas técnicas que reglamentan los diferentes procesos de la profesión gastronómica y, según los lugares de trabajo, academias y demás espacios, se establecen los códigos de ética.

En el estudio de una profesión, debe tenerse en cuenta también el prestigio; según afirma Fernandez (2001), este es resultado de “un sistema de valores y la importancia funcional de los papeles encuadrados en la estructura ocupacional de una sociedad” (34). Dicho prestigio se crea debido a las funciones socialmente valoradas que cumple la profesión; por ejemplo, en el campo gastronómico el prestigio de un chef o restaurante se encuentra enmarcado por las valoraciones que le asignan los comensales, los expertos, críticos culinarios y otros chefs; por la creación de platos y alimentos, su calidad y el renombre personal que va adquiriendo cada chef con sus platos o restaurantes, entre otros factores.

La profesión debe abordarse como “una entidad empírica sobre la que hay poca base para generalizar, ya que no se trata de una clase homogénea o una categoría conceptual lógicamente exclusiva” (Freidson, 2001: 39). Por esta razón, debe entenderse la profesión como un fenómeno concreto en constante cambio, que tiene una fuente de motivación y habilidades adquiridas a lo largo de los diferentes momentos de formación.

Sin embargo, ser chef no implica necesariamente un título en cartón, pues no todas las personas que han pasado por un proceso formativo son chefs o salen con ese título, sino que en muchas ocasiones se obtiene el título de cocinero. Esto se puede constatar con los títulos que entregan las instituciones a sus estudiantes al finalizar los programas, como el de Técnico laboral (en cocina internacional, en pastelería y panadería o auxiliar en cocina) ofrecido en la Escuela Gastronómica de Occidente (EGO), o el título de Cocinero en el Instituto Superior Mariano Moreno, entre otros programas de diversas academias, instituciones y universidades. Asimismo, esto se puede observar en el caso de los chefs entrevistados, ya

que sus títulos son: Profesional en cocina y pastelería de Le Cordon Bleu en México, Técnico laboral en cocina internacional y Bachiller profesional de mesa, cocina y hostelería. Como afirma el chef Sebastián Ríos: (2019) “chef es un título que se gana cuando tú estás a cargo de una cocina, el título de chef es simplemente el rango que te da un restaurante, yo puedo ser el chef aquí y volverme un auxiliar en otro”.

Esto se encuentra muy de la mano con las jerarquías tan presentes y dominantes en dicho campo; como plantea Fine (2009), “no one starts their culinary life as a chef. Cooks receive entry-level positions and then, if competent and loyal, may be promoted” (88). Para llegar a ser chef es necesario pasar no solo por cada una de las secciones de la cocina (carnes, guarniciones, repostería y pastelería, entre otras), sino también por los diversos cargos existentes (cocinero/a, chef de la partida, sous chef y chef de cocina). Estos cargos son rigurosamente definidos, establecidos y respetados; son pasos necesarios para adquirir el conocimiento suficiente y llegar a ser chef de restaurante. Además, ser chef implica tener personas a cargo y asumir un rol que consiste no solo en dar órdenes, sino también en enseñar, compartir el conocimiento y aprender a manejar los límites entre los diversos cargos, es decir, saber dirigir sin necesidad de ocasionar conflictos entre los trabajadores y lograr así una cierta armonía en la cocina. Haddaji et al. (2017) afirman que “the common leadership style in the restaurants kitchens was described as supporting the subordinates and giving clear instructions” (12). Como sostiene el chef Ricardo Torres, ser chef es convertirse en un líder, y un líder es una persona que dirige y apoya al mismo tiempo; según él, ser chef es ir construyendo un camino para “transmitir tu sentimiento hacia la cocina, tu sentimiento hacia los ingredientes, tu sentimiento hacia un lugar, y uno tiene que volverse un líder positivo” (chef Ricardo Torres, 2019). Este camino se construye al compartir y recibir conocimiento de todas las personas que trabajan en la cocina, pues el conocimiento está para compartirlo, y más cuando se han tenido experiencias culinarias o aprendizajes no solo locales, sino también nacionales e internacionales. El chef Guillaume Meterreau (2019) explica:

Lo que más me gusta de mi trabajo es enseñar lo que yo sé, para que los demás puedan crecer; además, pues yo soy francés, entonces para mí la idea era traer mi cultura, mis saberes de la gastronomía, traerlos aquí y enseñar.

Junto a ese esfuerzo por compartir sus conocimientos al ser chefs, los entrevistados también afirman que para ellos ser chef significa “disfrutar profundamente ser de un país, contarlo y tener la posibilidad de poderlo hacer a través del alimento” (chef Claudia Zarama, 2019). Además, teniendo en cuenta a Fine (2009), “the most important skills that distinguish chefs from cooks include creativity, personnel management, and organizational abilities. Together they constitute the chef’s role” (89), una afirmación que coincide con lo que manifestaron mis entrevistados.

Estar dedicado, no contar las horas, ser creativo; también eso va en la dedicación, realmente dedicar mucho tiempo al trabajo y poco al tiempo personal, eso implica el

trabajo de chef, también entender a la gente, el comunicar bastante (chef Guillaume Meterreau, 2019).

Sin embargo, vale la pena destacar que el más joven de mis entrevistados tiene una posición ligeramente diferente respecto al título de chef que recibe y la apropiación de este, debido a la poca experiencia y tiempo dentro del campo culinario. Él es bastante consciente de que la gastronomía y, en particular, sus puestos de trabajo son muy jerarquizados y competitivos, como se mencionó anteriormente. Por lo tanto, así como él ahora es chef del restaurante La Divina, en el futuro podría no serlo y convertirse en un cocinero que sigue órdenes de un/a chef en otro restaurante:

Yo siempre digo que soy cocinero, porque eso fue para lo que yo estudié, cocinero... el título de chef todavía no me lo he ganado por respeto a qué, a mis compañeros, colegas, docentes que llevan muchísimos años y con su experiencia se han ganado el título, yo no puedo decir yo soy un chef igual a él, entonces para mí ser chef es ganarse el título, no el respeto sino el título y con la experiencia a cargo de una cocina, pero de resto yo soy cocinero (chef Sebastián Ríos, 2019).

Ahora, conviene destacar aquellos aspectos que marcan la profesión o tienen gran influencia en su desarrollo; algunos se podrán clasificar como aspectos positivos y otros como negativos: la gastronomía, así como está marcada por el amor, la pasión y cosas buenas o beneficios personales y laborales, también está delimitada por algunos sacrificios que deben asumir los y las chefs tanto en el momento de la elección de la profesión, como en su desarrollo.

En primer lugar, los entrevistados consideran que la profesión implica y conlleva por lo general cosas buenas que los benefician personal y laboralmente. Por ejemplo, poder desarrollar o ejercer su profesión en cualquier parte, ya que existe una facilidad al poder viajar y expandir o compartir el conocimiento que tienen en gastronomía; algunos chefs entrevistados expresan que “tú puedes empacar tu maleta y te llevas tu conocimiento, en cualquier parte puedes trabajar como cocinero sin necesidad de validar el título” (chef Ricardo Torres, 2019) o, como afirma el chef Sebastián Ríos (2019), “yo puedo ir a cualquier país a cocinar y no necesito título, porque donde yo vaya, ellos van a mirar lo que yo sé hacer, no lo que he estudiado”. Este aspecto del saber que no es validado necesariamente por un título académico, se puede observar cuando uno de los entrevistados comenta que un chef conocido, no contrata a las personas solo por el perfil o por la experiencia laboral y académica, sino por sus habilidades: los postulantes deben pasar la prueba de fritar un huevo a la perfección, con la yema en el centro, blanco tanto por arriba como por abajo y sin burbujas; muchas veces, estas habilidades son mucho más importantes que los títulos para conseguir un trabajo en un restaurante.

Otro de los aspectos encontrados en mi investigación es que los chefs no tienen solo la oportunidad de conocer, entender y valorar cada producto, sino también la oportunidad de

conocer a las personas y procesos que hacen posible que dichos productos sean parte del rompecabezas que implica un plato. Como afirma uno de los entrevistados:

Poder trabajar con productores y con gente del campo también es supremamente gratificante, ver y conocer de dónde viene el producto y todo el valor que hay detrás, la cantidad de personas que se benefician de esa cadena productiva, todo eso es maravilloso (chef Ricardo Torres, 2019).

Así mismo, existe una fascinación por la creación e inspiración que generan los productos y lugares que los chefs van conociendo y experimentando en el desarrollo de su profesión. Es un placer a flor de piel la labor que hacen, es decir, la creatividad y construcción de platos. En palabras de los entrevistados, uno de los mejores aspectos de su profesión es “descubrir nuevos productos, descubrir fusiones de productos y sabores, es lo que más me agrada de mi trabajo” (chef Ricardo Torres, 2019); “es un placer todo, es bacanísimo trabajar con comida porque es la base fundamental de nuestra vida” (chef Claudia Zarama, 2019). Estos comentarios indican que conocer los productos a profundidad permite a los chefs no solo respetar los alimentos y saber cocinar, sino también saber cómo alimentarse y alimentar a las personas que asisten a cada restaurante, pues lograr la satisfacción de los comensales es quizás el segundo aspecto más importante de la profesión de chef. Puesto que tanto los chefs como los demás cocineros y trabajadores tienen una dedicación absoluta en la cocina, para lograr que cada plato sea maravilloso y que, al momento de consumir, se generen sensaciones, emociones y placer en los que lo consumen, pues cada elemento y unión en el plato cuentan una historia. Por esto, aunque sean los mismos cada noche, los crean con pulcritud, amor, con delicadeza; los/as chefs dejan cada elemento de ellos/as en estas creaciones. Como describe el chef Ricardo Torres (2019), “no hay felicidad más grande para un cocinero que regrese el plato completamente vacío a la cocina”, y la chef Claudia Zarama (2019) afirma: “el placer de servirle a alguien, que disfrute tu comida y que lo veas con una cara y una sonrisa gigante después de comer un plato que has trabajado durante días, es pura satisfacción”.

Esta pasión por el servicio, un aspecto con gran carga emocional, también se evidenció durante mis observaciones, pues pude apreciar que en las cocinas se busca la perfección tanto visual como de sabor, incluso se busca ver la satisfacción de los comensales en sus caras: algunos cocineros en el restaurante La Divina, después de terminar el plato y enviarlo a la mesa, se ubicaron en lugares estratégicos de la cocina o del salón para observar cómo llegaban sus creaciones a la mesa y cómo las disfrutaban los comensales. Esto lo que nos demuestra es que para los chefs su profesión es como la propia definición lo dice, un arte, ya que la creación de cada uno de los platos, desde las imágenes e ideas que surgen en sus mentes en los momentos de creatividad al probar un producto o simplemente al pensar cómo perfeccionar un plato, hasta el momento de producción y emplatado, es la forma en que los/as chefs pueden transmitir o exteriorizar muchas de sus emociones, sentimientos e ideas. Así,

los platos se convierten en ese producto en el que los/as chefs transmiten parte de ellos, de sus formas de actuar, pensar, consumir y conocer su entorno cercano.

Sin embargo, como todas las profesiones, la gastronomía también tiene aspectos negativos. Fine (2009) afirma: “cooking is demanding work; it is experienced as hard labor” (39); por su parte, Burrow (2015) sostiene: “the restaurant becomes your life and you have to love it, or leave” (678). Esto implica que las personas que deciden iniciar o convertirse en chefs deban tener una fortaleza y sentimiento profundo por esta profesión, lo cual les permite asumir ciertos retos tanto laborales como personales, pues ser chef es una profesión que se puede considerar “pesada” en términos del ambiente, de las interacciones, de tiempo, de esfuerzo; es una profesión en la que dominan ideales o expectativas masculinizadas (tema que se abordará en el capítulo tres). Las personas que deciden formar parte de este campo laboral deben hacer sacrificios como asumir tiempos de vida distintos. Según los entrevistados, la principal característica negativa de ser chef es la falta de tiempo:

Quando todo el mundo está celebrando y descansado, nosotros estamos trabajando y trabajando duro, entonces durante muchos años tienes pocos días libres y pocas fechas especiales libres, compartir en familia es supremamente difícil, entonces está uno muy solo, muy aislado (chef Ricardo Torres, 2019).

Paso poco tiempo con mi familia, por estar dedicado [al restaurante]. Yo tengo una novia en Medellín y paso muy poco tiempo con ella, ella viene por acá y ya cuando estoy allá es complicado, pero también es saber manejar el tiempo, y si digo un defecto de mi trabajo, es la falta de tiempo para la familia (chef Guillaume Meterreau, 2019).

Este aspecto de la falta de tiempo se ilustra no solo gracias a las entrevistas; fue también un elemento encontrado en mis charlas informales. Los cocineros en La Divina me comentaron que los días especiales como el día de la madre, cumpleaños, época de ferias en Cali, navidad y hasta el 31 de diciembre debieron trabajar y no pudieron compartir con sus seres queridos, escasamente llegar al final de la noche cuando todo ha acabado o está a punto de finalizar. Además, este elemento también se encontró en la literatura previa: los chefs mencionan sus largas jornadas laborales y el escaso tiempo para compartir en familia, en comunidad o para sí mismos. Como plantea Burrow (2015),

if you want to be a chef in a good kitchen you have to be prepared for it to take over your life completely, to lose all your friends, miss out on a normal social life, miss important family events, be tired, stressed, upset, ill and still want to go back to work all day, every day (680).

Finalmente, al tener en cuenta los diferentes aspectos nombrados a lo largo de este capítulo, es importante recordar que ser chef es formar parte de una profesión en la que las cosas suceden a ritmos diferentes, implica horarios de trabajo más extendidos de los normales, lo cual conlleva sacrificios personales como tener las horas contadas y en su mayoría designadas

a la cocina; también, afrontar exigencias internas de la cocina como un nivel de estrés alto, un rendimiento físico exigente y asumir roles o situaciones en las que existe un ideal de comportamiento masculinizado o feminizado. Quizás estos son esfuerzos laborales y/o personales que también están presentes en otras profesiones, pero el ser chef se diferencia por ese sentimiento tan profundo que tienen ellos/as hacia la gastronomía, el servicio y la creación de platos llenos de experiencias y sabores. Pero es gracias a dicho sentimiento indescriptible, a la disciplina y a los demás aspectos predominantes en la profesión, como los conocimientos y habilidades, que se pueden elaborar tantas creaciones de alta calidad en los restaurantes; es gracias a esto que es posible ser tanto los chefs como restaurantes más reconocidos a nivel local, regional y nacional. Por lo tanto, ser chef es estar, así, entre la pasión y el sacrificio.

La profesión de chef se encuentra entonces enmarcada por la pasión y el sacrificio como una forma de representación, así como por otros factores que la definen y permiten a los/as chefs llegar a ser personas dedicadas y enfocadas exclusivamente en lo que hacen, en cómo lo hacen y por qué lo hacen; su profesión se convierte en aquello en lo que invierten no solo todo su tiempo, sino también su esfuerzo. La entrega absoluta en esta profesión termina convirtiendo la gastronomía en el eje central de sus vidas: se pierden los espacios personales, tiempos libres o simplemente dedicados a ellos mismos; se desdibujan los límites y barreras entre la vida personal y profesional.

Por lo tanto, ser un profesional en gastronomía no es como otras ocupaciones en las que “se deja el trabajo en la oficina”, es una profesión que va caminando junto a los chefs durante cada minuto de su vida, y esto lo que va evidenciando es que la profesión termina convirtiéndose en un elemento central de la identidad de cada uno, es decir, son chefs antes que cualquier otra cosa. Lo anterior se asocia a una profesión que es prestigiosa o tiene reconocimiento; como otras profesiones, la gastronomía implica valores compartidos con campos profesionales prestigiosos (por ejemplo, la medicina o el derecho), en los que no solo se evidencia una entrega completa y una disciplina, sino también la ruptura de los límites entre la vida personal y profesional, lo que finalmente termina dando no solo una identidad, sino también una posición profesional privilegiada si se compara con otros campos ocupacionales que tienen menos reconocimiento.



## Capítulo 2. ¿Qué es ser un “buen chef”?

Teniendo en cuenta el significado de ser chef dentro de la investigación y algunos aspectos fundamentales para el desarrollo de esta profesión, es importante conocer aquellos elementos que definen a un “buen chef” en su trabajo y que son quizás aspectos que no conocemos ni observamos, ya que son exclusivamente ideas y elementos que conocen específicamente los chefs y demás personas dentro de este campo gastronómico. Por lo tanto, el objetivo de este capítulo es describir, según los y las chefs, cuáles son los rasgos, habilidades y conocimientos que definen a un buen chef en su trabajo. Para esto, también se tienen en cuenta otros aspectos como la trayectoria y el prestigio que pueden llegar a tener los chefs en el desarrollo de su profesión.

Haddaji et al. (2017), describiendo la labor en la cocina de los chefs, afirman que “cooking in a restaurant context is not only a craft but also an artistic and entrepreneurial profession that requires a lot of dedication and skills” (1). Por lo tanto, teniendo en cuenta que para el desarrollo de esta profesión deben existir diversas habilidades, abordaré aquellos elementos que, como resultado de mi investigación, debe tener o definen a un “buen chef”. Según los entrevistados, estos son: la pasión, el conocimiento, la humildad, la disciplina, la ética del trabajo, entre otros. Como afirma el chef Ricardo Torres (2019):

No tanto lo define, sino que lo diferencia de otros, su ética de trabajo, la manera como se relaciona con los demás (...) el trabajar incansablemente, el querer ser mejor, esforzarse porque las cosas siempre salgan bien, el poder ser autocrítico, el poder decir en algunos momentos esto no está bien, no sale, el poder adaptarse a las situaciones rápidamente en momentos en que la situación lo exige y poder hacer cambios y modificaciones sobre la marcha, yo creo que son de las cosas que lo van definiendo a uno más como un chef o un encargado, más jefe de cocina y menos un cocinero que simplemente sigue indicaciones.

Así mismo, existen otros aspectos como saber escuchar, poder enseñar, compartir y expandir los conocimientos con los demás trabajadores de la cocina, porque al ser chef pueden ser los jefes de cocina y aun así recibir críticas constructivas o sugerencias por parte de su equipo de trabajo, pues esto no los hace menos chefs. Además, los define la sensibilidad por los alimentos, por cada producto que emplean en la construcción de los platos, las memorias, experiencias y recuerdos que cada uno ha ido acumulando, no solo a nivel personal, sino también laboral. Como describe Claudia Zarama (2019):

Me define el trabajo de los campesinos, me definen los mercados, la calle, mi trabajo con las cocineras, me definen memorias ancestrales contadas por indígenas, me define la raza negra, el mestizaje que hemos tenido, me define Cali y su mezcla de cordillera, valle y mar. Mejor dicho, soy profundamente territorial, me parece que estoy hecha del maíz de pepitas y que, en ese mismo orden de ideas, todo lo que proceso y hago

está basado en esa especie de festín multiétnico que me compone a mí y a la gente que trabaja conmigo.

Después de tener en cuenta cada uno de estos aspectos que definen a un chef en su trabajo, es necesario resaltar que una característica muy importante que no nombraron los chefs en las entrevistas, pero que pude encontrar en mis observaciones, es tener la característica de ser multitarea mientras se trabaja; tanto los chefs como los cocineros deben estar pendientes de diversos elementos: de la carne o pescado, de las salsas, de las guarniciones, así como también deben estar pendientes de que salgan al tiempo todos los platos pedidos de cada mesa, de los emplatados, es decir, deben estar pendientes de la forma exacta en que cada elemento va organizado en el plato. Por ejemplo, cuando me encontraba en el restaurante Vaggart, hubo momentos en que llegaron varios pedidos al tiempo y pude observar cómo el chef a cargo (Gabriel) y sus cocineros debían hacer diversas cosas al tiempo, tenían las manos en diversos lugares. Daniel, uno de los cocineros, estaba haciendo una carne, pero al mismo tiempo estaba revisando algo en el horno y una salsa, había solo dos cocineros (él y Narly), ambos con las manos ocupadas, todo el tiempo estaban con implementos, productos, sartenes, ollas o hasta con salsas o hierbas finalizando el plato. Esto me permitió conocer que los chefs no solo deben tener muy buena memoria respecto a cada componente del plato, sino también agilidad y una capacidad increíble de tener muchas cosas en mente y en ejecución a la vez.

Así como existen algunos aspectos que definen a un chef en su trabajo, hay otros que se pueden considerar como indispensables cuando se desarrolla esta profesión, los cuales están compuestos por habilidades, conocimientos y actitudes. Como lo describen los chefs de la investigación, la creatividad es indispensable, pues, gracias a ella, surgen aquellos platos maravillosos, llenos de sabor y experiencias que, con un solo bocado, provocan en los comensales sensaciones y sabores únicos. Asimismo, se destacan la comunicación, el respeto, las técnicas, el poder estar en el lugar del otro tanto laboral como personalmente, ya que todos tenemos ritmos de aprendizaje y acción distintos. En palabras de algunos entrevistados, un buen chef es “una persona contenta consigo misma, que disfrute brindar el servicio y se lo goce tanto él como el cliente” (chef Claudia Zarama, 2019). El chef Sebastián Ríos (2019) lo describe como:

Para mí un buen chef, yo creo que la mejor característica de un chef es su disposición o actitud en cuanto a querer transmitir su conocimiento y su experiencia a las demás personas de una buena manera, no creerse mejor que los demás, que sepa escuchar porque, a pesar de que tenga mucho conocimiento, como te decía todos los días se aprende algo nuevo, entonces, saber escuchar.

Teniendo en cuenta estos aspectos, también es importante considerar el tema del paso por una formación educativa en la profesión gastronómica. Como se mencionó en el capítulo anterior, este factor es importante dentro de la consideración del chef como una profesión que puede ser estudiada desde la sociología. En primer lugar, es necesario destacar que la

formación educativa sobre gastronomía en Colombia se obtiene por diversas escuelas e institutos gastronómicos, por medio de cursos, diplomados y técnicos, entre otros programas ofertados, así como también puede llegar a obtenerse en universidades. Pero, dentro de esta profesión, también es importante el aprendizaje informal o empírico, ya que este se ha adquirido a través de las experiencias, es decir, lo han obtenido por medio del trabajo en la cocina. Por lo tanto, en la investigación fue importante conocer si para los entrevistados era necesario tener algún título para llegar a ser o ser considerado/a chef por los pares o las demás personas cercanas al campo gastronómico. Respecto a esta cuestión, algunos entrevistados afirmaron:

Conozco personas que son muy buenas en lo que hacen y hay personas que son empíricas totalmente, o sea que ellos mismos han aprendido a hacer las cosas, no es necesario, pero yo sí lo recomendaría porque de todas maneras estudiar en algún lugar te da una formación y una manera de ver las cosas de una forma un poco diferentes, no sé, en mi caso pensaría que es positivo pero desde otro punto de vista pensarán que de pronto eso te limita un poco (...) desde mi punto de vista pienso que es importante estudiar en algún lugar, que haya esa formación un poco estructurada, pero no es indispensable para llegar a ser un buen chef (chef Ricardo Torres, 2019).

No, para nada. Como no hay necesidad de tener un título para ser escritor. Uno puede haber estudiado literatura y nunca ser un escritor. Esas son carreras en que la técnica te ayuda a avanzar más rápido sobre ciertas cosas, por supuesto te va a ahorrar muchos años de trabajo (...) un cocinero se hace con el trabajo, no necesita un título y además el paladar es una cosa que es imposible que te la den a través de un papel (chef Claudia Zarama, 2019)

Lo descrito por los entrevistados demuestra que, para ser un chef o tener un cargo en esta profesión, no es tan necesario tener un título que valide tu conocimiento, porque como se mostró con anterioridad, lo que realmente importa es lo que saben hacer; demostrar que tienen las habilidades y el conocimiento los destaca de otros postulantes. Sin embargo, tener un título en cocina o en alguna de las especialidades existentes implica un plus cuando se busca trabajo en el área gastronómica. Además del título, es necesario tener en cuenta las trayectorias o caminos por los que debe pasar una persona para poder convertirse en chef de un restaurante, los cuales no solo podrían abarcar el aspecto educativo sino las experiencias laborales. Muchos pensaríamos que llegar a ser chef es fácil o que para llegar a este cargo solo requiere postularse, pero no es así, existen muchas cosas que son importantes para llegar a este punto, como sucedió en el caso del chef Smith en el artículo de Burrow et al.(2015), el cual debió empezar su carrera profesional por áreas de la cocina que quizás no esperaba o imaginaba, como empezar en la sección de guarnición organizando las verduras y vegetales, así como ir avanzando por las secciones, para más adelante ascender de cargo y, después de todas las tareas y experiencias vividas, llegar a ser chef de un restaurante. Es importante

destacar que los entrevistados hablan de la existencia de una trayectoria desde sus propias perspectivas y experiencias, las cuales han sido muy diversas; destacan que el camino para llegar a ser chef debe ser aprender, poder compartir el conocimiento, asumir responsabilidades que un cocinero que solo sigue órdenes no tiene, poder conocer culturas, alimentos, productos, personas y hasta sorprenderse con cada elemento y unión de alimentos inesperada. En palabras de los entrevistados, la existencia de una trayectoria no es algo homogéneo, no es como seguir unos pasos específicos por los que se debe pasar obligatoriamente para llegar a ser chef, más bien expresan que:

Existen muchos, yo conozco gente que ni siquiera ha estudiado cocina, personas empíricas que han empezado de cero sin conocer nada de cocina y llegan a ser chefs muy tesos y a abrir sus propios establecimientos, entonces yo no creo que haya un camino, el camino es el amor por este trabajo, ese es el único camino, una persona que no sea apasionada por la cocina, no puede llegar a ser un buen chef (chef Guillaume Meterreau, 2019).

Viajar, yo creo que el camino es conocer muchas culturas gastronómicas diferentes, eso te da la experiencia, te da el criterio como el criterio de decir, no, esto está bien así, leer, leer muchísimo, no es solo cocinar, porque cuando tú lees aprendes a conocer los alimentos, aprendes los componentes químicos del alimento que es muy importante (chef Sebastián Ríos, 2019).

Lo descrito por los entrevistados, permite comprender que las trayectorias por las que deben pasar las personas para llegar a ser chefs no solo están marcadas por sus vivencias, experiencias, esfuerzos, sino que todo esto también termina presentándose en los productos que crean, es decir, en cada plato que imaginan y elaboran. Gracias a aquellos espacios, productos, técnicas, personas y combinaciones que han conocido a lo largo de sus experiencias laborales y personales, los platos terminan convirtiéndose como en el lienzo en el que plasman sus obras de arte, plasman su historia y vida, cada plato es una construcción personal en la que los/as chefs dejan su esencia, dejan una parte de ellos.

Muchos de estos elementos, características y habilidades permiten a los/as chefs llegar a tener éxito en sus profesiones. Haddaji et al. (2017), citando a Leschziner (2015), afirman que existen otras características importantes de la profesión como “determination, ambition, and consistency” (4), las cuales no solo son importantes, sino que les permiten a los chefs llegar a alcanzar niveles altos en la profesión y tener reconocimiento. De hecho, llegar a tener reconocimiento o prestigio es uno más de los aspectos que convierten a un/a chef en un “buen chef”, pues prestigio no solo son las valoraciones que son asignadas a los restaurantes y a los mismos platos que ofrecen, sino también el reconocimiento que como chefs tienen al hacer su trabajo: son reconocidos por cada una de esas creaciones exitosas que generan placer en los comensales. Los entrevistados afirmaron que se llega a tener prestigio cuando se hacen

las cosas con amor, bien hechas, cuando se hace un trabajo transparente, honesto y se respeta cada parte de los ingredientes; cuando se es perseverante y disciplinado. Sin embargo, convertirse en “buen chef” no es ser reconocido como una celebridad, como muchos chefs intentan ser por medio de plataformas digitales, sino que es ser reconocido como un gran chef o cocinero, es decir, como una persona que realmente cocina platos de calidad que reflejan algo, no simplemente platos para consumo, sino platos únicos que les permiten a los comensales experimentar, sentir y conocer. Ricardo Torres (2019), hablando del prestigio, afirma: “yo creo que el que empieza o hace un trabajo buscando que ese sea su fin, está un poco perdido porque al final yo creo que eso debe ser una consecuencia del trabajo bien hecho”.

Finalmente, es necesario recordar que en esta investigación se obtuvo como resultado que ser “buen chef” es ser auténtico, disciplinado y humilde, aunque se tenga mucho conocimiento, muchos años de experiencia y un reconocimiento no solo a nivel local sino regional y nacional. Así mismo, las técnicas no dejan de ser importantes porque permiten avanzar y compartir el conocimiento a los demás. Igualmente, es supremamente importante para ser un “buen chef” respetar no solo cada producto empleado, sino el entorno de donde este proviene, donde está y va a terminar, es decir, siendo esa pieza que complementa el rompecabezas que significa un plato. Todo esto permite representar quién es la persona, en cada una de estas creaciones surge esa creatividad tan indispensable en esta profesión; los/las chefs deben dejar cada parte de sí y plasmar quiénes son, sus pasiones, gustos, experiencias y conocimientos a través de los ingredientes y combinaciones de sabores y texturas que se encuentran en los platos que realizan.

Cabe destacar que se encontró la existencia de una representación social de la gastronomía como arte: ser chef un buen chef es buscar no solo la creación de platos armoniosos en sabores, sino también convertirlos en piezas estéticas, “obras de arte” que relatan las historias y emociones de una subjetividad singular. La finalidad última de ser chef es generar placer y experiencias nuevas en los comensales; los chefs afirman que no desarrollan su profesión para enriquecerse u obtener fama, sino para “ser ellos mismos” y dejar fluir su creatividad. Así como lo hacen los artistas en sus obras de arte, los chefs buscan crear, transmitir y dejar cada parte de sí en sus platos. En su discurso, no es la búsqueda de dinero o una recompensa material lo que guía su trabajo; es hacer lo que aman, lo que los motiva y mueve a ser quienes son. La única recompensa es la que transmiten sus comensales con sus sonrisas, comentarios y con los platos vacíos y “limpios” que regresan a la cocina. Por lo tanto, esta profesión implica, en la representación de los chefs, dejar de lado muchos aspectos que en otras ocupaciones son lo más importante, como la remuneración económica, la fama y horarios laborales fijos, a cambio de la creatividad que les permite la creación de platos únicos, es decir, la creación de “obras de arte” que les identifican y representan como “artistas”.

### Capítulo 3. ¿Ser chef es cuestión de hombres?

La cocina ha sido históricamente un lugar exclusivo para las mujeres: estas debían asumir el rol o la responsabilidad que ella representaba. Sin embargo, las mujeres no han tenido las mismas oportunidades que los hombres de acceder o pertenecer a la cocina profesional. Como afirman Haddaji et al. (2017), “women are cooks in the domestic sphere and men are professional cooks and chefs in the public one” (3). Esto ilustra que la representación de la mujer en las cocinas como chef o jefe de cocina ha sido limitada. Es importante destacar que aún persiste esa dicotomía y, como afirman Bartholomew et al. (1996), “women have been systematically excluded from ‘powerful, prestigious’ restaurant kitchens as chefs” (125). Esta escasa presencia de las mujeres en cargos como chef también se hace evidente cuando se confeccionan las listas o se entregan los premios a los mejores chefs. Así lo ilustra un artículo de la agencia AFP (2018) en *El Espectador*, en el que se afirma que “solo dos [mujeres] figuran en la lista británica ‘50 best’ y todavía es más difícil ver un nombre femenino en el firmamento de la guía Michelin, ya que representan menos del 5% de los chefs recompensados con estrellas”. La poca representación de la mujer como chef de restaurantes forma parte de uno de los hallazgos encontrados durante esta investigación, pues dentro de la lista de restaurantes que fui construyendo, eran pocas las mujeres que ocupaban esta posición. El objetivo de este capítulo es analizar, desde el punto de vista de los y las chefs, la influencia del género en el desempeño de su profesión. Me baso en las entrevistas realizadas, las observaciones y la literatura previa sobre el tema.

Dentro del proceso de investigación se estableció una diferencia entre aquellas ideas referentes al trabajo de chef que se piensan o consideran enmarcadas por el género, y aquellos aspectos reales que se ejecutan y desarrollan dentro de las cocinas como actitudes, roles, acciones y tareas específicas delimitadas y realizadas teniendo en cuenta el género de la persona como un factor principal. En primer lugar, la poca representatividad de la mujer en dicho campo laboral ha permitido que este sea predominantemente masculino o masculinizado, aún más cuando se refiere a restaurantes o áreas reconocidas y con prestigio del sector gastronómico; en este caso, como afirman Haddaji et al. (2017), las mujeres son marginadas y la cocina profesional se asocia con una “hard masculinity” (2). Esto también se evidencia en las entrevistas realizadas, pues, como lo afirman tres de los chefs hombres, consideran que muchas cocinas son representadas por la masculinidad o existe machismo tanto en estas como en el sector gastronómico en general, pues la mujer (como chef) no solo se encuentra sub representada en las cocinas, sino también segregada a espacios o sectores gastronómicos bastante específicos que han sido desde hace tiempo lugares delimitados para las mujeres; el chef Ricardo Torres (2019), del restaurante Waunana, afirma:

En general las cocinas son muy machistas, como en muchas profesiones. Igual yo pienso que para las mujeres es difícil que haya esa validez de que realmente lo que hacen y consiguen, lo consiguen por sus méritos, por su inteligencia y capacidades.

Cuando el chef afirma lo anterior, no solo está intentando demostrar que las mujeres han sido relegadas en las cocinas al considerar que estas no tienen el nivel que tendría un chef hombre, sino también haciendo referencia al poco reconocimiento que las mujeres tienen en el sector gastronómico, pues, cuando se trata de premios, son pocas las mujeres nominadas, y existen separaciones según el género cuando los premios podrían ser asignados simplemente al mejor chef (hombre o mujer). Estos sucesos me permitieron recordar cuando, en un artículo del *New York Times*, Diego Salazar (2017) mostraba cómo algunas mujeres chefs han sido opacadas por masculinidades predominantes no solo en la cocina, sino también en otros espacios. Por ejemplo, la chef Leonor Espinosa, en su asistencia a escuelas culinarias, ha sido tratada como “señora”, mientras que a sus colegas hombres los han tratado de “chef”. Hechos como estos han marcado algunas formas de distinción o segregación entre los hombres y mujeres como chefs. Por lo tanto, en ocasiones no se considera a las mujeres capaces de desarrollar ciertas actividades, esto es algo que no solo ocurre en el campo gastronómico, sino también en muchos otros campos laborales. Por ejemplo, durante una observación realizada en el restaurante La Divina, un cocinero me estaba explicando las partidas o secciones que tenía la cocina y me dijo: “nunca encontrarás una mujer en la parrilla, porque es un lugar muy pesado”; sin embargo, que este lugar represente esfuerzo físico no supone que una mujer no pueda estar a cargo. Tal como afirma la chef Claudia Zarama (2019) en la entrevista:

Lo que sí sé, es que por supuesto hay tareas de fuerza que son mucho más fáciles de realizar para hombres que para las mujeres, aunque el tipo de mujeres que tengo yo, están acostumbradas a levantar tanto peso como los hombres, han sido mucho más berracas que cualquier hombre, o sea, las ves trabajar y sabes que son mujeres que han tenido una fortaleza gigante y lo que sí sé, es que tienen una sensibilidad distinta a la que puede tener un hombre.

Cuando Zarama afirma que las mujeres de su cocina pueden tener una sensibilidad distinta a la de un hombre, lo afirma más que todo debido a que las mujeres con las que trabaja no han tenido una formación educativa en gastronomía, por lo que también hace esa distinción entre sus cocineras y los hombres que son cocineros profesionales. Estas mujeres, al no haber estudiado sobre temas gastronómicos, han aprendido y vivido de la cocina toda su vida, la cocina es su oficio, encuentran en ella y en los productos una satisfacción y forma de vida, pues han tenido que superar ciertos desafíos en sus vidas, como aprender a cocinar con pocos implementos y productos. Esto les ha permitido desarrollar sensibilidades distintas por la cocina, es decir, han podido crear y desarrollar un sentimiento más profundo por los productos y platos creados.

Aunque existan cocinas en las que a las mujeres se les trate como iguales o se espere que sean tratadas de esa forma, ellas no dejan de estar por fuera de esta cultura masculina que ha marcado dicho campo desde sus inicios. Druckman citado por Haddaji et al. (2017) afirma que “the under-representation of women in the industry is explained by the maintenance of the same dynamics” (3), las dinámicas a las que hace referencia son aquellas enmarcadas por ideas, cualidades y valores provenientes de la cultura masculina predominante en el campo gastronómico, como la determinación, el carácter fuerte asociado a un liderazgo firme (por oposición a débil o flexible), ambientes fuertes respecto a interacciones y tratos verbales, entre otros. Por esta razón, las mujeres deben adaptarse al trabajo en la cocina y afrontar las dificultades que puedan traer para ellas, como la apropiación de comportamientos y actitudes que les son ajenos o tienen un carácter masculinizado. Esto es algo que no solo les sucede a las mujeres, Burrow et al. (2015) presentan la experiencia de un hombre en el camino a convertirse en chef de un restaurante y cómo debió asumir o apropiarse identidades, roles y actividades que le eran ajenas:

Although John did encounter women while at work, for them to excel they needed to adopt, like John, identities that fitted hegemonic masculine ideals. Those men and women that struggled to do so were pushed to the margins of the profession –into “gendered niches” such as the pastry section or out of the profession altogether (675).

Así mismo, es importante considerar lo que plantea la literatura, pues, como lo afirman Haddaji et al. (2017), “women chefs have less freedom using and exerting their leadership style because of their gender roles and expectation and because of the masculine culture of the kitchen” (4); las mujeres deben demostrar y ganarse el respeto de maneras masculinas al integrarse a una cocina, mostrando que ellas tienen las mismas capacidades y fortalezas que sus compañeros hombres. Es relevante destacar que, aunque la literatura previa demuestre que las mujeres tienen algunos inconvenientes al integrarse a una cocina, también existen chefs como los entrevistados en esta investigación que las ven como iguales y son conscientes de las dificultades, pero también de los logros obtenidos por su trabajo; como afirma el chef Guillaume Meterreau (2019):

Para mí somos iguales, tenemos las mismas capacidades, yo pongo a los hombres y las mujeres en el mismo nivel en cocina, conozco mujeres chef, que son muy muy tesas y tienen un carácter muy fuerte y son capaces de manejar un equipo de hombres. Yo no veo la diferencia entre los hombres y las mujeres, si las mujeres quieren, pueden. Debe ser muy complicado para una mujer ingresar a un equipo de cocina y, además, ingresar a la cabeza de cocina, pero yo lo he visto, he trabajado con mujeres y sé que son capaces de lograr cosas muy grandes.

Lo afirmado por los entrevistados sobre la igualdad de género en el desarrollo de la labor entre hombres y mujeres chefs o cocineros, demuestra que, aunque no sea tan sencillo para las mujeres lograr ese reconocimiento de paridad, sí se está logrando y al tiempo se están



rompiendo estereotipos o ideas dominantes en las que la imagen o dirección de un restaurante se encuentra en manos de un hombre. Al contrario, las mujeres pueden asumir el mando de cocinas de la misma manera, no están delimitadas exclusivamente a zonas o áreas que han sido predominantemente consideradas femeninas como la repostería, ahora pueden hacerse cargo de la parte de sal, de los platos fuertes, de muchas más áreas de la gastronomía sin prejuicios, estereotipos y recibiendo el reconocimiento de pares o hasta de entidades que premian a los/as chefs por su buen trabajo en cocina.

Quizás se podría pensar, gracias a la literatura previa, que las mujeres han sido las únicas que han tenido desventajas o problemas en su trayecto de ser chef o dentro de una cocina, pero gracias a las entrevistas también se pudo constatar que, si bien los entrevistados no han presentado desventajas durante su proceso laboral, a excepción del problema de no tener un balance entre la vida laboral y personal, el más joven de los chefs, Sebastián Ríos, destaca que la única desventaja por la que ha tenido que pasar en su profesión fue en la academia, ya que dentro de esta eran mucho más duros con los hombres, mientras con las mujeres existía un poco más de flexibilidad, aspecto que no considera apropiado debido a que todos tienen las mismas capacidades y pueden desarrollar las actividades de igual manera. Esta flexibilidad hacia las mujeres descrita en el proceso formativo, permite interpretar que, desde la formación, la profesión se encuentra enmarcada por esas ideas establecidas por el género; por ejemplo, que las mujeres no pueden asumir ciertas responsabilidades de la misma forma que los hombres o incluso que no tienen las mismas capacidades, porque, si se asumiera lo contrario, todos tendrían que actuar, estudiar y asumir sus responsabilidades académicas de la misma manera, sin preferencias o excepciones.

Por lo tanto, las tareas y actividades en una cocina pueden ser desarrolladas por igual por hombres y mujeres, pero, en ocasiones, se delega a las mujeres a espacios mucho más marcados como los *gendered niches* (Burrow et al., 2015: 675), que pueden estar relacionados con la repostería o aspectos y tareas definidas como delicadas. Este aspecto pudo constatarse dentro de la investigación, pues cuando pregunté a los chefs si preferían trabajar con hombres o con mujeres, tres de los entrevistados afirmaron que prefieren trabajar con mujeres, debido a que la mujer es más organizada, responsable y delicada que un hombre, ideas completamente subjetivas y que pueden considerarse como estereotipos. Por ejemplo:

Yo digo que debe haber un equilibrio para que haya ese toque femenino dentro del proceso de creación del plato, porque muchos hombres son “ah sí ya”, en cambio una mujer es más delicada y organizada y bonito, entonces yo digo que debe haber un equilibrio mitad y mitad o al menos una mujer para que le dé ese toque femenino al grupo (chef Sebastian Ríos, 2020).

A mí me gusta mucho trabajar con mujeres en repostería, por el tema del visual, la decoración de los platos, el emplatado, las mujeres como que le ponen más delicadeza a las cosas, como que es más fino (chef Guillaume Meterreau, 2019).

Por su parte, la chef entrevistada afirma que “sin darme cuenta siempre todas fueron mujeres las que trabajaron conmigo, porque me gustan las personas que toda la vida le han cocinado a alguien” (Claudia Zarama, 2019). Esta chef no concuerda con el pensamiento de los chefs hombres de preferir trabajar con mujeres porque sean organizadas o delicadas, sino porque las mujeres con las que trabaja debieron desarrollar la creatividad y resiliencia al cocinar con pocos productos, y porque son mujeres portadoras de una tradición, que no han pasado por un proceso académico en gastronomía, más bien, han sido cocineras toda su vida y han salido adelante gracias a su conocimiento y a las recetas creadas con sus manos e imaginación, por lo cual, afirma Zarama, es posible que hombres cocineros profesionales puedan tener más delicadeza que sus cocineras, debido a los conocimientos en técnicas o “vicios de cocinero”, como también son llamados los atajos que se toman en la realización de procesos.

Esto puede apoyar la idea de que la finura o delicadeza no debe salir necesariamente de las manos de una mujer; estas ideas son prejuicios que han permanecido en la cocina y aún continúan, pues, como se puede ver, se encasilla a las mujeres en ciertos espacios, tareas y roles que se espera que cumplan. Como afirman Haddaji et al (2017), “the kitchen workplace is gendered and women face more barriers related to gender consideration such as masculinity and gender roles and expectations” (14). Aunque a la mujer aún se le continúe considerando para tareas o actividades específicas que presentan relación con el género, es importante destacar que esto no se ocurre necesariamente en la realidad de las cocinas de los entrevistados.

En el caso del restaurante La Divina, debe presentarse esa colaboración entre compañeros cuando hay rotación de tareas para las cuales no hay un cocinero o una persona encargada; una tarea específica sería la del aseo de cada partida o de la cocina en general. El chef Ricardo Torres (2019), hablando de las actividades que desarrollan mejor los hombres o las mujeres, afirma:

Yo no creo que existan, en el tema de cargar cosas pesadas o algo así por genética el hombre va a tener más fuerza para hacerlo, pero, por capacidad creo que no, son exactamente iguales tanto para cocinar, como para crear, organizar, para hacer cualquier tipo de cosas creo que son iguales, no hay ninguna diferencia o no siento que la haya.

Cabe destacar que los ambientes en la cocina, según la literatura previa, son presentados como ambientes difíciles u hostiles para las mujeres debido a los cambios que deben asumir y a la influencia de estos cambios en su aprendizaje. Puede notar esto en algunos de los relatos o comentarios durante las observaciones o encuentros informales con personas del mundo gastronómico, que afirmaban que a la mujer “le toca mucho más difícil” y que, por esta razón, ellas tenían que asumir “un carácter más fuerte” al momento de desempeñarse en la cocina. Esto se confirmó de cierta forma cuando Black (2015), citado por Haddaji et al. (2017),

afirma que “women chefs who adhered to the masculine style of leadership in the kitchen were very authoritarian, with a strong personality and aggressiveness, which allowed them to impose respect and order in the kitchen” (4). Asimismo, en el artículo “¿Por qué hay tan pocas mujeres chef en el mundo?” de la agencia AFP (2018) publicado en *El Espectador*, la pastelera del Plaza Athenée, restaurante con 3 estrellas Michelin, afirma que se debe tener carácter y “no hay que enseñar el lado sentimental, hay que demostrar que eres sólida”.

Lo anterior, aunque es importante presentarlo, no es algo que en mis entrevistas se haya mostrado como un hallazgo principal relacionado con el género, pues se establecieron muy buenas conexiones y comportamientos entre chefs, cocineros y meseros, ya que se espera a los/las compañeros/as, sin importar la sección de la cocina a la que pertenezcan, aprendan; así mismo, existen conexiones que van más allá de las laborales, como ser amigos, parejas y hasta considerarse familia, por ejemplo, mientras estaba en la cocina del restaurante Vaggart, pude notar esa familiaridad, no solo entre los chefs y cocineros, sino también con los meseros y el personal de la recepción, gracias a los chistes, comentarios y hasta consejos que intercambiaban. Sin embargo, también existen roces entre compañeros, pero estos no se encuentran determinados por el género, más bien están determinados por las jerarquías existentes o el tiempo de antigüedad, lo cual se encontró en una observación en la cocina de La Divina, en donde se trató con más dureza a la persona más nueva. Como afirma la chef Claudia Zarama (2019):

Hay personas de clase social más baja, unas personas que no tienen tanta formación educativa, hay unas personas que tienen mucha formación empírica, unas personas que tienen mucha más formación a nivel académico y pues esa combinación da de todo, a veces da una dificultad en el trato entre unos y otros, pero muchas veces facilita el conocer el país, entonces es una interacción pequeña de lo que es el país Colombia.

Finalmente, teniendo en cuenta los diferentes aspectos que han tenido incidencia del género en el desarrollo de la profesión como chef, es importante recordar que esta profesión, como se ha planteado desde el inicio de la investigación, es una profesión que se encuentra definida por la pasión y los sacrificios, algo encontrado también en la literatura previa, pues, tanto hombres como mujeres, según Haddaji (2017), revelan las mismas habilidades para integrarse de manera apropiada al trabajo en cocina: “willingness to start their restaurant, passion, and discipline, aggressiveness and need for self-promotion, time and conflict management, and teamwork” (9). Así mismo, deben convertirse en personas que asumen sacrificios como no poder compartir tiempo en familia, con amigos o tener una vida nocturna, es decir, deben crear un balance entre su vida privada y laboral, pues, si tienen hijos y/o pareja, deben encontrar la forma de hacer que estos dos aspectos de sus vidas tengan la dedicación en tiempo y esfuerzos suficientes, de forma tal que permitan que las dinámicas continúen o se organicen sin ocasionar un caos. Aunque cabe resaltar que, dentro de la

literatura encontrada, las mujeres son las que tienen mayor dificultad en este campo laboral debido a los ideales, expectativas y aspectos que están presionadas a adoptar de la cultura masculina, la cual define en muchas ocasiones las cocinas de los restaurantes. Como se pudo constatar, sí entran a un campo en su mayoría masculinizado y, aunque en las entrevistas los chefs no afirman la existencia de una cocina masculinizada en sus restaurantes, la poca presencia de mujeres dentro de estas y algunos de esos ideales o prejuicios nombrados, permiten considerar que aquellos espacios son mucho más hostiles para una mujer, por ejemplo, con el hecho de limitar secciones exclusivas para hombres o mujeres como el área de la repostería, la sección más relacionada con lo frío o elementos con menos esfuerzo físico, mientras que los hombres sí están más presentes en espacios de comida de sal, zonas calientes o trabajando en áreas de mayor esfuerzo. Esto indica que la mujer, como se ha presentado con anterioridad, debe demostrar que tiene las capacidades suficientes para asumir roles por fuera de aquellos en los que ha sido encasillada, siendo el género el factor que, en muchas ocasiones, organiza la profesión. Aquí es importante recordar cuando Maruani (2004) afirma que “el mundo del trabajo no es siempre mixto. Está lleno de segregaciones y de discriminaciones de todo tipo. (...) Los empleos femeninos están concentrados en un pequeño número de oficios y de sectores tradicionalmente femeninos” (67).

La mujer actualmente rompe con muchos de estos estereotipos o ideales masculinizados existentes dentro de la cocina; como se afirmó en las entrevistas, puede llegar a ser difícil para las mujeres entrar a dirigir una cocina y más si esta se encuentra compuesta por hombres, pero no es algo imposible y cada día más mujeres están obteniendo reconocimiento por los trabajos que hacen, reconocimientos a nivel local, nacional e internacional. Por ejemplo, en Cali existen restaurantes muy prestigiosos dirigidos por mujeres, como Platos Voladores, y en Bogotá LEO, el restaurante de la chef Leonor Espinosa, entre otros. Cada día se hacen más visibles aquellos restaurantes y mujeres chefs que han incursionado en la cocina y han llegado a tener reconocimiento; se está logrando que la mujer en el campo gastronómico sea visibilizada por fuera de los estereotipos que la encasillan únicamente en aspectos mayoritariamente delicados o femeninos, como la pastelería, repostería y los aspectos más bien estéticos de los platos. Actualmente existen organizaciones de mujeres que tienen como objetivo hacerlas visibles por sus trabajos, experiencias y, así mismo, buscan la igualdad laboral, como la Asociación de Mujeres en Gastronomía (MEG) o el Parabere Forum<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Mujeres en Gastronomía es una asociación que nació en Alicante, España, en octubre de 2018 de una reunión de amigas cocineras. Pretende impulsar la visibilidad de la mujer en la gastronomía, respaldando el talento y conocimiento femenino, dando apertura así a la igualdad laboral. Realiza diagnósticos de situaciones de desigualdad e intenta romper con los estereotipos establecidos en el campo gastronómico. Como afirman en su página web, “trabajamos por dar valor y dimensión al trabajo que miles de mujeres realizan día a día en un sector tan importante como el gastronómico” (Asociación de Mujeres en Gastronomía). Parabere Forum es un congreso que busca crear una red de mujeres chefs, cocineras, sumilleres, gastrónomas, entre otras, con el fin de “promocionar la diversidad y la innovación en la gastronomía, la alimentación, la nutrición y la agricultura, dándole el protagonismo que hacía falta a la labor y el talento de las mujeres implicadas en estos campos” (Arenaza, 2019).

## **Conclusiones.**

La profesión de chef, como se pudo ir develando a lo largo de esta investigación, es una profesión con muchas particularidades y aspectos que, al estar fuera del mundo gastronómico, no conocemos, pensamos ni esperamos. Por lo tanto, poder describir cuáles eran las representaciones sociales sobre su profesión de un grupo de hombres y mujeres chefs en Cali, fue la manera apropiada para entrar al mundo gastronómico desde la sociología y conocer algunos de los procesos, prácticas e ideas existentes, recurrentes y cambiantes en esta profesión. Después de realizar esta investigación, propongo como hipótesis que el punto de vista de los y las chefs se organiza en torno a tres formas de representación social.

La primera forma de representación se encuentra construida en torno a la pasión y el sacrificio; como se pudo evidenciar, ser chef no es solo cocinar o dirigir una cocina. Esta investigación mostró que esta profesión va más allá de preparar alimentos y servirlos de forma estética: ser chef es llegar a un puesto en el que se deben asumir muchas responsabilidades, se debe dejar cada parte de sí en la creación, producción, emplatado y en el servicio como tal, porque finalmente ser chef es una profesión de servicio que busca generar placer, sensaciones y emociones en los comensales, así como también transmitir una parte de la historia de cada cocinero/a por medio de los ingredientes y de las uniones que se crean entre los sabores y texturas reflejadas en los platos. Sin embargo, formar parte de esta profesión también implica asumir retos, esfuerzos y sacrificios que son determinantes, como la exigencia física, horarios extendidos y poco tiempo personal y familiar.

En segundo lugar, se evidenció una forma de representación que concibe la profesión como arte, pues ser chef no es solo un trabajo, sino una forma de vida. En el relato de los chefs, aspectos como la disciplina, la honestidad, la entrega absoluta y la creatividad son los que demuestran que la creación de cada plato y la satisfacción de cada comensal es la finalidad misma de la profesión. La gastronomía sería el vehículo para poder comunicar, transmitir y hacer visibles las experiencias, conocimientos y la subjetividad de cada chef; estos dejan cada parte de sí en los platos que imaginan y elaboran. Sus platos son obras de arte comestibles.

La tercera representación implica que el género es un principio práctico en el desarrollo de la profesión, pues, a partir de los testimonios, las observaciones y la literatura previa, pude comprobar la existencia de una resistencia social hacia la mujer como chef. La desigualdad y la discriminación aún existen en la práctica; esto se hizo evidente, por ejemplo, en la escasa presencia de mujeres en los restaurantes no solo como cocineras, sino también como directoras de cocina (chef), así como en la existencia de estereotipos, tareas y acciones que están delimitadas por el género, por lo cual, finalmente, el género organiza la profesión de tal forma que se crean espacios masculinizados o feminizados en las cocinas.

Ser chef es estar dentro de una profesión llena de matices, en la que predomina la entrega absoluta de sus trabajadores a los productos que crean, es decir, a cada plato. Es una profesión que se debe sentir y respetar a pesar de los sacrificios laborales y personales que supone su ejercicio. Así mismo, es encontrarse en un campo diferente a otros, porque no se trata solo de crear un producto, plato o comida, sino también algo intangible al hacer fusiones, mezclas de sabores, texturas, olores, emociones y sensaciones; es construirse y expresarse durante los procesos de creación, imaginación y elaboración: ser chef termina convirtiéndose en una identidad preponderante.

## **Anexos**

- Caracterización entrevistados

Ricardo Torres:

Ricardo Torres, caleño de 37 años. Es ingeniero agroindustrial de la Universidad San Buenaventura de Cali, pero después de pasar un tiempo en Australia y conocer el mundo gastronómico al trabajar temporalmente en un restaurante familiar y sentir una sensación inexplicable, decide que esta es su verdadera pasión y se inscribe en la escuela gastronómica francesa Le Cordon Bleu en México. Actualmente tiene 12 años de experiencia en cocina y en 2016, en sociedad, creó el restaurante Waunana, del cual es chef.

Guillaume Meterreau:

Es un hombre de 29 años, oriundo de Colombes, Francia y actualmente reside en Itagüí, Colombia. Tiene aproximadamente 15 años de experiencia laboral en cocina y posee títulos en gastronomía obtenidos en su país, que en Colombia serían: bachiller profesional de mesa, cocina y hostelería, así como una especialización en gastronomía y arte de la mesa.

Llegó a Colombia hace dos años para trabajar en el restaurante que tiene convenio con el Art Hotel Boutique Collection en Medellín y a Cali como chef ejecutivo en el restaurante Vaggart by Voila, que también forma parte de la cadena de hoteles; además, se encuentra creando un restaurante en Medellín, por lo cual viaja constantemente entre esa ciudad y Cali.

María Claudia Zarama:

Claudia Zarama, caleña de 44 años, dueña y chef del restaurante El Escudo, es profesional en estudios literarios con una especialización en reinserción social a partir de la literatura. Cuando empezó a buscar formas alternativas de organizar su vida económica, descubrió en la gastronomía una forma de hacerlo, por lo cual empezó a vender conservas, raviolis y antipastos hasta que tuvo la oportunidad de crear el restaurante especializado en tapas, pinchos, entre otros; posteriormente el mercado fue cambiando y fue necesario hacer transformaciones al restaurante para convertirlo en lo que es hoy en día. Actualmente Zarama tiene aproximadamente 18 años de experiencia en cocina.

Sebastián Ríos:

Sebastián Ríos, caleño de 25 años. Es técnico laboral en cocina internacional y actualmente chef del restaurante La Divina. Llegó al restaurante después de que un profesor de la escuela le ofreciera una práctica en el restaurante donde él era chef; tiempo después el profesor se retiró de su cargo y Sebastián, al ser la persona con más tiempo y conocimiento en la cocina, fue asignado como chef; tiene aproximadamente 2 años de experiencia laboral en cocina.

- Guía entrevista

Nombre entrevistado:

Edad:

Estado civil:

Lugar de nacimiento:

Lugar de residencia:

Años de experiencia:

Título que posee:

Restaurante donde es chef:

¿Cómo llego a ser chef de dicho restaurante?

**Objetivo general:** Describir y analizar las representaciones sociales sobre su profesión de un grupo de hombres y mujeres chefs en Cali.

### Apertura

¿Cuenteme cómo se encuentra conformada su cocina?

¿Quiénes conforman su cocina (cargos)?

¿Cuál es la jerarquía existente en su cocina?

Objetivo específico	Preguntas
Describir y analizar el punto de vista de los y las chefs sobre la gastronomía como profesión.	<p>¿Cómo define la gastronomía?</p> <p>¿Qué significa para usted ser chef?</p> <p>¿Cómo tomó la decisión de ser un profesional en gastronomía?</p> <p>¿Cómo es ser chef en Cali?</p> <p>¿Existe un camino para llegar a ser chef?</p>



	<p>¿Existe una trayectoria por la que deba pasar un chef?</p> <p>¿Cómo se llega a tener prestigio y reconocimiento como chef en el mundo gastronómico?</p> <p>¿Cuáles considera usted que son los aspectos positivos y negativos de su profesión?</p> <p>¿Cree usted que el campo gastronómico es un área competitiva?</p> <p>¿Por qué?</p>
<p>Describir cuáles son, según los y las chefs, los rasgos, habilidades y conocimientos que definen a un “buen chef”.</p>	<p>¿Qué define a un chef en su trabajo?</p> <p>¿Qué es lo que no le puede faltar a un chef en su trabajo?</p> <p>¿Qué es ser un buen chef?</p> <p>¿Cuáles son las características/rasgos de un buen chef?</p> <p>¿Considera que es necesario un título para ser un buen chef?</p> <p>¿Cuáles considera usted que son las habilidades más importantes que debe tener un/a chef?</p>
<p>Teniendo en cuenta el punto de vista de los y las chefs, analizar la influencia del género en el desempeño de su profesión.</p>	<p>¿Cómo se distribuyen las tareas y roles en la cocina?</p> <p>¿Cómo es el ambiente en la cocina? (Interacciones, comunicación, conflictos, descansos, bromas, relaciones, etc.)</p> <p>¿Usted prefiere trabajar con cocineros hombres o mujeres? ¿Por qué?</p> <p>¿Existen actividades en la cocina que realicen mejor las mujeres que los hombres?</p> <p>¿Existen actividades en la cocina que realicen mejor los hombres que las mujeres?</p> <p>¿Cree que ser mujer/hombre le ha traído alguna ventaja/desventaja en el desarrollo de su profesión?</p> <p>¿Considera que las cocinas son espacios masculinizados o feminizados? ¿Por qué?</p>

- Fotografías

Restaurante Vaggart



Restaurante La Divina



## Referencias

- Arenaza, M. (2019). Parabere Forum, el congreso mundial de mujeres expertas en alimentación. *On the 50 road*. <https://onthe50road.com/parabere-forum/>
- Asociación de Mujeres en Gastronomía. <https://asociacionmeg.es/>
- Bartholomew, P., Garey, J. (2017). An Analysis of Determinants of Career Success for Elite Female Executive Chefs. *Research Notes*, 20(2), 125-135.
- Burrow, R., Smith, J., Yakinthou, C. (2015). “Yes Chef”: Life at the Vanguard of Culinary Excellence. *Work, Employment and Society*, 29(4), 673–681. <https://doi.org/10.1177/0950017014563103>
- *El Espectador* (5 de febrero de 2018) ¿Por qué hay tan pocas mujeres chef en el mundo? Recuperado de <https://www.elespectador.com/noticias/actualidad/por-que-hay-tan-pocas-mujeres-chef-en-el-mundo-articulo-737320>
- Fernández, J. (2001). Elementos que consolidan el concepto profesión. Notas para su reflexión. *REDIE. Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 3(2), 23-39.
- Fine, G. (2009). *Kitchens. The Culture of Restaurant Work*. Berkeley: University of California Press.
- Franco, S. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. *Luna Azul*, 31, 139-155.
- Freidson, E. (2001). La teoría de las profesiones: estado del arte. *Perfiles Educativos*, 23(93), 28-43. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-26982001000300003&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-26982001000300003&lng=es&tlng=es)
- Haddaji, M., Albors-Garrigós, J., García, P. (2017). Women Professional Progress to Chef’s Position: Results of an International Survey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 16(3), 268-285.
- Jodelet, D. (1984). *Psicología social II. Pensamiento y vida social*. La representación social: fenómeno, concepto y teoría (pp. 478-494). Barcelona: Paidós.
- Maruani, M. (2004). Hombres y mujeres en el mercado del trabajo: paridad sin igualdad. *Economía Mundial*, 10-11, 59-75.
- Moreno, L. (2008). *Diccionario de voces culinarias*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- *Revista Dinero* (25 de octubre de 2018). El gran crecimiento que ha tenido el turismo gastronómico en Colombia. Recuperado de <https://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/balance-del-turismo-gastronomico-en-colombia-en-2018/263490>
- Salazar, D. (8 de agosto de 2017). ¿Dónde están las mujeres de la gastronomía latinoamericana? *The New York Times América Latina*. Recuperado de

<https://www.nytimes.com/es/2017/08/08/espanol/america-latina/donde-estan-las-mujeres-de-la-gastronomia-latinoamericana.html>

- Villaroel, G. (2007). Las representaciones sociales: una nueva relación entre el individuo y la sociedad. *Fermentum. Revista Venezolana de Sociología y Antropología*, 17(49), 434-454.