



Universidad del Istmo

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

POR QUÉ LOS CHEF SON GENERALMENTE HOMBRES

MARÍA VIRGINIA RODAS PANIAGUA

Guatemala, 20 de mayo de 2,011



Universidad del Istmo

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

POR QUÉ LOS CHEF SON GENERALMENTE HOMBRES

Trabajo de Graduación

Presentado al Consejo de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la
Universidad del Istmo para optar al título de:

Licenciado en Administración de Empresas con especialidad en Turismo y Hotelería
por

MARÍA VIRGINIA RODAS PANIAGUA

Tema que fuera asignado por el Consejo de la Facultad de Ciencias Económicas y
Empresariales en el mes de de 2010

Asesorado por: Licda. Pamela Morales

Guatemala, 20 de mayo de 2,011



UNIVERSIDAD
DEL ISTMO

FACULTAD DE
CIENCIAS
ECONÓMICAS Y
EMPRESARIALES

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

Tomando en cuenta las opiniones vertidas por el Asesor y considerando que el trabajo presentado satisface los requisitos establecidos, autoriza a la alumna María Virginia Rodas Paniagua, la impresión de su trabajo de graduación titulado: "POR QUÉ LOS CHEF SON GENERALMENTE HOMBRES", previo a optar el título de Licenciada en Administración de Empresas, con especialidad en Turismo y Hotelería.

Lic. Edin H. Velásquez
DECANO

Guatemala, mayo de 2011

Guatemala, 20 de mayo de 2011

Señores
Consejo de la Facultad de
Ciencias Económicas y Empresariales
Universidad del Istmo
Presente.

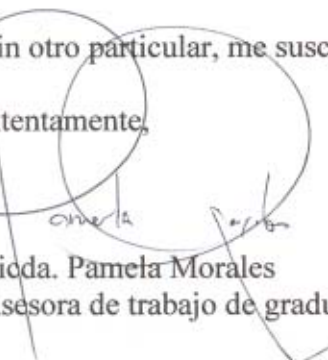
Estimados Señores:

Por este medio hago de su conocimiento que he asesorado a la estudiante María Virginia Rodas Paniagua, de la Licenciatura en Administración de Empresas, con especialidad en Turismo y Hotelería de esta facultad, quien se identifica con el carné 1594-05, y que presenta el trabajo de graduación titulado "POR QUÉ LOS CHEF SON GENERALMENTE HOMBRES".

Me permito informarles que la citada estudiante ha completado el trabajo de graduación a mi entera satisfacción, por lo que doy un dictamen favorable del mismo. Por tanto, el trabajo está listo para pasar a la fase de revisión de forma y estilo y así continuar con el proceso de aprobación.

Sin otro particular, me suscribo de ustedes.

Atentamente,


Lidia Pamela Morales
Asesora de trabajo de graduación

Guatemala, 20 de mayo de 2011.

Señores
Consejo de la Facultad de
Ciencias Económicas y Empresariales.
Universidad del Istmo.
Presente.

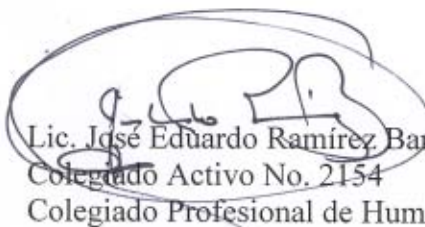
Estimados Señores:

Por este medio hago de su conocimiento que he asesorado a la estudiante **María Virginia Rodas Paniagua**, quien se identifica con el carné 1594-05, ha cursado la carrera de Administración de Empresas, con especialidad en Turismo y Hotelería.

El trabajo en referencia cuyo título titulado es "**POR QUÉ LOS CHEF SON GENERALMENTE HOMBRES**", fue debidamente revisado y corregido en cuanto a forma y estilo, por lo que se devuelve para que se continúe el trámite correspondiente.

Sin otro particular, me suscribo de ustedes,

Atentamente,



Lic. José Eduardo Ramírez Barrios
Colegiado Activo No. 2154
Colegiado Profesional de Humanidades

ÍNDICE GENERAL

	Página
<i>Abstract</i>	1
I. Historia	3
I.1 Seres humanos distintos	3
I.1.1 Cualidades de hombre y mujer	3
I.1.2 Diferencias entre hombre y mujer	4
I.2 Hombre y Mujer en la Historia	5
I.2.1 En tiempo de guerra	6
I.2.2 Antigüedad	7
I.2.3 Edad Media	8
I.2.4 Renacimiento	9
I.2.5 Actualidad	10
I.2.5.1 Cambios a través del tiempo en ambos roles	11
I.2.5.2 Hombre y Mujer en función de esposos	14
I.2.5.3 Hombre y Mujer en función de padres	15
I.2.5.4 Hombre y Mujer en su función de profesional	18
I.3 Ámbito Culinario	22
I.3.1 Historia de la Gastronomía	22
I.3.2 El primer chef: Auguste Escoffier	24
I.3.3 Estrellas Michellin	25
I.3.4 Puestos de cocina	26
I.3.5 Chefs que han hecho historia	33
I.3.6 ¿Predomina en Guatemala la idea de que los chef deben ser hombres?	42
I.3.6.1 Interpretación general de la encuesta aplicada en hoteles de 3,4 y 5 estrellas	50
I.3.6.2 Interpretación de la encuesta aplicada en restaurantes	57

I.3.6.3 Interpretación general de la encuesta aplicada a los Estudiantes	57
I.4 Conclusiones finales respecto a la investigación	67
II. La mujer en la Historia	69
III. La Presencia masculina, un estereotipo dentro del arte culinario	73
III.1 La superioridad hombre – mujer	73
III.2 La importancia del papel educativo	74
III.3 Responsabilidad social empresarial	75
III.4 Cambiando mentalidad	77
Síntesis Final	79
Bibliografía	80
Glosario	82

ABSTRACT

Desde hace mucho tiempo, la mayoría de chefs ha sido, generalmente, hombres, quienes han prevalecido en las grandes cocinas de hoteles y restaurantes de los diferentes países del mundo, lo que ha permitido al género masculino ser incorporado al hacer culinario, perfeccionándose en el mismo.

Esta práctica en el devenir del tiempo ha sido conservada, al extremo de haberse desplazado a las mujeres de los haceres profesionales culinarios, pues se ha constituido dentro de la cultura occidental, que sean hombres los chefs preferidos.

En los últimos años se han registrado cambios al respecto, pues muchas mujeres destacan ya, como chef famosas, siendo utilizados sus servicios, en hoteles y restaurantes en los que, anteriormente, privaban los chef hombres.

En este ensayo se presenta una investigación con datos históricos, que revelan el predominio, durante mucho tiempo, de la presencia masculina en los diversos niveles de la práctica de cocina profesional, estableciéndose que el origen de este hecho, radica en la práctica guerrera en la que lo pesado de cocinar era de tal magnitud, que únicamente hombres tenían la capacidad física para trasladar todos los utensilios y materiales a consumir por los soldados, independientemente, que las guerras eran un hacer exclusivamente de hombres.

Se presentan también, los resultados de una investigación de campo cuya pretensión fue la de haber establecido, cuál es la situación al respecto en Guatemala; para el efecto, se diseñó un instrumento que ha permitido recabar información, que fue aplicado, tanto en hoteles como en restaurantes de la ciudad capital; a ello se le agregó la representatividad del sector estudiantil de la carrera de Chef, de dos establecimientos.

Con esta encuesta se pudo establecer que la prevalencia del chef hombre se mantiene en hoteles, lo cual ya es diferente en restaurantes, mientras que los estudiantes proyectan una mentalidad más evolucionada al respecto, manifestando que el hacer profesional de chef no es asunto de prevalencia de hombre o de mujer.

En síntesis, el objetivo del presente ensayo está dirigido a establecer, de acuerdo al tema asignado, “Por qué los chef son generalmente hombres”, cuál ha sido el origen de esta situación, así como la situación actual al respecto.

La autora del presente ensayo espera que el mismo contribuya en lo posible, a estimular tanto a hombres como mujeres a estudiar la carrera de chef, pues está demostrado que en la actualidad no existe distingo de género para especializarse en ella.

I. Historia

I.1 Seres Humanos Distintos

El hombre y la mujer fueron creados de las manos de Dios, como seres con misiones definidas, en un estado de inocencia y de felicidad. Capacitándolos para perpetuar la especie, con sexos debidamente establecidos y con capacidades pensantes que les ha permitido a ambos una evolución cultural.

I.1.1 Cualidades de hombre y mujer

Según el diccionario Larrouse (1996, p. 168) cualidad es “cada una de las circunstancias o caracteres que distinguen a las personas o cosas”.

Al aparecer la especie humana en la faz de la tierra necesitó defenderse de las inclemencias que le rodeaban, entre ellas solucionar el problema alimenticio. A partir de ello, se convirtieron en recolectores de frutos, raíces, todo lo que la naturaleza les proporcionaba para alimentarse. Posteriormente, los hombres se convierten en cazadores y las mujeres continúan recolectando frutos y demás. Los hombres protegían a las familias, mientras las mujeres criaban a los niños. Sus cuerpos y sus mentes se fueron adaptando a esas funciones. El cerebro de cazadores y recolectoras se desarrolló de forma totalmente diferente. El cazador desarrolló más el sentido de orientación, de cálculo, más habilidad para la agresión y la defensa contra grandes peligros con mayor capacidad espacial y matemática. La recolectora por su parte, desarrolló más capacidad para comunicar información y emociones a su cría, mayor capacidad para el desarrollo de dos actividades a la vez, menor poder de abstracción, menor capacidad de razonamiento matemático, mayor capacidad intuitiva, y por consecuencia, mayor capacidad para expresarse en arte y menor capacidad espacial.

Hubo un tiempo en el que los seres humanos tenían un destino marcado desde su nacimiento. Si eran hombres, debían comportarse como tales y hacer la guerra, producir, competir entre ellos o partir en busca de la fortuna; si eran mujeres debían

realizar las tareas domésticas, parir hijos, producir también, aunque en actividades distintas.

I.1.2 Diferencias entre Hombre y Mujer

Es importante conocer que existe diferencia entre hombres y mujeres, lo cual de cierta forma se podría decir que es saludable, porque esas diferencias hacen que se complementen ambos.

Según el libro Los hombres son de Marte, las mujeres son de Venus, John Gray (2001, p.17) afirma “los hombres y las mujeres difieren en todas las áreas de su vida, se comunican de forma diferente, piensan, sienten, reaccionan, necesitan, etc. de forma diferente”. De ello se infieren las diferencias conductuales entre los hombres y las mujeres.

De acuerdo a lo vertido por Gray en su libro, la mujer tiene una visión más analítica de la realidad. Tiende mucho a percibir por los detalles, también es más intuitiva, por lo cual, ella se da cuenta de cualquier cosa con mayor facilidad. A diferencia del hombre que se le escapan algunos detalles. El hombre es más calculador, menos intuitivo.

Cuando un hombre tiene problemas o tiene alguna preocupación, lo hace de forma silenciosa, lo cual es diferente a las mujeres, ya que para desahogarse, ellas necesitan hablar de lo que las está incomodando o preocupando. Constantemente las mujeres sienten que los hombres no escuchan, ellas simplemente cuando empiezan a hablar de sus problemas buscan empatía, y esto no sucede con ellos, ya que los hombres reaccionan de forma diferente, creen que cuando una mujer les cuenta sus problemas, lo que busca es que se le de una solución, y no es así, solamente busca empatía, alguien que la escuche. Cuando un hombre enfrente un problema, pocas veces hablará al respecto, y si busca ayuda, lo hará de cierta forma en la cual no pierda fuerza, poder o dignidad.

Según Gray, los hombres se caracterizan por valorar el poder, la competencia, la eficiencia, y la realización. Se interesan más en los objetos o las cosas, más que en las

personas o los sentimientos. Se preocupan mucho por alcanzar sus objetivos ya que esto los hace probar su competencia y al lograrlo, se sienten bien consigo mismos. Por lo general, un hombre se siente orgullo de sí mismo cuando logra hacer las cosas por sí solo. Según afirma John Gray (2001, p.17) “La autonomía es un símbolo de eficiencia, poder y competencia”.

Las mujeres son diferentes a los hombres. Ellas valoran mucho el amor, la comunicación, la belleza y las relaciones. La comunicación tiene vital importancia para ellas, ya que les gusta compartir sus sentimientos. Otra característica importante que se le atribuye a las mujeres es que son muy intuitivas. Cuando las mujeres demuestran su amor e interés, de cierta forma lo reflejan al preocuparse por las personas.

Según el autor referido, “Los hombres se sienten estimulados y fuertes cuando se sienten necesitados. Las mujeres se sienten estimuladas y fuertes cuando se sienten apreciadas”. Cuando el hombre no se siente necesitado, gradualmente se torna pasivo y pierde energías. Cuando una mujer no se siente apreciada, poco a poco se torna compulsivamente responsable y agotada por dar demasiado. Obviamente, cuando se siente apreciada, tiene más para dar. Los hombres también son vulnerables, y también necesitan amor.

Los hombres y las mujeres tienen el mismo vocabulario, simplemente la manera en que usan las palabras, dan un significado diferente, ya que le dan diferentes énfasis emocionales. Ambos procesan la información de diferente manera.

Lo que hace que se atraigan entre hombres y mujeres son las diferencias, porque de cierta forma se complementan.

I.2 Hombre y Mujer en la Historia

Las actividades diarias de las personas han ido cambiando con el transcurso del tiempo, desde la prehistoria hasta la actualidad. Anteriormente, el hombre era quien llevaba el control de su hogar, era quien cazaba, mientras la mujer se quedaba en casa. Todo empieza desde mucho antes, se explica un poco de cada época hasta llegar a la

actualidad, en la cual, la forma de vida es muy diferente.

1.2.1 En tiempo de Guerra

La vida y características de una persona como soldado que pertenece al ejército, siempre ha exigido una serie de condiciones físicas, mentales y morales para adaptarse a la situación y lograr llevar a cabo su misión. Existen ciertas características que deberían tener las personas que van a la guerra, entre ellas, que es importante conocer la zona, con lo cual se logrará hacer un mejor trabajo, al tener conocimiento del terreno se sentirá más seguro. También, debe ser precavido, inteligente, audaz, y debe tener actitud positiva. Para lograr sobrevivir, es importante que tenga una buena adaptabilidad.

En cuanto a las condiciones físicas, es importante que tenga una muy buena condición física, debe ser infatigable. Muchas veces el cansancio será intolerable, y el soldado tendrá que aguantar y no darse por vencido. Tendrá que ser resistente a las enfermedades, a las heridas; por lo mismo, es importante que los soldados sean fuertes y que con facilidad logren adaptarse a la situación.

Los hombres son los que deben abandonar sus hogares, es una decisión muy difícil de tomar, pues tiene que hacer de cuenta que solamente una mochila podrá llevar, con cierta cantidad de utensilios, y tiene que ver de qué manera administra todo bien para que le abunde, ya que muy difícilmente habrá reaprovisionamiento.

Todas las personas que están en el ejército, o que van a una guerra, deben de tener convicción y firmeza. La vida normal de un guerrero es la caminata; por eso es importante la condición física. Muchas veces tienen que pasar varios días en ayuno total. Un aspecto muy interesante es que cuando van a dormir, no siempre se quitan los zapatos, ya que es algo esencial que los soldados no pueden perder.

Las condiciones en las que se encuentran no son las más óptimas. Duermen en pedazos de tela o de nylon, tienen sed, frío, constantemente están caminando y prácticamente no tienen la oportunidad de asearse como normalmente uno lo haría en su casa cuando ha sudado mucho.

En un estado de guerra, no solamente es difícil la situación para los hombres, sino que para las mujeres también, ya que la guerra afecta la vida total de la familia. En esas circunstancias, la situación de la mujer cambia debido a que el esposo, quien es soldado, irá a la guerra, correspondiéndole a ella solucionar todos los problemas derivados de la manutención de la familia, y de todos aquellos aspectos que hubiesen correspondido al esposo, convirtiéndose en jefas del hogar; por lo tanto, una mujer en tiempo de guerra se convierte en el motor impulsor del hogar

Las esposas, entonces, ante las circunstancias tuvieron inclusive, que incorporarse al trabajo agrícola y ganadero, dividiendo su tiempo para trabajar en la tierra, y a la vez no descuidar las tareas de la casa. Lo interesante de esto es que las mujeres se integraron a actividades que eran para hombres debido a la escasez de recursos. Lograron coordinar muy bien estas dos actividades.

A partir de las situaciones derivadas de la guerra, según afirman Saakes y Zuñiga (1993, p. 24) “Los hombres eran considerados como los “jefes de familia”, la persona que da más ayuda económica y toma decisiones”. Posiblemente, a partir de lo señalado por los dos autores mencionados, esto haya dado pie para que culturalmente se haya creado la idea de superlatividad del hombre sobre la mujer.

I.2.2 Antigüedad

Socialmente, en las clases privilegiadas europeas, la mujer era considerada como “reina del hogar” o “la madre”, estos eran sus únicos roles y entre sus tareas estaba la administración del hogar. Obviamente, la mujer en la antigüedad no tenía participación en la toma de decisiones del hogar, mucho menos en la vida pública; es decir, que su única responsabilidad eran las tareas domésticas y estar pendiente de su hogar.

En cuanto a educación académica, las niñas no la recibían, a ellas se les enseñaba a tejer, música y danza. Eran pocas las mujeres que se interesaban en estudiar, ya que el único objetivo que tenían era llegar al matrimonio. El matrimonio se realizaba entre

personas de la misma familia. Durante la edad media se casaban a los 14 años las mujeres, y a los 30 los hombres.

Si se analiza a la mujer de Roma, se podría decir que ellas gozaban de mayor libertad, aunque la mujer no tenía nombre propio, se le llamaba por el nombre del padre pero en femenino, y cuando había varias hijas en la familia, les ponían el mismo nombre y solamente usaban un ordinal al final, o se les ponía apodo “mayor” o “menor”.

Una mujer romana de clase social alta, su único interés era su preparación para ser madre, no obstante, que sus capacidades le habrían permitido realizar los mismos trabajos que el hombre, pues a pesar de las circunstancias, se reconocía que ella tenía las mismas facultades intelectuales.

Un aspecto importante es que las mujeres no podían participar en actividades donde hubieran hombres, simplemente ambos tenían diferentes funciones, incluso, la mujer no participaba o intervenía en la vida pública, solamente de una forma indirecta. Siempre necesitaba de la compañía de un hombre, de su padre, hermano, esposo o hijo. De cierta forma, se podría decir que la participación de la mujer era limitada.

1.2.3 Edad Media

La mujer en la Edad Media tuvo un rol pasivo comparado con el hombre. Eran los hombres los que tenían voz y voto, y la mujer nunca fue reconocida en nada.

En la época medieval era muy importante la familia. En general, las personas se casaban muy jóvenes, por ejemplo, un hombre pudo haberse casado con una mujer de 14 años y cuando su hija tenía 14 años, la casaba. Es importante tomar en cuenta que desde los 8 años ya la había prometido como esposa. Obviamente, la mujer no elegía a su esposo, simplemente acepta al hombre que su padre le había elegido. La mujer antes de casarse, de cierta forma, se podría decir que estaba bajo el poder de su padre, y cuando se casaba, pasaba a estar bajo el poder del esposo. La mujer no podía disponer o tomar decisiones de su fortuna o de sus bienes, ya que su padre o esposo era quien lo hacía.

Las mujeres en esa época ayudaban en los negocios a sus esposos, casa y negocio eran casi el mismo lugar. Según afirma Betancourt, et al (1997, p. 104) “La vida familiar cambió, las esposas dejaron de atender el negocio y se concentraron en las tareas domésticas”.

La educación de los hijos dependía mucho de la clase social a la que pertenecía. Las mujeres trabajaban en la casa de sus padres o parientes hasta que se casaran, si es que tenían la suerte de encontrar con quien casarse. Si no encontraban con quien casarse, se convertían en religiosas.

La situación de la mujer era determinada por su marido y por su familia. El papel normal de una mujer en la época medieval era el de esposa y el de madre, las cuales fomentaban en la familia amor y respeto. Las cargas de la vida pesaban con mayor dureza sobre la mujer que sobre el hombre.

1.2.4 Renacimiento

En ésta época, no solamente representa una renovación cultural, en todos los ámbitos, sino también en la vida social, económica y política. Es un período en donde lo viejo y lo nuevo se mezclan.

Es importante recalcar que en el renacimiento se da la primera etapa del proceso del cambio del feudalismo al capitalismo. Durante el feudalismo se daban muchas concesiones o cambios de tierra, siendo los siervos quienes las trabajaban para recibir un poco a cambio y lograr seguir viviendo en ese pedazo de tierra que se les había dado, a cambio de su mano de obra. En esa época, sólo se producía lo necesario para el feudo. Obviamente, como no se producía en exceso, no se comercializaban los productos, únicamente se consumían dentro del feudo pero, los señores feudales no repartían éstos equitativamente, quedándose con la mayor parte limitando a sus siervos. La condición de la mujer del y el limitado reconocimiento de sus capacidades intelectuales, la obligaba en muchos casos a acompañar al hombre a los quehaceres del campo.

Con el apareamiento del capitalismo, nace la libre contratación y la mujer empieza a tener, levemente, participación dentro de esta libertad para trabajar, pero, marginada a salarios bajos y a limitaciones por su condición de mujer. Mientras tanto, las mujeres de la nobleza empezaron a tener participación política, las demás mujeres eran simplemente madres y esposas.

El capitalismo lo define La Guía del Estudiante “Historia Universal” (1994, p. 216), como: “Sistema económico en el cual llevan a cabo producción de bienes”. Sin embargo la consideración hacia la mujer ha seguido llena de limitaciones.

1.2.5 Actualidad

Los tiempos actuales se caracterizan porque se han presentado situaciones de cambio hacia la mujer, incluso jurídicamente se han creado leyes para su protección. Durante mucho tiempo, la mujer había sido excluida del ámbito laboral, pero poco a poco ha venido integrándose y ganando participación dentro de su entorno. Se ha cambiado, paulatinamente, la percepción de que el hombre es quien debe de ir a trabajar y la mujer quien debe quedarse como ama de casa, cocinar, hacer los quehaceres del hogar, criar a los hijos, etc. En la actualidad, muchas mujeres han logrado un equilibrio entre el trabajo y las responsabilidades de madre y ama de casa; por lo tanto, se podría decir que han tomado la oportunidad de realizar sus sueños y alcanzar sus metas, demostrando una actitud diferente, sin olvidar su responsabilidad en el hogar, aún dentro de las presiones sociales existentes.

En el presente, las mujeres tienen mayores posibilidades de superación; por lo mismo, sabiendo que son iguales a los hombres en cuanto a capacidad y derechos, se preocupan por su educación, por tener una carrera, ser exitosas en el ámbito profesional y obviamente ejercer su profesión. De cierta forma ha cambiado la mentalidad de que las mujeres son las que deben quedarse en casa, atendiendo los quehaceres y educar a los hijos por amor. De hecho, se ha dado mucha competitividad entre el hombre y la mujer en cuanto al aspecto laboral.

1.2.5.1 Cambios a través del tiempo en ambos roles

Cultural y psicológicamente la mujer se ha adaptado y preparado para resolver diferentes situaciones, tanto sociales como hogareñas.

Con la participación de la mujer en el ámbito laboral y con la idea de su natural tendencia maternal, ha sido dentro del ámbito magisterial en donde su participación ha sido ampliamente aceptada, específicamente en los niveles de educación primaria y secundaria. Actualmente se observa a muchas mujeres desempeñarse como catedráticas en las diferentes universidades, en donde muchas de ellas han destacado al igual que hombres del mismo nivel, es decir que no existe diferencia derivada del sexo; así mismo, en otras áreas.

Dentro de todas las adversidades culturales, la mujer ha logrado derribar barreras y limitaciones, colocándose en igualdad de condiciones respecto al hombre. Las expectativas sobre sí mismas contribuyen a proponerse metas más elevadas a alcanzar. Una mujer preparada profesionalmente quiere aplicar cualidades y conocimientos. De la teoría y los libros quiere llegar a ser agente de transformación de la realidad.

Los avances tecnológicos han hecho también que el trabajo ya no requiera de mucho esfuerzo físico, y se han creado más puestos a los cuales las mujeres pueden optar. Es importante mencionar que siguen aumentando los casos de mujeres solas, que necesitan trabajar para salir adelante, y en caso de que tenga familia, lograr mantener a la familia.

Desde hace algunos años, la mujer se ha incorporado al mundo del trabajo. Según afirma ONAM “Oficina Nacional de la Mujer” (1994, p. 91), anteriormente, se creía o se pensaba que el hogar era el lugar ideal para la mujer, lo cual dio origen a la desigualdad entre el hombre y la mujer, pero actualmente ya no es así. La mujer se ha incorporado a desempeñar papeles más importantes dentro de la sociedad, lo que la ubica en una triple función de madre, esposa y mujer asalariada, para lo cual requiere esforzarse demasiado.

En Guatemala, tradicionalmente se ha inculcado de generación en generación que los hombres son los que deben salir a trabajar y deben ser responsables de la familia

económicamente. Con esas premisas, la mujer no podía trascender y solamente era ama de casa, pero gracias a los cambios culturales sucedidos se reconoce que la sociedad está hecha para seres humanos que nacen, se educan y aprenden de la humanidad, del trabajo, en la familia, formada por un hombre y una mujer. La familia es el mayor ámbito de gratuidad que existe, ya que acepta a cada integrante tal y como es.

Siendo importantes las relaciones afectivas, también es importante entender que los hijos necesitan de la imagen materna y paterna simultáneamente.

Las mujeres han mostrado mucho interés, tenacidad y sacrificio, ya que no es fácil lograr hacer todo cuando se tienen muchas responsabilidades. Es por esto que la mujer debe planificar la vida de antemano para lograr obtener buenos resultados en el futuro. Algunos buenos indicios son las leyes laborales creadas para beneficiar y dar protección a la mujer que trabaja, ya que los empresarios muchas veces lo toman como una carga, y por eso se ha legislado para protegerlas.

La mujer se ha superado en el ámbito profesional y personal, y se ha afanado por ser más competitiva, lograr obtener buenos puestos de trabajo y ha luchado porque haya igualdad de oportunidad con los hombres.

Se ha despertado un impulso femenino que consiste en querer y ser capaz de vivir el trabajo como un valor compartido con otros intereses de la vida, fundamentalmente la familia. Según afirma Galbraith (1984, p.10) “la mujer puede desempeñar cierta función educativa con los varones y crear una cultura laboral eficiente y productiva; pero, alejada de la adicción al trabajo, evitando así algunos de los vicios modernos de la entrega por encima de todo.”

El hogar y las tareas domésticas presentan un cuadro de un trabajo poco disciplinado, sin posibilidad de hacer planes, sin horario fijo, ni vacaciones pagadas, ni posibilidad de ascenso, etc. y todo se hace por amor, por lo que es indispensable la presencia de ambos cónyuges. Justamente lo contrario al trabajo profesional, en donde todo está estipulado

en un contrato. En el hogar quedan involucrados todos los roles, en tanto el trabajo sólo se compromete en el rol profesional.

Antropológicamente, hombres y mujeres son iguales en cuanto a que son seres humanos, y, aunque son uniformes en este sentido, todas las personas son diferentes unas a otras en cuanto al modo de pensar y de sentir. Las mujeres tienen un mayor peso del conocimiento experimental y distinta percepción, ya que son intuitivas y concretas. En cambio, los hombres poseen mayor conocimiento abstracto. Los hombres son hábiles generando alternativas de solución, y las mujeres son más hábiles fijando criterios o límites de la decisión siempre anticipando las consecuencias.

La igualdad de derechos dentro del matrimonio tiende a fomentar que los cónyuges sean capaces de ser esposos y padres, y además profesionales, complementándose, conociéndose y aceptándose el uno al otro.

El acceso de la mujer en el ámbito público ha generado grandes cambios en la familia, en la empresa, y en la sociedad, y obviamente ha generado grandes controversias en los hombres de ideas tradicionales. El ambiente laboral se ha visto enriquecido con la presencia femenina y su estilo de trabajo, que proviene de su misma identidad. .

Tradicionalmente, al haberse constituido al hombre como proveedor de todo en el hogar, valorándose a sí mismo por medio de su poder adquisitivo, y por su estatus social, tenía el poder en la toma de decisiones sin que nadie en la familia pudiera cuestionarlo. Al cambiar el estatus de la mujer ha llegado el momento de que el hombre para desempeñar adecuadamente su rol debe comprender que hay que profundizar en lo que significa la persona y entender a la mujer; lo mismo debe hacer ella con él.

La mujer ha tenido tradicionalmente mayor capacidad de influir, mientras que el hombre ha tenido más el poder formal. Si los dos lo comparten, obviamente será mejor.

1.2.5.2 Hombre y Mujer, como pilar de la sociedad en su función de esposos

Según afirma Lewis en el libro los cuatro amores expone que la relación amorosa que se da entre un hombre y una mujer es un amor especial, al cual lo ha llamado eros, basándose en la teoría Freudiana, afirmando lo siguiente: “entiendo por Eros ese estado que llamamos *estar enamorado*; o si se prefiere, la clase de amor en el que los enamorados están”.

Eros hace que un hombre desee a una mujer en particular. Lo decisivo del Eros es la forma de relación interpersonal en la cual la sexualidad adquiere sentido. Si este amor no está presente, la sexualidad no alcanza su plenitud, y se degrada.

El matrimonio natural es un compromiso voluntario y libre de los contrayentes, en el cual toman la decisión de quererse y entregarse el uno al otro en lo conyugal para siempre. El sí al matrimonio es un compromiso y expresión de libertad.

Uno de los fines del matrimonio es la fecundidad. La corporalidad expresa la unión personal de las dos personas y hace posible la formación de otra persona. Existen dos formas de perder este sentido humano de la sexualidad. Uno consiste en despojarla de fecundidad, la cual es la unión sin la consecuencia natural de un nuevo ser. El segundo modo es ejercer la sexualidad fuera del Eros.

El matrimonio cumple doble función: reconocer, proteger, y hacer posible y estable la unión de los esposos, asegurar la supervivencia y crianza de los hijos. El amor familiar es lo que se llama amor natural, ya que los lazos de sangre producen un afecto que con el paso del tiempo va aumentando.

La maternidad implica necesariamente la paternidad y, recíprocamente, la paternidad implica necesariamente la maternidad: es el fundamento de la dualidad. Los hijos engendrados deberían consolidar esta alianza, enriqueciendo y profundizando la comunión conyugal del padre y de la madre. La paternidad y maternidad son en sí mismas una particular confirmación de amor.

La familia ha sido considerada siempre como la primera expresión y fundamental de la naturaleza social del hombre. La familia es una comunidad de personas, para las cuales el propio modo de existir y vivir juntos es la comunión.

El matrimonio, que es la base de la institución familiar, está formado por la alianza que el varón y la mujer constituyen, como una unidad para toda la vida, ordenado por su misma índole natural al bien de los cónyuges y a la generación y educación de la prole.

La meta y esencia de la familia es conseguir que todos los miembros sean felices y ayudarles a crecer con excelencia humana, a conocer y amar más. La capacidad de amar implica las capacidades de comunicar, escuchar, ser paciente y generoso. Los padres, quienes se pueden definir como tutores, son los responsables de alcanzar este objetivo.

El trabajo del padre y de la madre tiene que entenderse como un modo específico de construir una sociedad, y que también los hijos lo hacen en el colegio con sus amigos. Todas las personas desarrollan roles individuales en la familia.

En la familia es muy importante la comunicación. Deben poner en común o compartir ideas, experiencias, vivencias y sentimientos. Todos deben estar sintonizados. Deben hablar y escuchar. Como requiere de atención, es necesario reservar tiempos específicos en los que existan elementos que distorsionen o impidan comunicarse, todos deben esforzarse para entenderse unos con otros y lograr armonía.

El amor conyugal necesita cuidados diarios para crecer, ya que pequeños detalles pueden arruinar el amor. Lo ideal, al menos lo deseado por todos los esposos es tener un amor eterno que los llene y que los haga felices.

I.2.5.3 Hombre y Mujer, como pilar de la sociedad en su función de padres

El nacimiento de un hijo pone en marcha el rol de padre o madre. Este rol cambia significativamente con el tiempo. A los niños hay que protegerlos, ya que necesitan de los adultos y no pueden valerse por sí mismos para su desarrollo. Por lo tanto, son los

padres quienes dan el ejemplo, un modelo global de ser humano, con el cual el hijo logrará formar su identidad. Obviamente, ambos son complementarios, y son los padres los que ofrecen el primer modelo de padre y madre, que les permitirá formarse para un futuro en el cual desempeñarán este mismo rol.

En el recién nacido se realiza el bien común de la familia. Como el bien común de los esposos, encuentra su cumplimiento en el amor de esposos, dispuesto a dar y acoger la nueva vida, así el bien común de la familia se realiza mediante el mismo amor de esposos concretado en el recién nacido.

La meta y esencia de la familia es dar respuesta al anhelo de amar y sentirse amado, ya que esta es una necesidad que todos los seres humanos tienen, y en la familia es en donde se recibe atención personalizada. Obviamente, la familia tiene la capacidad de formar individuos felices, buenos ciudadanos y empleados responsables.

La misión de la familia es conseguir que todos los miembros sean felices, ayudarles a crecer con excelencia humana, a conocer y amar más. La capacidad de amar implica las capacidades de comunicar, escuchar, ser paciente y generoso. Los padres, quienes se pueden definir como tutores, son los responsables de alcanzar este objetivo.

Se debe encontrar la forma de influir en amistades, vecinos, compañeros de colegio y trabajo para ayudarlos a que estén más unidos.

El trabajo del padre y de la madre deben entenderse como un modo específico de construir sociedad, y que también los hijos lo hacen en el colegio con sus amigos. Todas las personas desarrollan roles individuales en la familia.

En la familia es muy importante la comunicación. Deben poner en común o compartir ideas, experiencias, vivencias y sentimientos. Todos deben estar sintonizados, deben hablar y escuchar. Como requiere de atención, es necesario reservar tiempos específicos en los que existan elementos que distorsionen o impidan comunicarse, todos deben esforzarse para entenderse unos con otros, y lograr armonía.

Una de las grandes tareas de la familia es la de formar personas, ya que son la esencia de la sociedad, si se forman buenas personas se tendrá una buena sociedad. Está claro que todos son libres, y se puede decir que la libertad va acompañada del aprendizaje.

La enseñanza del amor pasa por diferentes etapas. Empieza desde el respeto a la libertad del otro, y la educación de la racionalidad. Es importante tener claro que la libertad va de la mano con la responsabilidad. Son dos aspectos inseparables. El niño aprende a amar al ver que sus padres se aman, y si no tienen este ejemplo en casa, pues elegirá ideas del amor por medio del cine, novelas, etc.

Es muy importante la forma en que se educa a los hijos, ya que ellos así educarán a sus propios hijos, por lo tanto, la educación que se le da a los hijos irá de generación en generación, ya que las pautas de comportamiento se van repitiendo.

Hay que aprender a ser padres y a formarse para ello, si se desea dar una buena educación a los hijos, ya que la escuela no es la única que lo proporciona. De cierta forma, la escuela es un aliado de los padres, y es muy importante que esté alineada a los valores de la familia. Educar, según sus dos raíces etimológicas del latín, significa extraer lo mejor de cada uno. Los maestros de los niños son muy importantes, ya que también contribuyen con la educación, por lo tanto se considera como una buena inversión de tiempo que los maestros hablen con los niños, y los orienten adecuadamente para una inserción social positiva. Otro aliado contribuyente a la socialización de los niños es su participación en clubs infantiles y juveniles, que les permitan adquirir y desarrollar hábitos positivos.

El rol de la madre y del padre es definitivamente “insustituible”. Los niños absorben todo lo de su alrededor, es lo primero que absorben, es por eso que los padres son el modelo que ellos tienden a seguir. Se considera que los niños deben entender las decisiones que los padres toman, y muchas veces en la práctica no lo hacen, por ejemplo, cuando los niños piden permiso para ir a algún lugar y no se les da permiso, ellos no lo entienden, es por eso que se dice que en la práctica no lo hacen, ya que desean mucho lo que se les está negando.

La familia es un campo en donde todos tienen libertades. En la vida de toda familia se van a encontrar conflictos continuamente, ya que habrá miembros que querrán hacer lo que quieren, lo cual es diferente a lo que deben hacer, o lo que le conviene para su educación y para alcanzar su felicidad. Por lo tanto, se debe poner límites.

Los padres con sentido de responsabilidad ponen límites y controles a sus hijos, que le impulsan hacia la libertad y la autonomía personal. Hay que saber decir que no a los hijos, y entregarle si es posible un presupuesto para que aprendan a administrarlo y responsabilizarse de él. Es importante fomentarles la cultura de esfuerzo, por eso no debe haber premio material cada vez que se han esforzado por algo.

El rol de hijo/hija también va evolucionando con el tiempo. Al principio es reactivo ante las actitudes de los padres, abuelos y hermanos. Cuando el niño empieza a tener uso de razón comienza a tomar decisiones. Tienen derechos, y a la vez tiene obligaciones.

Es importante que el niño vaya ganándose la confianza de sus padres con sus actos a fin de ir adquiriendo mayores grados de autonomía y libertad. Hay que dejarse guiar por los padres. Cuando los hijos salen de la casa de los padres, se debe seguir manteniendo la relación de respeto, cariño y cercanía para que estén allí cuando se les necesite.

I.2.5.4 Hombre y Mujer, como pilar de la sociedad en su función de profesional.

El trabajo es para toda persona, sea hombre o mujer, ya que es una fuente de realización personal y de socialización. Trabajar es servir. Últimamente se ha dado un crecimiento en la participación laboral de la mujer y por lo mismo ha tenido repercusiones positivas y negativas en la estructura familiar. Por lo general, la mujer trabaja impulsada por diferentes razones, entre ellas, la necesidad de realizarse mediante el trabajo o impulsada por necesidades económicas. En cualquiera de los casos, debe estar atenta y ser muy resistente para atender simultáneamente, las necesidades de la familia y el trabajo.

Cuando la mujer adquiere un puesto que está “masculinizado”, se expone a situaciones originadas por el machismo tradicional, desvalorizándola en cuanto a sus capacidades y en cuanto a su rendimiento, lo cual se agudiza en alto grado cuando ella entra a una etapa de gestación. Ante esta situación, se va creando en ella cierta incomodidad que muchas veces se traduce en un abandono del trabajo.

Existen diferentes motivos por los que una mujer decide trabajar; cuando la decisión es tomada debe estar atenta o consciente para atender las necesidades reales de la familia. Su decisión responde a “poder trabajar” o a “tener que trabajar”.

Trabajar obedece a una necesidad económica que constituye a un deber, mientras que poder trabajar obedece a la puesta en práctica de una vocación profesional derivada de tener una cualificación adecuada, lo que le va a permitir acceder a los distintos niveles educativos y de formación profesional.

En cuanto a lo laboral, las mujeres deben encontrar un equilibrio entre el hogar y el trabajo. Cuando se trata de tomar una decisión en cuanto a oferta laboral, la persona debe encontrar armonía entre los dos ámbitos y también seguir sus intereses. Las mujeres que trabajan se dan ciertas medidas sociales, por ejemplo, permisos de maternidad, jornadas parciales, horarios flexibles, etc.

Las mujeres activas deben proyectarse en la sociedad, no solamente a través de los hijos y el hogar. La responsabilidad que ha contraído la mujer con la sociedad es un resultado de su ser – persona antes que de su función.

La descripción del comportamiento y estructura actual de la oferta laboral femenina, está conformada por aquellas mujeres que pueden y desean trabajar, las cuales constituyen el segmento de la población económicamente activa. Las mujeres que trabajan o desean trabajar, logran hacerlo. Cuando la mujer trabaja está asumiendo doble actividad de trabajo, ya que se está haciendo responsable del hogar y del trabajo. Si logra tener equilibrio en ambas actividades, logrará obtener varios beneficios, entre ellos el económico, el familiar, cambiar su forma de pensar, crecer como persona,

entender mejor al hombre y lo más importante, es dar a sus hijos el buen ejemplo de trabajar. La persona que trabaja aprende a administrar su tiempo.

En los tiempos presentes, ambos, hombres y mujeres se preocupan por su educación académica, esto quiere decir que tienen el deseo de seguir adquiriendo conocimientos, criterios y herramientas necesarias para salir adelante, y lograr hacer todo lo que se proponga. La educación académica es un elemento clave para una mejor calidad de vida, no sólo en el ámbito profesional sino también en general. La educación da amplitud de mente y de conocimientos, lo cual ayuda a que la persona consiga la autorrealización. Actualmente, poseer una preparación académica, hace la diferencia, por lo tanto, el progreso de las personas está en la educación, ya que se ha convertido en una condición necesaria para la plenitud de una vida profesional.

Es importante que la organización sea flexible, en medidas prácticas que permitan a ambos padres compaginar su vida familiar con su carrera profesional.

Otra reflexión de interés sobre el trabajo se refiere al progresivo cambio de mentalidad sobre el papel del padre, lo cual ayuda para favorecer un necesario cambio de mentalidad en los ambientes laborales. Las mujeres por sí solas no pueden ni deben favorecer dichos cambios, pues los hombres tienen idéntica responsabilidad que las mujeres en la distribución del tiempo entre la familia y el trabajo.

Las mujeres son las que han desarrollado mayor parte del trabajo de la educación, pero con independencia de que opten por hacerlo de tiempo completo en el hogar o que logren equilibrarlo con el trabajo, lo más importante es que puedan disponer de las condiciones necesarias para llevar a cabo el papel de madres.

Obviamente, aunque las madres son las que toman mayor parte del trabajo en la educación, los hijos también toman en cuenta al padre, ya que a él lo ven como responsable de las enseñanzas que le dan, y también lo ven como autoridad. Encontrar el equilibrio adecuado entre la vida familiar y profesional sólo es posible si el trabajo en el hogar y con los niños se hace de modo responsable, lo cual implica planificarlo, pagar a

otras personas para que hagan una parte del mismo, decir que no a muchas cosas que no sean necesarias, crear en casa un ambiente en que el que haya orden y organización, y en el que los hijos cumplan también con sus obligaciones.

Cuando las mujeres acceden a puestos directivos, estos esquemas cambiarán y el problema se resolverá por sí mismo, ya que un alto puesto le demandará más tiempo, y lo más sano sería llegar a un acuerdo con el esposo, y distribuir las responsabilidades de la casa, es aquí en donde el hombre realiza ciertas actividades que la mujer realiza, con el fin de tener un equilibrio en su hogar y lo profesional.

La función del hombre como padre tiene un gran reto. Algunos no son muy conscientes en cuanto a la forma de sacar adelante un hogar pensando que es suficiente su aporte económico, sin tomar en cuenta el valor de su participación desempeñando el rol de padre. El no hacerlo, tiende a que las relaciones se debiliten y a que se deje de lado la realización de ciertas tareas y de algunas competencias básicas para hacer crecer el hogar.

Hablar de retos en la familia parece poco importante, aunque si se hablara de retos de una empresa es claro e importante. Los retos más fáciles de medir son los profesionales, porque están relacionados con el dinero, son cuantificables a corto plazo. Hay incentivos y sanciones si no lo consiguen, aunque también existe el reconocimiento, lo cual es muy importante para toda persona, a todos les gusta sentirse importantes porque les reconocen algo. En el ámbito familiar, los retos que hay que gestionar, lo son a largo plazo y que muchas veces los miembros de la familia no los ven, pese a su importancia, con lo cual no se está contribuyendo con el equilibrio familiar.

Las personas necesitan trabajar para desarrollarse como tales. Actualmente, es como que la familia y el trabajo son dos mundos diferentes, opuestos, pero hay que tener claro que son dos escenarios diferentes, pero a la vez complementarios, de la propia vida de cada persona, ya que uno enriquece al otro.

I.3 Ámbito Culinario

Actualmente, se ha dado un crecimiento en el ámbito culinario. Las personas se han interesado mucho por el arte de preparar una buena comida. La gastronomía no sólo se trata de una profesión, sino también de cocinar y alimentar a cientos y cientos de comensales. Se trata de una gran responsabilidad de servicio que va más allá de satisfacer a la gente que llega cada día con la intención de alimentarse de la mejor manera.

Es importante explicar muy bien cómo es el ámbito culinario; por lo mismo, se describe cómo empezó. Es muy importante recalcar que el primer chef fue un hombre. Por lo tanto, se explica cómo fue que empezó y se describe un poco de cómo es ese ámbito respecto a los diferentes puestos en cocina.

1.3.1. Historia de la Gastronomía

Según define el diccionario Larrouse (1996, p.280), gastronomía significa “conjunto de conocimientos y actividades en relación con comer bien”.

Según afirma Azcoytia, C. (2007) “En la Prehistoria, al principio los seres humanos eran como animales que vivían en territorios, y lo defendían; fueron formando grupos y expandiéndose poco a poco. La vida era más salvaje y se centraba más en la supervivencia. Con el tiempo todo se fue volviendo más civilizado”.

Dejan de ser recolectores y pasan a ser cazadores. Resulta difícil decir cuándo fue que el ser humano tuvo relación con el fuego. Lo importante es que con el fuego mezclaron los alimentos, primero asándolos y luego cocinándolos. La cocción de los alimentos supuso evitar el desgaste de la dentadura, y de cierta forma también evitaron enfermedades provocadas por los animales que comían.

En el período Neolítico (8000 – 5500 a.C), fue cuando se deslizaron hacia la civilización, lo cual fue un proceso lento, también se domesticaron los animales, e incluyeron herramientas agrícolas.

Se plantaron y cosecharon las primeras lentejas, garbanzos y guisantes. Otro producto que se cultivaba era el lino. Los animales que servían de alimento estaban en fase de domesticación, como las cabras, las ovejas; la cual se complementaba con la caza de jabalíes y leopardos.

Dentro de la historia del desarrollo gastronómico, se menciona el mayor banquete celebrado en la antigüedad, en Mesopotamia con motivo del final de la reordenación de la ciudad de Kalah, que más tarde se convirtió en capital del reino de ese reino.

Azcoytia,C. (2007), afirma que la celebración tuvo un carácter entre festivo y religioso, por lo que se invitó al Gran Señor de los dioses de todo el país, habiéndose consumido:

Carnes: 1,000 bueyes gordos; 1,000 terneros y corderos; 14,000 cabritos; 200 bueyes; 500 ciervos; 500 antílopes; 1,000 patos grandes; 500 ocas salvajes; 1,000 codornices; 10,000 pichones; 10,000 tórtolas; 10,000 pajaritos; 10,000 jerbos (especie de ratas de patas traseras más grandes que las delanteras).

Pescados: 10,000 pescados variados.

Huevos: 10,000 huevos

Panes: 10,000 panes diferentes

Bebidas: Independientemente del agua, se sirvieron 10,000 jarras de cerveza; 10,000 odres de vino.

También se sirvieron las siguientes guarniciones y condimentos:

10,000 cántaros de sésamo; 1,000 cestas de legumbres; 300 jarras de aceite; 300 porciones de sal en grano; 100 granos verdes tostados; 100 jugo de granada; 100 serones de racimos de uva; 100 porciones de frutas; 100 pistachos; 100 cargas de trenzas de ajos; 100 trenzas de cebollas; 100 cargas de manojos de nabos; 100 jarras de miel; 100 porciones de mantequilla, 100 lentejas tostadas; 100 medidas de leche; 100 de queso

equidu; 100 de pistachos sin cáscara; 10 de dátiles; 10 hinojos; 10 de aceitunas, entre otras comidas. La gastronomía de Mesopotamia es la más antigua del mundo.

1.3.2 El primer Chef: Auguste Escoffier

Históricamente y casi a finales del siglo XIX, en el ámbito culinario se menciona a Auguste Escoffier, como el primer chef francés, a quien se le consideró como emperador de los chef. Nació en Villeneuve-Loubet. Su abuela fue un factor determinante en su vida y quizá fue en uno de los juegos de cocina que ella hacía, lo que despertó su interés por ésta. Siguió estudiando y empezó a trabajar en el restaurante de su tío, el famoso **Le Restaurant Francais**. Además de trabajar en la cocina, también empezó con las tareas de la casa: aprendió cómo seleccionar y comprar provisiones, así como a organizar servicios. Luego conoció al dueño de un restaurante muy famoso en París, quien lo invitó a trabajar, lo cual aceptó. Este trabajo fue interrumpido porque lo asignaron Chef Jefe del ejército. Esta misma situación fue la que lo hizo pensar seriamente en la comida enlatada, a partir de lo cual, Escoffier estudió la técnica de enlatado de carnes, vegetales, y salsas. Finalizada la guerra empezó a trabajar en el Hotel Luxemburgo en Niza, donde fue Chef Jefe. Luego del hotel, se fue a trabajar a un restaurante muy elegante el cual era conocido por sus grandes cenas y banquetes.

En 1879, abrió su propio restaurante en Cannes, la costa azul de Francia. Su restaurante se llamó "El Faisán de Oro". Años después, estuvo trabajando en un hotel en Montecarlo (Mónaco) durante el invierno, donde estuvo como Director de Cocina, durante el verano trabajaba en Suiza. Estando en Suiza conoció a Cesar Ritz, en el cual comenzó a laborar desde el puesto más bajo; rápidamente creció, hasta convertirse en Jefe de Camareros, luego llegó a ser Gerente del Hotel.

Entre los factores que permitieron que Escoffier tuviera éxito en lo que hacía, puede mencionarse su disciplina, aunque su trabajo era muy duro y complicado, él siempre estaba dispuesto a cualquier hora del día para servir platos a numerosos y exigentes clientes, los cuales tenían un limitado tiempo de espera. Cada noche, Escoffier pensaba en nuevos menús. Esta actitud y la creación de diferentes recetas hacen considerarlo

como el emperador de los chef.

Al comienzo de la carrera, el cocinar no era considerado tan bueno como ahora, debido a que era muy difícil escalar posiciones y sobre todo, por el trabajo tan cansado y agobiante que era estar en cocina, pues en ella se trabaja sin un momento de descanso. Debido a estas condiciones de trabajo, muchos de los cocineros para aguantar horarios extensos de trabajo, el cansancio, el calor, etc., recurrían a la bebida alcohólica. Escoffier pensó en esto, y gracias a que era Chef pudo inventar una bebida que pudiera aliviar y ayudar a los cocineros a aguantar estas condiciones de trabajo.

Escoffier en sus cocinas no permitía beber o fumar, en parte se puede decir que prohibió la bebida alcohólica porque la cocina se presta a que se digan muchos gritos, maldiciones y vulgaridades, e incluso se daba cuenta que los aprendices siempre eran mal tratados. La bebida que se tenía en las cocinas para aliviar estas condiciones de trabajo, que en parte se hizo pensando en ayudarlos y que estuvieran mejor, fue una bebida hecha a base de cebada.

No solamente pensó en esto, también pensó en la limpieza de sus empleados a la hora de trabajar, también se interesó mucho por el nivel de educación de sus trabajadores, y les aconsejaba a adquirir la cultura necesaria para su entrenamiento profesional.

Durante siglos las cocinas habían estado divididas en sectores, y fue Escoffier quien diseñó y organizó un sistema para asegurar que no se hiciera un doble trabajo y las cosas estuvieran organizadas como debía. Se retiró de la cocina a sus 75 años, habiéndolo practicado durante 62 años. En toda la historia de la cocina no hay alguien más como él.

1.3.3 Estrellas Michelin

En el año 1900, André y Edoard Michelin crearon para los automovilistas una guía de los mejores restaurantes y alojamientos disponibles a lo largo de la ruta de viajes. Desde entonces la Guía Michelin ha estado presente.

A partir de entonces la guía se hizo rápidamente popular, ya que destacó a los chef y restaurantes más excepcionales. Esta se ha convertido en la guía más influyente en el ámbito culinario. La clasificación es de una a tres estrellas. Tres estrellas Michellin creará un alto nivel de visibilidad para un cocinero. Una calificación de tres estrellas es el reconocimiento de talento de un cocinero para la preparación de alimentos y creatividad, así como habilidades empresariales necesarias para ejecutar una operación con éxito. Este es el nivel más alto que un chef puede alcanzar.

De cierta forma también es creada para lograr mantener el espíritu de servicio, en los restaurantes. Los inspectores proceden de toda Europa, y pasan de viaje durante tres semanas seguidas, se hospedan en diferentes hoteles cada día y Michellin paga la cuenta. Deben escribir un informe de cada comida y también califican el servicio, decoración y ubicación del hotel. Según afirma Michellin “Una estrella significa muy buena cocina en su categoría; dos, cocina excelente que justifica desviarse del camino, y tres indican cocina excepcional, que "merece el viaje".

El método de trabajo con el que Michellin realiza su guía por más de un siglo, se basa en visitas anónimas a restaurantes y les da una calificación en base a su calidad gastronómica, decoración, servicio y ubicación del lugar. Para ello, disponen de un elenco de inspectores en cada zona, cuentan con diferentes conocimientos en el ámbito de la gastronomía y restaurantes. Comen y cenan cada día en un restaurante de los propuestos y elaboran un informe final.

Los restaurantes propuestos para una estrella, deben tener por lo menos cuatro visitas antes de ser galardonados. Si optan a dos estrellas, deberán tener por lo menos diez visitas, antes de llegar a la tercera estrella.

I.3.4 Puestos de cocina

La cocina es el centro y el corazón de los alimentos de los restaurantes. Una cocina está formada por una gran cantidad de recursos humanos. En relación con los

conocimientos y experiencia necesaria para desarrollar dichos puestos se establece igualmente una escala salarial.

La organización dentro de una cocina es muy jerárquica, debido a que el trabajo se debe realizar en equipo. Según afirma Chefuri (2008), “De ahí reside la gran dificultad de cohesionar un equipo de muchas personas, ya que los egos, las valoraciones personales y la competencia entre las personas muchas veces no tienen cabida en un sistema jerárquico y predeterminado”.

En cocina son importantes todos los puestos, desde el más bajo hasta el más alto para lograr cumplir los objetivos de la empresa y satisfacer la demanda de los clientes.

Fregaplatos o Steward

No todo el personal es el encargado de la limpieza. Quienes están ubicadas en esta área tienen horarios fijos. Un aspecto relevante es que deben saber cómo usar la maquinaria a utilizar en su desempeño y ocupan el nivel más bajo en la cocina. Según lo afirmado por Chefuri (2008), “este hacer era una de las pocas vías de acceso al equipo de cocina, y ante la escasez de recursos económicos era muy codiciado, puesto que permitía a los jóvenes iniciar la dilatada carrera de cocinero”.

Es el personal encargado de que el material de uso diario esté completamente limpio, incluso es el encargado de mantener y suministrar el material en donde se servirá el banquete, buffet, coctel o catering. El buen estado de la loza, cristalería, limpieza de ollas o platos está a cargo de ellos.

Desarrollan un trabajo duro, y poco valorado tanto social como económicamente; por lo que es necesario facilitarles, en la medida de lo posible, la labor a estas personas que con su esfuerzo hacen más fácil la tarea de los demás.

Actualmente en estos departamentos existe una igualdad entre hombres y mujeres, desarrollando indistintamente el trabajo.

Ayudantes

Es la categoría menos considerada y remunerada del equipo de cocina. Ellos ejecutan las órdenes de sus jefes de partida.

Cocineros

Los cocineros son personas que ya tienen cierta experiencia profesional y con una buena proyección para categorías superiores. Para su desempeño deben contar los recursos suficientes para ejecutar las órdenes que reciben de sus jefes y deben saber delegar el trabajo más elemental a los ayudantes de cocina.

Según afirma Chefuri (2008), “Para llegar a ser un buen cocinero se necesita tener una buena base y experiencia profesional, la cual se debe adquirir en escuelas culinarias y pasar por el puesto de ayudante de cocina. Ser cocinero no solamente es estar dentro de una cocina, sino que un cocinero es alguien que debe tomar decisiones, resolver problemas y delegar a diario”.

Entre las características que debe tener un cocinero se encuentran las siguientes:

- **Resistencia:** Deben aguantar extensos horarios de trabajo, e incluso trabajar fines de semana y días festivos. Al final del día terminarán cansados de estar parados todo el día y terminarán sucios.
- **Velocidad y Exactitud:** Un cocinero necesita trabajar de forma rápida. En el caso de un restaurante, un comensal espera su comida en cierta cantidad de tiempo, así que los cocineros deben realizar la preparación de los alimentos de forma rápida, para entregar la comida a tiempo. También debe preocuparse por la presentación de su plato. Con exactitud se refiere a que debe tener todos los ingredientes y equipo listos, con el fin de facilitar el proceso de cocinar.
- **Paciencia:** Es importante que un cocinero tenga amor, pasión y dedicación por lo que hace, ya que luego de trabajar durante tantas horas, en un lugar caluroso, tener muchas

comandas y trabajar con mucho estrés, bajo presión, realmente le debe encantar lo que hace para que de cierta forma sea más fácil.

Otro aspecto importante es el trabajo en equipo, teniendo en cuenta que cada uno de los integrantes del equipo es valioso; todo es una cadena para lograr tener buenos resultados.

Jefe de Partida

Esta es una categoría intermedia entre los mandos de cocina y las bases de producción. Es el encargado de distribuir los trabajos que sus superiores le han atribuido, siempre considerando la preparación de sus cocineros y ayudantes para llevar a cabo el trabajo de la mejor manera.

Tiene la obligación de formar a sus cocineros y ayudantes, dado que el jefe de partida debe trabajar a la par de ellos. Debe marcar el ritmo de trabajo y sobre todo, ser muy responsable a la hora de realizar su trabajo.

Esta persona debe ser organizada, con suficientes conocimientos técnicos y teóricos para resolver cualquier pedido de sus superiores, y también ser lo suficientemente eficiente para empujar el trabajo de una partida y velar por que su equipo progrese diariamente. Es necesario tener don de mando y también tener una gran capacidad de trabajo para que los cocineros y ayudantes sigan esa disciplina de trabajo.

Las características personales para el puesto son:

- Actividad emocional.
- Actitud positiva.
- Honestidad.
- Veracidad.
- Laboriosidad.
- Madurez.
- Paciencia.

- Amabilidad.
- Creatividad.
- Responsabilidad.
- Capacidad de dirigir.
- Capacidad de controlar.
- Capacidad de organizar.
- Iniciativa.
- Compañerismo.

Jefe de Cocina

Es el encargado de ejecutar, y supervisar que todo el equipo de cocina siga las instrucciones del chef.

Chef

Según afirma Romero,R.(2009), “El chef ejecutivo es la cabeza administradora de la cocina, sus responsabilidades incluyen el planeamiento, compras, supervisión, enseñanza, preparación y servicio. Es el líder de una cocina profesional”.

Es alguien que planea su creación, que dispone de una técnica que maneja y crea sabores únicos. Este puesto no da status social, sino que simplemente produce un “status artístico”. El chef tiene como objetivo también, realizar exploraciones en el mundo de los sabores. La cocina es algo muy importante en la cultura, como lo es también el vestuario, la música, etc.

El título de chef en la cocina profesional se origina a partir de las raíces de la alta cocina en el siglo XIX; comenzó cuando los reyes brindaban grandes banquetes los que eran realizados por los sirvientes y esclavos; los cocineros fueron especializándose en sabores, colores, combinaciones y diseños, ya que los reyes siempre trataban de tener mejores banquetes que los otros reyes, haciendo competencias entre ellos.

De cierta forma se podría decir que el chef es el gerente de producción de comidas, así también un gerente de compras y a la vez, un gran cocinero. Es importante que para manejar bien la cocina, y tener control completo sobre ella, debe tener conocimiento detallado de las funciones de cada puesto.

El papel del chef en un establecimiento es muy importante, ya que tiene a su cargo la creación del menú, por lo tanto, se podría decir que es la base de datos del lugar, ya que debe crear y realizar las recetas, costeos, luego ir introduciendo las nuevas recetas con sus medidas e ingredientes y el margen de beneficio que quiere obtener de cada plato, y finalmente, establece el precio al que se debe vender dicho plato.

También realiza actividades como planificar distintos menús, realizar pedidos, llevar control de inventario, supervisa costos de producción, asesora y da instrucciones a su personal de cocina.

El ICT “Instituto Costarricense de Turismo” (2010), afirma que entre las actividades que realiza un chef, se pueden mencionar las siguientes:

- Organización general de la cocina.
- Elaboración de menús.
- Pedidos de materia prima.
- Contratar y capacitar personal para cocina.
- Supervisión de los empleados; para ello debe trabajarse en conjunto con el Gerente de Alimentos y Bebidas y Recursos Humanos, realizar entrevistas, orientación de personal, evaluación de desempeño, entrenamiento, consultas y suspensión en casos necesarios. Debe desarrollar planes formales de entrenamiento para su personal de cocina, trabajar en base de mínimos y máximos, asegurarse que estén completas las listas de compras, cumplir con estándares de calidad y cantidades.

- Un aspecto muy importante es que debe tener la habilidad para solucionar problemas y/o tareas que se presenten en la cocina.
- Controlar la limpieza de su área de trabajo, como también controlar el funcionamiento de todos los aparatos o máquinas que estén en cocina.
- Supervisar la elaboración de la comida, controlando la temperatura y decoración de los platos
- Informar a su equipo de trabajo el menú del día.
- Supervisión del *Misen Place*.
- Llevar el control de comandas.
- Supervisar la cocina a la hora del servicio.
- Controlar tiempos que llevan las mesas entre plato y plato, si surgen retrasos o no.

La carrera de chef no es tan fácil, pero se hace menos difícil cuando realmente a la persona le apasiona lo que hace. Se sabe que hay un horario de entrada, pero difícilmente sabrá la hora de salida, muchas veces se trabaja de 12 a 14 horas continuas.

Es una carrera laboriosa, disciplinada y creativa. Es una carrera en la que existe mucha presión.

Los chef tienen diferentes utensilios para cocinar para muchas personas. Ellos hacen felices a sus clientes, ya que llenan su necesidad de hambre y se esfuerzan porque los platillos tengan buen sabor y buena presentación.

Chef de Cuisine significa Jefe de cocina. Existe una gran diferencia entre Chef y Cocinero. Uno puede ser chef después del aprendizaje y entrenamiento culinario formal. En cambio, un cocinero se podría decir que es un término “genérico”, y se refiere a cualquier persona que prepara comida, sea profesionalmente o en casa.

Las cocinas de los restaurantes serios están organizadas de acuerdo a un régimen militarizado. Aunque su existencia se remonta al siglo XIV, Auguste Escoffier es reconocido como el chef que ideó el sistema jerárquico de trabajar en los restaurantes; en lo más alto del orden se encuentra el Chef de Cuisine, debajo de él, los de menor rango y los novatos.

1.3.5 Chefs que han hecho historia

Actualmente se sigue cuestionando lo siguiente: ¿Acaso las mujeres no han sabido seguir la “receta” para lograr ser grandes chefs? O ¿Por qué solo han sido reconocidos como grandes chef los hombres?

En la cocina se necesita de mucho liderazgo; no es un tema de género, sino más bien una manera para expresarse, lo mismo pueden hacer hombres o mujeres. Anteriormente, la cocina para los comensales de hoteles y restaurantes, era de dominio masculino, la mujer se fue introduciendo e intercalando hasta llegar a trabajar a la par de los hombres. Las mujeres que eligen dedicarse a la alta cocina lo hacen por pura vocación.

La mujer ha tenido desde siempre un rol muy importante en el área alimentaria doméstica; son ellas quienes cocinan en casa elaborando sus recetas, y transmitiéndolas de generación en generación en cada familia, por ello, siempre se mantuvo la idea de que la cocina era exclusivamente para mujeres; al transcurso del tiempo, los hombres se han involucrado profesionalmente en el hacer.

En el ámbito de la comida comercial que es donde sirven los y las chef, el trabajo no es nada fácil, se empieza desde abajo: lavar los utensilios, preparación previa de los alimentos, administrar la cocina, cocinar, estar en todas las líneas de producción para, después de muchos años de práctica, alcanzar la jefatura de las y los demás. Así mismo, tener cariño y vocación de servicio. Sobre todo para las mujeres, quienes tienen que reprimirse de usar aretes, ni anillos, uñas largas, "peinados extravagantes", maquillaje, pues puede ocurrir un accidente de caer estos objetos a las ollas con comida, siendo peligrosas para el consumidor.

Todo cambia dependiendo de la disciplina que exista en cada hotel o restaurante y las horas de trabajo de pie a temperaturas altísimas, se deben de aguantar si en verdad es su vocación. Aunque realmente a la persona que le gusta esta labor acepta estos aspectos como normas de disciplina ya que trabaja porque le satisface y no por obligación, además, lo siente agradable y no tedioso.

Hombres y mujeres en el campo profesional tienen las mismas oportunidades. Es evidente que en la actualidad la presencia femenina está aumentando en los espacios gastronómicos, pero en las cocinas de todo el mundo persiste aún la idea de que es un hacer masculino, exclusivamente.

Hasta hace pocos años, la tarea fue simplemente un oficio que no requería de estudios, con el transcurrir del tiempo se establece la separatividad entre la alimentación y nutrición. Aparece la Gastronomía que es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa, lo cual únicamente es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes científicos y culturales, tomando como eje central la comida.

Según afirma la página de internet Tecno Foro (2005), “Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley”.

Son propias de un gastrónomo, las actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria.

La alta cocina es lógicamente independiente de necesidades y es ante todo una aventura culinaria. El chef tiene como objetivo realizar exploraciones en el mundo de los sabores. Tiene a su cargo la confección de platillos, elaborar cartas o menús, y otras

funciones las cuales se mencionan más adelante.

Las mujeres en la actualidad, miran el cocinar como una profesión, por la cual serán remuneradas y están logrando ser reconocidas. Ya no se conforman con quedarse en sus casas a cocinar y recibir comentarios o halagos como: “que rica quedó esta comida”, sino que ahora trabajan con recetas estandarizadas e incluso crean platillos para los restaurantes. Ya no ven los platillos únicamente como una forma de agradar, sino como un trabajo, producto de una tecnificación y experiencia.

Hombres y mujeres no cocinan de forma distinta. Según afirma Pudlowski (2005, p.7), “Las mujeres cocinan con el corazón, mientras que los hombres cocinan con la cabeza, porque las mujeres tienen corazones y los hombres tienen cerebros. Así que si un chef varón, sirve espagueti a la bolognesa, éste es alabado con palabras como “rico, intenso, llamativo”; en cambio, el mismo plato preparado por una mujer suele ser elogiado como una comida “hogareña, confortable y preparada con amor”. Independientemente, la cocina es un lugar en donde solamente los fuertes sobreviven, ya que hay una gran competencia y es constante. En ella, tanto hombres como mujeres, tienen que soportar las mismas condiciones: el calor, las ollas pesadas, los utensilios amontonados hasta el techo, estar de pie todo el día, no importando que ellas tienen menos masa muscular; es decir, que físicamente se encuentran en desventaja, sin embargo, tienen capacidad para superarla.

En la actualidad, las mujeres chefs han asumido su condición de igualdad y han enfrentado la situación. Según afirma Pudlowski (2005, p.7), “La imagen de ayer de las mujeres era que debían hacer únicamente las tareas domésticas y cocinar. “Madre más que mujer, redonda de formas, más conservadora que creativa: era la imagen de ayer, porque ahora van a la vanguardia”. Las mujeres ejercen este duro oficio por pasión, no por interés, y jamás cuentan las horas. Ahora, hay muchas mujeres chef que se desenvuelven en la cocina con excelencia.

Aproximadamente, a finales del siglo XX, el número de estudiantes para la carrera

técnica de chef se ha incrementado. Anteriormente no se habían creado escuelas donde estudiarla y quien quisiera especializarse tenía que ir a Francia; posteriormente a otros países que servían la especialidad.

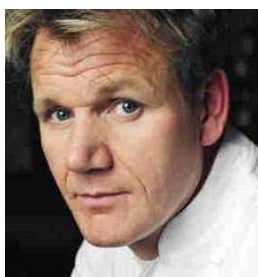
Con el afán de recopilar información, la autora del presente trabajo encuestó a varios chef que sirven en restaurantes y hoteles (2010), quienes en entrevistas realizadas algunos de ellos manifestaron que entre los problemas a los que se enfrentan las personas que trabajan en el mundo de la gastronomía, están los bajos sueldos, jornadas muy extensas de trabajo, a las mujeres se les paga menor salario, se genera una gran competencia entre hombres y mujeres, ya que éstas están en una constante lucha para sobresalir en un ambiente machista, lo que las expone muchas veces al acoso, ya que en la cocina por lo general la mayoría son hombres con distintos grados de educación y madurez. Los hombres piensan que garantizan más su trabajo, debido a que “las mujeres se casan y lo dejan”, originando inestabilidad en la empresa.

Es evidente que en el mundo gastronómico se está incrementando la participación de la mujer. Entre los chefs, hombres y mujeres, que han hecho historia, ganando fama y prestigio con el transcurso del tiempo, pueden mencionarse:



Elsie Ramos

La chef Elsie Ramos quien fue finalista en el programa Hell's Kitchen del canal Fox y autora de libros de cocina. Es muy conocida por hacer deliciosas recetas saludables creadas específicamente para diabéticos, y trabaja junto a la Asociación Americana de la Diabetes.



Gordon Ramsay

Chef que dirige el programa “Hell's Kitchen”. Es considerado uno de los chef más famosos y de más prestigio actualmente. Tiene 11 restaurantes y tres pub en Reino Unido y una escuela de cocina. Ha obtenido 10 estrellas Michellin.



Jamie Oliver

Chef británico que se caracteriza porque sus platos generalmente son una mezcla de cocina italiana y cocina oriental. Su pasión por la cocina nació desde que tenía 8 años, y empezó a trabajar en “pub” de sus padres. A los 16 años decide que quiere estudiar para Chef. Desde 1998 empezó a hacer programas. Hasta el 2009 ya había realizado 14 programas. Jamie es un chef que ha hecho diversos libros de cocina.



Lidia Bastianich

Lidia es dueña de restaurantes, autora de libros de cocina y personalidad de la televisión. Tiene 4 restaurantes italianos. Aparte de trabajar, también hace el rol de madre. Tenía su programa cuyo nombre era “La mesa familiar de Lidia”, en el cual ella enseña a sus nietos a cómo hacer pasta. También fue ganadora de múltiples premios James Beard. Es considerada la reina de la gastronomía italiana.



Alice Waters

Alice Waters es otro ejemplo. Su meta era abrir un lugar pequeño y simple en donde pudieran cocinar y hablar de política. Su rol es el de una educadora; era considerada responsable del florecimiento de una escuela culinaria. Está considerada como la máxima representante de la gastronomía ecológica de Estados Unidos. Su filosofía es simple: la cocina debe basarse en los mejores y más frescos ingredientes de temporada, producidos de manera sostenible y local.



Ha trabajado silenciosamente hasta convertirse en una de las favoritas del medio en Los Ángeles; ha recibido varios premios James Beard y escrito libros de cocina, propietaria de múltiples establecimientos. Esta chef sacrificó días de diez y ocho horas y años sin tiempo libre para alcanzar su máxima meta.

Suzanne Goin



Autora de famosos libros y una personalidad de televisión. Estudió cocina en Le Cordon Bleu, donde aprendió más técnicas y desarrolló su maestría en culinaria francesa. De todos los libros que había visto de cocina, notó que no había un solo libro de cocina francesa en inglés. La película Julie & Julia se inspiró en Julia Child.

Julia Child

Y así se puede seguir mencionando una larga lista de chefs que han sobresalido en este ámbito, y se puede seguir listando a mujeres chef famosas y reconocidas: Elena Arzak (España); Johanna Maier (Austria); Rose Gray (Inglaterra); Ruth Rogers (Inglaterra); Cornelia Poletto (Alemania); Judith Baumann (Nueva York); Mónica Patiño Márquez (México); Patricia Quintana (una de las mejores chef de México), entre otras.

También se puede mencionar una gran lista de chefs hombres que han sobresalido en éste ámbito: Paul Bocuse (Francia); Guy Martin (Francia); Arzak (España); Adriá Ferran (España); Gualterio Marchesi (Italia); Antony Worrall (Inglaterra); Thomas Keller (USA); Anthony Bourdain (USA); Diego Ortiz (México), entre otros.

Guatemala también cuenta con una larga lista de chefs reconocidos entre los cuales se puede mencionar los siguientes:



Euda Morales

Una breve descripción de lo que ha hecho: Instructora profesional certificada. Presidenta de la Asociación Guatemalteca del arte culinario. Subdirectora continental de WACS. Directora General de la Revista Alta Cocina Guatemala.



Mirciny Molivatis

Realizó estudios sobre diferentes cursos en España con chef muy reconocidos. Chef encargada de la delegación Guatemalteca en la 4ta Semana Internacional de la Moda en Santander. Medalla de bronce en la Competencia Internacional de Excelencia Culinaria Medalla de Oro Mejor Stand Regional en Expogourmet Santa Cruz Bolivia.



Mario Campollo

Formó parte de Vatel Club de México. Miembro del equipo Culinario de Guatemala para participar en las Olimpiadas en Alemania 2008. Realizó una pasantía en un restaurante de San Francisco, Chicago y Nueva York. Recibió curso en el Cordon Blue. Ha tenido varias participaciones en festivales gastronómicos y competencias.



Estudió en el IFES e hizo prácticas en Camille, pasando a ser instructor de alta cocina en ésta. Certificado como Cocinero Profesional avalado por el Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias (WACS). Instructor de Chef's Center. Realiza recetas para Revista Amiga de Prensa Libre. Dueño de una empresa de eventos. Ha participado en muchas competencias internacionales

Luis Eduardo Castillo

Fabiola Pereira

Dueña de restaurante. Tiene 9 años de experiencia laboral. Su especialidad es Pastelería y Repostería. Estudios realizados en Guatemala, Estados Unidos y Francia. Participó en las Olimpiadas Culinarias en Alemania. Se casó con el francés Gregoire Giraud, y crearon su propia empresa, la cual hace postres muy finos que venden a los mejores restaurantes de Guatemala.

Titi Bruderer

Dueña de restaurante Tamarindo's ubicado en zona 10. Desde muy pequeña tiene el gusto por la cocina, por lo que fue a estudiar a Francia. Ha asistido a muchas competencias gastronómicas, y ha ganado muchos premios. Ella es una de las chef más famosas de Guatemala.

Fabiola Guillén de Castillo

Una chef muy reconocida en Guatemala. Desde muy pequeña cocinaba con su mamá y es aquí en donde ella se dio cuenta que tenía gusto por la cocina. Estudió en el Intecap. Siguió especializándose y decidió abrir una escuela culinaria para compartir sus conocimientos. Actualmente, es dueña de Chef's Center, ubicada en la zona 1. Es una chef que ha participado en muchas competencias nacionales e internacionales en donde ha destacado entre muchos más chef que son conocidos.

Lamentablemente no se pudo encontrar amplia información acerca de otros chefs, por lo tanto, sólo se mencionarán los siguientes:

- Carlos Cruz: Trabajó en Hostales del Irtra. Realizó 6 programas Ad Honorem en Guatevisión en el programa Viva La Mañana. Ha trabajado como Chef Ejecutivo en dos hoteles de Belice.
- Luis Emilio Villagrán
- Gustavo Chacón (Chef Ejecutivo del Hotel Camino Real)
- Hiliana de Ramírez (Conocida por su libro Aventuras Gastronómica de las siete regiones turísticas de Guatemala)
- Ramiro Cardona (Chef pastelero)
- Luis del Cid
- Humberto Rodríguez
- Edvin Chacón
- Humberto Domínguez

En la actualidad hombres y mujeres son activos en el ámbito laboral. Esto se debe en gran medida a que ambos deben trabajar para cubrir necesidades básicas de la familia, y de alguna forma, para realizarse como profesionales.

Es importante tener claro que los seres humanos desean prepararse para poder realizar un trabajo, ya que es un medio por el cual las personas se incorporan activamente a la sociedad. Transforman la naturaleza para adaptarla a sus propias necesidades y las de los demás. Ése es precisamente su valor: es un medio a través del cual las personas se realizan.

Según afirma ONAM “Oficina Nacional de la Mujer” (1994), “El Derecho de Trabajo es un derecho tutelar de los trabajadores y trabajadoras. Según la Constitución

Política del país, el trabajo también es una obligación social de todas las personas mayores de edad (ciudadanas)”.

La importancia del trabajo no está en qué tipo de tareas son las que se desempeñan; lo más importante debe ser que se realice bien ese trabajo y, que la persona cumpla todas sus funciones.

La educación es un elemento clave para una calidad de vida de las personas en el ámbito profesional y para la vida en términos generales. La educación da amplitud de mente y de conocimientos, lo cual ayuda a la persona consiga su autorrealización. Actualmente, el tener una educación hace la diferencia, y por lo tanto, el progreso de la mujer estará ligado a la educación, ya que es una condición necesaria para la plenitud de una vida profesional.

Las personas trabajan por varios motivos, uno de ellos es socializar; sin embargo en el desempeño culinario los chef reducen su círculo social de trabajo al pequeño de personas que trabajan con él o ella, principalmente en los grandes hoteles.

1.3.6 ¿Predomina en Guatemala la idea de que los chef deben de ser hombres?

De acuerdo a los datos generales recabados para realizar la presente investigación, ha existido la preferencia para la alta cocina, de hombres en el ejercicio culinario. En diferentes épocas y lugares, en los estratos sociales más altos, ésta acción ha sido ejercida por elementos del sexo masculino, argumentándose que el hombre posee condiciones físicas que le permiten ejecutar movimientos pesados que requieren de mucha fuerza y que inclusive, en muchos casos, algunos jefes de cocina han tenido que participar en el destace de animales que han de cocinarse.

Ante esa premisa, la autora del presente trabajo juzgó conveniente establecer cual es la idea que priva en el ambiente nacional al respecto. Para el efecto diseñó un instrumento de investigación para realizar una encuesta dentro del ambiente culinario de

la ciudad de Guatemala, habiendo logrado interesantes resultados que enriquecen la realización de este trabajo.

Diseño de la Investigación:

La investigación de campo se realizó en 3 ámbitos diferentes: hoteles y restaurantes de la ciudad capital.

Tipo de Investigación

De campo, aplicando las técnicas de observación, experimentación y comprobación.

Población y muestra

Población:

Hoteles de 3, 4 y 5 estrellas ubicados en la ciudad de Guatemala.

Restaurantes de las categorías: Clásico, Familiar, Especializado y Ocasional, ubicados en la ciudad de Guatemala.

Muestra:

13 Hoteles de 3, 4 y 5 estrellas ubicados en la ciudad de Guatemala.:

30 Restaurantes de las categorías; Clásico, Familiar, Especializado y Ocasional, ubicados de la ciudad de Guatemala.

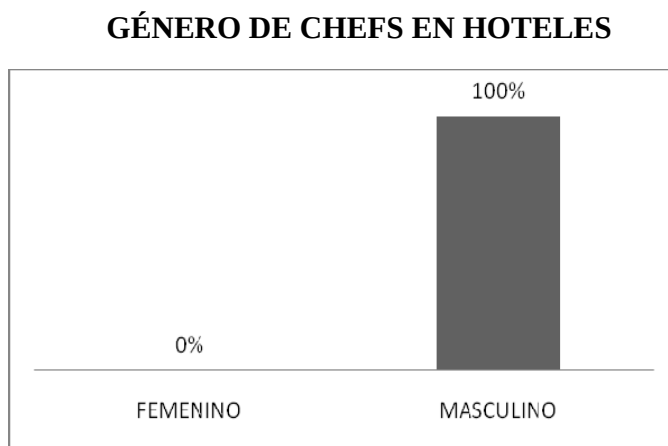
Cabe señalar que en algunos establecimientos, tanto hoteles como restaurantes, hubo cierta reticencia para facilitar la obtención de la información, por lo que hubo que regresar en diferentes ocasiones a fin de poder aplicar al personal, el instrumento diseñado.

Resultados de la investigación en Hoteles

Las gráficas que se presentan a continuación, permitieron la obtención de los siguientes resultados:

Género de chefs en Hoteles

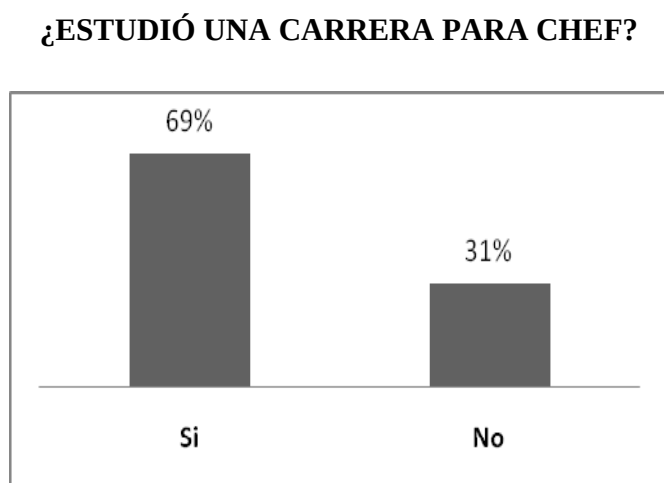
Gráfica No.1



Se interpreta que en hoteles son preferidos los chef profesionales hombres.

Pregunta 1: ¿Estudió una carrera para Chef?

Gráfica No. 2

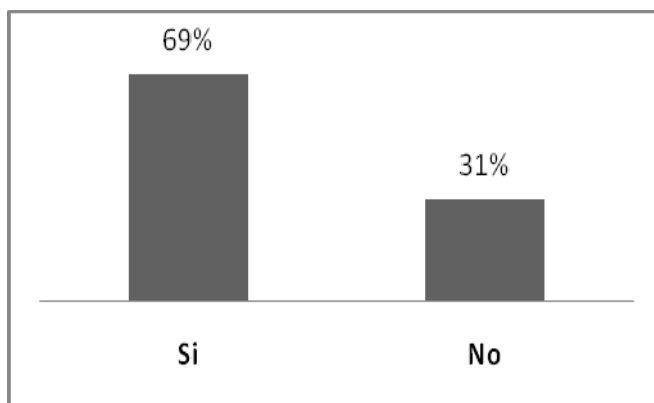


Existe mayor porcentaje de profesionalismo. Se puede ver que en los hoteles hay mayor profesionalismo.

Pregunta 2: ¿Estudia/ó alguna otra carrera?

Gráfica No. 3

¿ESTUDIÓ ALGUNA OTRA CARRERA?

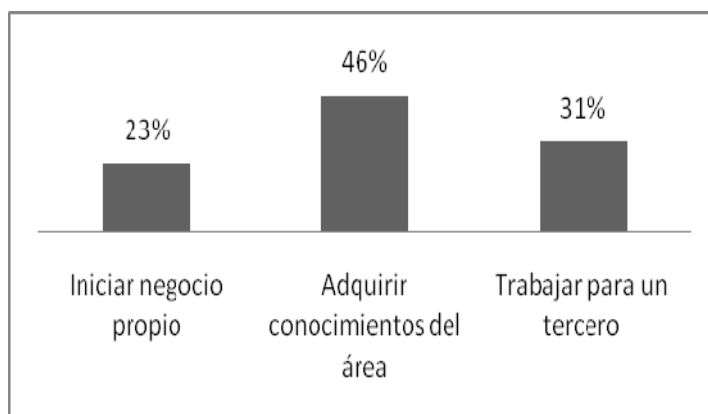


La mayoría de chefs que trabajan en hoteles son exclusivamente profesionales de la carrera.

Pregunta 3: ¿Cuál es el propósito de estudiar esta carrera?

Gráfica No. 4

¿CUÁL ES EL PROPÓSITO DE ESTUDIAR ESTA CARRERA?

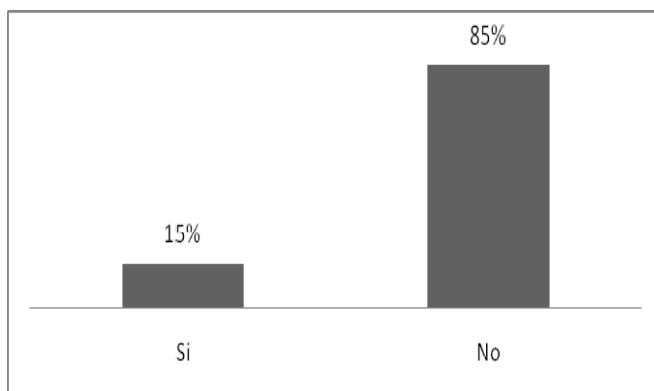


El 100% de los chef tienen la visión de ser chef profesional para explotarlo de diferentes maneras.

Pregunta 4: ¿Cree que la proporción entre hombres y mujeres que estudian para chef es igual?

Gráfica No.5

¿LA PROPORCIÓN HOMBRE Y MUJER QUE ESTUDIA ES IGUAL?

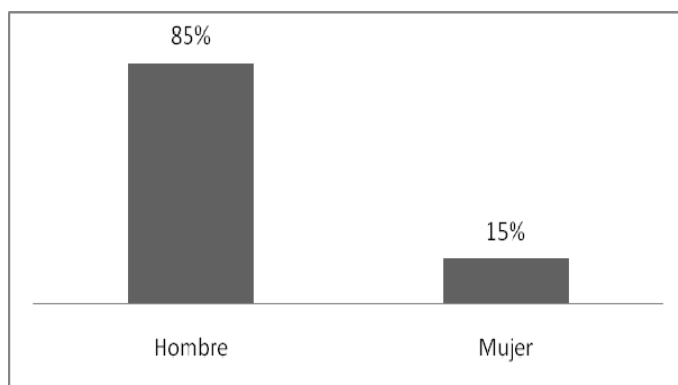


La escogencia de la carrera de chef no es proporcional entre hombres y mujeres.

Pregunta 5: Si cree que dicha proporción no es igual, ¿Qué grupo considera mayor?

Gráfica No. 6

¿QUÉ GRUPO CONSIDERA MAYOR?

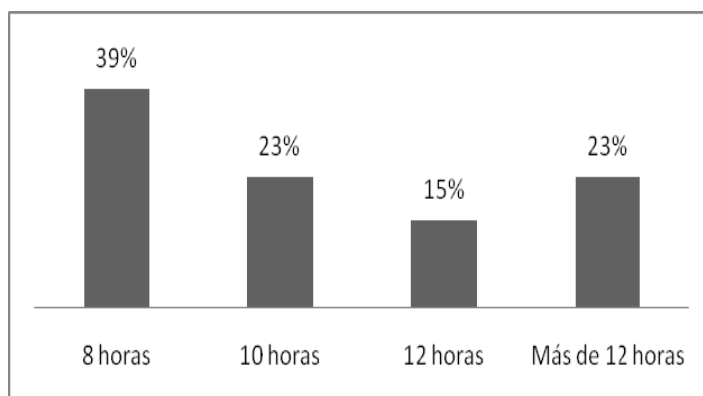


Es mayor el porcentaje de hombres que escogen esta carrera

Pregunta 6: Normalmente, ¿Cuántas horas diarias trabaja en el área?

Gráfica No. 7

¿CUÁNTAS HORAS DIARIAS TRABAJA?

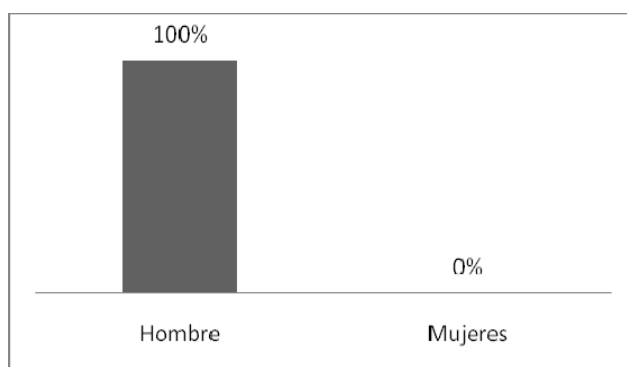


El horario de chef en los hoteles va más allá del mínimo de horas estipulado legalmente.

Pregunta 7: En el área de alimentos y bebidas que ha trabajado, ¿Ha sido mayor el grupo de hombres o mujeres?

Gráfica No. 8

¿HA SIDO MAYOR EL GRUPO DE HOMBRES O MUJERES?

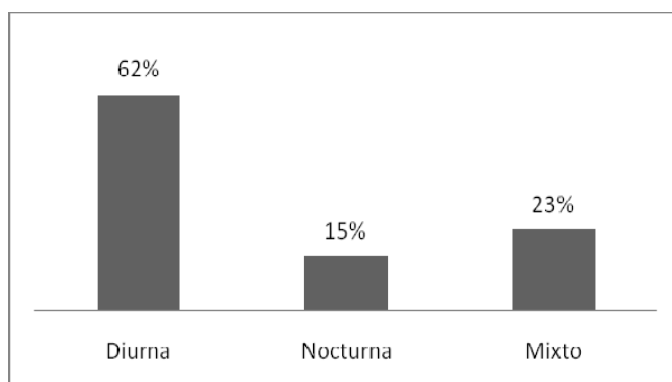


En el área de alimentos y bebidas, los chef son hombres.

Pregunta 8: ¿Qué jornada laboral prefiere?

Gráfica No. 9

¿QUÉ JORNADA LABORAL PREFIERE?

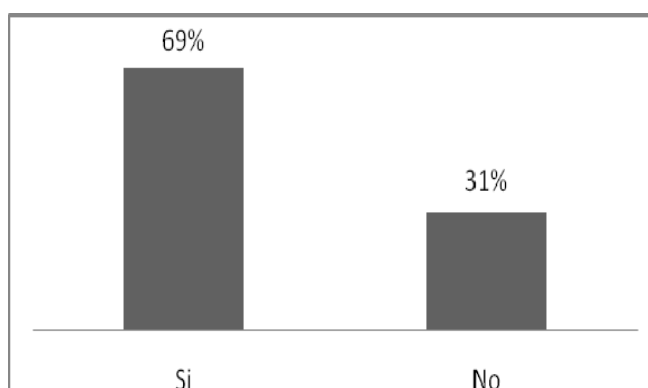


La mayoría de chefs prefieren la jornada laboral diurna.

Pregunta 9: ¿Considera que tanto hombres como mujeres tienen la misma capacidad de desempeñar el trabajo de chef?

Gráfica No. 10

¿CREE QUE AMBOS TIENEN LA MISMA CAPACIDAD PARA DESEMPEÑAR COMO CHEF?

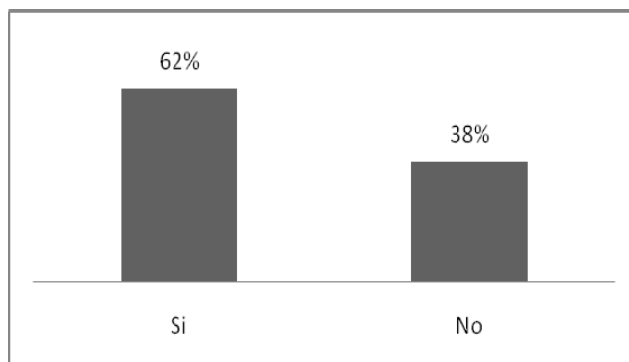


La mayoría de los entrevistados reconoce que las mujeres tienen la misma capacidad que los hombres para trabajar como chef.

Pregunta 10: ¿Cree usted que hombres y mujeres tienen las mismas oportunidades en el ámbito laboral?

Gráfica No. 11

¿CREE QUE AMBOS TIENEN LAS MISMAS OPORTUNIDADES?

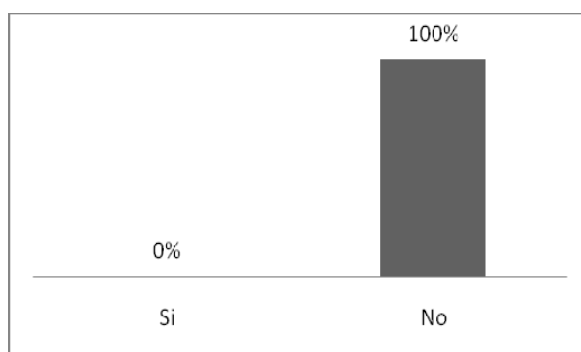


La mayoría de entrevistados considera que las mujeres tienen las mismas oportunidades que los hombres en este ámbito laboral.

Pregunta 11: Ser chef es una carrera muy sacrificada, demanda muchas horas de trabajo, ¿Cree usted que esto podría ser una limitante para no laborar en el área?

Gráfica No. 12

¿CREE QUE ESTO PODRÍA SER UNA LIMITANTE?



La demanda de muchas horas de trabajo no es una limitante para decidir estudiar esta carrera.

I.3.6.1. Interpretación general de la encuesta aplicada en hoteles de 3,4 y 5 estrellas.

Por los resultados obtenidos y de acuerdo a la gráfica No.1, en los hoteles de 3,4, y 5 estrellas se prefieren los servicios de chef de sexo masculino, razón por la cual, el 100 % de los entrevistados son hombres. Se entiende también que estos chefs que trabajan en los hoteles escogidos, cuentan con colaboradores exclusivamente profesionales de la carrera y sus deseos de explotarla tiene diferentes puntos de divergencia, entre ellos: iniciar un negocio propio, trabajar para un tercero o simplemente formarse como chef.

Los chef entrevistados creen que la escogencia de la carrera entre hombres y mujeres no es proporcional, lo que se refleja en que el porcentaje de hombres que la escogen es mayor. El ejercicio de la carrera de chef en los hoteles, se hace más pesado debido a que en múltiples ocasiones deben trabajar más del mínimo de horas estipulado por el Código de Trabajo, por lo que es difícil adecuarse a horarios diurnos propiamente.

Los entrevistados consideran que las mujeres tienen las mismas oportunidades que los hombres de ser chef, pues reconocen que ellas tienen las mismas capacidades para hacerlo; sin embargo, lo duro y sacrificada que es la carrera quizá sea una limitante para que ellas la ejerzan, y, quizá sea la razón principal para que los empleadores prefieran chef hombres.

Es interesante que en los hoteles de la muestra, predomina al 100% la presencia masculina en los puestos de chef, y a través de las observaciones realizadas en esos establecimientos, se pudo constatar la ausencia casi total de mujeres colaboradoras y mucho menos la ocupación de chef por elementos del sexo femenino.

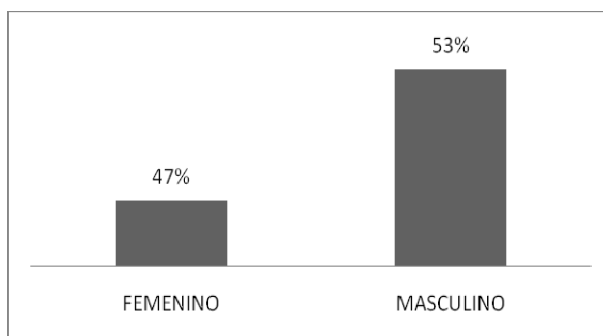
Resultados de la investigación en Hoteles

Las gráficas que se presentan a continuación, permitieron la obtención de los siguientes resultados:

Género de Chefs en Restaurantes

Gráfica No. 1

GÉNERO DE CHEFS EN RESTAURANTES

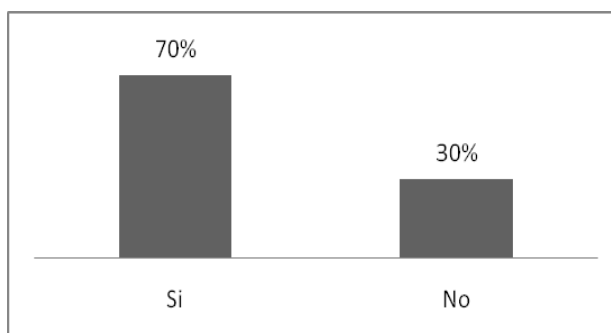


En restaurantes, las mujeres han alcanzado algún porcentaje de participación en el desempeño de chef.

Pregunta 1: ¿Estudió para chef?

Gráfica No. 2

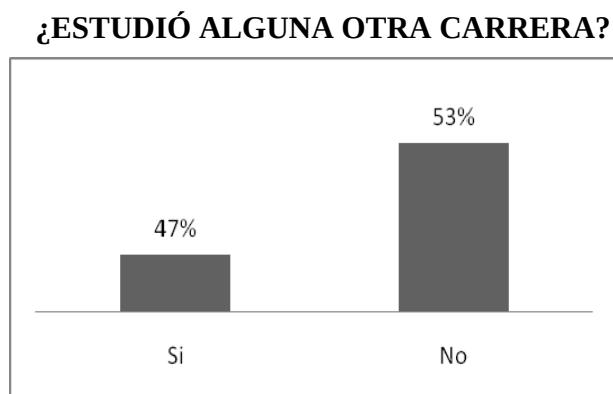
¿ESTUDIÓ PARA CHEF?



En alto porcentaje, los chef que trabajan en restaurantes se han profesionalizado para ejercer la carrera.

Pregunta 2: Estudió alguna otra carrera?

Gráfica No. 3

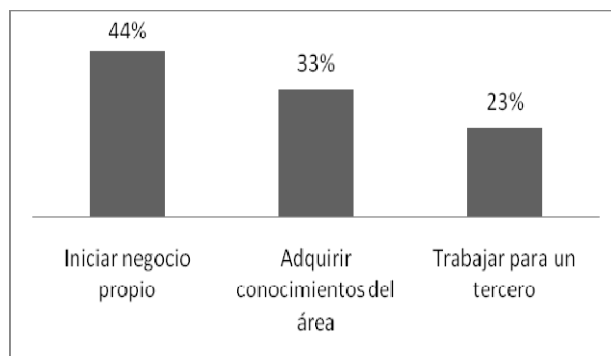


La mayoría de los chef que trabajan en restaurantes no supera al 50% de su preparación general, mediante otra carrera.

Pregunta 3: ¿Cuál era el propósito de estudiar esta carrera?

Gráfica No. 4

¿CUÁL ERA EL PROPÓSITO DE ESTUDIAR ESTA CARRERA?

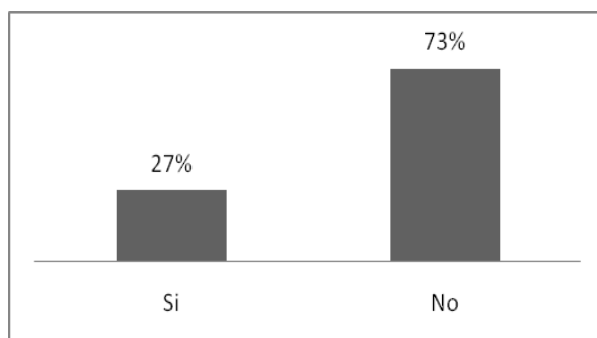


La mayoría de chef que trabajan en restaurantes, han pretendido tener su propio negocio, lo cual han logrado, por lo que muchos han estudiado la carrera para adquirir los conocimientos del área, mientras un bajo porcentaje se conforma con vender su plusvalía.

Pregunta 4: ¿Cree que la proporción entre hombres y mujeres que estudian para chef es igual?

Gráfica No.5

¿CREE QUE LA PROPORCIÓN DE ESTUDIANTES ES IGUAL?

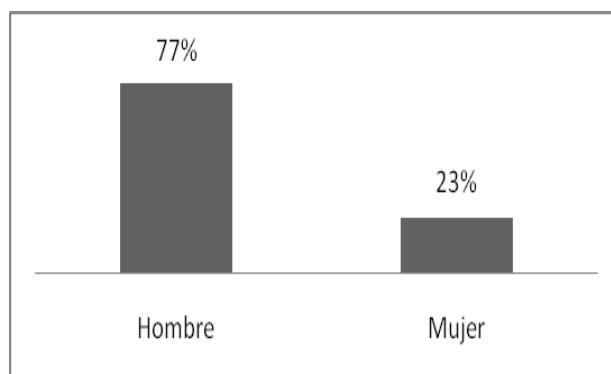


La escogencia de la carrera de chef no es proporcional entre hombres y mujeres.

Pregunta 5: Si cree que dicha proporción no es igual, ¿Qué grupo considera que es mayor?

Gráfica No. 6

¿QUÉ GRUPO CONSIDERA MAYOR?

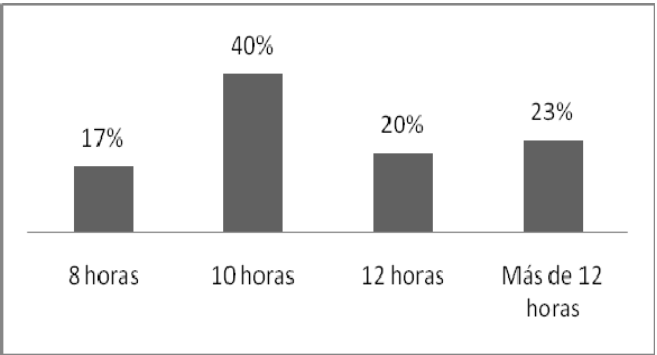


Es mayor el porcentaje de hombres que escogen esta carrera.

Pregunta 6: Normalmente, ¿Cuántas horas diarias trabaja en el área?

Gráfica No. 7

¿CUÁNTAS HORAS DIARIAS TRABAJA EN EL ÁREA?

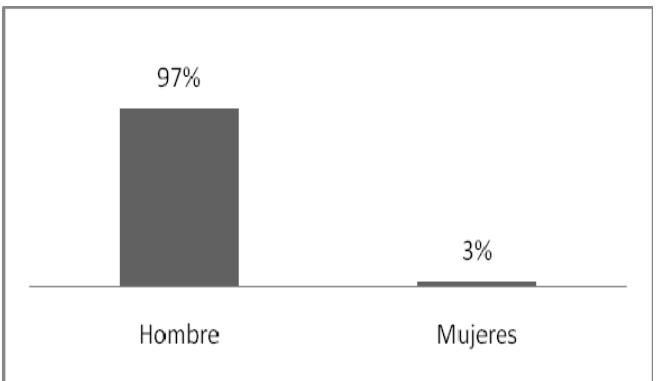


El horario de chef en los restaurantes va más allá del mínimo de horas estipulado legalmente.

Pregunta 7: En el área de Alimentos y Bebidas que ha trabajado, ¿Ha sido mayor el grupo de hombres o mujeres?

Gráfica No. 8

¿QUÉ GRUPO HA SIDO MAYOR EN ALIMENTOS Y BEBIDAS?

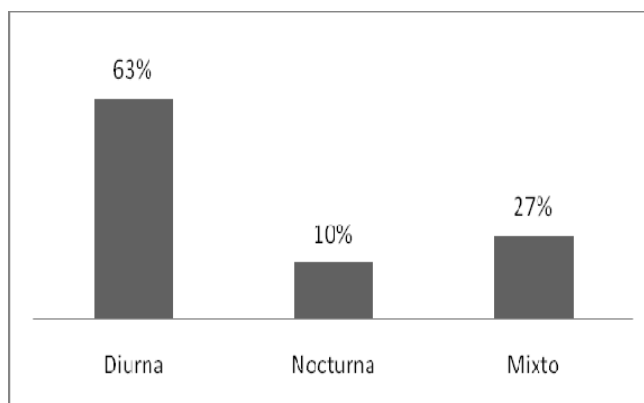


En el área de Alimentos y Bebidas, es mayor el porcentaje de hombres que la trabajan.

Pregunta 8: ¿Qué jornada laboral prefiere?

Gráfica No. 9

¿QUÉ JORNADA LABORAL PREFERE?

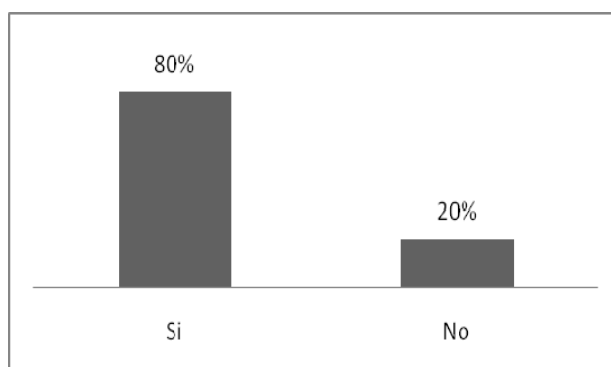


La mayoría de chefs prefieren la jornada laboral diurna.

Pregunta 9: ¿Considera que tanto hombres como mujeres tienen la misma capacidad de desempeñar el trabajo de chef?

Gráfica No. 10

¿CREE QUE AMBOS TIENEN LA MISMA CAPACIDAD PARA DESEMPEÑARSE COMO CHEF?

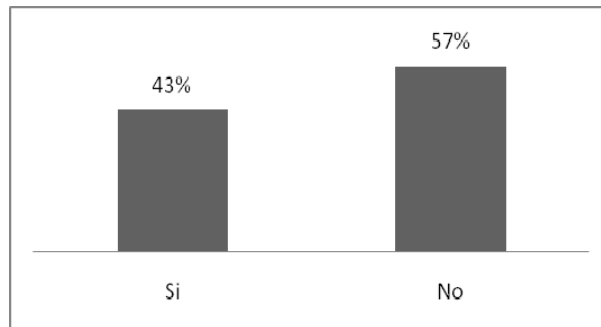


Las mujeres tienen la misma capacidad de desempeñarse como chef.

Pregunta 10: ¿Cree usted que hombres y mujeres tienen las mismas oportunidades en el ámbito laboral?

Gráfica No. 11

¿CREE QUE AMBOS TIENE LAS MISMAS OPORTUNIDADES?

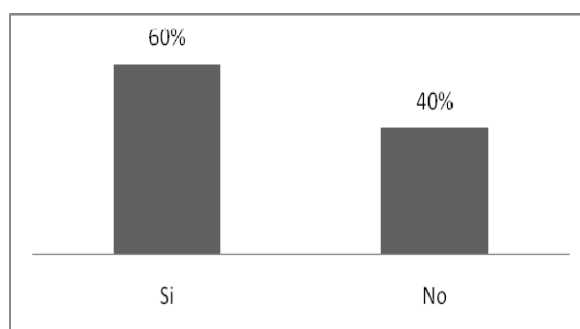


En los restaurantes, aunque hay presencia femenina, las oportunidades laborales de las mujeres siempre son menores que la de los hombres.

Pregunta 11: Ser chef es una carrera muy sacrificada, demanda muchas horas de trabajo, ¿Crees usted que esto podría ser una limitante para las mujeres a no laborar en el área?

Gráfica No. 12

¿CREE QUE ESTO PUEDE SER UNA LIMITANTE PARA NO SEGUIR ESTA CARRERA?



La demanda de muchas horas de trabajo puede ser una limitante para que las mujeres no se interesen en laborar como chef.

I.3.6.2 Resultados obtenidos en la aplicación de la encuesta aplicada a chefs de restaurantes

Analizando los resultados obtenidos, se puede apreciar en la gráfica No. 1 que es más alto el porcentaje de hombres que mujeres laborando como chef en los restaurantes que constituyen la muestra, pero ya hay presencia femenina en ese ámbito.

La mayoría de chefs que trabajan en restaurantes no proyectan una preparación general mediante estudios de otra índole. Entre los que han estudiado la carrera, la mayoría lo ha hecho para iniciar su propio negocio; otros en menor porcentaje para adquirir conocimientos al respecto y el menor porcentaje para trabajar vendiendo sus servicios.

La escogencia de la carrera de chef no es proporcional entre hombres y mujeres, el mayor porcentaje es de hombres; esto quizá tenga su origen en lo extenso de los horarios de trabajo para esta especialidad, aunque muchos prefieren la jornada diurna.

La mayoría de chefs encuestados coinciden en que las mujeres tienen la misma capacidad que los hombres para trabajar como chef, sin embargo en los restaurantes, la mayoría está constituida por hombre, a quienes se les da mayor oportunidad.

En los restaurantes a pesar de que el mínimo de horas de trabajo es de ocho, en muchas oportunidades los chef tienen que trabajar hasta más de 12 horas, lo que constituye una limitante para muchas mujeres, decidiendo no laborar en ésta área.

I.3.6.3 ¿Predomina en los estudiantes la idea de que los chef deben de ser hombres?

Para verificar si las mentalidades de los chefs en servicio, con respecto a la de los futuros chefs son coincidentes, se realizó la aplicación en el sector estudiantil de la carrera de chef, del mismo instrumento aplicado a chefs de hoteles y restaurantes, con el fin de establecer si en este sector se marcan diferencias en cuando a qué género estudia la carrera en mayor porcentaje, así como establecer si en este sector ha habido cambios conceptuales respecto a que la carrera presenta el mismo atractivo, tanto hombres como

mujeres y si el concepto de esta especialidad es exclusivo de hombres.

Resultados Obtenidos

Las inquietudes de las mujeres han venido en aumento respecto a la especialidad, lo cual se refleja en los porcentajes de estudiantes del Centro de Estudios Culinarios de la Universidad del Istmo, sede las Américas, en donde los últimos tres años (2008, 2009, 2010) la afluencia de mujeres ha constituido el 66% de estudiantes, mientras que los hombres constituyeron el 34%.

Cuadro No. 1

ESTUDIANTES POR GÉNERO DE AÑO 2008 AL 2010

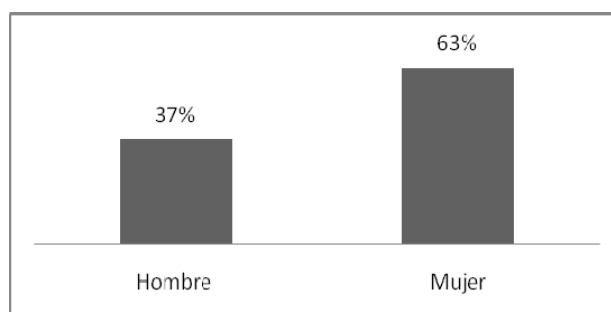
Año	Mujeres	Hombres
2008	25	12
2009	29	13
2010	24	15

Fuente: Licda. Laura Ely de Villatoro (2010)

Género de los estudiantes

Gráfica No. 1

GÉNERO DE ESTUDIANTES



Se encuestó a 110 estudiantes del Centro de Estudios Culinarios de la UNIS, sede Las Américas y CHEF'S CENTER., entre los cuales había hombres y mujeres. Es muy

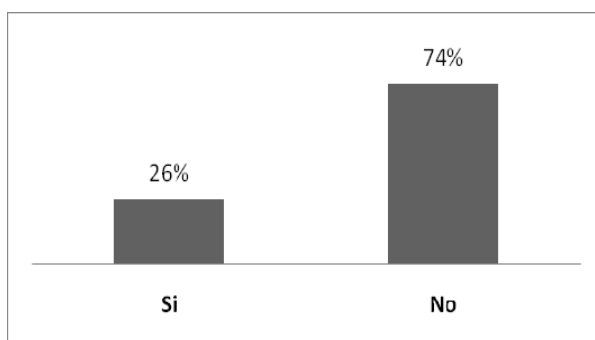
interesante el hecho de que la mayoría de estudiantes de esta carrera son mujeres. Aún así, siendo más mujeres las que estudian esta carrera, la mayoría de hombres son los que siguen dominando las cocinas, y en su minoría las mujeres, lo cual se debe a los objetivos de cada uno por estudiar esta carrera. Las diferentes razones o motivos para estudiar la carrera de chef se mencionarán más adelante. En este caso, de los 110 estudiantes que se encuestaron, 69 personas son mujeres, lo cual representa el 63% y 41 son hombres, quienes representan el 37% de la población, estableciéndose que la mayoría de estudiantes de la carrera de Chef está constituida por mujeres.

Para obtener datos del sector estudiantil se tomaron para conformar una población a dos establecimientos que sirven la carrera de chef. De esa población, se escogió una muestra conformada por alumnos de ambos centros, con un total de 110 estudiantes, procediéndose a aplicar la encuesta diseñada.

Pregunta 1: ¿Estudia/ó alguna otra carrera?

Gráfica No. 2

¿ESTUDIA/Ò ALGUNA OTRA CARRERA?



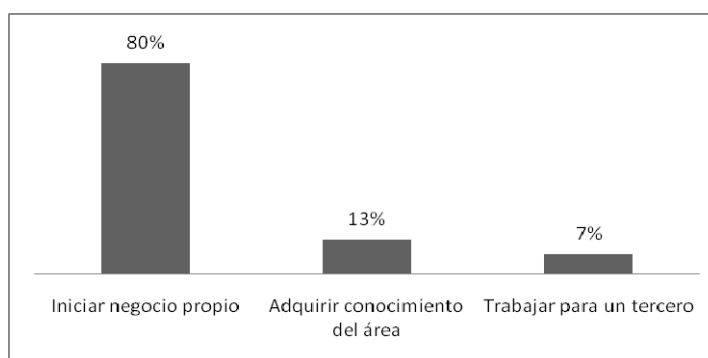
Es común que algunas personas que estudian para chef, también tengan interés por estudiar alguna otra carrera, lo que podría interpretarse que estudiar la carrera de chef n es un propósito exclusivo.

Sin embargo, de los 110 alumnos que se encuestaron, el 26% contestó que estudiaban otra carrera, y el 74% contestó que no, ya que la carrera de chef es la única que ellos han decidido estudiar.

Pregunta 2: ¿Cuál es el propósito de estudiar esta carrera?

Gráfica No. 3

¿CUÁL ES EL PROPÓSITO DE ESTUDIAR ESTA CARRERA?



Cuando las personas deciden estudiar esta carrera, tienen diferentes motivos. Hombres y mujeres tienen diferentes razones para estudiarla. Algunos de los estudiantes deciden seguir esta carrera porque tienen la intención de iniciar un negocio propio.

Otras personas, simplemente deciden estudiar esta carrera para adquirir conocimientos del área o como hobby, únicamente quieren aprender a cocinar, y pasar el tiempo en algo productivo. Esto se da en el caso de muchas mujeres que no saben cocinar, deciden inscribirse al curso para aprender a cocinar, y lograr hacer recetas ricas y tener un menú variado en sus hogares. Otros estudiantes eligen esta especialidad por hobby, simplemente porque les gusta cocinar. Por lo general, estas personas han estudiado otras carreras, por ejemplo: económicas, ingeniería, arquitectura, humanidades, etc.

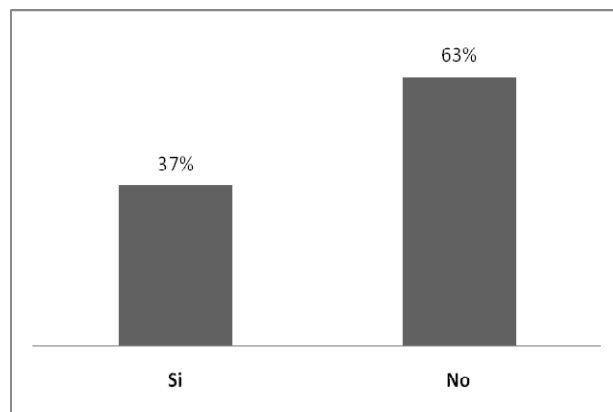
Otros más, por el interés de trabajar para un tercero, osea conseguir un empleo en un restaurante o en un hotel.

Lo anterior se refleja en la gráfica en donde el 80% de la muestra decidió estudiarla para iniciar un negocio propio, el 12% para adquirir conocimientos del área, y 8% con el objetivo de trabajar.

Pregunta 3: ¿Cree que la proporción entre hombres y mujeres que estudian para chef es igual?

Gráfica No. 4

¿CREE QUE LA PROPORCIÓN DE AMBOS QUE ESTUDIAN PARA CHEF ES IGUAL?



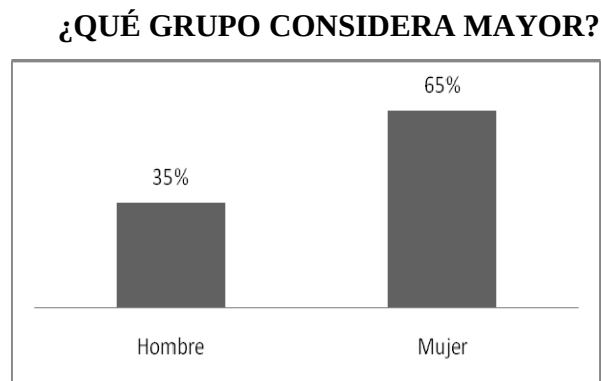
Es interesante conocer la percepción de los estudiantes, es por esto que, se les preguntó si ellos creían que la proporción de estudiantes era igual, y la respuesta fue no.

El 37% de la muestra cree que la proporción de estudiantes es igual, mientras el 63% no cree que sea la misma proporción.

De cierta forma, este resultado recalca que la percepción de las personas en éste ámbito está cambiando, y que las mujeres están logrando un espacio equilibrando hacia ganarse la igualdad en géneros.

Pregunta 4: Si cree que dicha proporción no es igual, ¿Qué grupo considera que es mayor?

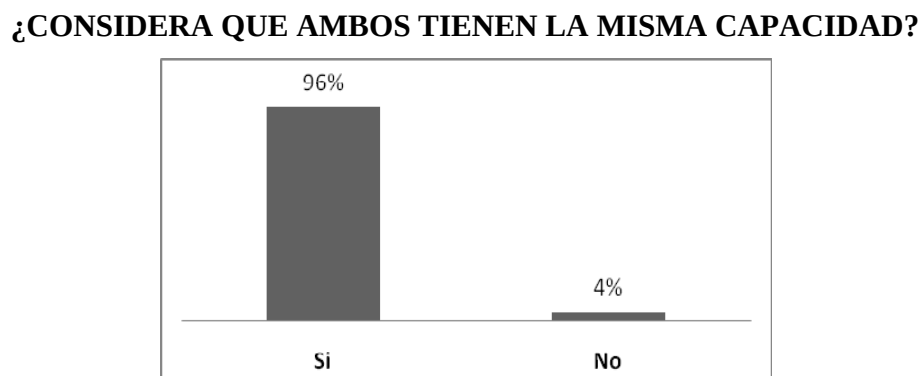
Gráfica No. 5



El 65% de la población informa que en su establecimiento la mayoría de estudiantes son mujeres, y solamente 35% es de hombres, lo que refleja que las mujeres con su inclinación a la carrera están en posibilidades de ampliar su desempeño como chef.

Pregunta 5: ¿Considera que tanto hombres como mujeres tienen la misma capacidad para desempeñar el trabajo de chef?

Gráfica No. 6

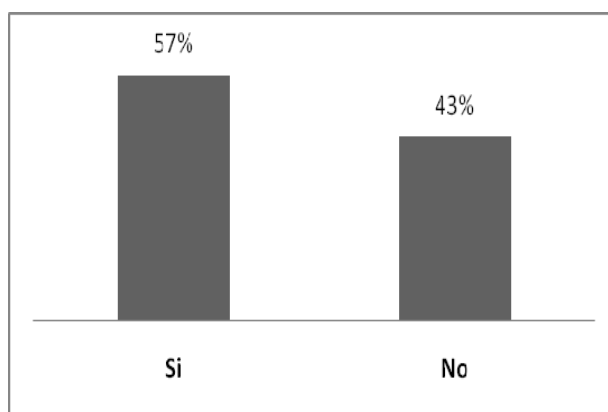


De los 110 estudiantes encuestados, solamente el 4% de personas piensa que hombres y mujeres no tienen la misma capacidad para desempeñar el trabajo de chef, lo cual no es significativo.

Pregunta 6: ¿Cree usted que hombres y mujeres tienen las mismas oportunidades en el ámbito laboral?

Gráfica No. 7

¿CREE QUE AMBOS TIENEN LAS MISMAS OPORTUNIDADES?



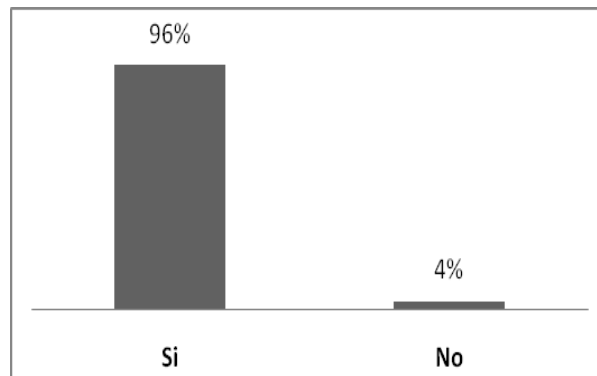
Se les preguntó si creían que ambos géneros tienen las mismas oportunidades en el ámbito laboral. De cierta forma, se podría decir que es un paradigma: “El chef debe ser hombre”.

El 57% de los estudiantes encuestados, piensa que ambos géneros tienen las mismas oportunidades en el ámbito laboral, mientras el 43% dice lo contrario Sin embargo, en la realidad se capta mayor inclinación por los hombres; posiblemente por conservarse, a pesar de los cambios de idea de que se debe contratar hombres, quizá por el aspecto físico.

Pregunta 7: ¿Cree que hombres y mujeres tienen las mismas oportunidades para desarrollar una carrera de chef?

Gráfica No. 8

¿CREE QUE AMBOS TIENEN LAS MISMAS OPORTUNIDADES?



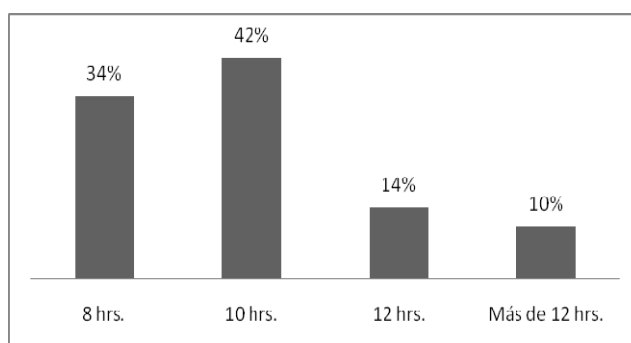
El 96% de estudiantes coincide en que tanto hombres como mujeres tienen las mismas oportunidades en el ámbito laboral. Por lo tanto, todas las personas que estudien para chef tienen las mismas oportunidades para desarrollar una carrera de chef, depende mucho del interés, esfuerzo y empeño que tengan para crecer en este ámbito.

El 4% cree que no, no es significativo.

Pregunta 8: ¿Cuántas horas espera laborar en el área?

Gráfica No. 9

¿CUÁNTAS HORAS ESPERA LABORAR POR JORNADA?



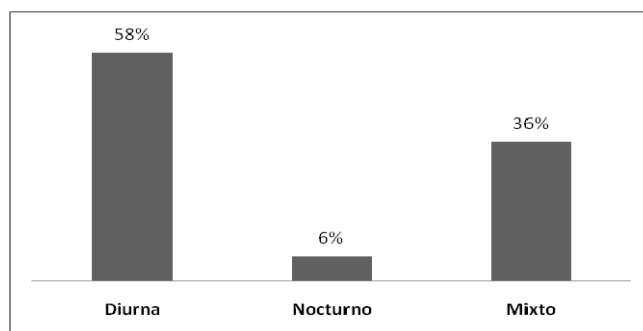
El 42% de estudiantes encuestados espera trabajar 10 horas diarias, el 35% únicamente 8 horas diarias, el 14% 12 horas diarias, y únicamente el 10% está dispuesto a trabajar más de 12 horas diarias.

Se pueden interpretar los resultados como la existencia de una amplia disposición para el trabajo.

Pregunta 10: ¿Qué jornada laboral prefiere?

Gráfica No. 10

¿QUÉ JORNADA LABORAL PREFERE?

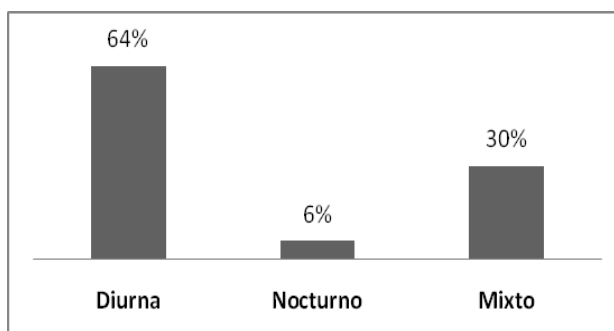


El 58% de encuestados prefiere la jornada diurna, mientras que el 6% prefiere la nocturna. Mientras un 36% manifiesta preferencia por una jornada mixta.

Preferencia de jornada por género

Gráfica No. 11

PREFERENCIA DE JORNADA LABORAL POR MUJERES

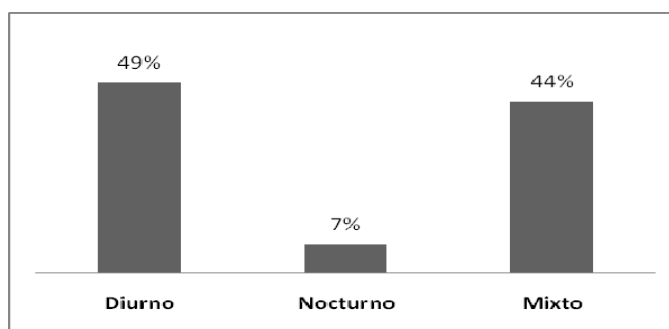


El 64 de mujeres prefieren la jornada diurna, el 6 % se inclina por la jornada nocturna, mientras el 30% prefiere una jornada mixta.

La preferencia de los hombres en cuanto a jornada laboral es diferente.

Gráfica No. 12

PREFERENCIA DE JORNADA POR HOMBRES

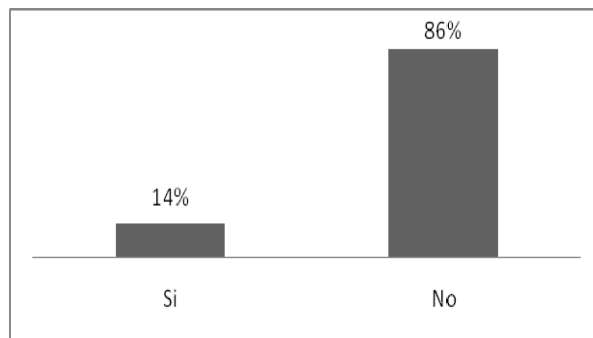


El 49% de los estudiantes tiene preferencia por la jornada laboral diurna, el 7% prefiere la jornada nocturna, mientras el 44% prefiere la jornada mixta.

Pregunta 11: Ser chef es una carrera muy sacrificada, demanda muchas horas de trabajo, ¿Cree que sería una limitante para no estudiar esta carrera?

Gráfica No.13

¿PODRÍA SER UNA LIMITANTE PARA NO ESTUDIAR ESTA CARRERA?



El 86% manifiesta que lo sacrificado del hacer no sería una limitante para ser profesional de la especialidad, mientras que el 14% considera que sí puede ser una limitante.

I.4 Conclusiones finales respecto a la investigación documental y de campo:

- En los hoteles de 3,4 y 5 estrellas de la capital de Guatemala predomina la idea de que los chef deben ser hombres.
- En algunos restaurantes se está dando la oportunidad a chefs mujeres; pero, la mayoría que se desempeña como tales son propietarias del negocio.
- Lo pesado y absorbente de las jornadas en los hoteles, puede incidir para que no sean escogidas mujeres para chef.
- Tanto hombres como mujeres pueden ser chef, pues, ambos tienen capacidades para hacerlo.
- Para ser chef profesional, no es una determinante el género.

- La apertura de escuelas para estudios de chef, está permitiendo que aumente el volumen de mujeres para la especialidad.
- En el plano internacional existen mujeres chef que han destacado ampliamente.
- Guatemala cuenta con chefs de alto nivel tanto hombres como mujeres.
- La idea de que los chef sean exclusivamente hombres, es una tradición conceptual, originada en las acciones bélicas de la antigüedad, pero continuada en varios países.

II. ¿Por qué los chef son generalmente hombres?

Es interesante conocer aspectos importantes en cocina, los cuales no son considerados obstáculos, sino simplemente aspectos a los cuales las personas que deciden seguir esta carrera, deben estar dispuestos a lidiar día a día. Entre estos argumentos se pueden mencionar los siguientes:

Horarios muy extensos, ya que muchas veces 8 horas no serán suficientes debido a que cada uno de los días dependerá del movimiento que haya en el restaurante. Si hay mucho movimiento, sus horarios se extienden, ya que el horario de servicio será más cargado de trabajo y cuando éste termine, tendrán que dejar listos ciertos ingredientes y realizar la limpieza del área de cocina. El trabajo en un hotel o restaurante, es impredecible, unos días estarán tranquilos y trabajarán 8 horas, en otras ocasiones tendrán muchos clientes, lo cual alargará el horario de trabajo.

Disponibilidad de trabajar fines de semana y días festivos. Este aspecto es muy importante, ya que se debe tener claro que por lo menos en hoteles y restaurantes es cuando más se trabaja. Este es un aspecto muy importante por el cual una mujer analizaría muy bien si estaría dispuesta a trabajar en el área. Se debe tener en cuenta que la mujer tiene diferentes roles en su vida, entre los cuales está el rol de madre y esposa. Si una mujer ya tiene estos roles, también puede ser profesional, pero es determinante tener un equilibrio para responder con cierta flexibilidad en todas sus actividades.

A pesar de que deben trabajar fines de semana y días festivos en el hacer de chef, horarios muy extensos, también deben estar dispuestas a quemarse, sudar, aguantar temperaturas altas, aunque esto es algo que se vive en cocina diariamente.

En cocina deben cargar ollas muy grandes y pesadas. Si una persona no tiene la fuerza suficiente para cargar ollas grandes, esto será una limitante. Las personas que laboran en cocina deben estar muchas horas de pie, deberán aguantar cansancio, calor, altas temperaturas, ya que la cocina es un ambiente muy caliente. Por lo tanto, la

condición física es muy importante para un chef y su personal de cocina, pues no cualquiera aguanta éstas condiciones de trabajo tan pesadas.

Muchas personas creen que los hombres dominan las grandes cocinas de los restaurantes u hoteles debido a las condiciones físicas que requiere el trabajo (transportar ollas pesadas; frutas y verduras en grandes cantidades, entre otras). Las mujeres deben responder en muchos casos a los esfuerzos físicos requeridos.

Entre las dificultades más significativas es que esta carrera física y socialmente es muy sacrificada, y absorbente, ya que demanda muchas horas de trabajo, y muchas veces tendrá que dejar de ver a sus amistades, dejar de asistir a eventos familiares, y sacrificar muchas horas de sueño.

Son muy pocas personas las que en este ámbito, logran tener una jornada laboral de tiempo normal. Casi nunca sucede, y sobre todo, porque ser chef es ser jefe, por lo tanto, trabajará un poco más que todo el personal que tiene a su cargo.

Otro aspecto muy interesante está relacionado con los sueldos. La mayoría de personas que se desempeña en este ámbito, considera que se trabaja muchas horas diarias, se hacen muchos sacrificios y al final, el sueldo no compensa el esfuerzo.

Se debe ver además, desde el punto de vista familiar, pues el trabajo exige pasar muchas horas dentro de una cocina realizando un trabajo pesado.

Este es un aspecto desfavorable, ya que aunque por razones de trabajo se da una separatividad de la familia. Esta situación es algo que la mayoría de chefs menciona como un aspecto que ha hecho un poco más difícil su carrera.

En esta carrera debe enfrentarse al stress laboral; el puesto de chef exige también, el tener que lidiar con la presión que ejercen los superiores y el personal, lo que obliga a aprender a controlar las diferentes situaciones de stress que se presentan.

En cuanto al personal, se debe tomar en cuenta que no es solamente es una persona a la que debe dirigir, sino que son varias con diferentes caracteres, lo que significa que

debe enfrentarse a las situaciones que pueden complicar las actividades diarias.

En diferentes situaciones, tendrá que enfrentar diferentes adversidades, lo que le obligará a tomar medidas disciplinarias para corregir las malas ejecuciones; esto agudiza la situación de stress.

Aunque se ha ampliado el criterio respecto al tema de género, lamentablemente se ha comprobado que en hoteles donde los chefs son hombres, éstos, a veces, ocasionan que las mujeres se sientan discriminadas, generando que sientan limitación en su desarrollo personal. En cocina, hay muchas mujeres como cocineras que no han logrado estar al mando de la misma, debido en muchos casos, a su condición de mujer. En esas circunstancias limitantes en su desarrollo personal genera frustración, puesto que se le está privando de un ascenso esperado.

Cuando se dan situaciones discriminantes por diferencia de sexo, muchas veces se están perdiendo elementos de gran valía en su hacer, pero por concepciones equivocadas y prejuicios existentes, se corre el riesgo de ocupar puestos vacantes con las personas menos capaces.

El hecho de que prive en el ámbito culinario, la idea de que los chef deben ser hombres, da lugar a que lo vertido en el párrafo anterior se repita en muchos casos; a esto se suma el hecho de preferir chefs extranjeros que desplazan a los nacionales, sean hombres o mujeres. La competencia en los lugares de trabajo es imposible de evitar, lo negativo surge cuando no se reconoce, por ideas erróneas, la calidad de las personas que son prejuizadas basándose en ideas tradicionales, como en el caso de la diferencia de sexo, y/o etnia.

En caso de que se desee tener un crecimiento dentro de la empresa y lograr hacer una carrera como chef, se debe ser muy paciente, ya que esto llevará tiempo, específicamente en Guatemala, en donde los hoteles por ejemplo, la mayoría de chefs tienen ese puesto debido a que llevan mucho tiempo en la empresa, y por su experiencia de tantos años es que se han ganado el puesto de Chef, por lo tanto, no hay

oportunidades de fácil crecimiento para quienes inician en el hacer culinario.

Por cuestiones culturales, en Guatemala se mantiene la idea de la superioridad del hombre sobre la mujer, esta situación ha sido determinante para que en muchos aspectos se coloque a la mujer en planos de inferioridad. Siendo que internacionalmente son hombres los que se desempeñan como chef en las cocinas de alto nivel, en este país, ha sido fácil discriminar a la mujer en el ámbito profesional de la cocina, lo cual la ha mantenido al margen para ocupar puestos en los mejores hoteles y restaurantes. Gracias a los cambios culturales de los últimos tiempos, en esos lugares, aunque incipientemente, se ha empezado a dar oportunidad a algunas mujeres para que se desempeñen dentro del hacer culinario como profesionales del mismo, pero ha sido con mucha dificultad.

En general, la mujer trabajadora guatemalteca tiene muchas desventajas, partiendo de la despreocupación gubernamental para que las empresas se interesen por protegerlas dentro de programas específicos de seguridad social en respuesta a la filosofía de la Responsabilidad Social Empresarial, considerando su condición de mujer en sus facetas de soltera, casada, y circunstancialmente, en condición de madre soltera.

III. La presencia masculina, un estereotipo dentro del arte culinario.

Retomando todo lo expuesto en la situación actual de este trabajo es innegable que el trabajo de chef conlleva a acciones que exigen mucho esfuerzo, tanto físico como psicológico, lo que implica que quienes han escogido este hacer en términos de profesión, deben estar preparados en ambos aspectos.

En el aspecto psicológico, la persona debe estar convencida de lo desgastante que es el hacer, debido a las exigencias del mismo y a las privaciones a las que debe someterse cuando se está dentro de este campo. Por lo tanto, es de esperarse que la misma naturaleza del trabajo, dé lugar a situaciones difíciles de irritabilidad de los elementos que se desempeñan en ese ambiente, motivadas por las exigencias a que todos están sometidos y como ya señaló también, a las largas jornadas de trabajo.

En el aspecto físico, el hacer culinario exige estar preparado para los haceres más pesados, especialmente cuando está empezando a desempeñarse dentro de la especialidad, en cuyo momento es cuando se le asignan las actividades que requieren mayor esfuerzo físico, puesto que en esta etapa de inicio funcionan como simples ayudantes de cocina, lo que los obliga a cargar bultos que contienen alimentos, cargar ollas más pesadas, y cosas por el estilo.

Quizá por ese desgaste físico exigido y como puede verse en la encuesta realizada que aparece en la primera parte de este ensayo, en los hoteles existe una preferencia cero para ocupar mujeres en estos haceres, tomando en cuenta que ninguna empezaría como Chef Ejecutivo, aunque tenga la mejor preparación académica. Sin embargo, en ámbitos diferentes a la hotelería, muchas mujeres, aunque en menor número, se desempeñan eficientemente como chef; es decir, en los restaurantes.

III.1 La superioridad hombre – mujer

Dentro de la cultura occidental, desde sus inicios, al hombre se le ha dado cierto carácter de superioridad, específicamente en aquellas actividades en donde la fuerza física ha sido determinante. Si se revisa la historia de los países europeos, cuya cultura

ha sido imperante, puede establecerse que su evolución y alcances se han basado en la sujeción de los pueblos más débiles, dando como resultado un constante estado de guerra en el cual no participaban las mujeres, pues éstas desde los inicios de la historia de sus pueblos, permanecieron al cuidado de los hijos y de los haceres domésticos y en algunos casos, los haceres agrícolas.

El hombre por lo tanto, se mantuvo exhibiendo sus cualidades físicas en ataques guerreros constantes que le permitieron la supremacía que culturalmente se le vino dando. Siendo así, esa superioridad física que a las mujeres no se les dio oportunidad de demostrar, ha mantenido presente la idea de que el hombre es superior en aspectos de género.

El arte culinario no ha escapado a esa influencia cultural, pues en esas prácticas guerreras ya mencionadas, la preparación de la comida de los soldados, dadas las circunstancias, era preparada exclusivamente por hombres, lo que se generalizó, siendo en los países europeos y en los mejores restaurantes de las grandes ciudades, se dieron y se siguen dando el lujo de tener a su servicio a los más brillantes chef de cocina.

III.2 La importancia del papel educativo

La educación es un medio que ha permitido superar los estereotipos predominantes dentro de la sociedad humana. Gracias a ella, ha sido posible una racionalización lógica de los fenómenos y acontecimientos. Muchos fenómenos que erróneamente eran interpretados de una manera, ha sido la evolución educativa el factor aclarante de la realidad de éstos. Así también, acontecimientos que se habían venido explicando bajo influencias de creencias populares, actualmente se ha alcanzado explicarlos de manera más ajustada a la realidad sin acudir a ideas esotéricas alejadas de toda cientificidad.

Dentro de los alcances de la educación, se ha logrado que socialmente se disminuya la brecha existente entre los géneros masculino y femenino. En algunos países la mujer ha alcanzado un mejor nivel de determinación y participación en actividades que anteriormente eran exclusivas del hombre. En la actualidad, ha aumentado la formación

profesional de la mujer que en otra época era exclusiva del sexo masculino. Sin embargo, aún existen fuerzas obscurantistas que a toda costa insisten en negar a la mujer, el desarrollo de sus amplias facultades que como ser humano con capacidad racional, tiene derecho a ponerlas al servicio de la sociedad.

Siendo lo manifestado una realidad, se propone, como parte de este ensayo, a las organizaciones femeninas trabajar enfáticamente sin llegar a extremismos, por el reconocimiento general de sus derechos como ser humano, estimulando a las mujeres de todos los sectores para sumarse a este logro. Así también, que las autoridades educativas incorporen dentro de los programas escolares, contenidos dirigidos a contribuir a la superación de la idea imperante acerca de la superioridad masculina.

III.3 Responsabilidad social empresarial

La búsqueda por darle mayor amplitud de desarrollo comercial a las empresas, condujo a los empresarios a buscar nuevas fuentes que permitieran alcanzar metas que condujeran al logro de mayores beneficios de rentabilidad; esa búsqueda desembocó en la comprensión del valor del elemento humano que con su esfuerzo y dedicación coadyuva a elevar los beneficios de las empresas. Esta valoración permite considerar al elemento humano como el capital más importante, por lo que además de considerarlo como tal, se han planificado acciones que le permitan desempeñarse lo más eficientemente posible y con tendencias a identificarse a plenitud con la empresa.

La responsabilidad social empresarial, como ya se planteó es un factor valioso en el ámbito de los servicios de alimentación, por lo tanto, no es ajena como movimiento filosófico social de todo lo que concierne a dichos servicios.

No es posible entonces que en las empresas en donde se ha estereotipado la idea de la superioridad masculina, se continúe poniendo en práctica esa interpretación y se le siga vedando en ese ámbito las oportunidades de desenvolvimiento profesional de la especialidad culinaria, a las mujeres.

Momento es ya, que en el siglo XXI se superen las ideas conservadoras que han venido afectando a diferentes sectores; pero especialmente, en situaciones de género. Una de las acciones a tomar de parte de las empresas, es hacer realidad dentro de ellas la filosofía de una responsabilidad social empresarial que permita valorar por igual a todos sus colaboradores, sin distingo de etnia y mucho menos de género.

Se debe entonces, fomentar la responsabilidad social empresarial en todos los aspectos. Toda empresa desea ser rentable, pero también es importante que sea responsable y principalmente humana. Las empresas deben tener criterios éticos de comportamiento. Según afirma Manuel Carneiro (2008, p. 6), “ las empresas aportan valor a las sociedades a través de la creación de puestos de trabajo, la generación de estabilidad social mediante la acumulación de riqueza y el necesario fundamento en los comportamientos éticos y en los valores que deben presidir unas correctas transacciones económicas fundamentadas en la confianza”.

Manuel Carneiro (2008, p.14), agrega respecto al concepto de Responsabilidad Social Empresarial, que: “Un primer acercamiento al concepto propuesto hace darnos cuenta de manera obvia que está compuesto por tres elementos: el fundamento en la idea de la responsabilidad, su orientación social y por último, la empresa, la cual es toda aquella actividad humana de carácter económico que se diseña y se pone en marcha con el objetivo de generar resultado a través de la realización de transacciones económicas”.

Continúa diciendo Carneiro (2008, p.18), “Las empresas deben tener claro que lo máspreciado que tienen son las personas sin distingo étnico ni genérico, y, que sin ellas las empresas no existirían. Los clientes son personas al igual que sus trabajadores, por lo tanto, son de suma importancia las personas para que las empresas existan, y por lo mismo deben ser valoradas. En cuanto a la responsabilidad social empresarial, se debe tomar en cuenta el bienestar externo y también el bienestar interno de la empresa. Por lo tanto, las empresas tienen tres responsabilidades importantes:

Responsabilidad económica, lo cual es la obtención del máximo beneficio posible así como lograr el mayor valor que se pueda generar para el propietario.

Responsabilidad Sociocultural: se refiere a la realización de obras de interés social.

Responsabilidad Medioambiental: Conexión con el desarrollo sostenible, y tienen la obligación del cuidado del medio ambiente y entorno natural”.

Algunas mujeres figuran en empresas; es decir que no se han quedado como la simple cocinera del hogar, pero en muy bajo número, porque como ya se dijo, la idea clásica al respecto ha sido que la alta cocina esté bajo el dominio de hombres. La mayoría de casos son chef mujeres aquellas que habiendo abrazado esta profesión, cuentan con recursos económicos para haber creado su propio negocio, convencidas de la marginación existente en las empresas de alto nivel para tomarlas a su servicio.

III.4 Cambiando mentalidad

Con la evolución actual en todos los ámbitos de la vida, se propone encontrar una salida que contribuya a superar el estereotipo de que “todos los chef son o deben ser hombres”, de manera que la mujer sea plenamente aceptada dentro del hacer culinario a nivel profesional.

Inicialmente, lo que se plantea como propuesta va dirigida a los haceres educativos; es decir, que las autoridades del rubro educación impulsen la igualdad de género dentro de todas las actividades, de manera que los estudiantes alcancen a reconocer a la mujer como un ser con inteligencia y con capacidades para desenvolverse en todo aquello en lo que decida especializarse.

Se juzga de suma importancia, incluir en los programas educativos, contenidos dirigidos a la valoración humana de la mujer y el reconocimiento de la posesión de aptitudes que cada día revela más el género femenino, a pesar de las presiones inutilizadoras para alcanzar su realización como tal.

Las escuelas culinarias por su parte, deben preocuparse aún más, por promover la igualdad entre géneros, de manera que haya equidad de oportunidades en el ámbito laboral, lo que de cierta forma, contribuirá a eliminar la idea que ha prevalecido de que los chef tienen que ser hombres, para lograrlo de ser necesario, incorporar a sus programas, alguna práctica física específica, en la preparación de las y los alumnos.

Respecto a las empresas, principalmente en los hoteles, es necesario el cumplimiento a un principio de humanidad de parte de las autoridades respectivas, reconociendo lo valioso que en la actualidad son las mujeres que ejercen como chef; pues, dentro de su preparación profesional, tienen capacidad de desenvolvimiento, por lo que están en iguales condiciones con respecto a los hombres para trabajar, procurándoseles el derecho de la persona para trabajar, de acuerdo al Artículo 101, Sección Octava de la Constitución Política de la República de Guatemala.

En lo que se refiere a las autoridades de trabajo, es necesario enfatizar la protección a la mujer trabajadora, en términos de generalidad, mediante la creación de medidas protectoras para que las empresas organicen la creación de salas cuna para favorecer a las madres trabajadoras, cuyos bebés necesiten ese servicio. Así también, la creación de jardines infantiles para los hijos de aquellas madres trabajadoras que por una u otra razón no tienen quien los cuide.

SÍNTESIS FINAL

El proceso de investigación que permitió la realización de este ensayo, condujo a establecer cómo la influencia de la cultura machista es tan general en la sociedad humana, que está presente hasta en los haceres que por tradición han sido practicados por las mujeres en los hogares, entre otras cosas la preparación de alimentación para el círculo familiar; sin embargo, cuando se habla en términos de profesionalidad, la situación es diferente, pues la mujer ha sido relegada, durante mucho tiempo, de los centros comerciales de cocina de alto nivel.

A través de la evolución humanística del ser humano se ha podido comprender que las mujeres como tal tienen derechos, lo cual ha permitido que en la actualidad se esté desarrollando dentro de haceres que le estaban vedados, teniendo como única alternativa cuidar del hogar y de la educación de los hijos. Con estos cambios se puede observar a muchas mujeres ocupando cargos en los diversos niveles de muchas especialidades. La especialidad de Chef de cocina no ha sido la excepción, pues ya incorpora en la actualidad, la presencia de mujeres como chef ejecutivo y en otros niveles.

En Guatemala, de acuerdo a la investigación, son los restaurantes las fuentes de trabajo que más posibilidades han permitido a las mujeres para desempeñarse como chef, por lo que puede observarse a muchas de ellas ordenando y tomando decisiones para la ejecución de su trabajo. Con ello está desapareciendo la costumbre cultural de que la práctica de chef es exclusiva de hombres. De acuerdo a lo investigado documentalmente, ésta tuvo su origen en los cocineros que por su fuerza física acompañaban a los ejércitos de la antigüedad.

Sin embargo, a pesar de lo señalado, es en los hoteles en donde se observa que sigue privando la idea de ocupar los puestos de chef, exclusivamente por hombres; posiblemente por disposiciones muy específicas que no fue posible determinar en la investigación, o por conservar la costumbre tan arraigada de la preferencia masculina para el efecto.

REFERENCIAS

- Gray, J. *Los Hombres son de Venus, Las mujeres son de Marte*. Brosmac, S.L. 2001. 242 p.
- Haaland Matláy, Janne. *El tiempo de las mujeres*, 2 ed. Madrid: Ediciones Rialp, S.A., 1999.
- Juan Pablo II, Carta Enc. Carta a las Familias, 1994
- Lomas, Carlos. *¿Iguales o diferentes? Género, diferencia sexual, lenguaje y educación*. Ediciones Paidós Ibérica S.A 1999.
- Melendo, Tomás. *Introducción a la antropología: La Persona* 1ed. Madrid: Ediciones Internacionales Universitarias, 2005. 163 p.
- Navarro Ferrer, Ana María. *Feminismo, familia, mujer*. ed. Pamplona: EUNSA, 1982.
- Pudlowski, G. *Ellas son Chefs: las grandes damas de la cocina contemporánea y sus mejores recetas*. España: Editorial Nerea, 2005, 192 p.
- Saakes, S, Zúñiga, F, *Mujeres en tiempo de Guerra*. Nicaragua: Instituto de Investigaciones, 1993. 133 p.
- Stafford, H. *The Biography Jamie Oliver*. United Kingdom: American Library Association, 2002. 252 p.
- Yepes Stork, R., Aranguren Echeverría, J. *Fundamentos de Antropología: un ideal de excelencia humana*. 4 ed. Pamplona: Ediciones Universidad de Navarra, 1999. 367 p.
- Chinchilla y Martí. *Criterios de decisión en los procesos de selección en España, ¿se discriminará a la mujer?* Fundación Adecco, 2003.
- Carneiro Caneda, Manuel. *Guía de responsabilidad social empresarial interna y recursos humanos*, Andaluz: Consejo Andaluz de Relaciones Laborales (CARL), 2008. 144 p.

Etnor (Fundación para la Ética de los negocios de las organizaciones). Guía de la responsabilidad social de la empresa, Valencia: Centro Europeo de Empresas Innovadoras, 2004. 34 p.

ICT. (Instituto Costarricense de Turismo) Servicio de Alimentos y Bebidas. Costa Rica: Programa de Asistencia a Pequeños Hoteles en Centro América, 2010. 40 p.

Asociación de Coleccionistas de Guías y Mapas Michelin. La Guía Michellin: Via Michellin. 2009. Disponible en:

<http://www.viamichelin.es/tpl/mag6/art200903/htm/tour-saga-michelin.htm>

[Consulta:10.Octubre.2010]

Azcoytia,C. Historia de la Gastronomía. Historia Cocina. 2007. Disponible en:

(<http://www.historiacocina.com/historia/locahistoria/locahistoria1.htm>)

[Consulta:15.Octubre.2010]

Druckman, C. Ensayo de Charlotte Durckman. *Revista Gastronómica* 10,No.1 (2010).

Disponible en: http://www.elboomeran.com/upload/ficheros/noticias/chefs_mujeres.pdf

[Consulta: 10/octubre/2010]

GuitarSoft. Tecno Foro: Consejería Familiar. 2009. Disponible en:

<http://amigoscristianos.foroactivo.net/t48-definicion-e-historia-de-la-gastronomia>

[Consulta:15.Octubre.2010]

Romero,R. La verdadera Cocina, Crónica de un Chef. Arte de los Negocios. 2009.

Disponible en: [http://www.elartedelosnegocios.com/2009/07/la-verdadera-cocina-](http://www.elartedelosnegocios.com/2009/07/la-verdadera-cocina-cronica-de-un-chef/)

[cronica-de-un-chef/](http://www.elartedelosnegocios.com/2009/07/la-verdadera-cocina-cronica-de-un-chef/) [Consulta:15.Octubre.2010]

GLOSARIO

Abstracto: Genérico, no concreto. Difícil de determinar.

Ambición: Pasión desordenada por la gloria, el poder, o la fortuna.

Autonomía: Facultad de gobernarse por sus propias leyes. Condición de la persona que no depende de otra.

Capacidad: Inteligencia, talento, aptitud, competencia.

Competitividad: La posición relativa que tiene un competidor con relación a otros competidores.

Creatividad: Capacidad de crear.

Cualificativo: Que denota cualidad.

Cultura: Conjunto de conocimientos adquiridos, saber. Conjunto de estructuras sociales, religiosas, de manifestaciones intelectuales, artísticas, etc.

Dignidad: indica apreciación, una valoración de alguien. La dignidad radica en el poseer algo que se merece por sí mismo (amor, respeto, y justicia). Es algo intrínseco de la persona y no se puede despreciar

Etimología: Origen y derivación de las palabras.

Etimológico: Referente a la etimología

Género: Grupo formado por seres u objetos que tienen entre ellos características comunes.

Habilidad: Capacidad y disposición por una cosa. Destreza. Cualidad de hábil.

Iniciativa: Idea inicial para emprender algo. Cualidad del que suele tener estas ideas.

Intuitivo: Relativo a la intuición. Que obra guiado por la intuición.

Liderazgo: Proceso para dirigir e influir en actividades, relacionadas con las tareas, de los miembros del grupo.

Menú: Conjunto de platos que constituyen una comida. Lista de platos o carta del día en que se indican en un restaurante los platos que se puede escoger para hacer una comida.

Monopolio: Privilegio exclusivo para la venta, la fabricación o explotación de una cosa. Posesión exclusiva.

Patología: Parte de la medicina que estudia las enfermedades.

Responsabilidad: Obligación de responder a los actos que alguien ejecuta o que otros hacen

Rol: Intervención en un asunto.

Status: Consideración en que se tiene a una persona desde el punto de vista económico o social.

Veracidad: Realidad.