



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

Grupo Temático: 6

Coordinación:

Florencia Antoniou: Grupo de Trabajo Interdisciplinario Derechos Sociales y Políticas Públicas.

Mariana Brocca: UNICEN-CONICET

María Eugenia Miguez: CONICET-Facultad de Derecho – UBA.

Giuseppe Messina: CONICET-UBA

Titulo: ***“MUCHO RUIDO, POCAS PETRONAS”***

***Construcciones de género y organización del trabajo en la gastronomía profesional en la ciudad de La Plata en las primeras décadas del Siglo XXI***

Autor: Simón Agustín Díaz

Email: diazsimon29 @gmaill.com

Pertenencia Institucional: GEST-UNICEN

## Introducción

La presente ponencia se propone comentar el análisis de las formas de habitar las cocinas profesionales, a partir de un estudio realizado en mi tesina de grado sobre construcciones de género y organización del trabajo en la gastronomía profesional en la ciudad de La Plata en las primeras décadas del Siglo XXI.

Partimos de una aparente paradoja: en las cocinas profesionales nos encontramos con espacios laborales dominados por chefs varones en el marco de una industria construida alrededor de añoranzas de las comidas de sus madres y abuelas, que se inspiran en su recuerdo, pero que subordinan intelectual y técnicamente a las mujeres. Estos espacios de trabajo se caracterizan por poseer una propia cultura laboral la cual denominamos *Cocina o*



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

*cultura de batalla*, construida sobre narrativas que generan un derrotero de experiencias y trayectorias laborales desiguales en términos de género.

A partir de un trabajo empírico basado en registros de campo en restaurantes de La Plata en el periodo y entrevistas en profundidad a trabajadores y trabajadoras de la gastronomía, indagamos las construcciones de género y la disciplina laboral gastronómica en el marco de situaciones de precarización laboral que propician la súper explotación –desigual- de la fuerza de trabajo. Esta tesina también busca identificar y hacer visibles nuevas formas de habitar estos espacios, en tanto experiencias novedosas que intentan dejar atrás la “vieja escuela gastronómica”.

¿Por qué mientras se añoran las cocinas de nuestras madres y abuelas, pareciera existir una tendencia mayoritaria en el mercado gastronómico a no considerar a las mujeres capaces de ser chefs? ¿Por qué hay tan pocas mujeres en las cocinas profesionales? ¿Por qué quienes acceden a cocinas profesionales les resulta muy difícil acceder al puesto de chefs o jefas de cocina?

### **La Cocina como espacio de trabajo**

Las cocinas que conocemos pueden dividirse en dos grandes grupos: las cocinas domésticas destinadas al cuidado y que remiten al ámbito familiar, y las cocinas profesionales destinadas a la prestación de un servicio, al mercado, propias del ámbito comercial y público. A cada una se asocian diferentes conceptos y representaciones, vinculados con la forma de habitar cada espacio, por lo que cada tipo de cocina performa una manera de desenvolverse distinta.



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

Si pensamos en una cocina doméstica probablemente pensemos en una madre o abuela, si pensamos en una profesional se nos viene a la mente un chef o un cocinero con status; así como un varón nunca comienza por presentarse como un individuo de determinado sexo, el chef no aclara su sexo, el chef se da por supuesto que es varón (Beauvoir, 1947).

En las cocinas domésticas, lo que ordena las prácticas es la reproducción social y en este sentido allí se llevan adelante tareas del orden del cuidado. A lo largo del siglo XX las mujeres tomaron un rol omnipresente en las tareas domésticas. En Argentina el ejemplo de Doña Petrona y la masificación del ideal de mujer ecónoma, como “el ideal de la mujer doméstica moderna que asumía el trabajo del hogar en términos profesionales y con un protagonismo absoluto, es decir sin personal doméstico” (Caldo,2015) es un ejemplo elocuente de lo socialmente esperado para las mujeres. Este espacio fue ocupado históricamente por mujeres, madres o abuelas, donde asumían mayoritariamente las tareas de la organización social del cuidado del hogar y se ocupaban de satisfacer las necesidades de quienes habitaban ese techo.

La no remuneración de esta actividad ha sido señalada por varias autoras como garante de la tasa de ganancia del capitalismo en sus fases industriales, y en nuestro país no estamos exentos de sus consecuencias (Goren,2017). La última encuesta realizada por el INDEC sobre trabajo no remunerado y el uso del tiempo en los hogares, arroja que el 76,4 % del tiempo total dedicado al trabajo doméstico no remunerado lo realizan mujeres, a pesar de los grupos etarios, niveles educativos, como así también situación conyugal (INDEC: 2013). Este reparto desigual del cuidado se ancla en que las tareas vinculadas con lo



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

doméstico-reproductivo han sido históricamente estereotipadas como labores femeninas. Se infiere además que en las cocinas domésticas se cocina “con amor”, lo cual se desprende de un sistema social que prepara a los individuos de manera diferenciada en función de su sexo, asignando roles determinados en función de su biología, volviendo así la diferencia en desigualdad. Se configura entonces una división del trabajo donde las mujeres son el sujeto predilecto para habitar las cocinas domésticas y sostener el orden doméstico-familiar.

En este sentido Goren retoma lo planteado por Federici(2014) señalando la doble jornada de las mujeres producto de asumir mayoritariamente la gestión de los cuidados del hogar: “Los valores y las estructuras sociales tradicionales aún no han cambiado— en el cual las mujeres no sólo son amas de casa, sino que además, productoras y reproductoras, lo que las lleva a permanecer en una espiral que consume su vida” (Goren,2017 pp.9).

En cambio las cocinas profesionales, al ser destinadas a producir ganancias, son consideradas productivas en el sistema capitalista, dado que allí se presta un servicio reconocido y remunerado por la sociedad. El llamado “arte culinario” se encuentra hegemonizado por varones, conducen las cocinas, pero también las instituciones formadoras del oficio gastronómico.

Una misma actividad, dependiendo del ámbito (público o privado) donde se la desarrolle, es reconocida y remunerada o no remunerada e invisibilizada (con la operación de ser percibido socialmente el trabajo sin remuneración como amor). El ámbito y su reconocimiento, estarán asociados a quien realice el acto de cocinar, tal como lo veremos



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

en la presente investigación. Sobre esta actividad descansan interpretaciones muy diversas sobre la realidad social. Tal como sostiene Caldo:

“las prácticas culinarias involucran una serie de valores hábitos, costumbres que estalla lo estrictamente culinario. La cocina implica nutrir el cuerpo pero también el alma. Es así como, cocinando pero también comiendo adquirimos gustos y preferencias alusivas a una identidad, a una nacionalidad a una edad, a una región, a una cultura, a una religión y también a un sexo determinado, entonces, alrededor de los actos de cocinar y comer van entramándose relaciones intergenéricas que no demoran en afectar la vida de los sujetos” (Caldo, 2009, pp.14)

Estas prácticas culinarias a las que se refiere Caldo son distintas en función del tipo de cocina en el que estemos, así como es diferente para la sociedad la percepción que se tiene quienes dirigen cada cocina, es decir el lugar que ocupa en la jerarquía social. Por este motivo es que analice cómo la división sexual del trabajo otorga diferentes valores y reconocimientos en torno a lo culinario. En tanto espacios de trabajo cuentan con diferentes estructuras que los ordenan, siendo diametralmente opuestas en ese sentido, con la singularidad de que las cocinas profesionales son espacios acotados, poco habitados e incluso desconocidos por la mayor parte de la sociedad.

Entender las estructuras de los espacios de trabajo como así también su funcionamiento es fundamental para abordar la desigualdad que existe en la distribución de roles y tareas en la gastronomía profesional. Los sentidos construidos alrededor de la división sexual de las tareas en nuestra sociedad evidencian diferentes estructuras subjetivas en funcionamiento de los trabajadores gastronómicos, las cuales buscaremos entender para explorar qué



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

relación existe entre las nociones de masculinidad y femeneidad, la disciplina gastronómica y las políticas empresariales.

No existen en el mundo dos cocinas idénticas. Sin embargo todas las cocinas profesionales comparten una estructura conceptual anclada en la dimensión arquitectónica, en pos de maximizar su funcionalidad espacial. La estructura organizacional y el reparto de roles se basan en una fuerte jerarquización vertical de las decisiones y la supervisión constante y múltiple. Existe una cadena de mando similar a la concepción militar, donde el comandante en jefe imparte órdenes a todas las áreas subordinadas, llamadas en la cocina profesional como “Brigadas de cocina”. A su vez estas áreas tienen su propia jerarquía en el conjunto, y se corresponden con los distintos momentos del trabajo gastronómico, el cual debe ser eficaz y eficiente. En esto se basan principalmente los usos y costumbres, y las formas de habitar el espacio en el ámbito gastronómico.

Estas áreas se dividen según su especificidad, y pueden ser dispuestas en el espacio según el criterio del chef, pero la existencia de estas áreas depende del tamaño y el tipo de establecimiento. Las áreas, también llamadas partidas, remiten a las tareas que desarrollan en ese espacio de trabajo: panadería, parrilla, pastelería, limpieza., etc. Los roles se subdividen hacia dentro de las “áreas o partidas” y se conectan con el chef y sous chef, quienes son las autoridades máximas de una cocina profesional.

Esta forma de brigada culinaria, comienza a ser organizada bajo el auge gastronómico de Escoffier, considerado el padre de la cocina moderna, quien ordenó las cocinas profesionales bajo una disciplina militar, constituyendo junto a un corpus de



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

procedimientos de elaboración y técnicas, un método culinario profesional. El problema de esta lógica proviene de las condiciones que demandan: precisan una estructura edilicia compleja como así también mano de obra calificada que resulta muy costosa en muchos lugares del mundo, por ende resulta difícil llevar adelante estos establecimientos al pie de la letra como la disciplina gastronómica ordena a partir del método culinario profesional. En los establecimientos donde no se logra cumplir con los elementos que hacen a la *cocina ideal*, para lograr los productos que se desea comercializar, se exige un cuota más de esfuerzo de la fuerza de trabajo y se reclutan los trabajadores con aptitudes varias para reemplazar lo que no se logra en infraestructura. De esta forma, la violencia presente en muchas cocinas profesionales puede explicarse por la escasez de recursos, y se justifica este orden de violencia en la pretensión de excelencia que desean los jefes de cocina llamados Chef o Sous Chef, la mayoría de ellos siempre varones a lo largo del siglo XX.

Este orden de violencia en el trabajo, se ha construido y naturalizado de una manera tal que se expresa claramente en los momentos más álgidos de trabajo, donde las cocinas se vuelven un caos por el simple hecho de que hayan ingresado al salón todos los comensales juntos.

Las cocinas modernas se mueven al tiempo de la demanda, lo que en gastronomía se dice “correr detrás del comandero” y no bajo el tiempo que la cocina entiende necesario, por eso siempre el factor primordial a vencer con la organización del trabajo en la cocina es el tiempo, y en ese objetivo se producen numerosos conflictos que operan de manera desigual



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

sobre quienes habitan y trabajan en el establecimiento.

## La división sexual de las tareas en las cocinas

Un rasgo típico de las cocinas profesionales es la mayor presencia de varones en sus plantillas de trabajadores. En consonancia con esto la mayoría de quienes toman roles jerárquicos también son hombres, lo que hace aún más profunda la desigualdad de género. Este fenómeno, presente en la mayor parte de los sectores y actividades laborales, también lo encontramos en el seno de una actividad históricamente asociada al rol femenino: cocinar. Sin embargo encontramos partidas/áreas de cocina donde los puestos son asociados a lo femenino en tanto identidad de género. Estos roles asociados a la femeneidad en la gastronomía son la pastelería, la repostería, la limpieza y todo lo remitente a las ensaladas, a lo sano, a conceptos que buscan aludir a “lo femenino” en tanto aptitudes meticulosas, delicadas. La contracara es una inmensa mayoría de otras especialidades asociadas a lo masculino en la cocina profesional. En las cocinas profesionales, las nociones de que es “lo femenino” y “lo masculino” afectan la organización del trabajo de manera tal que lo socialmente esperado para las femeneidades en estos espacios son labores de pastelería (se asocia a la mujer a esta especialidad por su “delicadeza innata”), ensaladas, repostería y limpieza. Si a esto le sumamos la desigualdad que genera el hecho de que sobre las mujeres recaigan los cuidados domésticos estamos ante una jornada de trabajo que siempre es doble.





ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

La segregación de las mujeres en las cocinas Basándonos en los principios de separación y jerarquía (Hirata y Hergoat, 2007) que ordenan la división sexual del trabajo, vemos que en el mercado laboral las mujeres se encuentran atravesadas por dos procesos de segregación: vertical y horizontal. Así también encuentran mayores dificultades para acceder al mercado de trabajo, dado que ofrecer su fuerza de trabajo supone en la mayoría de los casos tener que compatibilizar el trabajo remunerado con el cuidado del hogar. Es decir que producto de tener que asumir tradicionalmente la responsabilidad del cuidado, se ven imposibilitadas de ser consideradas activas en el sector remunerado de la economía. El sector gastronómico no está exento de estas formas de segregación y discriminación, las cuales se proyectan fielmente hacia dentro de las cocinas profesionales. Lo que observamos en las cocinas es que apenas muy pocos roles en términos de especialidades son pensados y ofrecidos para mujeres. Su actual inserción en la gastronomía reside además en la valoración de aptitudes catalogadas como femeninas, no en condición de igualdad. Esta constricción de las tareas que se espera que una mujer sepa realizar en una cocina, repercute también sobre la distribución de las jerarquías en lo laboral, obstaculizando la posibilidad de acceder a puestos jerárquicos Esta desigualdad en las posiciones jerárquicas resulta de la combinación de un proceso de obstaculización y desigualdades en la inserción laboral que terminan favoreciendo el ascenso de varones (Anker, 1997). En las cocinas profesionales este fenómeno es claramente visible en los puestos jerárquicos que son dos: Chef y Sous Chef. Si revisamos



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

los datos que nos aporta el Ministerio de Trabajo (MTEySS), la desigualdad en este sentido es evidente.

Los datos que arroja el informe respecto a la participación de mujeres en el mercado laboral para el año 2017 indica que en el sector de hotelería y gastronomía el 64 % son varones, frente a un 36 % de mujeres. Respecto del grado más alto de decisión, se observa que el 77% de estas tareas son asumidas por varones, sobre un 23 % de mujeres. En los mandos intermedios las mujeres en este sector asumen el 43 % de las tareas administrativas frente a un 57 % de varones, y en las áreas productivas intermedias el 70 % de los puestos de decisión son ocupados por varones (la constante del ámbito productivo para los varones se hace evidente en este rango). En el resto de la estructura jerárquica del sector hay un 56 % de mujeres que asumen tareas de administración en las bajas jerarquías frente a un 44 % de varones. En lo referente a lo productivo, el 67 % lo ocupan varones siendo nuevamente la mayoría a la hora de tomar decisiones en este ámbito (MTEySS, 2017). El relevamiento que realizamos en la ciudad de La Plata, replica también esta proporción de una 1 jefa de cocina cada 3 jefes de cocina varones, y lo que aportan las entrevistas refuerza aún más esta desigualdad. Los datos que aportan las estadísticas a nivel nacional no separan la hotelería de la gastronomía, por lo que podemos asegurar que la cantidad de mujeres en la gastronomía específicamente es aún minoritaria. Observamos en nuestro trabajo de campo que trabajar bajo el mando de una Chef se la considera una situación anómala para muchos trabajadores o trabajadoras de la gastronomía. Los cocineros varones entrevistados no recuerdan haber tenido a lo largo de su trayectoria ninguna jefa de cocina. Estas formas de



segregación, son resultado de diferentes procesos de discriminación y violencia que se combinan, creando un campo laboral adverso que se apoya y busca justificarse sobre estereotipos asociados a la división sexual del trabajo.

La responsabilidad de compatibilizar las tareas del cuidado del hogar con las tareas productivas, es vista por los empleadores como una desventaja y en este motivo residen actos de discriminación hacia las mujeres que toman un carácter sistémico (Goren, 2017).

### *3. Cocina de Batalla: masculinidades y femineidades en disputa*

Como decía en la introducción, a lo largo de mi experiencia laboral en gastronomía he visualizado un problema que se replica en otras esferas del mercado laboral, se trata de la baja participación de mujeres en el sector gastronómico. Esta baja participación se explica por la masculinización de las actividades gastronómicas y del éxito culinario, que acapara las miradas en lo público y excluye a las mujeres, anclada en la construcción social del chef como un personaje violento, loco, excéntrico. Aquí se evidencia lo que Bourdieu denomina “principios de diferenciación social” que implica procesos de socialización diferenciada en función de los sexos, derivando esto en saberes y prácticas estereotipadas (Bourdieu, 1998).

Esto se relaciona con que los hombres parecieran ser considerados los más aptos y capaces de llevar al máximo el arte culinario en el ámbito profesional/público. En las cocinas profesionales se ha consolidado y compartido una cultura del desgaste, de la violencia y la competencia que vuelve a estos espacios de trabajo ámbitos hostiles, desgastantes y



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

traumatizantes, sobre todo para quienes sufren las consecuencias. En la base de esta forma de habitar las cocinas las cocinas profesionales se inscribe un canon con elementos y valores machistas, y formas maquiavélicas de vinculación entre los trabajadores en el tiempo de trabajo, con un objetivo moral y práctico que es llevar adelante un servicio “como sea”. Los significados que gravitan en el ambiente se encuentran atravesados por lo que las nociones de femeneidad y masculinidad delimitan para cada subjetividad que se encuentra allí trabajando. Escuchamos en las entrevistas que para ser mujer y ser chef, hay que dejar de lado la dimensión de “lo femenino”, encarnar formas de “ser masculinas” en pos de lograr llevar adelante un despacho.

Estas formas están asociadas a un “deber ser” dentro de las cocinas, es decir aquellas formas de subjetividad que deben forjarse para sobrevivir y crecer laboralmente, como así también lo que no hay que ser, curiosamente este deber ser se asocia a una subjetividad masculina, y lo que no se debe ser se asocia a la subjetividad femenina.

La cocina de batalla, se apoya en una cultura violenta, o según Marajofsky en una cultura de micromachismos cotidianos (2019), con esquemas de mandatos donde “*lo que te quema no puede quemar, lo que duele no te puede doler, no podes tener fisuras*” (Carolina, Chef, Cocina Grande).

### 3.1 Masculinidades heroicas en las cocinas de batalla

El concepto de *masculinidades heroicas* (Palermo, 2015) nos sirve para explicar la construcción una subjetividad mandatada por una cultura del sacrificio que responde a



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

intereses económicos de los empresarios petrolíferos. En el caso de la gastronomía, este concepto de masculinidad heroica puede reflejarse en la construcción de una subjetividad de los trabajadores, en su “deber ser” como una narrativa épica sobre el momento de la producción de la ganancia, representada como una meta cargada de valores.

En este caso también, el sujeto predilecto es masculino, un “cocinero soldado”, obediente a una cadena de mando muchas veces violenta, objetivado como un eslabón de una cadena productiva. Sin embargo, la diferencia que encontramos con el análisis de Palermo (2015) es que ciertamente en el mercado gastronómico hay una penetración de las mujeres en las tareas profesionales mucho mayor. Aún así, se replican en este campo formas de violencia donde se cosifica la mujer o se feminiza lo no viril, el caso de los “pastelitos” (expresión misógina empleada para describir a pasteleros), con “ritos de bautismo” por ejemplo, donde la violencia con connotaciones sexuales predomina.

La virilidad se presenta como condición a cumplir y encarnar sobre todo si se aspira a ascender en la jerarquía. Los atributos que se asocian en este sentido a “lo viril” recorren varios aspectos del método culinario profesional y de la cultura de trabajo que se desprende históricamente de este modus operandi en las cocinas. Las órdenes se acatan, no se discuten, y en este obedecer más allá de todo, se construye una narrativa épica de batalla. Quienes desertan o cuestionan órdenes ponen en juego su puesto de trabajo o se arriesgan a sufrir sanciones o en los casos más violentos, castigos. Esta cultura de trabajo, se presenta así como un conjunto de disposiciones donde se valoriza a fuerza y la violencia como



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

medios para ejercer poder en el espacio y durante el tiempo de producción, con formas de sociabilidad revestidas de sentidos asociados la virilidad como forma de respuesta.

Dicho de otra manera, hay una apropiación de la plusvalía relativa de los trabajadores por parte de los dueños de los establecimientos que depende de la capacidad de los chef y las aptitudes de la “*brigada de cocina*”. La “*masculinidad heroica*” en la gastronomía local es entonces funcional a un recorte de derechos amparado en lo sagrado del “ser un cocinero”. Es común y surge en las entrevistas que sobre esta sacralización se justifica el no pago de horas extras, el no pago de contribuciones patronales de seguridad social, la precarización y la informalidad.

Este modelo de subjetividad gastronómica masculina, supone un conjunto de valores y normas que debe reivindicar y aprender todo aquel que desee perdurar en una cocina, y sobretodo pretenda ascender. La férrea demostración de cualidades varoniles es condición *sine qua non* para ser considerado apto o apta en una cocina. Estas son formas de habitar el espacio de trabajo donde son la mayoría varones, y las mujeres que logran trabajar en condición de pares para el resto de los trabajadores son mujeres que se las tilda peyorativamente de “machonas”, “lesbianas”, como si solo fuese posible habitar una cocina profesional al estilo de “los machos”.

### 3.2 “Masculinizar” las prácticas, una estrategia para la permanencia

Las mujeres y disidencias sexuales también que también deben cumplir el mandato normativo de ser un “macho en la cocina”, debiendo incorporar estas formas de



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

relacionarse en este espacio de trabajo. Estos mandatos incorporados en la socialización que el patriarcado lleva adelante sobre la mayoría de los varones desde que son muy pequeños, debe ser incorporada al ingresar por las minorías a este sector del mercado laboral. Es una constante en los testimonios de mujeres, sobre cómo deben transformar su configuración interna, en el sentido de cómo se responde ante dichas formas de violencia naturalizadas en las cocinas. En este sentido la adaptación a una cocina y soportar la cultura de batalla se vuelve un obstáculo de dimensiones reales, con consecuencias conocidas como la deserción temprana, el “quiebre temprano” o en los casos que existen las posibilidades materiales tener que recurrir a erigir establecimientos propios, donde puedan ser la voz cantante por derecho de propiedad. Se termina configurando un estereotipo de mujeres cocineras profesionales, como mujeres “rudas”, o “bravas”. Esto puede implicar la renuncia de formas propias y genuinas de relacionarse.

¿Pero cómo se llega a ser mujer chef? ¿Mujer cocinera profesional?

En primer lugar, si desea trabajar en una cocina deberá necesariamente acreditar formación en el oficio, es imprescindible de hecho “sin eso sería imposible” afirman las entrevistadas, y, si logran ingresar en un tarea sin acreditar conocimientos gastronómicos, es en tareas de limpieza, con una probabilidad muy alta de no ser tenida en cuenta para labores culinarias, a diferencia de los varones que con estar disponible, con el hecho de existir en la cocina, basta para ser considerado.



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

Por otro lado para ser chef hay que lograr construir una forma de ejercer poder dentro de un ambiente machista, y por ende para estar legitimadas se afirma que hubo que construir el poder de “formas masculinas”, asociadas al “poner el cuerpo” como afirma la única entrevistada que transitó roles jerárquicos: *“aprendés a construir el poder desde un lugar masculino”* (Carolina, Chef, Cocina grande).

La masculinidad heroica encarnada por varones entonces es legítima, mientras que las mujeres encarnando roles masculinizados se las considera excesivas.

Hoy existe una tendencia emergente de conducción de mujeres en cocinas profesionales donde el maltrato no es moneda corriente y se plantean repartos de las tareas aun con cadena de mando, pero con niveles de violencia menores, que acercan, vislumbran, otro forma de resolución de conflicto a los equipos de trabajo y que se plantean de la mano de otro estilo de cadena de producción, más propiamente visibilizando las cocinas, para evidenciar la violencia de otra manera. Un ejemplo de esto es la formación del colectivo Miga (Mujeres Impulsoras de la Gastronomía Argentina), que auspicia una “nueva época” en la gastronomía en nuestro país, visibilizando y promoviendo entre tantas cosas, nuevas formas de habitar las cocinas profesionales.

El estereotipo de las mujeres en las cocinas se encuentra cargado de elementos etiquetados como masculinos, en parte por el caudal de aspirantes disidentes y mujeres que se han abierto paso en cocinas profesionales a fuerza de sacrificios y resiliencia ante la violencia.





ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

Las formas de violencia que sufren las mujeres son muchas y la mayoría son invisibilizadas, ya que se considera que el sentirse agredidas nace de una delicadeza esencial de las mujeres, propia de lo femenino, no reconociendo el daño que genera sobre las mismas porque se cree que ellas no deberían estar ahí, lo que justifica la violencia

### 3.3 Vieja Escuela y nuevos aires

Es importante remarcar que esta cultura de batalla, de la cocina profesional como una batalla, comienza a ser cuestionada como una “*vieja escuela*”, que ha de desandarse en pos de construir mejores espacios de trabajo. La visibilización de la violencia en las cocinas va siendo un eje de discusión en las cocinas y se asocia la violencia a pautas heredadas, no necesariamente asociadas al método culinario sino que asociadas a una construcción sociohistórica de los géneros.

Las formas de sociabilidad se van transformando lentamente en estos espacios de trabajo que resultan ser trincheras de elementos conservadores de nuestra sociedad patriarcal, a pesar de que en la actualidad el debate sobre la violencia sexista está puesto en primer plano a la par de diversas discusiones referidas a la igualdad de género. Cada vez son más visibles nuevos espacios, y referentes del mundo gastronómico mujeres e identidades disidentes que asumen y proponen otras formas de encarar profesionalmente el acto de cocinar. Estos nuevos aires buscan diferenciarse de los exuberantes cocineros (estilo



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

Gordon Ramsey<sup>1</sup>), que confunden severidad culinaria con maltrato verbal o físico, y recaen en los modelos a seguir que la “*vieja escuela*” ha dejado sobre la forma de habitar las cocinas profesionales.

Estos nuevos aires se corresponden a espacialidades diferentes, lugares donde las cocinas se encuentran a la vista, donde la atención del cliente es supervisada también por quien esté a cargo, y se expone la forma de trabajo de la cocina. Se entiende que supone una manera pasible de ser registrada por los consumidores, quienes pueden percibir el trato entre trabajadores/as, y la manera de cocinar. Esta modificación de las infraestructuras parte de un deseo de vehicular en estos proyectos culinarios, otro esquema de trabajo. No es menor la potencia transformadora que tiene en la dinámica de trabajo visibilizar las violencias así como las desigualdades.

Existen cocinas que buscan cupos de igualdad entre géneros, o preferentemente están compuestas por mujeres y disidencias, ámbitos que buscan construir otro libreto gastronómico. Estas experiencias siguen siendo incipientes porque estas iniciativas son fruto de “rebeldes” o “hartos y hartas” del esquema propuesto hoy por la gastronomía profesional hegemónica, que busca garantizar servir muchos cubiertos en pos de asegurar mayor tasas de ganancias sacrificando personal y pretensión artística. Por ejemplo lo podemos observar en establecimientos cooperativos, o cuentapropistas que manejan otra manera de concebir el trabajo y que implica, entre otros factores, una menor carga laboral

---

<sup>1</sup> Gordon Ramsey es un famoso chef británico reconocido por sus programas de televisión en los que se hacía evidente su arrogancia y maltrato explícito en sus espacios de trabajo, por las que ha tenido varias denuncias.



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

que la que ofrece la relación de dependencia en la gastronomía local. Los últimos 4 años de neoliberalismo en nuestro país, quebraron muchas de estas iniciativas, pero aún siguen pie otras tantas, aunque pareciera que se han favorecido los conglomerados gastronómicos que funcionan con una lógica excluyente, y logran monopolizar el precio de la fuerza de trabajo en la industria local. Estas experiencias que surgen como tendencia plantean sobre todo las nociones de estrategias colectivas de trabajo auto gestionado algunas, otras la autonomía culinaria como necesidad del establecimiento propio, otras simplemente una retribución justa.

## Conclusiones

Pareciera existir una romantización de la gastronomía que no se corresponde con la dinámica real de una cocina profesional. Lo que esconde esta idealización social, este imaginario, es la precarización e informalidad, la segregación femenina y la reproducción de patrones excluyentes de la sociedad hacia dentro de estos espacios de trabajo (homofobia- misoginia). La presencia de mujeres en la jerarquía aun es menor. Sabemos que en el sector hotelería y gastronomía las mujeres ocupan alrededor de una cuarta parte de los puestos. Esa relación en lo que respecta estrictamente a cocinas sería mucho más baja, sin embargo los datos no permiten verificarlo exhaustivamente. Las cocinas siguen siendo espacios hostiles para las mujeres en un sentido estructural, precarizan, violentan y remuneran mal en horarios de trabajo generalmente incompatibles con las tareas de cuidado del hogar, que al día de hoy las mujeres argentinas no logran delegar ni en otros miembros



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

de núcleo familiar ni en el Estado. Las nociones de qué es “lo femenino” y qué es “lo masculino” afectan la organización del trabajo. En este sentido mostrar indicios de lo socialmente asociado a características “femeninas” es motivo suficiente para empezar un escalón por debajo del resto. La *cocina de batalla* como forma universalizada de habitar las cocinas profesionales, constituye un obstáculo para todas las mujeres y particularmente para quienes son madres. Existe entonces una relación lucrativa entre la cultura de batalla y las estructuras económicas y sociales de las cocinas, que refuerzan el estereotipo de sujeto que demanda la disciplina culinaria profesional. En conclusión, las prácticas y los sentidos que recubren la atmósfera de trabajo en las cocinas profesionales, nada tienen que ver con las añoranzas del amor de madres y abuelas. Parten de la misoginia y la disminución de lo femenino o disidente (como en pocos nichos de la sociedad), por más que existan experiencias prometedoras de espacios constituidos con lógicas más empáticas y con mayor participación de minorías, la masculinización del espacio productivo y del éxito público se mantienen como norma en este sector del mercado de trabajo y desentona totalmente con el recuerdo repetido como un vector de la socialización afectiva. Los altos niveles de informalidad y precariedad laboral generan condiciones de posibilidad para este tipo de apremios, abusos y arbitrariedades. Los saberes aprehendidos al calor de ollas y sartenes hogareñas pareciera que nada tienen que ver con las cocinas profesionales, y estas nada tienen que ver con la cocina ni con la comida de nuestras madres y abuelas.

## **Bibliografía**



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

Anker, Richard (1997). “La segregación profesional entre hombres y mujeres. Repaso de las teorías” en *Revista Internacional del Trabajo*, vol. 116, núm. 3 , Ginebra

Bourdieu, Pierre (2000). *La dominación masculina*. Editorial Anagrama, Barcelona

Bourdieu, Pierre (2007) *El sentido práctico*. Siglo XXI Editores, Argentina, Buenos Aires

Caldo, Paula (2009). *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX*. Prohistoria Ediciones, Rosario.

Caldo, Paula (2016). “Introducción” en Pite, Rebecca *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*. Edhasa, Buenos Aires

Chávez Hoyos, Marina (2010). *TRABAJO FEMENINO. Las nuevas desigualdades*. UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas, México

De Beauvoir, Simone (1999). *El segundo sexo*. Buenos Aires, Sudamericana

D’Alessandro, Mercedes (2016). *Economía feminista: como construir una sociedad igualitaria ( Sin perder el glamour )*. Sudamericana, Buenos Aires



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

Faur, Eleonor y Tizziani, Ania (2017). “Mujeres y varones entre el mercado laboral y el cuidado familiar” en Faur, Eleonor *Mujeres y varones en la Argentina de hoy*. *Géneros en movimiento*. Buenos Aires . Siglo XXI Editores. Pp. 75-99

Goren, Nora (2017). “Desigualdades socio laborales. Una aproximación a sus marcos interpretativos desde la perspectiva feminista” *Revista Latinoamericana de Antropológica del Trabajo*, Num.2 2do semestre 2017, Argentina.

Gonzalez Castro, Roberto (2014). *Gestión de la producción en cocina*, Madrid, Ediciones Paraninfo

Guber, Rosana (2004). *El salvaje metropolitano Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*, Paidós Buenos Aires

Federici, Silvia (2014). *Calibán y la bruja. Mujeres, cuerpo y acumulación originaria*, Buenos Aires, Ediciones Tinta Limón

Hirata, Hergoat(2007). “Nuevas configuraciones de la división sexual de trabajo” en *Cadernos da pesquisas* Vol 37, n 132, pp. 595-609

Instituto Nacional contra la Discriminación la Xenofobia y el Racismo (2015), “Hacia una redistribución igualitaria de las tareas de cuidado” Ministerio de justicia y derechos humanos de la nación- Presidencia de la Nación, Buenos Aires

Comisión Tripartita por la Igualdad de Oportunidades, Ministerio de trabajo (2017)“Las mujeres en el mundo del Trabajo”



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.**

**Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021

Lagarde y de los Ríos, Marcela (2005). *El cautiverio de las mujeres. Madresposas, monjas, putas, presas y locas*. Universidad Autónoma de México, Ciudad de México

Marajovsky, Laura (2019). “La larga marcha de las cocineras” en *Revista Crisis*, núm. 39  
Noviembre, Buenos Aires

Palermo, Hernán (2015). “Machos que se la bancan: masculinidad y disciplina fabril en la industria petrolera argentina” *Desacatos*, núm. 47, enero-abril, 2015, pp. 100-115  
Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social Distrito Federal, México

Pite, Rebecca (2016). *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*. Edhasa, Buenos Aires

Rodriguez Enriquez, Corina (2010). “Análisis económico para la equidad: los aportes de la economía feminista” en *Saberes* Núm. 22

Segato, Rita Laura (2003). *Las Estructuras Elementales de la Violencia: Contrato y Status en la Etiología de la Violencia*. Serie antropológica, Universidad de Brasilia  
Brasilia

Ullrich, Danielle; Sarate, Joao ; Job, Janos; Piccinini, Valeria (2013). “Femeneidad y masculinidad en la organización del trabajo”. *Revista INVENIO* 16 (30) 2013:  
111-126



ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

**CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO**

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021





ASOCIACIÓN ARGENTINA DE ESPECIALISTAS EN ESTUDIOS DEL TRABAJO

**CONGRESO NACIONAL DE ESTUDIOS DEL TRABAJO**

**LXS TRABAJADORXS, LA PRODUCCIÓN Y LA REPRODUCCIÓN DE LA VIDA SOCIAL EN CRISIS.  
Cambios y persistencias en un contexto de pandemia**

Buenos Aires, 1 al 3 de diciembre de 2021