

Desigualdad en cifras

La importante tarea de cocinar

Las mujeres han sido creadoras y transmisoras del arte de cocinar y las principales responsables de preparar los alimentos en los hogares. Su contribución puede verse en las fondas y en los restaurantes populares, sin embargo, su acceso a la alta cocina (*haute cuisine*) es territorio de difícil conquista, casi nunca se les ve como Chefs (jefas de cocina) en prestigiosos restaurantes.

La cocina como profesión

En el ciclo escolar 2016-2017 egresaron del nivel superior de la carrera de gastronomía 6,197 (53.0%) mujeres y 5,493 hombres (47.0%) (ANUIES, 2017). Sin embargo, las mujeres continúan enfrentando obstáculos para desarrollarse en este ámbito, como se refleja en el listado de las y los 10 mejores chefs que representan a México en el mundo, donde solo aparecen tres mujeres.

10 mejores chefs que representan a México en el mundo.		
No.	Chef	Distinción
1	Enrique Olvera	Es uno de los mejores chefs a nivel mundial, su restaurante es uno de los 20 mejores del mundo.
2	Jorge Vallejo	Referente gastronómico en comida contemporánea mexicana. Su restaurante es uno de los 20 mejores del mundo.
3	Ricardo Muñoz	Escribió el Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana, base bibliográfica de la cocina mexicana.
4	Guillermo González	Su restaurante es el 19 de la lista San Pellegrino de los 50 mejores de América Latina.
5	Elena Reygadas	La Mejor Chef Mujer de Latino América de 2014. Su restaurante fue el 33 de los 50 mejores de América Latina.
6	Patricia Quintana	Embajadora Culinaria de México por la Secretaría de Turismo, escritora de 13 libros.
7	Daniel Ovadía	Ha recibido premios de alto prestigio como el Star Diamond Award y el Award of Excellence.
8	Edgar Núñez	Su restaurante es el 24 de la lista San Pellegrino de los 50 mejores de América Latina.
9	Paulina Abascal	La primera chef pastelera miembro del Vatel Club de México y embajadora pastelera del país.
10	Jair Téllez	Su restaurante tiene la posición 26 de los 50 mejores de América Latina.

Fuente: www.forbes.com.mx/forbes-life/10-mejores-chefs-mexico/

La cocina como trabajo no remunerado en el hogar

La cocina es más que un lugar para preparar alimentos o comer, en muchos hogares es el punto de reunión y el eje central de la convivencia familiar, y son las mujeres las que tradicionalmente preparan los alimentos, aunque, poco a poco, los hombres se han incorporado y realizan cada vez más esta actividad.

Tasa de participación en la actividad de cocinar y preparar alimentos en el hogar, por sexo. México.			
Sexo	Años		
	2002	2009	2014
Mujer	78.6	75.6	85.1
Hombre	19.3	24.4	43.1

Nota: Se refiere a la población de 12 años y más de edad.
Fuente: INEGI, Encuesta Nacional sobre Uso del Tiempo 2002, 2009 y 2014. Tabulados básicos. México.

En 2014, las mujeres destinaban a cocinar 5.5 horas más a la semana que los hombres, en promedio.



La cocina como trabajo remunerado en la industria restaurantera¹

A nivel nacional, el 57.3% del total de personas ocupadas en la industria restaurantera son mujeres. Los tipos de restaurantes donde hay mayor participación de mujeres que de hombres son los que preparan alimentos para llevar (77.6%) y antojitos (73.7%). La menor participación femenina se observa en los restaurantes de autoservicio (42.0%).

¹ La industria restaurantera está constituida por las unidades económicas (establecimientos) que ofrecen el servicio de preparación de alimentos para consumo inmediato y que se encuentran en áreas urbanas. No incluye restaurantes que están integrados al servicio de hospedaje bajo el control de una misma entidad propietaria, ni a bares, cantinas y centros nocturnos (INEGI 2014).

La preparación de alimentos es una de las actividades que conforman el trabajo no remunerado que se realiza en los hogares. Estimaciones de 2016 indican que, en México, el trabajo dedicado a la preparación de alimentos en los hogares equivale al **4.5% del Producto Interno Bruto Nacional**.

Participación porcentual del personal ocupado total por sexo y actividad económica. 2014. México.



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2014.

La comida mexicana a nivel internacional

La contribución de las cocineras tradicionales ha sido tal que, en el año 2010, un grupo de ellas fueron parte del equipo que impulsó y consiguió que la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) *declarara a la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad*.

Cocineras tradicionales

En México hay grupos de mujeres cocineras-tradicionales que transmiten sus conocimientos y técnicas. Todos los aprendizajes compartidos son parte de la identidad nacional que dan sentido a la cocina mexicana (ICH, UNESCO, 2010).

Panorama internacional

Las condiciones de desigualdad entre mujeres y hombres para acceder a la *haute cuisine* y la segregación por sexo en este tipo de ocupación a nivel profesional, se ve reflejada en la lista de las y los 100 mejores chefs del mundo, publicada por la revista francesa *Le Chef*, donde solamente figuran dos mujeres, ninguna dentro de los 10 primeros lugares.

Las y los mejores chefs del Mundo, 2017.

No.	Chef	País
1	Alain Passard, L'Arpege,	Francia
2	Martín Berasategui, Rest, Martin,	España
3	Pierre Gagnaire, Pierre Gagnarie,	Francia
4	Michel Bras, Le Suquet,	Francia.
5	Seji Yamamoto, Nihonyori Ryugin,	Japón
6	Eric Frechon, Epicure,	Francia
7	Jonnie Boer, De Librije,	Países Bajos
8	Rene Redzepi, Noma,	Dinamarca
9	Emanuel Renaud, Flocons de Sel,	Francia
10	Joan Roca, El Celler de Can Roca,	España
29	Anne-Sophie Pic, Maison Pic,	Francia
58	Nadia Santini, Dal Pescatore,	Italia

Fuente: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/10-mejores-chefs-mexico/>

¿Ya lo sabes...?

Históricamente, la creatividad gastronómica de las mujeres mexicanas ha logrado platillos emblemáticos como el mole o los chiles en nogada. Existe la leyenda de que estos últimos fueron inventados por las monjas agustinas en el convento de Santa Mónica en Puebla, para celebrar la independencia de México. Prepararon un platillo que llevara los colores del ejército Trigarante: verde, blanco y rojo (Jardón Reyes. 2012).

Referencias

- ICH:UNESCO. (2010) La cocina tradicional mexicana. En: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- INEGI, Encuesta Nacional sobre Uso del Tiempo 2002, 2009 y 2014.
- Jardón Reyes, T. (2012). Nacionalismo Culinario: La Leyenda de los Chiles en Nogada. Universidad Claustro de Sor Juana