



LA COCINA COMO ESPACIO DE EMPODERAMIENTO,
RESIGNIFICACIÓN Y SORORIDAD EN LAS MUJERES.
-¿CONVERSACIONES EN TORNO AL FOGÓN?-

INFORME DE INVESTIGACIÓN
TRABAJO DE GRADO

DANIELA ALMANZA SALAZAR
ANGELA MARIA PARRA PEÑA

DIRECTOR
MANUEL ROBERTO ESCOBAR C.

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
FACULTAD DE PSICOLOGÍA
BOGOTÁ D.C.

2016

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	3
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
3. JUSTIFICACIÓN	6
4. ESTADO DEL ARTE DE LA INVESTIGACIÓN	7
5. OBJETIVOS DEL PROYECTO	16
6. ENFOQUE METODOLÓGICO.....	17
6.1. TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE INFORMACIÓN	18
7. ANÁLISIS DE RESULTADOS	22
8. CONCLUSIONES	27
9. BIBLIOGRAFÍA	30
10. ANEXOS	33
10.1 CONSENTIMIENTOS INFORMADOS.....	33
10.2. ENTREVISTAS.....	38
10.2.1 TRANSCRIPCIÓN DE LA PRIMERA ENTREVISTA.....	38
10.2.2 TRANSCRIPCIÓN DE LA SEGUNDA ENTREVISTA	45
10.2.3 DIARIO DE CAMPO	50

1. INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de investigación se plantea la posibilidad de identificar la cocina como un espacio no opresor para las mujeres, en particular para un grupo de ellas en Sierra Morena en la localidad de Ciudad Bolívar en Bogotá. Se concibe la cocina como el espacio en el cual ellas podrían empoderarse y construir lazos de solidaridad, apoyo femenino y resiliencia.

Se plantea teniendo en cuenta la concepción generalizada de la cocina como un espacio de opresión y cautiverio de las mujeres cuidadoras y protectoras del hogar, pero también como una posibilidad laboral digna y segura dado el contexto de violencia y exclusión que se evidencia diariamente en el lugar en el que se encuadra el proyecto de investigación.

Específicamente se busca visibilizar los espacios de socialización en la cocina como dispositivo para adquirir y reforzar procesos sanadores a través de la resiliencia. Esto permite, reconocer dinámicas inter e intrapersonales constructoras de sororidad que tienen lugar en la cocina, logrando entonces resignificar el espacio de la cocina en las mujeres como potencializador de procesos transformadores de la subjetividad.

Para dar cuenta de esta apuesta se realizó un ejercicio de investigación cualitativo centrado en acompañar las mujeres en el “fogón” de la CES Waldorf. Usando un método de caso, donde se indagó a través de entrevistas y observación no participante.

Entonces, nuestro interés por este tema surge a partir de preguntarnos si es posible que como mujeres volvamos al espacio de la cocina de forma libre y autónoma, para lograr con esto, fortalecer vínculos con otras mujeres, desarrollar estrategias de afrontamiento de las dificultades y que en torno al fogón se resignifiquen experiencias, pensamientos y dolores que nos acompañan a lo largo de nuestras vidas y vivencias como mujeres contemporáneas. Mujeres que se empoderan de sus realidades y utilizan los conocimientos que les han sido pasados por generaciones de mujeres en sus familias para construir una subjetividad colectiva y de género que les permita afrontar los retos de la cotidianidad en contextos difíciles; mujeres que por medio de la charla y la camaradería junto al fogón, logran resignificar sus experiencias pasadas, realidad actual y sueños futuros.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

A lo largo de los años el rol de la mujer se ha enmarcado por las labores domésticas que se enfocan casi exclusivamente en la esfera de lo privado, dejándolas confinadas a los cuatro fogones de las estufas, en actividades de cuidado y cocina para sus hijos y esposos. Las mujeres interiorizan el rol de cuidadoras primarias como si fuera innato, asignado biológicamente. Un rol determinante que en muchos casos, deja de lado la posibilidad de “cocinar” experiencias diferentes para continuar en el fogón preparando una “perfecta” vida de familia.

Tal como lo plantea Brasaglia “si la mujer es naturaleza, su historia es la historia de su cuerpo, pero de un cuerpo del cual ella no es dueña porque solo existe como objeto para otros, o en función de otros y en torno al cual se centra una vida que es la historia de una expropiación.” (Brasaglia, 13). Así, “descubrir nuestros cautiverios es el primer paso para abandonarlos” (Lagarde, 1990).

Con el paso de los años y los fuertes cambios con respecto a lo considerado femenino y apropiado, las mujeres salen de la cocina a buscar otros espacios donde puedan desarrollarse personal y económicamente, pero, el lugar que socialmente se nos ha dado a las mujeres en la cocina es un espacio creador y de transformación (Castellanos, 1971), lo importante es resignificarlo dentro del orden social y revelar en él una experiencia con esos espacios de reencuentro y crecimiento personal junto a otras mujeres, que, al igual que muchas, también meditan sobre su condición de madre-esposas, la cual implica, no solo las responsabilidades domésticas, sino la obligación de llevar un sustento económico a su hogar.

Priscilla Gac-Artigas (2002) muestra cómo la práctica de cocinar es un eje central para la mayoría de culturas en el mundo y es por esto que las cocineras tienen una labor crucial que desempeñar allí. Así, cuando las mujeres cocinan, lo hacen con pasión, con poder y con sabiduría. Haciendo uso de un arraigo de saberes ancestrales que les han sido transferidos de generación en generación.

Esta investigación pretende develar la cocina como el espacio que ya no es opresor y limitante sino que le permite a las mujeres resignificar sus experiencias vitales y formar fuertes lazos de apoyo y solidaridad femeninos. Desarrollar resiliencia y solidaridad junto al fogón y las demás cocineras en un contexto sociocultural y económico con pocas opciones de trabajo para estas, que además deben regresar a casa a cumplir su segundo trabajo como madre-esposas sin ninguna remuneración.

Igualmente, se ha evidenciado en el contexto de Sierra Morena, donde se realiza la investigación, que las condiciones de marginalidad y de exclusión que se viven día a día, especialmente para las mujeres, son un factor clave a indagar en el desarrollo de vínculos de sororidad en la cocina, puesto que la labor de nutrir y de cuidar a los más vulnerables sigue siendo una prioridad para las mismas.

Es por tanto que el presente proyecto de investigación pretende dar cuenta de ¿Cómo se generan procesos de resiliencia, empoderamiento y sororidad en espacios de la cocina en grupos femeninos?, partiendo del hecho que la población escogida se vincula de forma laboral al espacio de la cocina en la Corporación Educativa y Social Waldorf.

El interés por trabajar con esta población surge de reconocer los espacios de participación femeninos en la cocina, una vez realizada la práctica por proyectos enmarcado en el módulo de subjetividades contemporáneas y aludiendo a nuestra misma condición de mujeres preocupadas por los vínculos sorores o la falta de ellos en dichos espacios.

3. JUSTIFICACIÓN

Este trabajo es relevante para la psicología social en tanto se intentan buscar espacios donde las mujeres se empoderen, especialmente aquellas que se encuentran en contextos de exclusión social o de pobreza, ya que esto significa un mayor reto a la hora de enfrentarse a las exigencias de un país que se instaura principalmente por el régimen de producción patriarcal.

Un aspecto crucial en la búsqueda de esta autonomía recae en el estereotipo de la mujer como principal cuidadora y reproductora en el hogar, y es por esto mismo que usualmente se limitan las posibilidades a un trabajo digno y remunerado, ya que, según los preconceptos de nuestra sociedad patriarcal, la principal preocupación debería ser la de criar y nutrir a la siguiente generación al igual que a su pareja, puesto que él es quien idealmente, trae el sustento diario al hogar. Pero cabe destacar que de por sí, el hecho de cuidar de sus hogares y todos los que hacen parte de él, es entonces otro trabajo que implica responsabilidades específicas y deberes pero que no recibe ningún tipo de remuneración, ni de tipo económica ni social.

Con esta investigación se pretende ver si los escenarios que son históricamente, casi exclusivamente designados para las mujeres, pueden resignificarse, y en vez de generar un desequilibrio entre los géneros, empoderar a las mujeres para que mediante diferentes estrategias, puedan resignificar la experiencia de su feminidad y tengan la posibilidad de formar una comunidad de sororidad bajo una lógica diferente que ya no va ligada a mantener el modelo patriarcal, sino que por el contrario busca liberar y generar autonomía en sus participantes, sin importar su condiciones socioeconómicas o de género.

Tal cuestión permitiría identificar y fortalecer estas dinámicas en otros espacios similares que abarquen una mayor población, que idealmente logre empoderarse de sus realidades y establezca lazos cercanos de sororidad con miras a una sociedad de mejores oportunidades y redes de apoyo resignificantes, especialmente para aquellos que se encuentran en condición de exclusión y violencia, como es el caso de las mujeres que hacen parte del presente proyecto de investigación.

4. ESTADO DEL ARTE DE LA INVESTIGACIÓN

Partiendo del hecho de que se entiende el feminismo como un movimiento social, político y cultural que tiene como objetivo un cambio en las relaciones sociales eliminando las jerarquías y las desigualdades entre los sexos (Gamba, 2005, 2), que busca brindarle una mejor calidad de vida a las mujeres y romper con los estereotipos de género, donde estas tengan los mismos derechos y las mismas posibilidades sociales, laborales, económicas y políticas que los hombres (RAE, 2016), que surge debido a que a lo largo de los años las mujeres se han visto sometidas a diversos espacios de opresión que se enmarcan en roles naturalizados y limitan fuertemente las posibilidades de desarrollo de las mismas, especialmente se evidencian las limitaciones y las naturalizaciones en su rol cuidadoras primarias, donde ellas entienden que su estatus de madre-esposas las obliga a permanecer en este espacio familiar aun en contra de su voluntad, donde deben “servir a los que ganan el salario, física, emocional y sexualmente, tenerlos listos para el trabajo día tras día” (Federicci, 2013).

Teniendo en cuenta que en el contexto colombiano, este movimiento, ha pasado por fuertes revoluciones y cambios directamente influenciados por el contexto y la realidad propia de nuestra nación, donde debido a los años continuos de guerra interna, los movimientos que se afilian a las ideologías feministas, pelean principalmente por la no vulneración de derechos fundamentales de las mujeres que se ven constantemente oprimidas por la realidad política e ideológica de Colombia enfocando sus esfuerzos principalmente a “favorecer intervenciones de carácter humanitario, de emergencia, sobre afectados y víctimas” (Lamus Canavate, 2009) en este caso, las mujeres cuidan como rol principal y sentido de vida a aquellos que las rodean.

Pero es que el cuidado de la mujer a sus hijos, o a aquellos que cuida y acompaña, no sólo se evidencia en el aporte económico, el servicio físico y emocional continuo, o las horas extras de trabajo, después del trabajo; sino también en cuestiones tangibles y relacionadas con la cocina, tal como nos recuerda Fernández en 2004, en algunas culturas, las mujeres son las últimas en recibir el alimento que ellas sirven, en pro de ofrecer mayor cantidad y calidad a sus protegidos, e incluso, en algunos casos, llegando a, como se dice popularmente “quitarse el pan de la boca”, pan que probablemente ellas mismas cocinaron, amasaron y cultivaron desde las semillas.

Cuestión que sustenta lo planteado por Garine en Lagarde, en el 2002: “El sustento diario de los miembros de la familia es proporcionado en general por una ración común, pero las diferentes porciones que corresponden a cada integrante raras veces serán idénticas y se establecerán diferencias de acuerdo al sexo, a la edad y a la situación transitoria, entre otros”. Sin tener en cuenta que estas mismas, deben llegar a sus casas a seguir cocinando alimentos para aquellos que descansan, sin recibir ningún tipo de remuneración o reconocimiento, totalmente invisibilizadas, a menos que no se cumplan las expectativas tanto de su esposo como de sus hijos, donde entonces entrar a jugar tensiones y dinámicas de poder que se aseguran de recordarle a la mujer de su inferioridad y responsabilidad para con los suyos.

Las mujeres siempre están, entonces, prestando un servicio capital, así sufran por la ausencia de trabajo al alimentar, criar y educar un tipo específico de sujetos (sus hijos) que sean productivos para nuestra sociedad. Para lograr esto entonces apelan al espacio del “segundo trabajo”, el ser madres-esposas en los hogares. donde trabajan a turno doble “por amor y no por una recompensa salarial” (Federicci, 2013)

A pesar de esto, la gran mayoría no puede dejar de lado su “primer trabajo” pues deben aportar económicamente a la sustentación de los hogares y recurren entonces a buscar espacios que les permitan desarrollarse como mujeres y trabajadoras. En nuestro contexto, muchas eligen el trabajar en las cocinas de diferentes lugares, teniendo en cuenta el conocimiento previo que muchas poseen y que ha sido pasado de generación en generación, sin embargo cabe destacar que el trabajo de cocina, un trabajo digno y valioso, sigue siendo relegado al género femenino que debe soportar condiciones laborales enmarcadas en largas jornadas de movimiento constante, altísimas temperaturas, riesgos innumerables y condiciones específicas determinadas por distintos entes reguladores que, al igual que el modelo del Panóptico de Jeremy Bentham, lo ven todo y por tanto sienten la autoridad de criticarlas y encasillarlas en su labor como única dimensión de sus vidas y personalidad. Sin dejar de lado la importancia reguladora de las dinámicas internas de aquellas que comparten toda la jornada de trabajo junto al fogón y que marcan el tono del sentir en el trabajo haciéndolo, ya sea placentero o un gran reto tanto a nivel físico, como emocional y psicológico.

Y es que, definitivamente, la cocina juega un rol fundamental en la vinculación emocional y conexión intergeneracional de las familias, como se evidencia en el caso de la cultura Ch'orti', oriundos de Guatemala, que hacen una relación directa entre la cantidad de tortillas que se cocinan y por tanto, el deterioramiento y finalmente rompimiento de los materiales que son utilizados para la cocción de las mismas, con la fortaleza de las relaciones sociales de la familia, especialmente, de la relación marital de la mujer que las cocina (López García, 2002).

Ademas se han evidenciado múltiples propuestas que pretender usar la cocina como un dispositivo de movilización social y política, que permita el cambio de raíz en las subjetividades y las formas en las que se construyen realidades, como es el caso de la reciente propuesta nacional titulada *Fogón Colombia: Cocinando juntos por la paz*, liderada por los principales chefs del país, que busca identificar, reconocer y valorar lo propio de la cocina colombiana, llegando en últimas a construir un mejor país y condición nacional. Este colectivo, que en nuestra nación se enmarca en una organización sin ánimo de lucro, promueve la cocina y la alimentación como un espacio de impacto personal y político que puede transformar las realidades y subjetividades de todos aquellos que decidan hacer parte de ella. (Martinez Polo, 2015)

Es por esto que nos planteamos la cocina como un posible espacio, que de cierto modo, cultive o fortalezca los lazos de sororidad entre las mujeres, que por diversas razones componen casi completamente la fuerza laboral de este gremio en Colombia. A pesar de esto, es importante destacar que las mujeres no son tenidas en cuenta tan fácilmente a la hora de ocupar altos mandos en las filas de la cocina, donde justamente, según la chef Andrea Harmerlik, nos comenta que es solo desde hace diez años que se les ha empezado a dar algo de reconocimiento como cocineras, lideresas y finalmente chefs de cuisine de importantes restaurantes a nivel mundial.

Tal como lo presentan en un estudio realizado por Ryan Sutton, en el 2014, en su texto "*Women everywhere in food empires, but no head chefs*", explica que el 95% de los chefs ejecutivos en Estados Unidos son hombres. Sin tener en cuenta que igualmente un estudio

realizado en 2005, citado en el libro *“Taking the heat: Women chefs and gender inequality in the professional kitchen”* de las autoras Devorah A. Harris y Patti Giuffre encuentra que los Sous chefs son 82% hombres, mientras que los cocineros de línea son 66% hombres, dejando entonces la gran mayoría de las mujeres en esta última línea de trabajo, cuestión esto rompe completamente con la concepción de igualdad en pleno siglo XXI, mediado por discursos feministas e igualitarios.

Es tan magno el impacto de la exclusión de las mujeres en la cocina élite, que, sólo desde hace pocos años se ha empezado a aceptar como una opción de vida profesional, respetada y liberadora tanto en el sentido personal, como laboral y económico. Lo cual contradice completamente la lógica que nos haría pensar que por el hecho de haber estado cocinando por tantos años y tener tantos saberes nos diferenciaría positivamente de nuestra contraparte, y por tanto, accederíamos más fácilmente a altos rangos. Sin embargo, no todo está perdido. Poco a poco se han ido creado diversas iniciativas que buscan romper estos esquemas naturalizados en esta disciplina, formando redes de apoyo enmarcadas en la sororidad cuyo fin es ampliar las posibilidades justas y equitativas de nosotras las mujeres en este gremio. Algunas ellas son *She Chef* y la *Toklas Society* y las apuestas individuales de la chef Alice Waters, el grupo *Momofuku* y el grupo *Altimera*.

No obstante, cabe destacar, que hay un espacio de la élite gastronómica que sí se encuentra permeado por el género femenino y se considera que estas nos desempeñamos de una mejor manera aludiendo a unas supuestas cualidades propias de nuestro género, la pastelería. Así como lo plantean Pat Tanner en su artículo *“Does dessert have a gender?”* y explicando que, probablemente, las mujeres se sienten atraídas y aceptadas en esta área de la gastronomía teniendo en cuenta que se ciñen a recetas específicas y estructuradas, con gran atención a los detalles, se trabaja en unos horarios más amigable con la familia, es decir, no trabajan de noche ni se acercan continuamente al calor de las grandes cocinas y los grandes turnos de las cenas, y finalmente, va más acorde a las expectativas que se tienen de las habilidades del género femenino, como lo son la delicadeza, el orden, la estructura y la atención a los detalles.

Adicionalmente, la cocinera Andrea Hamerlik explica que la intención con la cual las mujeres cocinan va más relacionada a aspectos de nutrir y cuidar el alma y el cuerpo de aquellos para los cuales cocinan; a diferencia de los hombres cocineros que prefieren ser arriesgados y crear preparaciones nuevas que incluyan proteínas de tipo animal, las cuales implican un manejo específico y sumamente físico, al igual que los cazadores en la antigüedad, mientras establecen su dominio creando grandes y exitosos imperios gastronómicos.

Sin embargo, cabe recatar que por estos trabajos, la remuneración económica parece no ser consecuente con las exigencias que este tipo de labor requiere y simando con la brecha salarial que diferencia a los dos géneros; donde según un estudio del DANE, realizado en 2015, en Colombia, las mujeres ganan un 20.2% menos de lo que gana un hombre desempeñando funciones similares. (Perilla, 2015)

Marcela Lagarde nos muestra que, a lo largo de la historia, las mujeres siempre han sido excluidas y rechazadas, tanto por los hombres, como por el Estado, e incluso, por las mismas mujeres. Parece ser que a pesar de todos los avances que han habido respecto a los derechos femeninos, aún es común encontrarnos con prácticas misóginas que buscar ser erradicadas por medio del feminismo y de la sororidad, ya que lo que ésta última busca, es tejer una alianza profunda y compleja entre las mujeres, donde no haya una jerarquía y todo está basado en el principio de la equivalencia humana para, así, direccionar hacia el empoderamiento de las mismas y la construcción de la igualdad (Lagarde, 2009).

No obstante, cabe aclarar que estas dinámicas de poder no son sólo ejercidas y perpetradas por el género masculino, sino que, incluso nosotras mismas como mujeres, enmarcamos nuestra feminidad dentro de estos cánones opresores, tal como les ocurre a las mujeres Ch'orti' guatemaltecas, quienes indican que la mujer está a gusto porque se asegura de que habrá suficientes tortillas para comer en la casa (López García, 2012: 13) limitando entonces toda su subjetividad únicamente a un aspecto de su vida.. Entendemos nuestro rol y nuestro trabajo como madre-esposas, pero es importante resaltar que la cuestión no recae en la cocina como un espacio opresor, sino como ese espacio que podría permitir la cocción de nuevos saberes, vínculos de sororidad y liberación de malestares no comprendidos que pueden opacar nuestra realidad.

Fabrina Acosta Contreras (2015) expone que “a pesar que tradicionalmente nos han inculcado que entre mujeres es difícil trabajar, que somos envidiosas y que es mejor relacionarse entre mujeres y hombres para evitar “chismes, problemas o malentendidos”, propone que “el concepto sororidad también permite desmitificar dicha presunción machista, pues comprende la amistad entre quienes han sido concebidas en el mundo patriarcal como enemigas y como víctimas de dominio masculino”.

Según Lagarde (1997), en el diccionario feminista, sororidad se entiende como:

Una dimensión ética, política y práctica del feminismo contemporáneo. Este término enuncia los principios ético-políticos de equivalencia y relación paritaria entre mujeres. Se trata de una alianza entre mujeres, que propicia la confianza, el reconocimiento recíproco de la autoridad y el apoyo.

Es una experiencia de las mujeres que conduce a la búsqueda de relaciones positivas y la alianza existencial y política, cuerpo a cuerpo, subjetividad a subjetividad con otras mujeres, para contribuir con acciones específicas a la eliminación social de todas las formas de opresión y al apoyo mutuo para lograr el poderío genérico de todas y al empoderamiento vital de cada mujer. (Lagarde, 2009: 4)

Latinoamérica, dentro de su lógica patriarcal y hegemónica, parece estar buscando una forma de resignificar el espacio de “opresión” al cual estamos relegadas culturalmente como mujeres, como es el caso de la Chef Martha Ortiz, en México quien en una entrevista comenta que las mujeres somos cocineras “porque en la cocina encontramos un espacio de libertad” y que este espacio permite que “esas mujeres anónimas, estas mujeres que alimentan a las familias, que dentro de esta pobreza económica, se vuelven ricas de conocimientos y tradiciones y lo transforman todo”(2014).

Igualmente, además de generar libertad en la mujeres este proyecto de investigación busca generar en ellas una resignificación en sus dinámicas y el desarrollo de la resiliencia, la cual es definida como:

“las fortalezas que desarrollan y/o potencian las personas, familias y/o comunidades ante adversidades crónicas (ej. situaciones de pobreza, disfunción familiar...) o puntuales (ej. accidente, enfermedad, atentado terrorista, desastre natural...), siendo éstas, el resultado de los procesos que se generan de la interacción entre los factores de protección y de riesgo tanto individuales como ambientales” (Mateu, Gil y Renedo, 2009).

Teniendo en cuenta que según Mateu et al. (2009) la resiliencia no es la suma de aspectos biológicos, personales o de origen social, sino que es la interacción del sujeto con su entorno la que determina si una persona está resiliente, debido a que este no es un estado determinante o inamovible.

El mismo Mateu et al. (2009) continúa recalcando que hay ciertas condiciones que se tienen que dar para que exista la resiliencia y entre estas está la interacción entre los factores de protección y los factores de riesgo, los cuales se definen, según Theis (2003) como:

1. Una situación perturbadora: trastornos psicológicos o conductas adictivas de los padres, muerte de alguno de los padres o larga separación de la persona que cuida al niño en los primeros años de su vida (figura de apego).
2. Factores sociales y ambientales: como el paro de los padres, la pobreza o la ausencia de dinero en el hogar.
3. Problemas crónicos de salud en el entorno cercano del niño.
4. Las catástrofes naturales y las sociales, como por ejemplo el caso de una guerra.

Para posteriormente, definir los factores protectores, que se dividen en:

1. Las intrafamiliares: hace referencia a tener una figura paterna y/o maternal y/o otro miembro de la familia cálida y afectuosa o tener una familia estructurada.h7

2. Extrafamiliares: El tener relaciones cercanas, cálidas y estables extrafamiliares (al menos una). Según Cyrulnik (1999) serían los guías o tutores de resiliencia. Se considera guías o tutores de resiliencia aquellas personas que ante situaciones adversas o traumáticas proporcionan a los niños seguridad, les ayudan a superar la adversidad y les enseñan estrategias para desarrollar fortalezas y habilidades. Los tutores/guías de resiliencia proporcionan una relación afectiva, solidaria y facilitan la toma de conciencia con la realidad ante sucesos adversos. Cyrulnik (1999) considera que los guías o tutores de resiliencia pueden ser cualquier persona que rodee al niño.

Todo esto con el fin de que las mujeres transformen las vivencias que las han marcado de una forma negativa y puedan darle un giro para que esto las vaya construyendo en seres más fuertes, autónomos y empoderados. Partiendo de la idea que empoderamiento es según Chalier y Caubergs (2007):

Los movimientos de mujeres del sector popular de América Latina y del Caribe, sin olvidar los movimientos feministas, que reivindican desde 1985 la noción de empoderamiento como: por una parte, relacionada con la toma de «poder», haciendo hincapié principalmente en el fortalecimiento del autoestima, la confianza en sí mismo y la capacidad de elegir las orientaciones en su propia vida y, por otra, relacionada con el poder colectivo de cambio de las relaciones de género en las diferentes esferas: económica, política, jurídica y sociocultural.

Este proceso de empoderamiento es una ruta para lograr autonomía individual, estimular la resistencia, la organización colectiva y la protesta mediante la movilización. Por lo que los procesos de empoderamiento son para las mujeres un desafío a la ideología patriarcal, con miras a transformar las estructuras que refuerzan la discriminación de género y la desigualdad social.

Por lo tanto, se entiende como un proceso de superación de la desigualdad de género. Pretende que las mujeres reconozcan que hay una ideología que legitima la dominación masculina y que entiendan que esta ideología perpetúa

la discriminación. Si la subordinación ha sido vista por la ideología patriarcal como natural, es difícil que el cambio parta espontáneamente de la condición de subordinación (Camberos, 2011, 45).

5. OBJETIVOS DEL PROYECTO

El propósito general del proyecto de investigación, fue identificar las características de un espacio de cocina en un sector popular de Bogotá, que posibilitan o no la configuración de un escenario de resignificación en el cual las mujeres puedan empoderarse y construir lazos de sororidad femenina.

Partiendo entonces del Objetivo general, el grupo de investigación se plantea los siguientes objetivos específicos:

- Visibilizar los espacios de socialización en la cocina como dispositivo para adquirir y reforzar procesos sanadores a través de la resiliencia.

- Reconocer dinámicas inter e intrapersonales constructoras de sororidad que tienen lugar en la cocina.

- Resignificar el espacio de la cocina en las mujeres como potencializador de procesos transformadores de la subjetividad.

6. ENFOQUE METODOLÓGICO

Para la presente investigación se elige el enfoque de investigación cualitativa que Blasco y Pérez (2007:25) definen como aquella que busca estudiar los fenómenos en su contexto natural, es un diseño de investigación flexible y holística, donde el investigador ve al escenario y a los sujetos involucrados en este como un todo indivisible que busca también rastrear los sentidos, las comprensiones que los sujetos dan a su propia experiencia.

La investigación cualitativa ofrece muchas ventajas entre las cuales se encuentran: facilidad para abordar temas complejos que no se podrían abordar por medio de técnicas cuantitativas, posibilidad de participación de los individuos y suelen ser de fácil realización, sin necesidad de utilizar métodos estadísticos, aunque este último aspecto conlleva una desventaja, la no generalización.

Lo que se busca con este tipo de estudio es dejar de lado los prejuicios que se tienen como investigador y conocer a los sujetos en su cotidianidad, teniendo en cuenta sus antecedentes y contextualizándonos respecto a estos. No se busca medir a los participantes en ningún tipo de variable y para esto se utilizan una variedad de instrumentos con los cuales se recoge la información, entre las cuales encontramos:

La observación participante, la cual implica la intervención directa del observador, de forma que el investigador puede intervenir en las dinámicas de los participantes. Las ventajas de este tipo de instrumento son la aproximación que se tiene a los fenómenos de manera directa y en el momento exacto en que están ocurriendo, igualmente permite una observación más detallada, la cual nos podría reflejar ciertos patrones comportamentales entre el grupo, o en el fenómeno que se está investigando.

Otro instrumento vital es la entrevista, la cual es de las más empleadas puesto que genera una interacción entre dos o más personas y tiene como fin que el entrevistado dé su opinión sobre un asunto y que el investigador lo interprete de una manera particular. Lo interesante de la entrevista

es la facilidad con la cual se pueden abordar temas complejos a medida que estos van emergiendo en el proceso y el sentido de confianza y entendimiento que se da por ambas partes.

La técnica fue el grupo focal y su principal característica es la reunión de varios sujetos para discutir sobre un tema en particular. El grupo focal busca intercambiar información, tomar decisiones o conseguir un consenso y es muy utilizado ya que es fácil de conducir, permite generar hipótesis y es muy flexible respecto a otras técnicas de recolección de información.

Estas técnicas de investigación ayudan a las investigadoras a conducir sus estudios y a crear su propio método de recolección y ordenamiento de la información, lo que ayuda a identificar fenómenos sociales que se estén desarrollando en contextos específicos con todas sus particularidades y complejidades.

6.1. TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE INFORMACIÓN

Partiendo de la Metodología Cualitativa, previamente descrita, y teniendo en cuenta los posibles métodos de producción de información de la misma, se elige el Estudio de Caso como método pertinente para la investigación y recolección de los datos presentados:

Según la Dirección de Investigación y Desarrollo Educativo del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (s.f) este método de recolección de información es valiosa en tanto:

Desarrolla habilidades tales como el análisis, síntesis y evaluación de la información. Posibilita también el desarrollo del pensamiento crítico, el trabajo en equipo y la toma de decisiones, además de otras actitudes y valores como la innovación y la creatividad. (Dirección de Investigación del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, s.f, 4)

El estudio de caso se enfoca entonces, en “proporcionar una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que se estudien y analicen.” (Dirección de Investigación y Desarrollo Educativo, s.f.: 3) y “es el estudio de la particularidad y de

la complejidad de un caso singular, para llegar a comprender su actividad en circunstancias importantes” (Stake, 1998: 102).

Para la presente investigación se revisa el caso en torno a la sororidad y empoderamiento en un espacio específico, siendo la cocina y el grupo de trabajadoras del mismo de la Corporación Educativa y Social Waldorf, comúnmente denominada CES Waldorf por su acrónimo.

Esta Corporación se encuadra en un contexto socioeconómico particular en tanto el mismo se encuentra fuertemente afectado por la pobreza, la violencia y exclusiones de diversos tipos dada la región geográfica y cultural en la que se ubica, sin tener en cuenta la diversidad de grupos al margen de la ley que alteran las dinámicas cotidianas de sus habitantes, los cuales tienen que adaptarse a este entorno coercitivo y desarrollar estrategias de afrontamiento específicas para mitigar sus impactos.

Un aspecto crucial de este entorno es la complejidad de su situación sociopolítica debido a que hay una fuerte presencia de grupos armados que controlan ciertos terrenos de la localidad y lo destinan a hacer actividades ilícitas como la minería ilegal y, al mismo tiempo, se desarrolla una práctica conocida como limpieza social, donde bandas criminales toman el control de la zona y escriben folletos amenazantes hacia cierto tipo miembros de la comunidad, como lo son los barristas, los consumidores y vendedores de sustancias psicoactivas o incluso los afrodescendientes, generando así un sentimiento de incertidumbre e inseguridad que amenaza con acabar la comunidad.

Enmarcado en estos fenómenos se evidencian serias dificultades para las mujeres de la zona, tanto en sus vidas como en las de sus hijos y esposos, donde la muerte es una posibilidad constante y las condiciones socioeconómicas de dicho contexto dificultan las dinámicas del diario vivir y limitan la posibilidad de mejoramiento o un cambio de paradigma.

Adicionalmente, se realizan algunas comparaciones con diversos colectivos o grupos relevantes para visibilizar diferencias significativas pero sin dejar de lado el norte en el grupo de cocineras de la CES Waldorf y su caso específico. Algunos de ellos son *She Chef* y la *Toklas*

Society y las apuestas individuales de la chef Alice Waters, el grupo *Momofuku*, el grupo *Altimera* y la propuesta nacional *La Casa del Chef* de Andrea Hamerlik.

Para lograr dar cuenta de los objetivos específicos previamente descritos, se hace uso de dos técnicas, la entrevista y la observación no participante.

Dado que el enfoque de estudio es cuantitativo, se pretende observar las interacciones cotidianas de las mujeres que trabajan en el “fogón” de la CES Waldorf, entendiendo que su feminidad y empoderamiento se despliega también en la cultura específica del contexto en la que se enmarca.

Según lo descrito por Sabino (1992) en Ruiz Medina (2005:170):

A través de sus sentidos, el hombre capta la realidad que lo rodea, que luego organiza intelectualmente y agrega: La observación puede definirse, como el uso sistemático de nuestros sentidos en la búsqueda de los datos que necesitamos para resolver un problema de investigación.

Para la presente investigación se realiza una observación no participante del quehacer diario de las cocineras en los fogones de la cocina de la CES Waldorf así como sus dinámicas resilientes, conversaciones empoderante y lazos sororas entre las mismas, cuestión que da cuenta, idealmente del objetivo de Visibilizar los espacios de socialización en la cocina como dispositivo para adquirir y reforzar procesos sanadores a través de la resiliencia.

La entrevista, que es la otra técnica utilizada en la presente investigación, se reconoce como importante para la misma en tanto, según Sabino (1992;116):

La ventaja esencial de la entrevista reside en que son los mismos actores sociales quienes proporcionan los datos relativos a sus conductas, opiniones, deseos, actitudes y expectativas, cosa que por su misma naturaleza es casi imposible de observar desde fuera. Nadie mejor que la misma persona involucrada para

hablarnos acerca de todo aquello que piensa y siente, de lo que ha experimentado o proyecta hacer.

Al realizarse dos entrevistas con la totalidad del grupo poblacional elegido (cinco mujeres) donde se abordan vivencias, sentires y resignificaciones de la feminidad desde la cocina, así como también las subjetividades en el escenario social y la motivación de cada una de las participantes, permite reconocer las dinámicas inter e intrapersonales constructoras de sororidad que tienen lugar en la cocina logrando, asimismo, resignificar el espacio de la cocina en las mujeres como potencializador de procesos transformadores de la subjetividad por medio de las narrativas que surgen en estos espacios de entrevista.

Dichas entrevistas se llevaron a cabo en momentos diferentes con la totalidad del grupo de cocineras, abriendo un espacio seguro donde las mismas pudiesen expresar abiertamente la realidad de su quehacer diario y su configuración como mujer en el mismo. Cada entrevista duró aproximadamente 30 minutos, cuyas transcripciones se encuentran anexadas en el presente trabajo de investigación.

Así mismo, las observaciones no participantes se dieron en cuatro momentos con la totalidad del grupo y donde se analizaban las experiencias diarias de su labor junto al fogón de la CES Waldorf. Cada observación tuvo una duración aproximada de 40 minutos y se realizaron diarios de campo con dicha información, de los cuales algunos se encuentran anexos al presente proyecto.

Todo esto, teniendo siempre en cuenta, que debe mantenerse siempre el “respeto a la subjetividad personal y la necesidad de atender a las interacciones que se producen en el escenario que está siendo objeto de estudio. (Dirección de Investigación y Desarrollo Educativo, s.f.: 4)

7. ANÁLISIS DE RESULTADOS



Producto de este proyecto de investigación se encuentra que, si bien es posible que la cocina sea un espacio de resignificación, empoderamiento y sororidad, no es el caso particular de las mujeres que cocinan en los fogones de la CES Waldorf, donde se encuentra que las mismas reconocen su labor como valiosa y significativa, pero la enmarcan en un contexto netamente laboral, dejando de lado las posibilidades de construcción de dinámicas interrelacionales del estilo que se estaban buscando.

Es posible que esta mirada de su labor se presente debido a las tensiones entre los saberes propios tradicionales y ancestrales de la cocina con lo esperado por la Corporación en la que trabajan y los entes reguladores superiores que vigilan su labor, eficacia y eficiencia, limitando entonces la posibilidad de expresar libremente sus conocimientos y hacer de la cocina entonces ese lugar de comunicación espiritual y cultural que une a las personas y sus subjetividades.

Por otro lado, también es posible que estas dinámicas casi netamente laborales se presenten debido a que las mujeres que hacen parte de este grupo de trabajo no conforman un colectivo como tal, ni se consideran parte de la comunidad; teniendo en cuenta que la mayoría de ellas no viven en el sector ni conocen a los otros miembros de la zona y sus relaciones interpersonales se limitan únicamente a los espacios de la CES Waldorf, lo cual no les permite desarrollar un sentido de pertenencia y preocupación por lo que acontece alrededor de la misma o aquello que afecta la vida de sus compañeras en niveles personales no físicos, pues se evidencia algo de cuidado de la otra pero solo en aspectos corpóreos y de salud.

Otro factor que podría influenciar es el ritmo de trabajo y las responsabilidades del mismo, en tanto que las mujeres no tienen tiempo en su diario vivir de entablar conversaciones personales que ayuden a forjar lazos de sororidad, empoderamiento y resignificación por medio de la resiliencia, pues el nivel de compromiso y responsabilidad con las personas que alimentan es

altísimo, igual al volumen de platos que deben preparar diariamente cuestión que no les permite ocupar sus mentes en aspectos diferentes a los propios de la preparación de los alimentos.

Tal como lo expresó una de las participantes, en un espacio de conversación informal, en el momento de una dificultad personal el equipo de trabajo de la cocina no fue relevante en la solución del mismo, sino que por el contrario, otros miembros externos de la corporación ayudaron a encontrar una posible salida para dicha situación.



Sin contar que las condiciones laborales les exigen ciertos estándares de higiene y limpieza a las cocineras que limitan y dificultan las conversaciones como posible eje fundamental de empoderamiento, sororidad y resignificación, en tanto el uso de elementos de protección personal como lo son el tapabocas, las cofias y los uniformes, restringen las interacciones vinculantes y la presentación de sus personalidad con su vestir, así como también, el fuerte ruido que se presenta en la cocina debido al extractor de olores, que según ellas, no les permite oírse ni siquiera para sus temas laborales, tal como se evidenció en la observación realizada.

Igualmente, otro posible factor incidente en la cocina de la CES Waldorf hace referencia a la alta rotación de personas en el mismo espacio y grupo de trabajo, lo cual afecta las dinámicas internas del mismo y obliga a construir continuamente lazos de confianza que pueden no desarrollarse por esa idea de protección afectiva que busca evitar un apego en el caso en que una persona deba retirarse del grupo, lo cual las configura, no como un colectivo sino como un grupo de trabajo que responde a las directrices y necesidades de directivas de la corporación.

Sin embargo se rescatan aspectos positivos de este proyecto de investigación y de la relación interpersonal que se ha construido entre este grupo particular de cocineras, puesto que el hecho de ser parte de la cocina de CES Waldorf les ha permitido a las mujeres un importante nivel de

independencia y autonomía respecto a su pareja y a la sociedad en general, específicamente en aspectos económicos. En tanto que, como ellas lo describen en la entrevista realizada, la gran mayoría administran sus finanzas separadamente de las de su compañero sentimental y hacen especial énfasis en este asunto puesto que ven que muchas mujeres que ellas conocen se encuentran en desventaja frente a su pareja debido al factor monetario, expresan que muchas veces esto llega a ser una causa de humillación por parte de los hombres donde éstos pretenden acaparar el total de los ingresos producidos por la mujer y tomarlo para ellos mismos. Asimismo ellas entienden la responsabilidad financiera que tienen en sus hogares y con sus hijos y es por esto que salen de los estos buscando oportunidades de mejoramiento, aun cuando deben regresar a los mismos a cumplir con su segundo trabajo, como madre-esposas y cuidadoras primarias que deben seguir al calor del “fogón” cocinando para las almas de sus seres queridos, sin esperar a cambio ningún tipo de remuneración o reconocimiento, ya sea por parte de su compañero sentimental o sus propios hijos.



Igualmente se reconoce que estas mujeres sí desarrollan lazos de solidaridad entre ellas, al calor del fogón, pero éstos son de tipo laboral y no se encuadran en lo esperado de este proyecto de investigación. Es decir, las mujeres reconocen la necesidad de apoyarse entre ellas para las diversas labores que desarrollan en la corporación, especialmente si alguna se encuentra enferma o

particularmente cansada, y es aquí donde se evidencia la preocupación hacia las otras con preguntas acerca del estado de los quehaceres que cada una realiza, para así entre todas, ayudarse y poder acabar con sus deberes en el menor tiempo posible. Otro punto clave se visibiliza en la observación, donde entre ellas cuidan de la alimentación de las demás y los esfuerzos físicos que pueden o no realizar respecto a su condición de salud actual y adaptan sus responsabilidades para cuidar de la otra que se esfuerza con ellas para lograr el objetivo final del día, limpiar y alimentar a toda la corporación.

Sin embargo, en lo que respecta puntualmente a la sororidad, las mujeres cocineras de la CES Waldorf mantienen ideales que parecen naturalizar las relaciones conflictivas entre las mujeres y no como una relación significativa y de apoyo entre miembros del género femenino, pues tal como recalcan en una entrevista, consideran difícil el trabajar solo entre mujeres pero no son explícitas en tanto a las razones. Solo expresan que se requieren dinámicas diferentes para trabajar cómodamente solo entre ellas, cuestión que choca directamente con el ideal de la cocina como ese espacio constructor de sororidad y redes de apoyo que permitan resignificar las subjetividades.

Estos resultados se evidenciaron a lo largo del año de práctica en la Corporación Social y Educativa Waldorf debido a que nosotras, como estudiantes, identificábamos dinámicas que fueron confirmadas a la hora de realizar las entrevistas, las observaciones no participantes y las conversaciones informales con las cocineras de la institución.

Por otro lado observamos que sí existen apuestas y grupos en el contexto nacional y de la ciudad que logran resignificar la cocina como un espacio de vinculación y creación, pero éstas se enmarcan en la participación libre, voluntaria, autónoma y no remunerada de los sujetos, como es el caso de la propuesta “La casa del Chef”, de la cocinera Andrea Hamerlik, en el cual grupos de amigos se reúnen a cocinar en la casa con el objetivo de relajarse, conversar y establecer diálogos significativos y movilizados de realidades en los participantes del espacio.

Un aspecto a destacar de este espacio es el compromiso que adquieren desde el principio los participantes en el cual aceptan dejar sus celulares alejados de la cocina y enfocarse exclusivamente al goce de la actividad que se les tiene preparada, donde se busca socializar y mejorar los lazos entre los integrantes, incluso si esto significa pagar para acceder a este tipo de oportunidades, lo cual resulta muy paradójico en el marco de la investigación realizada en Sierra Morena puesto que la cocina, según las mujeres, debería aportarles a las mujeres ingresos económicos en vez de quitárselos.

De igual forma, las mujeres de la cocina de la CES Waldorf, como verdaderas guerreras, aceptan diariamente el reto de alimentar las vidas de las personas que las rodean, dejando de lado



sus problemas personales, miedos, o alegrías naturales de los seres humanos, para lograr un pago que les permita subsistir, teniendo en cuenta que lastimosamente el pago parece no ser suficiente para ser considerado como una verdadera oportunidad de mejoramiento. Solo les permite acceder a las necesidades básicas y continuar en el mismo ciclo, pero eso sí, con una sonrisa siempre y con ganas de salir adelante en un contexto de violencia de todo tipo que amenaza con cortar sus sueños y esperanzas.

Para las cocineras de la CES Waldorf, puede que la cocina sea una suerte de obligación y espacio de opresión pero haciendo uso de dispositivos de comunicación, dinámicas de fortalecimiento de redes y mejoramiento de condiciones de trabajo, puede migrar hacia un espacio más fortalecedor tanto de la subjetividad de las mismas como de la corporación y el contexto en el que se enmarca.

8. CONCLUSIONES

Los efectos que tiene esta investigación atañen principalmente a la Corporación Educativa y Social Waldorf puesto que el estudio se realiza con las mujeres que trabajan en su cocina, y tendrá una incidencia tanto en su parte de formación dentro de la filosofía que se maneja en la institución, como en las exigencias por parte de la secretaría de integración.

Por otro lado esta investigación puede ser acogida por cualquier colectivo de mujeres que busque empoderarse o generar dinámicas diferentes alrededor del fogón, para que éstas no signifiquen solamente una labor más, sino que por el contrario las rete a narrarse de una forma diferente, a empoderarse de su realidad y fortalecer la resiliencia. Al igual que vislumbra la posibilidad de generar lazos de sororidad tanto en aspectos de la labor misma como en lo más privados y personales.

Un aspecto de vital importancia respecto a esta investigación tiene cabida en el ámbito social, puesto que, como se ha explicado anteriormente, la mujer continuamente ha tenido un papel de inferioridad respecto al del hombre y es por esto que la desigualdad entre géneros es tan visible en nuestra sociedad, tanto en términos de beneficios o de discriminación, como en la parte laboral y salarial, y de allí puede desprenderse la jerarquía implícita que existe en la mayoría de los hogares colombianos, donde masivamente la violencia hacia la mujer parece estar normalizada, y debido a su papel de sumisión muchas veces se repiten estos patrones intergeneracionalmente. Y es por esto que el objetivo de esta investigación es romper paradigmas respecto al rol femenino en la sociedad y en las relaciones de pareja brindándoles la posibilidad de ampliar sus horizontes y encontrar autonomía en aquello que consideraban mandatorio, resignificando el sentido de la cocina y los fogones que la fundamentan.

Luego del proyecto de investigación, se encuentra que el grupo de mujeres cocineras de la CES Waldorf no reconoce el espacio de la cocina como un espacio de empoderamiento, sororidad y resignificación resiliente, en tanto se enmarca en condiciones netamente laborales que limitan la comunicación abierta, libre, espontánea y autónoma, comunicación que idealmente potenciaría esos lazos y resignificaciones. Para las cocineras de los “fogones” Waldorf, la

cocina sigue siendo un espacio de opresión continuo, que en su caso personal, aborda las esferas tanto de lo privado como de lo público, pues comprenden su deber de volver a sus hogares y seguir cocinando para sus seres queridos, alimentando la siguiente generación, cuidando los cuerpos y las alma de los seres queridos a través de la cocina, aun cuando su corporeidad y su mente le piden distanciarse de esta extenuante tarea que le es confiada por 9 horas cada día.

Lastimosamente las condiciones laborales como el uso de elementos de protección personal, la adecuación del espacio físico, el nivel de ruido, los ritmos de trabajo, las constantes auditorías de externos entes reguladores y la falta de espacios y dispositivos que les permitan interactuar a niveles más personales obstaculizan la posibilidad de resignificar la cocina de la CES Waldorf como ese espacio ideal que rompe las limitaciones impuestas por el patriarcado imperante.

Sin embargo, se encuentra que la cocina si podría concebirse como un espacio de fortalecimiento de redes en tanto las personas participen libre, voluntaria, autónomamente y sin remuneración, como es el caso de “La casa del chef” donde ellas forman un sentido de comunidad que les permite desarrollar la confianza para compartir espacios de su vida personal que les duele y las agobia, logrando hacer una pausa en su rutina diaria que les permite empoderarse de sus contextos, alegrías, tristezas y en una suerte de catarsis, dejar de lado aquello que les pesa y no les permite seguir el camino de liberación que poco a poco se pavimenta en nuestra sociedad.

Sabiendo que el rol de las mujeres en la cocina parece seguir manteniéndose de forma naturalizada en buena medida como un espacio de opresión de género, aun cuando este les permite a las mujeres un cierto nivel de autonomía y libertad, especialmente de tipo económico.

Teniendo en cuenta lo anterior, Se requiere más trabajo de campo y de investigación en torno a estas temáticas para encontrar evidencia verídica que respalde las posibilidades de cambio en los distintos espacios culinarios, para que estos realmente se encuadren en las lógicas de la subjetividad y la sororidad.

Puntualmente, podría ser valioso para la CES Waldorf desarrollar una serie de estrategias y dispositivos que permitan que las mujeres cocineras resignifiquen su labor, posiblemente consolidándolas como un colectivo que podría ser agregado al grupo de mujeres ya existente en la institución, donde se buscan desarrollar redes de apoyo, empoderamiento, sororidad y resiliencia entre las participantes

9. BIBLIOGRAFÍA

Acosta, F. (2015). *La Sororidad y las Nuevas Masculinidades*. Valledupar, Cesar, Colombia .

Canavate Lamus, D. (2009). *Movimiento Feminista O Movimiento De Mujeres En Colombia*. *Centro De Investigaciones Socio - Jurídicas*, 121-132.

Camberos Sánchez, M.T. (2011). *Empoderamiento femenino y políticas públicas, una perspectiva desde las representaciones sociales de género*. *Entramado*, vol. 7, núm. 2, julio-diciembre, pp. 40-53. Universidad Libre. Cali, Colombia.

Campoy Aranda, T. J. y Gómez Araujo E.(2015). *Técnicas e Instrumentos Cualitativos de Recogida de Datos. Manual básico para la realización de tesis y trabajos de investigación*, 273-300.

Castellanos, R. (1971). *Álbum de Familia*. Mexico D.F: Joaquin Mortiz.

Charlier, S. y Caubergrs, L. (2007). *El Proceso de Empoderamiento de las Mujeres, Guía Metodológica*. Bruselas: Braphics s.a.

Dirección de Investigación y Desarrollo Educativo. (s.f.). *El estudio de casos como técnica didáctica*. Monterrey, México.

Gamba, S. (2008). *Feminismo: Historia y Corrientes*. *El Periódico Feminista*, 1-8.

Harris, D.A y Giuffre P. (2015). *Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen*. Austin: Rutgers University Press.

Federici, S. (2013). *Revolución en Punto Cero - Trabajo Doméstico, Reproducción y Luchas Feministas*. Madrid: Traficantes de Sueños.

- Fenández, M. Á. (2014). *Las Mujeres, sin tierra, Alimentan al Mundo*. Retrieved from Pikaramagazine: www.pikaramagazine.com/2014/01/las-mujeres-sin-tierra-alimentan-al-mundo/
- Gac-Artigas, P. (2002). La cocina de cerrado espacio de servidumbre a abierto espacio de creación . In P. Gac-Artigas, *Reflexiones* (pp. 11-19). New Jersey: Ediciones Nuevo Espacio.
- Lagarde, M. (1990). *Los Cautiverios de las Mujeres: Madresposas, Monjas, Putas, Presas y Locas*. México D.F: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Lagarde, M. (2009). *La Política Feminista de la Sororidad*. Sestao.
- López García, J. (2002). Mujeres Ch'orti's y Objetos de Cocina. Biografías y Significados Sociales en la Piedra de Moler y el Comal. *Indiana*, 19(20), 111-120.
- Martinez, M. E. (2014). Martha Ortiz, El Lado Feminista de la Cocina Mexicana de Vanguardia. *Claustronomia. Revista Gastronómica Digital*.
- Martínez Polo, L. (2015). Así se cocinó el Manifiesto de Fogón Colombia. *El Tiempo*.
- Mateu, Gil, Renedo (2009): ¿Hacia una escuela resiliente?: Un estudio a través del profesorado de Educación Infantil y Primaria. Tesis de master. Universitat Jaume I.
- Perilla, S. (2015). Colombianas Trabajan más que los Hombres pero Ganan Menos que Ellos. *El Tiempo*.
- Sabino, Carlos (1992). *El proceso de la investigación*. Caracas, Venezuela. Editorial Panapo.
- Stake, R.E. (1998). *Investigación con estudio de casos*. Cuarta edición. Madrid España. Antología Básica de Metodología de la Investigación en Ciencias Sociales, recopilada por

Leticia del C. Romero Rodríguez. Dirección Académica de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Ediciones Morata.

Sutton, R. (2014). *Women Everywhere in Food Empires but no Head Chefs*. New York.

10. ANEXOS

10.1 CONSENTIMIENTOS INFORMADOS

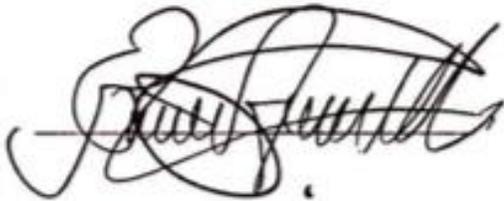
Bogotá, 17 de noviembre de 2016

Acta de consentimiento informado

Yo Esperanza Arango Marin identificada (o) con
c.c. 30259234 de Ibagué autorizo a las estudiantes
Daniela Almanza Salazar identificada con c.c. 1020778949 de Bogotá y Ángela
María Parra Peña identificada con c.c. 1098731259 de Bucaramanga para
entrevistarme y llevar un registro de las entrevistas para recolectar información
para su proyecto de grado en la Pontificia Universidad Javeriana.

Conozco los fines de este trabajo y se del profundo respeto con que tratarán toda la
información que contiene y guardarán total reserva y confidencialidad.

Por ellos como constancia firmo y autorizo:



Bogotá, 17 de noviembre de 2016

Acta de consentimiento informado

Yo Diana Marcela Ortizo. identificada (o) con
c.c. 109449478 de Bogotá autorizo a las estudiantes

Daniela Almanza Salazar identificada con c.c. 1020778949 de Bogotá y Ángela

María Parra Peña identificada con c.c. 1098731259 de Bucaramanga para

entrevistarme y llevar un registro de las entrevistas para recolectar información

para su proyecto de grado en la Pontificia Universidad Javeriana.

Conozco los fines de este trabajo y se del profundo respeto con que tratarán toda la
información que contiene y guardarán total reserva y confidencialidad.

Por ellos como constancia firmo y autorizo:

Diana H. Ortizo.

Bogotá, 17 de noviembre de 2016

Acta de consentimiento informado

Yo Ana Emike Huerfano identificada (o) con
c.c. 20476861 de Chiriqué autorizo a las estudiantes
Daniela Almanza Salazar identificada con c.c. 1020778949 de Bogotá y Ángela
María Parra Peña identificada con c.c. 1098731259 de Bucaramanga para
entrevistarme y llevar un registro de las entrevistas para recolectar información
para su proyecto de grado en la Pontificia Universidad Javeriana.

Conozco los fines de este trabajo y se del profundo respeto con que tratarán toda la
información que contiene y guardarán total reserva y confidencialidad.

Por ellos como constancia firmo y autorizo:

Ana Emike Huerfano

Bogotá, 17 de noviembre de 2016

Acta de consentimiento informado

Yo Viliana Andrea Barbosa identificada (o) con
c.c. 53080153 de Bogotá autorizo a las estudiantes
Daniela Almanza Salazar identificada con c.c. 1020778949 de Bogotá y Ángela
María Parra Peña identificada con c.c. 1098731259 de Bucaramanga para
entrevistarme y llevar un registro de las entrevistas para recolectar información
para su proyecto de grado en la Pontificia Universidad Javeriana.

Conozco los fines de este trabajo y se del profundo respeto con que tratarán toda la
información que contiene y guardarán total reserva y confidencialidad.

Por ellos como constancia firmo y autorizo:

Viliana A. Barbosa.

Bogotá, 17 de noviembre de 2016

Acta de consentimiento informado

Yo Derly Julieth Rodríguez N. identificada (o) con
c.c. 1024517960 de Bogotá autorizo a las estudiantes
Daniela Almanza Salazar identificada con c.c. 1020778949 de Bogotá y Ángela
María Parra Peña identificada con c.c. 1098731259 de Bucaramanga para
entrevistarme y llevar un registro de las entrevistas para recolectar información
para su proyecto de grado en la Pontificia Universidad Javeriana.

Conozco los fines de este trabajo y se del profundo respeto con que tratarán toda la
información que contiene y guardarán total reserva y confidencialidad.

Por ellos como constancia firmo y autorizo:

DERLY RODRÍGUEZ

10.2. ENTREVISTAS

10.2.1 TRANSCRIPCIÓN DE LA PRIMERA ENTREVISTA

E1: ¿como ha sido su historia personal en la cocina?

P1: todas cocinamos y estamos acá porque veníamos sabiendo algo

E1: ¿Todas sabían cocinar desde antes?

P1: cuando llegue aquí, pues era la primera vez que trabajaba en cocina en un lugar así, como una institución. Porque siempre había trabajado en otras cosas como ventas y otras cosas diferentes. Cuando llegue aquí por una cantidad de cosas en la vida de uno, pues empecé a trabajar aquí en esta parte y pues me gusto. Me gusto porque crecí en un hogar donde nos enseñaron a cocinar desde pequeños, entonces fue una parte importante para venir a trabajar acá. Así no tuviera experiencia.

E1: ¿Quién te enseñó a cocinar?

P1: Mi madre.

E2: ¿Y tanto a tus hermanas como hermanos?

P1: solo nos enseñaban a las mujeres. Eran a las que nos enseñaban las cosas de la casa y el hombre era afuera, a trabajar con mi papá. Eso si ellos poco, casi nada de cocina.

E1: ¿quien más nos cuenta un poco como fue ese llegar a la cocina? ¿quién les enseñó a cocinar?

E2: o ¿que es lo que más les gusta cocinar?

P2: Mi experiencia personal en la cocina, fue un poco dura porque yo casi no cocinaba, en mi casa cocinaba solo para dos. Mis esposo y para mí, mis bebes eran muy pequeñitos entonces no y

cambiar de dos a todos los que cocinamos acá, fue un poquito... como duro. Porque no es igual, manejar cantidades, manejar, pues cambiar la rutina de cocinar lo mismo a ya cocinar acá cosas nuevas pues es muy chévere y ayuda bastante. Aprende uno demasiado.

E1: ¿qué has aprendido, por ejemplo?

P2: Hummm de todo (risas) a tomar las temperaturas, a llevar los registros, llenar las planillas. Ya uno adquiere más conocimientos, no se queda uno con lo que le enseñaron, o pues lo poco que le enseñaron.

P3: Uno empieza a jugar con los alimentos. No solo la sal y le guiso sino cierta hierbita o mezclémosle algo.

P1: a cocinarle más rico a los hijos.

P2: si claro, ya se ha cambiado el menú.

E1: Si, claro... como es eso de pasar de cocinarle a ... ¿a cuántas personas le cocinan acá al día?

P4: Como Ciento y pico...

P1: No porque son refrigerios de niños, almuerzos, como doscientos.

E1: ¿Cómo es eso de cocinar para más o menos doscientos? Y se acaba la jornada a las 5 y regresan a la casa.

P1: llegamos a la casa a estar encerradas en la casa.

P2: no es nada fácil porque tenemos que mirar la minuta y eso mismo preparar para los adultos entonces tiene que analizarse que alcance para todos y saber que quede todo rico, bien preparado...

P4: Que no falte...

P2: Si. O sea, eso.

E2: ¿Cuándo salen de acá se van a sus casas y también cocinan?

P1: ¡Toca!

P2: ¡Si! (risas)

P1: pues, a ver, en mi casa ya no me gusta cocinar en casa. Mis hijos ya crecieron, ya no los tengo en colegio ni nada, entonces ya espero que ellos me atiendan a mí. Pero de hecho, para cuidarlos, cuando están trabajando o llegan tarde pues si es mejor tenerles la comidita. Pero ya uno llega y pues el trajín del día, porque hay días que son muy pesados, otros que tal vez son un poco más livianos pero muy pesados casi siempre, uno llega y no quiere hacer nada. Uno quisiera es acostarse y no pararse hasta el otro día (risas). Porque el trajín de la cocina es muy desgastante, por el calor, por lo que estamos todo el día de pie, solo nos sentamos al almuerzo y no queremos ya levantarnos después (risas), por estar todo el día en movimiento, por tanta cosa. Aparte de los requisitos que tenemos con la secretaria, y el compromiso con los niños, entonces todo eso requiere de mucho desgaste, porque uno se desgasta que pensando en los refrigerios, que no se vaya a equivocar. Todo el tiempo tienes tu cuerpo y mente ocupada entonces es un cansancio general.

E2: ¿qué requisitos pide la secretaria de integración en la cocina?

P1: los menús que tenemos son directamente de la secretaria, el menú es todo de ellos, las minutas. Tenemos también unos porcentajes de alimentos, unos gramajes que son diferentes para las edades. Y eso es un desgaste digamos, porque no es lo mismo decir que voy a servir un almuerzo para todo el mundo, sino que son diferentes y tienen medidas que no se pueden pasar de tanto ni bajar de tanto. La proteína es algo muy importante y no se debe pasar de peso nunca. buena proteína siempre.

E1: hablando de Waldorf, sabemos que tiene como mucha mística, sobre todo con los niños chiquitos con las velas y todo eso. ¿Eso también se vive en la cocina?

P2: No

P1: No, no tanto. Nosotros sabemos de pedagogía Waldorf pero porque trabajamos acá y de pronto ayudamos pero indirectamente, digamos, con la loza de los niños. Es algo que, no se permite lo plástico. No se debe. Entonces la secretaria lo exige pero acá se le ha puesto la ley de que no, porque es Waldorf y no está permitido. Se debe servir en loza de porcelana y en vaso de vidrio. Eso no es permitido pero acá lo permiten justo por la pedagogía.

P3: Es más que todo a nivel de condimentos. No agregar mucho condimento sino más esencial.

P4: Cocinar con lo básico, que uno tiene en la casa. Cuidar el no usar mucha sal o azúcar y nada de salsas compradas y eso.

P1: la secretaria nos da la receta para preparar las salsas pero no podemos comprarlas. Los de Waldorf casi no entran a la cocina pero si la nutricionista de la secretaria que entra mucho con nosotras y nos hace medir y pesar absolutamente todo, ella si controla demasiado. Hay que preparar las cosas.

E1: Ya entiendo. Y... ¿algunas de ustedes ya habían trabajado en una cocina?

P2: En la de mi casa (risas)

P5: yo ya había trabajado en un restaurante, pero pues era muchísima gente y me tocaba muy pesado pero pues no dure mucho tiempo. Era muy pesado y yo con mis hijos pues quería otra forma de trabajar. Acá me parece más cómodo porque tengo más tiempo con mis hijos, es de lunes a viernes entonces me gusta por eso y salgo no tan tarde.

E1: ¿Todas son madres?

P2: ¡si!

E1: Vale... para las que tienen hijos pequeños, ¿mientras ustedes trabajan acá, quien cuida sus hijos?

P4: Algunos están en este jardín, algunos en el colegio. Ellos ya son grandes y llegan solos a la casa y pues me esperan a mí, que yo llegue.

E2: ¿en tu casa les cocinas a tus hijos?

P4: Si, claro... a veces uno llega con ganas de no querer (risas) pero pues, toca seguir. Porque tienen hambre, hay que cuidarlos y darles de comer.

E2: Perdóname, ¿tú tienes esposo?

P4: Si

E2: ¿y el cocina?

P4: (Risas) no mucho, pero si, el me colabora. Él es que atiende mi hija en las mañanas mientras yo salgo muy temprano.

E2: Quisiéramos saber ustedes ¿como llegaron a conocer Waldorf y a trabajar acá?

P1: Yo llegue por problemas familiares a ojos cerrados a buscar trabajo y tenía un contacto con Waldorf por un familiar, hace 13 años. Yo estaba trabajando en otra cosa por allá... no tenía ni idea, nunca había trabajado en esto y en este país no hay muchas oportunidades para nosotras, no las consigue uno fácil entonces me metí para poder estar al día con mi familia. Yo la verdad nunca había trabajado con tantas mujeres, y fue muy difícil al principio, muchos problemas, no nos entendíamos... es pesado y cada uno tiene como su carácter y vivencias y uno viene también

sin experiencia, entonces para mí fue difícil acoplarme por muchas razones. Entonces teníamos muchos problemas. Pero ya luego empezamos a entendernos y fuimos un grupo de trabajo muy bueno.

E1: ¿Qué hacía que fueran un grupo de trabajo muy bueno?

P1: nos entendíamos en todo, ellas también estaban aprendiendo, porque si habían trabajado antes en cocinas pero más como en casas de familia y así, entonces una como tal no y menos el cocinar para niños entonces eso es algo que tuvimos que aprender. Entre las cuatro aprendíamos y nos ayudábamos con las tareas de la cocina. Pero ellas fueron saliendo y este grupo de ahora está conformado solo hace un año. Acá rotan mucho las personas pero nunca hemos tenido un hombre en la cocina.

E2: Y Hablando de eso, de hombres en la cocina...tú ya nos contaste que tu esposo te ayuda pero ¿alguna otra tiene hombres que le ayuden en la cocina?

P1: Mi hijo, cocina hasta mejor que mis hijas. Yo cambie la idea de las niñas en la cocina y los hombres afuera, yo dije “no tiene por qué ser así” y si en un matrimonio trabajan ambos, lo ideal es que lleguen ambos a trabajar también en la casa. No como pasa que el hombre llega y se acuesta a que lo atiendan. Por eso no tengo marido (risas).

E2: Vale, ya entiendo. Y de labores, aparte de cocina, ¿alguna de ustedes se dedica a hacer otro tipo de labores?

P3: Aseo. Todas (Risas).

P1: Lo hacemos y nos permite salir a respirar fuera de la cocina, pero yo no puedo hacer muchos aseo porque tengo problemas en mis manos. No puedo hacer muchos movimientos repetitivos. Tengo problema en el túnel y manguito.

E2: ¿sientes que eso te afecta de alguna forma el trabajo en la cocina?

P1: Pues hasta el momento, yo digo que trabajo normal, el problema es en las noches que siento dolor.

E1: Y ¿como maneja el resto del equipo tú..?

P1: Ellas claro que me ayudan, me colaboran levantando las cosas pesadas, abren los frascos, me colaboran. Si, siento que me han apoyado porque antes teníamos un compromiso que éramos las cuatro en todo. Entonces digamos que nos rotábamos el aseo y la cocina. Pero ahora pues ellas me cubren y ahora somos cinco porque se nos ha aumentado mucho el trabajo, pero tenemos los universitarios, el grupo de mujeres, etc. Y es mucho tiempo que se va aumentando y tenemos dos mamás de apoyo.

E1: Bueno por ahora debemos cerrar el espacio pero les agradecemos mucho el tiempo que nos regalaron y nos vemos pronto para seguir trabajando juntas en esto.

E2: ¡Muchas Gracias de verdad!

10.2.2 TRANSCRIPCIÓN DE LA SEGUNDA ENTREVISTA

E: Bueno muchachas quería aprovechar este momento para hacerle unas preguntitas para complementar la entrevista de hace como un mes, más o menos.

¿Ustedes hablan de algo mientras están cocinando? Mientras están en la cocina [risas] ¿tienen tiempo de echar chisme, contar como les fue en la casa?...

S1: Claro

E: ¿O sea que la cocina también es una espacio de esparcimiento para ustedes?

S1: Sí...

E: Y ¿de qué hablan? ¿de lo que pasa en sus casas? ¿del novio?

S1: Del menú [risas]

E: ¿También?

S1: Del marido, de los hijos, del trabajo

E: Ah bueno muchachas. Yo quería saber, desde que ustedes están acá en la cocina de Waldorf, ¿sienten que su vida ha cambiado en algún sentido? ¿o es un trabajo común y corriente?

S1: ¿Cambiado en qué sentido?

E: Pues, no sé. Si antes no trabajaban, o el hecho de ganar su propia plata... Pero por eso pregunto si antes trabajaban en otras cosas. O sea, ¿sienten que Waldorf les ha abierto las puertas en algún sentido para que mejoren su vida?. No por el ser Waldorf, sino por el trabajo.

S1: ¿Qué le decimos?

E: La verdad.

S2: Si, claro. Ha cambiado pues uno va aprendiendo otras comidas, otros platos. Hay cosas que uno a veces no sabe.

S1: Cuando uno llegó acá al principio no sabía nada. No solo preparaciones, sino los gramajes, ciertos cuidados.

E: ¿O sea sienten que han aprendido mucho?

S1: Si, hemos aprendido mucho porque hemos tenido que estudiar.

E: ¿A ustedes les dan capacitaciones y todo?

S1: Claro. Entonces todo eso son aprendizajes para la vida. Puede que eso no sea lo que uno anhelaba para su vida, de pronto quedarse ahí. Uno anhelaba otras cosas, pero cuando uno tiene una familia y por quien responder y todo y se le presenta una oportunidad, y uno pues de pronto dice “esto no era lo que yo quería”, pero uno empieza a aprender y le encuentra sentido.

E: Y hablando de eso de la familia que tú nos hablas. Ustedes... La plata que ustedes ganan van toda para sus familias? ¿para sus hijos y todo?, o ¿les queda a ustedes algo para sus cosas?

S1: Pues a mí personalmente no me queda. De pronto sí, a uno no le queda plata sino lo de los transportes que es de pronto lo que uno se dedica a uno mismo para venir a trabajar. Porque en el caso mío, yo pago arriendo y eso apenas me da para eso. Para pagar arriendo, la medio comida y pagar el transporte y ya.

E: ¿Y con los hijos también?

S1: No pues gracias a Dios mis hijos ya salieron. Pero igual sigo pagando arriendo y entonces no veo la plata ahí. De pronto ahorita me queda algo de plata porque estoy haciendo un ahorro para vivienda, entonces eso ya lo estoy sacando. Entonces claro, pues uno hace un salto. Pero antes no. No podía tener espacio de sacar un poquito de plata para eso porque no había forma de ahorrar. Ahora ya que mis hijos salieron de primaria, del colegio, ya no tengo que preocuparme por eso. Ellos trabajan y se ayudan.

E: ¿Alguna otra?

S3: Pues sí, a veces... por lo menos ella (S1) es sola. Pero a veces también uno entre más gana más gasta. Entonces hay veces donde uno está colgado pero pues a veces si queda aliguito para entretenerse.

E: Tengo una pregunta. La plata que ustedes se ganan la manejan ustedes o la dan a un fondo familiar o llegan y se la dan a los esposos para que él la administre...[risas]... Pues no sé, por ejemplo en mi casa mi papá le da la plata a mi mamá para que ella la administre.

S1: Generalmente la que maneja la plata es la mujer. Que yo necesito pa' tal cosa, que vaya y compre tal otra y es que de hecho uno de mujer maneja mejor la plata.

Yo no. Yo no tengo a quien dársela y si lo tuviera no se la daría. La escondería. [risas]

E: Y ¿por qué dices que la esconderías?

S1: Porque a veces los hombres son muy conchudos y si saben que uno tiene un peso entonces "ah caiga para tal cosa". Entonces como eso ya me pasó por eso pienso así. Por eso yo no le aconsejo eso a una mujer cuando se ve que el marido es como así. Pero cuando uno ve que ambos trabajan y que los dos andan muy preocupados por el hogar y por colaborar en el hogar uno dice "listo, apoye usted con esto y que él apoye con aquello". Pero cuando uno ve que son recostados y que la mujer les pide para algo y se ganan es una insultada porque le piden para esto y para aquello, así sea para los hijos. Por eso nunca les digan que ustedes se ganan tanto.

Guarden, guarden y hagan su ahorrito. Porque el día que lo dejen a uno tirado, hay un ahorro

para uno. Uno va y se compra sus cosas, tiene sus cosas y no está esperando a que lo humillen por darle algo.

S4: Eso si es verdad. Tener su propia plata y no pedirle al marido.

E: O sea, es un punto que todas comparten. Es mejor guardarse su propia plata. ¿Y sus esposos, novios, no les dan la plata de ellos para que ustedes la administren? Todo es cuentas separadas.

S3: A mí si me la da. Pues él saca lo de él, pero yo soy la que lleva las cuentas. Yo le digo cuanto debe y cuanto no y él me da lo que yo le diga. Él revisa que sea, que no falte nada y yo pago lo que toque pagar.

E: Vea pues, esa era una de las curiosidades que teníamos también. Y ustedes sienten que el hecho de trabajar acá entre mujeres le aliviana un poco el trabajo o sus cargas en la vida. O sea, ¿sienten que el ambiente con mujeres es un poco más llevadero que con hombres? ¿O no?

S1: Yo personalmente lo encuentro más pesado entre mujeres. Yo nunca en la vida había tenido que trabajar con mujeres, pero me he tenido que adaptar a muchas cosas. A modos de pensar y de ser, pero nunca había compartido el espacio con mujeres y fue muy duro tener que estar aquí con mujeres. Cada una tiene sus maneras, unas formas de ser tan diferentes que como que uno no deja de decir “bueno vamos a aceptar esta forma de ser de cada uno”, porque cada una es como un mundo diferente, y buscar más bien las maneras de encontrarse. Yo siempre prefiero estar más con hombres, siempre he trabajado bien con ellos. Son más relajados.

E: Y ¿desde hace cuanto están en Waldorf?

S5: De fija voy a cumplir dos años.

E: ¿Tus hijos también estudiaron acá?

S5: Sí.

E: ¿Los hijos de todas estudiaron acá?

S1: No. El mío último, el menor estuvo pero en grandes, en PAES.

E: Ah bueno. Bueno muchachas muchas gracias por su colaboración. Esas eran las preguntitas que les queríamos hacer. Que tengan un lindo día.

10.2.3 DIARIO DE CAMPO

Fecha: Viernes 16 de Septiembre de 2016

Hora: 11:27 am

Lugar: Cocina Corporación Educativa y Social Waldorf

Observación

Cinco mujeres en la cocina están utilizando sus implementos de seguridad como tapabocas y uniformes que parecen ser anti fluidos.

No conversan mucho entre ellas aparte de instrucciones muy puntuales sobre los tamaños de las porciones de los alimentos que deben tener listos en media hora para el almuerzo.

Tienen dos tamaños de porciones según la edad y algunos requerimientos específicos de algunos niños, revisan la planilla y cada una tiene labores específicas como hacer el jugo, servir el arroz, terminar de cocinar la carne y cortar la que ya está lista. Se quejan de la dureza de la carne.

Aquellas que tiene preguntas, se dirigen directamente a Esperanza, Preguntan sobre cantidades de azúcar para el jugo y cantidad de niños hoy.

Bromean diciendo que no habrá suficiente comida para ellas y que tendrán que comprarse unas hamburguesas.

Ponen una serie de platos como en una línea de producción y dos de ellas empiezan a emplatar a ojo, basados en el gramaje

Inferencias o Análisis

Los uniformes son de manga corta. ¿podría ser esto un riesgo para quemarse?

¿Sería posible que esté relacionado con alumnos con baja talla o peso?

Ella parece ser la líder del equipo. ¿será cuestión de antigüedad?

Hay una preocupación respecto a la cantidad de personas que comerán ese día.

Es más eficiente este método que pesar plato por plato.

especifico de un plato de prueba.

Llega una tercera y monta los platos listos sobre la bandeja y se lleva más de 15 platos en una bandeja, otra la acompaña para bajarlos y ubicarlos sobre las mesas.

Se muestran casadas y con afán de terminar esta labor rápidamente.

Preguntan quiénes de ellas almuerzan ese día y una comenta que debe irse temprano, a lo que le preparan un plato y se lo separan par que almuerce antes de salir.

Ella, lo toma y almuerza de pie en la cocina mientras sus compañeras terminan la labor de servirle a los niños del jardín.

Una vez se sirven todos los platos, vuelven a bromear sobre la falta de comida para ellas en ese día a lo que esperanza les responde que “dios proveerá, nunca ha faltado”.

Inicia el montaje de platos para los profesores y directivos de la corporación.

Hay ruido por el extractor de olores y deben hablar en un tono alto. Incluso repetir varias veces lo que comentan.

A medida que las personas se van acercando, ellas entregan los platos según lo que les van pidiendo.

Una vez finaliza la repartición de los platos de los adultos, ellas prosiguen a levantar los platos del comedor infantil y a limpiar

No preguntan quién debe hacer que, solo ejecutan.

Parecen tener roles específicos.

Posiblemente por lo duro de la jornada y su por la hora de almorzar.

Cuidan a su compañera que debe salir, demuestran algo de apoyo entre ellas.

¿Por qué debe almorzar de pie? ¿para no incomodar a sus compañeras?

Esperanza demuestra liderazgo y autoridad frente a sus compañeras.

No pueden comunicarse fácilmente entre ellas, ni siquiera para lo aspectos laborales.

De nuevo, parecen haber roles específicos.

la cocina.

Cada una realiza una labor específica.

Permanecen calladas mientras realizan las tareas y llegan los platos sucios de los adultos que ya terminaron su almuerzo.

Ellas ubican los mismos en el lavadero y recogen las sobras en una bolsa plástica negra.

Cuando ya terminan de lavar y recoger, prosiguen a servir sus propios almuerzos, para luego pasar al comedor infantil.

Se termina la primera observación y proseguimos a realizar la primera entrevista grupal.

¿Calladas por el ruido o el fan de acabar pronto las labores?

Probablemente serán dadas a los animales que se ubican a las afueras de la Corporación.

Se ven mucho más relajadas pues adelantaron la mayor parte del trabajo en la cocina.