

Condiciones laborales de mujeres cocineras del Pacífico en Cali: el caso de una pequeña empresaria y sus ayudantes¹

Working Conditions of Female Pacific Cooks in Cali: The Case of a Small Company and its Helpers

Yurany Guevara Sotelo

Becaria Fundación WWB, Cali, Colombia.

anigsotelo@gmail.com | <https://orcid.org/0000-0002-7338-5744>

Recibido: 25 de noviembre de 2019. **Aprobado:** 30 de mayo de 2020

DOI: 10.25100/lamanzanadeladiscordia.v15i1.8696

Artículo de investigación

¿Cómo citar este artículo? / *How to quote this article?*

Guevara, Yurany. (2020). Condiciones laborales de mujeres cocineras del Pacífico en Cali: el caso de una pequeña empresaria y sus ayudantes. *La Manzana de la Discordia*, 15(1), 63-90. doi: 10.25100/lamanzanadeladiscordia.v15i1.8696

¹ Este artículo es producto de la investigación: "Convertirse en cocinera tradicional: reconocimiento social, cambios laborales y retos personales de mujeres migrantes del Pacífico en Cali" realizado en la Maestría de Sociología de la Universidad del Valle y financiado parcialmente por la Fundación WWB mediante una beca otorgada en el marco de la Convocatoria: Contextos para el emprendimiento de las mujeres en ámbitos rurales.



Resumen

El propósito del artículo es describir las condiciones laborales que enfrenta una mujer pequeña empresaria de un restaurante del Pacífico ubicado al oriente de Cali y siete mujeres ayudantes de cocina. La pregunta que orientó este documento fue: ¿Cuáles son las condiciones laborales que enfrentan una pequeña empresaria de un restaurante del Pacífico ubicado al oriente de Cali y sus ayudantes de cocina? Se utilizó una metodología cualitativa con un diseño etnográfico, y entrevistas formales e informales como técnicas de recolección de datos. El artículo muestra que hay diferencias y similitudes entre la trayectoria laboral, las oportunidades y obstáculos entre la pequeña empresaria del restaurante, en comparación con las cocineras en condición de ayudantes. Entre las diferencias se encuentran la acumulación de capitales social, cultural y económico de cada una de ellas, que permitieron en mayor o menor medida la consolidación de redes de apoyo duraderas en el tiempo y que fomentaron el reconocimiento social, conocimientos específicos en las técnicas culinarias y el manejo de los discursos culturales propios del nicho de la culinaria del Pacífico. Las ayudantes de cocina están en una situación de desventaja en términos de los capitales acumulados y se evidencia una devaluación de su trabajo de cuidados.

Palabras clave: Condiciones laborales; Género; Pequeña empresaria; Cocinera; ayudantes; Pacífico.

Abstract

The purpose of the article is to describe the working conditions faced by a small company from a Pacific restaurant located in the orientation of Cali and seven kitchen assistants. The question that guides this document was: What are the working conditions that affect a small business of a Pacific restaurant located in the orientation of Cali and its kitchen assistants? A qualitative methodology with an ethnographic design was analyzed, and formal and informal interviews as data collection techniques. The article shows that there are differences and similarities between26 career paths, opportunities, and obstacles among the restaurant's small business, compared to assistant cooks. Among the differences are the differences in the social, cultural and economic capital of each one of them, which

allow to a greater or lesser extent the consolidation of support networks lasting over time and which promote social recognition, specific knowledge in culinary techniques and the handling of the cultural discourses of the Pacific culinary niche. Kitchen aids are at a disadvantage in terms of accumulated capital and there is a devaluation of their care work.

Keywords: Working Conditions; Gender; Small Business; Cook; Assistants; Pacific.

Introducción

En el siglo XIX y parte del siglo XX, las costumbres que manifestaban la población del Pacífico no eran consideradas por el Estado como un campo de alcance para el desarrollo de las naciones. Fue posteriormente, con la implementación de las políticas multiculturales, que estas prácticas pasaron a ser aceptadas como parte del proyecto multiculturalista y de diversidad cultural en los países latinoamericanos. En el caso de Colombia, el proyecto multiculturalista influenció a la implementación de la Política de Turismo, la Política para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Material e Inmaterial, y el desarrollo de las Industrias Culturales. Estas políticas multiculturalistas están relacionadas con la producción y el desarrollo económico de un país, en la que los conocimientos populares son considerados como propiedad de la sociedad nacional, con el objetivo de que se logre la preservación y protección de los conocimientos bajo la condición que también produzcan beneficios para la nación, es decir, bajo una línea de la lógica neoliberal en la que la cultura se pone en funcionamiento (Pazos, 2016).

Cocinar comida del Pacífico en Colombia se ha constituido como un saber cultural del Pacífico que ejercen en su mayoría las mujeres negras de esta región. A nivel estatal, este oficio ha sido proyectado como un campo de alcance que hace parte de la Política para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del país. El establecimiento de la Constitución de 1991 (Const., 1991) y la Ley 70 (Congreso de Colombia, 1993) provocaron la aparición de un modelo multiculturalista en Colombia. Para esto se crearon unidades especializadas de carácter administrativo que atendieran situaciones relacionadas con la población negra y del Pacífico, a nivel nacional, en los municipios y los departamentos –el gasto del Estado empezó a tener una distinción étnica–. La Ley 70 también tuvo incidencia

en la región del Pacífico produciendo un sentido de pertenencia a las comunidades negras (Barbary y Urrea, 2004).

Desde la perspectiva de Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003), el oficio de la culinaria aparece como una práctica que expresa los conocimientos de comunidades de la región Pacífico y que infunden sentimientos de identidad, continuidad y promueven el respeto por la diversidad cultural y creatividad humana. Desde las Políticas multiculturalistas, el oficio de la cocinera del Pacífico ha sido relacionado con procesos que se hacen parte del turismo cultural y de las industrias culturales, dos dimensiones con las que se pretende darle valor a este oficio desde los derechos a la diversidad étnica y, a la vez, generar desarrollo económico, denominando a nivel social a las mujeres que cocinan como sabedoras, portadoras del saber, cocineras tradicionales o ancestrales.

Por parte del Estado, existe un reconocimiento social del oficio de la cocinera del Pacífico en Colombia, y además, algunas mujeres que se han dedicado al oficio de la culinaria del Pacífico han logrado el desarrollo de restaurantes y negocios de comida, bebidas y alimentos típicos del Pacífico; sin embargo, la experiencia de las mujeres dedicadas a este oficio aún refleja las desventajas étnico-raciales y de género presentes en la sociedad colombiana, de tal manera que no todas las mujeres que trabajan en este campo tienen las mismas condiciones. La distinción de las condiciones laborales entre las mujeres que trabajan en este oficio va a depender de si son empresarias, pequeñas empresarias, cuentapropistas o ayudantes asalariadas o que reciben pagos a destajo. Esta indistinción, se puede generar por el discurso de la diversidad cultural, de las políticas multiculturalistas y del imaginario que se ha reproducido sobre la mujer negra del Pacífico como cocinera innata y portadora de un saber culinario, que cocina para rememorar su tradición.

Respecto a la migración, Arboleda (1998) y Oslender (2010) destacan que el Pacífico es un territorio con diversidad y recursos ambientales que hubiera podido tener gran potencial de desarrollo de líneas productivas; sin embargo, en el siglo XX y comienzos del siglo XXI fue afectado por los planes de megaproyectos en la región, el narcotráfico y los intereses económicos que buscaban apropiarse del espacio, los cuales ocasionaron dificultades para acceder a la educación, salud y el empleo, y que las comunidades fueran cooptadas, amenazadas o desplazadas por grupos estatales y extra

estatales. Estas problemáticas desencadenaron el desplazamiento forzado y la migración de la población del Pacífico hacia zonas que representaran mejores oportunidades como Bogotá, Medellín y Cali.

Cali fue una ciudad que en la década de 1950 apareció como epicentro receptor de los flujos migratorios de Colombia, entre los cuales se encontraron en mayor medida la población negra procedente del Pacífico nariñense. Respecto al asentamiento, Posso (2008) y Arboleda (2013) resaltan que para la década de 1970, Cali seguía aumentando su foco de atracción para los migrantes como resultado de la entrada de la clase empresarial en la economía agro-industrial a través del posicionamiento de la caña de azúcar. En este sentido, como epicentro de atracción, en Cali se asentaron grupos de migrantes en búsqueda de materializar un sueño urbano y la búsqueda de vivienda propia.

Respecto al asentamiento, Wade (1997) plantea que la población negra en Cali —que en su mayoría son migrantes del Pacífico— se concentró en los barrios del oriente de Cali (Distrito de Aguablanca) con una distribución homogénea en su interior, lo que podría reflejar una desventaja histórica pues los lugares de asentamiento que no tienen un adecuado acceso a los servicios de salud, educación y empleo también pueden afectar el capital social y económico de una población, además de representar limitaciones en su capital social y en las oportunidades para acceder a redes que abran un campo laboral. Esto tiene un efecto impune sin violar abiertamente las leyes laborales. La desigualdad en las condiciones de vida de la población afrodecendiente en Cali se presenta en mayor medida para las personas con menos niveles educativos, quienes se les dificulta más la inserción laboral en empleos con una adecuada remuneración que cuente con prestaciones sociales. La desventaja podría aparecer desde el lugar de origen, pues mucha de esta población proviene de una región con escasas infraestructuras educativas y escaso apoyo del Estado al sector educativo.

Para el caso de las mujeres migrantes del Pacífico en Cali con bajos niveles educativos, el servicio doméstico ha sido una de las pocas opciones que se les presentan para trabajar. Respecto a la inserción laboral, en su estudio sobre mujeres migrantes del Pacífico en Cali que se insertan en el servicio doméstico, Posso (2008) plantea que las mujeres se vieron enfrentadas a situaciones en las que se encontraban en desventajas por los

malos tratos, las relaciones de servilismo establecidas por sus empleadores, por la invalidación que sus empleadores hacían de sus costumbres y por las relaciones de poder que manejan sus empleadores hacia ellas, presionándolas a que terminaran aceptando situaciones de desigualdad y discriminación.

Algunas de las mujeres que trabajaron en su momento como empleadas del servicio doméstico, dejaron este empleo por las condiciones laborales y los malos tratos que recibían. Entre algunas de actividades de generación de ingresos que encontraron fueron la preparación y venta de comida-productos del Pacífico (Urrea y Murillo, 1999) y algunos empleos como ayudantes de cocina de restaurantes de comida del Pacífico en Cali, que no siempre son bien remunerados y su salario no corresponde a su tiempo dedicado, su esfuerzo físico y su esfuerzo emocional. En relación con esto, se pueden mencionar los estudios de Molinier (2012), Nash (2006), Arango (2011; 2015), Molinier y Legarreta (2016), que resaltan la invisibilidad que se le ha dado a lo largo del tiempo al trabajo de cuidado como por ejemplo al trabajo de cocinera, y la escasa valoración de las competencias, conocimientos y habilidades de las mujeres que ejercen estos trabajos, además de que las competencias interpersonales y emocionales tampoco son reconocidas como necesarias a nivel social en el mercado laboral, como por ejemplo cocinar no solo para la familia sino para un grupo de comensales-clientes.

Molinier (2012) menciona que las actividades de cuidado –entre las que se encuentran limpiar y cocinar– han sido subvaloradas a nivel social como categorías sociales subalternas, que además son una prolongación de la naturaleza cotidiana que, por lo general, se realiza de forma gratuita o mal remunerada. Aunque este trabajo es de importancia porque permite mantener, reparar y sostener la vida cotidiana de las personas, se ha definido como un trabajo rutinario, fácil, que no necesita conocimientos ni competencias profesionales y psicológicas. Las mujeres son quienes realizan en gran medida este tipo de trabajos en el ámbito doméstico y público, y a su vez son quienes se ven afectadas por estas precarizaciones en el mercado laboral.

Nash (2006) plantea la cuestión del desafío a las identidades asignadas y las prácticas que adoptan las mujeres a partir de estrategias identitarias diversas en procesos de emancipación. Es así como desde las representaciones culturales y las imágenes de

alteridad de género se atribuyen significados compartidos a los procesos y a los individuos que tienen incidencia en el desarrollo de prácticas sociales. Así mismo, Nash plantea que las jerarquías de género definieron en términos naturales las emociones de las mujeres, asociándolas a la ternura, la dedicación y el cuidado de los otros. En este sentido, las estrategias discursivas de alteridad de género reiteran visiones negativas que ocasionan prácticas de discriminación y un discurso naturalizador de la diferencia sexual en términos sociales que explican las características femeninas o masculinas, y que permean el orden moral de la economía del mercado y en el ámbito doméstico.

De la misma manera, Molinier y Legarreta (2016) estudian el trabajo de cuidado enfatizando su dimensión emocional, encontrando que en este trabajo aparecen sufrimientos psicológicos que se hacen evidentes en relaciones sociales y de poder, pues cuidar de los otros implica pensar en estas personas —preocuparse intelectualmente— e implica redirigir las emociones para mantener la vida de los otros. Desde la perspectiva de la autora, es evidente la invisibilidad que hay en los trabajos de cuidados, no se les da la importancia que tienen y se deben disimular los esfuerzos realizados para obtener resultados. Esto lo define como “saber hacer discreto” que incluso hace que el trabajo de cuidado se visibilice solo cuando hay fallas en este.

Por su parte, Arango (2011) define que el trabajo de cuidado son las actividades que están destinadas a garantizar el mantenimiento físico y psíquico de las personas (trabajo doméstico y reproductivo) y que es realizado en su mayoría por las mujeres en espacios domésticos y no son remunerados al considerarse un atributo de su género —en su rol de madres y amas de casa—. Esta autora menciona que el trabajo de cuidado también se manifiesta en actividades que son remuneradas en el ámbito doméstico (empleadas domésticas, niñeras, cuidadoras del adulto mayor), en empresas, instituciones y comunidades. El estudio del trabajo de cuidado ha permitido que las investigadoras feministas se cuestionen que este tipo de trabajo asocia a las mujeres en un orden binario de género y revela jerarquías de clase, étnico-raciales y posiciones subordinadas.

De la misma manera, Arango (2015) encuentra desde la perspectiva de la ética feminista, que el trabajo de cuidado revela asimetrías en su distribución. En este sentido, hay una sobrecarga de trabajo de cuidado sobre las mayorías excluidas y una acumulación

de sus beneficios en los sectores dominantes. Esto evidencia que en este tipo de trabajos se presentan claramente las jerarquías históricas y situadas en actividades que implican el cuidado de los otros (en algunos ámbitos determinados como “sucios” sobre todo en aquellos que implican asear, limpiar y cocinar). Estos trabajos han sido invisibilizados, subvalorados y asociados a condiciones innatas de las mujeres.

En el caso del trabajo de la culinaria del Pacífico en Cali, es más frecuente observar en los restaurantes de comida tradicional que haya presencia de mujeres, sobre todo en el área de la cocina. Urrea, Botero y Hernández (2018) encuentran que en la versión XXI (2017) del Festival Petronio Álvarez, de 174 participantes en la modalidad de cocina hubo una participación de 155 mujeres como empresarias y 19 hombres como empresarios. De la misma manera, en los restaurantes de comida del Pacífico se ha observado una similitud respecto a las personas que se encargan de la preparación de alimentos —cocinera principal y ayudantes—, que en su mayoría son mujeres. Este predominio en las actividades realizadas por las mujeres negras del Pacífico está de acuerdo con lo que plantean Charles y Kerr (1995), quienes manifiestan que en sociedades en las que se mantiene el imaginario de la mujer como la encargada del oficio de “alimentar al otro”, desencadena la formación de emociones asociadas a la feminidad y a la masculinidad, relacionando la feminidad al alcance de ser buena esposa, buena madre, buena cuidadora y buena cocinera. Este imaginario va a depender de la clase social, las creencias religiosas y la etnia de cada familia, pues no todas las mujeres asumen el trabajo de cuidadoras con la misma intensidad o el mismo sentido de obligatoriedad.

En cuanto al imaginario de la mujer negra del Pacífico, Serna (2011) encuentra en su investigación —desarrollada en una serie de restaurantes del Pacífico en Bogotá—, que hay una relación entre la mujer y la comida del Pacífico. Esta autora plantea que existe un orden estereotipado sobre el folclor del Pacífico que naturaliza las prácticas culinarias de las mujeres negras como si estas fueran innatas. Serna plantea que en ocasiones los restaurantes mencionados no son de propiedad de personas del Pacífico, aunque si se utiliza el estereotipo estético para la decoración del lugar y la contratación de personas negras. Así mismo, Serna encuentra que a pesar del “etno-boom” que ha permitido que se establezcan

restaurantes del Pacífico exitosos en ciudades como Bogotá, las condiciones sociales de las personas del Pacífico que trabajan en estos establecimientos siguen siendo precarias.

Los antecedentes históricos y conceptuales respecto a la población negra migrante del Pacífico y respecto a los trabajos de cuidado —específicamente cocinar— de las mujeres del Pacífico en Cali, muestran, por un lado, el reconocimiento del oficio y de la identidad étnica para las mujeres cocineras tradicionales, sin embargo, también evidencian por otro lado, algunas de las desventajas socioeconómicas que viven las cocineras del Pacífico dependiendo de la ocupación que tengan en el campo de la culinaria. Las desventajas podrían presentarse en términos de género, pues la oferta laboral para las mujeres del Pacífico puede variar desde ser empresaria hasta ser ayudante de cocina, este último, un trabajo de cuidados que no es bien remunerado, vive malos tratos y se incumplen los derechos básicos. También, desventajas en términos de raza pues aparecen estereotipos reduccionistas que crean un imaginario de cómo y qué saben las mujeres negras del Pacífico. Y desventajas a nivel de clase social, pues serán aquellas que tengan condiciones socioeconómicas específicas y quizás capitales previos quienes tendrán mayor reconocimiento y oportunidades trabajando como cocineras.

Lo planteado anteriormente, se convierte en una paradoja social que se pretende indagar en el presente artículo bajo el interrogante de ¿Cuáles son las condiciones laborales que enfrentan una pequeña empresaria de un restaurante del Pacífico ubicado al oriente de Cali y sus ayudantes de cocina? En este orden de ideas, en el presente artículo se va a realizar una descripción de las condiciones laborales del caso de una pequeña empresaria de un restaurante de comida tradicional del Pacífico ubicado al oriente de Cali y siete de sus ayudantes de cocina en la ciudad de Cali.

El abordaje del estudio de caso: Marisol y sus ayudantes en el restaurante ubicado al oriente de Cali

El estudio de caso se realizó a partir de la experiencia de una cocinera principal, dueña y pequeña empresaria de un restaurante ubicado en el Distrito de Aguablanca en Cali, en el que trabajan siete mujeres migrantes del Pacífico como ayudantes de cocina. La cocinera principal y dueña del restaurante es Marisol, una mujer de 45 años que migró del Pacífico

para asentarse en Cali en el año 1995. Después de trabajar durante dieciséis años como asalariada en empleos como el servicio doméstico, ayudante de cocina y operaria, se estableció como pequeña empresaria mediante su vinculación al Festival Petronio Álvarez y gracias a la sugerencia de varios conocidos de su red de apoyo en Cali. Actualmente tiene un restaurante que lleva el nombre de las *Delicias de Marisol*. Además de ser la dueña del negocio, también es la cocinera principal y les paga a tres mujeres —pueden ser más dependiendo de la temporada— migrantes del Pacífico para que le ayuden cocinando para la cantidad de clientes o pedidos que tenga en un día.

A pesar de que trabajar como cocinera y pequeña empresaria es la principal actividad de generación de ingresos para Marisol, la mayor cantidad de ingresos los recibe participando como cocinera y empresaria en la muestra de Industrias Culturales del Festival Petronio Álvarez y de otros eventos culturales gastronómicos que se realizan en la ciudad al año como el Festival Mundial de la salsa, el día del Pacífico, la Fiesta Patronal de Santa Bárbara de Timbiquí, eventos en que debe invertir mayor dinero para la compra de la materia prima e inscripción para participación, y que por tanto los precios de sus productos se ofertan a un mayor costo. Además, recibe otros ingresos cuando es invitada a restaurantes en Cali a enseñar sobre la preparación de la comida del Pacífico.

Las ayudantes de cocina de Marisol son María, Yamile, Cecilia, Yesenia, Jazmín, Nely y Angélica, también migrantes del Pacífico. Todas ellas trabajaron previamente como empleadas del servicio doméstico. En el restaurante de Marisol, las ayudantes trabajan a destajo, no tienen un contrato ni verbal ni escrito, no tienen seguridad social, pero si tienen un horario de trabajo y un pago diario de veintisiete mil pesos en semana y de treinta mil pesos los fines de semana.

Por otro lado, se debe mencionar que el restaurante de Marisol funciona de lunes a domingo, aunque cabe aclarar que de lunes a viernes el restaurante abre para los clientes desde las 7:00 p.m. hasta las 12:00 a.m. y los fines de semana abre desde las 11:00 a.m. hasta las 12:00 a.m. El restaurante hace parte del primer piso de la casa en la que vive Marisol con su pareja y sus dos hijas. En el primer piso hay tres habitaciones, un baño, una cocina que conecta con el patio, una sala y un parqueadero descubierto. En la sala y el parqueadero se ubican cuatro mesas, de las cuales tres son de cuatro puestos y una de seis

puestos. Así mismo, se ponen mesas adicionales para las personas que se quieran sentar en vez de llevar su pedido hasta su casa. La cocina tiene dos estufas, una freidora industrial a gas, dos mesones de acero inoxidable, un mesón de cerámica, un lavaplatos, una nevera y un congelador horizontal industrial.

Los clientes que comen en el restaurante de Marisol son personas que viven en el barrio del restaurante o barrios aledaños a este. Por lo general los clientes siempre asisten en grupos —familiares, amigos, conyugues, etc. —. Pero también hay clientes que van de manera individual a comprar alimentos para llevar y consumir externamente al restaurante. Marisol tiene algunos clientes específicos que viven en otros lugares de Cali —fuera del Distrito de Aguablanca—, que asisten a su restaurante esporádicamente y le solicitan pedidos a domicilio. Los productos que Marisol vende en su restaurante son diversos. Durante la semana vende productos como empanadas y papas rellenas (carne, pollo y mariscos), papas y maduros aborrajados, respingachos rellenos (carne y tolo), bofe frito en salsa de tomate y pescado frito. Y los fines de semana vende sancocho de pescado, cazuela de mariscos, pescado encocado, pescado frito y arroz con mariscos².

Ahora bien, el enfoque utilizado para realizar esta investigación fue cualitativo; abordando el restaurante de Marisol como espacio de interacción lo cual permitió indagar las relaciones y condiciones laborales de la cocinera principal (pequeña empresaria) y las ayudantes. El diseño fue etnográfico utilizando la participación abierta de la investigadora principal en la vida cotidiana de la cocinera y sus ayudantes, para escuchar y observar situaciones que ocurrían naturalmente (Hammersley y Atkinson, 1994). El abordaje fue hermenéutico basado en el planteamiento de Taylor y Bodgan (1987), con el que se lograron registrar las narraciones de las participantes, describir situaciones presentadas en las interacciones laborales de las participantes y e interpretar un entramado de acciones y sentidos sociales que estaban involucrados en las dinámicas laborales de las participantes. Se complementó la información recolectada por medio de siete entrevistas semiestructuras

² El valor de los alimentos que se venden en el restaurante varía dependiendo el tamaño y la cantidad de estos. Las empanadas tienen un costo de \$2.000. Las papas rellenas (carne, pollo y mariscos) y los maduros aborrajados tienen un costo de \$3.000 y \$4.000. Los respingachos rellenos (carne y tolo) tienen un costo de \$4.000. El bofe frito en salsa de tomate tiene un costo de \$5.000. El pescado frito tiene un costo de \$15.000, sin embargo, su valor puede ser mayor dependiendo del tamaño. El sancocho de pescado tiene un costo de \$15.000. El pescado encocado tiene un costo de \$25.000. Y el arroz con mariscos y la cazuela de mariscos tiene un costo de \$30.000 cada uno.

con preguntas abiertas para indagar a nivel más puntual sobre datos que iban emergiendo en la etnografía y para discernir el conocimiento de algunas de participantes sobre su vida cotidiana (Bonilla y Rodríguez, 1997; Letourneau, 2007)

Finalmente, a nivel metodológico se tuvieron en cuenta los principios que rigen la conducta del investigador y que fundamentalmente se traducen en los principios o normas de comportamiento, basados en el respeto, objetividad, confiabilidad, responsabilidad y crítica durante todo el proceso de investigación (Letourneau, 2007). Uno de los aspectos que se deben destacar fue la importancia de cambiar el nombre real de las participantes por seudónimos para proteger y no revelar sus identidades.

Retos y oportunidades laborales de Marisol y sus ayudantes de cocina

Los hallazgos de esta investigación permitieron la comprensión de la diferencia y similitudes entre la trayectoria laboral de la cocinera y sus ayudantes. Entre estas se encuentran los cambios y retos laborales de estas mujeres al llegar a la ciudad de Cali, que en un punto son similares pero que se diferencian a medida que hay una distinción de sus capitales social, cultural y económico. En este sentido, trabajar como cocinera del Pacífico dueña de un restaurante representa un trabajo con oportunidades para algunas mujeres, pero con obstáculos para algunas otras. A continuación, se describirán algunos hallazgos encontrados en relación con las condiciones laborales de Marisol y sus ayudantes.

Inserción laboral de Marisol y sus ayudantes al llegar a Cali

El primer empleo de Marisol y sus ayudantes, al llegar a Cali, fue en el servicio doméstico. Ellas vivieron situaciones negativas en el servicio doméstico, y comparaban este empleo, con su trabajo actual como cocineras –pequeñas empresarias y ayudantes- de comida tradicional. En esta investigación, se logró observar que, las ayudantes mientras cocinaban, también evocaban recuerdos sobre sus anteriores trabajos que les causaban malestar emocional. Al evocar estos recuerdos, la expresión facial de ellas podría evidenciar gestos de rabia, mientras comentaban entre las personas que estaban en la cocina, lo difícil que era el trabajo en el servicio doméstico sobre todo por tener que lidiar con los comportamientos de las familias empleadoras. Al respecto Yesenia mencionaba lo siguiente: Yo no quiero

volver a trabajar en casa de familia (...) Hay unas señoras que son muy jodidas (Yesenia, comunicación personal, 8 de septiembre, 2018).

Al realizar las observaciones para esta investigación, se encontró que cuando las ayudantes recordaban su trabajo en el servicio doméstico, alzaban su tono de voz mencionando que en este tipo de trabajo no se valoró su esfuerzo físico y emocional, y que vivieron violencias emocionales por parte de sus empleadoras y empleadores. Una de las ayudantes indicaba que a ella no le cumplieron con su pago y fue maltratada por parte de su empleadora, quien además disponía de su tiempo y libertad:

Esa vieja quería que le hiciera todo, que hasta le lavara los calzones sucios (...) esa vieja cuando no le gustaba cómo me quedaba el desayuno, no se lo comía y lo botaba y me regañaba (...) quería que todo se lo hiciera yo (...) Esa vieja luego no me quería dar mis días libres, los fines de semana ya no quería que saliera (...) y me quedó debiendo unos meses de trabajo (...) supuestamente me había prometido que al tiempo me iba a llevar a Estados Unidos a trabajar y a vivir con ella, así me tuvo, no me volvió a contestar (...) pero nunca me pagó los meses de trabajo que me debía (...) Esa vieja era bien abusiva (Angélica, comunicación personal, 15 de septiembre de 2018).

Si bien Marisol mencionaba que un día tomó la determinación de no volver a trabajar en el servicio doméstico y se convirtió en cocinera independiente, las ayudantes de cocina de Marisol, manifestaban que en términos económicos sí debían retornar a trabajar en este tipo de empleos porque el dinero que les pagaba Marisol no les alcanzaba para suplir las necesidades básicas de su familia, aunque en realidad no querían volver a laborar en el servicio doméstico por las condiciones de abuso que han vivido allí. Se observó cómo en algunas temporadas, las ayudantes de cocina dejaban su empleo en el restaurante de Marisol porque les ofrecían un empleo en el servicio doméstico por un poco más de remuneración económica. En este sentido, se puede destacar que a las ayudantes se les había dificultado acceder a oportunidades laborales, encontrando únicamente trabajos con baja remuneración económica, sin prestaciones

sociales en el servicio doméstico y como ayudantes de cocina en restaurantes —incluso, a pesar que una de ellas era técnica en primera infancia y otra era profesional en trabajo social—.

Lo encontrado permite evidenciar que para las mujeres migrantes del Pacífico asentadas en Cali siguen existiendo desventajas sociales en la inserción laboral. Si bien, muchas mujeres del Pacífico llegan a esta ciudad buscando mejores oportunidades laborales, las que tienen bajos niveles educativos no tienen muchas alternativas para vincularse un trabajo de calidad y encuentran como una de las pocas opciones el empleo en el servicio doméstico. Es así como Martínez Veiga (1997) plantea que el servicio doméstico es un trabajo de bajo costo que se desarrolla sin regulaciones laborales y generalmente en el sector informal, orientándose por las diferencias de sexo, edad, raza, nivel socioeconómico y localidad. Sin embargo, en las participantes de esta investigación se evidencia que aun cuando algunas de ellas tenían niveles medios y altos de educación, esto no generó necesariamente mejores oportunidades laborales, lo que a su vez podría reflejar las barreras que aparecen para una persona del Pacífico que sea: mujer, negra, migrante, de bajos recursos económicos, asentada en una zona pobre de la ciudad, que no cuente con una red de apoyo y no tenga previamente relaciones sólidas establecidas en la ciudad.

En el caso de Marisol y sus ayudantes, ellas se encontraron en Cali con un contexto que ha representado oportunidades en comparación con las ofertas laborales en su lugar de origen, pero de desventajas en el sentido de que hay pocas oportunidades laborales en el sector formal para la población femenina afrocolombiana en Cali. Marisol y sus ayudantes se insertaron en empleos del servicio doméstico, sin embargo, al presentar abusos por parte de sus empleadores y trabajar en condiciones de vulnerabilidad, fueron retiradas o renunciaron deseando un empleo con mejores condiciones laborales. A pesar de ello, no hubo una transición al empleo formal, reingresando de manera ineludible al sector informal.

Las experiencias vividas de las participantes de esta investigación en su primer empleo del servicio doméstico, no fue regulada por una normativa laboral sino por las costumbres mantenidas al interior de las familias y las llevó a vivir situaciones de violencia psicológica y emocional. Esto se relaciona con lo que había sido planteado anteriormente por Gómez (1976) y Posso (2008) respecto a que el trabajo en el servicio doméstico en Cali

ha implicado que se establezcan relaciones de abuso laboral de parte de los empleadores hacia las empleadas. Las relaciones entre la empleada y sus empleadores no siempre son de tipo laboral, sino que pareciera tener características de servilismo y sumisión, en la que los empleadores se aprovechan de las trabajadoras que no han establecido solidas redes de apoyo en la ciudad.

El trabajo actual de las ayudantes de cocina de Marisol se diferencia de varias formas con el del servicio doméstico. Por un lado, como se mencionó anteriormente, la relación laboral de las ayudantes no está mediada por un contrato laboral —ni siquiera verbal—. Y no perciben una relación de servilismo por parte de la empleadora de manera explícita. Sin embargo, también hay similitudes y las condiciones laborales no son distantes. Las ayudantes trabajan siendo subordinadas —a otro ritmo—, realizando pocas pausas, cumpliendo horarios, durante más de ocho horas diarias (con un pago diario de veintisiete mil pesos en semana y de treinta mil pesos los fines de semana). Además, su empleo no cubre su seguridad social, ni las prestaciones sociales. Me parece importante resaltar que además de las condiciones laborales ya mencionadas, las ayudantes están expuestas a condiciones de inseguridad en su trabajo que pueden generar afecciones en su cuerpo como la manipulación de alimentos calientes y de utensilios para cortar.

El trabajo como cocineras y ayudantes de cocina podría representar un “mejor empleo” para ellas en términos de la valoración que se le da socialmente a este oficio. En la realización del trabajo de campo, se observó que muchos clientes se acercaban a la cocina de Marisol, para felicitar a las cocineras por su sazón y agradecer por los alimentos preparados. Sin embargo, en el caso de Marisol, el reconocimiento era aún mayor como cocinera principal y cuando participaba en eventos eran los medios de comunicación y funcionarios del Estado quienes reconocían su conocimiento tomándole fotos, haciendo videos e invitándola a participar en conversatorios sobre cocina tradicional del Pacífico.

Se encontró que el reconocimiento social que se le da al oficio de la cocinera del Pacífico en Cali es mucho mayor para aquellas cocineras que son empresarias en comparación con las ayudantes de cocina. Son los eventos culturales como el Petronio Álvarez los que permiten muchas veces impulsar la imagen y el reconocimiento de una cocinera del Pacífico; sin embargo, en estos eventos participan en su mayoría empresarias

que pueden pagar la inscripción y el costo de la materia prima, con años de antigüedad cocinando en eventos que tienen una trayectoria en la ciudad.

Así mismo, Marisol contó con una red de apoyo y red de relaciones sociales con conocidos que hacían parte de la colonia Timbiquireña en Cali y con personas vinculadas a actividades culturales del Pacífico, como lo fueron un grupo de cantadoras a quienes ella se vinculó. Ella pudo conocer y relacionarse con los eventos en los que se visibiliza la culinaria del Pacífico y así mismo, el acceder a estos eventos le ha permitido recibir capacitaciones y cursos sobre culinaria y cultura del Pacífico en los que ha aprendido sobre la atención al cliente, formas de emplatados, técnicas de cocción y la importancia de la identidad étnica-racial del Pacífico. Sin embargo, muchas de las ayudantes de cocina de Marisol llegaron a Cali sin contar con una red de apoyo que las respaldara, orientara o les permitiera generar vínculos sociales. Al respecto Marisol mencionaba lo siguiente:

En el 2012 después del año del acabose³ (...) del Petronio, yo hablo con doña Lina de la Secretaría de Turismo, a raíz de la pérdida económica de tuvimos y le cuento sobre mi interés de seguir trabajando en la parte de comidas (...) quedo en embarazo de mi segunda hija y me pongo a pensar que no quiero seguirle lavando baños a nadie (...) también empiezo a ver el *boom* de la comida del Pacífico y todo lo de ciudad Delice (Marisol, comunicación personal, 16 de febrero de 2019).

En términos económicos, el trabajo de Marisol como pequeña empresaria le permite tener ingresos para seguir invirtiendo en su negocio, cubrir sus necesidades básicas y la de su familia, y acceder a recursos como la educación, la salud y el entretenimiento. Mientras que el trabajo como cocineras ayudantes de Marisol, implica un trabajo a destajo por más de ocho horas diarias y sin seguridad social que no les permite cubrir sus necesidades básicas ni las de su familia.

³ Acabose fue un término utilizado por Marisol para referirse a las dificultades en la logística y la organización del Festival Petronio Álvarez del año 2012, lo que afectó de manera negativa las ganancias de las/os pequeñas/os empresarias/os de Industrias Culturales, incluyéndola a ella.

En este sentido, se podría destacar una diferencia sustancial entre el rol que desempeña Marisol como pequeña empresaria —cocinera principal— y el rol que desempeñan las ayudantes de cocina. Marisol es propietaria del restaurante *Las delicias de Marisol* y trabaja como pequeña empresaria generando un número de ingresos por medio de su negocio, pero también recibe ingresos cuando participa en algunos eventos culinarios a los que ha sido invitada por su reconocimiento adquirido y sus conocimientos no solo sobre culinaria sino sobre la tradición. Mientras que las ayudantes que son empleadas tienen condiciones laborales inseguras, su rol como cocineras-ayudantes no es reconocido en la ciudad ni en los eventos culinarios, su salario no corresponde a la cantidad de tiempo de trabajo en una actividad que involucra sus cuerpos, tiempo y emociones.

La relación laboral entre la pequeña empresaria de la culinaria del Pacífico y sus ayudantes

Se observó que las ayudantes de cocina preferían su trabajo en el restaurante de Marisol en comparación con sus trabajos previos como empleadas del servicio doméstico, porque su trabajo era un poco más valorado y tenían oportunidad de obtener permisos para hacer alguna diligencia relacionada con sus hogares. Marisol permitía en varias ocasiones que los hijos de las ayudantes se quedaran en la sala/habitación de la casa-restaurantes cuando ellas no encontraban una persona que los pudieran cuidar, o les permitía que en medio de su trabajo fueran a sus casas a atender alguna situación familiar que se les presentara. Marisol auto reconocía de manera verbal y mencionaba orgullosa el apoyo que le brindaba a las ayudantes:

Todas las mujeres que han pasado por aquí son como amigas. A mí no me gusta decirle empleadas, ellas son mis colaboradoras y mis compañeras, siempre les he dado los buenos consejos, que igual el día de mañana que ellas monten su negocio, si está en mí que les pueda colaborar y le puedo brindar un apoyo moral y físico, yo estoy presta aquí. Y frente a lo personal les he dado muchos consejos (...) la mayoría son madres cabezas de hogar y yo también me ocupo en el campo de ellas y las veo como unas luchadoras que están pasando por su propio ciclo, pero de alguna

u otra manera estamos en la misma función de salir adelante (Marisol, comunicación personal, 23 de febrero de 2019).

En algunas otras ocasiones, las ayudantes se expresaban agradecidas con Marisol por haberlas contratado sin experiencia previa para cocinar comida del Pacífico y haberles enseñado nuevas técnicas sobre culinaria. Yamile y Angélica hicieron referencia de manera verbal a este tipo de apoyo de la siguiente manera:

Pues yo me sentí muy bien, lo que aprendí aquí no lo sabía, entonces me sentí muy agradecida con doña Marisol por lo que me enseñó, por lo menos el arroz de mariscos no lo preparaba bien y así aprendí, gracias a Dios me siento muy bien y por la enseñanza que ella me ha dado (...) ella está pendiente de nosotras, cuando nosotras trabajamos está pendiente de que no fritemos y luego lavemos porque dice que nos podemos torcer (Yamile, comunicación personal, 9 de marzo, 2019).

Pues si me ha servido mucho, por lo que uno aprende por ejemplo muchas cosas, a defenderse solo y, por ejemplo, me sirvió mucho porque hoy en día tengo una oportunidad y he aprendido mucho de lo que hacen aquí, ya puedo preparar nuevos platos (Angélica, comunicación personal, 22 de septiembre de 2018).

Sin embargo, también se observó que las ayudantes manifestaban de manera verbal y no verbal su malestar trabajando como ayudantes de Marisol. En algunas ocasiones se trató de realizar entrevistas de forma estructurada a las ayudantes con su autorización, sin embargo, al preguntarles respecto a su percepción del trabajo como ayudantes de Marisol expresaban temor que su empleadora las escuchara comentando sobre sus emociones.

Desde la observación, se encontró que Marisol establecía algunas reglas que generaba rabia en las ayudantes, como por ejemplo la prohibición del uso del celular en el trabajo, regañarlas por tomar descansos largos en su tiempo de trabajo; y descontarles a las ayudantes cuando se daba cuenta de que se les quemaba algún alimento, cuando quebraban

algún implemento de cocina, cuando llegaban tarde a trabajar o cuando ellas se iban antes de que Marisol cerrara el restaurante. Cuando Marisol mencionaba en voz alta las reglas, ellas torcían los ojos y renegaban con un tono de voz bajo, pero no siempre manifestaban su descontento con su empleadora. En tres ocasiones tres de ellas le hicieron reclamos a Marisol en el restaurante mencionando que se sentían cansadas físicamente de la jornada laboral, que era injusto recibir menos remuneración por haber roto un recipiente sin intención y que no era justo recibir menos remuneración por haberse tenido que salir al sentirse enfermas. Marisol no cedía y les manifestaba en un tono de voz alto que ellas parecían que no quisieran trabajar y no aprovechaban la oportunidad.

Además de esto, se logró observar el esfuerzo físico y los riesgos laborales a los que estaban expuestas las ayudantes de cocina, pues ellas trabajan más de ocho horas al día —en su mayoría paradas—, en un ambiente en el que la temperatura es bastante alta por el fogón, expuestas a los riesgos que implican manipular y acercar el cuerpo a ollas con sustancias calientes, manipulan utensilios filosos y deben procurar tener empatía cuando los clientes reclaman o hacen críticas sobre algún tipo de alimento o por el servicio al cliente que están recibiendo.

En este sentido, se encontró que hay ambivalencia entre las emociones que sienten las ayudantes de cocina respecto a su trabajo como ayudantes y respecto a la relación que tienen con Marisol. Al mismo tiempo, se identificaron tensiones en la relación entre Marisol como cocinera principal y sus ayudantes. Por un lado, las ayudantes involucran sus emociones al tener que cocinar y atender a los clientes pues este es un trabajo que implica esfuerzo, dedicación, tiempo y cuidado de la alimentación del otro. Por otro lado, trabajar como ayudantes de cocina ha generado en ellas expresiones de rabia y descontento por el trato indigno que perciben por parte de su empleadora, es un trabajo que les genera malestar pero que en los primeros meses de trabajo prefieren en comparación del empleo en el servicio doméstico porque tienen mayores aprendizajes —culinaria— y es un oficio que tiene mayor valor a nivel social.

Molinier (2012) menciona la subvaloración de las actividades de cuidado que han sido relegadas para que las mujeres las realicen de manera gratuita y no remunerada, catalogando este tipo de trabajo como fácil, rutinario y que no necesita competencias

profesionales. En el caso de las ayudantes de Marisol, ellas se enfrentan a diversas emociones a raíz de este empleo. Ellas perciben que el trabajo como cocineras es más valorado a nivel social en comparación con el del servicio doméstico, también perciben que han recibido apoyo por parte de Marisol en algunos momentos y que los clientes en el restaurante reconocen su trabajo como cocineras, ya que en ocasiones los clientes se acercan a la cocina a felicitar a quien hizo una preparación.

Sin embargo, es importante analizar la experiencia de estas mujeres desde la perspectiva de la interseccionalidad de Viveros (2016), desde la que es posible entender las relaciones sociales de manera situada como construcciones particulares que confieren un significado a las posiciones de clase, género y raza. Así mismo, se puede abordar este caso como uno donde están presentes las posiciones marginales, y en el cual es importante cuestionarse sobre las identidades que se establecen de manera ascendente con mayores o menores privilegios. Desde estas perspectivas, es posible indicar que el empleo de las ayudantes como cocineras en el restaurante de Marisol evidencia cómo el trabajo de las mujeres, en especial el trabajo de cuidado, sigue siendo devaluado y expone a mujeres con escasos recursos a condiciones precarias.

Si bien, se está refiriendo solo al caso de seis mujeres, es necesario mencionar que las condiciones laborales de Yamile, María, Cecilia, Jazmín, Nely, Angélica y Yesenia reflejan estructuras económicas y socioculturales que naturalizan la devaluación del trabajo de las mujeres, que en este caso es ejercido por Marisol. Este tipo de devaluación del trabajo de las mujeres será más explícito cuando estas no pertenezcan a sectores de clase alta de la sociedad, encontrando que se las emplee intermitentemente con pagos precarios por horas, sin condiciones de seguridad laboral y sin importar su cansancio físico y emocional.

Doble trabajo de cuidado: cocinar en el restaurante, llegar a cocinar en el hogar

Se identificó que Marisol y sus ayudantes deben realizar doble trabajo de cuidado, lo que dificulta su labor como cocineras e implica un doble esfuerzo físico y emocional para ellas.

En un primer momento, se logró observar que en algunas ocasiones todas las ayudantes hacían referencia a comentarios mientras se reían y en tono de chiste sobre el rol

de las mujeres y los hombres en el ámbito privado y público. Cuando algún conocido de Marisol —sobre todo niño o joven— trataba de entrar a la cocina, ellas mencionaban que “*los hombres en la cocina huelen a caca de gallina*”, haciendo referencia a que la cocina no es un lugar para que el hombre realice sus actividades. Así mismo, cuando yo aprendía a realizar alguna preparación me decían que “*ya podría estar lista para casarme*” y que recordara que “*a los hombres se los enamora por el estómago*”. Algunas de estas frases pueden evidenciar que Marisol y sus ayudantes relacionan sus conocimientos culinarios con lograr establecer una relación de pareja con mayor facilidad y puede dar cuenta de las creencias respecto a los roles de género y al imaginario ideal de qué es ser *buena mujer*. Estas formas de interacción podrían reflejar las creencias que tienen ellas respecto a los roles de género y el imaginario ideal de qué es ser o no “*buena mujer*” y “*buena esposa*” asociado al trabajo de cuidado en el ámbito público y privado, creencias que se construyen en la infancia y a lo largo de la vida social. Estos roles que se traspasan de la vida social a la familiar han ocasionado que las mujeres realicen dobles jornadas de trabajo.

También, se identificó que Marisol y sus ayudantes muchas veces llegaban al restaurante cansadas, comentando entre sí mismas que habían tenido que madrugar más para dejar listo el almuerzo de su familia o que se habían acostado tarde realizando aseo en sus hogares, esto implicaba que posteriormente necesitaran algunas pausas en su trabajo en el restaurante, pero no las hacían debido a que Marisol las podría regañaban y por la cantidad de clientes que muchas veces ellas debían atender. Esto implicaba para ellas un doble trabajo de cuidado, el que realizaban en el restaurante con precaria remuneración y en sus casas al encargarse de las tareas de limpieza y de alimentación para los integrantes de su hogar sin remuneración.

En el caso de Marisol, ella tenía el apoyo de parte de sus ayudantes para la limpieza de la mayor parte de su hogar. Sin embargo, cuando las ayudantes no estaban, Marisol era la encargada de realizar estas actividades. Sus familiares le reclaman a ella que “*tienen hambre*” cuando quieren almorzar y como a su familia no le gustaba la comida de mar —es decir, lo que se cocina en el restaurante—, Marisol debía preparar otro tipo de comida para ellos.

Marisol y sus ayudantes relatan que sus familias no reconocen el esfuerzo que realizan trabajando como cocineras y tampoco las actividades que realizan en su hogar. Cecilia y Jazmín manifestaban las extensas jornadas que debían trabajar en el restaurante de Marisol y las tareas que debían dejar listas en su hogar para lograr salir a trabajar. Las ayudantes, expresaban con tristeza que sus parejas no les creían que ellas estuvieran trabajando tanto tiempo en un restaurante, recibían reclamos constantes porque “ellas no les dedicaban tiempo a ellos”. Marisol también recibía reclamos, por parte de su pareja y una de sus hijas, quienes mencionaban que “ella los había descuidado”; esto ocasionaba que tuviera discusiones con su familia y en ella se evidenciaban sentimientos de culpa, reacciones emocionales de llanto y desmotivación para continuar con su restaurante por falta de apoyo familiar.

A partir de lo encontrado anteriormente, se pueden mencionar a algunas autoras como Scott (1993), Arango (2011; 2015), Molinier y Legarreta (2016) que han destacado el trabajo de cuidado desde la perspectiva emocional, ya que de por medio existe un esfuerzo emocional que se involucra para poder preservar la vida de las otras y otros; sin embargo, ha sido un trabajo realizado en su mayoría por poblaciones mayoritariamente excluidas y no recibe la importancia que ameritaría. Estos postulados sobre los roles de género en las actividades de cuidado construidos a nivel social los pude evidenciar en los chistes y las formas de interacción de Marisol con sus ayudantes.

En este caso analizado, Marisol y sus ayudantes realizan doble trabajo de cuidado: cocinan en su casa para sus familias y en el restaurante para los clientes del restaurante. Esta forma de organización respecto al oficio de alimentar y cuidar que se desarrolla al interior de la familia de Marisol hace parte de lo que Shak (1995) mencionaba como un sistema de valores que a nivel social producen claves para determinar quién controla, prepara, distribuye y sirve los alimentos. En este sentido, dependiendo la clase social, su religión y su etnia, la mujer va a ocupar el rol de “cuidadora” para muchas familias.

Las tareas de cuidado que Marisol y sus ayudantes realizan en su hogar y en el restaurante constituyen un esfuerzo que influye en el mantenimiento y preservación de la vida del otro, ayudándole en las necesidades primordiales como comer, asearse, descansar,

dormir y sentir seguridad. Sin embargo, sus saberes y conocimientos son invisibilizados y naturalizados como si estos fueran habilidades propias que deben realizar las mujeres. A esto es lo que se refieren algunas autoras respecto a las jerarquías históricas y situadas entre trabajos diferenciados que remiten a los trabajos de cuidado como los menos relevantes. Las relaciones que Marisol tiene con su familia pueden revelar la asimetría existente en la distribución del cuidado en un hogar, pues como lo plantea Arango (2015), cuando los integrantes de la familia asumen una posición de vulnerabilidad e interdependencia con la persona que tiene el rol de cuidadora, hay una sobrecarga de trabajo de cuidado sobre ese integrante de la familia al que se le niega su dignidad social.

Conclusiones

A nivel racial, de clase y de género identifiqué que las participantes hacen parte de una población étnica que históricamente ha tenido mayores dificultades para la inserción laboral en trabajos dignos, con adecuada remuneración que cubra su seguridad social. Estas dificultades se evidencian en mayor medida para las mujeres migrantes que tienen bajos recursos económicos.

A nivel de género y de clase social, evidencié que pueden existir obstáculos que se les presentan a las mujeres del Pacífico al trabajar en este oficio, tanto como pequeña empresaria —caso de Marisol— y como trabajadoras a destajo —caso de las ayudantes—, aunque estos obstáculos serán distintos dependiendo su forma de trabajo y sus recursos económicos. Para el caso de Marisol que es pequeña empresaria, ha logrado establecerse como empresaria portadora del saber culinario del Pacífico en Cali y ha podido participar de actividades para la generación de ingresos, haciendo parte de las industrias culturales, el turismo cultural, las muestras gastronómicas y los festivales culinarios. Los obstáculos que evidencié que se le han presentado como cocinera están relacionados con las dificultades para conciliar su vida familiar con su trabajo, y la presión emocional que esto le genera, pensando incluso en algún momento en dejar de ir a eventos o cambiar de actividad de generación de ingresos.

En el caso de las ayudantes de Marisol, que no son empresarias reconocidas en Cali, se evidenció que están expuestas a mayores obstáculos en su trabajo como cocineras —en este caso en el restaurante de Marisol—, un lugar en el que hay dinámicas y relaciones

laborales entre empleadas y empleadora que oscilan entre el apoyo y la devaluación del trabajo de las ayudantes, lo que a su vez genera emociones ambivalentes de parte de ellas hacia su trabajo. De la misma manera, como ocurre con Marisol, para las ayudantes de cocina también existe una sobrecarga al realizar doble tipo de trabajo (como cocineras en el restaurante y como proveedoras de tareas de cuidado en su hogar). Estas dos ocupaciones no son valoradas por su familia al seguir un modelo naturalizado sobre “los roles que debe desempeñar una mujer”.

En este sentido, estas dificultades que se les presentan a las cocineras ayudantes podrían ser uno de los factores que afectan su movilidad social en Cali, pues para ellas trabajar implica un doble esfuerzo físico y emocional, y no siempre podrán conciliar el empleo que tengan con su vida familiar. De manera específica, considero que las emociones que les genera a las ayudantes trabajar como cocineras en el restaurante de Marisol, puede ser un indicio que muestra lo devaluado que sigue siendo el trabajo de la mujer en la actualidad, sobre todo cuando este es un trabajo que implica el cuidado de otros o la alimentación de los otros (en su mayoría realizado por mujeres) y quien lo ejerce es una persona de escasos recursos económicos.

Es importante resaltar que la muestra de participantes que se utilizó fue pequeña y no es conveniente realizar inferencias y generalizaciones de las conclusiones y los análisis resultantes del trabajo de campo. En este sentido, para futuras investigaciones se cree conveniente utilizar un mayor número de participantes y hacer observación participante en un lapso de tiempo más largo en diferentes restaurantes de mujeres del Pacífico en Cali.

Así mismo, para indagar más adelante, me parece pertinente explorar el *boom* étnico y cultural de las cocineras del Pacífico en Cali, reflexionando sobre oportunidades y desventajas sociales que podrían llegar a vivir estas mujeres dedicadas a este oficio. En este sentido, a pesar de que el *boom* étnico y cultural ha logrado que se visibilice los derechos multiculturales de la población negra, también podría llegar a invisibilizar una parte importante de las problemáticas asociadas a la inserción laboral de esta población, e incluso reproducir el imaginario exótico de los conocimientos innatos sobre culinaria de la mujer negra del Pacífico, obviando los motivos de la inserción laboral en este oficio y las condiciones laborales que implican.

Si bien la culinaria del Pacífico se ha posicionado como un ámbito de prestigio y en el que se han legitimado los conocimientos de las cocineras en Cali, sería importante explorar si serán las mujeres cocineras del Pacífico y las que son empresarias más reconocidas, quienes tendrán mayores oportunidades de participar en eventos culturales culinarios por sus recursos económicos para participar en eventos gastronómicos, por las redes de relaciones sociales sólidas que tengan en Cali, y por conocer sobre aspectos como la atención al cliente, formas de emplatar y técnicas de salubridad.

Referencias bibliográficas

- Arango, Luz. (2011). Género, trabajo emocional y corporal en peluquerías y salones de belleza. *La manzana de la discordia*, 6(1), 9-24.
- Arango, Luz. (2015). Cuidado, trabajo emocional y mercado: los servicios estéticos y corporales. *Revista Latinoamericana de Estudios de Familia*, 7, 99-120.
- Arboleda, Santiago. (1998). *Le dije que me esperara, Carmela no me esperó: el Pacífico en Cali*. Cali: Editorial Fonds.
- Arboleda, John. (2013). *Cogiendo su pedazo. Dinámicas migratorias y construcción de identidades afrocolombianas en Cali* (Tesis de Maestría). Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.
- Barbary, Olivier, y Urrea, Fernando. (2004). *Gente negra en Colombia: dinámicas sociopolíticas en Cali y el Pacífico*. Cali: Editorial Lealon, CIDSE, Univalle, IRD, Colciencias.
- Bonilla, Elssy, y Rodríguez, Penélope. (1997). *Más allá del dilema de los métodos. La investigación en ciencias sociales*. Bogotá: Ediciones Uniandes.
- Charles, Nickie, y Kerr, Marion. (1995). Es así porque es así: diferencias de género y edad en el consumo familiar de alimentos. En Jesús Contreras (Coord.), *Alimentación y Cultura* (pp.199-217). Barcelona: Universitat de Barcelona.

- Congreso de Colombia. (1993). Ley 70 de 1993 (agosto 27) Colombia. Por la cual se desarrolla el artículo transitorio 55 de la Constitución Política. *Diario Oficial*, No. 41.013, de 31 de agosto de 1993.
- Constitución política de Colombia [Const.]. (1991). 2da Ed. Bogotá: Legis.
- Gómez, Consuelo. (1976). *Trabajadoras del servicio doméstico*. Madrid: Ediciones HOAC.
- Hammersley, Martyn, y Atkinson, Paul. (1994). *Etnografía: métodos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- Letourneau, Jocelyn. (2007). *La caja de herramientas del joven investigador*. Medellín: La Carreta Editores.
- Martínez, Ubaldo. (1997). *La integración social de los inmigrantes extranjeros en España*. Madrid: Trotta.
- Molinier, Pascale. (2012). *El trabajo de cuidado y la subalternidad*. Cátedra Inaugural Posgrados en Estudios de Género, Universidad Nacional, Bogotá.
- Molinier, Pascale, y Legarreta, Matxalen. (2016). Subjetividad y materialidad del cuidado: ética, trabajo y proyecto político. *Papeles del CEIC*, vol. 2016/1, 1-14. Doi: <http://dx.doi.org/10.1387/pceic.16084>
- Nash, Mary. (2006). Identidades de género, mecanismos de subalternidad y procesos de emancipación femenina. *Revista CIDOB d'afers internacionals*, (73-74), 39-57.
- Oslender, Ulrich. (2010). La banalidad del desplazamiento: de peleas estadísticas y vacíos en la representación étnica del desplazamiento forzado en Colombia. *Universitas Humanística* (69), 139-161.
- Pazos, Mateo. (2016). Industrias culturales “afropacíficas”: encrucijadas del multiculturalismo en la ciudad de Cali, Colombia. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (24), 75-90. Recuperado de <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/pdf/10.7440/antipoda24.2016.05>
- Posso, Jeanny. (2008). *La inserción laboral de las mujeres inmigrantes negras en el servicio doméstico de la ciudad de Cali*. Cali: Universidad del Valle.

- Scott, Joan. (1993). La mujer trabajadora en el siglo XIX. En Geneviève Fraisse y Michelle Perrot (Dir.), *Historia de las mujeres en Occidente Vol. 4. El siglo XIX*, (pp. 425-461). España: Taurus.
- Serna, Sonia. (2011). Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá. *Tabula Rasa*, (14), 265-294. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/396/39622094011.pdf>
- Shak, Dorothy. (1995). El gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En Jesús Contreras (Coord.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, (pp. 111-125). España: Universitat de Barcelona, Servicio de Publicaciones.
- Taylor, Steve, y Bogdan, Robert. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados*. Buenos Aires: Paidós.
- UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Paris. Recuperado de http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- Urrea, Fernando, y Murillo, Fernando. (1999). Dinámica del poblamiento y algunas características de los asentamientos populares con población afrocolombiana en el oriente de Cali. Ponencia presentada al Observatorio socio-político y cultural sobre *Desplazados, migraciones internas y reestructuraciones territoriales*, del Centro de Estudios Sociales (CES), de la Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad Nacional de Colombia, Bogotá 5-7 de mayo de 1999. Recuperado de <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Colombia/cidse-univalle/20121113125431/art4.pdf>
- Urrea, Fernando, Botero, Federico, y Hernández, Nelson. (2018). Resumen ejecutivo consultoría realizada para la OIM. Proyecto de fortalecimiento del Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez, en la conceptualización de los 4 componentes de la Muestra de Industria Cultural del Festival de Música del Pacífico ‘Petronio Álvarez,’ con el fin de contribuir a la definición de lineamientos conceptuales claros

para su desarrollo en el futuro. Recuperado de:
https://www.cepal.org/sites/default/files/resumen_ejecutivo_informe_petronio.pdf

Viveros, Mara. (2016). La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación. *Debate feminista*, 52, 1-17.

Wade, Peter. (1997). *Gente negra, nación mestiza*. Bogotá: Siglo del Hombre Editores.