

### La cocina digna de admirar<sup>2</sup>

La sociedad tiende a ver la cocina para las personas mayores o como última opción para obtener recursos, sin tener en cuenta muchas características que tiene la gastronomía y la cocina. Las personas de hoy en día no toman en cuenta los diferentes ámbitos en el que uno se puede desempeñar como gastrónomo o cocinero, puesto que la misma sociedad impone que esa gente solo tiene un oficio y es estar postrados en una cocina preparando alimentos. Eso sí: es una profesión deseada por muchos, pero ¿sí se da a conocer la cocina como una profesión digna de admirar?

Para empezar, Drouard (2007) afirma que la gastronomía desde sus inicios en Europa en el siglo XIX fue un modo de referirse a la buena comida, para así adquirir y ganar reconocimiento en un estatus social. Poco a poco, se dieron a conocer los principios y características, clasificándolos en tres grupos interdependientes: los *gourmets*, cocineros y consumidores, dando a entender que la labor en una cocina no era solo preparar alimentos y dar de comer a la gente, sino una ciencia que identifica la correcta nutrición del ser humano.

Tomando en cuenta lo anterior, se puede deducir que la profesión de la cocina va más allá de lo que la sociedad impone, siendo una profesión de suma importancia, puesto que no solo es manipular unos alimentos para sacar un platillo, sino una correcta forma de suplir las necesidades de la persona de querer alimentarse, satisfaciendo diferentes gustos ante cierto público.

La cocina, desde un principio, siempre fue vista como un oficio para que la gente que los mandaba tuviera el reconocimiento, como el local que vendía alimentos a petición de los consumidores, pero a pesar de esta situación, un cocinero puede crear su propio restaurante con el fin de salir adelante. En efecto, los grandes cocineros que seguían órdenes ante el servicio de la nobleza, lograron innovar en un arte como lo es la profesión de ser cocinero y así ir escalando, hasta lograr el reconocimiento que todo el mundo quiere tener (Neirinck y Poulain, 2006).

Retomando, se puede inferir que, desde los comienzos del reconocimiento de la gastronomía, se veía como un oficio sin prestigio a no ser que adquirieras la experiencia y logres recibir una mejor imagen ante la

---

<sup>2</sup> Documento elaborado en la asignatura Competencias Idiomáticas Básicas de la Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas de la Universidad de la Sabana, Chía-Cundinamarca, Colombia.

sociedad, sin un régimen, que pueda obligarte a preparar de cierta manera y con un trato no muy digno hacia la persona. De modo que destacarse y llegar al éxito en una sociedad en este ámbito, era algo que se lograba poco a poco y, la pasión por esta profesión, se daba desde que se empezaba a incursionar.

Cabe resaltar que el verdadero significado que tiene la cocina es diferente al que le impone cierto grupo de personas. Así lo afirman Labensky, Hause y Marte (2015) los cuales definen el papel del chef como el que se encarga de la correcta elaboración de un producto para que este sea presentado a ciertos comensales, que son los encargados de que el establecimiento tenga no solo un reconocimiento, sino que también reconozcan a la persona que se encarga de la fabricación de un producto en especial.

Tomando en cuenta lo dicho por el autor, el papel de cocinero o chef no solo se basa en el reconocimiento por sus platos bien presentados, sino por todo el esfuerzo, empeño, que se tomó esa persona al satisfacer las necesidades de los comensales. Básicamente, es de admirar el trabajo y el proceso que se realiza al momento de producción.

Algo que definitivamente hace que la sociedad tenga más interés en la cocina, en especial, los jóvenes emprendedores, es la globalización de la misma, permitiendo que no solo se centre en una misma cultura, sino que se encargue de expandirse y así conocer muchas culturas, tradiciones y demás que hay alrededor y así trascender en sabores, texturas que hacen que la labor de cocinar no sea monótona, sino al contrario, multifacética y con un gran campo de trabajo, e innovar en esos ámbitos ( Bravo, 2018).

Este mismo crecimiento es el que ha permitido expandir la idea de la cocina como una profesión, que se va puliendo a través del tiempo, siendo algo que se va profesionalizando con experiencia, dedicación, disciplina y tiempo. Estos aspectos son los que no logra evidenciar la gente, pues la sociedad en la actualidad no tiene en cuenta el proceso que se lleva a cabo, sino el resultado final para catalogar algo bueno y algo malo, dando a resaltar que la profesión de la cocina si es digna de admirar, porque no cualquiera dedica tiempo, esfuerzo, pasión y disciplina al servicio de toda una comunidad que quiere suplir su necesidad de comer.



**Ana María Gómez Hernández**  
**Colombia**

## Referencias

- Bravo, C. (2018). “Cuando yo estudié cocina era visto como un oficio y no como una profesión.” Faro de Vigo. Retrieved from <https://login.ez.unisabana.edu.co/login?url=https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&AuthType=ip&db=edsplx&AN=edsplx.730687853&lang=es&site=eds-live&scope=site>
- Drouard, A. (2007). Chefs, gourmets y gourmands. En: P. Freedman (ed.) Gastronomía: Historia del paladar (pp. 263- 299). España: Publicaciones de la Universitat de Valencia.
- Labensky, S., Hause, A, y Marte, P. (2015). Professionalism. En: On Cooking, a textbook of culinary fundamentals (pp. 4-15). New Jersey: Pearson.
- Neirinck, E., y Poulain, J. (2006). La revolución. Nacimiento de la restauración. En: Historia de la cocina y de los cocineros (pp. 69-82). Barcelona: Ed. Zendera Zariquey.

### La autora

Estudiante de Gastronomía de la Universidad de la Sabana de Chía, Cundinamarca.  
**Correo:** anagohe@unisabana.edu.co