



La ética del trabajo gastronómico en España

F. José Berasaluce Linares

Escuela de Doctorado de la Universidad de Cádiz. Alumno.

España

joseberasaluce@gmail.com

Artículo recibido: 22/10/2021. Revisado: 29/10/2021. Aceptado: 04/11/2021

Resumen: La gastronomía es una pujante actividad económica en España en el marco de un destino turístico de excelencia internacional. El pensamiento y la filosofía nos permiten un análisis crítico de la realidad gastronómica a través del método arqueológico de Foucault. Para ello, se presentan como punto de partida dos realidades: las prácticas del sector empresarial y la precariedad laboral del sector. Se realiza el análisis de los discursos para poner frente a frente dos realidades que conviven en el mismo espacio, pero no representan un conflicto clásico de la negociación colectiva. En este estudio se demuestra que el discurso dominante del poder gastronómico genera nuevos pobres en el mercado laboral y dibuja una ética del trabajo gastronómico incompatible con un crecimiento sostenible del sector.

Palabras clave: gastronomía, precariedad, discurso, ética, trabajo, poder.

The gastronomic work ethic in Spain.

Abstract: Gastronomy is a thriving economic activity in Spain within the framework of a tourist destination of international excellence. Thought and philosophy allow us a critical analysis of the reality by means of Foucault's method of archeogenealogy. For this, two antagonistic realities are presented as a starting point: business sector practices and the precarious employment of the sector. The analysis of the discourses is carried out to gather two realities that coexist in the same space but do not represent a classic conflict of collective bargaining. In this study it is demonstrated that the dominant discourse of gastronomic power generates new poor people in the labor market and indicates a gastronomic work ethic incompatible with a sustainable growth of the sector.

Keywords: gastronomy, precariousness, discourse, ethics, work, power.



Introducción

La Gastronomía española está considerada hoy como una pujante actividad económica: “España es una potencia gastronómica internacional. Esta rotunda afirmación no es un alarde de egocentrismo nacional, ni un halago gratuito a nuestras bondades culinarias. Un cúmulo de ‘hechos probados’ avala esta tesis, que otorga a nuestro país un protagonismo indiscutible en el mercado gastronómico global.” (Informe “La gastronomía en la economía española. Impacto de los sectores asociados”. KPMG, enero, 2019)

Este singular informe se publica en un contexto económico de crecimiento tras abandonar los años más duros de la crisis económica (2008-2013). La recuperación de la economía de nuestro país es un hecho que se refleja en los mismos comunicados del Gobierno español: “El Producto Interior Bruto (PIB) de la economía española ha registrado un crecimiento intertrimestral del 0,4% en el tercer trimestre del año, según los datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística. De esta forma, España encadena 24 trimestres de crecimiento económico ininterrumpido. (Presidencia del Gobierno, 2019)

372

El informe de la consultora KPMG no tiene precedentes y sirve de canon ya que incorpora ‘autoridades’ de la gastronomía y establece alianzas estratégicas para legitimar un discurso que defiende el crecimiento, la competitividad, la innovación, la internacionalización y la libertad económica. Las empresas de consultoría representan un espacio de poder muy influyente en la economía mundial. Se denominan las ‘big four’ a las más poderosas (KPMG, Deloitte, Ernst & Young y PwC) y en España juegan un papel determinante en los procesos de privatización de lo público constituyendo una élite íntimamente relacionada con la clase política. “El millar de contratos que aparecen en los boletines oficiales del Estado son algunos ejemplos de la delegación de funciones políticas a las ‘big four’, una vieja historia de privatización encubierta que le ha costado a las arcas públicas al menos 378 millones de euros en poco más de una década” (Cancela, E., 2021)

El análisis que sostiene el informe de KPMG se expone desde el punto de vista cuantitativo con parámetros objetivos y a su vez nutrido de valoraciones subjetivas y opiniones de valor de los denominados como “Expertos entrevistados”. La metodología utilizada consiste en intercalar dichas opiniones con los datos estadísticos. La información se dispone

de una manera gráfica, atractiva y con un lenguaje periodístico que jerarquiza titulares e incorpora fotografías de alta calidad, tablas numéricas y diagramas.

La base de dicho informe está sustentada en el llamado “Balance del sector gastronómico en los últimos años” que es uno de los apartados más significativos ya que da por sentado los acontecimientos históricos que preceden el informe desde los años setenta del pasado siglo. En el mismo se exaltan acontecimientos basados en la memoria. Estos se sostienen en el impulso de la ‘Nueva Cocina Vasca’, el efecto del Restaurante El Bulli y el reconocimiento internacional de varios restaurantes españoles de dos guías, Michelin y la lista The World’s 50 Best Restaurants con los 50 mejores restaurantes del mundo.

Existen otros relevantes ámbitos económicos como el desarrollo del destino turístico: “El turismo gastronómico ofrece un enorme potencial para estimular economías locales, regionales y nacionales y mejora la sostenibilidad e inclusión. Contribuye positivamente a muchos niveles de la cadena de valor del turismo, como la agricultura y los productores de alimentos. Vincular la gastronomía y el turismo también proporciona una plataforma para la promoción de culturas a través de su cocina. Esto no solo ayuda en la marca de destino, sino que también ayuda a promover el turismo mediante la preservación del valioso patrimonio cultural, empoderando y alimentando el orgullo entre las comunidades y mejora la comprensión intercultural (Taleb Rifai, Secretario General de la World Tourism Organization, UNWTO, 2017)

Como se puede comprobar estamos ante un dispositivo que se corresponde con una construcción genealógica según el método del pensador francés Foucault.

Sin embargo, entendida como un fenómeno social de la cultura popular contemporánea, la comida también puede ser pensada hoy día y nos permite analizar el hecho gastronómico desde el pensamiento crítico. Además, la gastronomía no es solo un hecho económico o una forma de consumo, ya que lo que realmente se representa tras una creación culinaria también es una expresión cultural.

“La comida puede y debe, en realidad es, objeto legítimo de la reflexión filosófica y la cocina ámbito estimulante para la génesis de una reflexión filosófica suscitada por los placeres sensoriales y las emociones generadas por estos. Así pues, hay una razón filosófica en la comida y ésta genera a su vez una reflexión filosófica relevante” (Tasset, 2021)

La alimentación es un acontecimiento de la vida social porque comer es un acto político con significados morales y globales. La cesta de la compra es un ejercicio de responsabilidad y sostenibilidad alimentaria y al mismo tiempo cocinar uno mismo se debe entender como un acto de autodeterminación gastronómica. “Implica una ganancia de soberanía frente al mundo. Se supera así esa despersonalización que ha cristalizado en los diversos productos de comida precocinada o en la tradicional asignación de roles domésticos. En el trabajo de cocinarse para sí mismo deja uno de estar alienado en lo que otros han hecho y al mismo tiempo recupera una experiencia de inmediatez en un mundo que es, desde tantos puntos de vista, algo de segunda mano. El sujeto culinariamente activo simboliza el humanismo de una vida libre e independiente. De ahí esa fuerza simbólica que incluso podríamos calificar como revolucionaria” (Innerarity, 2012)

Pensadores, cocineros, instituciones públicas e intelectuales a través del debate público sobre la sostenibilidad están planteando prácticas discursivas al calor del cambio climático, la soberanía alimentaria y la defensa de lo local. El acto de comer se sitúa en el centro de un debate de responsabilidad colectiva, de defensa del patrimonio culinario, de salud pública, de lucha contra el desperdicio alimentario en un sistema de economía circular. “Una gastronomía humanista puede contribuir a cambiar el mundo, colocándola en el centro de una reflexión y de una lucha filosófica y política que nos conciernen a todos cada día” (Ducasse, 2019)

En este contexto, el artículo pretende analizar la ética del trabajo gastronómico como una de las prácticas discursivas más relevantes en este ámbito durante los ocho años que van desde el cierre del emblemático restaurante El Bulli en 2011 hasta la enorme crisis ocasionada por el cierre patronal derivado de la Covid-19. Estas dos fechas, si bien representan un amplísimo horizonte temporal, están colmadas de significaciones. Por un lado el Restaurante El Bulli (Gerona) es un símbolo de la gastronomía española. El año de su cierre es uno de los más duros de la crisis económica y este restaurante ha alcanzado una relevancia internacional sin precedentes.

La figura del cocinero Ferrán Adrià, “Disruptivo, brillante, capaz de cambiar el orden de la gastronomía mundial...” (Movistar, 2021) se constituye como un paradigma no sólo en su ámbito de influencia sino en la misma academia habiendo sido reconocido por diferentes universidades con el título de Doc-

tor Honoris Causa. “Por su trayectoria, por sus aportaciones, por su metodología eminentemente científica que colidera un proyecto global innovador” (Discurso del profesor Claudi Mans de presentación de Adriá como Doctor Honoris Causa en la Universidad de Barcelona, 2007)

Este artículo quiere demostrar que todos estos discursos son instrumentos de una jerarquía de poderes que tratan de controlar el espacio culinario español. Se pretende saber cómo funcionan las relaciones de poder, cómo la alta gastronomía es una institución de la burguesía, la capacidad de manipulación de la realidad por lo gastronómico generando espacios de autoridad y/o subordinación o provocando conflictos políticos. Al igual que un lenguaje, el poder gastronómico articula nociones de inclusión y exclusión, de orgullo nacional y xenofobia. “Like a language, food articulates notions of inclusion and exclusion, of national pride and xenophobia on our tables and in our lunch” (Bell, D. et al, 1997) Intenta analizar el supuesto poder de la gastronomía española en dos grandes bloques, las prácticas discursivas y su estructura de poder.

Una vez justificado el problema que se quiere estudiar es conveniente acotar los objetivos que formulamos como ejes de este análisis. En primer lugar, queremos detectar las formas en las que el hecho gastronómico se construye a través una red diversa de discursos contemporáneos, de manera que podamos entenderlo como un sistema en el que las relaciones de poder sustentan esos discursos o como un fenómeno parcial relacionado con el sector de la innovación empresarial que puede ser efímero o irrelevante dentro del contexto de los fenómenos sociológicos.

En segundo lugar, y por extensión de este primer objetivo, nos marcamos otro que incide más concretamente en localizar causas y efectos de este fenómeno para explorar las cuestiones éticas del trabajo que se pueden estar derivando de este fenómeno. Este objetivo quiere responder a la siguiente pregunta más amplia: ¿Es la gastronomía española un sistema de poder establecido? y de forma más concreta ¿Existe una ética del trabajo gastronómico en España?

Metodología

Tomamos como referencia el pensamiento de Foucault para hacer el análisis. El método arqueológico de Foucault consiste en una “descripción pura de los acontecimientos discursivos”, es decir, de las cosas dichas. Nos interesa describir las re-

gularidades, las relaciones que conectan entre sí (Vázquez, 2021) Desde el punto de vista genealógico queremos identificar las prácticas no verbales para poner en cuestión los valores y sospechar del sistema que los convalida.

Pretendemos usar la problematización foucaultiana para interrogar el discurso hegemónico que se ha ido construyendo en los últimos años sobre la gastronomía española poniendo en cuestionamiento la verdad histórica del éxito de este fenómeno dentro de las coordenadas temporales mencionadas.

Para el análisis de la ética del trabajo gastronómico se han tomado como fuentes de ‘archivo’ los siguientes materiales:

- El Informe de la consultora KPMG de enero de 2019 de “La gastronomía en la economía española, impacto económico de los sectores asociados”
- El conflicto sindical hostelero en algunas provincias españolas y la precarización.

Para analizar los discursos se realiza un examen detallado del informe de KPMG. Y por otro lado se hace un trabajo de rastreo de aquellas noticias relacionadas con la precarización laboral en España.

La ética del trabajo gastronómico: la esclavitud laboral

Las ideas para vivir en el mundo, es decir, la lógica de lo bueno y lo malo se debaten entre las creencias y la tradición y el espíritu de los tiempos vigente en cada momento. Estos pueden ser definidos en cuatro ámbitos: la esclavitud, la tiranía, la desigualdad de géneros y el maltrato a la naturaleza que sostienen el progreso moral (Wagensberg, 2017). Utilizando esta analogía tratamos de poner de relieve la existencia de una moral gastronómica, es decir, entender que la existencia de unos códigos y criterios morales que sirven para la sociedad en general pueden ser aplicados al universo gastronómico. El propósito es identificar patrones de funcionamiento de lo que se puede decir y lo que queda excluido como imposible en los discursos. De los cuatro elementos abordamos el primero, la esclavitud desarrollada en el ámbito de las relaciones laborales ya que es en este ámbito donde se está produciendo el conflicto político que genera más contradicciones en la sociedad.



Como hemos explicado, este artículo aborda la práctica discursiva de la ética del trabajo gastronómico analizando la precarización, la subsistencia, la vocación, la élite y los privilegios.

Existen algunas profesiones elevadas a la categoría de actividades fascinantes y refinadas que a su vez niegan valor a otras ocupaciones remuneradas que solo aseguran la subsistencia. Estos trabajos son considerados viles y despreciables y no se los concibe como actividades dignas de ser elegidas voluntariamente. En otras épocas el trabajo humanizaba por el simple hecho del deber cumplido. Sin embargo, hoy en día la vocación es un privilegio. “El trabajo como vocación se ha convertido en privilegio de unos pocos, en marca distintiva de la élite, en un modo de vida que la mayoría observa, admira y contempla a la distancia. A la mayoría se le niega la oportunidad de vivir de su trabajo como una vocación” (Bauman, 2017)

En Madrid, en los oficios hosteleros de menor responsabilidad no sorprende ver a trabajadores latinoamericanos. Por el contrario, el mapa de la riqueza en la ciudad aflo-

ra en las cuatro torres de la Castellana con una presencia mayoritaria de ejecutivos. La región de Madrid representa un ejemplo claro como paradigma de la precariedad, de la informalidad, la subcontratación, la alta rotación, los bajos salarios y las dificultades de promoción de los trabajadores inmigrantes. “La mayoría de los trabajadores inmigrantes en Madrid se mantienen en un reducido número de actividades, en empleos de baja cualificación con independencia de su nivel de formación, y en condiciones laborales asociadas a diferentes formas de precariedad. Constituyen una fuerza de trabajo relativamente barata, que se adapta con rapidez a la oferta de empleos, tiene escasa capacidad reivindicativa y un muy bajo nivel de sindicalización” (Méndez R., 2008). Se cumple la misma ecuación cuando observamos que en un norte de mayor renta per cápita la marinería de la flota pesquera vasca la forman trabajadores senegaleses mientras que en el Parque Tecnológico de Zamudio abundan los ingenieros. Son ejemplos que definen las relaciones de poder por las que se forma la xenofobia como herramienta de organización del trabajo

Es lo que se Martínez Veiga ha definido como trabajadores invisibles y que se agrupan de manera más clara en grandes áreas metropolitanas urbanas pero su distribución por sectores deja en evidencia que el hostelero, junto con la construcción, es donde más se concentra.

La gastronomía y su cadena productiva son uno de los pilares del turismo y de la economía española con una significativa aportación al Producto Interior Bruto. Estas afirmaciones son confirmadas por instituciones del sector como la Real Academia de la Gastronomía (RAG) que no entran a valorar en ningún momento la debilidad del sector y además encierran en sí mismo un componente de autocomplacencia: “España es imbatible en gastronomía” Alfonso Cortina, 2019, Secretario General de la RAG, Informe KPMG

El trabajo de la consultora de KPMG publicado en enero de 2019 representa en sí mismo un modelo de análisis cualitativo que pone de manifiesto el interés de una estructura de poder por mantener un discurso de euforia al final de un ciclo económico de crecimiento que se verá interrumpido poco después en la crisis de la pandemia de 2020. Este informe simboliza lo que se ha venido en definir en la genealogía de Foucault como un “dispositivo” de poder entendido como un ensamblaje contingente de elementos heterogéneos (Vázquez, 2021). Se trata de una composición e intersección de fuerzas en clave relacional y estratégica. Académicos, aristócratas, ex ministros conservadores, cocineros, críticos, nutricionistas son algunos de los componentes del panel de expertos que encarnan la agencia de los discursos sin la participación de ningún discrepante. Podríamos definirlos como las “autoridades” de la gastronomía española, un cuerpo social del poder que obedece a una lógica de “hipótesis productiva” y responde a una tendencia positiva generadora de conocimientos y placeres.

El mensaje político se disfraza de libertad. Uno de los expertos elegidos defiende la gastronomía como una economía que tiene éxito gracias a no haber estado regulada, en libertad y en una gran competencia. Podemos ver en esta afirmación un ejercicio de apología del neoliberalismo gastronómico. Los valores ensalzados, por tanto, son el individualismo posesivo, la desigualdad, la carrera por ganar y poseer y la codicia. “Uno de los éxitos de la gastronomía española es no haber estado regulada, sino que ha estado sometida a una gran libertad y una gran competencia. En España, los sectores

en los que ha habido competencia internacional y no han estado regulados o controlados son los que han destacado”. (Juan Rodríguez Inciarte, Economista y académico de la RAG, informe KPMG)

KPMG establece de manera un tanto maximalista que la suma de actividades comienza en el sector primario –agrícola, ganadero y pesquero– pasando por la distribución y hasta la hostelería se puede cifrar en 388.000 millones de euros: “La gastronomía, considerada como esta cadena de valor, representa un 33% del PIB español” (Informe KPMG, 2019)

Podemos considerar este informe como una práctica discursiva de una entidad prestigiada que trata de legitimar su mensaje en el debate público. Parte de este proceso de legitimación se constata en la presencia de un miembro del gobierno de la nación española, en concreto el ministro socialista de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que solo con su asistencia en la presentación produce un elemento de capital simbólico, un aval de la institución gubernamental cuya consecuencia directa es la consagración de sus resultados y la evitación del debate y los interrogantes derivados del mismo. Se convierte así en un documento de control sobre el pensamiento que provoca la hegemonía intachable de sus resultados. “El interés de este estudio sobre la gastronomía española va más allá de los números, ya que está relacionada con valores intangibles como la cultura, las tradiciones, la salud y la calidad de vida.” Luis Planas (11/06/19. Presidencia del Gobierno)

En el modelo empresarial del capitalismo financiero estas buenas cifras no pueden ocultar que la fuerza laboral de los trabajadores del sector soporta unas duras condiciones de trabajo que los sitúan habitualmente ante situaciones de vulnerabilidad. Está demostrado que el empleo en la industria turística española es precario (Martínez Gayo, G. 2019) y que este problema no solo otorga una dimensión económica sino social y política. Entre 2008 y 2018, los salarios de los trabajadores del sector fueron los más bajos del mercado laboral muy por debajo de la media de todas las actividades. La fórmula trabajadores pobres, la denominada pobreza laboral (Banyuls, J y Recio A. 2017), y clientes ricos fomenta los resentimientos de quienes sufren esa injusta situación y excluye y humilla a profesionales que necesitan cumplir su función social con dignidad.

De esta forma, trabajar en la hostelería se convierte en algo más degradante, lo menos digno de esta industria

del turismo. Como denuncian los sindicatos, los convenios colectivos de muchas provincias españolas están bloqueados dando lugar a protestas y movilizaciones que, además, tienen muy poco respaldo social. En este sector se trabaja a destajo, sin control horario, sin tiempo para la familia y, en muchos casos, con una dudosa legalidad. Lo paradójico es que después de años de conquistas sociales, de derechos de los trabajadores, de la jornada de 40 horas semanales las nuevas exigencias de la patronal pasan por trabajar 12 horas al día. Todos sabemos que, en la práctica, estos empleos ya suponen un sacrificio para los trabajadores. Se trata de llevar esta mala práctica a un convenio colectivo, es decir, a convertir el supuesto abuso en ley. “La patronal quiere ampliar a 12 horas la jornada máxima en la hostelería para afrontar mejor las situaciones de mayor demanda”. Diario de Cádiz, 16 de enero de 2020.

A esta precariedad se le une la división sexual del trabajo gastronómico que promueve entre las mujeres condiciones desiguales y, particularmente en los hoteles ocupan mayoritariamente puestos de baja cualificación (Huete, R. et al, 2016). El llamado conflicto de las Kellys, (la Kelly, la que limpia) camareras de piso es uno de los síntomas de este problema social. Hay un desequilibrio abismal entre los salarios que perciben las camareras de piso y los beneficios del sector hotelero que facturó en 2008 alrededor de 17.000 millones de euros. (Valls, Francesc, 2019)

Parte del éxito del sector turístico es asegurar que sus trabajadores sean eficientes y estén comprometidos con la empresa para garantizar la calidad del servicio prestado, sin embargo, las políticas laborales no están garantizando una mayor igualdad de oportunidades, remuneración y condiciones de trabajo en el sector. La responsabilidad social y empresarial está íntimamente relacionada con la sostenibilidad de los proyectos gastronómicos. (Uribe-Macías et al. 2018)

En último lugar, hay que evidenciar que no solo se produce una discriminación salarial y una segregación sexual del trabajo. Existe una diversificación de las empresas en grados de excelencia producidos por una jerarquización de las mismas, la Guía Michelin es una de estas estructuras de esa jerarquización que propone la identificación de esas compañías con los valores del capitalismo financiero agresivo. En los restaurantes gastronómicos con reconocimiento de la Guía Michelin que trabajan a una gran presión por el exceso de competitividad se dan numerosos testimonios de

acoso, actitudes violentas y *bullying* que se presumen incompatibles con la creatividad y la innovación que se les supone a estos establecimientos. (Giousmpasoglou, C, et al. 2018).

Los ambientes de trabajo fuertemente jerarquizados y hasta militarizados están desmontando la idealización de la excelencia culinaria. Este último aspecto se ceba con los becarios que se encuentran en la parte más baja de la pirámide laboral. Los trabajadores en prácticas son alojados a cambio de “aprender” en restaurantes de prestigio. Sótanos oscuros, sin ventilación, hacinados donde los alumnos descansan tras jornadas de 17 horas según ha sido denunciado repetidamente por la prensa nacional. “El sótano donde Azurmendi, tres estrellas Michelin, hacina a sus becarios. El restaurante más sostenible del mundo”. (El Confidencial, 22/09/2018.)

La aportación de este artículo a los acercamientos académicos relacionados con el hecho gastronómico en España es poner frente a frente dos discursos antagónicos dentro de un marco temporal. Por un lado, un discurso dominante y hegemónico que ocupa el espacio público y recibe el apoyo de poderosas estructuras, de los gobiernos, de la aristocracia, de la empresa y de *clusters* en el marco del ejercicio neoliberal del poder. Y frente a esta práctica se pone en evidencia la situación de precarización laboral, los conflictos sindicales y la falta de dignidad del oficio de los trabajadores invisibles del sector, absolutamente necesarios para el funcionamiento productivo de la industria gastronómica. Usando la metodología arqueogenealógica se construye una problematización. Sin embargo, la principal innovación reside en que el análisis no pone en evidencia las controversias en el sistema clásico empresario-obrero, en el marco de una negociación colectiva. Lo hace bajo otra interpretación diferente. Coloca en el centro del análisis dos realidades aparentemente inconexas. El informe de una consultora de prestigio, una élite que lanza mensajes en positivo sin discrepancias, sin mención alguna a las debilidades del sistema que dice defender, frente al discurso periodístico de una supuesta “empobrecida realidad laboral” del mismo sector. Esta última se centra en cuatro vertientes, la precarización crónica, la segregación sexual, el acoso laboral y la falta de dignidad.

La gastronomía en España representa una estructura de poder. Esconde importantes conflictos necesitados de ser resueltos desde ópticas más complejas que requieren análisis poliédricos. Este artículo demuestra que la representación del discurso

gastronómico en la España reciente establece una narrativa de poder hegemónico que propicia una ética del trabajo gastronómico. Frente a un discurso triunfalista y autocomplaciente del poder empresarial tenemos un nuevo objeto discursivo de “pobres gastronómicos” en ese mercado laboral. La narrativa de la pobreza gastronómica tiene una doble carga, la propia precariedad laboral común a otros sectores y el añadido de la falta de dignidad ya que el ejercicio laboral se realiza en entornos de trabajos idílicos, paradisiacos y diseñados para los placeres más frívolos en el marco de un supuesto destino turístico internacional de excelencia. Esta situación se demuestra incompatible con un crecimiento sostenible del sector.

Bibliografía

BANYULS, J Y RECIO A (2017). “Pobreza laboral en España: Causas y alternativas políticas.” Anuario IET de trabajo y relaciones laborales

BAUMAN, Z. (2017). *Trabajo, consumismo y nuevos pobres*. Barcelona, Gedisa

BELL, DAVID AND GILL VALENTINE (1997). *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. New York, Routledge.

CANCELA, EKAITZ. (2021). Cómo las Big Four han absorbido al Estado y sustituido a la burocracia. Disponible en <https://www.elsaltodiario.com/multinacionales/como-big-four-pwc-absorbido-estado-sustituido-burocracia>

Diario de Cádiz. La patronal quiere ampliar a 12 horas la jornada máxima en la hostelería, (16 de enero de 2020). Disponible en https://www.diariodecadiz.es/noticias-provincia-cadiz/patronal-quiereampliar-jornada-hosteleria_0_1428757603.html

DUCASSE, A. Y REGOUBY, C. (2019). Comer es un acto político. Navarra, Txalaparta

El Confidencial, El sótano donde Azurmendi (tres estrellas Michelin) hacina a sus becarios, 22 de septiembre de 2018. Disponible en https://www.elconfidencial.com/espana/2018-09-22/azurmendi-michelinbecarios-sotano-maltrato-laboral_1618884/

FERNÁNDEZ BAYÓN, M. M (2020). *Análisis económico-financiero de la alta gastronomía española: Casos Martín Berasategui, El celler de can Roca y Disfrutar*. TFG, Universidad de León

GIOUSMPASOGLU, C., MARI-NAKOU, E. AND COOPER, J. (2018). “Banter,

bollockings and beatings”: The occupational socialisation process in Michelin-starred kitchen brigades in Great Britain and Ireland.”

HUETE, R, BRONTONS, M Y SIGÜENZA M.C., (2016). “La desigualdad entre mujeres y hombres en el sector hostelero español”. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET)

INNERARITY, D.(2012). Cocinar, comer , convivir. Barcelona, Destino

KPMG (2019). La gastronomía en la economía española, impacto económico de los sectores asociados.

MANS, C. (2007). Discurso de presentación de Ferrán Adrià como Doctor Honoris Causa de la Universidad de Barcelona

MARTÍNEZ GAYO, G. (2019) “¿Empleos cinco estrellas? Reflexión sobre la precariedad laboral en la hostelería española.” Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio

MARTÍNEZ VEIGA, U. (2004). *Trabajadores invisibles: precariedad, rotación y pobreza de la inmigración en España*. Editorial La catarata, Madrid

MÉNDEZ, R. (2008). “Inmigración y mercados de trabajo urbanos: tendencias recientes en la región metropolitana de Madrid.” Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales.

Movistar. (2021). ‘Las huellas del Bulli: Ferran Adrià, el chef vivo más influyente del mundo’

Presidencia del Gobierno de España, 11 junio 2019, Noticia publicada en la web: Luis Planas presenta un informe de KPMG sobre la gastronomía en le economía española. Disponible en https://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/agricultura/Paginas/2019/110619_informe_gastronom-.aspx

Presidencia del Gobierno de España, 30 de diciembre 2019, Noticia publicada en la web: La economía española creció un 0,4% en el tercer trimestre, según el INE. Disponible en: <https://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/economia/Paginas/2019/301219-economia.aspx>

TASSET, J.L. (2021). “Hacia una filosofía de la comida. Un enfoque empirista y utilitarista.”. Universidad da Coruña.

URIBE-MACÍAS ET AL. (2018), “La responsabilidad social empresarial y la sostenibilidad, criterios habilitantes en la gerencia de proyectos”

VALLS, FRANCESC (2019). La izquierda, ‘Las kellys’ y la precariedad. Periódico El País, 31 de agosto de 2019. Disponible en https://elpais.com/ccaa/2019/08/31/catalunya/1567255198_739233.html

VÁZQUEZ, F. (2021). *Cómo hacer cosas con Foucault. Instrucciones de uso*. Madrid, Dado ediciones

World Tourism Organization, UNWTO (2017). Second Global Report on Gastronomy Tourism