

Claudia Sheinbaum: La primera mujer presidenta de México

Claudia Sheinbaum tiene una lista impresionante de logros: tiene un doctorado en ingeniería de la energía, participó en un panel de científicos de la ONU galardonado con el Premio Nobel de la Paz y gobernó la capital, una de las ciudades más grandes del hemisferio occidental.

El domingo, agregó otro logro a su currículum: ser la primera mujer elegida presidenta de México.

Sheinbaum, de 61 años, obtuvo al menos el 58 por ciento de los votos en una elección histórica del domingo que presentó a dos mujeres compitiendo por el cargo más alto del país - una contienda sin precedentes en un país conocido durante mucho tiempo por una cultura de machismo y una violencia rampante contra las mujeres.

Ahora que ha asegurado la presidencia, el próximo desafío de Sheinbaum será salir de la sombra de su predecesor y mentor de mucho tiempo, Andrés Manuel López Obrador, el presidente saliente.

Sally Abé: A Woman's Place Is in the Kitchen

Sally Abé, chef consultora en el restaurante londinense The Pem, está a punto de publicar su memoria, *Un lugar de mujer está en la cocina*. En ella, Abé revela la verdad sin adornos sobre lo que se necesita para llevar la cena a su mesa.

Ahora con 37 años, Abé ya no está en la refriega como solía estarlo, y las largas horas marcadas por breves pausas para fumar son cosa del pasado. Nos reunimos en Londres, cerca de la Abadía de Westminster, en el comedor privado de su restaurante, el Pem (un apodo familiar para la sufragista Emily Wilding Davison). Abé es la chef consultora, supervisando una cocina en gran parte integrada por mujeres. En la hostelería, esto no es un estado de cosas habitual.

Esta es una situación que Abé está decidida a abordar, y es parte de la razón por la que está contando su propia historia. Ha trabajado en una variedad de lugares, incluido el Savoy y Claridge's, ambos bajo la dirección de Gordon Ramsay, y el Ledbury bajo Brett Graham. Se convirtió en chef ejecutiva en el Harwood Arms de Graham, ayudando a retener la estrella Michelin del pub gastronómico. El libro es emocionante y sin adornos. Algunos de los establecimientos más difíciles en los que trabajó permanecen en el anonimato; en uno, se le da el apodo de "tit rat", mientras que otro fomenta una cultura de miedo, y hay acoso y puñaladas por la espalda. Trabaja con chefs duros y chefs incompetentes, choca con colegas, se casa con uno de ellos (Matt Abé, a quien conoció en Claridge's, aunque desde entonces se han divorciado), va al hospital, tira huevos, se quema, se agota, regresa y, en última instancia, establece una cocina en la que, hoy en día, solo uno de los ocho chefs es hombre. Se trata del sexismo y las condiciones de trabajo en la industria.

Una historia personal y una llamada a la acción

Abé creció en Mansfield, en el este de Inglaterra, en la década de 1980, comiendo espagueti enlatado y pizza congelada. "Nunca comimos en restaurantes, simplemente no era una cosa", dice. "Quizás fuéramos una vez al mes a un pub local y comiéramos camarones y papas fritas, pero no sabía lo que eran las estrellas Michelin hasta que me mudé a Londres. No estaba en mi radar". Mientras estudiaba para obtener un título en hospitalidad en Sheffield, comenzó a trabajar en un hotel local, pero abandonó ambos después de una prueba en el Savoy que se convirtió en

un trabajo a tiempo completo. Pronto se dio cuenta de lo mucho que prosperaba en ello y, a pesar de las historias horribles del libro, nunca pierde de vista lo electrizante que puede ser un servicio agitado.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: gratis vaidebet com br

Palavras-chave: **gratis vaidebet com br - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-22