

**INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
CAMPUS OURO PRETO**

GABRIELA CRISTINA FERREIRA DA SILVA

**MULHERES NO MERCADO GASTRONÔMICO:
uma revisão de literatura acerca da situação das mulheres na cozinha profissional**

OURO PRETO

2023

GABRIELA CRISTINA FERREIRA DA SILVA

**MULHERES NO MERCADO GASTRONÔMICO:
uma revisão de literatura acerca da situação das mulheres na cozinha profissional**

Monografia apresentada à Diretoria de Ensino (DE) do Instituto Federal Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Prof^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli

OURO PRETO

2023

S586m Silva, Gabriela Cristina Ferreira.
Mulheres no mercado gastronômico [manuscrito] : uma revisão de literatura acerca da situação das mulheres na cozinha profissional / Gabriela Cristina Ferreira da Silva. – 2023.
22 f.

Orientador: Cristiana Santos Andreoli.

Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2023.

1. Mulheres. 2. Cozinha profissional. 3. Desigualdade de gênero. I. Andreoli, Cristiana Santos. II. Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto. III. Título.

CDU: 338.439.053


Catálogo: Gláucia Maria Ferreira de Carvalho - CRB-6/2231

GABRIELA CRISTINA FERREIRA DA SILVA

**MULHERES NO MERCADO GASTRONÔMICO:
uma revisão de literatura acerca da situação das mulheres na cozinha profissional**


Trabalho de conclusão de curso submetido à banca examinadora designada pela Diretoria de Ensino do Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia.

Aprovado em 12 de setembro de 2023 por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 13/09/2023 16:19:39-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Prof.^a Dr.^a Cristiana Santos Andreoli (Orientadora)

IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **ADELINE CONCEICAO RODRIGUES**
Data: 13/09/2023 16:16:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Adeline Conceição Rodrigues

IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANE RAQUEL DO SACRAMENTO SOBRAL**
Data: 13/09/2023 09:59:55-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a MSc. Cristiane Raquel do Sacramento Sobral
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC

OURO PRETO

2023

*Dedico este trabalho à minha mãe, uma grande
pessoa que me despertou para a importância
da nossa luta enquanto mulheres e que também
me ensinou sobre o amor pela cozinha.*

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto, pela oferta de uma educação pública de qualidade e por nos proporcionar um espaço de aprendizado e desenvolvimento de pensamento crítico.

À professora, Cristiana Santos Andreoli, que, mesmo diante de tantos desafios, acreditou que esse trabalho seria possível e não desistiu de me acompanhar nessa caminhada e aos demais professores do curso de Tecnologia em Gastronomia, por todo o conhecimento compartilhado e pelas trocas.

Aos queridos companheiros de jornada no curso de Gastronomia, com quem pude dividir diversas experiências nas aulas, visitas técnicas, trabalhos, momentos de lazer e descontração, e com quem muito aprendi, tanto pessoal, quanto profissionalmente.

“Você tem que agir como se fosse possível transformar radicalmente o mundo. E você tem que fazer isso o tempo todo”. (Angela Davis)

RESUMO

O ato de cozinhar em ambiente doméstico sempre foi considerado uma atividade de responsabilidade das mulheres. Contudo, quando essa atividade passa a ser desempenhada em âmbito profissional, deixa de ser considerada eminentemente feminina, tendo como protagonista a figura masculina, especialmente na condição de reconhecidos chefs de cozinha. Pensar nas concepções clássicas da cozinha profissional remontam à brigada de cozinha, cuja figura feminina é, por diversas vezes, tida como pouco profissional e não conta com posições de comando. Numa perspectiva de divisão sexual de trabalho, há espaços na cozinha profissional que são associados aos homens, sob o fundamento de que estes contam com mais força e são menos emotivos, ao passo que às mulheres são relegadas atividades tidas por mais delicadas, como a cozinha fria e a confeitaria. Nesse contexto, através do presente trabalho, buscou-se analisar as produções científicas que tratam da temática apresentada nos últimos cinco anos, de modo a verificar a situação da mulher na cozinha profissional, bem como identificar perspectivas de mudança do quadro apresentado. Em que pese haja aumento da presença feminina no mercado de trabalho no âmbito da gastronomia, observou-se a permanência de situações de desigualdade, de reforço à divisão sexual de trabalho, pouco comando feminino, naturalização de situações de assédio de mulheres, inclusive reforçados por programas de televisão, bem como de reprodução das concepções sociais de masculino e feminino e seus respectivos papéis sociais. Com efeito, remanescem as situações vivenciadas pelas mulheres de desigualdade, assédio e desvalorização nas cozinhas profissionais.

Palavras-chave: Mulheres; Cozinha profissional; Desigualdade de gênero; Divisão sexual do Trabalho; Machismo.

ABSTRACT

The act of cooking in a domestic environment has always been considered an activity of women's responsibility. However, when this activity starts to be carried out in a professional scope, it is no longer considered eminently feminine, having the male figure as the protagonist, especially in the condition of recognized chefs. Thinking about the classic conceptions of professional cooking goes back to the kitchen brigade, whose female figure is, on several occasions, considered unprofessional and doesn't have command positions. From a perspective of sexual division of labor, there are spaces in the professional kitchen that are associated with men, on the grounds that they have more strength and are less emotional, while activities considered more delicate are relegated to women, such as cooking cold and the confectionery. In this context, through the present work, we sought to analyze the scientific productions that deal with the theme presented in the last five years, in order to verify the situation of women in the professional kitchen, as well as to identify perspectives for changing the presented situation. Although there is an increase in the female presence in the labor market in the field of gastronomy, situations of inequality persist, reinforcing the sexual division of labor, little female command, naturalization of situations of harassment of women, including reinforced by television programs, as well as the reproduction of social conceptions of masculine and feminine and their respective social roles. Indeed, the situations experienced by women of inequality, harassment and devaluation in professional kitchens remain.

Keywords: Women; Professional Kitchen; Genre Inequality; Sexual Division of Labor; Male Chauvinism.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	1
OBJETIVO GERAL	3
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
REFERENCIAL TEÓRICO	4
METODOLOGIA	8
RESULTADOS E DISCUSSÕES	9
1. <i>Análise dos artigos</i>	9
2. <i>O lugar das mulheres na cozinha</i>	11
3. <i>Assédio na Cozinha</i>	14
CONSIDERAÇÕES FINAIS	17
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	19

INTRODUÇÃO

Historicamente, as atividades da cozinha são vistas como responsabilidade natural de mulheres. O cozinhar é uma tarefa culturalmente atribuída a elas em âmbito doméstico e, conforme esclarece Aline de Amorim Cordeiro Viana (2021), o alimentar as famílias é responsabilidade das mulheres desde os tempos imemoriais, “portanto, quando os restaurantes se disseminaram no século 19, elas continuaram presas às cozinhas domésticas com nenhuma remuneração – a maioria – ou baixíssimos salários como as cozinheiras de famílias ou empregadas domésticas”.

Essa desvalorização segue notável, transpondo os limites do âmbito doméstico e chegando às cozinhas profissionais: o que se verifica na prática é a invisibilidade e o reducionismo do ofício das mulheres na cozinha, com destaque para os *chefs* homens em detrimento das atividades desenvolvidas por aquelas. Segundo Mahmood (*apud* VIANA, 2021), “as mulheres na cozinha são vistas como ‘não profissionais’ porque seus saberes e práticas são culturalmente condicionados, naturalizados e explicados por preconceitos biológicos, construídos ao longo do tempo a partir de condições econômicas e sociais”.

Observa-se que, embora as cozinhas profissionais tenham relevante presença feminina, são relegados às mulheres o papel de cozinheiras e a responsabilidade pela limpeza dos espaços de preparação dos alimentos, desvalorizando-as enquanto profissionais, inclusive no tocante à remuneração, que é menor para as atividades desempenhadas, ao passo que os homens assumem o protagonismo e o comando, enquanto *chefs* e profissionais reconhecidos. Às mulheres, o cozinhar é socialmente imposto, aos homens é uma escolha, fato que certamente influencia na percepção tanto de um quanto de outro enquanto profissionais.

No que tange especificamente à figura feminina nas cozinhas profissionais, é possível considerar, ainda, sobretudo por força de construção histórica e questões estruturais, que as cozinheiras dos restaurantes, em regra, são mulheres negras, de meia idade, pertencentes a famílias de baixa renda e que ainda são responsáveis pelas tarefas domésticas, inclusive por cozinhar para os demais membros do grupo familiar. Presume-se que essas mulheres, em sua maioria, escolheram o ofício da cozinha por já estarem integradas nessa prática em âmbito familiar, havendo baixa qualificação, especialmente em decorrência de seu contexto social.

No Brasil, a posição das mulheres no mercado gastronômico de trabalho provavelmente não se difere desse contexto. Há diversos restaurantes, com propostas variadas de trabalho, mas observa-se pouco comando feminino. Acredita-se que as mulheres ocupam os espaços que

contam com baixos salários e pouca valorização, desempenhando funções invisibilizadas e socialmente desvalorizadas.

Considerando essa premissa, através do presente trabalho de pesquisa, pretende-se responder à seguinte pergunta: qual a atual situação das trabalhadoras no mercado gastronômico em relação à posição profissional e diferenças de gêneros nas cozinhas profissionais do Brasil.

É relevante que sejam realizados estudos e análises críticas com relação à divisão sexual do trabalho existente nas cozinhas profissionais, tendo em vista que essa culmina na desvalorização das mulheres e na discriminação dessas. Trabalhos que envolvam a temática da mulher no mercado de trabalho gastronômico têm o poder de dar voz às trabalhadoras e provocar reflexões para que sejam promovidas mudanças e rupturas, subvertendo-se a lógica de dominação masculina na cozinha profissional.

OBJETIVO GERAL

Realizar um mapeamento dos estudos sobre a posição atual das mulheres no mercado de trabalho gastronômico, com base em estudos nacionais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- I. Levantar os estudos que tratam sobre desigualdade de gênero no âmbito de cozinhas profissionais no período de 2019 a 2023;
- II. Compreender, a partir de uma perspectiva de gênero, como a divisão do trabalho tem sido enfrentada nas cozinhas profissionais;
- III. Analisar a situação das mulheres nas cozinhas profissionais atualmente;
- IV. Estudar os desafios enfrentados pelas mulheres nas cozinhas profissionais em virtude da divisão sexual do trabalho e desigualdade de gênero.

REFERENCIAL TEÓRICO

A divisão sexual do trabalho, segundo Helena Hirata e Danièle Kergoat (2007), “é a forma de divisão do trabalho social decorrente das relações sociais entre os sexos; mais do que isso, é um fator prioritário para a sobrevivência da relação social entre os sexos. Essa forma é modulada histórica e socialmente. Tem como características a designação prioritária dos homens à esfera produtiva e das mulheres à esfera reprodutiva e, simultaneamente, a apropriação pelos homens das funções com maior valor social adicionado (políticos, religiosos, militares etc.)”. Ainda nesse sentido, conforme lições de mencionadas autoras, há dois princípios organizadores dessa estrutura social: “o princípio de separação (existem trabalhos de homens e trabalhos de mulheres) e o princípio hierárquico (um trabalho de homem ‘vale’ mais que um trabalho de mulher). Esses princípios são válidos para todas as sociedades conhecidas, no tempo e no espaço. Podem ser aplicados mediante um processo específico de legitimação, a ideologia naturalista. Esta rebaixa o gênero ao sexo biológico, reduz as práticas sociais a ‘papéis sociais’ sexuados que remetem ao destino natural da espécie” (HIRATA; KERGOAT, 2007).

Como destino natural das mulheres, tem-se o trabalho doméstico. Segundo Raquel Quirino (2012), “o trabalho doméstico, seja remunerado ou não, é culturalmente percebido como atividade das mulheres, associado a atributos de cuidado, abnegação e reprodução, que compõem estereótipos de um determinado modelo de feminilidade vigente no país. Em sendo, portanto, uma atividade de responsabilidade ‘natural’ das mulheres, restrita à esfera do doméstico, não tem o seu valor econômico nem social reconhecido, o que o torna desprestigiado e desvalorizado”.

Importante ressaltar que a desvalorização do trabalho desempenhado em âmbito doméstico, segundo Jamile Wayne Ferreira e Lara Steigleder Wayne (2018), foi uma consequência do capitalismo, que passou a valorizar apenas as atividades voltadas para o mercado e acumulação de capital. E mais, “o capitalismo usa a divisão sexual e as diferenças de gênero no mundo do trabalho para estimular a competição entre os/as trabalhadores/as, baixar o nível de salários ou não lhes dar os rendimentos devidos. A mulher é sinônimo de trabalho barato, e, como lembra Marx, embora teoricamente o valor da força de trabalho seja, em média, o mesmo para todos os trabalhadores, na prática a força de trabalho pode ter diferentes valores de troca” (QUIRINO, 2012).

Na sociedade capitalista, às mulheres foram relegadas as atividades domésticas, que não eram dotadas de viés mercadológico, apesar de essenciais ao capital, e aos homens foram

atribuídas as atividades mercadológicas, “as profissões tidas como qualificadas são ocupadas por homens, enquanto os trabalhos sem qualificação são atribuídos às mulheres” (BAHIA; FERRAZ, 2000 *apud* RESENDE; MELO, 2016), o que inclui o ato de cozinhar.

Atualmente, ainda se verifica uma diferenciação clara entre o trabalho desempenhando por mulheres e homens. No que tange à cozinha, “o trabalho culinário, quando realizado por mulheres, mesmo fora do lar, ainda carrega as hierarquias da esfera doméstica, ou seja, é menos valorizado, goza de menos prestígio do que o trabalho culinário masculino” (BRIGUGLIO, 2017). “Os saberes e fazeres da cozinha do lar, invisibilizados socialmente, foram atravessados pela glamourização da profissionalização gastronômica, dada a partir da atuação masculina” (OLIVEIRA; SANTOS, 2021).

O domínio da mulher na cozinha dos espaços privados, entretanto, não se reflete nas cozinhas profissionais. “Lugar de mulher é na cozinha” enquanto a função for exercida dentro do lar, como anexo às atividades domésticas que ela deve desempenhar, enquanto o homem, ao cozinhar, está associado à profissão. O peso sentimental que é conferido ao lar, reforçando a submissão feminina, é fortalecido pela mídia, pela produção literária, pelos discursos musicais e pelos meios de comunicação. (OLIVEIRA; SANTOS, 2021)

Aos homens, portanto, são atribuídos, em regra, cargos de chefia em restaurantes da alta gastronomia, ao passo que as mulheres encontram espaço para trabalhar como cozinheiras ou em restaurantes tipo buffets ou self-services ou populares, que alimentam grande número de pessoas e ofertam refeições no cotidiano. Esse fato contrasta com a “presença maciça das mulheres exercendo o ato de cozinhar como profissão, seja de forma empreendedora ou proletária” (COLLAÇO, 2008; DEMOZZI, 2012 *apud* MACHADO; CRUZ, 2019). Diante disso, verifica-se que:

apesar da inserção da mulher na esfera pública, o espaço de comando das cozinhas e as práticas relativas ao ato de cozinhar, estão normalmente relacionadas às questões de gênero; sendo a cozinha doméstica vista com certa invisibilidade; no entanto, no caso da cozinha da “alta gastronomia”, enxerga-se o *glamour*, comandado pela figura imponente do *Chef-celebridade*, que na visão de Schwan e Paula (2010) é a pessoa que tem a direção da cozinha (VIANA, 2021).

Ainda nesse sentido, afirma-se que, “a presença feminina nos restaurantes e cozinhas coletivas é bastante expressiva, no entanto, na cozinha requintada, a posição ocupada por essas mulheres evidencia as desigualdades de papéis, de acessos e de oportunidades existentes” (COLLAÇO *apud* VIANA, 2021). E mais: existe uma definição daquilo que seria trabalho de homem e trabalho de mulher. “Para além do ‘teto de vidro’ que impede as mulheres de chegarem às posições de comando, há uma divisão sexual do trabalho entre as praças. Há uma

forte associação de algumas atividades com ‘trabalhos de homem’, e não apenas as que demandam força física” (BRIGUGLIO, 2017).

É indiscutível a relevância do trabalho feminino nas cozinhas profissionais, embora esse seja invisibilizado e desvalorizado, seja visto “como um ‘mero auxílio’ aos senhores sacerdotes dos altos toques (chapéus de *chef*), uma vez que os mitos fundadores da gastronomia ocidental ainda valorizam as trajetórias masculinas, que não se deixam ‘contaminar pelo mundo doméstico’” (COLLAÇO *apud* FERREIRA; WAYNE, 2018).

Em termos de Brasil, a desvalorização profissional da mulher na cozinha se agrava pelo fato de que o ato de cozinhar era desempenhado por escravizadas e pela herança histórica de preconceito, marginalização e discriminação dessas após a abolição, com reflexos nos dias atuais. Segundo Freyre (*apud* SILVA; GONÇALVES, 2021):

a construção do feminino subjugado na cozinha está intimamente ligada à cultura e história brasileira. A tradição dos doces de tabuleiro feitos no Brasil é bastante associada às mulheres escravizadas conhecidas como ‘escravas de ganho’ e indica que a prática da culinária inscreve um traço significativo e importante de infiltração da cultura negra na economia e na vida doméstica do povo brasileiro.

É fato que houve o enriquecimento da cozinha brasileira pelos elementos da cultura negra, pelos saberes, fazeres e ingredientes agregados às cozinhas pelas mulheres negras escravizadas. Contudo, o cozinhar como responsabilidade dessas mulheres no período da escravidão é um fator que também contribui para a desvalorização da figura feminina no âmbito da cozinha profissional brasileira, especialmente de mulheres negras e pertencentes a famílias de baixa renda, que encontram limitações de oportunidades, especialmente em virtude do racismo estrutural, e imposição de diversas barreiras ao seu desenvolvimento profissional.

Essa realidade se torna ainda pior pelo volume de trabalho assumido pelas mulheres, que enfrentam dupla jornada, já que, além de trabalhar nas cozinhas de restaurantes, são responsáveis pelas tarefas domésticas e por cozinhar para suas famílias, o que inviabiliza a dedicação ao estudo e investimento em qualificação.

Nas sociedades capitalistas, a mulher padece dessa dupla carga: a opressão, o preconceito, a marginalização pela sua condição feminina e, por outro lado, a exploração econômica, imputando-lhe uma dupla jornada como trabalhadora doméstica e assalariada (QUIRINO, 2015).

Por outro lado, “o trabalho doméstico assumido pelas mulheres libera os homens e cria as condições ideais para sua total disponibilidade e entrega ao trabalho assalariado” (QUIRINO,

2015), o que possibilita que os homens construam uma carreira e invistam em qualificação e contribui sobremaneira para as desigualdades entre homens e mulheres em âmbito profissional e desvalorização dessas.

Em contraponto à desvalorização das mulheres no âmbito da cozinha profissional brasileira, verifica-se, de acordo com informações do Observatório Nacional do Mercado de Trabalho, que a profissão de cozinheira geral aparece na 10ª posição no ranking das vinte ocupações que concentram mais mulheres no mercado formal, o que, segundo Juliana Ferreira da Silva e Juliana de Andrade Rocha Gonçalves (2021), “é um dado relevante no fato de que na construção da gastronomia brasileira existe uma força de trabalho expressiva e relevante de mulheres na cozinha profissional”.

METODOLOGIA

A presente pesquisa consiste em revisão bibliográfica, por intermédio da qual foram levantados trabalhos científicos publicados em revistas e periódicos das áreas de Gastronomia e Turismo, considerando as seguintes palavras-chave: gastronomia, divisão sexual do trabalho, gênero, cozinha profissional, mulheres e desigualdade de gênero. Foi feito, ainda, recorte com relação às datas de publicação dos artigos, considerando o objetivo da pesquisa de mapear estudos sobre a posição atual das mulheres no mercado de trabalho gastronômico. Nesse sentido, foram considerados os artigos científicos dos últimos cinco anos.

Os artigos resultantes das pesquisas realizadas com base nas palavras-chave acima mencionadas foram organizados, considerando o título, ano de publicação, revista ou periódico no qual foi publicado e as palavras-chave discriminadas em cada um. A partir disso, foram lidos e analisados, para que fosse possível conhecer as diversas perspectivas abordadas pelos diferentes autores com relação ao tema, de modo a inferir a situação das mulheres no mercado gastronômico atual a partir de estudos recentes publicados.

No presente trabalho, recorreu-se à Revisão Integrativa da Literatura, a qual, segundo Natália Araújo de Oliveira e outros (2023), é uma “técnica metodológica inserida na revisão bibliográfica sistemática que analisa produções teóricas e empíricas com foco na sistematização do conhecimento científico, de modo que o pesquisador se aproxime da problemática que busca compreender, traçando um panorama sobre sua produção científica para conhecer a evolução do tema ao longo do tempo e, com isso, perceber oportunidades de pesquisa”.

A presente pesquisa classifica-se, ainda, como exploratória-descritiva, com viés qualitativo. De acordo com Merriam (citado por KOERISH; SOUZA, 2021), “em pesquisas qualitativas, ou interpretativistas, os pesquisadores realizam uma imersão sustentada no fenômeno e nas particularidades do estudo, com o propósito de observar, interpretar e descrever suas percepções”. Com efeito, os artigos levantados serão objeto de análise e interpretação, para fins de sistematização do conhecimento e descrição e caracterização os resultados.

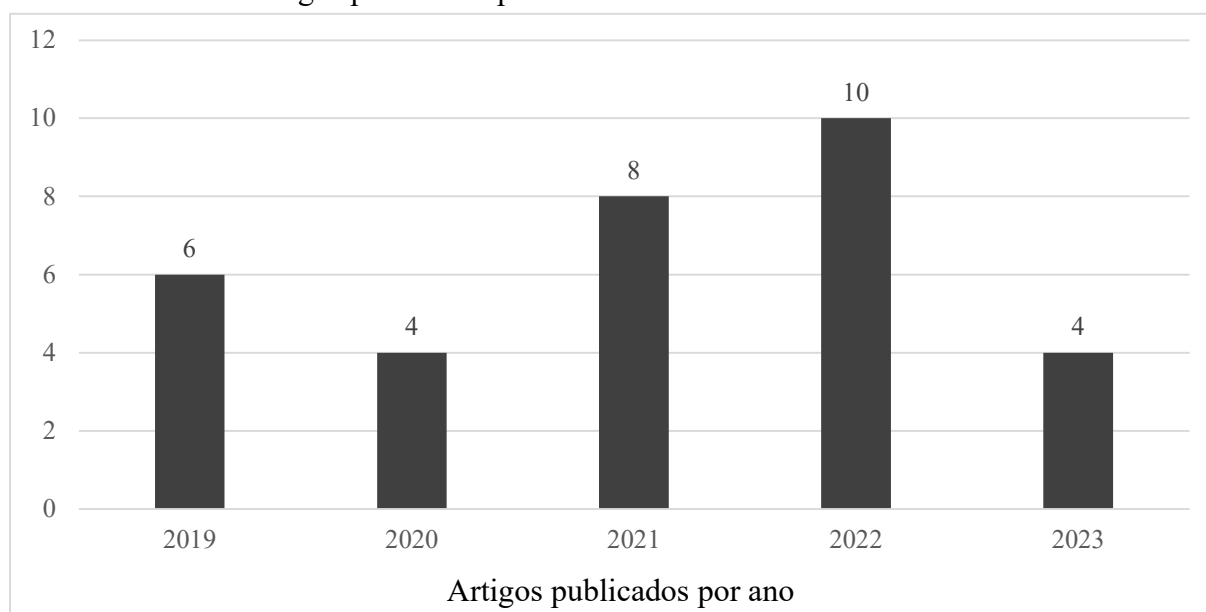
RESULTADOS E DISCUSSÕES

1. Análise dos artigos

Os artigos objeto de análise no presente trabalho foram obtidos a partir de pesquisas realizadas em revistas científicas na área de Turismo e Hospitalidade, dentre as quais citam-se: Revista Brasileira de Gastronomia (SENAC), Revista de Hospitalidade (Universidade Anhembi Morumbi), Revista Turismo em Análise (USP), Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade, Turismo Visão e Ação (UNIVALI), Turismo e Sociedade (UFPR), Revista Mangút: Conexões Gastronômicas (UFRJ), Demetra Alimentação, Nutrição & Saúde e outras 21 (vinte e uma) revistas parceiras da ANPTUR, acessadas através do site <https://www.anptur.org.br/portal/wiew/magazines/magazines.php>. Foram utilizadas as palavras-chave: gastronomia, divisão sexual do trabalho, gênero, cozinha profissional, mulheres e desigualdade de gênero, justamente para direcionar a busca ao objeto da presente pesquisa.

Num primeiro momento, foram selecionados trinta e dois artigos publicados entre os anos de 2019 e 2023, os quais contavam com pesquisas científicas relativas a questões de gênero no Turismo e na Gastronomia, divisão sexual do trabalho, cozinha profissional, mulheres e gastronomia e mercado. Os artigos podem ser organizados da seguinte forma com relação às quantidades de publicações por ano:

Gráfico 1- Artigos publicados por ano



Fonte: Autor, 2023.

Após leitura e análise dos artigos, foram selecionados aqueles que tratavam de estudos relativos à situação de mulheres no âmbito da gastronomia, especialmente com relação à atividade de cozinha enquanto profissão. Nesse sentido, foi obtida a seguinte amostra de artigos:

Tabela 1 – Relação dos artigos selecionados

	Título	Ano	Revista
1	“A mulher é mais delicada”: um estudo sobre a associação da figura feminina à área da confeitaria profissional	2019	Illuminuras
2	Qualificação profissional na gastronomia: o perfil dos trabalhadores em negócios de alimentação nos municípios de Joinville e Balneário Camboriú, Santa Catarina, Brasil	2019	Revista Brasileira de Gastronomia
3	Saboreando o patrimônio imaterial através da memória e do turismo: cozinha passada de geração em geração em Vila Bela da Santíssima Trindade – MT	2019	Revista Iberoamericana de Turismo
4	Concepções tradicionais de gênero e o trabalho em cozinhas profissionais	2020	Revista Turismo: Estudos & Práticas
5	Jovens, mercado de trabalho e gastronomia: um estudo com estudantes de gastronomia em Recife-PE e Caruaru-PE	2020	Revista de Cultura e Turismo
6	Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha	2021	Revista Mangút: Conexões Gastronômicas
7	Signos do patriarcado: representações sociais sobre mulheres no mercado de trabalho gastronômico	2021	Signos do Consumo
8	Desigualdade de gênero no turismo: a mulher no ambiente profissional no Brasil	2022	Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo
9	Entre balanças e pitadas: a aprendizagem em gastronomia na experiência com mulheres	2022	Revista Mangút: Conexões Gastronômicas
10	O protagonismo feminino e o turismo de base comunitária: um estudo das empreendedoras de Betânia e Travosa do Município de Santo Amaro do Maranhão	2022	Revista Turismo: Estudos & Práticas
11	O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais: reflexões a partir da perspectiva de gênero	2022	Revista de Turismo Contemporâneo
12	Percepções e vivências de gênero na formação superior em gastronomia	2023	Cadernos de Gênero e Tecnologia
13	Trabalho, gênero e assédio em cozinhas profissionais	2023	Revista Estudos Feministas

Fonte: Autor, 2023.

Os artigos objeto da presente pesquisa trazem informações, consubstanciadas em dados obtidos em entrevistas realizadas em período recente. Em que pese tenham sido identificados poucos artigos com a temática objeto da presente pesquisa, é possível extrair da amostra selecionada informações relevantes com relação à situação das mulheres no mercado gastronômico, especialmente no tocante à cozinha profissional.

2. O lugar das mulheres na cozinha

Especificamente com relação à divisão sexual do trabalho no âmbito das cozinhas profissionais, tem-se, como ponto de partida, a compreensão de que a primeira separação ocorre nas esferas pública e privada. Segundo Aline de Amorim Cordeiro Viana (2021), “enquanto hoje, cada vez mais, a figura dos chefs e cozinheiros ganha visibilidade e prestígio social, cozinhar para a família, todos os dias, é uma tarefa que faz parte do conjunto do trabalho doméstico, invisível e socialmente desvalorizado”.

Ainda nesse sentido, Cecília Ulisses Frade dos Reis e Márcia Shizue Massukado Nakatani (2022), registram que em entrevistas realizadas com profissionais de restaurantes, foi destacada a ironia de a cozinha profissional (ligada à alta gastronomia) ser um espaço predominantemente ocupado por homens, uma vez que “tudo” teria começado na cozinha de casa. Os entrevistados(as) relacionaram isso ao machismo/preconceito com as mulheres, visível também no fato de os postos com maior destaque e reconhecimento serem, geralmente, atribuídos aos homens.

Outro grupo de entrevistados, dessa vez pelas autoras Roneide Gonzaga Oliveira e Maria Sallet Tauk dos Santos (2021), pontuaram que:

a ligação com a cozinha vem da família, principalmente da relação com as mães e as avós. Fato importante, pois o interesse pela gastronomia derivou da cozinha doméstica, a partir das mãos das mulheres de suas famílias, visto que elas são as responsáveis pela gestão do lar, mesmo que a culinária caseira tanto se distancie da praticada dentro dos espaços hierarquizados e carregados de poder da gastronomia.

Notável é a importância das mulheres na cozinha doméstica, não só pela responsabilidade de preparar os alimentos para os familiares, mas também no despertar e inspiração destes com relação à escolha da profissão na área da gastronomia. Ocorre que, conforme verificado, esse protagonismo não se repete no âmbito das cozinhas profissionais, que é eminentemente masculino: embora haja diversas mulheres atuando em cozinhas, as

posições de comando, prestígio e maior respeito vem sendo ocupadas por homens. Trata-se de situação que remonta às origens dos restaurantes e permanece até os dias atuais.

A conquista do lugar das mulheres dentro das academias e mercado de trabalho tampouco foi capaz de colocá-las em situação de destaque no mercado da cozinha profissional. O domínio da mulher na cozinha dos espaços privados, entretanto, não se reflete nas cozinhas profissionais. “Lugar de mulher é na cozinha” enquanto a função for exercida dentro do lar, como anexo às atividades domésticas que ela deve desempenhar, enquanto o homem, ao cozinhar, está associado à profissão. O peso sentimental que é conferido ao lar, reforçando a submissão feminina, é fortalecido pela mídia, pela produção literária, pelos discursos musicais e pelos meios de comunicação (OLIVEIRA; SANTOS, 2021).

No tocante à divisão do trabalho em praças, foi apontada segregação horizontal no ambiente da cozinha por meio de tarefas consideradas mais adequadas para homens ou mulheres de acordo com os estereótipos de gênero construídos na sociedade (SANTOS; MINUZZO, 2019). Nesse contexto, às mulheres são relegadas atividades tidas como mais delicadas, que exijam maior atenção, zelo e cuidado aos detalhes e menos força física:

é possível notar uma consideração binária em relação ao gênero presente na fala de alguns entrevistados, ao descreverem as mulheres como mais frágeis, sensíveis, detalhistas e higiênicas, enquanto os homens seriam mais brutos, mais focados no trabalho, mais fortes e mais “relaxados” em relação a detalhes e higiene (REIS; NAKATANI, 2022).

Como conseqüência dessa percepção, “há uma divisão sexual do trabalho interna à cozinha profissional, segundo à qual a cozinha quente, principalmente a praça das carnes, seria ‘trabalho de homem’, enquanto o trabalho da cozinha fria, especialmente a confeitaria, seria mais adequado às mulheres (REIS; NAKATANI, 2020). Tal fato indica, ademais, a “compreensão hierarquizada da cozinha profissional, de modo que a cozinha quente seria superior à cozinha fria, pois estaria ali o ato de cozinhar, de fato” (REIS; NAKATANI, 2020).

Essa hierarquização da cozinha profissional, com a centralidade da cozinha quente, também é sinalizada por Bianca Briguglio (2023), no seguinte sentido:

Há uma separação importante entre a cozinha quente e a fria. A cozinha quente é composta pelas praças que se caracterizam pelo uso do fogo, como a praça dos molhos, das carnes, das guarnições e das massas. A cozinha quente costuma ter mais prestígio e visibilidade, porque é nela que se preparam os pratos principais. Na cozinha fria estão as praças do garde-manger e sobremesas. A ocupação de garde-manger é mais comum e, geralmente, engloba as entradas, responsável pelas saladas, entradas frias, patês e tira-gostos. Finalmente, a praça de sobremesas e doces, comandada por um/a confeitoiro/a ou chef pâtissier, também é considerada cozinha fria, apesar de não prescindir do forno e fogão.

Essa separação entre cozinha quente e fria possui reflexos na divisão sexual do trabalho, sendo certo que a cozinha quente, que possui maior prestígio e é vista como superior, conta com maior presença masculina. Corroborando essa tese, verifica-se, em alguns dos artigos analisados, registros de relatos de mulheres que não conseguiram exercer suas atividades na cozinha quente, porquanto eram-lhes atribuídas funções tão somente relacionadas à cozinha fria e confeitaria. Essa dificuldade de acesso, inclusive, pode ser indicada como um fator que direciona as escolhas profissionais de mulheres no âmbito das cozinhas profissionais:

A observação de uma maior presença feminina nas equipes dos locais especializados na área de confeitaria, tanto da cozinha quanto do atendimento, em conjunto com o relato de que os currículos recebidos vinham em número mais expressivo das mulheres, evidencia mais uma vez a percepção de que os estereótipos de gênero podem direcionar as mulheres de forma mais intensa para determinadas áreas. Este cenário pode estar relacionado com as expectativas a nível profissional, com os homens e as mulheres dando preferência a empregos considerados mais “adequados” a seu gênero, limitando suas possibilidades de atuação profissional (SANTOS; MINUZZO, 2019).

Ainda com relação aos estereótipos de gênero que determinam os lugares ocupados pelas mulheres nas cozinhas profissionais até os dias atuais, observa-se também a existência de barreiras para o exercício de liderança por elas, especialmente no tocante à legitimidade e reconhecimento pelos seus pares de sua autoridade. Isso ocorre com maior relevância em cozinhas profissionais que são predominantemente masculinas, sendo indicado por Cecília Ulisses Frade dos Reis e Márcia Shizue Massukado Nakatani (2022) que o fato de a mulher ter filhos afeta a sua empregabilidade, considerando a disponibilidade para jornadas de trabalho com expedientes frequentes aos finais de semana, feriados e/ou período noturno.

Diante de todo esse contexto apresentado, das inúmeras dificuldades encontradas pelas mulheres para o exercício das atividades no mercado gastronômico na esfera operacional e também dos estereótipos de gênero que pré-definem os lugares que serão ocupados por mulheres, não é esperado que essas ocupem posições de comando:

[...] é possível observar discriminações em situações diversas, em especial o descrédito na capacidade de realizar o trabalho e o não reconhecimento da autoridade quando exercida por uma mulher na cozinha profissional, mesmo quando esta ocupa o cargo de liderança, recorrendo à figura masculina mais próxima. (SANTOS; TAVARES; MINUZZO, 2023).

Como consequência e também em busca de espaço e respeitabilidade, por vezes mulheres adotam posturas mais combativas, afastando justamente a delicadeza e feminilidade que delas se espera. Nesse contexto, há percepção de que as mulheres, dentro de suas

competências e tarefas, ganham notoriedade ao desempenharem suas atividades se forem “mulher macho”, reforçando a necessidade de aquisição de trejeitos masculinos para imporem respeito e serem respeitadas. Melhor, serem vistas. Serem tratadas como iguais, mesmo que isso de fato não aconteça (OLIVEIRA; SANTOS, 2021).

3. *Assédio na Cozinha*

Na cozinha profissional, conforme esclarece Bianca Briguglio (2023), a organização do trabalho se baseia em forte hierarquia, controle de tempos e movimentos, capacidade de trabalhar em equipe e suportar a pressão. Este trabalho baseia-se em um *ethos* profissional que valoriza habilidades como rapidez, força, resistência física, lealdade e orgulho, na ideia de que a cozinha é um ambiente em que apenas os fortes sobrevivem.

Partindo dessa premissa de que é necessária força para sobrevivência nas cozinhas profissionais, bem como da marcante hierarquia e pressão, são naturalizadas situações de assédio, as quais, por vezes, sequer são vistas como tal ou são tratadas como inerentes ao ambiente. O assédio, por vezes, tem como objetivo reforçar a hierarquia, exaltar a figura do/a chef como autoridade e reiterar que esse local de trabalho é para “os fortes” e não para qualquer pessoa. Reforça, nesse sentido, o aspecto masculinizante do ambiente das cozinhas profissionais, a dimensão masculina, bruta, violenta (BRIGUGLIO, 2023). Tais concepções parecem colocar desafios a mais para as mulheres, os quais podem ser mais intensos quando elas são a minoria ou a única mulher na cozinha, podendo chegar, inclusive, ao assédio, normalizado pela cultura dos homens chefs “excêntricos” (REIS; NAKATANI, 2022).

Muitas mulheres, na condição de vítimas constantes de assédio na cozinha, têm buscado alternativas ao trabalho nas cozinhas de restaurantes, conforme pontuado em um dos artigos objeto de análise:

mesmo com um intenso treinamento profissional, muitas mulheres desistem de trabalhar em restaurantes e tomam carreiras paralelas na gastronomia – criando buffets ou sistemas de entrega, fazendo festas particulares, ou até mesmo escrevendo sobre comida. Um reflexo das atitudes machistas e misóginas na cozinha pode ser visto nos programas de reality show dos dias de hoje, nos quais as mulheres são, muitas vezes, alvo de piadas e desprezo. As habilidades mais respeitadas na cozinha são a capacidade de trabalhar por horas longas em pé, sacrificar o tempo pessoal, suportar dor física e competir “com os outros meninos”, características muito associadas à masculinidade, de modo que as mulheres que pretendem sobreviver nesse espaço só lhes resta se tornarem mais fortes, em alguma medida “masculinizam-se”, sob pena de sofrerem assédio, pois o assédio assume diversas formas e é naturalizado de distintas maneiras dentro da cozinha (ROSCOE *apud* VIANA, 2021).

Há, por outro lado, diversas mulheres que não têm alternativas, uma vez que, além de não possuírem formação profissional, são responsáveis pelo sustento de suas famílias ou dividem essa responsabilidade com familiares. Nesse cenário, ante a falta de outras oportunidades no mercado de trabalho, essas mulheres seguem sendo vítimas de assédio, embora sejam consideradas sinônimo de força, por permanecerem no trabalho e suportarem o assédio.

Notável é, nos dias atuais, que o assédio tem sido alvo de combate no âmbito de diversas organizações, com base na legislação, recentemente atualizada para estabelecer que aquelas devem implementar medidas para prevenção e combate ao assédio e a outras formas de violência no trabalho, e em campanhas do Tribunal Superior do Trabalho. Trata-se de medida voltada justamente à garantia de direito e preservação da saúde do trabalhador, tendo em vista os impactos que o assédio causa, especialmente em sua saúde mental.

Nessa conjuntura, espera-se que tais mudanças legislativas atinjam o mercado de trabalho gastronômico, para que sejam implementadas ações efetivas de combate ao assédio, hoje naturalizado e romantizado no âmbito das cozinhas profissionais, e que acaba prejudicando não só a saúde das mulheres, que são as principais vítimas, como também geram impactos nos serviços, a exemplo da rotatividade de profissionais:

Durante as entrevistas, algumas mulheres falaram sobre terem “ficado mal” ou “muito infeliz” por causa do estresse e da tensão no trabalho, determinadas a abandonarem o serviço. Muitas das entrevistadas que viveram situações de assédio relataram que, nesse caso, a rotatividade do setor é uma vantagem, pois é possível conseguir outro trabalho na área, e, portanto, basta mudar de emprego. Entretanto, ainda que isso funcione do ponto de vista individual, o assédio não é discutido e nem tratado como problema nesse ambiente de trabalho. Neste grupo de profissionais que participaram da pesquisa, não foram apresentadas outras estratégias para lidar com o problema. O(s) assediador(es) segue(m) agindo da mesma maneira, e a vítima é que muda de trabalho. Isso reforça a ideia de que o problema não é o assédio em si, mas a pessoa que “não sabe brincar”, “não aguenta brincadeira”, “é mal-humorada” etc. (BRIGUGLIO, 2023).

“Assim, quanto à pergunta inicial sobre como é, para as mulheres, estar na cozinha profissional, ficou claro que isso perpassa dificuldades decorrentes do simples fato de elas serem mulheres” (REIS; NAKATANI, 2020). Por questões de desigualdade e estereótipos de gênero, as mulheres seguem enfrentando diversas dificuldades – seja no tocante aos espaços que pode ocupar nas cozinhas profissionais, na segregação horizontal das atividades de cozinha e também pelo assédio comumente sofrido por elas, em decorrência do machismo que faz parte da estrutura social e a naturalização de comportamentos inadequados sob o viés da força da vítima.

Destaca-se, por fim, que em um dos artigos analisados, foi possível verificar, como alternativa para enfrentar os desafios vivenciados por mulheres em cozinha profissional, que têm sido criados restaurantes com equipes integralmente femininas, voltados à proteção da violência naturalizada e institucionalizada nas cozinhas profissionais. “Em um mundo em que às mulheres cabe a família, o cuidado e os afazeres domésticos e aos homens cabe o mundo público e o trabalho profissional, compor um restaurante com equipe majoritariamente feminina tem o objetivo de ser uma expressão de voz ativa e política importante para a consolidação da máxima ‘lugar de mulher é onde ela quiser’” (OLIVEIRA; SANTOS, 2021).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado gastronômico para mulheres, especialmente no âmbito das cozinhas profissionais, revela-se bastante conservador, limitado e, por vezes, chega a ser inóspito. Em que pese o ato de cozinhar seja uma atividade historicamente feminina, tal não se verifica quando o assunto são as cozinhas profissionais. Esse cenário de discriminação e desigualdade, embora tenha sido objeto de algumas mudanças, em decorrência das lutas femininas, ainda permanece muito próximo às concepções tradicionais dos restaurantes, com protagonismo masculino, forte hierarquia e exclusão de mulheres, as quais são destinadas as atividades domésticas.

Embora tenha sido verificada certa escassez de pesquisas recentes relativas à divisão sexual do trabalho e desigualdade de gênero nas cozinhas profissionais, foi possível inferir, a partir do grupo de artigos analisados, que ainda falta um longo caminho para que haja desconstrução de estereótipos de gênero e a abertura de espaços para mulheres que hoje só lhe são permitidos a partir de muita luta. Registra-se que foi feito recorte temporal com relação artigos que seriam analisados, justamente na busca de traçar um panorama atual da situação das mulheres no mercado gastronômico e verificar as mudanças ocorridas, tomando como ponto de partida as concepções históricas da cozinha profissional.

Com efeito, foi possível observar que, ainda hoje, as mulheres são deslegitimadas em situações de comando, são tratadas como frágeis, delicadas e por vezes pouco profissionais, bem como destinadas ao trabalho na cozinha fria e confeitaria. Os trabalhos que demandam mais força e a cozinha quente, que tem uma centralidade nos restaurantes, são mais voltadas aos homens, a quem são destinados espaços de chefia e também reservados espaços de fama e prestígio.

Em que pese haja aumento da presença feminina no mercado de trabalho no âmbito da gastronomia, observou-se a permanência de situações de desigualdade, de reforço à divisão sexual de trabalho, pouco comando feminino, naturalização de situações de assédio de mulheres, inclusive reforçados por programas de televisão, bem como de reprodução das concepções sociais de masculino e feminino e seus respectivos papéis sociais. Com efeito, remanescem as situações vivenciadas pelas mulheres de desigualdade, assédio e desvalorização nas cozinhas profissionais.

É imperioso que as discussões com relação aos impactos de gênero nas cozinhas profissionais sejam colocadas em pauta, não só nos cursos de Gastronomia, como nas mais diversas manifestações culturais e também nos veículos de comunicação, para que deixem de

romantizar a figura masculina do chef e de naturalizar situações de assédio. Ademais, faz-se necessário o desenvolvimento de pesquisas e trabalhos científicos com essa temática, que também têm o condão de provocar reflexões e mudanças na sociedade, especialmente pela disseminação do conhecimento. O estado atual das coisas reforça essa estrutura que impede as mulheres de escolher livremente o seu lugar no mercado gastronômico, forçando-as a se adequar, abrindo mão de seus desejos profissionais, ou a adotar posturas mais combativas para conseguir romper barreiras.

Imprescindível, também, é trazer para a discussão recortes de raça, os quais não foram observados nos artigos em análise. Avaliar as desigualdades e discriminações sofridas por mulheres em cozinhas profissionais deve, necessariamente, perpassar por questões raciais: há volume expressivo de mulheres negras desempenhando atividades no mercado gastronômico, muitas vezes com base em saberes adquiridos ao longo da vida ou passados de uma geração para outra, sem a possibilidade de progressão em carreira, de acesso à educação e formação que lhes possibilita qualificação profissional e desenvolvimento técnico ou de valorização profissional. Tais mulheres seguem invisibilizadas no trabalho e também quando se fala em produção científica na área da Gastronomia, fato que é determinante para a manutenção de sua situação de exclusão e marginalização na sociedade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica Chaves. **Sabores da tradição**. Ensaio. Revista do Arquivo Público Mineiro. Ano XLII, n. 2, 119-130 p., jul./dez., 2006.

AMORIM, Vilma L. Machado; SANTOS, Jefferson Carvalho dos; FONTES, Kelly Virgínia Lima Curvelo; SOUZA, Kátia Viana de. **Discriminação de gênero na cozinha profissional: quando surgiu essa história?** Anais da 18ª Semana de Pesquisa da Universidade Tiradentes. “A prática interdisciplinar alimentado a Ciência”. ISSN: 1807-2518. 2016.

ASSUNÇÃO, Adriana Terezinha das Chagas; ROCHA, Fernando Goulart; RIBAS, Liz Cristina Camargo. **Perfil dos trabalhadores de cozinha da Via Gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas em Florianópolis/SC**. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. v.4, n.3, p.24-40. Florianópolis: IFSC, 2010.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher? Desigualdade de gênero e masculinidade nas cozinhas profissionais**. Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women’s Worlds Congress (Anais Eletrônicos), Florianópolis, 2017, ISSN 2179-510X.

BRIGUGLIO, Bianca. **Trabalho, gênero e assédio em cozinhas profissionais**. Revista Estudos Feministas, Florianópolis, v. 31, n. 1, e82140, 2023.

CARVALHO, Ana Clara de Rebouças; SORLINO, Fabíola Beatriz. **“Lugar de mulher é na cozinha”**: confissões femininas sobre o universo gastronômico. Investigação Qualitativa em Ciências Sociais, vol. 3. 2017.

COLETTI, Gabriel Furlan. **Qualificação profissional na gastronomia: o perfil dos trabalhadores em negócios de alimentação nos municípios de Joinville e Balneário do Camboriú, Santa Catarina, Brasil**. Revista Brasileira de Gastronomia, v. 2, n. 2, jul./dez. 2019, p. 49-60. Santa Catarina: Florianópolis, 2019.

COSTA, Ana Madalena Vieira de Albuquerque Belo; ROCHA, Maria Alice Vasconcelos. **Quitadeiras contemporâneas: a invisibilidade feminina na gastronomia vernacular**. Oikos: Família e Sociedade em Debate, v. 30, n. 2, p. 237-261, 2019.

FAVA, Bruna Mendes de; AZEVEDO, Maria Thereza de Oliveira; CALDEIRA, Regiane. **Saboreando o patrimônio imaterial através da memória e do turismo: cozinha passada de geração em geração em Vila Bela da Santíssima Trindade-MT**. Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR, Penedo, Vol. 9, Número Especial, Mar. 2019, p. 191-208.

FELICIANO, Felipe Kupka; LAPOLLI, Joicele R.; PARANHOS, William R.; LAPOLLI, Édis Mafra. **De chef à chefa: o processo de liderança feminina frente a gestão de serviços de alimentação**. XVII Congresso Virtual de Administração. ISSN 2179-5967. 2018.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. **A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários**. Revista Espacialidades [online], v. 13, n. 1. ISSN 1984-817X, 2018.

FERREIRA, Jamile Wayne. **Entre balanças e pitadas: a aprendizagem em gastronomia na experiência com mulheres.** Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 65-78, dez. 2022.

GONÇALVES, Bruna de Oliveira; QUIRINO, Raquel. **Silenciamento de gênero e sexismo na educação profissional e tecnológica.** Anais do Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress, Florianópolis, 2017, ISSN 2179-510X.

GONÇALVES, Bruna de Oliveira; QUIRINO, Raquel. **Divisão Sexual do Trabalho e Mulheres nas carreiras de ciência e tecnologia.** Revista Diversidade e Educação, v. 5, n. 2, p. 61-67, Jul./Dez. 2017.

HELAL, Diogo Henrique; FONG, Tahnee Milfont; PAIVA, Kely César Martins de. **Jovens, mercado de trabalho e gastronomia: um estudo com estudantes de gastronomia em Recife-PE e Caruaru-PE.** Revista de Cultura e Turismo, v. 14 n. 01 (2020).

HIRATA, Helena; KERGOAT, Danièle. **Novas configurações da divisão sexual do trabalho.** Cadernos de Pesquisa, v. 37, n. 132, set./dez. 2007.

KOERICH, Guilherme Henrique; SOUSA, Richard Perassi Luiz de; CUNHA, Cristiano José Castro de Almeida. **Culinária, sensorialidade e memória: uma revisão sobre marca gastronômica.** Revista Turismo Estudos e Práticas, Mossoró/RN, vol. 8, n. 1, jan./jun. 2019.

KOERICH, Guilherme Henrique; SOUSA, Richard Perassi Luiz de. **Turismo criativo gastronômico: uma revisão sistemática da literatura.** Revista Turismo: Estudos & Práticas, v. 10, n. 2, jul./dez. 2021 (ISSN: 2316-1493)

MACHADO, Ana Paula Benetti; CRUZ, Marceley Machado. **Narrativas de formação e trabalho de mulheres na alta gastronomia: notas (auto)biográficas.** Anais da XI Jornada Acadêmica: O Fazer das Ciências Humanas em Tempos de Incertezas, v. 1, n. 1, 2019.

MINASI, Sara Marroni; Mayer, Verônica Feder; SANTOS, Glauber Eduardo de Oliveira. **Desigualdade de gênero no turismo: a mulher no ambiente profissional no Brasil.** Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, São Paulo, 16, e-2494. 2022.

MOREIRA, Lucimara; GUIMARÃES, Ludmila de Vasconcelos Machado; QUIRINO, Raquel. **A relevância da categoria gênero e das relações sociais de sexo nas discussões sobre a organização e divisão do trabalho.** Trabalho & Educação, v. 29, n. 1, p 155-169, jan/abr. 2020.

OLIVEIRA, Natália Araújo de; SILVA, Priscilla Teixeira da; GABRIEL, Ketrin Cristina. **Gênero, trabalho e turismo: uma Revisão Integrativa da Literatura em dissertações e teses defendidas em Programas de Pós-Graduação da área do Turismo no Brasil.** Revista de Turismo Contemporâneo, 11(1), 77-103, 2023.

OLIVEIRA, Roneide Gonzaga; SANTOS, Maria Sallet Tauk dos. **Signos do patriarcado: representações sociais sobre mulheres no mercado de trabalho gastronômico.** Signos do Consumo, São Paulo, v. 13, n. 2, jul./dez. p.1-13. 2021.

QUIRINO, Raquel. **Divisão Sexual do Trabalho, gênero, relações de gênero e relações sociais de sexo: aproximações teórico-conceituais em uma perspectiva marxista.** Trabalho & Educação, v. 24, n. 2, p. 229-246, mai/ago. 2015.

QUIRINO, Raquel. **Trabalho da mulher no Brasil nos últimos 40 anos.** Revista Tecnologia e Sociedade, vol. 8, núm. 15, julho-diciembre, 2012, pp. 90-102.

REIS, Cecília Ulisses Frade dos; NAKATANI, Márcia Shizue Massukado. **Concepções tradicionais de gênero e o trabalho em cozinhas profissionais.** Turismo: Estudos & Práticas (UERN), Mossoró/RN, v. 9 (Dossiê Temático 2), pp. 1-13, 2020.

REIS, Cecília Ulisses Frade dos; NAKATANI, Márcia Shizue Massukado. **O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais: reflexões a partir da perspectiva de gênero.** Revista de Turismo Contemporâneo, Natal, v. 10, n. 3, p. 417-436, set./dez. 2022.

RESENDE, Aline Marcelina; MELO, Marlene Catarina. **Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com chefs mulheres sob a lógica de dominação masculina.** Anais do IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais. Rio Grande do Sul: Porto Alegre, 2016.

ROCHA, Fernando Goulart; AMARAL, Fabiana Mortimer. **Qualificação para as atividades do turismo: Perfil profissional de trabalhadores, proprietários e gestores de empresas de alimentação fora do lar na Região Litorânea Central do Estado de Santa Catarina (Brasil).** Revista Turismo & Sociedade, v. 5, n. 1, p. 124-143. Paraná: Curitiba, 2012.

SANTOS, Annah Bárbara Pinheiro dos; TAVARES, Beatriz Carvalho; MINUZZO, Daniela Alves. **Percepções e vivências de gênero na formação superior em gastronomia.** Cadernos de Gênero e Tecnologia. Curitiba, v. 16, n. 47, p.185-205, jan./jul. 2023.

SANTOS, Letícia Madeira de Castro; MINUZZO, Daniela Alves. **“A mulher é mais delicada”: um estudo sobre a associação da figura feminina à área da confeitaria profissional.** Iluminuras, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 176-215, dezembro, 2019.

SILVA, Gabriela Brito de Lima; REZENDE, Patrícia S.; MACHADO, Virgínia C. **Discutindo gênero e cozinha: a divisão sexual do trabalho em uma cozinha profissional na cidade de Salvador/BA.** Revista Ártemis, [S. l.], v. 26, n. 1, p. 283–302, 2018.

SILVA, Juliana Ferreira da; GONÇALVES, Juliana de Andrade Rocha. **Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha.** Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 143-165, jun. 2021.

VENÂNCIO, Kelly Cristina Máxima Pereira; FONSECA, Rosa Maria Godoy Serpa da. **Mulheres trabalhadoras de restaurantes universitários: condições de vida, trabalho e violência de gênero.** Revista Escola de Enfermagem da Universidade de São Paulo, 47 (5), 1016-24. São Paulo: USP, 2013.

VIANA, Aline de Amorim Cordeiro. **A figura poderosa do chef-celebridade: refletindo sobre machismo nas cozinhas profissionais.** Revista Scientiarium Historia, v. 1, p. 9, e. 252.

Disponível em <<http://revistas.hcte.ufrj.br/index.php/RevistaSH/article/view/252>> Acesso em 21 de abril de 2022.

VIANA, Aline de Amorim Cordeiro. **A cozinha das Mères: um breve estudo sobre a importância das chefs femininas de Lyon.** Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1, n.2, p. 27-41, dez. 2021.

VIEIRA, Kiara Cristine Diniz; ARAÚJO, Mônica de Nazaré Ferreira de; CÂMARA, Rosélis de Jesus Barbosa; RIBEIRO, Ruan Tavares. **O protagonismo feminino e o turismo de base comunitária: um estudo das empreendedoras de Betânia e Travosa do Município de Santo Amaro do Maranhão.** Revista Turismo: Estudos & Práticas, Vol. 11, nº 2 (2022).