



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**  
**CURSO DE BACHAREL EM GASTRONOMIA**

**ANDREZA GARCES PASSOS DOS SANTOS**

**MULHERES NA COZINHA PROFISSIONAL: DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO,  
DIVERSIDADE SEXUAL E ASSÉDIO**

**FORTALEZA**

**2025**

ANDREZA GARCES PASSOS DOS SANTOS

MULHERES NA COZINHA PROFISSIONAL: DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO,  
DIVERSIDADE SEXUAL E ASSÉDIO

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado na Universidade Federal do  
Ceará como requisito básico para  
conclusão do Curso de Bacharelado em  
Gastronomia.

Orientador (a): Prof. Dr. Leandro Pinto  
Xavier

FORTALEZA

2025

ANDREZA GARCES PASSOS DOS SANTOS

MULHERES NA COZINHA PROFISSIONAL: DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO,  
DIVERSIDADE SEXUAL E ASSÉDIO

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado na Universidade Federal do  
Ceará como requisito básico para  
conclusão do Curso de Bacharelado em  
Gastronomia

Aprovado em: 16/01/2026

BANCA EXAMINADORA

---

Prof. Leandro Pinto Xavier (Orientador)

Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Profª. Dra. Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro

Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Mª. Tereza Carlas da Nobrega Araújo Garcez

Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

## **AGRADECIMENTOS**

À Adriana, que, ao longo de todos esses anos, esteve ao meu lado com apoio incondicional. Sua presença tornou possível uma jornada que, sem você, seria infinitamente mais difícil.

À Larita, cujo amor e alegria renovam diariamente minhas forças e me inspiram a seguir em frente.

À Maria, pela compreensão, pelo carinho e pelo amor.

À minha família, pelo apoio constante, pela confiança depositada e pela ajuda imprescindível em cada etapa da minha vida.

Aos amigos, que tornaram o caminho mais leve. Em especial, a Joab, pela amizade e apoio ao longo de todos esses anos de graduação.

Ao meu orientador, professor Leandro, por sua paciência, disponibilidade e orientação. Agradeço por acreditar no potencial deste trabalho e por contribuir para o meu crescimento acadêmico e pessoal.

Ao corpo docente da Universidade Federal do Ceará, cuja dedicação e compromisso com o ensino foram fundamentais para minha formação. Em especial à professora Alessandra, pela oportunidade de participar e integrar experiências formadoras no projeto de extensão acadêmica.

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	7
PATRIARCADO E A DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO: UMA PERSPECTIVA HISTÓRICA.....	12
A CONSTRUÇÃO DO ESPAÇO MASCULINO NA GASTRONOMIA: INSTITUCIONALIZAÇÃO E INVISIBILIDADE FEMININA.....	16
DINÂMICAS DE ASSÉDIO E INVISIBILIDADE NA COZINHA PROFISSIONAL.....	18
PERSPECTIVAS CONTEMPORÂNEAS: AVANÇOS E DESAFIOS PARA A INCLUSÃO... 22	
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	25
REFERÊNCIAS.....	27

## MULHERES NA COZINHA PROFISSIONAL: DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO, DIVERSIDADE SEXUAL E ASSÉDIO<sup>1</sup>

*Woman in the professional kitchen: sexual division of labor, sexual diversity and  
harassment*

Andreza Garces Passos dos Santos<sup>2</sup>

Leandro Pinto Xavier<sup>3</sup>

**Resumo:** Este artigo analisa as desigualdades de gênero presentes nas cozinhas profissionais brasileiras, com ênfase na divisão sexual do trabalho, nas dinâmicas de assédio e nas intersecções entre gênero, raça, orientação sexual e identidade de gênero. A pesquisa tem como objetivo compreender de que maneira as barreiras estruturais impostas às mulheres afetam suas trajetórias profissionais no campo da gastronomia, bem como investigar a persistência de práticas de violência e exclusão nesse ambiente laboral. Parte-se da hipótese de que o patriarcado e a divisão sexual do trabalho operam como estruturas centrais de dominação, contribuindo para a desvalorização do trabalho feminino, a hierarquização das funções e a naturalização de múltiplas formas de violência. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, de caráter teórico, desenvolvida por meio de uma revisão bibliográfica narrativa. Foram selecionados cinco artigos científicos publicados entre 2020 e 2025, em língua portuguesa, com base em critérios de relevância temática, rigor científico e aderência ao contexto brasileiro. Os resultados evidenciam que as mulheres enfrentam desafios persistentes relacionados à sobrecarga laboral, à dificuldade de ascensão hierárquica, à exclusão de posições de poder e à exposição a assédios moral e sexual. Essas violências intensificam-se quando atravessadas por marcadores sociais como raça, orientação sexual e identidade de gênero, afetando de forma desproporcional mulheres negras e pessoas LGBTQIA+. O estudo contribui para os campos da Gastronomia e dos Estudos de Gênero ao evidenciar a necessidade de transformações estruturais que promovam ambientes de trabalho mais equitativos, inclusivos e seguros nas cozinhas profissionais.

**Palavras-chave:** Cozinha Profissional; Mulheres; Trabalho e Gênero; Gastronomia; Violência no Trabalho.

**Abstract:** This article analyzes gender inequalities present in Brazilian professional kitchens, with an emphasis on the sexual division of labor, dynamics of harassment, and the intersections between gender, race, sexual orientation, and gender identity. The study aims to understand how structural barriers imposed on women affect their professional trajectories in the field of gastronomy, as well as to investigate the persistence of practices of violence and exclusion in this work environment. The research is based on the hypothesis that patriarchy and the sexual division of labor operate as central structures of domination, contributing to the devaluation of women's work, the hierarchization of functions, and the naturalization of multiple forms of violence. This is a qualitative, theoretical study developed through a narrative bibliographic review. Five scientific articles published between 2020 and 2025, written in Portuguese, were selected based on criteria of thematic relevance, scientific rigor, and alignment with the Brazilian context. The results indicate that women face persistent challenges related to work overload, limited opportunities for hierarchical advancement, exclusion from positions of power, and exposure to moral and sexual harassment. These forms of violence are intensified when intersected by social markers such as race, sexual orientation, and gender identity, disproportionately

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado na Universidade Federal do Ceará como requisito básico para conclusão do Curso de Bacharelado em Gastronomia.

<sup>2</sup> Graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará.

<sup>3</sup> Professor Orientador, docente da Universidade Federal do Ceará.

affecting Black women and LGBTQIA+ individuals. This study contributes to the fields of Gastronomy and Gender Studies by highlighting the need for structural transformations that promote more equitable, inclusive, and safe working environments in professional kitchens.

**Keywords:** Professional Kitchen; Women; Work and Gender; Gastronomy; Workplace Violence.

## INTRODUÇÃO

O ato de comer é carregado de símbolos, sentimentos e significados culturais. Mais do que uma simples necessidade biológica, comer representa um momento de partilha e comunhão com o outro (Montanari, 2008). Entretanto, a ação de cozinhar carrega nuances que ultrapassam o simples preparo dos alimentos. Embora historicamente associado ao universo feminino no âmbito doméstico, o trabalho culinário adquire outro significado quando inserido no espaço profissional, marcado por prestígio, hierarquias rígidas e reconhecimento social. Nesse contexto, observa-se uma contradição central: enquanto as mulheres são tradicionalmente vinculadas à produção cotidiana dos alimentos, os homens predominam nas posições de maior visibilidade e poder nas cozinhas profissionais.

O lugar de produção da comida sempre foi associado à figura feminina, entretanto, os homens dominam as cozinhas profissionais, respaldados por um elo de machismo e misoginia, contradizendo o ditado popular de que “lugar de mulher é na cozinha” (Oliveira; Santos, 2021). Tal frase é utilizada em tom pejorativo para relegar a atuação feminina ao campo doméstico. Torna-se imediata a necessidade de conquista de espaço pelas mulheres no mercado profissional .

A necessidade de realizar estudos que analisem historicamente a jornada das mulheres nas cozinhas profissionais é de extrema importância, visto que é urgente compreender sua situação atual, identificar as mudanças ocorridas ao longo do tempo e as permanências existentes (Reis; Nakatani, 2022, p. 424).

A inserção feminina no campo gastronômico profissional ocorre em meio a múltiplas barreiras estruturais, que envolvem desigualdade salarial, dificuldade de ascensão hierárquica, sobrecarga de trabalho e exposição a diferentes formas de violência. Relatos de assédio moral e sexual, naturalizados como parte da rotina das cozinhas, evidenciam a persistência de relações de poder assimétricas que impactam diretamente a permanência e o desenvolvimento profissional das mulheres nesse ambiente.

Diante de um cenário marcado pela desigualdade, este artigo propõe-se a responder ao seguinte problema: as mulheres no setor gastronômico estão mais expostas a barreiras profissionais quando comparadas aos homens, especialmente no que se refere à valorização, progressão na carreira e condições de trabalho. Elas enfrentam múltiplas barreiras na sua jornada de trabalho, seja, para conciliar as responsabilidades familiares com as profissionais, ou pela desigualdade salarial em relação aos homens. Destaca-se, ainda, a vulnerabilidade dessas profissionais a diversas formas de violência e assédio no ambiente laboral, como piadas, xingamentos e assédios moral e sexual. Nesse sentido, é preciso compreender como essas dificuldades influenciam no desenvolvimento e na permanência das mulheres no ambiente da alta gastronomia.

Consequentemente, é essencial desenvolver pesquisas que compreendam o presente, como as mulheres estão inseridas e quais são suas oportunidades, pois, somente a partir da análise do passado é possível compreender o presente e realizar transformações sociais necessárias para garantir a equidade de gênero no campo profissional.

A hipótese levantada frente ao problema em questão é que a violência sofrida pelas mulheres funciona como uma ferramenta da dominação masculina na cozinha profissional. Essa inferioridade sustenta-se pelos resquícios da divisão sexual do trabalho e em narrativas machistas difundidas por escritores consagrados na formação da alta cozinha francesa. Autores como Auguste Escoffier (1846–1935), considerado o “rei dos chefs” e responsável por instituir o sistema de brigadas no livro *Le Guide Culinaire* (1903); Marie-Antoine Carême (1784–1833), difusor do ideal da cozinha como um espaço masculino; e Prosper Montagné (1865–1948), que menciona mulheres apenas como cozinheiras domésticas, contribuíram para consolidar uma visão profundamente desigual do ambiente culinário profissional. Tais narrativas dificultam a entrada e a permanência de mulheres no mercado. Portanto, assediar, ofender e agredir são formas de exercer dominação, sendo a precarização da jornada de trabalho feminina uma das manifestações mais evidentes desse controle.

Para Zanello (2020), a misoginia é o pilar que sustenta a construção da masculinidade, o sentimento de superioridade em relação às mulheres parte cultural do que significa “ser homem”. Esse repúdio às mulheres adquire diferentes configurações: algumas são claramente perceptíveis, como os discursos antifeministas ou próprio feminicídio; outras, porém, são difíceis de reconhecer, pois estão mascaradas em práticas naturalizadas e cotidianas. No entanto, o ponto central permanece o mesmo, a perpetuação dos jogos de poder e das hierarquias, bem como o direito de controlar e definir o lugar da mulher na sociedade. Não há apenas a preocupação em controlar e determinar os espaços que as mulheres podem estar

presentes, mas, também existe um contrato silencioso entre os homens, que os levam a proteger uns aos outros, criando níveis de proteção coletiva e silenciamento diante de situações de extrema violência. Isso ocorre porque, mais do que odiar mulheres, o que está em jogo é a necessidade de serem aceitos e reconhecidos como superiores por outros homens.

O objetivo geral deste artigo é compreender, por meio de uma revisão bibliográfica, os fatores que contribuem para a reprodução das dificuldades enfrentadas pelas mulheres na cozinha profissional, bem como analisar se a produção científica recente tem contribuído para a redução dos obstáculos e para a promoção de equidade nesse ambiente.

Oliveira e Santos (2021, p. 9) destacam que muitas chefes e cozinheiras somam vozes e lutam para chamar atenção para a naturalização e romantização da violência sofrida por mulheres na gastronomia, vítimas de uma rede masculinizada que propaga opressão, machismo e assédios. Ter voz ativa dentro de um ambiente onde a opressão é normalizada é, para muitos, uma tarefa quase impossível, pois denunciar atitudes que não são vistas como prejudiciais pode ser, paradoxalmente, prejudicial para o próprio denunciante. Portanto, a desconstrução dessa naturalização, aliada a uma rede de apoio às vítimas, é essencial na luta contra as diversas formas de opressão.

Para aprofundar essas reflexões, o estudo delimita-se pelos seguintes objetivos específicos: analisar a veracidade das afirmações de que as mulheres sofrem maiores índices de preconceito, violência e discriminação nas cozinhas profissionais; identificar as raízes históricas, sociais e culturais dessas práticas de violência e compreender os motivos pelos quais elas se direcionam, predominantemente, ao gênero feminino; apontar as principais dificuldades enfrentadas pelas mulheres no ambiente da cozinha profissional; e verificar a existência de avanços e estratégias favoráveis à mitigação dessas dificuldades no contexto contemporâneo.

Os debates acerca das relações de trabalho e da proteção dos funcionários ainda são escassos na gastronomia, uma profissão não regulamentada e sem código de ética. Nesse sentido, embora em comparação com outros campos de conhecimento, seja uma área relativamente nova, é urgente a realização de estudos científicos consolidados que colaborem para a compreensão de todas as nuances que compõem esse ambiente de trabalho (Baptistini; Corrêa; Souza, 2020, p. 304).

O ethos da cozinha profissional historicamente associa-se a valores marcados pela violência simbólica, pelo machismo e pela heteronormatividade, os quais, somados à intensa pressão por produtividade e à busca constante pela perfeição, configuram um ambiente laboral potencialmente hostil. Nesse contexto, pessoas LGBTQIA+, grupo socialmente exposto a

múltiplas formas de discriminação, tendem a apresentar maior vulnerabilidade às violências no espaço da cozinha profissional. Observam-se, contudo, lacunas na produção científica que investiguem de forma específica as condições de trabalho e as experiências desses grupos minoritários nesse ambiente. Considerando que as mulheres já enfrentam diversas dificuldades estruturais nas cozinhas profissionais, a pertença simultânea a outros grupos minoritários tende a intensificar e agravar essas desigualdades, evidenciando a necessidade de pesquisas que abordem tais intersecções (Baptistini, Corrêa e Souza, 2020).

Pesquisas científicas acerca da situação laboral das cozinheiras no Brasil, ainda que escassas, são urgentes e de extrema importância. O presente trabalho surge do interesse em compreender quais são as barreiras impostas às cozinheiras e de que forma elas atuam para impedir que alcancem postos de destaque na cozinha profissional. Pois, não há evidências que as mulheres não chegam a tais níveis de reconhecimento por não serem dignas ou preparadas para exercer essas funções. Portanto, é observável que a dominação social masculina atua como agente inibidor do reconhecimento.

É urgente a necessidade de maior engajamento das universidades e dos pesquisadores da área de gastronomia. Visto que se observa lacunas existentes na exploração acadêmica e em dados quantitativos e qualitativos atualizados sobre esse tema. A produção de estudos quantitativos e qualitativos que vão além da simples coleta de relatos e análise de dados é urgente. É fundamental que se busquem maneiras de discutir de forma urgente essa problemática, visto que ela afeta uma parcela significativa das trabalhadoras do setor. A academia tem como objetivo social e científico investigar formas de melhorar o cotidiano das pessoas, sobretudo das mulheres no contexto da cozinha. Assim, o engajamento em torno dessa temática é essencial para o desenvolvimento de estratégias de mitigação das desigualdades presentes na cozinha profissional.

## **METODOLOGIA**

Quanto aos aspectos metodológicos, trata-se de uma pesquisa de natureza exploratória, que segundo Gil (2002) visa buscar maior familiaridade com o problema. A pesquisa tem abordagem qualitativa (Rodrigues, 2016). Seus métodos se delineiam como uma pesquisa teórica, bibliográfica narrativa, pois utiliza-se como base de pesquisa livros, teses, artigos ou outros documentos publicados que contribuem para a investigação da problemática (Boccatto, 2006).

Foram utilizados, como instrumentos de pesquisa, artigos científicos que abordam temas relacionados à gastronomia, cozinha profissional, gênero, violência no trabalho, assédio, machismo, divisão sexual, patriarcado, sexualidade e identidade. A identificação das fontes bibliográficas deve começar por obras que tratam do tema de forma geral, oferecendo informações mais amplas; posteriormente, essas obras indicarão outras que abordam o tema de maneira mais específica (Andrade, p.27, 2010). Dito isso, ocorreu a seleção preliminar dos artigos encontrados a partir da busca realizada no Google Acadêmico, SciELO e Portal de Periódicos da CAPES. Por meio da utilização de palavras-chave: “mulheres na cozinha”, “alta gastronomia”, “violência contra mulheres”, “ assédio na cozinha”, “gênero e comida” e “sexualidade e raça na cozinha” foram selecionados 15 artigos base.

Como critério de inclusão, priorizam-se artigos publicados entre 2020 e 2025, escritos por mulheres e em língua portuguesa. Optou-se pela seleção de artigos publicados entre esses anos, com o intuito de obter dados e análises mais recentes, capazes de refletir de forma mais fiel à realidade contemporânea do fenômeno investigado e das transformações ocorridas no contexto estudado. Preferiu-se utilizar artigos científicos publicados em língua portuguesa por compreender que essas produções apresentam maior aderência à realidade brasileira, possibilitando uma análise contextualizada das condições de trabalho, das relações de gênero e das desigualdades vivenciadas pelas mulheres nas cozinhas profissionais do país. Além disso, foram selecionados apenas trabalhos que abordassem diretamente o tema da pesquisa ou apresentassem relação teórica e contextual com a problemática investigada.

Como forma de assegurar a coerência teórica, o rigor metodológico e a relevância científica dos trabalhos analisados, foram estabelecidos critérios de exclusão aplicados durante a seleção dos artigos base. Primeiramente, foram excluídos estudos com abordagem excessivamente abrangente que não tratassem de maneira direta ou específica do objeto de investigação. Essa exclusão justifica-se pelo fato de que trabalhos muito generalistas tendem a apresentar análises superficiais sobre a temática, dificultando o aprofundamento teórico necessário para compreender as particularidades da desigualdade de gênero no contexto das cozinhas profissionais. Também foram excluídos artigos que não possuíam registro ISSN e cujos autores não detinham, ao menos, titulação de mestre ou doutor, com a finalidade de assegurar maior rigor científico, consistência metodológica e confiabilidade teórica às fontes selecionadas. Desse modo, por meio da aplicação dos critérios estabelecidos, foram selecionados cinco artigos científicos.

Os autores selecionados para compor a base teórica deste artigo foram Reis e Nakatani (2022), Viana (2022), Oliveira e Santos (2021), Briguglio (2023) e Baptistini, Corrêa e Souza

(2020). A escolha dessas produções fundamenta-se em sua relevância científica e na abordagem direta das relações de gênero no contexto das cozinhas profissionais brasileiras, contribuindo de forma consistente para a análise da desigualdade de gênero no campo gastronômico.

Os cinco artigos base foram selecionados por contribuírem, de forma complementar, para a compreensão das relações de gênero e trabalho no contexto gastronômico. Baptistini et al. (2020) foi escolhido por tratar especificamente da diversidade sexual e da LGBTfobia em estabelecimentos gastronômicos, ampliando a análise para além das desigualdades de gênero. Reis e Nakatani (2022) foram incluídos por abordarem o cotidiano de trabalho em cozinhas profissionais, evidenciando como as condições laborais e as hierarquias reforçam desigualdades e conflitos de gênero. O estudo de Viana (2022) oferece uma base teórica consistente sobre a divisão sexual do trabalho e a desvalorização das mulheres na cozinha profissional. Oliveira e Santos (2021) contribuem para analisar as representações sociais e simbólicas que sustentam o patriarcado no mercado de trabalho gastronômico. Por fim, Briguglio (2023) foi incluída por aprofundar a análise das relações de poder e das práticas de assédio moral e sexual, permitindo compreender como a violência de gênero se manifesta de forma estrutural nas cozinhas profissionais

Após as definições, os dados foram analisados por meio de leitura analítica e interpretativa, seguida de fichamento e categorização temática dos conteúdos (Amaral, 2007). Os artigos foram examinados de forma comparativa, buscando identificar recorrências, divergências e contribuições teóricas relacionadas às relações de gênero, à divisão sexual do trabalho, às estruturas patriarcais, às práticas de LGBTfobias, ao assédio e às desigualdades presentes nas cozinhas profissionais. Esse procedimento permitiu a construção de uma síntese crítica sobre o tema, articulando diferentes perspectivas teóricas.

O período destinado à execução do estudo foi de quatro meses. No primeiro mês, realizou-se o levantamento das produções científicas pertinentes ao tema, seguido da leitura, triagem e fichamento do material selecionado. Nos dois meses subsequentes, procedeu-se à consolidação das informações, à síntese analítica dos conteúdos e à organização da redação da revisão, incluindo a elaboração do texto do trabalho. O último mês foi destinado à revisão final, à realização de eventuais ajustes e à sistematização dos resultados obtidos.

## **PATRIARCADO E A DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO: UMA PERSPECTIVA HISTÓRICA**

O patriarcado e a divisão sexual do trabalho constituem categorias analíticas centrais para a compreensão das desigualdades de gênero no campo gastronômico. Conforme apontam Hirata e Kergoat (2007), a divisão sexual do trabalho organiza-se a partir de dois princípios estruturantes: a separação das atividades entre homens e mulheres e a hierarquização dessas atividades, na qual o trabalho masculino é socialmente mais valorizado. Essa lógica articula-se ao patriarcado, entendido não apenas como um sistema de dominação direta dos homens sobre as mulheres, mas como uma estrutura histórica, simbólica e institucional que legitima essa hierarquia como natural e necessária. É por meio desses princípios que se estrutura a dominação masculina, na qual as atividades femininas, bem como o controle sobre seus corpos e autonomias, são negados, permitindo que a supremacia masculina se mantenha e exerça seu poder (Balbinotti, 2018).

Ao analisar os mecanismos que sustentam a subordinação feminina, Fischer (2012) contribui ao evidenciar como a ideia de fragilidade feminina opera como justificativa simbólica para a exclusão das mulheres de espaços de poder. Essa perspectiva dialoga com Hirata e Kergoat (2007), na medida em que ambas demonstram que a divisão sexual do trabalho não se limita à alocação funcional de tarefas, mas produz efeitos simbólicos que naturalizam desigualdades. No contexto das cozinhas profissionais, essa lógica se manifesta na associação entre força física, liderança e racionalidade ao masculino, enquanto às mulheres são atribuídas funções de execução, cuidado e apoio, frequentemente desprovidas de reconhecimento técnico e simbólico. Assim, o patriarcado atua de forma difusa, incorporando-se às rotinas organizacionais e às representações sociais do trabalho gastronômico.

Portanto, o patriarcado configura-se como um sistema ideológico e cultural no qual os homens detêm o poder sobre as mulheres, bem como os recursos simbólicos, econômicos e institucionais da sociedade. A divisão sexual do trabalho atua como organizadora das atividades produtivas e reprodutivas de acordo com o gênero. Essa divisão baseia-se nos princípios da separação e da hierarquia de poder: o primeiro define a existência de “trabalho de homem” e “trabalho de mulher”, enquanto o segundo estabelece maior valorização do trabalho masculino em relação ao feminino. A distribuição de tarefas, estruturada pela hierarquia de gênero, não é natural, mas sim uma construção social e histórica, reforçada ao

longo do tempo para manter a desigualdade e perpetuar a dependência simbólica e econômica, assegurando, a continuidade dessa lógica de poder.

A noção de *habitus*, conforme mobilizada por Oliveira e Santos (2021) a partir de Bourdieu, permite compreender como a dominação masculina se mantém operante ao ser incorporada como algo natural e legítimo. No contexto das cozinhas profissionais, essas disposições de gênero orientam expectativas sobre liderança, autoridade e competência técnica, frequentemente associadas ao masculino. Assim, mesmo diante de qualificações semelhantes, mulheres tendem a ocupar posições subordinadas, evidenciando que a hierarquização do trabalho não se fundamenta em critérios técnicos, mas em construções simbólicas que legitimam a desigualdade.

Desse modo, a leitura articulada de *Signos do Patriarcado e de Trabalho, gênero e assédio em cozinhas profissionais* evidencia que o patriarcado estrutura as relações de poder nas cozinhas, atuando tanto no plano simbólico quanto no organizacional. Ambos os estudos convergem ao demonstrar que a cozinha profissional é um espaço historicamente masculinizado, no qual liderança, autoridade e competência técnica são associadas ao masculino, enquanto às mulheres são atribuídas funções subordinadas e menos valorizadas. Oliveira e Santos (2021) destacam que essa desigualdade é sustentada por representações sociais que naturalizam a dominação masculina e deslegitimam os saberes femininos, sobretudo aqueles vinculados à cozinha doméstica. Briguglio (2023) complementa essa análise ao evidenciar como essas concepções se materializam no cotidiano de trabalho, por meio de hierarquias rígidas, precarização laboral e naturalização do assédio moral e sexual. Assim, ainda que partam de enfoques distintos, os estudos se complementam, na medida em que *Signos do Patriarcado* (Oliveira & Santos, 2021) analisa as bases simbólicas, históricas e culturais que sustentam a dominação masculina nas cozinhas profissionais, enquanto *Trabalho, gênero e assédio em cozinhas profissionais* (Briguglio, 2023) evidencia como essas estruturas se manifestam concretamente no cotidiano laboral, por meio das hierarquias organizacionais, das condições de trabalho e da naturalização de práticas de assédio.

Desde muito cedo, homens e mulheres são moldados para exercer papéis específicos na sociedade, e precisam performar, ainda que de forma inconsciente, o que socialmente é esperado de cada gênero. Essa ideia se apresenta como sendo a forma “natural” ou “biológica” de cada ser, no entanto, trata-se de um contrato social que sustenta a dominação e desigualdade, limitando a capacidade de agir das mulheres.

Os estudos de gênero, impulsionados pelo movimento feminista a partir da década de 1970, foram fundamentais para desconstruir a ideia de que as diferenças sociais entre homens

e mulheres seriam naturais ou biologicamente determinadas. Conforme destaca Zanello (2020), essas produções teóricas passaram a questionar os chamados “papéis sociais” atribuídos aos gêneros, evidenciando que tais funções são construções históricas e culturais que legitimam a distribuição desigual de poder. Antes desse movimento crítico, a naturalização das diferenças sexuais servia como base ideológica para justificar a exclusão feminina de espaços públicos, políticos e profissionais. Ao propor uma nova compreensão do conceito de gênero, o feminismo ampliou o debate para além da condição feminina, influenciando também os estudos sobre masculinidades e revelando como normas de gênero rígidas operam na manutenção das hierarquias sociais e laborais.

No campo da gastronomia, essa crítica permite compreender um paradoxo central: enquanto a cozinha doméstica foi historicamente associada ao feminino e desvalorizada como trabalho, a cozinha profissional passou a ser reconhecida como espaço de prestígio, técnica e criação artística, tornando-se predominantemente masculina. Dória (2014) aponta que essa transformação ocorre, sobretudo, por meio da literatura culinária produzida por homens e da organização das cozinhas profissionais como sistemas rígidos e hierarquizados, nos quais o comando e a autoria são masculinizados. Oliveira e Santos (2021) ressaltam que discursos midiáticos e produções culturais reforçam essa dicotomia, legitimando a ideia de que o “lugar da mulher é na cozinha” apenas quando esta permanece no âmbito privado, vinculada à obrigação familiar e ao trabalho não remunerado. Assim, o reconhecimento profissional não está associado à atividade culinária em si, mas ao gênero de quem a executa e ao espaço social em que ela é realizada, o que explica por que o domínio feminino nas cozinhas domésticas não se traduz, automaticamente, na ocupação de posições de destaque nas cozinhas profissionais.

Por meio da ideia de que a cozinha doméstica é vista como dever feminino, mas a cozinha profissional é dominada por homens, é possível observar a divisão sexual do trabalho reproduzindo o patriarcado e o machismo dentro das organizações de trabalho gastronômicas, criando barreiras simbólicas e materiais. O reconhecimento do papel culinário das mulheres na formação das expressões culturais, especialmente no que diz respeito à análise das experiências subjetivas ligadas ao ato de cozinhar, é pouco explorado. A cozinha feminina atua como um espaço de memória afetiva e de formação de identidade individuais e coletivas. As mulheres, por meio da figura matriarcal, representam símbolos de inspiração associados às memórias afetivas de cuidado e amor, elementos ligados aos ideais da gastronomia, principalmente da cozinha afetiva.

É pertinente analisar como a história é escrita e ensinada. Machado (2021) evidencia que há um destaque às experiências de pessoas brancas em detrimento das experiências negras, que não são estudadas, reconhecidas ou valorizadas na mesma medida, apesar de terem sido fundamentais para o desenvolvimento econômico, social e cultural do Brasil. Mulheres negras escravizadas tiveram suas vidas violadas, suas trajetórias interrompidas e seus saberes sistematicamente apagados. A autora define a ideia de cozinha como um espaço analítico, evidenciando que esse ambiente destaca aspectos centrais da sociedade brasileira, especialmente no que diz respeito às dinâmicas de exploração do trabalho, dominação, violência e racismo

Um estudo realizado pelo Chef 's Pencil, em 2022, revelou que, entre os restaurantes com melhores avaliações no Brasil, somente 7% são comandados por chefs mulheres. A Estrela Michelin é considerada um dos maiores prêmios de excelência gastronômica, sendo concedido anualmente a restaurantes que oferecem uma experiência gastronômica excepcional. A avaliação considera cinco critérios: qualidade dos ingredientes, harmonia dos sabores, domínio das técnicas, personalidade do chef, e regularidade do menu longo do tempo. No Brasil, entre todos os restaurantes que possuem uma ou duas estrelas Michelin, somente o Maní é comandado por uma chef mulher e Janaína Torres Rueda, do aclamado Bar da Dona Onça e A Casa do Porco, que foi eleita a Melhor Chef Feminina do Mundo em 2024 pelo The World's 50 Best Restaurants

. Collaço (2008) e Viana (2022) apontam que a presença feminina permanece concentrada em estabelecimentos associados à alimentação cotidiana, marcados por baixos salários, jornadas exaustivas e escasso reconhecimento profissional. Ainda que a divisão sexual do trabalho apresente certa flexibilidade histórica, suas estruturas persistem ao dificultar o acesso das mulheres a cargos de liderança, especialmente em um setor caracterizado por longas jornadas, escalas rígidas e exigências incompatíveis com a realidade da dupla jornada feminina. Esses elementos evidenciam que a desigualdade de gênero nas cozinhas profissionais não é resultado de escolhas individuais, mas de estruturas sociais profundamente enraizadas.

O princípio da hierarquia manifesta-se na concentração de mulheres e funções de base, como auxiliares, cozinheiras de refeitório, merendeiras ou copeiras, enquanto homens ocupam cargos de gestão ou chefia. Tal princípio não se fundamenta em capacidade técnica, mas em construções sociais e simbólicas, uma vez que o trabalho feminino é frequentemente percebido como uma extensão das tarefas domésticas, contribuindo para a invisibilidade e desvalorização profissional das mulheres.

Evidencia-se a necessidade de transformações e de reivindicações por melhores condições de trabalho na categoria, considerando que os salários são extremamente baixos para a execução de tarefas exaustivas, os ambientes laborais frequentemente apresentam condições insalubres e profissionais submetidos a longas jornadas de trabalho, o que contribui para a exaustão física e mental. O estresse decorrente da combinação desses fatores pode estar associado ao aumento do comportamento violento. A garantia de condições básicas adequadas constitui requisito fundamental para a promoção e garantia do bem-estar dos trabalhadores. No contexto feminino, observa-se que muitas mulheres enfrentam dupla jornada, conciliando atividades profissionais com as responsabilidades domésticas e o cuidado com os filhos. A escala 6x1 e os horários extensos e irregulares, característicos do setor gastronômico, configuram fatores que dificultam a inserção e permanência de mulheres.

### **A CONSTRUÇÃO DO ESPAÇO MASCULINO NA GASTRONOMIA: INSTITUCIONALIZAÇÃO E INVISIBILIDADE FEMININA**

A dominação masculina na história da gastronomia está diretamente associada a um condicionamento cultural que mobiliza argumentos de ordem biológica para justificar a exclusão feminina do campo profissional. Ferreira e Wayne (2018) apontam que a percepção de que mulheres não seriam profissionais legítimas decorre de um processo histórico que molda comportamentos e saberes femininos como naturalmente inferiores ou imprecisos. No âmbito gastronômico, essa lógica manifesta-se na desvalorização da cozinha doméstica, tradicionalmente atribuída às mulheres e entendida como um espaço de improviso, afetividade e ausência de técnica, em oposição aos padrões das cozinhas clássicas europeias. Tal oposição não apenas inferioriza os saberes cotidianos femininos, como também estabelece uma hierarquia simbólica que associa racionalidade, método e excelência ao universo masculino.

Esse processo de desvalorização se intensifica com a profissionalização da gastronomia ocidental, especialmente a partir do recrutamento de cozinheiros para as cortes europeias e, posteriormente, com a expansão dos restaurantes no período pós-Revolução Industrial. Conforme analisa Dória (2012), ocorre uma inversão simbólica de gênero: a cozinha deixa de ser associada ao cuidado e à manutenção da vida, atributos ligados ao feminino, e passa a representar conquista, prestígio e poder no espaço público. Oliveira e Santos (2021) destacam que esse movimento se consolida com a atuação de Escoffier, responsável por institucionalizar a cozinha francesa moderna por meio de uma organização

inspirada no modelo militar e fordista. Embora essa sistematização tenha elevado o status da gastronomia como profissão, ela também reforçou valores tradicionalmente masculinos, como disciplina, hierarquia, força física e autoridade, transformando a cozinha profissional em um território de afirmação da masculinidade e restringindo o acesso feminino aos espaços de comando.

A exclusão feminina das cozinhas profissionais não se deu apenas de forma simbólica, mas também por meio de mecanismos institucionais explícitos. Harris e Giuffre (2015) citam o impedimento de matrículas em escolas de gastronomia e a proibição da participação feminina em competições culinárias. Além disso, com a colaboração das associações sindicais de chefs da época, as mulheres foram impedidas de trabalhar em cozinhas profissionais, no auge do desenvolvimento da cozinha francesa, sendo afastadas da vida pública de prestígio e relegadas às cozinhas de pousadas e estabelecimentos mais modestos. Mesmo após a conquista gradual das mulheres de ocupação dos espaços de formação acadêmica e no mercado de trabalho valorizado, os resquícios desse processo sistemático e bem-sucedido de exclusão ainda se fazem presentes. Tal estrutura histórica continua servindo de base para sustentar a desvalorização do trabalho feminino.

A exclusão das mulheres da cozinha clássica não ocorreu apenas por meio de proibições explícitas, mas também através de diversos mecanismos simbólicos e institucionais. Mulheres que desejavam atuar em cozinhas públicas eram associadas à perda de decência, uma vez que tal escolha representava o rompimento com o papel feminino socialmente imposto. Os espaços públicos eram considerados impróprios para a presença feminina e, além dos discursos de incapacidade e fragilidade, existiam barreiras educacionais significativas. As escolas culinárias e hoteleiras, durante o período clássico, proibiam a matrícula de mulheres. Esse controle sobre o acesso ao conhecimento técnico constituiu um dos mecanismos mais eficazes de manutenção da dominação masculina, pois a ausência de formação acadêmica impedia a entrada das mulheres nesse meio.

Sob essa ótica, é possível compreender que a exclusão das mulheres dos registros oficiais não é por acaso, mas o resultado de uma construção social centrada na valorização da experiência masculina. Portanto, escrever a história das mulheres torna-se um ato político, um exercício de memória que busca visibilizar às vozes silenciadas, especialmente nas cozinhas profissionais, onde o ato de cozinhar se desenvolveu pelas mãos femininas. A cozinha profissional não é superior à doméstica, pois é esta que sustenta a vida cotidiana e carrega seus próprios símbolos e afetos.

Sob essa perspectiva, a ausência de mulheres nos registros oficiais da história da gastronomia não pode ser compreendida como resultado da falta de participação feminina, mas como efeito de uma narrativa historicamente centrada na valorização da experiência masculina. Perrot (1995) demonstra que as dificuldades enfrentadas pelas mulheres para acessar espaços de saber e atuação profissional estão diretamente ligadas a barreiras educacionais e simbólicas construídas ao longo do tempo. Mesmo quando conquistaram acesso à educação formal, esse acesso foi limitado e atravessado por estigmas que associavam racionalidade e objetividade ao masculino. No campo gastronômico, essa lógica se expressa em discursos como o de Paul Bocuse, que atribuía às mulheres uma suposta emotividade e imprecisão incompatíveis com a cozinha profissional. Embora tais argumentos tenham sido amplamente contestados pelos estudos de gênero, sua persistência evidencia os limites das transformações institucionais e a necessidade de reescrever a história da gastronomia a partir de uma perspectiva crítica, que reconheça os saberes femininos não como inferiores, mas como sistematicamente invisibilizados.

## **DINÂMICAS DE ASSÉDIO E INVISIBILIDADE NA COZINHA PROFISSIONAL**

A dinâmica de assédio nas cozinhas profissionais está diretamente relacionada à forma como esse espaço foi historicamente construído em oposição à cozinha doméstica. Enquanto esta última é reconhecida como local de transmissão de saberes femininos, associados ao cuidado e à afetividade, a cozinha profissional se estrutura a partir da rejeição de traços socialmente atribuídos à feminilidade, incorporando valores associados ao masculino, como autoridade, controle e resistência (Briguglio, 2023). Nesse contexto, a dominação masculina manifesta-se como prática cotidiana, expressa por meio de gritos, ameaças, humilhações e atitudes agressivas, compreendidas não como desvios, mas como instrumentos legítimos de exercício do poder. A rejeição do feminino, portanto, não se limita à exclusão simbólica das mulheres, mas organiza o funcionamento interno da cozinha profissional.

Para Reis e Nakatani (2022, p. 434) o uso do gênero como ferramenta de legitimação de poder dentro do ambiente de trabalho revela a criação de barreiras simbólicas que determinam o lugar de cada indivíduo. Contudo, embora a hierarquização esteja presente, ela não ocorre de maneira fixa e passiva, pois existe um movimento de transformação que refuta a ideia de que existam espaços exclusivos e mais adequados para homens. O aumento da

presença das mulheres em cozinhas, mesmo que ainda ocupem cargos de pouco prestígio e enfrentem diversas formas de violências, demonstra um movimento de tensionamento e a de não convivência que contribui para reconfiguração das dinâmicas de poder e para a construção de uma cultura profissional mais equitativa e menos agressiva.

O reflexo do machismo, da militarização e do patriarcado nas cozinhas profissionais intensifica a hostilidade e legitima o sofrimento como parte natural do trabalho do cozinheiro. Essa estrutura, sustentada pela lógica hierárquica e autoritária, expõe a realidade que oprime os mais vulneráveis e coloca em risco não apenas as mulheres, mas também pessoas que não se enquadram nas normas de gênero ou que se recusam a reproduzir essas práticas. A crença de que a cozinha é um ambiente onde “somente os fortes sobrevivem” alimenta a ideia de que é necessário suportar diversas formas de abuso e violência para alcançar reconhecimento e pertencimento nesse espaço. A manutenção dessa ideia é frequentemente dominada pela presença de lideranças que reproduzem valores machistas, os quais são validados pela cooperação e convivência entre os pares masculinos.

Assédio, piadas, ofensas e brincadeiras são frequentemente considerados como parte do cotidiano nas cozinhas profissionais, sendo visto com naturalidade, uma forma de criar laços entre os integrantes do “grupo”. Entretanto, reclamar, demonstrar incômodo ou se recusar a participar de certas brincadeiras é visto com desconfiança, consequentemente excluindo a vítima do grupo (Briguglio, 2023, p. 8). Dessa forma, admitir ou expor qualquer tipo de violência nesse ambiente torna-se extremamente difícil, seja pela homosociabilidade masculina mantida entre os membros, seja pelo medo da exclusão. Afinal, a cozinha é compreendida como um espaço de pertencimento e coletividade.

A tolerância ao assédio nas cozinhas profissionais está ligada aos costumes desenvolvidos ao longo de toda a construção desse espaço, que, por exaltar ideais masculinos, valoriza somente aqueles que demonstram maior força e capacidade de suportar as diversas dificuldades sem reclamar, sendo esses que acabam recebendo reconhecimento e admiração nesse meio. Portanto, é por meio dessas ideias que se evidencia a existência da convivência presente na cultura das cozinhas profissionais diante de situações de assédio. Nessa lógica, para que uma pessoa de identidade feminina seja reconhecida como digna aos olhos masculinos e considerada parte daquela equipe, ela precisa aceitar determinadas formas de violência física e moral.

A militarização é um instrumento que pode contribuir para a proliferação equivocada da violência. No ambiente de cozinha, embora a organização seja necessária, o uso da hierarquização para justificar ofensas, assédio e discriminação configura uma prática

intencional e recorrente de fragilização e neutralização do poder individual. Trata-se de um meio de controle que reforça relações de dominação no ambiente de trabalho.

Segundo dados da Abrasel (2024) “de longas horas de trabalho, baixa remuneração e alta pressão na cozinha, a profissão é uma das mais propensas a desenvolver vícios e doenças mentais”. As consequências enfrentadas pelas trabalhadoras que vivenciam situações de assédio no ambiente de trabalho são diversas. Briguglio (2023, p. 12) descreve em sua pesquisa que tais experiências geram impactos significativos na saúde mental das cozinheiras, como depressão, insônia e crises de pânico. Muitas mulheres relatam ter “ficado mal” ou “muito infelizes”, motivo pelo qual decidiram abandonar o serviço devido ao intenso estresse e tensão do trabalho.

Diante de um ambiente marcado pela hostilidade e pelo assédio, muitas mulheres desenvolvem estratégias de adaptação como forma de garantir sua permanência no trabalho. Viana (2022) aponta que a chamada “desfeminilização” surge como uma tentativa de evitar críticas à aparência e reduzir situações de assédio, reforçando a ideia de que a feminilidade seria incompatível com a competência profissional. Briguglio (2023) complementa essa análise ao afirmar que a adoção de comportamentos considerados masculinos — como rigidez emocional e tolerância à violência — torna-se uma estratégia recorrente para conquistar respeito e reconhecimento. No entanto, essas estratégias não eliminam a desigualdade, apenas deslocam para as mulheres a responsabilidade de se adaptar a um ambiente estruturalmente violento.

As tarefas realizadas na cozinha profissional exigem grandes esforços físicos, como carregar peso, manusear panelas pesadas e transportar carnes e vegetais. Por esse motivo, tais atividades são frequentemente associadas exclusivamente para homens, reforçando estereótipos de gênero, onde a força física é um atributo exclusivamente masculino (Viana, 2022, p.119,). Ao observar a realidade cotidiana de cozinhas renomadas e premiadas, percebe-se que o fluxo de atividades que demandam grande esforço físico é bastante reduzido. Nesse sentido, a atenção está voltada aos detalhes, à técnica e ao controle dos processos, além de servir um número reduzido de pratos ao longo do dia. Dessa forma a cooperação entre os funcionários supriria eventuais necessidades de executar tarefas pesadas.

Briguglio (2023, p. 4) afirma que:

As tensões se intensificam quando as mulheres alcançam posições de chefia, isto é, o topo da hierarquia profissional. A busca por respeito, autoridade e voz de comando em um ambiente com equipe predominantemente masculina representa uma das principais barreiras enfrentadas por mulheres que ocupam o cargo de chef de cozinha.

O estereótipo de que mulheres não podem realizar esforços físicos intensos se mostra infundado ao analisar o fundamento real de um restaurante estrelado, onde a precisão, a habilidade técnica e a coordenação em equipe são os elementos mais valorizados. Além disso, nas cozinhas de menor prestígio, como as escolares, industriais e refeitórios, observa-se a presença predominante de mulheres, que desempenham funções de extrema exigência física, lidando com grandes volumes de produção e tarefas que requerem esforço físico. Portanto, esse estereótipo é uma justificativa simbólica usada para reafirmar a desigualdade de gênero sustentada pelos ideais da cultura machista presente nesse ambiente.

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), um estudo realizado no ano de 2022 mostrou que as mulheres que trabalham fora de casa dedicam, em média, 6,8 horas a mais por semana do que os homens aos afazeres domésticos. Ou seja, além de ter que lidar com um mercado de trabalho extremamente exigente, as mulheres mostram-se mais propensas à exaustão física e mental. Isso ocorre porque, além de conciliar uma jornada de trabalho de pelo menos 10 horas diárias em uma escala 6x1, elas precisam estar dispostas a chegar em casa e exercer suas atividades de cuidado com o lar, gerando uma sobrecarga significativa nessas mulheres.

Oliveira e Santos (2021, p. 12), na sua pesquisa observaram algumas mudanças singelas, porém significativas, na luta feminina por espaço. No entanto, as cozinhas profissionais ainda não demonstram caminhar efetivamente para a desconstrução de estereótipos. A formação de restaurante com equipe 100% feminina tem sido uma forma encontrada de autoproteção frente à violência naturalizada e institucionalizada nesses ambientes. Ainda assim, tal medida não garante espaço totalmente seguro e livre de qualquer tipo de opressão ou manifestação de machismo.

## **PERSPECTIVAS CONTEMPORÂNEAS: AVANÇOS E DESAFIOS PARA A INCLUSÃO**

A incorporação das mulheres como sujeitos históricos constitui um movimento relativamente recente na historiografia e representa uma ruptura significativa com a tradição que naturalizou a centralidade masculina na produção do conhecimento histórico. Conforme argumenta Perrot (1995), escrever a história das mulheres não significa apenas acrescentar personagens femininas a narrativas já consolidadas, mas questionar criticamente os próprios

critérios de construção dessas narrativas, historicamente baseadas em uma pretensa neutralidade que, na prática, reflete a experiência masculina como universal. Essa revisão implica enfrentar o problema das fontes, uma vez que as trajetórias femininas foram sistematicamente invisibilizadas ou desvalorizadas, especialmente nos campos do trabalho e da vida pública.

Esse movimento crítico dialoga diretamente com as contribuições de Hirata e Kergoat (2007, p. 597), ao apontarem que os modelos clássicos da Sociologia do Trabalho se estruturaram a partir de uma figura universalizada do trabalhador: o homem, branco, assalariado e inserido na indústria. Tal construção teórica apagou não apenas as mulheres, mas também as diferenças de classe, raça, gênero e sexualidade, além de desconsiderar formas de trabalho não assalariadas, como o trabalho doméstico e reprodutivo. Ao aplicar essa crítica ao campo gastronômico, percebe-se que a cozinha profissional foi pensada e organizada a partir de uma lógica masculina, que define quais corpos são considerados legítimos e quais saberes são reconhecidos como profissionais. Assim, a exclusão não ocorre apenas no nível individual, mas se estrutura institucionalmente, reforçando desigualdades e conflitos no interior das relações de trabalho.

Dentro dessa lógica excludente, a diversidade sexual também se torna alvo de mecanismos de controle e marginalização. A LGBTfobia, definida por Baptistini, Corrêa e Souza (2020) como o conjunto de práticas de discriminação, preconceito e hostilidade direcionadas a pessoas que rompem com a norma cis-heterossexual, manifesta-se de maneira recorrente no ambiente das cozinhas profissionais. Essas práticas podem assumir formas explícitas, como agressões verbais e ameaças físicas, ou sutis, como piadas, chacotas e exclusões simbólicas. A naturalização desse tipo de violência contribui para a construção de um ambiente hostil, no qual profissionais LGBTQIA+ são levados a ocultar sua identidade como estratégia de autoproteção, o que compromete não apenas sua saúde mental, mas também sua trajetória profissional e seu sentimento de pertencimento à equipe.

A cozinha profissional tende a marginalizar tudo aquilo que não se alinha à lógica de performance da masculinidade. Observa-se a necessidade de exclusão de tudo o que é associado ao feminino. O que evidencia a dinâmica de direcionamento das mulheres a confeitaria, área que demanda atributos como delicadeza, suavidade e atenção aos detalhes, características tradicionalmente consideradas como traços naturais do sexo feminino. Nesse contexto, homens que se identificam com a confeitaria ou demonstram afinidade com o trabalho são estigmatizados e rotulados por outros profissionais do meio. Essa associação reforça a divisão simbólica do trabalho dentro da gastronomia.

Irigaray e Freitas (2011, p. 627) definem os efeitos positivos e negativos da diversidade no ambiente de trabalho. Para os autores, a heterogeneidade entre os profissionais estimula a criatividade dos empregados, contribuindo para a melhoria dos processos de decisão e resolução de problemas dentro da organização. Esse contexto torna a empresa mais flexível e ágil, uma vez que a troca de experiências, valores e formas de pensar favorece a adoção de novas perspectivas. Por outro lado, os autores destacam que, quando a inclusão da diversidade não é devidamente gerida, pode gerar conflitos, dificuldades de comunicação e enfraquecimento dos laços de lealdade entre colegas e com a própria organização, aumentando os níveis de violência simbólica e interpessoal, como assédios, ofensas e desentendimentos entre membros da equipe.

As experiências de profissionais LGBTQIA+ nas cozinhas evidenciam que a discriminação não ocorre de forma homogênea. Dados apresentados por Baptistini, Corrêa e Souza (2020, p. 314) revelam que práticas de LGBTfobia são recorrentes nesse ambiente, incluindo constrangimentos cotidianos e ameaças físicas, que atingem cerca de 25% dos entrevistados. Esses números reforçam que a violência não se limita ao plano simbólico, mas assume dimensões concretas que afetam diretamente a segurança e o bem-estar desses trabalhadores. Além disso, a necessidade constante de vigiar comportamentos, falas e expressões de identidade gera desgaste emocional e limita as possibilidades de desenvolvimento profissional.

Não existe experiência única de ser homossexual. Homens gays e mulheres lésbicas, embora compartilhem a mesma orientação sexual, vivenciam realidades, desafios, papéis sociais e formas de reconhecimento distintas. Homens gays ainda se beneficiam, em certa medida, dos privilégios associados ao gênero masculino dentro de uma sociedade patriarcal. Já as mulheres lésbicas enfrentam uma dupla discriminação: pela sua orientação sexual e pelo machismo estrutural. A invisibilidade das mulheres lésbicas, assim como a das travestis e transexuais, constitui uma marca persistente dentro da própria comunidade LGBTQIA+. Portanto, a homogeneidade masculina e a lógica patriarcal continuam sendo elementos que atravessam e estruturam as relações de poder (Irigaray; Freitas, 2011, p. 630).

As questões relacionadas à orientação sexual e a identidade de gênero constituem temas socialmente sensíveis e que ainda demandam constante luta por reconhecimento e respeito. No contexto das cozinhas profissionais, a gestão de equipes deve ser pautada pela equidade e pelo respeito à diversidade. A ausência de preparo para lidar com as diferenças configura um obstáculo à eficiência e à harmonia no ambiente de trabalho, uma vez que a

valorização da diversidade e o manejo ético das adversidades são fundamentais para o bem-estar coletivo e para o bom funcionamento das relações de trabalho.

Sob uma perspectiva interseccional, compreende-se que a discriminação não ocorre de forma linear ou isolada. Conforme pontuam Irigaray e Freitas (2011, p. 637), a opressão é o resultado do cruzamento de diversos fatores, como cor da pele, gênero, classe, orientação sexual e aparência. Portanto, não é errôneo afirmar que algumas pessoas sofrem mais do que outras, pois existem fatores atenuante ou agravantes: quanto mais afastados dos socialmente padrões aceitos, maior tende a ser a discriminação. No ambiente de trabalho, mulheres lésbicas se sentem mais seguras quando atuam em uma empresa que aplica políticas efetivas de diversidade e inclusão, possuem colegas abertos às diferenças e quando trabalham com chefes que compartilham a mesma orientação sexual.

Baptistini *et. al* (2020, p. 310), trazem à tona a realidade das mulheres travestis e transexuais. Ao analisar a relação de trabalho dessas mulheres, observou-se que as travestis enfrentam maior dificuldade de inserção no mercado de trabalho formal e, quando conseguem ingressar, precisam lidar com múltiplas formas de violência, sendo frequentemente vistas como “não humanas”. Para as mulheres transexuais essa realidade não é muito diferente, pois, mesmo após a transição, ainda são percebidas com resistência, o que não elimina as diferenças de tratamento em relação às mulheres cisgênero.

As mulheres, por sua vez, enfrentam grandes dificuldades simplesmente por serem mulheres, e, quando se identificam como lésbicas ou quando são transexuais, essa violência se acentua. Mulheres lésbicas que não performam a feminilidade socialmente esperada encontram-se em situação de maior vulnerabilidade, uma vez que não correspondem aos padrões impostos pela sociedade patriarcal.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Com este artigo, buscou-se reunir e sistematizar informações que exemplificam e contextualizam as diversas formas de violência vivenciadas pelas mulheres nas cozinhas profissionais, com ênfase na divisão sexual do trabalho, na diversidade sexual e nas práticas de assédio. A análise da produção científica permitiu compreender a complexidade das dinâmicas que estruturam esse espaço laboral e evidenciou a urgência de ampliar os estudos voltados à situação das mulheres no campo da gastronomia profissional.

As dificuldades enfrentadas por essas trabalhadoras revelam-se como resultado de processos históricos de dominação e de desvalorização social, sustentados por construções baseadas em diferenças biológicas e sexuais. A exclusão e a marginalização das mulheres em um campo que historicamente lhes foi atribuído no âmbito doméstico configuram uma forma profunda de violência simbólica e estrutural. A superação dessas barreiras não ocorreu de maneira espontânea, mas por meio de lutas contínuas, mobilizações coletivas, transformações institucionais e da ressignificação das narrativas que legitimaram a exclusão feminina. Cada conquista alcançada foi fruto de resistência e persistência, e não de concessões.

Os estudos analisados evidenciam que o trabalho feminino na gastronomia permanece historicamente desvalorizado, frequentemente associado à extensão das atividades domésticas. Tal lógica contribui para a concentração de mulheres em posições de menor prestígio, para a sobrecarga decorrente da dupla jornada e para a naturalização de práticas de assédio moral e sexual. Essas violências tornam-se ainda mais intensas quando atravessadas por marcadores sociais como raça, orientação sexual e identidade de gênero, revelando a necessidade de análises que considerem tais intersecções.

Observou-se, ainda, que as cozinhas profissionais seguem marcadas por uma cultura hierárquica, autoritária e competitiva, na qual o sofrimento é frequentemente naturalizado como parte inerente do exercício profissional. Embora sejam perceptíveis avanços pontuais como o surgimento de redes de apoio, o fortalecimento de debates acadêmicos e a maior visibilidade das discussões sobre gênero na gastronomia, as transformações estruturais ainda se mostram insuficientes para romper com as desigualdades historicamente consolidadas.

Este estudo contribui para os campos da Gastronomia e das Ciências Sociais ao abordar uma temática de grande relevância social, historicamente marginalizada e ainda pouco explorada na produção científica. Investigar as relações de gênero e as condições laborais na cozinha profissional, especialmente no que se refere às mulheres, representa um passo importante no enfrentamento das desigualdades e violências presentes no setor. Trata-se de um esforço que reafirma o compromisso da pesquisa acadêmica com a transformação social.

Ao fortalecer as discussões sobre a promoção de condições de trabalho mais dignas, este trabalho reforça a compreensão de que a gastronomia ultrapassa a dimensão técnica do preparo de alimentos. Compreender esse campo implica reconhecer os sujeitos que o constroem, suas trajetórias, vivências e desafios, bem como as dinâmicas sociais que moldam suas práticas. Valorizar essas experiências é reconhecer a centralidade das mulheres na constituição do universo gastronômico.

Conclui-se que a construção de ambientes de trabalho mais equitativos demanda não apenas o reconhecimento das desigualdades existentes, mas também o engajamento contínuo de instituições, pesquisadores e profissionais na implementação de práticas que combatam a violência, valorizem a diversidade e assegurem condições dignas de trabalho. Ao ampliar o debate acadêmico sobre o tema, este estudo reafirma a importância de reconhecer os saberes, as trajetórias e as contribuições das mulheres como elementos fundamentais para a consolidação de um campo gastronômico mais justo, plural e humano.

## REFERÊNCIAS

AMARAL, J. F. Como fazer uma Pesquisa Bibliográfica. **Universidade Federal do Ceará**, Fortaleza, 2007.

ANDRADE, M, M de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. **Atlas**, São Paulo, 10. ed., 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES - **ABRASEL**. Mulheres são apenas 7% das chefs em restaurantes renomados. Curitiba, out, 2022. Disponível em: [Mulheres são apenas 7% das chefs em restaurantes renomados - Abrasel](#). Acesso em: 22/10/2025.

BAPTISTINI, L. B.; CORRÊA, M. I. S.; SOUZA, A. C. R. Diversidade sexual e LGBTfobia em estabelecimentos gastronômicos. **Revista Ciência e Trópico**, Recife, v. 44, n. 2, p.301-318, 2020.

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

BOCCATO, V. R. C. Metodologia da pesquisa bibliográfica na área odontológica e o artigo científico como forma de comunicação. **Rev. Odontol.** Univ. Cidade de São Paulo, São Paulo, 18, n. 3, p. 265-274, 2006.

BOURDIEU, Pierre. A dominação masculina. Tradução de Maria Helena Kuhner, Bertrand Brasil, Rio de Janeiro, 2 ed., 160p, 2002.

CERQUEIRA, Carolina. O impacto da rotina intensa na saúde mental de chefs de cozinha. **Revista da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel - PE)**, Recife, jul, 2024. Disponível em: <https://pe.abrasel.com.br/noticias/noticias/o-impacto-da-rotina-intensa-na-saude-mental-de-chefs-de-cozinha/>. Acesso em: 22/10/2025.

COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.01, jan./jul. 2008

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 39, p. 251-271, 2012.

DÓRIA, Carlos Alberto. Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. **Três Estrelas**, São Paulo, 2014.

FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades**, Natal, v. 13, n. 1, p. 107-126, 2018.

FISCHER, I. R. O Protagonismo da Mulher Rural no Contexto da Dominação. 1ª. ed. Recife, **Massangana**, 2007. v. 1. 160p.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. **Atlas**, São Paulo, 4. ed. 2002.

HARRIS, D. A.; GIUFFRÉ, P. Taking the heat: Women chefs and gender inequality in the professional kitchen. **Rutgers University Press**, New Brunswick, New Jersey, and London, 2015.

HIRATA, Helena. KERGOAT, Danièle. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de Pesquisa**, São Paulo, v. 37, n. 132, p. 595-609, set/dez. 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA- IBGE. Em 2022, mulheres dedicaram 9,6 horas por semana a mais do que homens aos afazeres domésticos ou ao cuidado de pessoas. **Agência de Notícias IBGE**, ago, 2023. Disponível em: [Em 2022, mulheres dedicaram 9,6 horas por semana a mais do que os homens aos afazeres domésticos ou ao cuidado de pessoas | Agência de Notícias](#). Acesso em: 04/11/2025.

IRIGARAY, H. A. R.; FREITAS, M. E. Sexualidade e Organizações: estudo sobre lésbicas no ambiente de trabalho. **Organ. Soc.**, Salvador, v. 18, n. 59, p. 625-641, 2011.

MACHADO, T, S. “Um pé na cozinha”: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil. 2021. Tese (Doutorado Sociologia) - **Instituto de ciências sociais**, Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

MONTANARI, M. Comida como cultura. **Editora Senac São Paulo**, São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, R. G.; SANTOS, M, S, T. Signos do patriarcado: representações sociais sobre mulheres no mercado de trabalho gastronômico. **Signos do Consumo**, São Paulo, v. 13, n. 2, p.1-13, jul./dez. 2021.

PERROT, Michelle. Escrever uma história das mulheres: relatos de uma experiência. **Cadernos Pagu**, Fazendo história das mulheres, v.4, p. 9-28, 1995.

REIS, C. U. F.; NAKATANI, M. S. M. 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.

RODRIGUES, C. S. D. Tessituras da racionalidade pedagógica na docência universitária: narrativas de professores formadores. Tese (Doutorado em Educação). 259f. **Universidade Estadual do Ceará**, 2016. Fortaleza, 2016.

VIANA, A. A. C. Ser mulher na cozinha profissional: uma abordagem teórica. **Estudos de Sociologia**, Recife, v. 01, n. 28, p.112-125, 2022.

ZANELLO, Valeska. Masculinidades, cumplicidade e misoginia na “casa dos homens”: um estudo sobre os grupos de whatsapp masculinos no Brasil. **Gênero em Perspectiva**, Curitiba, p. 79-102, 2020.