



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro Biomédico

Instituto de Nutrição

Daniela Alves Minuzzo

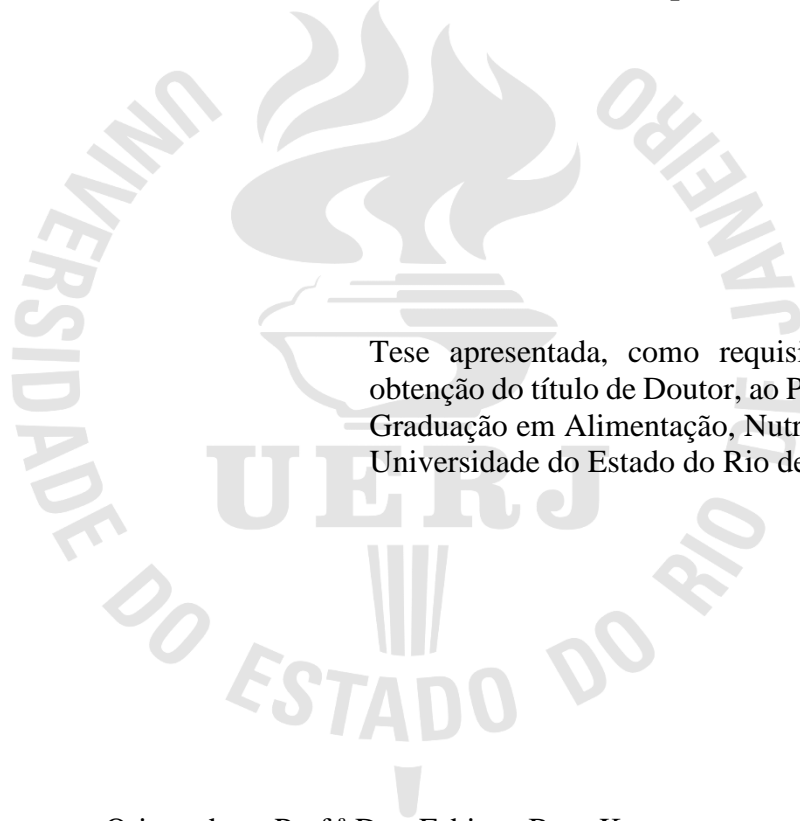
**Entre o individual e o coletivo: as estratégias de resistência adotadas por
trabalhadoras de cozinha em restaurantes no Brasil e na Espanha**

Rio de Janeiro

2023

Daniela Alves Minuzzo

Entre o individual e o coletivo: as estratégias de resistência adotadas por trabalhadoras de cozinha em restaurantes no Brasil e na Espanha



Tese apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Orientadora: Prof.^a Dra. Fabiana Bom Kraemer

Coorientadora: Prof.^a Dra. Mabel Gracia-Arnaiz

Rio de Janeiro

2023

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CEH/A

M668 Minuzzo, Daniela Alves
Entre o individual e o coletivo: as estratégias de resistência adotadas por
trabalhadoras de cozinha em restaurantes no Brasil e na Espanha / Daniela Alves
Minuzzo. – 2023.
257 f.

Orientadora: Fabiana Bom Kraemer.
Coorientadora: Mabel Gracia-Arnaiz
Tese (Doutorado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
Instituto de Nutrição.

1. Nutrição – Teses. 2. Gastronomia – Teses. 3. Trabalho – Aspectos
sociais – Teses. 4. Mulheres – Teses I. Kraemer, Fabiana Bom. II. Gracia-
Arnaiz, Mabel. III. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de
Nutrição. III. Título.

br

CDU 612.3

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta
dissertação, desde que citada a fonte.

Assinatura

Data

Daniela Alves Minuzzo

Entre o individual e o coletivo: as estratégias de resistência adotadas por trabalhadoras de cozinha em restaurantes no Brasil e na Espanha

Tese apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Aprovada em 21 de julho de 2023.

Banca Examinadora:

Prof.^a Dr.^a. Fabiana Bom Kraemer (Orientadora)

Instituto de Nutrição - UERJ

Prof.^a Dr.^a. Bianca Briguglio

Universidade Estadual de Campinas

Prof.^a Dr.^a. Cynthia Arantes Ferreira Luderer

Universidade do Minho

Prof. Dr. Everton Luiz Simon

Universidade de Santa Cruz do Sul

Prof.^a Dr.^a. Paula Mendes Lacerda

Instituto de Filosofia e Ciências Humanas - UERJ

Rio de Janeiro

2023

DEDICATÓRIA

Dedico esta tese à minha irmã, Debora (in memoriam), que não teve a mesma chance que eu de concluir seu doutorado. Apesar de muitos dos nossos desencontros, foi nos nossos encontros que aprendi a amar outra pessoa e a mim mesma e a te levar sempre comigo. Nós chegamos até aqui!

AGRADECIMENTOS

Embora uma tese de doutorado tenha como característica ser um trabalho de autoria individual, ela é fruto de um percurso de quatro anos, que envolve uma série de vivências, interações e contribuições para a formação doutoral de maneira mais ampla e para a produção da tese em si. Assim, este trabalho, ainda que assinado por uma só pessoa, contou com contribuições das mais diversas naturezas, seja de forma direta para o texto, seja por trocas de ideias, de dicas de leituras, de debates, ou mesmo pelo apoio emocional recebido. Por ter sido cercada de um ambiente acolhedor e desafiante eu tenho muito a agradecer às muitas pessoas que foram fundamentais para essa construção.

Antes dos agradecimentos às pessoas que pude contar nesse caminho, agradeço especialmente por chegar ao fim dessa jornada viva. Digo isso não apenas pelos desafios do processo doutoral em si, que certamente são muitos, mas por ter experienciado essa vivência em meio a uma crise sanitária global provocada pela pandemia de covid-19 e durante o mandato de um governo federal de extrema direita nefasto para o Brasil. Não há palavras para descrever o horror vivido nesses tempos, em que perdemos tantos de nós por negligência ou por ação direta. Aos que não tiveram o mesmo privilégio de seguir vivos, ofereço meu mais sincero lamento e meu respeito, a nós, que seguimos aqui, que saibamos honrar nossa responsabilidade coletiva na construção de uma sociedade melhor para todas as pessoas.

Apesar de incomum, faço questão de incluir aqui um agradecimento e reconhecimento a mim mesma por ter me escolhido e ter mantido com ternura e responsabilidade meu compromisso de vida em concluir esse trabalho, descobrindo, inclusive, uma força e disciplina que eu mesma não sabia possuir. A possibilidade de me saber capaz, mesmo diante de tantos percalços e inseguranças, me faz chegar na conclusão desse percurso fortalecida e acreditando que posso cada vez mais.

Se eu tive a força e as condições possíveis para concluir esta tese, certamente foi porque pude contar com muita gente que me apoiou não apenas durante esses quatro anos, mas até para que eu pudesse ter a formação necessária e a possibilidade de escolher e construir meus próprios caminhos de vida. Por isso, eu não tenho palavras suficientes para agradecer à minha mãe, Fatima, ao meu pai, Pedro, ao meu segundo pai do coração, Luís, à minha irmã, Debora, minhas primas-irmãs, Patrícia e Priscila, e à irmã emprestada, Monica. Agradeço imensamente à Cissa pelo amor, carinho e amizade compartilhados por tanto tempo, que me possibilitaram

sobreviver aos mais duros períodos de isolamento pandêmico e de desfrutar de momentos inesquecíveis, apesar dos rumos tomados em nossa relação.

Esta tese só foi possível de ser realizada, porque as interlocutoras de pesquisa confiaram em mim o compartilhamento de suas trajetórias de vida, oferecendo generosamente seu tempo, escasso em função da sobrecarga de trabalho que enfrentam, e abrindo vivências muitas vezes dolorosas. Entre choros, risos, revoltas e prazeres, elas dividiram comigo mais do que eu poderia esperar. O anonimato dessas mulheres é uma condição ética desta pesquisa, mas também a realidade de vida dessas trabalhadoras. Ao agradecê-las pelos nomes que lhes atribuí durante a pesquisa, agradeço a todas as mulheres que exercem o trabalho culinário, seja de maneira remunerada ou não, e que proveem, muitas vezes com um alto custo em suas vidas, o sustento das sociedades. Assim, agradeço à Maria, Ana, Francisca, Antônia, Adriana, Julia, Márcia, Fernanda, Patrícia, Carolina, Sara, Carmen, Sofia, Pilar, Isabel, Laura, Dolores, Núria, Cristina, Marta, Lucía, Martina, Veronica e Carla. Que este trabalho e seus desdobramentos possam ser motor de transformação das duras realidades enfrentadas.

A parceria sensível e inspiradora da minha orientadora de doutorado, Fabiana, foi fundamental para que o processo de construção da tese fosse mais leve. Agradeço por ter tido uma orientadora que admiro intelectualmente, como profissional e como pessoa, que me ensinou muito sobre os temas de alimentação e como ser uma pessoa ética e companheira. Um encontro de muita sorte, cuja parceria certamente se estenderá por muitos anos. Obrigada por tanta generosidade. Agradeço o acolhimento de todo o grupo do Néctar, em especial ao grupo de orientandas composto pela Clarissa, Rachel, Nichole, Nathalia, Ana Paula, Renata, Marília e Roberta. Às estudantes de iniciação científica Juliana Alves e Julia Pimentel, agradeço pelo tempo e compromisso dedicados para a construção desta pesquisa.

Agradeço o acolhimento da minha coorientadora, professora Mabel, que sempre esteve disponível para auxiliar em todo o processo para a realização da cotutela do doutorado, seja para cumprir com os procedimentos burocráticos necessários, seja pelas valiosas contribuições ao trabalho. Sou muito grata ao carinho recebido no meu período na Univesitat Rovira i Virgili (URV), em especial à Vero, Núria, Pedro, Montse, Mireia, Yolanda e Cláudia. A minha experiência na Espanha não teria sido tão rica e prazerosa, não fosse a amizade construída com o grupo de doutorandos/as da URV Julia, Maurício, Angela, Adrian e Giulia e os/as bolsistas da Capes, Karine, Zé, Mariela e André.

Sou grata por ter podido contar com a competência e parceria da coordenação do PPG-ANS, nas figuras do professor Julio, da professora Daniela e da secretária Daniele, que sempre estiveram disponíveis para ajudar em tudo que fosse necessário nesse processo. O investimento

público em pesquisa, por intermédio da CAPES, para o financiamento de parte do período de doutorado realizado na Espanha foram fundamentais para que eu pudesse, inclusive, sonhar com essa possibilidade, o que dirá concretizá-la.

Agradeço, de coração, as pessoas que compõe a banca de defesa da tese por receberem e aceitarem com tanto carinho o convite em participar da construção deste trabalho, dedicando tempo, conhecimento e afeto. Meu agradecimento muito especial à Paula, Bianca, Cynthia, Everton, Shirley e Maria Cláudia.

O período de cotutela doutoral e de conclusão desta tese só foi possível pela possibilidade de afastamento temporário das minhas atividades docentes na UFRJ, momento em que pude contar novamente com um investimento público na minha qualificação e com a parceria de colegas e amigas para cobrir as atividades que não pude exercer durante esse tempo. Assim, agradeço ao colegiado do curso de Gastronomia pelo apoio mútuo que temos exercido para o fortalecimento do curso e do campo. Tenho a sorte de ter no trabalho duas grandes amigas, Camila e Mara, que foram apoio em todos os momentos e cuja relação construída eu só tenho a agradecer. Agradeço também a parceria de amizade e trabalho do grupo que concebeu e fundou a Revista Mangút, um respiro no meio do caos pandêmico, Ivan, Rodrigo e Cláudia.

Grande parte da construção intelectual desta tese se deve às leituras e debates da disciplina de ‘gênero, estado e processos de subjetivação’ feita de forma online ainda no ano de 2020 e do grupo de estudos derivado desse encontro. Foram leituras instigantes, debates profícuos e trocas profundas que extrapolaram os espaços acadêmicos. Por toda a convivência, mesmo grande parte à distância, e todo o aprendizado coletivo, agradeço imensamente à amizade e companheirismo da Amanda, Carol, Luiza, Milena, Paula e Twig. Dos melhores desdobramentos desse encontro, certamente a amizade construída e fortalecida pela convivência e trocas diárias com a Milena, é o que mais tenho a agradecer. Pelos cuidados, pelo carinho, pelas lágrimas e risadas compartilhadas, por nos fortalecermos, meu muito obrigada.

Tenho muito a agradecer ao grupo Beterrabas, construído virtualmente durante a pandemia e que se revelou um alento com todo tipo de trocas gostosas. Alê, Cassandra, Cláudia, Ísis, Juliana e Lourence, sem vocês certamente tudo teria sido menos divertido. Aos amigos e às amigas de vida, Bê, Cleo, Karen, Lari, Nat, Nath e Priscila, que mesmo longe, estão sempre presentes, meu muito obrigada por serem porto seguro e apoio nos melhores e piores momentos da vida. Ao amigo-irmão Filipe agradeço por todas as alegrias e angústias divididas e pelo auxílio especial na finalização deste trabalho. À amiga de longa data, que esteve sempre por perto, companheira de vida, Laurinha, obrigada por ser você e por me escolher como sua amiga

sempre. À amizade linda da Debora, Tom e Maria, agradeço pelos momentos deliciosos vividos e por tanto afeto e inspiração. Aos amigos moradores da selva de pedra mais encantadora desse país, Thamires, Paulinho, Filipe e Julia, agradeço por todas as trocas sinceras com muito afeto e admiração.

Reunir tantos agradecimentos em tão pouco espaço é perceber de forma condensada o privilégio que tenho de estar cercada de tantas pessoas que me apoiam e me alimentam de tanto carinho, amor, cuidado, admiração e companheirismo. Que a vida siga sendo generosa comigo e me permita, como tem sido, (re)aprender a morrer e (re)nascido quantas vezes sejam necessárias para abrir e construir novos caminhos e fortalecer os já percorridos. Por amor ao mundo e à vida, eu sigo

Você tem que agir como se fosse possível transformar radicalmente o mundo. E você tem que fazer isso o tempo todo.

Angela Davis

RESUMO

MINUZZO, Daniela Alves. *Entre o individual e o coletivo: as estratégias de resistência adotadas por trabalhadoras de cozinha em restaurantes no Brasil e na Espanha*. 2023. 257 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

O objetivo desta pesquisa doutoral foi compreender as estratégias de resistência de mulheres trabalhadoras de cozinhas de restaurantes comerciais às desigualdades e discriminações de gênero no trabalho no Brasil (Rio de Janeiro) e na Espanha (Barcelona). Para tal, foi realizada uma pesquisa de abordagem qualitativa, pela construção de mosaico científico composto por pesquisas bibliográfica e empírica em que foram coletados relatos pelo método biográfico por meio de 24 entrevistas individuais em profundidade com trabalhadoras de restaurantes de ambos os países. A análise consistiu na identificação inicial de temas, que foram codificados em uma segunda etapa para o agrupamento em categorias. A pesquisa empírica revelou categorias de estratégias de resistência no setor, além de discussões sobre as temáticas da relação com outras mulheres, maternidade, raça e conciliação da vida pessoal, especialmente a produção de alimentos no lar, com as carreiras remuneradas das sujeitas de pesquisa. No grupo temático das estratégias, os códigos identificados foram agrupados nas seguintes categorias: inserção e permanência; esforço e dedicação; postura e ação direta; autonomia, empreender e ter negócios próprios; acúmulo de experiências; dimensão coletiva; e limites da resistência. Os resultados demonstram uma variedade de estratégias individuais e coletivas acionadas pelas sujeitas da pesquisa para resistir no trabalho no setor de restaurantes. As estratégias individuais foram no sentido de adequar-se e cumprir os padrões esperados de sucesso no setor, aderindo a uma racionalidade neoliberal e manipulando seus comportamentos e modos de agir no trabalho de modo a desafiar os estereótipos e papéis de gênero esperados para elas. Já as estratégias coletivas envolveram as construções de alianças no trabalho e o compartilhamento de transcrições ocultas em uma rede de informações no setor que busca alertar colegas sobre locais ou chefes que exercem más práticas. Na comparação das experiências descritas pelas trabalhadoras de ambos os países se observou mais similaridades que diferenças, ainda que algumas destas tenham se destacado, como a identificação da temática racial no Brasil, a maior centralidade da maternidade e do empreendedorismo na Espanha e uma aparente estrutura mais forte das transcrições ocultas no Rio de Janeiro. Apesar dos desafios e desigualdades enfrentadas pelas trabalhadoras de cozinhas de restaurantes, essas mulheres são sujeitas/agentes políticas em seu espaço de trabalho e para além dele, capazes de articular estratégias, individuais ou coletivas, para romper, fragmentar ou desestabilizar, em alguma medida, as discriminações e desigualdades de gênero no mercado.

Palavras-chave: Gastronomia. Gênero. Trabalho. Restaurante. Resistência.

ABSTRACT

MINUZZO, Daniela Alves. *Between the individual and the collective: the resistance strategies adopted by kitchen workers in restaurants in Brazil and Spain*. 2023. 257 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

The aim of this doctoral research was to understand the resistance strategies of female kitchen workers in commercial restaurants to gender inequality and discrimination at work in Brazil (Rio de Janeiro) and Spain (Barcelona). To this end, a qualitative research approach was carried out, building a scientific mosaic made up of bibliographical and empirical research in which narratives were collected using the biographical method through 24 individual in-depth interviews with female restaurant workers from both countries. The analysis consisted of the initial identification of themes, which were coded in a second stage to group them into categories. The empirical research revealed categories of resistance strategies in the sector, as well as discussions on the themes of relationships with other women, motherhood, race and reconciling personal life, especially food production in the home, with the paid careers of the research subjects. In the thematic group of strategies, the codes identified were grouped into the following categories: insertion and permanence; effort and dedication; posture and direct action; autonomy, entrepreneurship, and self-employment; accumulation of experiences; collective dimension; and limits of resistance. The results show a variety of individual and collective strategies used by the research subjects to resist at work in the restaurant sector. The individual strategies were to fit in and meet the expected standards of success in the sector, adhering to a neoliberal rationality and manipulating their behaviors and ways of acting at work in order to challenge the stereotypes and gender roles expected of them. Collective strategies, on the other hand, involved building alliances at work and sharing hidden transcripts in an information network in the sector that seeks to alert colleagues to locations or bosses who exercise bad practices. When comparing the experiences described by workers in both countries, more similarities than differences were observed, although some of these stood out, such as the identification of racial issues in Brazil, the greater centrality of motherhood and entrepreneurship in Spain and an apparent stronger structure of hidden transcripts in Rio de Janeiro. Despite the challenges and inequalities faced by female restaurant kitchen workers, these women are political subjects/agents in their workspace and beyond, capable of articulating strategies, individual or collective, to break down, fragment or destabilize, to some extent, gender discrimination and inequalities in the market.

Keywords: Gastronomy. Gender. Work. Restaurant. Resistance.

RESUMÉN

MINUZZO, Daniela Alves. *Entre lo individual y lo colectivo: las estrategias de resistencia adoptadas por trabajadoras de cocina en restaurantes en Brasil y España*. 2023. 257 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

El objetivo de esta investigación doctoral fue comprender las estrategias de resistencia de las trabajadoras de cocina de restaurantes comerciales a la desigualdad de género y la discriminación en el trabajo en Brasil (Río de Janeiro) y España (Barcelona). Para ello, se llevó a cabo un enfoque de investigación cualitativa, construyendo un mosaico científico formado por investigaciones bibliográficas y empíricas en las que se recogieron relatos mediante el método biográfico a través de 24 entrevistas individuales en profundidad a trabajadoras de restaurantes de ambos países. El análisis consistió en la identificación inicial de temas, que fueron codificados en una segunda etapa para agruparlos en categorías. La investigación empírica reveló categorías de estrategias de resistencia en el sector, así como discusiones sobre los temas de las relaciones con otras mujeres, la maternidad, la raza y la conciliación de la vida personal, especialmente la producción de alimentos en el hogar, con las carreras remuneradas de las investigadas. En el grupo temático de estrategias, los códigos identificados se agruparon en las siguientes categorías: inserción y permanencia; esfuerzo y dedicación; postura y acción directa; autonomía, emprendimiento y tener negocios propios; acumulación de experiencias; dimensión colectiva; y límites de la resistencia. Los resultados muestran una variedad de estrategias individuales y colectivas utilizadas por las sujetas de la investigación para resistir en el trabajo en el sector de la restauración. Las estrategias individuales consistían en encajar y cumplir con los estándares de éxito esperados en el sector, adhiriéndose a una racionalidad neoliberal y manipulando sus comportamientos y formas de actuar en el trabajo de manera que desafiaran los estereotipos y roles de género que se esperaban de ellas. Las estrategias colectivas, por otro lado, implicaron la construcción de alianzas en el trabajo y el intercambio de transcripciones ocultas en una red de información en el sector que busca alertar a los colegas sobre lugares o jefes que llevan a cabo malas prácticas. Al comparar las experiencias descritas por las trabajadoras de ambos países, se observaron más similitudes que diferencias, aunque destacaron algunas, como la identificación de cuestiones raciales en Brasil, la mayor centralidad de la maternidad y del emprendimiento en España y una aparente mayor estructuración de las transcripciones ocultas en Río de Janeiro. A pesar de los retos y desigualdades a los que se enfrentan las trabajadoras de las cocinas de los restaurantes, estas mujeres son sujetas/agentes políticas en su espacio de trabajo y fuera de él, capaces de articular estrategias individuales o colectivas para romper, fragmentar o desestabilizar, en cierta medida, la discriminación de género y las desigualdades en el mercado.

Palabras clave: Gastronomía. Género. Trabajo. Restaurante. Resistencia.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 -	Termos de busca dentro dos grupos temáticos.....	42
Figura 2 -	Fluxograma de seleção dos textos incluídos na revisão integrativa.....	44
Figura 3 -	Imagem de um estabelecimento de venda de comida no Mercado “ <i>La Boqueria</i> ” em Barcelona, Espanha.....	57
Figura 4 -	Imagem de uma barraca de acarajé no Rio de Janeiro, Brasil.....	57
Quadro 1 -	Dados de ano de publicação, autores, nome e área de conhecimento da revista e título dos artigos selecionados na revisão.....	103
Figura 5 -	Distribuição da publicação de artigos por ano.....	106
Figura 6 -	Nuvem de palavras com as palavras-chave dos artigos.....	107
Quadro 2 -	Objetivos gerais, abordagens teóricas e principais resultados das pesquisas que compuseram a revisão integrativa.....	108

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO.....	15
2	PERCURSO TEÓRICO-METODOLÓGICO.....	27
2.1	Gênero como perspectiva teórica e categoria analítica.....	27
2.2	Relações de gênero e trabalho.....	32
2.3	Construção do mosaico científico.....	41
2.4.1	<u>Revisão bibliográfica.....</u>	41
2.4.2	<u>Pesquisa empírica.....</u>	44
2.5	Posicionalidade e aproximação com o campo.....	50
3	TRABALHO EM COZINHAS DE RESTAURANTES.....	56
3.1	O trabalho em cozinhas de restaurantes na perspectiva de uma experiência pessoal.....	66
3.2	O trabalho em cozinhas de restaurantes na perspectiva de trabalhadoras do setor.....	72
4	RELAÇÕES DE GÊNERO NO TRABALHO EM COZINHAS DE RESTAURANTES.....	81
4.1	Relações de gênero no trabalho em cozinhas de restaurantes na perspectiva de trabalhadoras do setor.....	97
4.2	Revisão integrativa sobre as relações de gênero no trabalho em cozinhas de restaurantes.....	102
4.2.1	<u>As teorias organizacionais.....</u>	122
4.2.2	<u>As abordagens sociológicas e antropológicas.....</u>	124
4.2.3	<u>A segregação ocupacional por gênero.....</u>	129
4.2.4	<u>As abordagens diversas.....</u>	130
4.2.5	<u>Considerações a respeito da revisão integrativa.....</u>	132
5	AS ESTRATÉGIAS DE RESISTÊNCIA DE MULHERES NAS COZINHAS DE RESTAURANTES.....	134
5.1	As estratégias de resistência de trabalhadoras em Barcelona.....	136
5.1.1	<u>“Não é culpa nossa o machismo, mas eu acho que a gente pode ajudar.” (Sara).....</u>	159
5.1.2	<u>“É aquele negócio: santo de casa não faz milagre.” (Carmen).....</u>	163

5.1.3	<u>“Sou o pior. Sou mulher, mãe e estrangeira.” (Dolores)</u>	168
5.2	As estratégias de resistência de trabalhadoras do Rio de Janeiro	175
5.2.1	<u>“Quando não era questão de racismo, era questão de machismo, era misoginia.” (Patrícia)</u>	205
5.2.3	<u>“Casa de ferreiro, espeto de pau.” (Patrícia)</u>	217
5.2.4	<u>“Sou mãe, mulher e cozinheira.” (Antônia)</u>	223
5.3	As estratégias de resistência: entre o individual e o coletivo	225
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	233
	REFERÊNCIAS	236
	APÊNDICE A – Roteiro de entrevista.....	251
	APÊNDICE B – Dados de identificação das interlocutoras de pesquisa..	254
	ANEXO A – Aprovação do comitê de ética em pesquisa (cep)	257

1 INTRODUÇÃO

Esta tese integra estudos desenvolvidos em parceria entre o Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NÉCTAR) do Instituto de Nutrição (INU) da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e do Grup d'Investigacions Antropològiques (GRIAFITS) da Universitat Rovira i Virgili (URV), sob a coordenação respectivamente das pesquisadoras Fabiana Bom Kraemer e Mabel Gracia-Arnaiz, cujo objeto são as estratégias de resistência de mulheres em cozinhas de restaurantes comerciais frente às desigualdades e discriminações de gênero em duas diferentes cidades, Rio de Janeiro (Brasil) e Barcelona (Espanha).

Além da vinculação institucional apresentada, é preciso afirmar que esta é uma tese sobre a vida de mulheres, de forma direta das interlocutoras da pesquisa, mas que contam histórias que representam muitas outras vivências de mulheres trabalhadoras que enfrentam desafios diários para construir suas carreiras, receber reconhecimento pelo seu trabalho e conquistar seus objetivos pessoais e profissionais.

Sendo uma tese sobre diversas trajetórias de vida, ela parte também de uma trajetória própria que incita motivações pessoais e coletivas para que as vidas das mulheres não sejam mais vistas como específicas ou de menor valor. Assim sendo, apresento este trabalho acompanhada das que vieram antes de mim e que abriram caminhos que possibilitaram que partíssemos de um outro lugar e acompanhada do compromisso com as que virão depois de nós para que elas também possam encontrar formas menos duras de existir.

Desse modo, o interesse por esta pesquisa nasce da minha experiência na área de Gastronomia, que se iniciou há catorze anos, com a entrada no curso tecnólogo, em paralelo com a atuação no mercado de trabalho formal no setor de restaurantes. Essas experiências me proporcionaram conhecer melhor o trabalho na área, além de observar algumas manifestações das relações de gênero nesse espaço, que foram sendo mais bem compreendidas *a posteriori*, justamente por um processo de me identificar enquanto feminista, como algo que se foi construindo ao longo da vida adulta, a partir de leituras e vivências políticas que me fizeram perceber questões que atravessam diariamente a minha vida, como mulher, assim como a de outras mulheres.

Posteriormente, atuando há quase dez anos como docente e pesquisadora na área, esses temas passaram a me atravessar com maior intensidade ao observar que as minhas alunas enfrentavam e ainda enfrentam uma série de dificuldades adicionais, em uma área

já bastante difícil, pelo fato de serem mulheres, tal qual será argumentado e construído ao longo desta tese. Assim, incomodada com essa realidade e comprometida com uma formação ética e crítica das e dos discentes em Gastronomia, iniciei o processo de elaboração desta pesquisa.

Por partir de um olhar da Gastronomia, esta tese centra-se na noção da comida como expressão da cultura, não apenas nas formas de consumi-la, como usualmente é abordado nas pesquisas acadêmicas, mas também pela sua produção e preparo, apoiada na perspectiva de Montanari (2013). Apesar de se centrar nas relações de gênero no trabalho, a comida é o eixo motor desta pesquisa, pois ela é produzida e preparada por pessoas que alimentam outras pessoas em nossa sociedade. O trabalho culinário, tal qual defende Taís Machado (2022), é uma ferramenta de ação social e política das trabalhadoras que o exercem, e compreender suas condições de trabalho é fundamental para pensar meios mais justos de realizar um trabalho essencial para a manutenção da sociedade.

Em um primeiro momento, esta pesquisa se baseou em compreender de que maneira as desigualdades de gênero se manifestam e de que modo elas se estruturam no trabalho em cozinhas profissionais na perspectiva das mulheres que atuam no setor de restaurantes. No entanto, ao iniciar a revisão de estudos na temática, observei que esses estudos, quase em sua totalidade, centravam-se justamente na compreensão, descrição e análise dessas assimetrias (BRIGUGLIO, 2020; COLLAÇO, 2008; HADDAJI; ALBORS-GARRIGÓS; GARCÍA-SIGOVIA, 2017a; 2017b; 2017c; HARRIS; GIUFFRE, 2015; REIS; NAKATANI, 2020; RESENDE; MELO, 2016; SCAVONE, 2007; SILVA; REZENDE; MACHADO, 2018).

Em paralelo, avançando nas leituras de autoras na área de gênero, tive contato com pesquisas que abordavam as possibilidades de resistência nos mais diversos contextos, com enfoque na agência das mulheres diante de situações de violência, opressão ou discriminação (COLLINS, 2019; DAS, 2000; HOOKS, 1984; KILOMBA, 2019). Assim, entendendo serem ainda insuficientes as abordagens que investigam as estratégias de resistência das mulheres no setor de restaurantes, foi desenvolvida a pergunta central desta pesquisa, que é: Como as mulheres trabalhadoras de cozinhas de restaurantes comerciais constroem e compreendem as estratégias de resistência frente às desigualdades de gênero no trabalho em duas cidades diferentes?

Essa pergunta de pesquisa se centra no pressuposto de que, apesar dos desafios e desigualdades enfrentadas pelas trabalhadoras de cozinhas de restaurantes, tal qual será

demonstrado, essas mulheres são sujeitas/agentes políticas em seu espaço de trabalho e para além dele, capazes de articular estratégias, individuais ou coletivas, para romper, fragmentar ou desestabilizar, em alguma medida, as discriminações e desigualdades de gênero no mercado.

Importante afirmar que a construção desse olhar não busca romantizar suas estratégias de resistência ou criar narrativas heroicas sobre sua atuação. O olhar para os seus modos de agir e suas formas de sobrevivência no mercado de trabalho busca tornar visível a maneira como constroem suas trajetórias, apesar das duras condições às quais estão expostas em um trabalho muitas vezes precário e de exploração em âmbito global.

Dentre os percursos que levaram à construção deste olhar de pesquisa, a possibilidade de fazer um período de doutorado sanduíche ampliou o interesse para compreender esses fenômenos para além da cidade do Rio de Janeiro, recorte inicial previsto. Devido à parceria do NÉCTAR com o GRIAFITS e a *expertise* de suas coordenadoras, ambas orientadoras desta tese doutoral, construiu-se a possibilidade de realizar o doutorado sanduíche em Tarragona, na Espanha.

Posteriormente, aproveitando a oportunidade de fazer trabalho de campo na Espanha, o doutorado sanduíche, com bolsa concedida pelo Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior (PDSE) 2020 – Edital nº 19/2020 – da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), acabou se transformando em um doutorado em cotutela, com duração de um ano, cuja característica principal é a inscrição plena do doutorando em duas universidades de países distintos com a obtenção do título de doutora por ambas as instituições. Buscando cidades e mercados de restaurantes mais comparáveis em termos de estrutura e importância social e econômica, escolhemos a cidade de Barcelona para realizar a pesquisa em comparação com o Rio de Janeiro.

Os dados oficiais sobre a atividade econômica do setor de restaurantes no Brasil são imprecisos devido à velocidade de abertura e fechamento de empresas e à informalidade do setor (CASTRO, 2007). É difícil obter uma classificação oficial das empresas e dos/as trabalhadores/as que atuam na área. Por meio de muita busca, foi possível obter alguns dados apresentados abaixo, ainda que sejam limitados e insuficientes para descrever o completo panorama de trabalho no setor.

O setor de restaurantes no Brasil é um dos mais importantes da economia, sendo responsável por cerca de 4% do PIB brasileiro. O mercado tem se expandido nos últimos anos, com o número de estabelecimentos e o faturamento aumentando. O mercado de alimentos e bebidas, que inclui restaurantes, lanchonetes, bares e similares, movimentou

cerca de R\$ 140 bilhões em 2019, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2019). O setor tem se beneficiado de tendências como o serviço de entregas, que tem crescido muito nos últimos anos, em especial em decorrência da pandemia de Covid-19.

Dados da Abrasel (2019) apontam que existe cerca de um milhão de estabelecimentos no setor no Brasil, com seis milhões de empregos diretos. Atualmente as mulheres representam a maioria das/os trabalhadoras/es formalmente empregadas/os como cozinheiras/os no segmento de restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação no país (67,7% em 2018, de acordo com dados da RAIS/TEM) (BRIGUGLIO, 2020).

A última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2017-2018) apontou que quase um terço, 32,8%, das despesas das famílias brasileiras era realizada com refeições fora do domicílio (IBGE, 2018c). Tal dado está associado a fatores políticos, econômicos e sociais, que incluem as mudanças na rotina das pessoas, de modo que sobra pouco tempo para o preparo das refeições e há busca por praticidade nessa atividade.

Na Espanha, o setor de restaurantes representa 6,2% do PIB nacional, empregando, em 2017, 1,6 milhão de pessoas, destas 53,5% são mulheres (KPMG, 2018). Cabe destacar que 16% da ocupação no mercado de trabalho na Espanha é composta por estrangeiros/as, sendo o setor da economia com a segunda maior concentração de trabalhadores/as de outros países o de serviços de restaurantes e vendas. Em 2018, entre 21% e 22% dos/as cozinheiros/as assalariados/as e dos/as gerentes de restaurantes e de cafeterias no país eram estrangeiros (GOBIERNO DE ESPAÑA, 2019).

Há uma grande variedade de estabelecimentos que servem comida na Espanha, como padarias, confeitarias, *fast foods*, cantinas, bares, *self-services*, cafeterias e restaurantes com menu ou *à la carte*. No entanto, 60% da comida consumida fora do lar é proveniente desses três últimos tipos de estabelecimentos citados (DÍAZ-MENDEZ; GARCÍA-ESPEJO, 2017). O país apresenta destaque na gastronomia mundial com 206 restaurantes premiados com estrelas pelo *Guia Michelin*¹ na edição de 2019, ficando atrás apenas do Japão, da França, da Itália e da Alemanha, além de ter sido o país com mais

¹ O *Guia Michelin* é um guia turístico publicado pela primeira vez na França em 1900 pela empresa de pneus Michelin com o objetivo de promover o turismo para o mercado automobilístico. Com o tempo, o guia se converteu no mais prestigiado prêmio internacional no ramo da gastronomia, classificando os restaurantes com estrelas (de 1 a 3). A premiação concentra-se principalmente na Europa, Estados Unidos da América e alguns países asiáticos e latino-americanos.

indicações (sete no total) de restaurantes na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo pela revista britânica *Restaurant*² (KPMG, 2018).

Partimos do pressuposto de que as desigualdades de gênero são vivenciadas nas cozinhas de restaurantes de diferentes países, extrapolando fronteiras e culturas, e que as distintas trajetórias podem revelar desafios e potencialidades da própria área, tal qual se buscou demonstrar ao longo do trabalho.

Esta tese foi organizada de modo a apresentar inicialmente o percurso teórico-metodológico, com a construção dos marcos teóricos e das escolhas metodológicas para responder às perguntas de pesquisa. Em seguida, uma seção sobre o trabalho em cozinhas de restaurantes foi construída para explicitar o contexto da pesquisa, bem como outra seção sobre as questões de gênero nesse mercado. Por fim, são apresentados os resultados da revisão bibliográfica e da pesquisa empírica feita por meio de entrevistas individuais em profundidade.

O marco teórico da pesquisa se ancora nas noções de gênero e suas questões no trabalho remunerado e de estratégia como prática social. A escolha metodológica foi a de construir um mosaico científico que se constituiu com a apresentação das experiências de vida das interlocutoras para ajudar a contextualizar o trabalho em cozinha e suas questões de gênero, além das análises da bibliografia acadêmica sobre o tema e das estratégias de resistência das trabalhadoras do setor.

O marco teórico deste projeto envolve a noção de gênero enquanto categoria analítica e perspectiva teórica, que busca rejeitar uma noção determinista biologicista do que seriam as chamadas “diferenças sexuais”. O gênero seria, então, um fator constitutivo das relações sociais, centrado fundamentalmente sobre as relações de poder, que envolvem representações simbólicas; conceitos normativos; concepções políticas da organização social; e identidades subjetivas. Em uma perspectiva binária, o gênero enfatizava um aspecto relacional, em que mulheres e homens seriam definidos em termos recíprocos (LAGARDE, 1990; LAURETIS, 2019; SCOTT, 1995).

A noção de gênero e de mulheres não pode ser pensada como uma categoria homogênea, dado que outros marcadores, como raça e classe principalmente, são indissociáveis e fundamentais para compreender a pluralidade de vivências, experiências e realidades. Essa perspectiva vem sendo trabalhada por diversas autoras a partir de

² A revista britânica *Restaurant* se consolidou como uma das principais premiações da gastronomia com a publicação anual da lista dos 50 melhores restaurantes do mundo, além de premiações individuais como a de melhor chefe, melhor chefe mulher e melhor confeitoiro.

conceitos que se aproximam, apesar de suas especificidades, conforme se apresenta de maneira mais detalhada na construção do marco teórico (CARNEIRO, 2013; COLLINS; BILGE, 2021; CRENSHAW, 2004; GONZALEZ, 1984; KERGOAT, 2019; SAFFIOTI, 2019).

Apoiada em Danièle Kergoat e Helena Hirata, adoto o argumento de que o trabalho é um conceito central para os estudos de gênero, tanto por ser um mediador das relações sociais quanto por apresentar uma faceta paradigmática ao mesmo tempo de dominação e de emancipação (HIRATA; KERGOAT, 2007; KERGOAT, 2021). A distinção entre trabalho remunerado e não remunerado, ancorada em uma dicotomia entre o espaço público e o espaço privado, é acompanhada da construção de estereótipos e papéis de gênero, que provocam impactos e obstáculos na participação das mulheres no mercado de trabalho (PATEMAN, 2018; SAFFIOTI, 1976; 1997).

Uma das consequências desse processo é a chamada divisão sexual do trabalho, definida como “a forma da divisão social do trabalho decorrente das relações sociais de sexo” cuja característica principal é a orientação prioritária dos homens a uma esfera social considerada economicamente produtiva e das mulheres ao trabalho de reprodução social da vida. A divisão sexual do trabalho opera tanto pelo princípio da “separação”, que é a noção de que existem trabalhos de mulheres e trabalhos de homens, quanto pela “hierarquização”, que atribui maior valor social e econômico ao trabalho dos homens, em especial dos homens brancos (HIRATA; KERGOAT, 2007; KERGOAT, 2021).

Compreendendo também a imbricação entre a esfera privada e a esfera pública como correspondendo a “lugares” e “tempos” interligados, em que os efeitos das relações de poder em uma esfera são sentidos na outra, a gente observa que a sobrecarga das funções domésticas prejudica a atuação das mulheres no mercado de trabalho, fato que nos interessa investigar também nesta pesquisa (PATEMAN, 2018).

Entendendo o trabalho com potencial subversivo e como meio de resistências, revoltas e lutas, eu busquei construir de forma teórica a ideia de resistência, a partir de Maria Lugones (2014), como a noção mínima de agenciamento necessária para que a relação entre opressão e resistência seja uma relação ativa. Acrescenta-se a essa noção a ideia de formas cotidianas de resistência, de James Scott (1985), que pode ser entendida como atos com o objetivo de mitigar ou negar reivindicações feitas por classes dominantes ou para avançar em reivindicações próprias. Essas estratégias de resistência podem ser entendidas como práticas sociais, que vão buscar superar uma suposta oposição entre estrutura e agência dos sujeitos, dado que a reprodução social de coerção

nunca é total, seja por uma resistência direta, seja pela própria fragmentação, contradição e lacunas da dominação (ORTNER, 1996). Assim, assumo, conforme bell hooks (2019), que “onde há opressão, há resistência” e, mais ainda, que “a opressão forma as condições de resistência”.

Para investigar essas questões na pesquisa, de abordagem qualitativa, adotou-se como método a construção de um mosaico científico (BECKER, 1993), ou, como se poderia dizer em uma homenagem ao modernismo catalão, um *trencadís*³ científico. Esse mosaico foi composto pelas pesquisas bibliográfica e empírica, em que foram coletados relatos pelo método biográfico (MUÑOZ, 1992) de trabalhadoras de cozinhas de restaurantes. Esses relatos compuseram o mosaico tanto pela análise das estratégias de resistência no trabalho, foco central da pesquisa, quanto em seu uso na construção das seções sobre trabalho em cozinhas de restaurantes e sobre as relações de gênero nesse setor.

A pesquisa empírica incluiu mulheres entre 18 e 60 anos de idade que tivessem experiência de trabalho no setor há pelo menos três anos como manipuladoras de alimentos em restaurantes na cidade do Rio de Janeiro, no Brasil, e de Barcelona, na Espanha. Foram consideradas manipuladoras de alimentos aquelas que tivessem ocupado cargos de auxiliar de cozinha, cozinheira, subchefe ou chefe. A seleção de sujeitas foi feita pela técnica de amostragem por cadeia de referência, também chamada de “bola de neve” (BIENARCKI; WALDORF, 1981).

A escolha pelo método biográfico (MUÑOZ, 1992) buscou convergir os testemunhos subjetivos das indivíduos à luz de suas trajetórias (DUBAR, 1998), experiências e visão de mundo, com a construção de um reflexo de valores compartilhados no setor de restaurantes. A saturação temática (CRESWELL, 2014) foi utilizada para produzir um acúmulo de relatos individuais até que qualquer nova narrativa não fosse mais capaz de introduzir novos elementos, construindo uma só história a partir de muitos relatos diferentes, conferindo validade científica pela observação de regularidades empíricas ao se estabelecerem características estruturais.

Ainda dentro do percurso metodológico, busquei apresentar a minha posição social e aproximação com o campo. Defino-me como uma mulher branca, lésbica, de classe média e professora universitária, com experiência de trabalho como cozinheira,

³ O *trencadís* é uma técnica decorativa que consiste na criação de uma espécie de mosaico com pedaços irregulares de cerâmica ou outros materiais de fácil fragmentação. A técnica foi muito utilizada no modernismo catalão, especialmente pelo arquiteto Antoni Gaudí e Josep Maria Jujol.

conforme apresentarei em mais detalhes ao longo da tese. A minha experiência de trabalho em cozinhas de restaurantes, mesmo que afastada do setor de restaurantes há alguns anos, por ter me dedicado à carreira acadêmica na área, confere-me uma proximidade e familiaridade com o tema de pesquisa que me ajuda a compreender as linguagens e realidades apresentadas por minhas interlocutoras. Apesar das facilidades da aproximação com o campo, senti também alguns desafios que fui tentando transpor ao longo do doutorado, como o de abordar determinadas características do setor que eu tomava como dadas, mas a respeito das quais fui entendendo a necessidade de torná-las mais explícitas no texto.

Justamente por essa compreensão de que era necessário situar o trabalho em cozinhas e explicitar o recorte de restaurantes que tratamos quando falamos de determinadas lógicas de relação de gênero neste espaço, é que se construiu a seção intitulada “O trabalho em cozinhas de restaurantes”. Essa seção buscou contextualizar o universo das cozinhas profissionais, delimitando o tipo de restaurantes comerciais que tratamos na pesquisa, explicando suas principais características. Para tal, foram mobilizados recursos da literatura especializada sobre o tema, minha própria experiência trabalhando em cozinhas profissionais e parte dos relatos das interlocutoras de pesquisa quando trataram da organização do trabalho e de características do mercado.

A seção evidencia como a cozinha profissional francesa, cujo modelo de profissionalização inspirou as cozinhas da chamada “alta gastronomia” em muitos países do mundo, adotou uma rígida estrutura militar e uma hierarquia firmemente marcada. Os restaurantes com maior complexidade de organogramas e com funções mais especializadas tornam os/as trabalhadores/as mais vulneráveis às tensões vinculadas a uma cultura de autoritarismo (WHYTE, 1948).

Buscou-se destacar também uma série de problemas no trabalho em restaurantes como a baixa remuneração financeira, longas jornadas de trabalho, não pagamento de horas extras, atividades que exigem muito esforço físico, em geral exercidas em pé, alta rotatividade de funcionários, insalubridade e periculosidade, entre outras características que estão vinculadas a um mercado de trabalho precário em nível global. O trabalho precário afeta de forma mais intensa as mulheres devido às estruturas de desigualdade de gênero nas sociedades e nos mercados de trabalho, visto que estas ocupam postos de menor capacidade técnica e prestígio na hierarquia profissional, recebem piores remunerações salariais e estão mais expostas à informalidade e ao desemprego (ALCAÑIZ MOSCARDÓ, 2017; BRITO, 2000; SANTOS; PERRONE, 2017;).

Desse modo, após apresentar questões gerais sobre o trabalho em cozinhas de restaurantes, a seção seguinte centrou-se nas relações de gênero nesse espaço, apresentando as estruturas de assimetria entre homens e mulheres no setor. Essa seção buscou demonstrar como a construção das profissões de cozinheiro/a e de chefe de cozinha passou por um processo de “invenção” da posição de um sujeito profissional masculino, baseado no modelo europeu de chefe de cozinha, com uma deliberada desvalorização das mulheres como cozinheiras, posicionando, assim, os homens no local de uma gastronomia que buscou se diferenciar como requintada, técnica, profissional e remunerada. Dentro desse contexto, a representação social acerca da função de chefe se relaciona a características supostamente masculinas, como a capacidade de liderança, autoridade, força, objetividade e tolerância à pressão. Esses processos fizeram com que as cozinhas de restaurantes tenham se construído como ambientes masculinizados e hostis às mulheres.

Na revisão de estudos que se debruçam sobre as questões de gênero no trabalho em cozinhas, observamos com frequência uma segregação horizontal do trabalho, com maior participação das mulheres nas áreas de cozinha fria⁴ ou da confeitaria e dos homens nas áreas da cozinha quente⁵ e de manipulação de carnes. Já sobre o aspecto da segregação vertical, também conhecida como “teto de vidro”, uma questão simbólica é o fato de que o cargo de maior hierarquia nas cozinhas profissionais, o de chefe, é definido no dicionário em português como um substantivo masculino, sem variação para o gênero feminino, enquanto no espanhol existem as variações de *jefe* e *jefa*.

As mulheres também enfrentam disparidades salariais, baixa projeção e baixo reconhecimento de seu trabalho, tanto na mídia quanto nas premiações internacionais e nacionais, destacando-se aqui que as poucas que têm seu trabalho reconhecido são esmagadoramente as mulheres brancas. Outro ponto relevante para o debate sobre as condições de trabalho das mulheres é a maior exposição aos assédios, tanto moral quanto sexual, fato que tem sido demonstrado por dados de pesquisas internacionais, embora não tenhamos encontrado números específicos de assédios no setor de restaurantes, nem no Brasil, nem na Espanha (ROC UNITED, 2014).

Essa seção apresenta ainda a pesquisa bibliográfica, feita pelo método de revisão integrativa (BOTELHO; CUNHA; MACEDO, 2011), selecionando-se os artigos que

⁴ Também conhecido como *garde-manger*, área de preparação de pratos servidos frios ou em temperatura ambiente, como saladas, molhos frios, antepastos, terrines e conservas.

⁵ Área de preparação de pratos servidos quentes, como carnes, peixes, massas, risotos e caldos, entre outros.

tratavam diretamente das relações de gênero no trabalho em cozinhas no setor de restaurantes. Além da descrição geral desses artigos, a revisão teve como enfoque compreender as abordagens teóricas mobilizadas pelas pesquisas no tema.

A pesquisa empírica, cujo eixo central está apoiado nas entrevistas individuais com trabalhadoras de cozinha no Brasil e na Espanha, revelou categorias de estratégias de resistência no setor, além de discussões sobre as temáticas da relação com outras mulheres, maternidade, raça e conciliação da vida pessoal, especialmente a produção de alimentos no lar, com as carreiras remuneradas das sujeitas de pesquisa. Os resultados demonstram uma variedade de estratégias acionadas pelas sujeitas, que oscilam entre estratégias individuais e coletivas, tal qual se argumenta na discussão da tese.

A partir desse contexto, o que nos interessou no exercício de analisar as relações de gênero nesse espaço específico de trabalho foi contribuir na desconstrução dessas relações ao investigar as estratégias performadas pelas mulheres a partir das condições socialmente criadas. Buscou-se destacar as formas enunciadas do fazer estratégico, ou seja, os modos de negociação, socialização, decisão e administração cotidiana das desigualdades, bem como os aprendizados e crenças derivadas da experiência e da vivência das mulheres nas cozinhas de ambos os países.

A pesquisa empírica revelou categorias de estratégias de resistência no setor, além de discussões sobre as temáticas da relação com outras mulheres, maternidade, raça e conciliação da vida pessoal, especialmente a produção de alimentos no lar, com as carreiras remuneradas das sujeitas de pesquisa. No grupo temático das estratégias, os códigos identificados foram agrupados nas seguintes categorias: inserção e permanência; esforço e dedicação; postura e ação direta; autonomia, empreender e ter negócios próprios; acúmulo de experiências; dimensão coletiva; e limites da resistência.

Os resultados demonstram uma variedade de estratégias individuais e coletivas acionadas pelas sujeitas da pesquisa para resistir no trabalho no setor de restaurantes. As estratégias individuais foram no sentido de adequar-se e cumprir os padrões esperados de sucesso no setor, aderindo a uma racionalidade neoliberal e manipulando seus comportamentos e modos de agir no trabalho de modo a desafiar os estereótipos e papéis de gênero esperados para elas. Já as estratégias coletivas envolveram as construções de alianças no trabalho e o compartilhamento de transcrições ocultas em uma rede de informações no setor para compartilhar informações que passam a ser sabidas por todas/os, mas que não são expostas publicamente em espaços formais.

Ainda dentro das estratégias coletivas, a formação de redes de informação não públicas, ancoradas nos conceitos de transcrições ocultas (SCOTT, 1990) e de rede de sussurros (RENTSCHLER, 2018), foi acionada pelas trabalhadoras para compartilhar informações sobre chefes ou restaurantes que praticam abusos trabalhistas ou discriminação de gênero. Se publicamente seus discursos se adaptam e reproduzem falas mais amenas, elas produzem discursos e práticas alternativos que expressam sua resistência e sua busca por autonomia. Os sistemas informais de compartilhamento de informações e experiências entre mulheres no ambiente de trabalho é um mecanismo possível de proteção que visa alertar outras colegas sobre comportamentos inapropriados no ambiente profissional, como assédio sexual, abuso de poder, discriminação de gênero e outras formas de violência.

No geral, observaram-se mais similaridades que diferenças nas trajetórias laborais das trabalhadoras, tanto nas experiências de trabalho precário e discriminação de gênero quanto na escolha das estratégias para resistir nesse mercado. Na comparação das experiências descritas pelas trabalhadoras de ambos os países se observou mais similaridades que diferenças, ainda que algumas destas tenham se destacado, como a identificação da temática racial no Brasil, a maior centralidade da maternidade e do empreendedorismo na Espanha e uma aparente estrutura mais forte das transcrições ocultas no Rio de Janeiro.

O ponto de maior destaque de distanciamento das falas das interlocutoras do Rio de Janeiro e de Barcelona diz respeito à identificação da temática de raça no Rio de Janeiro, questão não identificada nas falas de Barcelona. Além do fato de terem duas mulheres negras entre as trabalhadoras entrevistadas e que relataram o racismo e sexismo vivido no trabalho, três mulheres brancas também abordaram sua própria racialidade branca e de outros/as colegas para pontuar sobre seus privilégios em função da raça.

A maternidade foi outro ponto de destaque nas diferenças entre as cidades, por ter aparecido como uma questão muito central nas dificuldades em permanecer e avançar no trabalho para as mulheres de Barcelona, ao mesmo tempo em que foi abordada pelas mulheres do Rio de Janeiro, mas sem apresentar o mesmo peso.

No quesito de conciliação entre vida profissional e pessoal, não pareceu haver diferenças nas experiências das trabalhadoras de ambas as cidades. Gerenciar tempo de descanso e lazer é um dos maiores desafios para a elaboração de estratégias em um contexto de longas jornadas e carga excessiva de trabalho. Os relatos de cansaço e exaustão dão o tom das dificuldades em exercer qualquer atividade além da remunerada.

A originalidade desta proposta está na abordagem por uma compreensão aprofundada das práticas adotadas por mulheres nas cozinhas de restaurantes em dois locais diferentes (Rio de Janeiro e Barcelona), diante de situações ou relações sociais de assimetria. Apesar de estudos destacarem as relações e estruturas sociais e o exercício de poder existentes no mercado de trabalho, não há uma efetiva sistematização do levantamento de práticas sociais das mulheres no âmbito das cozinhas de restaurantes na reação às situações de opressão, dado que a maioria das pesquisas é feita a partir de métodos que buscam destacar as práticas de violação, invisibilizando as resistências existentes. Assim, a presente investigação pretende preencher lacunas do conhecimento nos campos da alimentação e nutrição e das ciências sociais como um todo.

Ressalta-se a relevância desta abordagem de pesquisa em buscar compreender o espaço social do trabalho considerado economicamente produtivo em distintos países. Torna-se relevante desenvolver o levantamento de práticas sociais de resistência e, assim, verificar de forma contrastiva o conjunto de ações concretas desenvolvidas por mulheres de ambos os países, evidenciando o grau de aceitação, reconhecimento ou recusa das desigualdades no âmbito da cozinha profissional.

Integrar-se plenamente ao mercado de trabalho é uma necessidade para as mulheres, porém essa integração ocorre em estruturas de desigualdade que operam pela divisão sexual do trabalho. Essa divisão implica que as mulheres enfrentem não apenas a carga dupla de trabalho, envolvendo tanto a produção quanto as tarefas domésticas, mas também influencia a forma como a produção é gerenciada dentro do âmbito do trabalho produtivo. A busca por melhorar as condições de trabalho das mulheres e sua participação no mercado é um importante desafio para promover novas relações sociais, cujas possibilidades de mudança podem já ser exercidas, ainda que parcialmente, pelas próprias sujeitas implicadas.

Desta forma, o **objetivo geral** desta pesquisa é o de compreender as estratégias de resistência de mulheres trabalhadoras de cozinhas de restaurantes comerciais às desigualdades e discriminações de gênero no trabalho no Brasil e na Espanha. Com o propósito de aprofundar esta investigação, foram desenvolvidos os seguintes **objetivos específicos**: (1) analisar as abordagens dos estudos sobre relações de gênero no trabalho em cozinhas de restaurantes; (2) conhecer as vivências, com enfoque na trajetória e nas experiências profissionais, de mulheres trabalhadoras de cozinhas de restaurantes no Brasil e na Espanha; (3) analisar as estratégias de resistência elaboradas por essas trabalhadoras diante das discriminações e desigualdades de gênero no ambiente de

trabalho; (4) apreender os sentidos produzidos por essas mulheres, materializados nas estratégias de resistência no ambiente do trabalho; (5) entender de que forma as mulheres trabalhadoras de cozinhas de restaurantes no Brasil e na Espanha conciliam suas carreiras remuneradas com os afazeres domésticos, especialmente a produção de alimentos em casa.

REFERÊNCIAS

ABBAS, Q.; HAMEED, A.; WAHEED, A. Gender discrimination & its effect on employee performance/productivity. *Managerial and Entrepreneurial Developments in the Mediterranean Area*, 2010.

ABBOTT, Andrew. *The system of professions: An essay on the division of expert labor*. Chicago: University of Chicago Press, 2014.

ABRASEL. Site da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. 2019. Disponível em: <https://abrasel.com.br/abrasel/perfil-da-abrasel/> Acesso em: 20 de jun. 2022.

ACKER, Joan. Hierarchies, jobs, bodies: A theory of gendered organizations. *Gender & society*, v. 4, n. 2, p. 139-158, 1990.

AGGESTAM, M.; WIGREN-KRISTOFERSON, C. How women entrepreneurs build embeddedness: a case study approach. *International Journal of Gender and Entrepreneurship*, v. 9, n. 3, p. 252-268. 2017.

AGUIAR, Wanda Maria J.; OZELLA, Sergio. Apreensão dos sentidos: aprimorando a proposta dos núcleos de significação. *Ver. Bras. de Est. Ped.*, Brasília, v. 94, n. 236, p. 299-322, jan./abr. 2013.

ALBORS-GARRIGÓS, Jose *et al.* Breaking the glass ceiling in haute cuisine: the role of entrepreneurship on the career expectations of female chefs. *Tourism and hospitality management*, v. 27, n. 3, p. 605-628, 2021.

ALBORS-GARRIGÓS, Jose; HADDAJI, Majd; GARCÍA-SEGOVIA, Purificación. Gender discrimination in haute cuisine: A systematic literature and media analysis. *International Journal of Hospitality Management*, v. 89, p. 102569, 2020.

ALBORS-GARRIGÓS, Jose; HADDAJI, Majd; GARCÍA-SEGOVIA, Purificación; SIGNES, Angel Piero. Gender differences in the evolution of haute cuisine chef's career. *Journal of Culinary Science & Technology*, v. 18, n. 6, p. 439-468, 2019.

ALCAÑIZ MOSCARDÓ, Mercedes. Trayectorias laborales de las mujeres españolas: Discontinuidad, precariedad y desigualdad de género. *La ventana*, Guadalajara, v. 5, n. 46, p. 244-285, dic. 2017.

ALMEIDA, Silvio. *Racismo estrutural*. Pólen Produção Editorial LTDA, 2019.

ANDERSON, C. A.; BUSHMAN, B. J. Human aggression. *Annu. Rev. Psychol.* 53, 27–51. 2002.

ANKER, R. *Gender and Jobs. Sex Segregation and Occupations in the World*. International Labour Office, Geneva. 1998.

ÁVILA, Maria Betânia; FERREIRA, Verônica (org.). *Trabalho remunerado e trabalho doméstico no cotidiano das mulheres*. Recife: SOS Corpo; Instituto Patrícia Galvão, 2014.

BANDEIRA, Lourdes. A contribuição da crítica feminista à ciência. *Estudos Feministas*, Florianópolis, v. 16, n. 1, p. 288, jan.-abr. 2008.

BARBOSA, Lívia. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, Maria Ester de; DANTAS, Marcelo. *Diversidade Sexual e Trabalho*. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

BARNIR, A.; WATSON, W. E.; HUTCHINS, H. M. Mediation and moderated mediation in the relationship among role models, self-efficacy, entrepreneurial career intention, and gender. *Journal of Applied Social Psychology*, v. 41, n. 2, p. 270-297. 2011.

BARTHOLOMEW, Patricia S.; GAREY, Jenene G. An analysis of determinants of career success for elite female executive chefs. *Hospitality Research Journal*, v. 20, n. 2, p. 125-135, 1996.

BAUMEISTER, R. F.; BUSHMAN, B. J. *Social Psychology and Human Nature*. Wadsworth, Belmont, CA. 2011.

BECKER, Howard S. *Métodos de pesquisa em Ciências Sociais*. São Paulo: Hucitec, 1993.

BELALCÁZAR, Sonia. Cultura organizacional. *Informes Psicológicos*, v. 12, n. 1, p. 41-51. 2012.

BIENARCKI, Patrick; WALDORF, Dan. Snowball Sampling: problems and techniques of chain referral sampling. *Sociological Methods & Research*, Cambridge-Massachusetts, v. 10, n. 2, p. 141-163, nov. 1981. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/004912418101000205>. Acesso em: 17 jan. 2022.

BLOISI, Wendy. *Bullying and negative behavior in commercial kitchens*. Unpublished Doctoral Thesis. Manchester: Institute of Science and Technology, 2012.

BOONE, J.; VELLER, T.; NIKOLAEVA, K. Rethinking a glass ceiling in the hospitality industry. *Cornell Hospitality Quarterly*, v. 54, n. 3, p. 230-239, 2013.

BORBA, Clarissa Galvão Cavalcanti. *Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha*. 2015. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.

BOTELHO, L. L. R.; CUNHA, C. C. de A.; MACEDO, M. O método da revisão integrativa nos estudos organizacionais. *Gestão e Sociedade*; v. 5, n. 11, p. 121-136, maio/ago. 2011.

BOURDAIN, Anthony. *Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária*. 1. ed. São Paulo: Companhia de Mesa, 2016.

BOURDIEU, Pierre. *Esboço de uma teoria da prática: Precedido de Três Estudos de Etnologia Cabila*. Oeiras: Celta, 1972.

BOURDIEU, Pierre. *O campo científico*. In: ORTIZ, R. Pierre Bourdieu. São Paulo: Ática, 1983.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

BOURDIEU, P. Capítulos “O capital social” e “Os três estados do capital cultural”. In: *Escritos de Educação*. Maria Alice Nogueira e Afrânio Catani. (Orgs) Petrópolis: Vozes, 1998.

BOURDIEU, Pierre. *A dominação masculina*. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

BOURDIEU, Pierre. A ilusão biográfica. In: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta de Moraes. *Usos e abusos da história oral*. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006. p. 183-191.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2011.

BOURDIEU, Pierre. Esboço de uma Teoria da Prática. In: ORTIZ, Renato (Org.). *A Sociologia de Pierre Bourdieu*. São Paulo: Olho d'Água, 2013

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. *Classificação Brasileira de Ocupações. Portal do Trabalho e Emprego*, 2016. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>. Acesso em: 20 maio 2019.

BRASIL. Senado Federal. Programa Pró-Equidade de Gênero e Raça. *Assédio moral e sexual*. Brasília: Senado Federal, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 5 jun. 2023.

BRASIL. *Decreto-Lei Nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940*. Código Penal. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del2848compilado.htm. Acesso em: 21 jan. 2023.

BRIGUGLIO, Bianca. *Cozinha é lugar de mulher?: A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*. 2020. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Instituto de

Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas, 2020.

BRITO, Jussara Cruz de. Enfoque de gênero e relação saúde/trabalho no contexto de reestruturação produtiva e precarização do trabalho. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 195-204, jan. 2000.

BURGESS, C. Gender and salaries in hotel financial management: It is still a man's world. *Women in Management Review*, v. 18, n. 1/2, p. 50-59, 2003.

CAMPOS-SORIA, Juan Antonio; MARCHANTE-MERA, Andrés; ROPERO-GARCÍA, Miguel Angel. Patterns of occupational segregation by gender in the hospitality industry. *International Journal of Hospitality Management*, v. 30, p. 91-102, 2011.

CAMPOS-SORIA, Juan Antonio; ORTEGA-AGUAZA, Bienvenido; ROPERO-GARCÍA, Miguel Angel. Gender segregation and wage difference in the hospitality industry. *Tourism Economics*, v. 15, n. 4, p. 847-866. 2009.

CARDOSO, Adalberto. *Ensaio de Sociologia do Mercado de Trabalho Brasileiro*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.

CARLOTO, Cássia Maria. O conceito de gênero e sua importância para a análise das relações sociais. *Serviço Social em Revista*, v. 3, n. 2, jan.-jun., 2001. Disponível em: http://www.uel.br/revistas/ssrevista/c_v3n2_genero.htm. Acesso em: 7 mar. 2021.

CARNEIRO, Sueli. Enegrecer o feminismo: a situação da mulher negra na América Latina a partir de uma perspectiva de gênero. *Portal Geledés*, 2013.

CASAROTTO, Raquel Aparecida; MENDES, Luciane Frizo. Queixas, doenças ocupacionais e acidentes de trabalho em trabalhadores de cozinhas industriais. *Revista Brasileira de Saúde Ocupacional*, São Paulo, v. 28, n. 107-108, p. 119-126, 2003.

CASTRO, Odilon B. *Um estudo sobre alimento seguro em restaurantes populares no bairro do comércio de Salvador*. Salvador: [s.n.], 2007.

CHEUNG, F. M.; LAI, B. L.; AU, K. C.; NGAI, S. S. Gender role identity, stereotypes, and attitudes in Hong Kong. *EnGendering Hong Kong society: A gender perspective of women's status*, p. 201-236. Cornell Law School. 1997.

CIA (Instituto Americano de Culinária). *Chef profissional*. São Paulo: Senac, 2011.

COLLAÇO, Janine H. L. Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo. Concepções de fartura e distinção. *Anuário Antropológico*, v. 37, n. 1, p. 211-236, 2012a.

COLLAÇO, Janine H. L. Restaurantes: classificações e diálogos entre lógicas no cenário da capital paulista. In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine (org.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012b. (Série Estudos Rurais). Disponível em:

https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf. Acesso em: 5 fev. 2023.

COLLAÇO, Janine H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 1, jan./jul. 2008.

COLLINS, Patricia Hill. *Pensamento Feminista Negro: conhecimento, consciência e a política do empoderamento*. Tradução Jamille Pinheiro Dias. 1. ed. São Paulo: Boitempo Editorial, 2019.

COLLINS, Patricia Hill; BILGE, Sirma. *Interseccionalidade*. 1. ed. São Paulo: Boitempo, 2021.

CONNELL, R. W.; MESSERSCHMIDT, J. W. Hegemonic masculinity, rethinking the concept. *Gender & Society*, v. 19, n. 6, p. 829–859. 2005.

CONRAD, M.; VON SCHEVE, C. The good, the bad, and the male: Men, but not women, avoid own-gender stereotypical judgments of affective valence. *Gender Issues*, v. 34, n. 3, p. 223–239. 2016.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CORÓ, Giana Cristina. A sobremesa francesa dos anos 1950 aos anos 2000: evolução, consumo e patrimônio. *Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n. 54, p. 193-226, jan./jun. 2011.

CRENSHAW, Kimberle. A interseccionalidade na discriminação de raça e gênero. In: *Cruzamento: raça e gênero*. Brasília: Unifem, 2004.

CRESWELL, J. W. *Investigação qualitativa e projeto de pesquisa: escolhendo entre cinco abordagens*. 3. ed. Porto Alegre: Penso, 2014.

CREU, Marta Méndez; OLID, Clara Selva. Género, cultura organizacional y riesgos psicosociales: tres piedras angulares del sector de la restauración. *Quaderns de Psicologia*, v. 20, n. 2, p. 195-202, 2018.

CROMPTON, R.; SANDERSON, K. *Gendered Jobs and Social Change*. Unwin Hyman, London. 1990.

DAS, Veena. The act of witnessing: violence, knowledge, and subjectivity. In: DAS, V. et al. (org.). *Violence and subjectivity*. Berkeley: University of California Press, 2000. p. 205-225.

DAVIS, Jennifer J. To make a revolutionary cuisine: gender and politics in French kitchens, 1789-1815. *Gender & History*, v. 23, n. 2, p. 301-320, 2011.

DE SILVA, Jaliya; THULEMARK, Maria. Can you break through a cement ceiling?: female chefs' possibilities for a career in the Sri Lankan culinary industry. *Anatolia*, v. 33, n. 3, p. 507-510, 2022.

DEL PRIORE, Mary. *Ao sul do corpo: condição feminina, maternidade e mentalidades no Brasil Colônia*. Rio de Janeiro: José Olympio, Edunb, 1993.

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. *Revista História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

DEVAULT, M. L. *Feeding the family: The social organization of caring as gendered work*. Chicago: University of Chicago Press, 1991.

DÍAZ-MENDEZ, C.; GARCÍA-ESPEJO, I. Eating out in Spain: Motivations, sociability and consumer contexts. *Appetite*, 2017.

DICKENSON, Donna. *Property, women, and politics: subjects or objects?*. Rutgers University Press, 1997.

DONALDSON, M. What is hegemonic masculinity? *Theory and Society*, v. 22, n. 5, p. 643–657. 1993.

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, dez. 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-83332012000200009&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 9 dez. 2020.

DROUARD, Alain. *Histoire des cuisiniers en France: XIXe-XXe siècle*. Nouvelle édition [en ligne]. Paris: CNRS Éditions, 2004.

DRUCKMAN, Charlotte. Why are there no great women chefs? *Gastronomica*, v. 10, n. 1, p. 24-31, 2010.

DUBAR, Claude. Trajetórias sociais e formas identitárias: alguns esclarecimentos conceituais e metodológicos. *Educação & Sociedade*, v. 19, n. 62, abr. 1998 Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-73301998000100002>. Acesso em: 22 jan. 2023.

EISLER, Riane. *Sex Myth and Poilitics of the Body: New Paths to Power and Love*. San Francisco: Harper, 1955.

ELIAS, Norbert. *El proceso de la civilización*. México: FCE, 2016.

FEDERICI, Silvia. *O ponto zero da revolução: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista*. São Paulo: Elefante, 2019.

FOUCAULT, Michel. *Vigiar e punir: nascimento da prisão*. 39. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

FOUCAULT, Michel. *Nascimento da biopolítica*: Curso dado no Collège de France (1978-1979). São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FOUCAULT, Michel. *Microfísica do poder*. Organização e tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

GANGE, Françoise. *Les dieux menteurs*. Paris: Éditions Indigo-Côtes Femmes, 1997.

GANGIAH, Sasi. Behavioural adaptation: A review of adaptation to workplace heat exposure of kitchen workers with reference to gender differences in Durban. *HTS Theologese Studies/Theological Studies*, v. 77, n. 2, 2021.

GARAZI, Débora. Cocina, espacio público y género: el trabajo en las cocinas de hotel (Mar del Plata, segunda mitad del siglo XX). *Historia crítica*, n. 71, p. 113-133, 2019.

GARCÍA-HENCHE, Blanca; CUESTA-VALIÑO, Pedro. The increasing visibility of women in gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 30, p. 100589, 2022.

GERGAUD, O.; SMEETS, V.; WARZYNSKI, F. Learning by cooking and reputation building: A French recipe to become a top chef. *American Association of Wine Economists*, Working paper n. 81, 2011. Acesso em: 5 jun. 2023. Disponível em: <http://www.wine-economics.org>.

GOBIERNO DE ESPAÑA. Ministerio de Trabajo Migraciones y Seguridad Social. Observatorio de las Ocupaciones. *Informe del Mercado de Trabajo de los Extranjeros Estatal*: Datos 2018, 2019 Acesso em: 23 maio 2023. Disponível em: https://www.sepe.es/SiteSepe/contenidos/que_es_el_sepe/publicaciones/pdf/pdf_mercado_trabajo/2019/imt2019_datos2018_estatal.pdf.

GONÇALVES, Maria da Graça Marchina. A psicologia como ciência do sujeito e da subjetividade a historicidade como noção básica. In: BOCK, Ana. GONÇALVES, Maria. FURTADO, Odair. *Psicologia Sócio-histórica: uma perspectiva crítica da psicologia*. Editora Cortez: São Paulo. 2002.

GONZALEZ, Lélia. Racismo e sexismo na cultura brasileira. *Revista Ciências Sociais Hoje*, Anpocs, p. 223-244, 1984.

GOODY, Jack. *Cooking, Cuisine and Class*. New York: Cambridge University Press, 1982.

GRACIA-ARNAIZ, Mabel. ¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género. *Caderno Espaço Feminino*, v. 21, n. 1, p. 209-237, jan. 2009.

GUIGINSKI, Janaína; WAJNMAN, Simone. *A penalidade pela maternidade: participação e qualidade da inserção no mercado de trabalho das mulheres com filhos*. *Revista Brasileira de Estudos de População*, v. 36, 2019.

- GVION, Liora; LEEDON, Netta. Incorporating the home into the restaurant kitchen: The case of Israeli female chefs. *Food and Foodways*, v. 27, n. 4, p. 296-315, 2019.
- HADDAJI, Majd; ALBORS-GARRIGÓS, Jose; GARCÍA-SIGOVIA, Purificación. Women chefs' experience: Kitchen barriers and success factors. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 9, p. 49-54, 2017a.
- HADDAJI, Majd; ALBORS-GARRIGÓS, Jose; GARCÍA-SIGOVIA, Purificación. Women Chefs' Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach. *Journal of Culinary Science & Technology*, 2017b.
- HADDAJI, Majd; ALBORS-GARRIGÓS, Jose; GARCÍA-SIGOVIA, Purificación. Women Professional Progress to Chef's Position: Results of an International Survey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 2017c.
- HAMILTON, Gabrielle. Sangue, ossos e manteiga: A educação involuntária de uma chef relutante. Nova Iorque: Rocco, 2011.
- HARDING, Sandra. *The Science Question in Feminism*. Cornell University Press, Ithaca. 271 p. 1986.
- HARDING, Sandra. *Ciência y feminismo*. Madrid: Ediciones Morata, 1996.
- HARRIS, Deborah A.; GIUFFRE, Patti. *Taking the Heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. New Jersey: Rutgers University Press, 2015.
- HARRIS, Deborah A.; GIUFFRE, Patti. "Not one of the guys": women chefs redefining gender in the culinary industry. In: *Gender and Sexuality in the Workplace*, 2010a.
- HARRIS, Deborah A.; GIUFFRE, Patti. "The Price You Pay": How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family. *Gender Issues*, v. 27, p. 27-52, 2010b.
- HERNÁNDEZ, P. J. Segregación ocupacional de la mujer y discriminación salarial. *Revista de Economía Aplicada*, v. 11, n. 4, p. 57-80. 1996.
- HIRATA, Helena. Tendências recentes da precarização social e do trabalho: Brasil, França, Japão. *Caderno CRH*, v. 24, n. 1, p. 15-22, 2011.
- HIRATA, Helena; KERGOAT, Danièle. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. *Cadernos de Pesquisa*, São Paulo: Cebrap, v. 37, n. 32, set./dez. 2007.
- HOEL, H. *Bullying at work in Great Britain*. Unpublished Doctoral Thesis, Manchester:
- hooks, bell. *Anseios: raça, gênero e políticas culturais*. São Paulo: Elefante, 2019.
- hooks, bell. *O feminismo é para todo mundo: políticas arrebatadoras*. 7. ed. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2008.
- hooks, bell. *Feminist theory: from margins to center*. Boston: South end press, 1984.

HURLEY, Amy E. Incorporating feminist theories into sociological theories of entrepreneurship. *Women in management review*, v. 14, n. 2, p. 54-62, 1999.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Estudos e Pesquisas. *Informação Demográfica e Socioeconômica*, n. 38: Estatísticas de Gênero Indicadores sociais das mulheres no Brasil, 2018a.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). *Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios: PNAD*. Rio de Janeiro: IBGE, 2018b.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018*: Perfil das despesas no Brasil – indicadores selecionados de alimentação, transporte, lazer e inclusão financeira. Rio de Janeiro: IBGE, 2018c. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?edicao=31309&t=resultados>. Acesso em: 30 de jan. 2022.

INFOOD. 10 chefs de cozinha que cometeram suicídio na última década. *Infood*, 2 jan. 2017. Disponível em: <http://infood.com.br/10-chefs-de-cozinha-que-cometeram-suicidio-naultima-decada/>. Acesso em: 5 fev. 2023.

IPEA (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada). *Faces da desigualdade de gênero e raça no Brasil*. Organizadoras: Alinne de Lima Bonetti, Maria Aparecida A. Abreu. Brasília: Ipea, 2011. Disponível em: https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/livros/livros/livro_facesdadesigualdade.pdf. Acesso em: 21 jan. 2023.

JACOBS, J. *Revolving Doors: Sex Segregation and Women's Careers*. Stanford University Press, Stanford. 1989.

JAMES, Kenneth. *Escoffier: the king of chefs*. London: Hambledon and London, 2002.

JEFFREY, Heather; RICCIO, Assia; PARIS, Cody Morris. Let's sit at the table for women's empowerment. *e-Review of Tourism Research*, v. 15, n. 4/5, 2018.

JOHNS, Nick; MENZEL, Penelope J. If you can't stand the heat get out of the kitchen. *International Journal of Hospitality Management*, n. 18, p. 99-109, 1999.

KARLS, Thaina Schwan. O Rio de Janeiro à mesa: a alimentação nos restaurantes e confeitarias do século XIX (1854-189). *Revista de História*, São Paulo, n. 178, 2019.

KATEGILE, M. L. The Bible and gender equality in church leadership in Tanzania. *Stellenbosch Theological Journal*, v. 6, n. 1, p. 41-54. 2020.

KATZ, Nicole Domingues. Onde estão as *chefs* da América Latina?: da invisibilidade à busca por reconhecimento nas premiações internacionais. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro 2021.

KERGOAT, Danièle. O trabalho, um conceito central para os estudos de gênero? *In*: MARUANI, Margaret (org.). *Trabalho, logo existo: perspectivas feministas*. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2019. p. 287-294.

KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. *In*: HIRATA, H. *et al.* (org.). *Dicionário Crítico do Feminismo*. São Paulo: Ed. Unesp, 2009.

KERGOAT, Danièle. Relações sociais de sexo e divisão sexual do trabalho. *In*: LOPES, M. J. M.; MEYER, D. E.; WALDOW, V. R. (org.). *Gênero e saúde*. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.

KILOMBA, Grada. *Memórias da Plantação: episódios de racismo cotidiano*. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019.

KISER, A. I. T. Workplace and leadership perceptions between man and women. *Gender in Management: an International Journal*, v. 30, n. 8, p. 598-612. 2015.

KPMG. *Anuario de la restauración organizada en España: Ingredientes para el éxito*. Septiembre, 2018.

KURNAZ, Alper; KURTULUŞ, Sıla Selçuk; KILIÇ, Burhan. Evaluation of women chefs in professional kitchens. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, v. 6, n. 3, p. 119-132, 2018.

LAGARDE, Marcela. *La multidimensionalidad de la categoría género y del feminismo*. 1990.

LANDES, Joan B. *Women and the Public Sphere in the Age of the French Revolution*. Ithaca: Cornell University Press, 1988.

LAUFER, J. L'approche différenciée selon les sexes: comparaison internationale. *Management International*, v. 7, n. 1, 2002.

LAURETIS, Teresa de. A tecnologia do gênero. *In*: HOLLANDA, Heloisa Buarque de (org.). *Pensamento Feminista: conceitos fundamentais*. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2019.

LEACOCK, Eleanor Burke. *Myths of male dominance: Collected articles on women cross-culturally*. 1983.

LEFEBVRE, H. *The Production of Space*. Translated by D. Nicholson-Smith. Malden, MA: Blackwell, 1991.

LEIBOWITZ, Lila. *Origins of the Sexual Division of Labor*. 1983.

LIBERAL, Fábio Guimarães. *Austeridade e epifania: a cultura da autenticidade dos cozinheiros Contemporâneos*. 2019. Tese (Doutorado em Sociologia) – Centro de

Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, 2019.

LORDE, Audre. *Irmã outsider: ensaios e conferências*. Autêntica Editora, 2019.

LUDERER, Cynthia Arantes Ferreira. *O papel dos chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo*. 458 f. 2013. Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP), São Paulo, SP, 2013. Disponível em: <http://tede2.pucsp.br/tede/handle/handle/4549>. Acesso em: 4 mar. 2023.

LUGONES, Maria. Rumo a um feminismo descolonial. *Estudos Feministas*, Florianópolis, v. 22, n. 3, p. 320, set.-dez., 2014.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. *Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. São Paulo: Fósforo, 2022.

MADICHIE, Nnamdi O. Sex in the kitchen: changing gender roles in a female-dominated occupation. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*, v. 18, n. 1, p. 90-102, 2013.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo, Cosac & Naify, 2003.

MCCAULEY, C. *Developmental experiences in managerial work: A literature review*. Technical report no. 28. Center for Creative Leadership, Greensboro, NC. 1986.

MCCAULEY, C.; OHLOTT, P.; RUDERMAN, M. On-the-job development: A conceptual model and preliminary investigation. *Journal of Managerial Issues*, v. 1, p. 142-158. 1989.

MCGOWAN, L. *et al.* Domestic cooking and food skills: a review. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, v. 57, n. 11, p. 2412-31. 2017.

MCROBBIE, Angela. Post Feminism and Popular Culture. *Feminist Media Studies*, v. 4, n. 3, p. 255-264. 2004.

MEAD, Margaret. 1935. In.: ROSALDO, Michelle Zimbalist; LAMPHERE, Louise; BAMBERGER, Joan. *Woman, culture, and society*. Stanford University Press, 1974.

MEAD, Margaret. *Male and female: a study of the sexes in a changing world*. New York: Morrow, 1949.

MELO, Josimar. Gastronomia é arte elevada em "O cozinheiro Imperial". *Folha de S. Paulo*, 24 ago. 1996. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/1996/8/24/ilustrada/25.html>. Acesso em: 15 nov. 2022.

MELOURY, Joseph; SIGNAL, Tania. When the plate is full: Aggression among chefs. *International Journal of Hospitality Management*, v. 41, p. 97-103, 2014.

- MIES, Maria. *The social origins of the sexual division of labour*. 1988.
- MONDESERT, Anne-Laure. Violência faz *chefs* franceses pedirem código de ética. *Revista Exame*, 18 nov. 2014. Disponível em: <https://exame.com/mundo/violencia-faz-chefs-franceses-pedirem-codigo-de-etica/>. Acesso em: 5 fev. 2023.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2ª ed. São Paulo. Editora Senac São Paulo, 2013.
- MPT (Ministério Público do Trabalho). *Assédio sexual no trabalho: perguntas e respostas*. Brasília, DF: MPT, 2017.
- MUÑOZ, Juan José Pujadas. El método biográfico: El uso de las historias de vida en ciencias sociales. *Cuadernos Metodológicos*, Centro de Investigaciones Sociológicas, n. 5, 1992.
- MUÑOZ-BULLÓN, Fernando. The gap between male and female pay in the Spanish tourism industry. *Tourism Management*, v. 30, n. 5, p. 638-649, 2009.
- NASH, Mary. Identidades de género, mecanismos de subalternidad y procesos de emancipación femenina. *Revista CIDOB d'afers internacionals*, p. 73-74, p. 39-57. 2006.
- NOGUERA, M.; ALVAREZ, C.; URBANO, D. Socio-cultural factors and female entrepreneurship. *International Entrepreneurship and Management Journal*, v. 9, n. 2, p. 183-197. 2013.
- OAXACA, R. L.; RANSOM, M. R. On discrimination and the decomposition of wage Differentials. *Journal of Econometrics*, v. 61, p. 5-21. 1994
- OGILVIE, Sheilagh; KÜPKER, Markus; MAEGRAITH, Janine. Women and the Material Culture of Food in Early Modern Germany. *Early Modern Women: An Interdisciplinary Journal*, v. 4, p. 149-159, 2009.
- ONWUNTA, I. E. *Gender stereotyping in church and community: A Nigerian feminine perspective*, Stellenbosch University. 2009.
- ORSER, Barbara; LECK, Joanne. Gender influences on career success outcomes. *Gender in management: An international journal*, v. 25, n. 5, p. 386-407, 2010.
- ORTNER, Sherry. Is female to male as nature is to culture?. *Feminist studies*, v. 1, n. 2, p. 5-31, 1974.
- ORTNER, Sherry. *Making Gender: The Politics and Erotics of Culture*. Boston: Beacon Press, 1996.
- ORTNER, Sherry. Uma atualização da teoria da prática. In: GROSSI, Miriam Pillar Grossi; ECKERT, Cornelia; FRY, Peter Henry (org.). *Conferências e diálogos: saberes e práticas antropológicas*. Blumenau: Nova Letra, 2007.

ORWELL, George. *Na pior em Paris e Londres*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

OYĚWÙMÍ, Oyèrónkẹ́. *The invention of women: Making an African sense of western gender discourses*. Minnesota: University of Minnesota Press, 1997.

PATEMAN, Carole. *El Desorden de las Mujeres: democracia, feminismo y teoría política*. 1. ed. Buenos Aires: Prometeo Libros, 2018.

PAULILO, Maria Ignez S. O peso do trabalho leve. *Revista Ciência Hoje*, n. 5, p. 64-70. 1987.

PAZOS, Mateo. Industrias culturales “afropacíficas”: encrucijadas del multiculturalismo en la ciudad de Cali, Colombia. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, v. 24, p. 75-90. 2016.

PERROT, Michelle. *As mulheres e a História*. Lisboa: Dom Quixote, 1995.

PITTE, Jean Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 751-762.

PETERSEN, T.; MORGAN, L. Separate and unequal: occupation–establishment sex segregation and the gender wage gap. *American Journal of Sociology*, v. 101, p. 329–365. 1995.

PLUMWOOD, Val. *Feminism and the Mastery of Nature*. Routledge, 1993.

PREVIATTI, Débora. *Chefs à brasileira: o processo de formação de um campo gastronômico (1961-2018)*. 2019. Tese (Doutorado em Sociologia Política) – Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2019.

PRINCÍPIOS de Yogyakarta: princípios sobre a aplicação da legislação internacional de direitos humanos em relação à orientação sexual e identidade de gênero. Tradução Jones de Freitas. jul. 2007. Disponível em: http://www.clam.org.br/uploads/conteudo/principios_de_yogyakarta.pdf. Acesso em: 7 mar. 2021.

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

RENTSCHLER, Carrie A. # MeToo and student activism against sexual violence. *Communication Culture & Critique*, v. 11, n. 3, p. 503-507, 2018.

RESENDE, Aline Marcelina; MELO, Marlene Catarina. Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com *chefs* mulheres sob a lógica da dominação masculina. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ESTUDOS ORGANIZACIONAIS, 4., 2016, Porto Alegre. *Anais [...]*. Disponível em: <https://anaiscbeo.emnuvens.com.br/cbeo/article/view/59/51>. Acesso em: 21 jan. 2023,

- RESKIN, B. F.; BIELBY, D. A sociological perspectiva on gender and career outcomes. *Journal of Economic Perspectives*, v. 19, n. 1, p. 71–86. 2005.
- RIEGER, E. *Abnormal Psychology*, 2nd ed. McGraw-Hill, North Ryde, NSW. 2011.
- ROC UNITED (The Restaurant Opportunities Centers United). *The Glass Floor: Sexual Harassment in the Restaurant Industry*. New York: ROC United, 2014.
- SAFFIOTI, Heleieth. Violência de gênero: lugar da práxis na construção da subjetividade. In: HOLLANDA, Heloisa Buarque de (org.). *Pensamento Feminista Brasileiro: formação e contexto*. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2019.
- SAFFIOTI, Heleieth. Violência de gênero: lugar da práxis na construção da subjetividade. *Revista Lutas Sociais*, São Paulo, n. 2, 1997.
- SAFFIOTI, Heleieth. *A mulher na sociedade de classes*. São Paulo: Vozes, 1976.
- SANTERO-SANCHEZ, R.; SEGOVIA-PÉREZ, M.; CASTRO-NUÑEZ, B.; FIGUEROA-DOMEQ, C.; TALÓN BALLESTERO, P. Gender differences in the hospitality industry: A job quality index. *Tourism Management*, v. 51, p. 234-246, 2015.
- SANTOS, Anelise Schaurich dos; PERRONE, Claudia Maria. Produção da precariedade laboral: reflexões preliminares sobre a criação de novas formas de subjetivação. *Psicol. Soc.*, Belo Horizonte, v. 29, e164109, 2017.
- SANTOS, Leticia 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, dez. 2019.
- SARTI, Raffaella. Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). *Cadernos Pagu*, n. 39, p. 87-158, jul.-dez. 2012.
- SCAVONE, Naira. “O Superchef e a Menina Prodígio”: as posições ocupadas pelos gêneros na gastronomia profissional. In: FAZENDO GÊNERO 8 - CORPO, VIOLÊNCIA E PODER, 2008, Florianópolis. *Anais [...]*. Disponível em: http://www.wwc2017.eventos.dype.com.br/fg8/sts/ST6/Naira_Scavone_06.pdf. Acesso em: 21 jan. 2023.
- SCAVONE, Naira. Discursos da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa. 2007. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, 2007.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz; STARLING, Heloisa. *Brasil: uma biografia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil do século XIX*. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

- SCOTT, James C. *Los dominados y el arte de la resistencia, el arte de los débiles*. México, DF: Era, 2007.
- SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Educação & realidade*, v. 20, n. 2, p. 71-99, jul.-dez. 1995.
- SCOTT, James C. *Weapons of the Weak: everyday forms of peasant resistance*. Yale: Yale University. 1985.
- SCOTT, James. *Los dominados y el arte de la resistencia: discursos ocultos*. México D.F., México: Ediciones Era. 1990.
- SHARPE, Christina. *Monstrous Intimacies: Making Post-Slavery Subjects*. Durham, NC: Duke University Press, 2010.
- SILVA, Gabriela Brito de Lima Silva; 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*, v. XXVI, n. 1; p. 283-302, jul.-dez. 2018.
- SILVA, Jackeline Oliveira Silva; MELO, Nedir Santana de Melo; VASCONCELOS, Ana Cláudia Leal de. A astúcia invisível de mulheres trabalhadoras de escola. *Psicologia em Revista*, Belo Horizonte, v. 20, n. 3, p. 427-445, set. 2014. Disponível em http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1677-11682014000300002&lng=pt&nrm=iso. Acessos em: 27 jan. 2023.
- SNYDER, K.; GREEN, A. Revisiting the glass escalator: the case of gender segregation in a female dominated occupation. *Social Problems*, v. 55, n. 2, p. 271–299. 2008.
- SOTELO, Yurany Guevara. Condiciones laborales de mujeres cocineras del Pacífico en Cali: el caso de una pequeña empresaria y sus ayudantes. *La manzana de la discordia*, v. 15, n. 1, p. 63-90, 2020.
- SPANG, Rebecca L. *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Rio de Janeiro; São Paulo: Record, 2003.
- SULLIVAN, Diane M.; MEEK, William R. Gender and entrepreneurship: a review and process model. *Journal of managerial psychology*, 2012.
- SWINBANK, Vicki A. The sexual politics of cooking: A feminist analysis of culinary hierarchy in western culture. *Journal of Historical Sociology*, v. 15, n. 4, p. 464-494, 2002.
- TANG, Yee Pik; BALDWIN, Watson. Women in the Kitchen: Barriers Faced by Female Chefs in Hong Kong. *International Journal of Business and Applied Social Science*, v. 5, n. 6, jun. 2019.

TEMIZKAN, Rahman; USLU, Ayşe Nur. The number of women in the cooking profession is low: Is it just because of gender discrimination?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 32, p. 100711, 2023.

TILLY, Louise; SCOTT, Joan. *Women, Work and Family*. New York: Holt, Rinehart and Winston, 1978.

TOLEDO, Enrique de la Garza. Tratado latinoamericano de Sociología del Trabajo. México: Colmex; Flacso; Unam; FCE, 2000. p. 179-193.

TOSCANO, Frederico. *À francesa: sociabilidades e práticas alimentares no Recife (1900-1930)*. Recife: [s. n.], 2013.

TRUBEK, Amy B. *Haute cuisine: How the French invented the culinary profession*. University of Pennsylvania Press, 2000.

VELHO, Gilberto. O desafio da proximidade. In: VELHO, Gilberto; KUSCHNIR, Karina (org.). *Pesquisas urbanas: desafios do trabalho antropológico*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. p. 11-19.

VENTURINI, Maria Cleci; GODOY, Ana Carolina de. Da beleza ao talento: novas formas de representação do feminino na gastronomia. *Entremeios: Revista de Estudos do Discurso*, v. 15, jul./dez. 2017.

VIVEROS, Mara. La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación. *Debate feminista*, v. 52, p. 1-17. 2016.

WHYTE, William F. *Human Relations in the Restaurant Industry*. New York: McGraw-Hill, 1948.

WILLIAMS, C. The glass escalator: hidden advantages for men in the 'female' professions. *Social Problems*, v. 39, n. 3, p. 253–267. 1992.