

Percepções e vivências de gênero na formação superior em gastronomia

RESUMO

Annah Bárbara Pinheiro dos Santos
E-mail: annah.barbara.santos@gmail.com
Universidade do Estado do Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Beatriz Carvalho Tavares
E-mail: beatriz.tavares@iffarroupilha.edu.br
Instituto Federal Farroupilha - campus São Borja, RS, Brasil

Daniela Alves Minuzzo
E-mail: daniela.minuzzo@gmail.com
Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Nos últimos anos, observa-se um aumento no quantitativo de mulheres nos cursos universitários, assim como o crescimento de pesquisas com enfoque nas relações de gênero neste espaço. O Bacharelado em Gastronomia é uma oferta recente de formação universitária, a exemplo do curso ofertado na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que completou 11 anos em 2022. Esse se destaca, entre os cursos superiores das universidades públicas brasileiras, como o primeiro a ofertar uma disciplina, ainda que de caráter eletivo, destinada às discussões a respeito da relação entre Gênero e Gastronomia. Com o interesse em aprofundar esse debate, o objetivo da pesquisa apresentada neste artigo foi compreender as distintas vivências e percepções de gênero a partir da formação acadêmica de graduandas/os e egressas/os do curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ. O método utilizado apresenta caráter exploratório e descritivo multimétodo, com triangulação dos procedimentos metodológicos de pesquisa bibliográfica, questionário e análise de dados. A pesquisa abrangeu 53 respondentes, sendo 30 mulheres, 21 homens, 1 bigênero e 1 não binário. Entre os principais resultados, destacaram-se a não unidade no uso dos termos para nomear a titulação na área e a invisibilidade da titulação das mulheres. Observou-se o reconhecimento da importância do debate sobre gênero na formação em Gastronomia, porém ainda necessita de maior capacitação de docentes e maior inclusão do tema no currículo. Entre os relatos de situações de discriminações de gênero vivenciadas, tanto no ambiente profissional quanto no acadêmico, destacaram-se as categorias de discriminação por gênero e assédio sexual.

PALAVRAS-CHAVE: Educação. Estudos de gênero. Gastronomia.

INTRODUÇÃO

As pesquisas com enfoque nas relações de gênero ganharam destaque nos últimos anos por sua relevância para a compreensão mais aprofundada das dinâmicas sociais, além da busca por igualdade, relacionada com a garantia dos direitos humanos (SAFFIOTI, 2011). A igualdade de gênero é a quinta entre as dezessete metas estabelecidas pelos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) determinados na Conferência das Nações Unidas sobre Desenvolvimento Sustentável no Rio de Janeiro em 2012 (Nações Unidas Brasil, 2012). O gênero, enquanto categoria de análise, apresenta papel importante para a compreensão de distinções decorrentes da manutenção de papéis sociais impostos culturalmente a partir da diferenciação de sexo (SCOTT, 1995).

De acordo com Teresa de Lauretis (2019), o gênero representa uma interação social, não pertencendo a um único indivíduo, mas representando a relação de um grupo como categoria ou construção sociocultural que possui significados simbólicos relacionados à identidade, às hierarquias, ao parentesco, etc. O gênero não é caracterizado pelos corpos e pela diferença sexual, mas está relacionado às representações culturais e linguísticas, que também incluem raça e classe e compõem sujeitos múltiplos em um campo social heterogêneo (LAURETIS, 2019). Sendo assim, as construções de gênero são construções históricas sobre os corpos sexuados que, por meio das distinções, proporcionam dinâmicas sociais complexas.

Dentre essas dinâmicas, a alimentação pode ser considerada uma dimensão significativa por compreender fatores simbólicos, culturais e legais, visto que, apesar de possuir proteção ao acesso incluída nas diretrizes estabelecidas pelos Direitos Humanos (ONU, 1999), apresenta diferentes níveis de acesso relacionados à etnia, gênero, idade e classe social. A alimentação é essencial para a manutenção da vida humana visto que atende às necessidades energéticas do organismo (DAMATTA, 1984). No entanto, a comida tem papel social diferenciado, pois é significada e ressignificada a partir do grupo que a compartilha (MONTANARI, 2008). De acordo com Mintz (2001, p. 31), a relação dos seres humanos com a comida também é formadora de identidade social. A comida, a cozinha e o ato de cozinhar, temas de interesse da Gastronomia, são permeados pelas distinções de gênero por meio da associação cultural das tarefas vinculadas ao cuidado e à manutenção da vida como responsabilidade das mulheres (ASSUNÇÃO, 2006; DEMOZZI, 2012).

A construção do imaginário acerca do que é Gastronomia no Brasil é permeado pela influência dos programas de televisão e da internet (YAMAGATA, 2017). Essas representações da profissão, especialmente as proporcionadas por meios televisivos, estimulam a construção do imaginário popular espetacularizado e glamourizado sobre a Gastronomia (DEMOZZI, 2012). O destaque à figura do *chef*, como símbolo representativo da Gastronomia, construída a partir de um ideal masculino, branco e europeu, reforça estereótipos de uma cozinha profissional regida e reconhecida somente a partir do trabalho de homens. Em contraponto, a cozinha doméstica permanece associada à figura feminina como forma de afeto, cuidado ou amor (ASSUNÇÃO, 2006).

Esse cenário motivou a oferta, em 2020, de uma disciplina eletiva denominada 'Gênero e Gastronomia' no curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). A pesquisa apresentada neste artigo é um

desdobramento de uma das atividades propostas na disciplina, em que uma das autoras realizou uma busca dos termos “Gastrônomo” e “Gastrônoma” no *site* do Google Imagens, em busca do comparativo entre as imagens associadas aos gêneros feminino e masculino na profissão.

Na busca pelo termo no masculino, foram encontradas imagens de homens brancos uniformizados, atuando como “*chefs*” em cozinhas profissionais. Já nas buscas no termo flexionado para o feminino, o buscador on-line apresentou uma sugestão de correção “Você quis dizer: Gastronomia?”, não sendo reconhecido o termo “Gastrônoma” como uma palavra existente. Um ano após essa pesquisa, ao realizar o mesmo procedimento, o *site* já aponta imagens de mulheres uniformizadas, marcas de empresas e a associação com o ambiente das cozinhas profissionais. Desse modo, é possível destacar a ausência de correção do termo “Gastrônoma” na plataforma, indicando uma mudança inicial tanto na disseminação de conhecimentos da área quanto na própria presença feminina em referências de cozinhas profissionais.

Com base na inquietação provocada por essa busca, a pesquisa apresentada neste artigo foi estruturada com o objetivo de compreender como ocorrem as distintas vivências e percepções de gênero a partir da formação acadêmica de graduandas/os e egressas/os do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Procedimentos metodológicos

A metodologia desenvolvida para este estudo foi a pesquisa exploratória e descritiva multimétodo, com triangulação dos procedimentos metodológicos de pesquisa bibliográfica, *survey* e análise de conteúdo. O propósito exploratório deste estudo se justifica pela necessidade de identificação de conceitos presentes em uma amostra populacional, enquanto o descritivo se fundamenta na importância de identificar quais situações ou opiniões se manifestam em uma população (FREITAS *et al.*, 2000).

Dessa forma, o levantamento inicial de dados foi realizado por pesquisa bibliográfica em livros, artigos e periódicos nacionais e internacionais, tanto para compreensão e conceituação das diferentes áreas envolvidas nos estudos alimentares, quanto para a compreensão das dinâmicas da comida, cozinha e do gênero, identificados enquanto problema de estudo.

A pesquisa *survey* foi ordenada a partir da aplicação de questionários semiestruturados com amostra populacional de graduandas/os e egressas/os do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), uma vez que corresponde a um curso vinculado diretamente com a área da alimentação, criado no ano de 2010 e com oferta de 50 vagas anualmente, o que possibilita uma amostra adequada para a proporção do estudo desejado. O questionário foi composto por uma sessão inicial com esclarecimentos sobre a pesquisa e um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para captação exclusiva de informações com permissão de seus respondentes, elucidando a participação anônima e a utilização exclusivamente acadêmica dos resultados. Além disso, contou com uma sessão posterior ao consentimento na participação da pesquisa em que foram reunidos dados de identificação referentes à identidade de gênero, raça, idade e período letivo do curso, de modo a delinear um perfil de

respondentes desta pesquisa. Por fim, desejou-se compilar vivências de gênero de estudantes e egressos/as do curso, a partir de sua identificação pessoal e externa nos ambientes profissionais e acadêmicos. Desse modo, o formulário estruturado na plataforma *Google Forms* e enviado a todos os indivíduos vinculados enquanto discentes por meio do Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGA – UFRJ) no dia 22 de março de 2021, de modo que todas as respostas obtidas configuraram uma amostra não probabilística por conveniência, definida, por Henry *apud* Bickman e Rog (1997), como uma forma de escolha mediante a disponibilidade dos respondentes.

As respostas obtidas nos questionários, principalmente as abertas, foram analisadas a partir da Análise de Conteúdo proposta por Bardin (1979), uma metodologia utilizada para descrever, interpretar e compreender o conteúdo de toda classe de documentos e textos, permitindo descrições sistemáticas qualitativas (MORAES, 1999). Durante o processo de exploração e organização do material, procedeu-se à etapa de leitura, codificação, identificação de temas, categorias e aglutinação dos núcleos de sentido. A análise foi fundamentada na perspectiva interpretativista, buscando estabelecer significados fiéis ao discurso dos respondentes.

ALIMENTAÇÃO, GASTRONOMIA E GÊNERO

Assim como a refeição pode ser considerada um ato simbólico, ritualizado e repleto de valores e tradições de um povo (ASSUNÇÃO, 2006), o próprio ato alimentar é carregado de história (SANTOS, 2011), memória (COLLAÇO, 2008) e corresponde a um objeto científico de análise por si só (WARDE, 1997). O alimento pode ser vinculado aos seus aspectos nutricionais, enquanto a comida e o comer são atos sociais (POULAIN, 2006) associados às manifestações culturais de uma sociedade e de uma época.

É possível compreender que, da cozinha à mesa, o ato de comer é carregado de significados, saberes, valores e conhecimentos que ainda podem ser registrados e transmitidos por meio de receitas culinárias (TAVARES, 2019). Desse modo, Santos (2011) aponta a comida como uma narrativa, responsável pela comunicação das características de uma cultura alimentar tanto por meio da culinária quanto da gastronomia, de modo que “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (SANTOS, 2011, p. 108).

A respeito do conceito relacionado à culinária, é possível compreendê-la como o conjunto de processos de transformação do alimento de modo a facilitar sua digestão, seja por cozimento, maturação, fermentação, defumação, secagem ou processamento mecânico (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2010). Dando destaque ao processamento térmico como modificador da alimentação humana e formador da culinária e das culturas alimentares e ampliando o consumo de grande diversidade de vegetais, aumentou a perecibilidade e a biodisponibilidade nutricional (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2010). Distanciada do caráter utilitarista e de necessidade exclusivamente nutricional, a gastronomia pode ser conceituada a partir de Tucherman (2010, p. 316) como uma área que abrange “a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados”.

A alimentação e o cozinhar vêm sendo historicamente associados à figura feminina, como uma responsabilidade ou até uma característica supostamente "natural" das mulheres (ASSUNÇÃO, 2006; DEMOZZI, 2012). De acordo com Assunção (2006), a mulher, principalmente quando representada na figura de mãe, ocupa o lugar central na preparação das refeições familiares, raramente cozinhando somente para si, mas sendo responsável por prover a alimentação para todo o núcleo familiar, ainda atendendo aos gostos e preferências, influenciando, por consequência, a formação dos hábitos alimentares.

Poder-se-ia considerar lógico supor que a associação da alimentação e da Gastronomia ao feminino seria mantida no âmbito das cozinhas profissionais, entretanto, diversos estudos demonstram a situação inversa: as representações do fazer culinário em cozinhas domésticas e profissionais são distintas, permeadas pelas desigualdades de gênero, destacando o maior reconhecimento de homens associados aos cargos de liderança, como *chefs* por exemplo, já as mulheres com menor reconhecimento, associadas à culinária somente no fazer doméstico (COLLAÇO, 2008; PLATZER, 2011; BARBOSA, 2012; CASTRO; MAFFIA, 2012; DEMOZZI, 2012; SILVA, 2014; BRIGUGLIO, 2020).

COZINHAS PLURAIS: (O) PROFISSIONAL E (A) DOMÉSTICA

O termo "cozinha" remete diretamente ao local dentro de uma residência destinada ao preparo ou consumo de alimentos. Contudo, a cozinha não é somente um espaço físico doméstico, mas também um espaço simbólico de troca, de confraternização, de reunião, de vivências da comensalidade, assim como um local de expressão das relações de gênero (RESENDE; MELO, 2016). Segundo Maciel (2004), a cozinha ultrapassa o sentido do espaço físico:

Uma cozinha faz parte de um sistema alimentar – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação-, o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida. (MACIEL, 2004, p. 26).

A partir dessa definição, pode-se interpretar a cozinha como um ambiente dentro do sistema alimentar, constituindo mais do que o local do preparo do alimento em si, mas também um espaço de compartilhamento de memórias, saberes, práticas, tradições e valores que compõem a cultura alimentar (COLLAÇO, 2013):

Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social. (MACIEL, 2005, p. 54).

Uma vez que as cozinhas também são essa forma de expressão e pertencimento dentro do sistema de códigos culturais, as relações de gênero também são refletidas e vivenciadas nesse espaço. As associações compulsórias do cozinhar ao feminino influenciam diretamente nas relações sociais de mulheres (DEMOZZI, 2012). Segundo Ferreira e Wayne (2018, p. 108):

Para as mulheres, em determinados contextos históricos, cozinhar é uma resposta à condição que lhes foi imposta e fazer culinária de

maneira quase automática não expressa falta de consciência neste saber, mas ao contrário, um profundo saber-fazer, que não lhes é dado por sua condição biológica, mas cultural (FERREIRA; WAYNE, 2018, p.108).

A associação do feminino ao espaço doméstico e do masculino ao espaço público relaciona-se, de acordo com Paulilo (2009, p.180), à diferenciação entre as categorias de trabalho “produtivo” e “improdutivo”, discutindo a dicotomia entre o espaço “público” e o “privado”. A lógica tradicional orienta os homens ao domínio da esfera pública, desempenhando o papel social de provedores, e as mulheres à esfera privada onde são responsabilizadas pelas tarefas de manutenção da vida, do lar e cuidado com os filhos como forma de retribuição ao sustento promovido pelos provedores (SOUSA; GUEDES, 2016).

A partir dessas determinações de pertencimento e ocupação dos espaços, surge também a diferenciação das formas de trabalho remunerado e não remunerado, fundamentando a divisão sexual do trabalho que, por sua vez, baseia-se na noção de “homem provedor” e “mulher cuidadora”. De acordo com Souza e Guedes (2016, p. 123), essas distinções entre trabalho feminino e masculino “no fim das contas, permanecem nas concepções culturais, uma vez que delegam ainda às mulheres as responsabilidades da reprodução social”.

A autora Demozzi (2012, p. 7) relaciona as questões de gênero ao conceito de representação, destacando que a construção do imaginário a respeito do trabalho na cozinha é “fruto do discurso dominante de que a mulher atende aos interesses do lar e assim o faz porque deve, enquanto o homem na cozinha é um trabalhador reconhecido culturalmente porque pode escolher e se formou para isso”. A autora ainda aponta três elementos de análise que forçam essa construção do papel de gênero da mulher como cozinheira: o primeiro relaciona-se ao discurso dirigido às mulheres, pelas mídias, considerando aspectos editoriais e conteúdo; o segundo refere-se às nomenclaturas e termos ligados à cozinha e, por fim, o terceiro diz a respeito a como o trabalho das mulheres é reconhecido socialmente (DEMOZZI, 2012).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Identificação

O perfil de respondentes da pesquisa foi traçado a partir de perguntas de autoidentificação em relação à identidade de gênero, raça e idade, apresentados nos gráficos a seguir. Observou-se uma maior adesão de mulheres cisgênero (n=30; 56,6%) nas respostas ao questionário, seguindo-se homens cisgênero (n=21;39,6%), não binário (n=1;1,9%) e bigênero (n=1;1,9%). Destaca-se a limitação da pesquisa em não ter tido a adesão de pessoas transgênero nas respostas. É possível notar que, diferentemente de cursos tradicionais como engenharias ou enfermagem, conhecidos, respectivamente, pelo perfil majoritário de alunos do gênero masculino e feminino (GUEDES, 2008), o bacharelado em Gastronomia na UFRJ apresenta uma equilibrada divisão entre os gêneros nos respondentes, além de também incluir a diversidade de identidades fora do padrão binário.

A autoidentificação de raça, nomenclatura utilizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2013) para exemplificar as etnias, demonstrou que mais da metade dos respondentes se identificam como brancos (n=29; 54,7%). Os outros 24 respondentes (45,3%) compõem o grupo de negros, que representa a soma dos autodeclarados pretos (n=7;13,2%) e pardos (n=17;32,1%). Não houve autodeclaração nas categorias amarelos e indígenas.

O perfil de idade indicou que a maioria dos respondentes se encontra na faixa etária entre 21 e 30 anos, conforme apresentado a seguir: a) até 20 anos (26,4%; n=14); b) entre 21 e 30 anos (60,4%; n=32); c) entre 31 e 40 anos (9,4%; n=5); d) entre 41 e 50 anos (3,8%; n=2).

Além disso, a sessão de identificação também buscou diferenciar os respondentes entre egressos ou alunos cursantes do bacharelado em Gastronomia, bem como o período letivo em curso. Sendo assim, é possível destacar que 77% (n=41) dos respondentes eram discentes cursantes, dos quais 22% (n=11) no primeiro ano, 13% (n=7) no segundo ano, 21% (n=11) no terceiro ano e 21% (n=11) no quarto ano ou períodos posteriores, enquanto somente 23% (n=12) de respondentes eram egressos.

A maior adesão de indivíduos ainda ativos no curso pode ocorrer por diversos motivos, entre eles, o maior engajamento dos alunos dos primeiros anos da graduação, o acesso ao *e-mail* institucional devido às responsabilidades acadêmicas, a maior dedicação dos egressos ao mercado profissional, a desatualização do perfil dos primeiros egressos do curso na intranet da universidade, entre outros. Sendo assim, após ampla divulgação, a pesquisa atingiu cerca de 11% dos alunos já matriculados no curso desde seu ano de criação, conforme dados registrados pelo Instituto de Nutrição Josué de Castro, onde o curso de Gastronomia está inserido (INJC, 2021), conseguindo um total de 53 respondentes válidos.

Identidade em construção: entre titulação e gênero

Visando compreender a percepção de discentes e egressos do bacharelado em Gastronomia sobre a titulação de sua formação, ou seja, sua autoidentificação enquanto profissionais, foi elaborada a seguinte questão: “Em sua opinião, qual a titulação (identificação) atribuída à pessoa formada no curso de Gastronomia da UFRJ?”. A escolha por uma pergunta aberta, sem indicação de opções, se justifica pela busca da ampliação de termos e do entendimento sobre as variações de gênero (masculino/feminino/neutro) na nomenclatura.

O termo "Gastrônomo" apareceu na maior parte das respostas (n=22; 41,5%), seguido de sua versão com possibilidade de variação de gênero "Gastrônomo(a)" (n=9; 16,9%). A versão apenas no gênero feminino, "Gastrônoma", apareceu em cinco (9,4%) respostas, todas vinculadas a respondentes autodeclaradas como mulheres cis. Já entre as nove respostas que apresentaram flexão de gênero (Gastrônomo(a)), apenas duas foram informadas por homens cis. Sendo assim, observamos que, nas vezes em que a titulação foi considerada também pela flexão no feminino, esta foi informada majoritariamente por mulheres, tendo uma aparição muito menor se comparada ao quantitativo de aparições da titulação somente no masculino "Gastrônomo", ainda que a maioria (n=30; 56,6%) das respondentes tenha sido de mulheres.

Também se destacou a titulação oficial “Bacharel em Gastronomia” (n=6; 11,3%), bem como a inclusão de duas possibilidades de nomeação: “Bacharel em Gastronomia ou Gastrônomo” (n=5; 9,4%). Houve ainda uma única menção para cada um dos seguintes termos: “Gastronome (Gastrônomo/Gastrônoma)”; “Gastrólogo”; e “Chefe”.

Além da citação direta dos termos referentes à titulação, duas respostas apresentaram comentários. A primeira aponta para uma dúvida sobre o uso dos termos ‘gastrólogo’ e ‘gastrônomo’, enquanto a segunda indica dificuldade de inserção no mercado de trabalho a partir da identificação como bacharel em Gastronomia.

Entendo (acredito) que gastrólogo seja o profissional que é formado em gastronomia (apesar de simpatizar mais com gastrônomo). (Mulher cis, Discente, 7º período).

A faculdade possui uma formação bem generalista, o que é positivo e negativo. MUITAS vezes tive dificuldade de ingressar no mercado pela titulação “Bacharel em Gastronomia”. Principalmente para a área administrativa. Mas acredito que poderia ser dividido em modalidades ou domínios. Exemplo: Gastronomia com domínio adicional em Gestão de negócios gastronômicos. (Mulher cis, Egressa).

O Projeto de Lei (PL) n. 2.079/2011 foi proposto com o objetivo de “regulamentar o exercício da atividade de gastrólogo e autorizar a criação do Conselho Federal e dos Conselhos Regionais de Gastronomia”. Inicialmente, o texto previa o uso do termo gastrólogo para se referir aos profissionais com formação no curso de Tecnólogo em Gastronomia. Posteriormente, a comissão de trabalho na Câmara dos Deputados propôs alterações em que o objetivo do PL seria alterado para “regulamentar o exercício da Gastronomia como atividade profissional”, diferenciando os usos dos termos ‘gastrólogo’ para a formação tecnológica e ‘gastrônomo’ para a formação em bacharelado na área. No entanto, o projeto de lei não foi aprovado, tendo sido arquivado pela Câmara de Deputados em 2019, ainda não existindo, assim, uma efetiva regulamentação da profissão e da formação na área, não havendo definição oficial sobre o uso dos termos ‘gastrólogo’ e ‘gastrônomo’ (BRASIL, 2011).

A formação de bacharelado em Gastronomia ainda é muito restrita, existindo apenas 5 cursos nesse nível de formação em instituições públicas no Brasil, sendo a maioria dos profissionais com formação na área com titulação técnica ou tecnológica. Assim, é possível perceber que não há uma compreensão ampla da sociedade sobre a formação e atuação de profissionais com formação em bacharelado em Gastronomia e que, mesmo entre os profissionais da área, não há um entendimento unificado no uso dos termos.

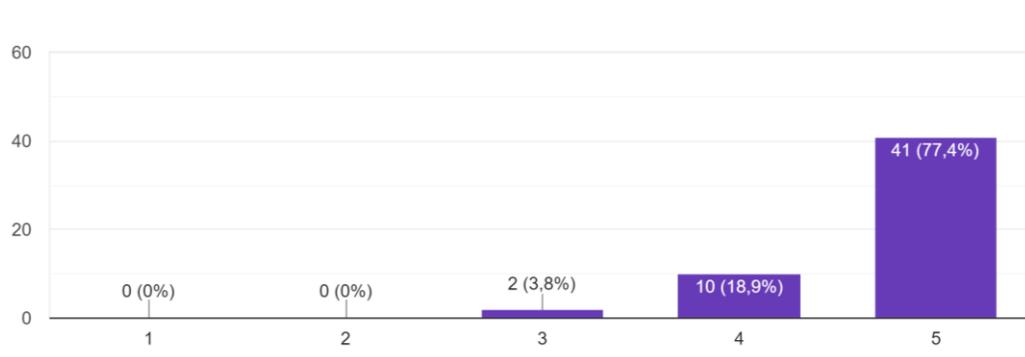
Os resultados sobre a titulação na área se relacionam com a noção de identidade, que, segundo Batista (2005), é construída a partir do compartilhamento de valores e manifestação de um grupo pela noção de pertencimento (ANDERSON, 1989). A identidade pode ser um importante fator de inclusão ou exclusão, pois a identificação com um grupo opera como fator de inclusão, dado que o sujeito se sente pertencente, ou exclusão, no momento em que a não identificação se torna meio de distinção (CUCHE, 1999). Assim, para além da definição de termos que construam pertencimento à área da Gastronomia, deve-se atentar que a não variação de gênero utilizada na titulação

– ou seja, o uso somente no masculino “o gastrônomo”, “o gastrólogo” ou ainda “o chef”, “o cozinheiro” como se a profissão fosse exclusivamente exercida por homens - pode atuar como fator de exclusão e invisibilização da titulação – e da própria existência e pertença - das mulheres formadas na profissão.

Percepções e vivências: entre a academia e o mercado de trabalho

Segundo os dados divulgados pela Assessoria de Comunicação Social do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), as mulheres representam o maior quantitativo de estudantes no nível superior no Brasil, pois, conforme o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade) realizado em 2019, 55% do total de participantes foram mulheres (INEP, 2021). Mesmo com o aumento quantitativo de mulheres nas universidades, algumas desigualdades ainda se manifestam e motivam estudos e debates acerca do espaço ocupado e das experiências vividas pelas mulheres, dentro e fora da universidade. Diante disso, para a pesquisa apresentada neste artigo, foi elaborada uma questão acerca da importância atribuída por discentes e egressos aos debates de gênero durante a graduação.

Gráfico 1 - Grau* de importância dos debates de gênero na formação acadêmica do bacharelado em Gastronomia (n=53)



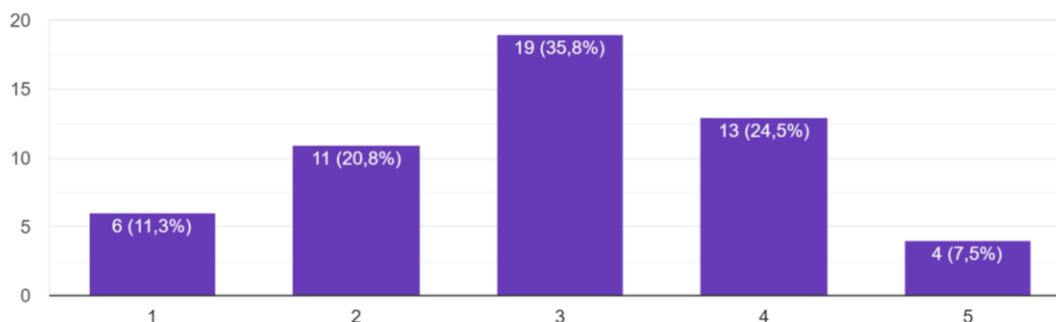
Escala de () 1 a 5 em que: 1 = nada importante; 2 = pouco importante; 3 = indiferente; 4 = importante; 5 = muito importante.

Fonte: Elaborado pelas autoras

Ressalta-se aqui que as respostas “nada importante” e “pouco importante” não foram selecionadas por nenhum participante (n=0), entretanto, 3,8% (n=2) apontaram que a temática é “indiferente”, ambos os respondentes são homens cis, um egresso e um discente do primeiro período do curso. Faz-se notório que a maioria dos respondentes (n=51) considera a questão relevante e, ainda, que 77,4% dos/as participantes (n=41) apontam os debates de gênero na formação como “muito importante”.

Uma vez compreendida a importância atribuída aos debates, questionou-se a respeito das percepções dos/as participantes sobre o quanto esse tema foi abordado durante suas vivências na graduação.

Gráfico 2 - Percepção* sobre a abordagem da temática de gênero ao longo do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRJ (n=53)



() Escala de 1 a 5 em que: 1 = não abordada; 2 = pouco abordada; 3 = medianamente abordada; 4 = abordada; 5 = muito abordada.

Fonte: Elaborado pelas autoras

Nessa questão, a maioria dos respondentes, 35,8% (n=19), apontou que a questão é abordada de forma mediana. Entre os 11,3% (n=6) que apontaram como “não abordada” estão três discentes, um do 8º período, um acima de oito períodos e 1 do primeiro período, além de 3 egressos, sendo desse total quatro homens cis e duas mulheres cis. Já nos 7,5% (n=4) que apontaram a temática como “muito abordada” estão apenas discentes do curso, sendo duas mulheres cis e dois homens cis.

A diversidade de respostas a essa questão pode estar atribuída ao fato de, até 2020, não existir uma disciplina formal sobre o tema no curso, assim, as vivências de cada discente estariam relacionadas a abordagens transversais, a depender do aprofundamento teórico e da vontade de cada docente em abordar a temática nas disciplinas que lecionam no curso. Além do ensino, atividades de pesquisa e extensão, que dependem da trajetória individual de cada discente na formação, influenciam nas vivências sobre o tema. Nesse sentido, destacam-se duas ações de extensão na UFRJ que tratam de gênero e gastronomia, a saber, o curso “Cunhã: Gastronomia, Alimentação e Feminismo” (MINUZZO; KHATTAR; COTRIN, 2020) e o projeto “TransGarçonne” (CRUZ *et al.*, 2020). A primeira disciplina especificamente destinada aos debates de gênero foi criada no ano de 2020, denominada “Gênero e Gastronomia”, oferecida como disciplina eletiva no curso. Sendo assim, é possível compreender que egressos e discentes do curso possam experiências tão distintas quanto a essa temática a depender do ano de ingresso e/ou conclusão e das experiências extracurriculares escolhidas durante a graduação.

Com o questionário também se buscou compreender a percepção de discentes quanto à capacitação de docentes para abordar a temática a partir da seguinte pergunta: “Você acha que os professores do curso estão preparados para estes debates? (exemplo: “sim”, “não”, “a maioria sim”, “a maioria não” e “professores específicos”)”. 50% (n=26) dos respondentes afirmaram “sim” e “a maioria sim”; 18,9% (n=10) afirmaram não acreditar que os professores estejam preparados para os debates de gênero (não + a maioria não); 7,5% (n=4) não souberam informar – todos discentes do primeiro período do curso; e 24,5% (n=13) indicaram professores específicos preparados para este debate, como exemplificam algumas respostas:

Até o momento da minha formação, era discutido apenas por professores específicos. Acredito que esse debate se intensificou de uns anos pra cá. (Mulher cis, Egressa).

Acho que professores específicos, a maioria mulheres. (Mulher cis, Discente, 1º período).

Ainda não tive muito contato com os professores, mas percebi que o curso tem muitas pautas e atividades que promovem discussões sobre gênero e, quando essa não é a temática principal, tentam usar linguagem não binária, o que achei incrível e inclusivo. Lembro que o professor [ocultado pelas autoras] me chamou a atenção por ter feito seu primeiro contato por *e-mail* de forma superatenciosa e cordial em relação ao uso da linguagem neutra. (Mulher cis, Discente, 1º período).

Alguns sim, mas creio que a maioria tenha apenas uma visão superficial sobre o tema ou baseado em suas próprias experiências profissionais. (Mulher cis, Discente, 6º período).

Destaca-se, nas falas dos respondentes, o crescimento da abordagem desta temática, ainda considerada por alguns uma discussão não aprofundada, bem como a crença de que esse debate é mais promovido por docentes mulheres e o uso de linguagem não binária por um docente em específico no contato com discentes desde o ingresso no curso.

Por fim, foi questionado: “Em sua atuação na Gastronomia (profissional ou acadêmica), você já vivenciou alguma discriminação de gênero? Caso deseje, descreva”. A pergunta era aberta para que fosse possível relatar livremente, de acordo com a vontade do respondente, as situações vivenciadas. As respostas apresentaram um amplo espectro, sendo possível destacar duas principais categorias: (1) relatos de discriminação por gênero e (2) relatos de assédio sexual, em maior número nas experiências profissionais. No primeiro grupo, apresentado a seguir, foi possível notar a maioria dos relatos sendo de mulheres, mas também a presença de relatos de homens que foram submetidos a situações de discriminação por não corresponderem aos papéis sociais esperados:

Sim. Eu estava responsável pela cozinha e toda hora o gerente perguntava as coisas diretamente ao único homem que estava na cozinha, sendo que ele sabia que eu era a responsável no momento. (Mulher cis, Discente, 8º período).

Sim. Já ouvi que não deveria trabalhar com doces, pois as mãos das mulheres são mais quentes. Já ouvi que o motivo de eu estar triste um dia era por conta da TPM e isso influenciaria na comida. (Mulher cis, Discente, 5º período).

Sim. Quase todos os trabalhos que tive. O primeiro e mais pesado foi trabalhando a bordo. Trabalho a bordo é extremamente exploratório num geral. Eu e mais uma menina compúnhamos um time de mais de 150 cozinheiros homens. Fui colocada na estação de *Garden manger* que, segundo o chef “era uma estação para trabalhos mais delicados, minuciosos e que necessitava menos esforço físico”. (Mulher cis, Egressa).

Várias vezes. Um rapaz específico da minha turma não deixava eu fazer absolutamente nada quando estávamos na mesma bancada, ria quando eu apresentava trabalho. E depois acabei descobrindo que ele

fazia isso com outras meninas também, até de outras turmas. (Mulher cis, Discente, 5º período).

Sim. No caso, trabalhei em um restaurante em uma cidade em que cozinhar era uma "tarefa feminina" e eu era discriminado por estar supostamente fazendo algo que eu não deveria por conta do meu gênero. (Homem cis, Discente, 6º período).

Sim, homens comentando que mulheres não são capazes de aguentar o ritmo de trabalho. (Homem cis, Egresso).

No ambiente doméstico, vi a expectativa de que a mulher saiba cozinhar. (Homem cis, Egresso).

Sim, desde microagressões direcionadas a mulheres e homens não heteros até a escolha de contratações e promoções baseadas em gênero e sexualidade. (Homem cis, Discente, acima de 8 períodos).

Acharem que, por ser mulher, não dou conta da correria, além de assédio. (Mulher cis, Egressa).

Nesses relatos, é possível observar discriminações em situações diversas, em especial o descrédito na capacidade de realizar o trabalho e o não reconhecimento da autoridade quando exercida por uma mulher na cozinha profissional, mesmo quando esta ocupa o cargo de liderança, recorrendo à figura masculina mais próxima. Os homens relataram discriminação por não atenderem a estereótipos da divisão sexual de trabalho, não sendo reconhecidos como pertencentes ao espaço da cozinha e recaindo sobre as mulheres a expectativa de ocupar tarefas relacionadas à cozinha fria por serem supostamente mais "delicadas" ou "frágeis". Como apontado por Santos (2019), esse estereótipo de cunho sexista associa às mulheres características como "frágeis", "delicadas", "atenciosas", "detalhistas", "são frágeis e não suportam tanto calor, ou não são tão ágeis" e devem ser alocadas em funções de *garder manger* (área da cozinha de preparações frias como saladas e antepastos) ou a confeitaria (DEMOZZI, 2012; SANTOS, 2019). Essa situação corrobora as práticas de divisão sexual horizontal das tarefas em "trabalhos de homens" e "trabalhos de mulheres" (HIRATA; KERGOAT, 2007, p.599).

A associação dessas características à figura feminina evidencia a construção social em torno dos estereótipos de gênero, onde essa representação é tida como "natural" (BRIGUGLIO, 2017). Em oposição tem-se a figura do masculino associado à força física e objetividade (RIBEIRO, 2006, p.74), resultando dessa ambiguidade a construção do senso comum de que o masculino se relaciona a áreas mais técnicas, enquanto o feminino ocupa tarefas relacionadas ao cuidado e manutenção da vida (EAGLY; STEFFEN, 1984 *apud* GAUCHE, VERDINELLI; SILVEIRA, 2013; MARGOLIS; FISHER, 2003). Assim, o homem que se ocupa da confeitaria, como relatado por um dos entrevistados, enfrenta a expectativa de que esse ambiente não lhe pertence.

A segunda categoria de respostas centrou-se em situações de assédio sexual experienciadas no ambiente profissional, ocorridas de forma mais direta ou por meio de constantes comentários sobre seus corpos e sua aparência.

Fui assediada em todas as minhas experiências profissionais e só trabalhei com homens cis. (Mulher cis, Discente, 3º período).

Sim. Após a conclusão, no meu primeiro emprego, era perceptível o quanto o *chef* de cozinha tratava mulheres diferente, tanto na cozinha

quanto com as profissionais de mesa. Havia piadas machistas, situações de investidas mesmo quando a funcionária não correspondia. (Mulher cis, Egressa).

[...] Ouvia do *chef* constantemente que se fosse para a cabine dele, ele me mudaria de setor, para não precisar passar por aquilo. Além de assédio constante dos chefes de praça que falavam sobre minha aparência. Denunciei para o RH, mas nada aconteceu. (Mulher cis, Egressa).

No Brasil, o assédio sexual é considerado um crime, previsto no artigo 216-A do Código Penal, em que é definido como:

O ato de constranger alguém, com o intuito de obter vantagem ou favorecimento sexual, prevalecendo-se o agente da sua condição de superior hierárquico ou ascendência inerentes ao exercício de emprego, cargo ou função. (BRASIL, 1940).

Os relatos evidenciam a posição hierárquica superior dos chefes, demonstrando a classificação dentro da tipificação penal. Embora o artigo que criminaliza o assédio sexual preveja uma relação hierárquica, cabe evidenciar que, para além da definição criminal da norma, esse tipo de violência pode ser originada também de colegas de trabalho e de clientes. O assédio pode ocorrer desde a forma verbal, como as “cantadas” inapropriadas, até a forma física, com toques inapropriados e indesejados, chegando em alguns casos à culminação do estupro (OIT; BRASIL, 2017). Ou seja, piadas ou uso de expressões de conteúdo sexual, solicitação de favores sexuais, convites impertinentes e promessas de tratamento diferenciado, como nos casos relatados, podem ser considerados como assédio, uma realidade vivenciada não só pelas respondentes desta pesquisa, como também por diversas outras mulheres nas cozinhas profissionais (ALVES, 2020, REIS; NAKATANI, 2020).

As condições de trabalho e sua forma de organização, assim como a construção histórica do setor de restaurantes, que valoriza um perfil específico de sucesso na área, propiciam a naturalização de condutas de assédio sexual nos locais de trabalho. Algumas das características desse setor são a vulnerabilidade socioeconômica de trabalhadores, longas e intensas jornadas de trabalho em ambientes quentes, pequenos e fechados, exercício de autoridade e hierarquias bem definidas, aspectos que favorecem a ocorrência de assédios (HARRIS; GIUFFRÉ, 2020).

Ainda que fique evidente a tipificação criminal do assédio por parte de superiores hierárquicos, observa-se nos relatos a negligência do setor de Recursos Humanos de uma empresa e a naturalização e conivência em um ambiente com diversos assédios sexuais de cunho verbal. Esses fatores se relacionam à invisibilidade do tema com subnotificação de casos, que é um dos grandes desafios no enfrentamento da questão. Alguns dos motivos dessa subnotificação estão ligados ao medo de penalização pela perda de renda, por desvantagens no ambiente de trabalho, pela demissão ou uma possível humilhação pública por ter sua palavra desacreditada e passar por processo difamatório de culpabilização.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Entre as vivências e percepções de gênero no bacharelado em Gastronomia, a nomenclatura usada para a titulação de pessoas formadas indicou uma carência de um entendimento unificado de seus usos. A formação de identidade da titulação pode ou não ser construída pela via da regulamentação da profissão, porém, independentemente do caminho que se construa nessa formação, há que se considerar as questões de gênero, para que os termos reflitam o pertencimento de todas, todos e todes, e não reproduzam a exclusão e invisibilidade parcialmente observada.

Há um evidente descompasso entre o consenso do reconhecimento da importância dos debates de gênero na formação universitária em Gastronomia e a forma como percebem que a temática é abordada durante suas vivências na graduação, com níveis muito distintos nas respostas. Apesar da oferta de uma disciplina eletiva e duas ações de extensão no tema, o que pode representar um potencial de avanço para a área, ainda são necessárias mais estratégias que garantam a formação no tema durante a graduação. Dentre essas estratégias, a capacitação de docentes parece ser um caminho fundamental, visto que ainda há discrepância na percepção de discentes sobre o quanto os docentes estão preparados para esse debate.

Como observado nos relatos sobre discriminações de gênero no percurso acadêmico e profissional, estas são experienciadas majoritariamente nos ambientes de trabalho em cozinhas profissionais, mas também podem ser vivenciadas em conflitos desde a formação na universidade. A manifestação da divisão sexual do trabalho e a perpetuação de estereótipos tidos como características “naturais” de homens e mulheres se apresentam significativamente presentes e como aspectos limitadores da trajetória na Gastronomia, em especial para as mulheres, mas também para os homens.

Os relatos de casos de assédio sexual vivenciados apontam para uma problemática que deve ser enfrentada na área, tanto no mercado de trabalho quanto na formação de profissionais. Gestores e profissionais do setor de restaurantes, em especial, devem ser capacitados para identificar e lidar com esses casos de modo a prevenir sua ocorrência e encaminhar de forma adequada os casos que ocorram.

Uma limitação encontrada na pesquisa foi o acesso a um maior quantitativo de discentes e egressos do curso, uma vez que dependemos do recebimento de informações orgânicas com respostas aos formulários encaminhados por *e-mail* institucional, recebidas principalmente de discentes dos primeiros anos, mais próximos das atividades acadêmicas, enquanto os egressos apresentam maior distanciamento da universidade e desatualização de informações de contato. Além disso, destaca-se que, entre os respondentes, a maioria se autodeclara pessoas brancas, além de não terem sido relatadas questões de discriminação racial, mesmo que associadas ao gênero. Sendo assim, compreende-se também como importante o aprofundamento desta pesquisa a partir das vivências e percepções de mulheres negras.

Gender perceptions and experiences in higher education in gastronomy

ABSTRACT

In recent years, we have observed an increase in the number of women in university courses, as well as in research focusing on gender relations in this space. The bachelor's course in Gastronomy is a recent offer of university education, with the course at the Federal University of Rio de Janeiro (UFRJ) completing 10 years in 2021 and standing out among the courses of Brazilian public universities as the first to offer a discipline, although elective, intended for discussions on the relationship between Gender and Gastronomy. With an interest in deepening this debate, the objective of the research presented in this article was to understand the different experiences and perceptions of gender from the academic training of undergraduates and graduates of the Bachelor's Degree in Gastronomy at UFRJ. The method used has an exploratory and descriptive multimethod character, with triangulation of the methodological procedures of bibliographic research, questionnaire and data analysis. The survey covered 53 respondents, 30 women, 21 men, 1 big-gender and 1 non-binary. Among the main results, the non-unity in the use of terms to name the degree in the area stood out, in addition to the invisibility of the degree of women. There was recognition of the importance of the debate on gender in training in Gastronomy, but it still needs greater training of teachers and greater inclusion of the topic in the curriculum. Among the reports of situations of gender discrimination experienced, both in the professional and academic environment, the categories of discrimination by gender and sexual harassment stood out.

KEYWORDS: Education. Gender Studies. Gastronomy.

Percepciones y experiencias de género en educación superior en gastronomía

RESUMEN

En los últimos años, hemos observado un aumento en el número de mujeres en los cursos universitarios, así como en las investigaciones centradas en las relaciones de género en este espacio. El grado en Gastronomía es una oferta reciente de formación universitaria, con el curso de la Universidad Federal de Río de Janeiro (UFRJ) cumpliendo 10 años en 2021 y destacándose entre los cursos de las universidades públicas brasileñas como el primero en ofrecer una disciplina, aunque electiva, destinada a debates sobre la relación entre género y gastronomía. Con el interés de profundizar en este debate, el objetivo de la investigación presentada en este artículo fue comprender las diferentes experiencias y percepciones de género desde la formación académica y egresado del grado en Gastronomía de la UFRJ. El método utilizado tiene un carácter multimétodo exploratorio y descriptivo, con triangulación de los procedimientos metodológicos de investigación bibliográfica, cuestionario y análisis de datos. La encuesta abarcó 53 encuestados, 30 mujeres, 21 hombres, 1 de gran género y 1 no binario. Entre los principales resultados se destacó la no unidad en el uso de términos para nombrar el grado en el área, además de la invisibilidad del grado de las mujeres. Se reconoció la importancia del debate sobre género en la formación en Gastronomía, pero aún necesita una mayor formación del profesorado y una mayor inclusión del tema en el currículo. Entre las denuncias de situaciones de discriminación de género vividas, tanto en el ámbito profesional como académico, se destacaron las categorías de discriminación por género y acoso sexual.

PALABRAS CLAVE: Educación. Estudios de género. Gastronomía.

REFERÊNCIAS

- ALVES, L. A. **Irritada e incapaz**: uma análise de relatos de assédio moral com mulheres na cozinha profissional. 2020. 41f. TCC (Graduação)-Curso de Gastronomia, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.
- ANDERSON, B. **Nação e Consciência Nacional**. Tradução de Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: Ática, 1989.
- ASSUNÇÃO, V. K. **Comida de mãe**: notas sobre alimentação e relações familiares. Florianópolis: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS)/Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), 2006. Disponível em: http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_26_RBA/grupos_de_trabalho/trabalhos/GT%2027/viviane%20kraieski%20de%20assun%C3%A7%C3%A3o.pdf. Acesso em: 11 jul. 2021.
- BARBOSA, L. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, M. E.; DANTAS, M. (Org.). **Diversidade sexual e trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 379 p.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1979.
- BATISTA, C. M. Memória e identidade: Aspectos relevantes para o desenvolvimento do Turismo Cultural. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 5, n. 3, 2005, pp. 27-33, Rio de Janeiro. Disponível em: <https://www.redalyc.org/html/1154/115416147004/>. Acesso em: 11 jul. 2021.
- BICKMAN, L.; ROG, D. J. **Handbook of applied social research methods**. Thousand Oaks, Sage, 1997.
- BRASIL. Câmara dos Deputados. **Projeto de Lei 2079/2011**. 2011. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=516781>. Acesso em: 11 jul. 2021.
- BRASIL. Decreto-Lei 2.848, de 07 de dezembro de 1940: Código Penal. **Diário Oficial da União**, Rio de Janeiro, 31 dez. 1940.
- BRIGUGLIO, B. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL FAZENDO GÊNERO, 11., & WOMEN'S WORLDS CONGRESS, 13. **[Anais Eletrônicos...]**. Florianópolis, 2017. ISSN2179-510X. Disponível em: http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075_ARQUIVO_biancabriguglio_cozinhaelugardemulher.pdf. Acesso em: 22 abr. 2021.
- BRIGUGLIO, B. **Cozinha é lugar de mulher?** A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Tese (doutorado)-Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. São Paulo, Campinas, 2020. Disponível em: http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/345669/1/Briguglio_Bianca_D.pdf. Acesso em: 8 abr. 2021.
- CASTRO, M. R.; MAFFIA, L.N. Gênero na Cozinha Profissional. In: ENCONTRO NACIONAL DOS PÓS-GRADUADOS EM ADMINISTRAÇÃO, 36., Rio de Janeiro. Anais... Rio de Janeiro: ANPAD, 2012.
- COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às

práticas. **Revista Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 1. 2008.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 12, p. 203-222, jul./dez. 2013.

CRUZ, B. de P. A.; MONTEIRO, R.; SBRAGIO, B. C.; GOMES FILHO, J. N.. Transgarçonne? Capacitação de pessoas trans para o mercado de trabalho em gastronomia. In: CRUZ, B. P. A.; KARLS, T. S.. (Org.). **Gastronomia: Pesquisa e Extensão**. Curitiba: Editora CRV, 2020. v. 1, p. 154-173.

CUCHE, D. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru: EDUSC, 1999.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DEMOZZI, S. F. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **História da Alimentação**, 2012. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/Artigos_PDF/Sabrina%20Demozzi.pdf. Acesso em: 11 jul. 2021.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.org/pdf/csc/2011.v16n1/91-98/pt>. Acesso em: 20 jul. 2020.

FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. A cozinha das mulheres: de espaços de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades** [online], v. 13, n. 1, 2018. ISSN 1984-817X. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/espacialidades/article/view/17598> Acesso em: 17 abr. 2021.

FREITAS, H.; OLIVEIRA, M.; SACCOL, A. Z.; MOSCAROLA, J. O método de pesquisa Survey. **Revista de Administração**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 105-112, jul./set. 2000.

GAUCHE, S.; VERDINELLI, M. A.; SILVEIRA, A. Composição das equipes de gestão nas universidades públicas brasileiras: segregação de gênero horizontal e/ou vertical e presença de homossociabilidade. In: ENCONTRO DE GESTÃO DE PESSOAS E RELAÇÕES DE TRABALHO, 6., Brasília, DF, 3-5 nov. 2013.

GUEDES, M. de C. A presença feminina nos cursos universitários e nas pós-graduações: desconstruindo a ideia da universidade como espaço masculino. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 15, p. 117-132, 2008. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702008000500006&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 12 abr. 2021.

HARRIS, D. A.; GIUFFRE, P. Me too in the kitchen. **Contexts**, n.19, p.22-27, 2020.

HIRATA, H.; KERGOAT, D. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. Tradução de Fátima Murad. **Cadernos de Pesquisa**, v. 37, n. 132, p. 595-609, set./dez. 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Características étnico-raciais da população, classificações, identidades**. Organização de José Luís Petrucelli e Ana Lima Saboia. Rio de Janeiro, 2013.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA (INEP). **Mulheres predominam em estudos, pesquisas e exames**.

Assessoria de Comunicação Social do Inep, 8 mar. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/inep/pt-br/assuntos/noticias/institucional/mulheres-predominam-em-estudos-pesquisas-e-exames-educacionais>. Acesso em: 26 jul. 2021.

INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO (INJC). **Curso de Gastronomia**. Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://gastronomia.ufrj.br/>. Acesso em: 26 jul. 2021.

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

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p.25-39, 2004.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. 1a. ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 49-55, 2005.

MARGOLIS, J., FISHER, A. Geek Mythology. **Bulletin of Science, Technology & Society**, v. 23, n. 1, p. 17–20, 2003.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p.31-41, 2001.

MINUZZO, D. A.; KHATTAR, S.; COTRIM, R. Cunchã: Gastronomia, Alimentação e Feminismo. In: CRUZ, B. de P. A.; KARLS, T. S. (Org.). **Gastronomia: Pesquisa e Extensão**. Rio de Janeiro: CRV, 2020. v. 1, p. 135-153 (Coleção Gastronomia: Ensino, Pesquisa e Extensão).

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

MORAES, R. Análise de conteúdo. **Revista Educação**, Porto Alegre, v. 22, n. 37, p. 7-32, 1999.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO (OIT); BRASIL. Ministério Público do Trabalho (MPT). **Assédio sexual no trabalho: perguntas e respostas**. Brasília, DF, 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS BRASIL (ONU BRASIL). **Agenda 2030: Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. 2011. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 26 jul. 2021.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Comentário Geral nº 12: O direito humano à alimentação (art. 11)**. Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais do Alto Comissariado de Direitos Humanos, 1999. Disponível em: <https://www.sesc.com.br/mesabrasil/doc/Coment%a1rio-Geral.pdf>

PAULILO, M. I. Movimentos das mulheres agricultoras e os muitos sentidos da “igualdade de gênero”. **Lutas camponesas contemporâneas: condições, dilemas e conquistas**, v.2, p.179-202, 2009. Disponível em: http://nmspp.net.br/arquivos/para_leitura/historia_social_do_campesinato/Lutas%20camponesas%20contemporaneas%20-%20condicoes%20dilemas%20e%20conquistas%20-%20%20diversidade%20das%20formas%20das%20lutas%20no%20campo%20-%20vol%202.pdf. Acesso em: 20 maio 2021.

PLATZER, R. **Women Not in the Kitchen: A Look at Gender Equality in the Restaurant Industry.** Tese de Doutorado. California Polytechnic State University, San Luis Obispo. Mar. 2011. Disponível em: https://www.semanticscholar.org/paper/Women-Not-in-the-Kitchen%3A-A-Look-at-Gender-Equality-Platzer/5b48_b794eb0b1e3e98c9d5e1141139c84f28719f. Acesso em: 5 abr. 2021.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação.** Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. UFSC, 2006.

REIS, C. U. F.; NAKATANI, M. S. M. Concepções tradicionais de gênero e o trabalho em cozinhas profissionais. **Turismo: Estudos & Práticas**, UERN, Mossoró-RN, v. 9 (Dossiê Temático 2), p. 1-13, 2020.

RESENDE, A. M.; MELO, M. C. Lugar de mulher é na cozinha? uma análise com Chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. **IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais** - Porto Alegre, RS, Brasil, 19 a 21 de Outubro de 2016.

RIBEIRO, Manoel P. Feminismo, machismo e música popular brasileira. **Revista Eletrônica do Instituto de Humanidades**, UNIGRANRIO, v.5, n.19, p.73-81, 2006. ISSN 1678-3812.

SAFFIOTI, H. I. B. **Gênero patriarcado, violência.** 2.reimpr. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2011. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1741437/mod_resource/content/1/G%C3%AAnero%2C%20Patriarcado%2C%20Viol%C3%AAncia%20%20%28livro%20completo%29.pdf. Acesso em: 26 jul. 2021.

SANTOS, C. R. A. D. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **Revista História Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, 2011.

SANTOS, L. M. de C. **“A mulher é mais delicada”**: um estudo sobre a associação da figura feminina à área de confeitaria profissional. 2019. 75f. TCC (Graduação) -Curso de Gastronomia, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

SOUZA, L. P. ; GUEDES, D. R. A desigual divisão sexual do trabalho: um olhar sobre a última década. **Estud. av.**, São Paulo, v. 30, n. 87, p. 123-139, ago. 2016. <https://doi.org/10.1590/S0103-40142016.30870008>.

SCOTT, J. Gênero: uma categoria útil para análise histórica. **Educ Real.** v.20, n.2, p.71-99, 1995.

SILVA, T. R. “Lugar de mulher não é na cozinha”: rearticulando gênero e alimentação no Egito antigo. **Revista Eletrônica de Antiguidade**, Ano 7, n.1, 2014. ISSN 1972-9713 Núcleo de Estudos da Antiguidade Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Disponível em: <http://www.neauerj.com/nearco-antiga/arquivos/numero13/22.pdf>. Acesso em: 9 set. 2020.

TAVARES, B. C. **Sabor da imigração:** estudo de caso sobre receitas de família e comensalidade do restaurante Gruta de Santo Antônio em Niterói. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia)-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/12CZnNKnJF14Iw1YAG0nhN8LGeyXhK1dB>. Acesso em: 25 maio 2021.

TUCHERMAN, I. Gastronomia, cultura e mídia: o longo percurso você é o que você come. **Revista Famecos**, v. 17, n. 3, p.314-324, 2010.

WARDE, A. **Consumption, food and taste**. London: Sage, 1997.

YAMAGATA, A. K. **Gastrônomos: do ideal à realidade, a partir da influência da TV**. 2017.Trabalho de Conclusão de Curso (Curso de Bacharelado em Gastronomia)- Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

Recebido: 05/10/2021

Aprovado: 22/05/2023

DOI: 10.3895/cgt.v16n47.14778

Como citar: SANTOS, Annah Bárbara Pinheiro dos; TAVARES, Beatriz Carvalho; MINUZZO, Daniela Alves. Percepções e vivências de gênero na formação superior em gastronomia. **Cad. Gên. Tecnol.**, Curitiba, v. 16, n. 47, p. 185-205, jan./jul. 2023. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/cgt>. Acesso em: XXX.

Direito autoral: Este artigo está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.

