



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

LÍCIA FÁBIA LUCENA SILVA

ANÁLISE DO NÍVEL DE VALORIZAÇÃO DA MULHER NO MEIO GASTRONÔMICO

JOÃO PESSOA

2023

LÍCIA FÁBIA LUCENA SILVA

ANÁLISE DO NÍVEL DE VALORIZAÇÃO DA MULHER NO MEIO GASTRONÔMICO

JOÃO PESSOA

2023

LÍCIA FÁBIA LUCENA SILVA

**Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação**

S586a Silva, Licia Fábila Lucena.
Análise do nível de valorização da mulher no meio
gastronômico / Licia Fábila Lucena Silva. - João Pessoa,
2023.
22 f.

Orientação: Cristiane Bezerra Libório Correia.
TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Gastronomia. 2. Gênero. 3. Mulher. 4.
Patriarcalismo. I. Correia, Cristiane Bezerra Libório.
II. Título.

UFPB/CTDR CDU 641-055.2+392.312

LÍCIA FÁBIA LUCENA SILVA

ANÁLISE DO NÍVEL DE VALORIZAÇÃO DA MULHER NO MEIO GASTRONÔMICO

Trabalho de Conclusão de Curso que apresenta à Coordenação do Curso de Gastronomia do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador (a): Prof^ª M.^a Cristiane Bezerra Libório Correia.

JOÃO PESSOA

2023

LÍCIA FÁBIA LUCENA SILVA

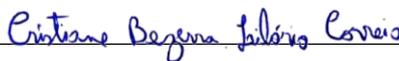
**ANÁLISE DO NÍVEL DE VALORIZAÇÃO DA MULHER NO MEIO
GASTRONÔMICO**

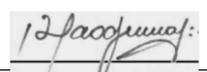
Trabalho de Conclusão de Curso
que apresenta à Coordenação do
Curso de Gastronomia do Centro
de Tecnologia e Desenvolvimento
Regional da Universidade Federal
da Paraíba, como parte dos
requisitos para obtenção do título
de Bacharel em Gastronomia.

Data: 07/06/2023

Resultado:

BANCA EXAMINADORA


Prof^a M.^a Cristiane Bezerra Libório Correia
Orientadora


Prof^o Me. Rogério Paodjuenas
Examinador


Prof^o Me. Tadeu Rena Valente
Examinador

JOÃO PESSOA

2023

Dedico esse trabalho a minha mãe, Luzia de Medeiros Lucena Silva (*in memoriam*), que foi meu alicerce na vida. Não vejo a hora de te reencontrar, mainha. E, ainda, ao meu pai, Francisco Antônio da Silva, por sempre ser amoroso e gentil comigo. Amo vocês!

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente a Deus, que me iluminou nessa trajetória acadêmica.

Agradeço, novamente, a minha mãe por sempre apoiar minhas decisões, me aconselhar, salvar e amar incondicionalmente até seu último suspiro. E, também, a meu pai por me fazer seu xodó. Amarei vocês eternamente.

Agradeço a minhas irmãs, Lamara Fábria e Lidiana Fábria, por terem me apoiado e me ajudado a ter forças para continuar apesar dos pesares. E gratidão aos demais familiares, principalmente meus padrinhos, Fátima e Orlando, que me incentivaram a sempre estudar. Amo todos vocês!

Agradeço a Amanda Helena Bandeira do Nascimento, minha esposa e companheira de vida, que me apoiou e me deu forças para finalizar esse curso, além de me amar todos os dias e me permitir enfrentar, ao seu lado, esse roteiro incerto que é a vida. Seu amor me impulsiona a seguir e sorrir diariamente. Amo-te, meu bem!

Agradeço a Theo Meira de Farias, minha dupla durante todo o curso, que se tonou meu grande amigo, e dividiu comigo os momentos felizes e desanimadores que a trajetória acadêmica pode proporcionar. Obrigada por seu companheirismo e parceria. Amo-te!

Agradeço a minha orientadora, Cristiane Bezerra Libório Correia, pela paciência e sabedoria que me conduziu a concluir esse trabalho de conclusão de curso e, também, soube ter compaixão para entender meus momentos. Minha eterna gratidão!

Agradeço aos demais docentes, discentes e servidores do CTDR e da universidade em geral que contribuíram para minha formação pessoal e profissional desde o início.

Agradeço as demais pessoas presente em minha vida por contribuírem direta ou indiretamente no meu crescimento.

*“Flutuando como barco sem rumo ao sabor do vento neste mar
borrascoso que se chama mundo, a mulher foi até aqui conduzida
segundo o egoísmo, o interesse pessoal, predominante nos homens de
todas as nações”.*

NÍSIA FLORESTA.

RESUMO

SILVA, L. F. L. Análise do nível de valorização da mulher no meio gastronômico – Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, 2023

Este artigo tem como objetivo analisar a valorização das mulheres na gastronomia e a presença do patriarcado nessa realidade. É importante refletir sobre a situação de inferioridade das mulheres na cozinha profissional em relação aos homens, devido a uma sociedade patriarcal e machista que muitas vezes limita o papel feminino à vida doméstica e privada. Este tema é aceito por diversos autores, como Burckhart (2017), Carvalho e Sorlino (2017), Carvalho (2004), Ferreira e Wayne (2018), Oliveira e Santos (2021), Resende e Melo (2016), Sayão (2003), Strücker & Maçalai (2016), Venturini e Godoy (2017), os quais fornecem uma ampla visão do assunto, destacando essa realidade social e profissional. Para alcançar os objetivos propostos neste artigo, será realizada uma pesquisa de revisão bibliográfica e documental, que permitirá uma análise crítica das considerações dos autores que integram o referencial teórico. Assim, será possível aprofundar a compreensão sobre a valorização das mulheres na gastronomia, identificar os principais obstáculos que as mulheres enfrentam na cozinha profissional e destacar a importância de uma mudança cultural para defender o trabalho das mulheres nesse ambiente.

Palavras-chave: Gastronomia. Gênero. Mulher. Patriarcalismo.

ABSTRACT

SILVA, L. F. L. Analysis of the level of valorization of women in the gastronomic environment – Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, 2023

This article aims to analyze the valorization of women in gastronomy and the presence of patriarchy in this reality. It is important to reflect on the inferiority of women in the professional kitchen in relation to men, due to a patriarchal and sexist society that often limits the female role to domestic and private life. This topic is addressed by several authors, such as Burckhart (2017), Carvalho and Sorlino (2017), Carvalho (2004), Ferreira and Wayne (2018), Oliveira and Santos (2021), Resende and Melo (2016), Sayão (2003), Strücker & Maçalai (2016), Venturini and Godoy (2017), who provide a broad view of the subject, highlighting this social and professional reality. To achieve the objectives proposed in this article, a bibliographic and documentary review research will be conducted, which will allow a critical analysis of the authors' considerations that make up the theoretical framework. Thus, it will be possible to deepen the understanding of the valorization of women in gastronomy, identify the main obstacles that women face in the professional kitchen, and highlight the importance of a cultural change to defend women's work in this environment.

Keywords: Gastronomy. Gender. Woman. Patriarchy.

Sumário

1. INTRODUÇÃO	11
1.1. Tirando a venda dos olhos	11
2. MODELO TEÓRICO	12
2.1. Raízes de um pensamento.....	12
2.2. Novas perspectivas: mulheres na gastronomia	16
3. RESULTADOS E DISCUSSÕES	18
3.1. Reflexão e (re) conhecimento.....	18
4. CONCLUSÃO	19
4.1. Consciência e educação	19
REFERÊNCIAS	21

1. INTRODUÇÃO

1.1. Tirando a venda dos olhos

A desvalorização histórica da mulher é um problema evidente e constante. Desde tempos remotos, os homens usufruem de privilégios e destaque no ambiente externo, enquanto as mulheres são confinadas ao lar. Atualmente, ainda há uma luta contínua pelo reconhecimento do papel da mulher na sociedade, uma vez que o patriarcado e o machismo são obstáculos na construção de um mundo igualitário.

O pensamento arcaico de que –o lugar da mulher é na cozinha nada mais é do que uma faceta desse cenário ingrato que se perpetua nos dias atuais. Essa perspectiva, que subestima a mulher, sustenta-se em um conceito equivocado de gênero, que se baseia erroneamente no sexo biológico. Como assevera Pierre Bourdieu (1999, apud MARIA CARVALHO, 2004), a diferença anatômica entre os gêneros é usada como justificativa para a divisão social do trabalho e a construção de estereótipos arraigados.

Afinal, o gênero é um produto da construção social. Conforme argumentam Scott (1989) e Byers; Dell (1992, apud ALINE RESENDE; MARLENE MELO, 2016), o gênero é uma criação sociocultural que utiliza a ideologia do patriarcado, na qual a mulher é vista como inferior ao homem, para alicerçar as suas premissas. Ferreira; Wayne (2018) afirmam que a cozinha, que é usada como espaço de comando, possui uma ligação indissociável com a construção do gênero. Bourdieu (2014, apud MARIA VENTURINI; ANA GODOY, 2017) corrobora essa tese ao afirmar que o homem ocupa o espaço público, enquanto é reservado à mulher o espaço privado, o qual se resume às tarefas domésticas. Dessa maneira, essa visão estendida no tempo contribui para as diferenças evidentes no ambiente profissional.

Sob essa perspectiva, é possível entender que as cozinhas sempre estiveram associadas às mulheres no ambiente doméstico, enquanto no ambiente profissional são vinculadas ao gênero masculino. Scavone (2007, apud MARIA VENTURINI; ANA GODOY, 2017) salienta que a mulher já se encontra num patamar inferiorizado, pois muitas vezes só conseguem ser contratadas para cozinhar profissionalmente porque seus empregadores não têm condições de pagar um profissional homem. Cria-se, dessa maneira, uma hierarquia em que os homens são contratados para serem chefes, enquanto as mulheres realizam a função de cozinheiras/auxiliares de cozinha. Tal realidade é reflexo do sistema patriarcal, que se apropria da dominação simbólica dos homens, que controlam o padrão do poder generificado, sobre as mulheres e demais grupos subjugados.

Ainda assim, essas construções sociais antiquadas, infelizmente, persistem. Existe uma parte das mulheres que, nos dias atuais, acabam reproduzindo o machismo e aderindo a essa

dominação masculina. Como Thiago Burckhart (2017) afirma, ao –naturalizar a racionalidade patriarcal, as mulheres passam a ter uma visão negativa sobre o seu próprio gênero, perpetuando, portanto, o machismo tão presente no cotidiano vivo. É importante romper com essas práticas e dar visibilidade ao talento das cozinheiras profissionais, tentando, assim, mudar a visão limitante que há sobre a capacidade feminina.

Portanto, este estudo tem como objetivo discutir sobre a valorização (ou não) da mulher no meio gastronômico e expor como o patriarcalismo interfere diretamente nessa realidade. Além disso, essa revisão se propõe a desconstruir a ideia de fragilidade associada às mulheres, especialmente em ambientes profissionais como cozinhas, e mostra a conexão dessa realidade com o patriarcalismo.

2. MODELO TEÓRICO

2.1. Raízes de um pensamento

As diferenças anatômicas entre os sexos conduzem a uma identificação binária e determinam a posição social do indivíduo, resultando em desigualdades e uma hierarquia que é perpetuada pelo sistema patriarcal. As mulheres são muitas vezes consideradas inferiores aos homens e limitadas ao espaço doméstico, incluindo a prática culinária, que historicamente foi atribuída a elas.

Sobre o patriarcalismo, Bianca Strücker & GABRIEL Maçalai (2016):

Trata-se de uma forma de organização social, onde as relações são regidas pelos preceitos de que as mulheres estão hierarquicamente subordinadas aos homens, e os jovens, por sua vez, estão hierarquicamente subordinados aos homens mais velhos.

E ainda completam seu pensamento afirmando que:

Os valores instituídos pelo patriarcado, que corrobora uma supremacia masculina, atribuíram maior importância às atividades masculinas em detrimento às atividades femininas, legitimando-se o controle do corpo, da sexualidade e da autonomia feminina, estabelecendo papéis sociais e sexuais em que o gênero masculino possui mais vantagens e prerrogativas (STRÜCKER & MALAÇAI, 2016).

No contexto da gastronomia, o patriarcalismo pode ser observado na forma como as mulheres foram historicamente excluídas e desvalorizadas nessa área profissional, tendo seus conhecimentos e habilidades culinárias subestimadas e menosprezadas. Além disso, a cultura da cozinha profissional tem sido historicamente dominada por homens, com poucas oportunidades de liderança e reconhecimento para mulheres.

Ao fazer um encontro dos discursos de Michelle Perrot e Pierre Bourdieu, Deborah Sayão (2003) afirma que:

Logo ao nascer e, com base em diferenças eminentemente anatômicas inseridas na corporalidade, somos identificados/as com um determinado –sexo. A simples observação dos órgãos externos –diagnostica uma condição que deve valer para toda

a vida. Passamos a ser homens ou mulheres e as construções culturais provenientes dessa diferença evidenciam inúmeras desigualdades e hierarquias que se desenvolveram e vêm se acirrando ao longo da história humana, produzindo significados e testemunhando práticas de diferentes matizes.

Esse trecho refere-se à ideia de que a identificação do "sexo" de um indivíduo ao nascer é baseada em diferenças anatômicas e corporais, que são então utilizadas como uma forma de classificar e diferenciar homens e mulheres. No entanto, essa classificação biológica é muitas vezes utilizada para justificar desigualdades e diferenças culturais que se desenvolveram ao longo da história humana.

Por exemplo, a ideia de que as mulheres são naturalmente "menos capazes" do que os homens em certas áreas, como a gastronomia, são frequentemente baseados em estereótipos de gênero que são construídos e perpetuados pela cultura.

Com isso, a hierarquia histórica baseada no 'sexo biológico', ao afirmar que as mulheres são inferiores aos homens, supõe que elas devem se dedicar ao serviço interno/de casa, como diz Deborah Sayão (2003):

Por isso, as mulheres são vistas como ligadas ao mundo da casa, ao doméstico e ao cuidado dos filhos. A capacidade corporal feminina relacionada à reprodução da espécie humana delimita o espaço da mulher na vida em sociedade; seu papel social de -cuidadorall confere-lhe uma posição hierárquica inferior em relação aos homens publicamente ativos e provedores.

Esse trecho descreve uma visão comum na cultura patriarcal de que as mulheres são naturalmente associadas ao espaço doméstico e ao cuidado dos filhos, enquanto os homens são vistos como mais ativos e provedores na esfera pública. Essa visão é baseada em estereótipos de gênero que se desenvolveram ao longo da história humana e que muitas vezes limitam as oportunidades e expectativas das mulheres na sociedade.

Ainda sobre esses trabalhos 'designados' para as mulheres, em um artigo publicado em *Entremeios: Revista de Estudos do Discurso*, Maria Venturini & Ana Godoy (2017) fazem uma comparação entre a visão de Naira Scavone e Pierre Bourdieu:

Scavone (2007) destaca que é comum associarmos a cozinha e as práticas advindas dela ao gênero feminino e -aos papéis sociais normatizados, como mãe, esposa, empregadal (p. 36), o que vai ao encontro do que Bourdieu (2014) mostra em seu -esquema sinóptico das oposições pertinentesll (p. 23) ao afirmar que o ambiente -de dentroll, privado, compete ao gênero feminino. O autor vai mais além ao atribuir a esse gênero as designações -sobl, -embaixoll, -ordinárioll, -sagrado ll e -dominado ll.

Essas ideias refletem a maneira como a cozinha e a gastronomia foram historicamente aceitas como atividades "femininas", o que contribuiu para a desvalorização das mulheres nessa área profissional. É importante reconhecer que essas associações entre gênero e atividades profissionais são construções culturais e que devem ser questionadas e

desconstruídas para que haja uma igualdade real de oportunidades e tratamento para todos os indivíduos, independentemente de seu gênero.

Roneide Oliveira e Maria Santos (2021) concordam com a visão de Naira Scavone, afirmando que:

Historicamente, a cozinha foi tida como um lugar de fala e pertencimento feminino. Ao longo do tempo, as mulheres foram condicionadas às tarefas domésticas, e a culinária era parte integrante da rotina.

Segundo Maria Venturini & Ana Godoy (2017),

Vimos que na formação discursiva da gastronomia os sujeitos-femininos têm sido há bastante tempo discursivizados a partir da beleza, constituindo simulacros de que a mulher deve/precisa primar pela estética em detrimento da competência profissional e que o lugar dela é mesmo na cozinha, portanto, cozinhar se inscreve ‘quase’ no discurso do senso comum.

Podemos observar que, na formação discursiva da gastronomia, as mulheres têm sido frequentemente representadas de forma estereotipada, sendo valorizadas principalmente por sua aparência, o que estabelece uma expectativa de que a mulher deve focar na sua estética em desfavor de sua competência profissional. Essa representação sugere que o lugar natural das mulheres é na cozinha, reforçando um discurso presente no senso comum.

Maria Venturini e Ana Godoy (2017), ao falar da transição da *culinária* para a *gastronomia* e do surgimento do *chef* de cozinha, afirma que *–a observação do fenômeno da gastronomia, com seus restaurantes estrelados e jantares nababescos faz ressoar o gênero masculino em sua vestimenta profissional”*.

Esse trecho indica que a transição da culinária para a gastronomia e criaram o chef de cozinha fortaleceram a presença do gênero masculino nessa profissão. Isso pode ser observado nos restaurantes estrelados e jantares sofisticados, que muitas vezes são associados a uma imagem masculina de sucesso e prestígio. Os autores sugerem que essa associação pode ser influenciada por questões culturais e históricas que valorizam mais as atividades profissionais realizadas por homens do que por mulheres.

Roneide Oliveira & Maria Santos (2021) completam dizendo que *“Os saberes e fazeres da cozinha do lar, invisibilizados socialmente, foram atravessados pela glamourização da profissionalização gastronômica, dada a partir da atuação masculina”*.

Essa afirmação destaca a forma como a profissionalização gastronômica, ao se tornar mais glamorosa e prestigiosa, passou a ser dominada pelos homens, deixando de lado os saberes e fazeres das mulheres na cozinha do lar, que eram socialmente invisibilizadas. Isso mostra como a dominação masculina contribuiu para o apagamento da história dos sujeitos-

femininos na culinária e reforça a importância de se reconhecer e confrontar a diversidade de saberes e práticas na gastronomia.

As autoras ainda citam Carlos Dória (2012), quando disse que: O –cozinhar por amor|| aparece ligado à figura feminina e o –cozinhar por prazer|| e –cozinhar por profissão||, ligados à figura masculina. (DÓRIA, 2012, apud OLIVEIRA E SANTOS, 2021)

Essas visões podem justificar o que afirma Ana Carvalho e Fabíola Sorlino (2017), quando dizem que:

(...) historicamente, e considerando o confinamento feminino ao espaço doméstico e à privação em detrimento dos espaços públicos (Matos, 2008; Chauí, 1984), a cozinha, para além dos limites da casa, isto é, aquela cozinha dos grandes chefs, chega à mulher muito lenta e tardiamente.

Segundo Roneide Oliveira & Maria Santos (2021), nos fazem refletir sobre a comida e sua relação com os gêneros, ao dizer:

A comida, que sempre permeou o lugar designado às mulheres, hoje é produzida por mãos masculinas, em um elo de machismo e misoginia que reina nas cozinhas profissionais, contradizendo a sentença de que –lugar de mulher é na cozinhal.

Esse cenário de desigualdade de gênero nas cozinhas profissionais pode ser explicado por diversos fatores, como a falta de oportunidades de formação e capacitação profissional para mulheres na área gastronômica, a perpetuação de estereótipos de gênero associados a habilidades culinárias e preconceito na cozinha por parte de colegas de trabalho e chefes de cozinha.

Maria Venturini & Ana Godoy (2017) destacam que, no século XIX, –chefs europeus de renome tinham visibilidade e sua prática era comum na França. Porém, no Brasil, não havia interesse de sujeitos masculinos em trabalhar na cozinhal. Portanto, as mulheres dominaram as práticas culinárias no Brasil, dentro de suas casas, em suas esferas privadas.

No entanto, essa visão mudou como dito pelas mesmas autoras:

No século XX, com a chegada de chefs estrangeiros ao Brasil, o olhar acerca dos sujeitos ocupantes da posição de liderança na cozinha começou a mudar. O sistema patriarcal e a dominação masculina contribuíram para apagar e silenciar a história dos sujeitos-femininos na cozinha, naturalizando a posição ocupada anteriormente (VENTURINI & GODOY, 2017).

Esse trecho do texto destaca a mudança de perspectiva sobre os sujeitos que ocupam a posição de liderança na gastronomia brasileira, devido à chegada desses chefes. Além disso, ressalta como o sistema patriarcal e a dominação masculina trabalha para assolar a história das mulheres na cozinha, normalizando a posição dominante ocupada anteriormente pelos homens.

2.2. Novas perspectivas: mulheres na gastronomia

Embora seja um meio majoritariamente dominado por figuras masculinas, a história da gastronomia está repleta de mulheres talentosas e influentes, que muitas vezes não receberam o reconhecimento merecido em comparação com seus colegas homens.

Na TV aberta brasileira, as mulheres começaram a aparecer em programas culinários, sendo o programa *Boa tarde Cássio Muniz* o primeiro a ter um quadro culinário, em 1957. No ano seguinte, Ofélia Anunciato, grande cozinheira brasileira, começa a comandar um quadro culinário no programa *Revista Feminina*. Ofélia foi pioneira em apresentações culinárias na televisão, sendo o programa *Cozinha Maravilhosa da Ofélia* sucesso de público por mais de 30 anos, até o falecimento da culinária em 1998. (RAQUEL PAIVA, 2015).

A partir daí, começaram a aparecer inúmeras figuras conhecidas, como Ana Maria Braga, frequentemente lembrada pelas receitas e que atua até hoje na TV brasileira, e Palmirinha Onofre, a –Vovó do Brasil¹ como ficou conhecida depois.

Observa-se até aqui que a culinária era o carro-chefe dos programas femininos que foram grande sucesso na tevê. Como é possível perceber pelos formatos da maioria dos programas e pelos temas abordados, os –programas femininos, até então, eram direcionados à dona de casa (GOMES, 2013, p. 22, apud PAIVA, 2015).

A partir de 2014, com o surgimento do *reality show* Masterchef Brasil¹, outras mulheres foram aparecendo e mostrando que podem ser grandes chefs, muito além de ensinar receitas em alguns programas, tendo inclusive Paola Carosella² como uma das juradas. Na primeira temporada do programa, 8 dos 16 participantes eram mulheres, inclusive a primeira vencedora foi uma mulher: a então produtora de eventos Elisa Fernandes, que hoje é chef de cozinha e proprietária do restaurante Clos Wine bar, em São Paulo.

Outras figuras femininas como Benê Ricardo, Saiko Izawa, Dominique Crenn e Helena Rizzo, mostram que é possível ser extremamente competente e, ao mesmo tempo, não ser tão conhecida ou valorizada. Mas quem são essas mulheres?

Benedita Ricardo de Oliveira, ou simplesmente Benê Ricardo, foi a primeira mulher a se tornar chef de cozinha no Brasil, aos 38 anos de idade. Ela se formou no Senac de Águas de São Pedro, em 1981, sendo a primeira mulher a se formar, a única da turma. Benê relata que sentiu preconceito por ser mulher e negra, uma realidade que é árdua hoje e era ainda

¹ Reality show de culinária, exibido na emissora Rede Bandeirante, desde 2014.

² Chef de cozinha, empresária e escritora argentina, amplamente conhecida no Brasil devido a sua participação como jurada (até 2020) no reality Masterchef Brasil.

mais naquela época. Infelizmente, mesmo após sua morte, não teve a comoção e o reconhecimento devido. (BIANCA BRIGUGLIO, Brasil de fato, 2018).

Benê Ricardo é sinônimo de resistência, resiliência, força, foi pioneira e atreveu-se a resistir contra a sociedade patriarcal na qual vivia, mostrando sua genialidade e excelência sem medo de outros chefs. (BRENO CRUZ, Abrasel, 2022).

Saiko Izawa é uma chef que nasceu no Japão, mas mudou para o Brasil aos 15 anos. A chef tem paixão pela cozinha desde a infância. Ela iniciou um curso na Le Cordon Bleu de Tóquio e, posteriormente, finalizou em Paris, onde trabalhou e aprimorou sua base da culinária francesa. Quando retornou ao Brasil, trabalhou no renomado restaurante D.O.M, participou da inauguração do Dalva e Dito, de Alex Atala, e do Attimo, ao lado do chef Jefferson Rueda. E agora, ela se encontra com A casa do Porco, seu terceiro empreendimento culinário. (Prazeres da mesa, 2018)

Dominique Crenn é uma chef francesa que encontrou em São Francisco, Estados Unidos, o lugar perfeito para seguir sua carreira nos anos 80, como afirma Danielle Silva (2018):

A chef iniciou sua carreira nos anos 80 em São Francisco quando foi trabalhar no restaurante Stars, do chef Jeremiah Tower. Depois teve experiências na Indonésia e em outros restaurantes dos Estados Unidos, até abrir seu próprio restaurante em 2011.

O autor complementa dizendo que ela ganhou sua primeira estrela no Guia Michelin já no primeiro ano e a segunda no ano seguinte, apesar de ter seu talento desacreditado por muitos. (DANIELLE SILVA, 2018)

Em 2016, Dominique Crenn foi consagrada a Melhor Chef Mulher do Mundo, mas não viu seu restaurante Atelier Crenn alcançar sequer a listagem dos 100 melhores restaurantes do mundo (KATZ, 2021).

Nicole Katz (2021) acresce dizendo que a chef mostrou sua revolta ao ser homenageada como a melhor chef feminina do mundo em 2016:

Eles dizem que isso é para dar voz às mulheres. Mas nós temos uma voz. Nós já estamos aqui. Nós estivemos aqui. Você pode promover as mulheres de uma maneira diferente. É estúpido. Um Chef é um Chef. (Dominique Crenn, apud KATZ, 2021)

Helena Rizzo é outro exemplo da figura feminina na gastronomia. Nascida em 1978, gaúcha, renomada ex-modelo e chef de cozinha brasileira, reconhecida internacionalmente por seu talento na culinária, sendo a única mulher a frente de um restaurante brasileiro premiado pelo Guia Michelin. Em 2014, ela conquistou o título de melhor chef mulher do

mundo pela Revista Restaurant. Helena está à frente do restaurante Maní desde 2006 e das outras casas do grupo Maní, que hoje conta com: Casa Manioca, Padoca do Maní e Restaurante Manioca. (JÚLIA STORCH, Exame 2023)

Essas mulheres inspiradoras estão abrindo caminho para que outras também possam alcançar o sucesso e ocupar cargos de liderança em qualquer setor que desejem. À medida que esses paradigmas são quebrados, a sociedade como um todo se beneficia, tornando-se mais inclusiva e reconhecendo o valor das contribuições das mulheres em todos os campos.

A mensagem é clara: não existem limites para as mulheres no mercado de trabalho. Elas têm o poder de escolher seu próprio caminho, moldar seu futuro e redefinir os padrões sociais. É uma jornada coletiva rumo à igualdade, na qual cada passo dado por essas mulheres visionárias nos aproxima de um mundo onde todas as mulheres são livres para perseguir suas paixões e alcançar seu pleno potencial. O lugar da mulher até pode ser na cozinha, mas na cozinha que elas escolherem estar e pertencer.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1. Reflexão e (re) conhecimento

Uma análise histórica da desvalorização da mulher no meio gastronômico revela que a construção social dos papéis de gênero influenciou diretamente na percepção das atividades femininas como inferiores e menos importantes. A cozinha, tradicionalmente associada ao universo doméstico e à figura feminina, foi, por muito tempo, desvalorizada e considerada como atividade de menor importância.

Com a profissionalização da cozinha/gastronomia e o surgimento da figura do chef de cozinha, mesmo que a profissão de gastrônomo ainda não seja regulamentada legalmente, houve uma mudança significativa nesse cenário de descrédito da cozinha, mas ainda permeada por questões de gênero. Observa-se a prevalência da figura masculina nesse meio, bem como a glamourização da profissionalização gastronômica a partir da atuação masculina, invisibilizando os saberes e fazeres da cozinha do lar, atribuídos majoritariamente às mulheres.

O sistema patriarcal tem uma grande influência nessa hierarquia presente no meio gastronômico, onde as mulheres são vistas como subordinadas aos homens. Essa subordinação se reflete em desigualdades salariais, dificuldades de acesso a postos de chefia, pouca visibilidade e reconhecimento público, além de situações de assédio moral e sexual.

A construção social dos papéis de gênero e a influência do patriarcado na gastronomia mostram a necessidade de uma mudança de paradigma. É preciso desconstruir as ideias de

que as atividades femininas são consideradas inferiores e menos importantes, bem como combater o machismo e a misoginia presentes no meio gastronômico.

Para isso, é necessário criar políticas de inclusão e igualdade de gênero no meio gastronômico, visando à promoção de uma cultura de equidade, onde homens e mulheres possam ter as mesmas oportunidades e reconhecimento. Além disso, é importante que a sociedade como um todo reconheça a importância do trabalho das mulheres na cozinha, tanto no ambiente doméstico quanto na profissionalização gastronômica.

4. CONCLUSÃO

4.1. Consciência e educação

Este trabalho de conclusão de curso explorou a desvalorização da mulher na gastronomia, resultado de um sistema patriarcal enraizado na sociedade. Ao longo da história, as mulheres têm enfrentado desafios e obstáculos significativos no universo gastronômico, onde seus talentos e contribuições muitas vezes foram minimizados ou ignorados.

Ao analisar a trajetória de mulheres influentes na gastronomia e os desafios que elas enfrentaram, torna-se evidente que a desigualdade de gênero é uma realidade persistente. Essa desvalorização resulta em menos oportunidades para as mulheres no mercado de trabalho, menor visibilidade de seus talentos e menor reconhecimento de suas realizações.

O sistema patriarcal na gastronomia se manifesta de várias formas, desde a falta de representatividade feminina em posições de liderança até a disparidade salarial e a dificuldade de equilibrar carreira e maternidade. Essas barreiras têm um impacto significativo na carreira e no desenvolvimento profissional das mulheres na cozinha, levando a uma falta de diversidade e criatividade no cenário gastronômico.

É fundamental reconhecer e combater essas desigualdades de gênero na gastronomia. A valorização das mulheres no meio gastronômico requer ações concretas, como promover a igualdade salarial, oferecer oportunidades de desenvolvimento profissional, incentivar a representatividade em posições de destaque e fomentar uma cultura de respeito e inclusão.

Além disso, é necessário ampliar o diálogo sobre a importância do trabalho das mulheres na gastronomia e desafiar os estereótipos de gênero associados à culinária. A conscientização e a educação são cruciais para mudar as percepções e garantir que as mulheres sejam valorizadas e respeitadas por suas contribuições na gastronomia.

À medida que avançamos para uma sociedade mais igualitária, é essencial que os esforços sejam direcionados para criar um ambiente gastronômico que reconheça e valorize o talento, a criatividade e a paixão das mulheres. Somente através da superação do patriarcado e

da promoção da igualdade de gênero poderemos alcançar uma gastronomia verdadeiramente diversa, inclusiva e justa para todas as pessoas que fazem parte desse meio.

REFERÊNCIAS

BURCKHART, T. **GÊNERO, DOMINAÇÃO MASCULINA E FEMINISMO: Por uma Teoria Feminista do Direito**. Revista do Departamento de Ciências Jurídicas e Sociais de Unijuí, Ano XXVI nº 47, jan.-jun. 2017 – ISSN 2176-6622, p. 205-224.

CARVALHO, Ana Clara de Rebouças; SORLINO, Fabíola Beatriz. “**Lugar de mulher é na cozinha**”: **confissões femininas sobre o universo gastronômico**. *Atas - Investigação Qualitativa em Ciências Sociais*, [s. l.], v. 3, 26 jul. 2017.

CARVALHO, M. E. P. de. **PIERRE BOURDIEU SOBRE GÊNERO E EDUCAÇÃO**. Revista *Ártemis* N.1, João Pessoa-PB, 2004.

Conheça a história de Benê Ricardo: a chef das chefs. Abrasel, 2022. Disponível em: <<https://sp.abrasel.com.br/noticias/noticias/conheca-a-historia-de-bene-ricardo-a-chef-das-chefs/>>. Acesso em: 24 maio. 2023.

Dia Internacional da Mulher: conheça a trajetória de 8 chefs de cozinha. Disponível em: <<https://exame.com/casual/dia-internacional-da-mulher-conheca-a-trajetoria-de-8-chefs-de-cozinha/>>. Acesso em: 24 maio. 2023.

FERREIRA, J.W.; WAYNE, L.S. **A COZINHA DAS MULHERES: DE ESPAÇO DE DOMESTICAÇÃO AO DE EMPODERAMENTO A PARTIR DE SABERES E FAZERES CULINÁRIOS**. Revista *Espacialidades* [online]. 2018, v. 13, n. 1. ISSN 1984-817X.

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

MasterChef (Brazilian season 1). Disponível em: <[https://en.wikipedia.org/wiki/MasterChef_\(Brazilian_season_1\)](https://en.wikipedia.org/wiki/MasterChef_(Brazilian_season_1))>. Acesso em: 24 maio. 2023.

Mulher negra e chef de cozinha: Benê Ricardo, presente! Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2018/04/23/mulher-negra-e-chef-de-cozinha-bene-ricardo-presente>>. Acesso em: 24 maio. 2023.

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

PAIVA, Raquel Sabatovicz. **Culinária na tevê brasileira: uma receita que nunca perde o ponto**. 2015. vii, 53 f., il. Monografia (Bacharelado em Comunicação Social)—Universidade de Brasília, Brasília, 2015.

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.

“Resenha Paladar” conversa com Elisa Fernandes, vencedora da primeira edição do MasterChef. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/restaurantes-e-bares/elisa-fernandes-campea-do-masterchef-1-aposta-na-bitronomia/#goog_rewarded>. Acesso em: 24 maio. 2023.

Saiko Izawa. Prazeres da mesa, 2018. Disponível em: <https://www.prazeresdamesa.com.br/chefs/saiko-izawa/>. Acesso em: 21 maio de 2023.

SAYÃO, D.T. **Corpo, poder e dominação: um diálogo com Michelle Perrot e Pierre Bourdieu.** Perspectiva. Florianópolis, v.21, n.01, p. 121-149, jan./jun.2003.

SILVA, Danielle Rezende da. **Serving my soul: a influência da identidade no processo criativo de Dominique Crenn.** Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

STRÜCKER, B.; MAÇALAI, G. **“BELA, RECATADA E DO LAR”:** OS NOVOS DESDOBRAMENTOS DA FAMÍLIA PATRIARCAL. XIII Seminário Internacional Demandas sociais e políticas públicas na sociedade contemporânea, 2016.

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, *on-line*, www.entremeios.inf.br], Seção Estudos, Programa de Pós- Graduação em Ciências da Linguagem (PPGCL), Universidade do Vale do Sapucaí (UNIVÁS), Pouso Alegre (MG), vol. 15, p. 47-58, jul. - dez. 2017.