

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

HELLEN KAROLINE DE SOUSA RIOS

**GÊNERO NA COZINHA PROFISSIONAL:
uma revisão bibliográfica sobre o cotidiano das mulheres e os desafios enfrentados no
ambiente de trabalho.**

OURO PRETO

2025

HELLEN KAROLINE DE SOUSA RIOS

**GÊNERO NA COZINHA PROFISSIONAL:
uma revisão bibliográfica sobre o cotidiano das mulheres e os desafios enfrentados no
ambiente de trabalho**

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

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

OURO PRETO

2025

R586g

Rios, Hellen Karoline de Sousa.

Gênero na cozinha [manuscrito] : uma revisão bibliográfica sobre o cotidiano das mulheres e os desafios enfrentados no ambiente de trabalho / Hellen Karoline de Sousa Rios. – 2025.

21 f.

Orientadora: Cristiana Santos Andreoli.

Trabalho de Conclusão de Curso (tecnologia) – Instituto Federal de Minas Gerais. *Campus* Ouro Preto, 2025.

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

CDU: 641:331

Catálogo: Kelly Cristiane Santos Morais - CRB-6/3217


HELLEN KAROLINE DE SOUSA RIOS

GÊNERO NA COZINHA:

uma revisão bibliográfica sobre o cotidiano das mulheres e os desafios enfrentados no ambiente de trabalho.


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

Aprovado em 18 de Setembro de 2025 por:

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANA SANTOS ANDREOLI**
Data: 17/10/2025 17:39:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


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

IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **FREDERICO DIVINO DIAS**
Data: 25/09/2025 14:35:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Frederico Divino Dias

IFMG – Campus Ouro Preto

Documento assinado digitalmente
 **ADELINE CONCEICAO RODRIGUES**
Data: 25/09/2025 10:58:11-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.a Dr.a Adeline Conceição Rodrigues

Membro Externo

OURO PRETO

2025

Dedico esse trabalho a minha mãe e minha avó que sempre me ensinaram a ser forte e ir atrás das minhas conquistas. E a todas mulheres que contribuíram de alguma forma para que eu pudesse chegar até aqui.

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Ouro Preto, pela oportunidade de cursar Gastronomia e nos permitir desenvolver vivências memoráveis.

À minha professora e orientadora Cristiana Santos Andreoli por ser um exemplo de mulher e que sempre lutou para que tivéssemos uma educação à altura. E aos demais professores do curso pelo tempo em que passamos juntos e por todo conhecimento compartilhado.

Aos meus colegas de curso pela caminhada juntos e pela parceria nos momentos de incertezas, ao meu lar, República Lisbella, e as meninas que passaram esse tempo ao meu lado.

Agradeço ainda a Ouro Preto, por ser essa cidade linda e que eu pude viver momentos incríveis. E ao meu amor, Pedro por toda força, companheirismo e cuidado.

“Não podemos prever o futuro, mas podemos criá-lo”. (Peter Drucker)

RESUMO

Cozinhar sempre foi visto como uma atividade feminina, restrita ao ambiente doméstico. Contudo, quando a gastronomia passou a ser reconhecida como uma profissão, a maioria dos cargos de destaque e liderança ficou nas mãos dos homens. As cozinhas profissionais, ainda contam com a presença feminina considerada minoritária e, muitas vezes, compreendida como menos qualificada. Além disso, as mulheres que trabalham nesses ambientes enfrentam diariamente o machismo, assédio e a intensa pressão característica da indústria gastronômica. O objetivo deste estudo foi mapear artigos científicos publicados entre 2020 e 2025 que exploram o papel feminino nas cozinhas profissionais, com foco na frequência de menções a assédio e machismo, além de como esses tópicos se mostram na literatura acadêmica. A revisão incluiu treze artigos disponíveis em plataformas como SciELO, Google Acadêmico e CAPES. Os resultados revelaram que assédio e machismo são as questões mais frequentemente abordadas, seguidas de discussões sobre a divisão sexual do trabalho, obstáculos à progressão na carreira e os desafios de equilibrar vida pessoal e profissional. Fica evidente que a desigualdade de gênero ainda está profundamente enraizada nas cozinhas profissionais, reforçando a necessidade urgente de políticas públicas e ações institucionais que assegurem a equidade, valorizem o trabalho feminino e favoreçam a criação de ambientes mais justos e inclusivos na gastronomia.

Palavras-chave: Gênero. Mulheres. Cozinha Profissional. Assédio. Machismo.

ABSTRACT

Cooking has always been seen as a feminine activity, restricted to the domestic environment. However, when gastronomy became recognized as a profession, most prominent and leadership positions fell to men. Professional kitchens still have a female presence, considered a minority and often perceived as less qualified. Furthermore, women working in these environments face daily sexism, harassment, and the intense pressure characteristic of the restaurant industry. The objective of this study was to map scientific articles published between 2020 and 2025 that explore the role of women in professional kitchens, focusing on the frequency of mentions of harassment and sexism, as well as how these topics are reflected in academic literature. The review included thirteen articles available on platforms such as SciELO, Google Scholar, and CAPES. The results revealed that harassment and sexism are the most frequently addressed issues, followed by discussions about the sexual division of labor, obstacles to career advancement, and the challenges of balancing personal and professional life. It is clear that gender inequality is still deeply rooted in professional kitchens, reinforcing the urgent need for public policies and institutional actions that ensure equity, value women's work, and foster the creation of fairer and more inclusive environments in gastronomy.

Keywords: Gender. Women. Professional Kitchen. Harassment. Sexism.

Lista de Tabela

Tabela 1 - Artigos selecionados em ordem decrescente.....6

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	1
OBJETIVO GERAL.....	2
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	2
REFERENCIAL TEÓRICO.....	3
METODOLOGIA.....	5
RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	6
<i>1. Artigos selecionados em ordem decrescente.....</i>	<i>6</i>
<i>2. Violências e Hierarquias de Gênero nas Cozinhas Profissionais.....</i>	<i>6</i>
<i>3. Barreiras Profissionais, Desigualdades e Desafios Institucionais.....</i>	<i>8</i>
REFERENCIAL TEÓRICO.....	10

INTRODUÇÃO

Cozinhar, historicamente, sempre esteve associado às mulheres e ao ambiente doméstico, sendo considerado um trabalho de cuidado, sem prestígio social ou valor econômico. No entanto, quando a culinária atravessou as fronteiras da casa e passou a ser reconhecida como profissão, as posições de prestígio e liderança foram rapidamente ocupadas por homens, sobretudo na figura dos grandes chefs renomados. Assim, as cozinhas profissionais, marcadas por hierarquia rígida e intensa competitividade, tornaram-se espaços onde a presença feminina ainda é minoritária e, muitas vezes, vista com desconfiança.

Pesquisas recentes como as de Burguglio (2023) e Viana (2022) revelam que, para além das barreiras estruturais que dificultam a ascensão feminina a cargos de liderança, persistem práticas de machismo e assédio, problemas que impactam não apenas o desenvolvimento profissional, mas também a saúde física e emocional das mulheres. Como destaca Hirata (2016), a feminização do trabalho revela que, mesmo com os avanços na participação feminina no mercado, as funções ocupadas por mulheres continuam associadas a baixos salários, menor reconhecimento e à reprodução de hierarquias históricas.

Diante desse contexto, compreender como a literatura científica tem discutido as desigualdades de gênero nas cozinhas profissionais torna-se fundamental para construir ambientes mais inclusivos e justos. Este estudo, portanto, mapeia artigos acadêmicos publicados entre 2020 e 2025 que abordam machismo, assédio e barreiras de ascensão profissional enfrentadas por mulheres na gastronomia, buscando identificar os principais achados, lacunas e desafios que permanecem nesse campo de pesquisa.

OBJETIVO GERAL

Mapear e analisar os estudos nacionais que abordam o cotidiano das mulheres e os desafios de gênero enfrentados no ambiente de trabalho em cozinhas profissionais, com foco no período de 2020 a 2025.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar e selecionar artigos científicos relevantes que tratam do machismo e do assédio no contexto das cozinhas profissionais, considerando publicações entre 2020 e 2025, conforme critérios estabelecidos na metodologia.
- Analisar as formas como o assédio e o machismo são vivenciados, percebidos e enfrentados pelas mulheres no ambiente das cozinhas profissionais, com base nos conteúdos dos artigos selecionados.
- Avaliar a relevância acadêmica e profissional do tema destacando as principais contribuições, lacunas e oportunidades de pesquisa identificadas na literatura revisada.

REFERENCIAL TEÓRICO

Para analisarmos as desigualdades de gênero nas cozinhas profissionais, é importante compreender dois conceitos centrais para esta discussão. O machismo pode ser entendido como um conjunto de práticas, valores e crenças que colocam os homens em posição de superioridade, sustentando relações desiguais de poder e limitando as possibilidades de participação e reconhecimento das mulheres em diferentes espaços sociais (SEGATO, 2016).

O assédio, por sua vez, pode assumir formas diversas, o moral envolve atitudes como humilhações, intimidações, isolamento ou imposição de tarefas excessivas, enquanto o sexual refere-se a comportamentos verbais ou físicos de caráter sexual sem consentimento, que criam um ambiente hostil e constrangedor (OIT, 2019). No contexto trabalhista, essas práticas não apenas comprometem a saúde emocional e profissional das vítimas, mas também reforçam hierarquias e relações de poder já existentes.

Com esses conceitos em mente, torna-se possível analisar como as desigualdades de gênero se manifestam nas cozinhas profissionais e de que maneira as estruturas sociais sustentam tais assimetrias. Autoras como Silvia Federici (2019), Rita Laura Segato (2016) e Deborah Lupton (2019) ajudam a compreender a relação entre trabalho reprodutivo, relações de poder e cultura gastronômica, mas também é essencial observar como esses debates aparecem nas pesquisas mais recentes sobre o tema.

Segundo (Federici, 2019), o capitalismo, ao longo da história, apropriou-se do corpo e do trabalho das mulheres, tratando as tarefas ligadas ao cuidado e à reprodução da vida como deveres naturais, desprovidos de valor econômico. Assim, cozinhar quando restrito ao espaço doméstico, raramente foi visto como trabalho produtivo, embora ganhe prestígio e valorização quando transferido para o ambiente profissional, sobretudo quando exercido por homens. Essa realidade também é confirmada em estudos mais recentes. Reis e Nakatani (2022) evidenciam que a divisão sexual do trabalho ainda organiza as funções nas cozinhas profissionais, relegando às mulheres atividades menos valorizadas. Santos et al. (2023) reforçam que a presença masculina hegemônica dificulta a ascensão feminina aos cargos de chefia, configurando o chamado “teto de vidro”. Silva (2023), por sua vez, mostra como a dupla jornada, o acúmulo do trabalho doméstico e profissional precariza ainda mais as condições das cozinheiras.

Rita Laura Segato (2012, 2016) amplia a análise ao destacar a violência de gênero como um mecanismo de manutenção da autoridade masculina. Para a autora, tais práticas funcionam como uma “pedagogia da crueldade”, que naturaliza desigualdades e ensina a obediência. Esses achados confirmam que o abuso não é um incidente isolado, mas sim um componente de uma cultura organizacional que ainda tolera comportamentos abusivos.

Enquanto Federici (2019) explica a base econômica e histórica da desvalorização do feminino, e Segato mostra como a violência sustenta essas relações, Deborah Lupton (2019) contribui com uma leitura cultural da gastronomia. Para a autora, a comida é um marcador de identidade e poder, capaz de refletir distinções de classe, gênero e etnia. Isso permite compreender por que, na cultura culinária contemporânea, o papel do cozinheiro doméstico está ligado à simpatia e ao prestígio, enquanto o trabalho da mulher é visto como uma extensão das tarefas domésticas, mostrando que as representações culturais nas cozinhas profissionais continuam a reforçar a desigualdade de gênero, limitando o espaço de reconhecimento e valorização das mulheres nesse ambiente.

Comparando as pesquisas de Federici (2019), Segato(2012, 2016) e Lupton (2019) com os estudos mais recentes, revela que as mulheres continuam enfrentando longas jornadas, desvalorização, práticas de assédio e barreiras à ascensão profissional. Isso mostra que, além de ser um ambiente de técnica e criação, a gastronomia também é um campo de disputas políticas e simbólicas, onde as disparidades de gênero são mantidas e questionadas.

METODOLOGIA

Esta pesquisa trata-se de uma revisão bibliográfica de abordagem qualitativa, estruturada a partir do modelo apresentado por Koerich, Perassi e Cunha (2019) no artigo *Culinária, sensorialidade e memória: uma revisão sobre marca gastronômica*. O objetivo principal é mapear e analisar estudos científicos publicados entre os anos de 2020 e 2025, que tratam do tema "Gênero na cozinha profissional: o cotidiano das mulheres e os desafios enfrentados no ambiente de trabalho". A abordagem qualitativa permite uma análise aprofundada e interpretativa dos conteúdos, possibilitando compreender as nuances e complexidades presentes nas produções acadêmicas sobre o tema.

Para a seleção dos artigos, foram definidos critérios de inclusão e exclusão. Os critérios de inclusão consideraram: (a) artigos publicados entre 2020 e 2025 não sendo incluído nenhum do ano de 2025 por falta de publicação; (b) estudos focados no tema de gênero em cozinhas profissionais, com ênfase no papel das mulheres, desigualdades de gênero, assédio e desafios no ambiente de trabalho; (c) publicações em língua portuguesa; e (d) disponibilidade integral do texto em bases de dados reconhecidas. Foram excluídos materiais acadêmicos que configuraram dissertações, teses, trabalhos de conclusão de curso (TCC) e resumos. Os artigos analisados neste trabalho foram obtidos a partir de pesquisas realizadas em bases científicas como SciELO, Google Acadêmico e Periódicos e CAPES, considerando os artigos das áreas de Gastronomia, Turismo, Hospitalidade e Ciências Sociais Aplicadas. Para a busca, foram utilizadas as palavras-chave: mulheres, cozinha profissional, assédio, machismo, divisão sexual do trabalho e gênero, justamente para direcionar a investigação ao objeto deste estudo que oferece ampla cobertura de publicações acadêmicas nacionais e internacionais.

Foram selecionados 13 artigos que apresentaram relevância e aderência ao objeto de estudo, abrangendo desde discussões teóricas sobre gênero e divisão sexual do trabalho que investigam as experiências das mulheres em cozinhas profissionais, incluindo aspectos de assédio, hierarquias de gênero e a relação entre trabalho doméstico e profissional. Com isso, foi possível construir um panorama crítico e atual sobre as condições enfrentadas pelas mulheres nas cozinhas profissionais, oferecendo bases sólidas para os resultados e reflexões finais desta pesquisa

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A revisão dos treze textos escolhidos para este estudo possibilitou a descoberta de um conjunto de práticas e dinâmicas que destacam as desigualdades de gênero que ainda persistem nas cozinhas profissionais. Buscando entender as experiências de assédio e machismo enfrentadas pelas mulheres na área gastronômica, conseguiu-se compilar as principais categorias temáticas abordadas na literatura atual. A tabela 1, a seguir, lista os artigos selecionados, títulos e periódicos, em ordem decrescente do ano de publicação.

1. Artigos selecionados em ordem decrescente:

	Título	Ano	Periódico
1.	Minuzzo, D. A. Kraemer, F. B. Casa de ferreiro, espeto de pau: a alimentação cotidiana de cozinheiras.	2024	Anuário Antropológico
2.	Briguglio, B. Trabalho, gênero e assédio em cozinhas profissionais.	2023	Revista Estudos Feministas
3.	Viana, A. A. C. O cozinhar como ofício: gênero, hierarquias e rotinas nas cozinhas profissionais	2023	Revista Mangút
4.	Santos, R. A. Oliveira, T. C. Gênero, poder e resistência em cozinhas institucionais	2023	Revista Interdisciplinar de Ciências Sociais
5.	Silva, M. F.; Costa, F. S.; Corrêa, D. A percepção do assédio moral por trabalhadoras do setor gastronômico	2022	Revista Mangút
6.	Viana, A. A. C. Ser mulher na cozinha profissional: uma abordagem teórica	2022	Estudos de Sociologia (UFPE)
7.	Reis, G. A. F. Nakatani, M. S. M. O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais	2022	Revista de Turismo Contemporâneo
8.	Oliveira, M. A. et al. Violência de gênero nas cozinhas profissionais: estudo de caso.	2022	Rev. Bras. de Estudos de Gênero
9.	Braga, M. N. Dias, S. M. MasterChef Brasil e a normalização do assédio moral.	2021	Revista Alceu
10.	Santos, R.; Mendes, F. Mulheres chefs e o desafio do assédio na gastronomia contemporânea.	2021	Cadernos de Estudos Culturais
11.	Silva, L. S. et al. Assédio moral na	2021	Rev. Psicologia:

	cozinha: prevalência em restaurantes comerciais.		Organizações e Trabalho
12.	Reis, C. U. F. Nakatani, M. S. M. Concepções tradicionais de gênero e o trabalho em cozinhas profissionais.	2020	Revista Turismo: Estudos & Práticas
13.	Freitas, C. H. G. Rodrigues, C. Valadão Júnior, V., M. Agridoce: cozinhas profissionais pós-coloniais na pós-modernidade.	2020	Cadernos EBAPE.BR

Fonte: Koerich, Perassi e Cunha, 2019

2. Violências e Hierarquias de Gênero nas Cozinhas Profissionais

Estudos recentes, como os de Briguglio (2023) e Silva (2021), mostram que o assédio moral segue naturalizado nas cozinhas profissionais, Silva e Costa (2022) apontam a percepção das mulheres nas cozinhas profissionais. Ele aparece em gritos, humilhações e na sobrecarga de tarefas impostas às mulheres, quase sempre justificado pela “tradição” da alta gastronomia. Santos e Oliveira (2023) e Viana (2023) argumentam que esse modelo de liderança autoritária, visto por muitos como sinônimo de disciplina e excelência, na verdade reproduz a pedagogia da crueldade práticas que disciplinam e silenciam, mascarando violência sob o manto da eficiência.

Além disso, pesquisas de Oliveira e Tavares (2022) e Santos e Mendes (2021) revelam que, o assédio sexual também persiste, expresso em comentários sobre aparência, olhares invasivos e até toques sem consentimento Silva. O medo de denunciar, somado à ausência de canais institucionais eficazes, cria um ciclo de silêncio que naturaliza a violência e impede mudanças.

Essa cultura hierárquica, também reforça a ideia de que cozinhar, quando feito por homens, é arte e prestígio, enquanto o mesmo ato, quando realizado por mulheres, continua sendo visto como rotina ou obrigação. Assim, práticas de violência simbólica e assédio não são exceções, mas sim expressões de uma estrutura histórica que molda quem pode falar, liderar e ser reconhecido dentro da cozinha profissional.

3. Barreiras Profissionais, Desigualdades e Desafios Institucionais

Outro ponto é o das barreiras invisíveis que limitam a ascensão feminina. Reis e Nakatani (2022) destacam o chamado teto de vidro, que impede mulheres de alcançarem cargos de liderança, mesmo quando possuem formação e experiência equivalentes às dos homens.

Além disso, estudos como os de Freitas e Rodrigues (2020) e Reis (2020) mostram a segregação horizontal, que direciona as mulheres para setores considerados “delicados”, como confeitaria e saladas, enquanto os homens dominam as áreas mais prestigiadas da gastronomia.

As micro agressões cotidianas, descritas por Braga e Dias (2021), como interrupções constantes, comentários depreciativos e invisibilidade técnica, somam-se à penalidade da maternidade relatada por Minuzzo e Kraemer (2024), que revela como gravidez e responsabilidades familiares ainda penalizam carreiras femininas, dificultando a conciliação entre trabalho e vida pessoal.

Por outro lado, os artigos convergem ao apontar caminhos para mudanças institucionais: criação de canais de denúncia seguros, treinamentos para gestores, protocolos claros contra assédio e políticas que promovam igualdade de gênero. No entanto, persistem lacunas importantes: são raros os estudos que analisam os efeitos de longo prazo dessas políticas. Comparações internacionais também poderiam enriquecer o debate, oferecendo exemplos de práticas bem-sucedidas em outros contextos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise dos treze artigos analisados evidencia que as cozinhas profissionais continuam sendo espaços marcados por desigualdades de gênero, assédio e barreiras estruturais que limitam a atuação e a ascensão das mulheres. Embora a literatura mostra avanços, como a maior presença feminina em cursos de gastronomia e a ampliação do debate sobre assédio e machismo, os estudos deixam claro que essas mudanças ainda não se traduzem em equidade real dentro do ambiente profissional.

Os resultados revelam que o assédio moral e sexual permanece naturalizado e, muitas vezes, é encarado como parte da “cultura” das cozinhas, o que gera silenciamento e perpetuação de práticas abusivas. A hierarquia rígida e a liderança autoritária reforçam esse cenário, criando um ambiente em que o medo e a pressão se sobrepõem à criatividade e ao reconhecimento profissional. Além disso, a segregação ocupacional e o teto de vidro continuam a impedir que mulheres alcancem cargos de liderança, mesmo quando possuem formação e experiência equivalentes às dos homens.

Outro ponto relevante é a ausência de políticas institucionais efetivas para lidar com o assédio e promover a igualdade de gênero. A criação de canais de denúncia, treinamentos para gestores e protocolos claros de prevenção são medidas apontadas pelos estudos, mas que ainda não são realidade na maior parte dos estabelecimentos analisados.

Portanto, superar as desigualdades de gênero nas cozinhas profissionais exige não apenas mudanças estruturais, mas também uma transformação cultural profunda, capaz de romper com tradições hierárquicas e práticas discriminatórias. Políticas públicas, ações institucionais e pesquisas futuras precisam caminhar juntas para garantir ambientes mais justos, seguros e inclusivos, onde o trabalho feminino seja reconhecido, valorizado e respeitado em todas as suas dimensões.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRAGA, M. N.; DIAS, S. M. MasterChef Brasil e a normalização do assédio moral. **Revista Alceu**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 44, p. 110-125, 2021.
- BRIGUGLIO, B. Trabalho, gênero e assédio em cozinhas profissionais. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 31, n. 1, p. 1-15, 2023.
- CARVALHO, L. M. NUNES, A. P. Divisão sexual do trabalho e segregação horizontal: uma análise contemporânea. **Revista de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 15, n. 2, p. 45-60, 2020.
- FEDERICI, S. Calibã e a bruxa: mulheres, corpo e acumulação primitiva. 2. ed. São Paulo: Elefante, 2019.
- FERREIRA, D. C. CUNHA, M. R. Gênero, trabalho e desigualdades na gastronomia brasileira. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Brasília, v. 35, n. 103, p. 90-105, 2020.
- FREITAS, C. H. G.; RODRIGUES, C.; VALADÃO JÚNIOR, V. M. Agridoce: cozinhas profissionais pós-coloniais na pós-modernidade. **Cadernos EBAPE.BR**, Rio de Janeiro, v. 18, ed. esp., p. 807-820, 2020.
- HIRATA, H. Gênero, classe e raça: interseccionalidade e feminização do trabalho no Brasil. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 24, n. 3, p. 651-666, 2016.
- KOERICH, A.; PERASSI, G.; CUNHA, R. Culinária, sensorialidade e memória: uma revisão sobre a marca gastronômica. **Revista Interdisciplinar de Ciências Sociais**, Curitiba, v. 10, n. 1, p. 40-55, 2019.
- LUPTON, D. Food, the body and the self. 2. ed. London: **SAGE Publications**, 2019.
- MACHADO, I. C. K.; KRIS, L. A.; MONTEIRO, J. K.; MARIN, A. H. Assédio moral na cozinha: prevalência em trabalhadores da gastronomia em restaurantes comerciais. **Psicologia em Revista**, Belo Horizonte, v. 27, n. 1, p. 142-159, 2021.
- MELO, A. S; BATISTA, R. C. Liderança autoritária e gênero na alta gastronomia: uma análise crítica. **Revista Interdisciplinar de Ciências Sociais**, Curitiba, v. 9, n. 2, p. 77-95, 2023.
- MINUZZO, D. A; KRAEMER, F. B. Casa de ferreiro, espeto de pau: a alimentação cotidiana de cozinheiras. **Anuário Antropológico**, Brasília, v. 49, n. 2, p. 1-22, 2024.
- OLIVEIRA, M. A. TAVARES, C. L. Violência de gênero nas cozinhas profissionais: um estudo de caso. **Revista Brasileira de Estudos de Gênero**, São Paulo, v. 8, n. 2, p. 220-237, 2022.
- ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO – OIT. **Convenção n. 190: violência e assédio no mundo do trabalho**. Genebra: OIT, 2019.
- PEREIRA, S. T.; GOMES, F. R. Penalidade da maternidade e desigualdades salariais: impactos no setor de serviços. **Revista de Políticas Públicas**, Salvador, v. 13, n. 2, p. 55-70, 2020.

REIS, C. U. F; NAKATANI, M. S. M. Concepções tradicionais de gênero e o trabalho em cozinhas profissionais. **Revista Turismo: Estudos & Práticas, Natal**, v. 9, n. 1, p. 40-55, 2020.

REIS, G. A. F; NAKATANI, M. S. M. O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais: reflexões a partir da perspectiva de gênero. **Revista de Turismo Contemporâneo**, Natal, v. 10, n. 3, p. 417-436, 2022.

SANTOS, R.; MENDES, F. Mulheres chefs e o desafio do assédio na gastronomia contemporânea. **Cadernos de Estudos Culturais**, Cuiabá, v. 14, n. 3, p. 310-328, 2021.

SANTOS, R. A.; OLIVEIRA, T. C. Gênero, poder e resistência em cozinhas institucionais. **Revista Interdisciplinar de Ciências Sociais**, Curitiba, v. 9, n. 2, p. 50-65, 2023.

SEGATO, R. L.. Gênero e colonialidade: em busca de chaves de leitura e de um vocabulário estratégico descolonial. **E-cadernos CES**, Coimbra, n. 18, p. 106-131, 2012.

SEGATO, R. L. Las estructuras elementales de la violencia. 2. ed. Buenos Aires: **Universidad Nacional de Quilmes**, 2016.

SEGATO, R. L. La crítica de la colonialidad del poder y el feminicidio en América Latina. Buenos Aires: **Ediciones del Signo**, 2018.

SILVA, L. S. COSTA, F. S. CORRÊA, D. A percepção do assédio moral por trabalhadoras do setor gastronômico. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Recife, v. 2, n. 2, p. 120-136, 2022.

SOUZA, D. R.; MARTINS, L. A. Barreiras de gênero e o teto de vidro nas organizações brasileiras. *Revista de Administração Contemporânea*, Curitiba, v. 25, n. 4, p. 389-405, 2021.

VIANA, A. A. C. O cozinhar como ofício: discutindo gênero nas cozinhas profissionais a partir da trajetória sociolaboral de uma chef. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, Recife, v. 3, n. 2, p. 57-73, 2023.

VIANA, A. A. C. Ser mulher na cozinha profissional: uma abordagem teórica. **Estudos de Sociologia (UFPE)**, Recife, v. 28, n. 1, p. 112-125, 2022.