



I+G 2022

VIII Congreso Universitario Internacional Investigación y Género 2022

23 y 24 de junio de 2022
Universidad de Sevilla

INVESTIGACIÓN Y GÉNERO Proyectos y Resultados en Estudios de las Mujeres

María Elena García-Mora y Ana María De la Torre-Sierra (Eds.)



SEMINARIO INTERDISCIPLINAR
DE ESTUDIOS DE LAS MUJERES

Universidad de Sevilla
2022

VIII Congreso de Investigación y Género. Reflexiones sobre investigación para avanzar en igualdad.

Universidad de Sevilla, 2022.

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeran, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier otro medio, sin la preceptiva autorización.

I.S.B.N: 978-84-09-41805-3

MAPEO Y ANÁLISIS DE INVESTIGACIONES SOBRE RELACIONES DE GÉNERO EN EL TRABAJO EN COCINAS DE RESTAURANTES

Alves Minuzzo, Daniela¹

INTRODUCCIÓN

La Gastronomía es un área de conocimiento que atraviesa la experiencia humana, ya sea para la formación de la identidad o para la afirmación económica en la producción y distribución de servicios destinados a la nutrición y mantenimiento de la calidad de vida de los individuos (Poulain, 2004), bien como acompaña la historia de la formación de las civilizaciones de las más diversas formas (Flandrin & Montanari, 1998).

Entre las muchas interacciones complejas entre alimentación y sociedad, destaca su relación con las cuestiones de género debido a que históricamente las mujeres han mantenido una estrecha relación con la producción de alimentos. Esta relación se observa especialmente en el hogar, con la responsabilidad casi exclusiva de la mujer en la alimentación familiar, en contraste con la expresiva presencia masculina en los espacios comerciales y profesionales de producción de alimentos (Contreras & Gracia, 2011).

En Brasil, la cocina doméstica, históricamente, se construyó como un espacio físico separado de las áreas sociales de la casa y reservado para personas consideradas como “inferiores estructurales” como mujeres, empleados domésticos y personas esclavizadas (Barbosa, 2012). También en los restaurantes, las cocinas son espacios que, la mayoría de las veces, no están al alcance de la vista del público, donde los trabajadores, muchas veces con baja educación formal y bajos salarios, son invisibilizados. Este formato ha mostrado una tendencia al cambio, aunque no de forma generalizada, tanto en los hogares como en los restaurantes, debido a las transformaciones de un nuevo estatus de centralidad de la sociabilidad en torno a la comida.

Con la incorporación de la actividad culinaria en el mercado laboral remunerado y en espacios de prestigio, la cocina pasó a ser asociada a imágenes relacionadas con el masculino (Collaço, 2008; Barbosa, 2012). La cocina de los restaurantes es percibida como un espacio inadecuado para las mujeres ya que requiere un esfuerzo físico excesivo, se considera sucia, agotadora y peligrosa. Collaço (2008) sostiene que el trabajo femenino en las cocinas de los restaurantes todavía tiene restos de las jerarquías del ámbito doméstico.

Se observa que esta asociación ocurre especialmente en el ámbito de una gastronomía distintiva, también llamada “alta cocina”, en contraste con los espacios de comedores cotidianos (Collaço, 2008). Livia Barbosa (2012) asocia este fenómeno con el proceso de estetización y ‘gastronomización’ del comer y cocinar en las sociedades contemporáneas. La autora también señala la ambigüedad con la lucha feminista que busca desvincular a las mujeres del trabajo culinario doméstico obligatorio, al mismo tiempo que las mujeres del área gastronómica buscan la emancipación precisamente a través de la cocina, como Julia Child, quien defendía que dominar el arte culinario sería un acto feminista, ya que permitiría acceder a un espacio reservado a la tradición gastronómica masculina, en especial la tradición francesa.

¹ Universidade do Estado do Rio de Janeiro y Universitat Rovira i Virgili, daniela.alves@estudiants.urv.cat

El hecho es que la 'mujer en la cocina' se comprende como una categoría social distinta del 'hombre en la cocina'. A lo largo de la historia hemos observado una división social del trabajo en la medida en que la cocina se construya como un oficio público y la mujer seguía con el lugar reservado en la cocina doméstica y no en el mercado laboral culinario masculino (Barbosa, 2012).

En los últimos años, de forma tardía, las mujeres se han insertado con mayor intensidad en las cocinas de los restaurantes, aunque esta inserción sea desigual en número, puestos de trabajo, remuneración y no va acompañada de un reordenamiento de las jerarquías de género (Harris & Giuffre, 2015). Así, aún con la intensificación de la participación de las mujeres en el mercado laboral en las últimas décadas, no se produce una ruptura efectiva de las fronteras de las desigualdades en ese espacio, bien como en el ejercicio del trabajo en el ámbito doméstico (Ávila & Ferreira, 2014).

Se destaca que el trabajo en restaurantes, en general, presenta una serie de desafíos como baja remuneración, falta de autonomía y reconocimiento de los trabajadores (Ruguê, 2001), esfuerzo físico intenso, con actividades laborales agotadoras, horas extras (muchas veces no correctamente remuneradas), con altos índices de accidentes de trabajo (Maciel, 2002), ejerciendo movimientos repetitivos con permanencia en posturas inadecuadas por períodos prolongados (Dourado, 2011).

En su controvertido libro "Cocina Confidencial", en el que relata el *backstage* de la alta cocina neoyorquina, el chef Anthony Bourdain revela parte de esta cultura de la precariedad, además de una cultura masculinista de cocinas profesionales, describiendo numerosos casos de machismo en ese espacio (Bourdain, 2016).

Briguglio (2020) nos muestra que, como estrategia para demarcar la profesionalización del área de gastronomía, visibilizar el oficio de cocinero y diferenciarlo de la cocina doméstica, incluso hubo la prohibición expresa a las mujeres ingresar a las cocinas profesionales y participar en asociaciones profesionales. Otro punto en la construcción de la profesión, que la aleja de aspectos de feminidad es su carácter militarizado.

Los equipos de cocina de los restaurantes están organizados en un sistema de brigadas, desarrollado en Francia en el siglo XIX por Georges-Auguste Escoffier. Este sistema está inspirado en la jerarquía militar, una cultura que impregna otras terminologías en la cocina como uniforme y marcha. En la parte superior de la jerarquía del equipo se encuentra el jefe de cocina, que actúa como "general" para mantener a su equipo "en línea" (Druckman, 2010). Se destaca un discurso de Escoffier en 1895:

En las tareas domésticas es muy difícil encontrar un hombre igualando o superando a una mujer, pero la cocina trasciende un mero trabajo doméstico, es, como decía antes, un arte superior. La razón por la cual los laureles en la cocina son "solo para hombres" no es difícil de encontrar. No es que los hombres sean más epicúreos que las mujeres. Esto, incluso si es apoyado por mujeres, no es cierto. La mujer es tan exigente con su comida como el hombre, el hombre común, lo que se puede ver en lo que ambos cocinan. Lo que pasa es que el hombre es más riguroso en su trabajo, y el rigor está en la raíz de todo lo bueno, como en todo lo demás. Un hombre está más atento a los diversos detalles que se necesitan para producir un plato verdaderamente perfecto... Para él, ningún detalle es más importante que otro (Demozzi, 2011: 79).

Existe una asociación simbólica de mujeres como cocineras y hombres como chefs, estando estos últimos invariablemente asociados al ámbito profesional, dado que es un puesto específico en ese espacio, mientras que los primeros son un término genérico, que se refiere a cualquiera que prepare alimentos, profesionalmente o en el hogar (Druckman, 2010).

Scavone (2008) señala que el papel de la mujer cocinera en Brasil siempre ha sido reconocido y apreciado, aunque asociado al ámbito familiar, pero constituyendo un lugar de poder, con recetas transmitidas entre mujeres de diferentes generaciones. Sin embargo, en el proceso de “invención” de la posición de sujeto profesional masculino, a partir del modelo europeo de chef, hubo una negación de esta valorización de la mujer como cocinera, posicionando al hombre en el lugar de una gastronomía que buscaba diferenciarse en sí misma como exquisita, técnica, profesional y, por supuesto, remunerada.

Esta baja valoración se refleja en una reducida proyección, reconocimiento y premiación del trabajo de las mujeres en premios especializados en el área de la Gastronomía. En la edición de 2018 de la Guía Michelin, el galardón internacional más prestigioso en el ámbito de la gastronomía, solo el 3% de las estrellas fueron para restaurantes dirigidos por mujeres. En España y Brasil, este porcentaje fue superior a la media mundial, con un 11% de estrellas asignadas a restaurantes dirigidos por mujeres en ambos países. La revista británica *The Restaurant* creó un premio individual a la “Mejor Chef Mujer”, siendo su principal galardón individual el de “Mejor Chef” sin especificar género en el título, pero que está destinado únicamente a los hombres. Tales disparidades culminaron con la intensificación del debate sobre el reconocimiento del trabajo de las mujeres en el sector y la movilización de una campaña con la creación de la etiqueta #MichelinToo, para denunciar la discriminación de los premios internacionales.

Así, considerando las barreras que encuentran las mujeres en el espacio social de trabajo en los restaurantes, consideramos importante realizar un levantamiento bibliográfico de estudios que, de alguna manera, están profundizando en estos interrogantes (Briguglio, 2020; Dória, 2012; Demozzi, 2011; Druckman, 2010; Haddaji, Albors-Garrigós, García-Sigovia, 2017; Harris & Giuffre, 2010; Harris & Giuffre, 2015; Katz, 2021; Muñoz-Bullón, 2009; Roc United, 2014; Resende & Melo, 2016; Reis & Nakatani, 2020; Sarti, 2012; Santos & Minuzzo, 2019; Scavone, 2008; Scavone, 2007; Silva, Rezende & Machado, 2018; Swinbank, 2002; Venturini & Godoy, 2017).

OBJETIVOS

El trabajo presentado en este evento es parte de una investigación doctoral más amplia que tiene como objetivo comprender cómo las mujeres que trabajan en las cocinas de los restaurantes crean estrategias para resistir las desigualdades de género y la discriminación en el trabajo en Brasil y España. Para profundizar en esta investigación se desarrollaron objetivos específicos, entre ellos el de mapear y analizar estudios sobre las relaciones de género en el trabajo en cocinas de restaurantes. Este objetivo específico es el que se pretende conseguir con esta comunicación en el congreso.

MARCO TEÓRICO

El género como perspectiva teórica y categoría analítica se sustenta en la perspectiva de Joan Scott (1995), como “una forma de clasificar los fenómenos, que representa un sistema de distinciones o agrupaciones constitutivo de las relaciones sociales y una forma primaria de dar significado a las relaciones de poder” (Scott, 1995: 86). Teresa de Lauretis (2019: 125) propone que el término género es “la representación de una relación, la relación de pertenencia a una clase, un grupo, una categoría”. También de acuerdo con Marcela Lagarde (1990: 3), el género sería una categoría “bio-socio-psico-econopolítico-cultural”. Tanto la raza como el género serían construcciones históricas sobre cuerpos, capaces de crear órdenes sociales complejos en todas las dimensiones sociales.

Así que, podemos pensar la perspectiva racial y de clase en conjunto con el género, a partir de los análisis de racismo y sexismo en Brasil, con Lélia Gonzalez (1984), la noción de 'nudo' de Heleieth Saffioti (2019), el concepto de consustancialidad de Danièle Kergoat (2019) o por la interseccionalidad, que busca comprender la superposición o intersección de diferentes marcadores sociales y sus sistemas de opresión, dominación o discriminación (Crenshaw, 2004; Collins & Bilge, 2021).

Para Saffioti (1997), la explotación de la fuerza de trabajo es diferente en términos de género y raza, lo que se puede percibir a través del concepto de división sexual del trabajo definido como "la forma de división social del trabajo que surge de las relaciones sociales de sexo" (Kergoat, 2009: 67). Es importante señalar el impacto de los arreglos privados y la división sexual del trabajo en el ámbito público y laboral en que cambios estructurales de la sociedad afectan la responsabilidad de las mujeres por la alimentación del hogar y la multiplicación de actividades fuera del hogar, presentando una dificultad para conciliar las tareas diarias de cocina con el trabajo realizado fuera del hogar (Gracia, 2009).

En un movimiento de desestabilización y reconfiguración en la relación de fuerzas entre clase y género, las estrategias de resistencia como práctica social se basan en las nociones de campo, capital y habitus de Pierre Bourdieu (1972) y en la teoría de la práctica feminista (Ortner, 2007) centrándose en cuestiones de resistencia directa, pero, sobre todo, en la forma en que la dominación misma está fragmentada por ambigüedades y contradicciones.

Como fuentes de investigación utilizaremos estudios que ya han investigado las desigualdades de género y la discriminación en el trabajo de la cocina (Briguglio, 2020; Dória, 2012; Demozzi, 2011; Druckman, 2010; Haddaji, Albors-Garrigós, García-Sigovia, 2017; Harris & Giuffre, 2010; Harris & Giuffre, 2015; Katz, 2021; Muñoz-Bullón, 2009; Roc United, 2014; Resende & Melo, 2016; Reis & Nakatani, 2020; Sarti, 2012; Santos & Minuzzo, 2019; Scavone, 2008; Scavone, 2007; Silva, Rezende & Machado, 2018; Swinbank, 2002; Venturini & Godoy, 2017).

METODOLOGÍA

La investigación doctoral en que se inserta esa comunicación se caracteriza por ser un estudio con enfoque cualitativo, adoptando una perspectiva comparativa, utilizando un proceso interactivo de recolección y análisis de datos para comprender los objetivos del estudio. Incorpora dos niveles de análisis interconectados: 1) revisión bibliográfica, 2) investigación empírica sustentada en trabajo de campo.

El recorte presentado en el congreso se refiere a la revisión bibliográfica, hecha por medio de una búsqueda sistemática en bases de datos y otras fuentes en los últimos 10 años (de 2011 a 2021) utilizando las siguientes palabras clave en portugués, español e inglés: Género; Mujer; Femenino; Gastronomía; Cocina; Restaurante; Cocinero; Cocinera; Chef; Trabajo; División sexual del trabajo. Las bases de datos utilizadas fueron Scielo y Scopus. Además, fueron hechas búsquedas en *Google Scholar*, en el Catálogo de Tesis y Disertaciones de Brasil y en la internet de manera general para buscar documentos y otras producciones de datos más diversas.

Se seleccionaron apenas estudios que abordaron directamente las relaciones de género en el trabajo en las cocinas de los restaurantes. Se excluyeron trabajos que trataran sobre cocinas domésticas, prácticas alimentarias, salud, entre otros temas no relacionados directamente con el objetivo de búsqueda.

Para la investigación doctoral completa estos estudios ayudarán a armar el rompecabezas del mosaico científico (Becker, 1993), orientando las observaciones empíricas desde la lente de investigaciones previas, explicando y densificando sus conclusiones.

RESULTADOS

La búsqueda resultó en la selección de una diversidad de materiales que incluyen artículos, libros, tesis doctorales, disertaciones de maestría y documentos generales. El análisis de la bibliografía reveló la presencia de segregación horizontal y vertical del trabajo en las cocinas profesionales, percibida por la mayor participación de mujeres en las áreas de cocina fría o repostería y de hombres en las áreas de cocina caliente y manipulación de carnes (Silva et al, 2018; Harris & Giuffre, 2015; Reis & Nakatani, 2020).

En un artículo que discute la división sexual del trabajo en la cocina de un restaurante institucional en Salvador, Bahía, Brasil, las autoras observaron que los trabajadores masculinos del local asumían las funciones de mayor jerarquía en la cocina, como el cargo de chef, además del manejo de las carnes y el manejo del fogón, mientras que las mujeres se mantenían al margen del proceso productivo, enfocadas en la preparación previa, manejo de vegetales y tareas más repetitivas (Silva et al, 2018).

En la etapa de observación, las autoras notaron que la mayoría de las mujeres no se acercaban a las áreas calientes de la cocina, siendo más cercanas a las actividades asociadas al frío y al agua. La única mujer que preparaba platos calientes era la responsable de la opción ovo-lacto-vegetariana del menú. Esta misma mujer cree que el trabajo de manipulación de la carne “es más adecuado para los hombres, por la cantidad de carne, por la cantidad de esfuerzo de los brazos” (Silva et al, 2018, p. 296).

Reis y Nakatani (2020) encontraron observaciones similares por medio de entrevistas a mujeres y hombres chefs y cocineros/cocineras y observaron las dificultades que enfrentan las mujeres en el trabajo en cocinas con equipos mayoritariamente compuestos por hombres, especialmente en el sector de cocina caliente y en actividades de preparación de carnes. Algunas entrevistadas relataron dificultades para insertarse en estos espacios, como la negativa de los superiores a destinarlas a estas actividades o el no reconocimiento de los colegas varones de su capacidad para desempeñar tales funciones.

Esa relación observada entre la cocción en frío y el trabajo considerado más ligero y la cocción en caliente como el trabajo más pesado dialoga con el estudio de Paulilo (1987) quien demostró, a partir de una investigación del trabajo en la agricultura en diferentes lugares de Brasil, que lo que hace que un trabajo sea clasificado como ligero o pesado no son sus características *per se*, pero sí quién lo realiza. Así, un mismo trabajo se clasificaba en ligero o pesado según fuera realizado por mujeres u hombres, respectivamente.

Briguglio (2020: 149) también muestra que “hay una fuerte asociación de la parrilla, el fuego y la carne con los hombres”, mientras que otras actividades “(...) están más asociadas a las mujeres, como la repostería y la cocina en frío”. La repostería, especialidad culinaria centrada en las preparaciones dulces, se relaciona con las acepciones destinadas al postre, tales como “preferencia y atracción, deseo y placer, tentación y satisfacción, sumado al cariño, encanto, compartir y nostalgia” (Coró, 2011: 197). Esta descripción remite a varias características asociadas a una supuesta “esencia femenina” y a discursos que sustentan un imaginario sobre lo femenino permeado por la seducción, la belleza y el capricho (Venturini & Godoy, 2017: 48).

Ante este contexto, desarrollé una investigación en colaboración con Letícia Madeira de Castro Santos con el objetivo de investigar las relaciones de género en la cocina profesional, especialmente en la pastelería, a partir de la asociación con patrones sociales de lo femenino. La investigación consistió en la realización de entrevistas con siete profesionales (cuatro mujeres y tres hombres) que trabajaban en el mercado de alimentos de la ciudad de Río de Janeiro en 2019 (Santos & Minuzzo, 2020). El análisis de los discursos reveló muchos aspectos interesantes, que abordaré brevemente a continuación.

Entre las palabras utilizadas para describir el perfil de un/una profesional de la repostería surgieron términos relacionados con la disciplina, la delicadeza, la precisión, la creatividad, la atención y el detalle. Términos muy similares surgieron cuando las entrevistadas describieron características relacionadas con la mujer como la sensibilidad, la precisión, el perfeccionismo, el cuidado, la atención al detalle y la delicadeza, incluso mencionado como “instinto de mujer” por una de las entrevistadas.

La investigación también reveló la percepción de una de las entrevistadas de que el trabajo pesado se puede hacer muy bien cuando es realizado por mujeres negras, rompiendo con el mito de la fragilidad femenina en el que las mujeres negras nunca fueron parte, como señala Sueli Carneiro (2013), dado que trabajaban desde la época de la esclavitud, y estaban excluidas del estereotipo de feminidad, que se relaciona con el ideal de mujer blanca.

También se observó la relación entre la masculinidad y la orientación sexual en la pastelería, con una asociación del hombre confitero visto como homosexual, citada por dos entrevistados. Al no cumplir con los estereotipos de masculinidad, debido a que se espera que los hombres sean dirigidos a tareas más brutales y las mujeres a tareas más delicadas (Briguglio, 2020; Reis & Nakatani, 2020), cuando se invierte este escenario, los hombres se convierten en asociados con el femenino, dejando de ser lo que se considera como un “hombre real”. Lo que es dicho por los entrevistados se acerca al relato de Scavone (2008: 3) cuando menciona la frase “mi lado gay es bollero”, dicha por un estudiante en un intento de justificar su incapacidad para armar y decorar platos.

También se observó una mayor presencia de mujeres en los equipos de los locales especializados en el área de repostería, tanto en cocina como en servicio, con reporte de que los currículos recibidos venían en un número más expresivo de mujeres, mostrando cómo los estereotipos de género pueden orientar hombres y mujeres más intensamente para ciertas áreas. Este escenario puede estar relacionado con las expectativas a nivel profesional, con hombres y mujeres dando preferencia a trabajos considerados más “adecuados” a su género, limitando en última instancia las oportunidades de actividad profesional.

Es interesante destacar el discurso de una de las entrevistadas que hace una comparación entre el trabajo de hombres y mujeres dentro de la repostería, notando una sobrevaloración de las funciones cuando las realiza un hombre, ya que las características necesarias para trabajar dentro de la repostería serían tenidas como “natural” para las mujeres. El hombre, en cambio, necesitaría un “mayor esfuerzo” para alcanzar este perfil, y por tanto su trabajo sería más valorado.

Esta afirmación refleja el principio jerárquico de la división sexual del trabajo de que el trabajo realizado por los hombres tiene mayor valor social que el realizado por las mujeres (Hirata & Kergoat, 2007: 599). También según Bourdieu (2002: 75), “las mismas tareas pueden ser nobles y difíciles cuando las realizan hombres, o insignificantes e imperceptibles, fáciles y fútiles, cuando las realiza una mujer”, añadiendo, además, que esto puede ser visto en la relación entre el cocinero y la cocinera.

Sobre el aspecto de la segregación vertical, también conocida como 'techo de cristal', el artículo de Haddaji, Albors-Garrigósa y García-Segovia (2017) explora las barreras y factores de éxito de las cocineras en la alta cocina y demuestra que estas trabajadoras se enfrentan a varias barreras para ascender al puesto de jefe, especialmente en la conciliación entre trabajo y familia. Las jefas entrevistadas mencionaron que las mujeres tienen menos oportunidades para tomar decisiones y formar redes profesionales, y que se espera que sean menos competentes que sus colegas hombres.

Este aspecto es abordado por Charlotte Druckman (2010) en su ensayo con el provocativo título "¿Por qué no hay grandes jefas de cocina?", lo que invariablemente nos lleva a discrepancias de género. La autora argumenta que parte de esta provocación se refiere a lo que nosotros como sociedad definimos como "grande" y también a quién examina este término (académicos, periodistas, críticos) y lo define como la norma. El éxito, para los chefs, estaría más asociado con la visión para los negocios, ser una celebridad y la 'vendibilidad' de la imagen propia, que con la calidad del trabajo culinario.

Sobre esta percepción sesgada, la autora cita un evento en Nueva York que promovió un panel de discusión sobre "Confusión de género: desentrañando los mitos de género en las cocinas de los restaurantes". Se realizó un experimento con seis servicios, cada uno representado por dos platos, en el que los panelistas debían adivinar cuál de los dos platos había sido preparado por una mujer y cuál por un hombre con solo probarlos. Ante la evidente imposibilidad de saber quién lo había preparado, el evento buscó exponer el hecho de que hombres y mujeres no cocinan diferente, lo que cambia es la forma en que juzgamos sus hechos culinarios (Druckman, 2010).

En los premios de la lista de los "50 Mejores Restaurantes del Mundo", entre 2015 y 2019, el número de restaurantes premiados encabezados por mujeres osciló entre uno y tres. Estos datos demuestran la falta de representación femenina en este premio, lo que puede estar relacionado tanto con el bajo reconocimiento del trabajo como con la dificultad de ocupar puestos de liderazgo en las cocinas de los restaurantes (Katz, 2021).

Los datos reflejan la baja proyección y el escaso reconocimiento del trabajo de las mujeres tanto en los medios de comunicación como en los premios internacionales y nacionales. La inmensa mayoría de nombres de chefs, cocineros y personalidades en general de la gastronomía que alcanzan proyección son hombres. Añádase a esto que la mayoría de estos hombres son blancos y que también las mujeres, cuando se les reconoce su trabajo, son abrumadoramente mujeres blancas. La revista británica *The Restaurant*, que publica anualmente las listas de los 50 mejores restaurantes del mundo, entre otras listas, tiene un premio individual a "Mejor chef de pastelería", que premia a una mujer por primera vez solo en 2019, siendo todos los ganadores de los años anteriores hombres.

Otro punto relevante en el debate sobre las condiciones laborales de las mujeres es la exposición al acoso moral y sexual. Si bien no encontramos datos específicos sobre acoso en el sector de la restauración, ni en Brasil ni en España, los datos del dossier "El suelo de cristal: Acoso sexual en la industria de la restauración", de Estados Unidos de América, demuestran la gravedad del problema en el país, en el que la industria restaurantera es la única fuente de la mayor cantidad de denuncias de acoso sexual entre todos los sectores productivos (Roc United, 2014).

El chef ítalo-estadounidense Mario Batali, cuando se le preguntaron en qué se diferencian los hombres y las mujeres en la cocina, respondió: "Está en la naturaleza de las mujeres ser mejores porque no cocinan para competir, cocinan para alimentar a la gente. En Italia, los mejores chefs nunca son los chicos, siempre es la abuela. Hay dos formas de hacer feliz a alguien: ambas son poniéndole algo... ¿en este momento estamos hablando de comida!" (Druckman, 2010: 29). Este tipo de comentarios con doble connotación, de carácter sexual, es un ejemplo de la cultura masculinista

naturalizada en la cocina profesional. Además, Mario Batali fue acusado por varias empleadas de acoso sexual y violación, lo que culminó con su salida como miembro de un restaurante, un programa de televisión y la cadena de supermercados italiana *Eataly*.

Reis y Nakatani (2020) notaron que muchas de sus interlocutoras parecían evitar calificar ciertos comportamientos inapropiados como acoso, ya que la mayoría de ellos se limitaban a agresiones verbales. Solo uno de los reportes versó sobre un caso en el que hubo contacto físico de carácter sexual y otro reportó sobre violencia física contra una mujer, pero sin contacto sexual, ambos casos provenientes de los chefs. También hubo relatos de casos en los que se disminuían los atributos profesionales de la mujer, ante el énfasis en sus características físicas, como cuando uno de los jefes presentó a la empleada a los clientes diciendo “esta es nuestra panadera, miren que linda es” (Reis & Nakatani, 2020: 8).

Las disparidades salariales también son un tema relevante cuando se piensa en cuestiones de género en el mercado laboral. En Brasil, datos del Instituto Brasileño de Geografía y Estadística (IBGE, 2018) muestran que las mujeres ganan en promedio un 30% menos que los hombres, considerando todos los sectores productivos. En España, los datos del sector turístico, que incluye la restauración, muestran que los trabajadores varones de este sector reciben salarios mensuales, de media, un 6,7% superiores a los de sus homólogas femeninas (Muñoz-Bullón, 2009). A pesar de la intensificación de la participación de las mujeres en el mercado laboral, se observa que aún ocupan puestos precarios y de menor rango, manteniéndose las desigualdades salariales (Hirata & Kergoat, 2007). Este escenario es aún más desigual cuando hablamos de mujeres negras.

Además de las condiciones materiales de desigualdad en el mercado laboral, los estudios encontrados evidenciaron una cultura sexista en la cocina profesional a partir de hechos históricos, como el análisis de los primeros escritos culinarios (Sarti, 2012) en los que se califica a las mujeres de poco fiables para preparar la comida de reyes y nobles, así como portadoras de inteligencia inferior y menos habilidad para este trabajo. En la actualidad, aún observamos prácticas o declaraciones públicas de connotación discriminatoria hacia las mujeres por parte de varios chefs, como el chef francés Paul Bocuse, considerado embajador de la cocina lionesa, quien en 1976 dijo a la revista *People* que “las mujeres son buenas cocineras, pero no buenas jefas de cocina”. (Swinbank, 2002).

Curiosamente, incluso se encontró una perspectiva esencialista de la cocina en un artículo académico de una prestigiosa revista brasileña, en el que el autor argumenta que existe una “especificidad de una sensibilidad gastronómica femenina” y propone que hay que recuperar la “historia del hacer para el otro”, como una forma de donación, como “la única manera de restaurar los contornos de lo femenino en la cocina” (Dória, 2012: 269).

Resende y Melo (2016), quienes entrevistaron a nueve cocineras, observaron que todas las entrevistadas manifestaron que la cocina profesional es un ambiente predominantemente ocupado por hombres y que, según ellas, este hecho puede estar relacionado con algunos factores, como ser un trabajo pesado, que exige fuerza física, además de ser un ambiente de mucha presión. La investigación identificó que la representación social sobre el rol de jefe está relacionada con características supuestamente masculinas, como capacidad de liderazgo, autoridad, fuerza, objetividad y tolerancia a la presión.

Uno de los entrevistados en la investigación de Silva y colaboradoras (2018) refiere que percibe discriminación de género en la contratación para el sector de cocina caliente, ya que no ve la selección de mujeres para trabajar en esta área de la cocina, que, según él, sería un trabajo “más para un hombre por el peso, coges mucho peso”. Así, las mujeres necesitarían construir una carrera y “mostrar su trabajo” para estar en este sector (Silva et al, 2018: 292). Además de la fuerza física,

otros factores anclados en el discurso biológico son relatos de una de las entrevistadas para justificar la no contratación de mujeres para la cocina caliente, como la posibilidad de quedar embarazada y menstruar.

CONCLUSIONES, LIMITACIONES Y FUTURAS LÍNEAS

Los estudios encontrados muestran una reproducción de patrones jerárquicos de género en el mercado laboral de cocinas de restaurantes con desigualdad en número, puestos ocupados, remuneración, reconocimiento y vulnerabilidad a acosos. También se evidencian cuestiones simbólicas de una cultura sexista y masculinizada, relacionadas con factores como el trabajo pesado, que exige fuerza física y un ambiente de mucha presión.

Además, los hallazgos demuestran que los estudios sobre el tema están enfocados en la descripción y análisis de las desigualdades de género en el sector restaurantero, no encontrándose ningún estudio con otros enfoques sobre este tema. De esta manera, esta revisión coadyuvó en la construcción de la pregunta central de mi tesis doctoral, la cual se reorientó para enfocarse en la agencia de las trabajadoras del sector y en comprender sus estrategias de resistencia para desarrollar sus carreras.

Esta revisión también ayudará en la construcción general de la tesis doctoral, formando el mosaico científico de la investigación para formar parte de la construcción de la historia de las trabajadoras del sector restaurantero. Así como fue fundamental para encaminar la mirada de mi tesis doctoral, esta revisión puede conducir a futuras investigaciones sobre el tema.

Una de las limitaciones de la investigación presentada en esta comunicación se refiere a la dificultad de encontrar estudios específicos sobre el tema con las palabras clave seleccionadas. Inicialmente, los descriptores de búsqueda se eligieron utilizando operadores booleanos que dieron como resultado hallazgos muy amplios que no estaban directamente relacionados con el tema. Fue necesario utilizar palabras clave más directas y buscar en las referencias bibliográficas de los artículos para llegar a la cantidad de material necesario para el análisis. Esto se relaciona con otra limitación, que es la escasa producción académica sobre el tema.

BIBLIOGRAFÍA

- Ávila, Maria Betânia & Ferreira, Verônica. (2014) Trabalho remunerado e trabalho doméstico no cotidiano das mulheres. *Instituto Feminista para a Democracia*. Instituto Patrícia Galvão. Recife: SOS Corpor.
- Barbosa, Livia. (2012) *Os donos e as donas da cozinha*. In: Freitas, Maria Ester de; Dantas, Marcelo. *Diversidade Sexual e Trabalho*. São Paulo: Editora Cengage Learning.
- Becker, Howard S. (1993) *Métodos de pesquisa em Ciências Sociais*. Editora Hucitec, São Paulo.
- Bourdain, Anthony. (2016) *Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária*. 1ª edição. São Paulo: Companhia de Mesa.
- Bourdieu, Pierre. (1972) *Esboço de uma teoria da prática* - Precedido de Três Estudos de Etnologia Cabila. Editora Celta.
- Bourdieu, Pierre. (2002) *A dominação masculina*. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- Briguglio, Bianca. (2020) *Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*. Tese de doutorado. Campinas.
- Carneiro, Sueli. (2013) *Enegrecer o feminismo: a situação da mulher negra na América Latina a partir de uma perspectiva de gênero*. Geledés.

- Collaço, Janine H. L. (2008) Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 1, Jan./Jul.
- Collins, Patricia Hill & Bilge, Sirma. (2021) *Interseccionalidade*. São Paulo: Editora Boitempo, 1 ed.
- Contreras, Jesús & Gracia, Mabel. (2011) *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Coró, Giana Cristina. (2011) A sobremesa francesa dos anos 1950 aos anos 2000: evolução, consumo e patrimônio. *Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n.54, p193-226, jan./jun..
- Crenshaw, Kimberle. (2004) A interseccionalidade na discriminação de raça e gênero. In: VV.AA. *Cruzamento: raça e gênero*. Brasília: Unifem.
- Demozzi, Sabrina Fernanda. (2011) Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. *Revista História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun.
- Dória, Carlos Alberto. (2012) Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos Pagu*, Campinas, n. 39, p. 251-271, dez. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-83332012000200009&lng=pt&nrm=iso>. Consultado: 09/12/2020. <https://doi.org/10.1590/S0104-83332012000200009>.
- Dourado, Márcia Maria José & Lima, Thaís Pereira. (2011) Ergonomia e sua importância para os trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição. *Ensaio Cienc, Cienc Biol Agrar Saúde*. 15(4):183-96.
- Druckman, Charlotte. (2010) Why are there no great women chefs? *Gastronomica*, v. 10, n. 1, p. 24–31.
- Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo, (1998) *História da Alimentação*, tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade.
- Gonzalez, Lélia. (1984) Racismo e sexismo na cultura brasileira. *Revista Ciências Sociais Hoje, Anpocs*, p. 223-244.
- Gracia-Arnaiz, Mabel. (2009) ¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género. *Caderno Espaço Feminino*, janeiro, 21(1):209-237.
- Haddaji, Majd; Albors-Garrigós, Jose; García-Sigovia, Purificación. (2017) Women Professional Progress to Chef's Position: Results of an International Survey. *Journal of Culinary Science & Technology*.
- Harris, Deborah A. & Giuffre, Patti A. (2010) "Not one of the guys": women chefs redefining gender in the culinary industry. *Gender and Sexuality in the Workplace Research in the Sociology of Work*, v. 20, p. 59–81.
- Harris, Deborah A. & Giuffre, Patti A. (2015) *Taking the Heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. Rutgers University Press. New Brunswick, New Jersey e London. ISBN 978-0-8135-7126-3.
- Hirata, Helena & Kergoat, Danièle. (2007) Novas configurações da divisão sexual do trabalho. In: *Cadernos de Pesquisa*, v.37, n.32. São Paulo: Cebrap, set./dez.
- IBGE. (2018) Estudos e Pesquisas. Informação Demográfica e Socioeconômica. n.38. *Estatísticas de Gênero Indicadores sociais das mulheres no Brasil*.
- Katz, Nicole Domingues. (2021) *Onde estão as chefs da América Latina?: da invisibilidade à busca por reconhecimento nas premiações internacionais*. [Trabalho de Conclusão de Curso]. Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- Kergoat, Danièle. (2009) Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. In: Hirata, H. [et al.] (orgs.). *Dicionário Crítico do Feminismo*. São Paulo: Ed. Unesp, 2009.
- Kergoat, Danièle. (2019) O trabalho, um conceito central para os estudos de gênero? In.: Maruani, Margaret (org.). *Trabalho, logo existo: perspectivas feministas*. Rio de Janeiro: Editora FGV, ed. 1, p. 287-294.

- Lagarde, Marcela. (1990) *La multidimensionalidad de la categoría género y del feminismo*.
- Lauretis, Teresa de. (2019) *A tecnologia do gênero*. In: Hollanda, Heloisa Buarque de (org.). *Pensamento Feminista: conceitos fundamentais*. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo.
- Maciel, Ticiania Regina Santos. (2002) *Fatores interferentes na satisfação dos trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar*. [dissertação] Florianópolis, SC: Universidade Federal de Santa Catarina.
- Muñoz-Bullón, Fernando. (2009) The gap between male and female pay in the Spanish tourism industry, in *Tourism Management*, 30 (5), pp. 638–649.
- Ortner, Sherry. (2007) *Uma atualização da teoria da prática*. In.: Grossi, Miriam Pillar Grossi; Eckert, Cornelia; Fry, Peter Henry (Orgs.). *Conferências e diálogos: saberes e práticas antropológicas*. 25ª Reunião Brasileira de Antropologia - Goiânia, 2006. Associação Brasileira de Antropologia. Blumenau: Nova Letra.
- Paulilo, Maria Ignez S. (1987) O peso do trabalho leve. *Revista Ciência Hoje*, n. 5, p. 64-70.
- Poulain, Jean-Pierre. (2004) *Sociologias da Alimentação. O Comedor e o Espaço social Alimentar*. Florianópolis, UFSC.
- Reis, Cecília Ulisses Frade dos e Nakatani, Marcia Shizue Massukado. (2020) Concepções tradicionais de gênero e o trabalho em cozinhas profissionais. *Turismo: Estudos & Práticas* (UERJ), Mossoró/RN, v. 9 (Dossiê Temático 2), pp. 1-13.
- Resende, Aline Marcelina & Melo, Marlene Catarina. (2016) 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.
- Roc United - The Restaurant Opportunities Centers United Forward Together. (2014) *The Glass Floor: Sexual Harassment in the Restaurant Industry*.
- Ruguê, Maria Bernadete Serravalle. (2001) *Qualidade das condições de trabalho x produtividade – estudo de caso – indústria de alimentação em Goiânia*. [dissertação]. Florianópolis, SC: Universidade Federal de Santa Catarina.
- Saffioti, Heleieth. (1997) Violência de gênero: lugar da práxis na construção da subjetividade. *Revista Lutas Sociais*, São Paulo, n. 2.
- Saffioti, Heleieth. (2019) *Violência de gênero: lugar da práxis na construção da subjetividade*. In: Hollanda, Heloisa Buarque de (org.). *Pensamento Feminista Brasileiro: formação e contexto*. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo.
- Santos, Letícia Madeira de Castro & Minuzzo, Daniela Alves. (2019) “A mulher é mais delicada”: um estudo sobre a associação da figura feminina à área da confeitaria profissional. *Iluminuras*, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 176-215, dezembro.
- Sarti, Raffaella. (2012) Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). In: *Cadernos Pagu* (39), julho-dezembro, p.p. 87-158.
- Scavone, Naira. (2007) *Discursos da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa*. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.
- Scavone, Naira. (2008) O Superchef e a Menina Prodígio”: as posições ocupadas pelos gêneros na gastronomia profissional. *Fazendo Gênero 8 - Corpo, Violência e Poder*. Florianópolis.
- Scott, Joan. (1995) Gênero: uma categoria útil de análise histórica. *Educação & realidade*. v. 20, n. 2, p. 71-99, jul-dez.
- Silva, Gabriela Brito de Lima; Rezende, Patrícia S & Machado, Virgínia C. (2018) Discutindo gênero e cozinha: a divisão sexual do trabalho em uma cozinha profissional na cidade de Salvador/Ba. *Revista Ártemis*, vol. XXVI nº 1; jul-dez, pp. 283-302.
- Swinbank, Vicki A. (2002) The sexual politics of cooking: a feminist analysis of culinary hierarchy in western culture. *Journal of historical sociology*. v. 15, n. 4, december.

Venturini, Maria Cleci & Godoy, Ana Carolina de. (2017) Da beleza ao talento: novas formas de representação do feminino na gastronomia. *Entremeios: Revista de Estudos do Discurso*, v. 15, jul./dez.