

A OUTRA FACE DA UBERIZAÇÃO: TRABALHO EM COZINHAS DE *DELIVERY* E A DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO

Júlia Zenni Lodetti¹

RESUMO: Este artigo, decorrente de dissertação de mestrado, examina as condições de trabalho nas cozinhas de restaurantes de entrega de marmitas e *fast-food* em Florianópolis entre 2023 e 2025, verificando em que medida refletem o trabalho uberizado e a divisão sexual e internacional do trabalho. O estudo situa a uberização como fenômeno acelerador da precariedade característica dos países periféricos e como forma atualizada de gestão e controle do trabalho. Problematisa o trabalho na cozinha como historicamente associado à atividade feminina, investiga a divisão sexual do trabalho nas cozinhas selecionadas e situa as experiências individuais na totalidade que envolve a organização uberizada do trabalho e o capitalismo financeirizado globalmente. A pesquisa adota abordagem qualitativa exploratória, compreendendo as cozinhas vinculadas ao iFood como microsistema de processos mais amplos de precarização. Articula dados secundários e estatísticas públicas com entrevistas semiestruturadas realizadas com trabalhadores/as acessados/as através do método “bola de neve”. A metodologia fundamenta-se em perspectiva materialista-histórica e em referenciais da sociologia do trabalho e estudos de gênero para compreender as relações de classe e gênero entrelaçadas à divisão sexual do trabalho. Através da articulação entre pesquisa empírica com cozinheiros/as e a base teórica da divisão sexual do trabalho, o artigo posiciona o trabalho nessas cozinhas do cotidiano nas fronteiras das definições teóricas, tanto em relação à plataforma quanto ao trabalho exercido por mulheres.

PALAVRAS-CHAVE: Trabalho em Cozinhas. Condições de Trabalho. Divisão Sexual do Trabalho.

¹ Mestre em Sociologia pela Universidade Federal de Santa Catarina, no Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Ciência Política. E-mail: juliazenni8@gmail.com Orcid: <https://orcid.org/0009-0009-7358-8566>.

THE OTHER FACE OF UBERIZATION: WORK IN DELIVERY KITCHENS AND THE SEXUAL DIVISION OF LABOR

ABSTRACT: This article, derived from a master's thesis, examines working conditions in the kitchens of meal delivery and fast-food restaurants in Florianópolis between 2023 and 2025, verifying to what extent they reflect uberized work and the sexual and international division of labor. The study situates uberization as a phenomenon that accelerates the precariousness characteristic of peripheral countries and as an updated form of labor management and control. It problematizes kitchen work as historically associated with female activity, investigates the sexual division of labor in selected kitchens, and situates individual experiences within the totality involving the uberized organization of work and globally financialized capitalism. The research adopts an exploratory qualitative approach, understanding kitchens linked to iFood as a microcosm of broader precarization processes. It articulates secondary data and public statistics with semi-structured interviews conducted with workers accessed through the “snowball” method. The methodology is grounded in a historical-materialist perspective and references from sociology of work and gender studies to understand class and gender relations intertwined with the sexual division of labor. Through the articulation between empirical research with cooks and the theoretical basis of the sexual division of labor, the article positions work in these everyday kitchens at the boundaries of theoretical definitions, both in relation to platformization and work performed by women.

KEYWORDS: Kitchen Work. Working Conditions. Sexual Division of Labor.

LA OTRA CARA DE LA UBERIZACIÓN: TRABAJO EN COCINAS DE DELIVERY Y LA DIVISIÓN SEXUAL DEL TRABAJO

RESUMEN: Este artículo, derivado de una disertación de maestría, examina las condiciones de trabajo en las cocinas de restaurantes de entrega de comida y comida rápida en Florianópolis entre 2023 y 2025, verificando en qué medida reflejan el trabajo uberizado y la división sexual e internacional del trabajo. El estudio sitúa la uberización como fenómeno acelerador de la precariedad característica de los países periféricos y como forma actualizada de gestión y control del trabajo. Problematiza el trabajo en la cocina

como historicamente asociado a la actividad femenina, investiga la división sexual del trabajo en las cocinas seleccionadas y sitúa las experiencias individuales en la totalidad que involucra la organización uberizada del trabajo y el capitalismo financiarizado globalmente. La investigación adopta un enfoque cualitativo exploratorio, comprendiendo las cocinas vinculadas a iFood como microcosmos de procesos más amplios de precarización. Articula datos secundarios y estadísticas públicas con entrevistas semiestructuradas realizadas con trabajadores/as accedidos/as a través del método “bola de nieve”. La metodología se fundamenta en perspectiva materialista-histórica y en referencias de la sociología del trabajo y estudios de género para comprender las relaciones de clase y género entrelazadas con la división sexual del trabajo. A través de la articulación entre investigación empírica con cocineros/as y la base teórica de la división sexual del trabajo, el artículo posiciona el trabajo en estas cocinas cotidianas en las fronteras de las definiciones teóricas, tanto en relación a la plataformización como al trabajo ejercido por mujeres.

PALABRAS CLAVE: Trabajo en Cocinas. Condiciones de Trabajo. División Sexual del Trabajo.

INTRODUÇÃO

O trabalho em cozinhas profissionais constitui um campo privilegiado para a análise das transformações contemporâneas do mundo do trabalho. Historicamente vinculado ao trabalho feminino e ao âmbito doméstico, esse setor revela como se articulam a divisão sexual do trabalho, precarização e formas atualizadas de controle do trabalho no capitalismo financeirizado. Esta pesquisa investiga as condições de trabalho em cozinhas que preparam marmitas e *fast-food* para entrega em Florianópolis, buscando compreender em que medida tais condições expressam processos mais amplos de uberização e precarização do trabalho, atravessados por relações de gênero, classe e raça.

O trabalho em cozinhas, embora essencial para a reprodução cotidiana da vida, permanece amplamente invisibilizado, tanto no debate público quanto na produção acadêmica sobre o trabalho plataformizado. Quando se discute o fenômeno da uberização, a atenção recai quase exclusivamente sobre motoristas e entregadores, enquanto as cozinheiras que preparam os alimentos permanecem ocultas. Essa invisibilidade não é ocasional: ela é constitutiva da própria organização social do trabalho em

cozinhas, historicamente associado ao trabalho doméstico, ao cuidado e à esfera privada, universo tradicionalmente atribuído às mulheres (Hirata, 2009; Kergoat, 2009; Briguglio, 2022).

O objeto empírico desta pesquisa compreende cozinhas de pequeno porte voltadas à produção e entrega de marmitas e de *fast-food* de produção em pequena escala em Florianópolis. Ressalta-se que o *fast-food* aqui analisado não se refere às grandes redes, mas aos pequenos estabelecimentos voltados para produção de hambúrgueres, lanches, dentre outros. O uso do termo busca representar mais o tipo de comida preparada (cotidiana, rápida) do que a escala do negócio. Essas cozinhas não correspondem plenamente ao modelo das *dark kitchens*² de grande escala, nem às cozinhas domésticas informais, tampouco aos restaurantes de alta gastronomia com brigadas hierarquizadas. Elas ocupam uma posição intermediária: muitas vezes localizadas em residências, operadas por microempreendedoras individuais (MEIs) que acumulam as funções de gestão e execução, com ou sem o auxílio de um/a funcionário/a, e inseridas de maneira variável na logística de empresas-plataformas digitais como o iFood. Essa configuração particular permite analisar como a precariedade estrutural de países periféricos, o trabalho feminino e a mediação tecnológica se combinam na produção de formas contemporâneas de exploração.

A delimitação do objeto considerou três critérios principais: cozinhas que realizam entregas, independentemente de estarem em restaurantes ou residências; estabelecimentos cadastrados no iFood, empresa dominante no mercado brasileiro de *delivery*; e foco na produção de marmitas e/ou *fast-food*, tipos de alimentação cotidiana voltados à classe trabalhadora. A escolha de Florianópolis como recorte territorial se justifica por aspectos logísticos, mas também pela particularidade de ser a capital brasileira mais cara para alimentação fora de casa (Globo, 2023) e possuir a segunda cesta

² Dark kitchens (ou cozinhas fantasmas) são estabelecimentos de produção de alimentos voltados exclusivamente para entregas via aplicativo, sem salão de atendimento ao público, nem fachada identificável. Operam frequentemente em galpões compartilhados por múltiplos restaurantes, com custos reduzidos, baixa fiscalização e sem registro sanitário oficial, o que aprofunda a invisibilização dos trabalhadores e das condições de trabalho na cozinha.

básica mais cara do país (DIEESE, 2024), configurando um contexto em que as contradições do setor se acentuam.

Os/as trabalhadores/as entrevistados/as apresentavam perfis distintos: uma auxiliar de cozinha com vínculo formal, um auxiliar de cozinha informal, e três cozinheiras-proprietárias de microempreendimentos individuais, com idades entre 28 e 61 anos, quatro mulheres e um homem. O acesso às entrevistadas ocorreu através de três estratégias: abordagem presencial em estabelecimentos, mobilização de rede de contatos pessoais, busca de dados de restaurantes através do aplicativo do iFood e aplicação do método “bola de neve”, no qual informantes contatados indicam outros/as trabalhadores/as para a realização de entrevistas. As entrevistas semiestruturadas foram realizadas entre novembro de 2023 e agosto de 2024, com duração média de 60 a 90 minutos, algumas conduzidas nos próprios locais de trabalho, o que permitiu observação direta de processos laborais e ambientes de trabalho. Como limitação metodológica, reconheceu-se o tamanho reduzido da amostra e o recorte territorial específico (Florianópolis), destacando três entraves significativos: a recusa a conceder entrevistas ou o não retorno aos contatos estabelecidos virtualmente, a dificuldade de encontrar tempo e disposição entre os/as trabalhadores/as de cozinhas, e o encontro de diversas pessoas que trabalhavam em cozinhas, porém fora do eixo da pesquisa, como em confeitarias, padarias, etc.

O desenvolvimento histórico da cozinha profissional revela uma trajetória de exclusão deliberada das mulheres das posições de prestígio e reconhecimento. Desde a constituição do restaurante como instituição moderna, os cozinheiros homens buscaram afastar-se da cozinha doméstica para evitar a desvalorização de sua profissão (Briguglio, 2022; Dória, 2012). Esse processo consolidou uma divisão entre a cozinha profissional, masculinizada e prestigiada, e a cozinha doméstica, feminina e desvalorizada. No Brasil, essa história é indissociável da exploração do trabalho de mulheres negras escravizadas, responsáveis pelo preparo de alimentos desde o período colonial (Machado, 2021). Desde o período colonial até hoje, a produção alimentar brasileira esteve ancorada na força de trabalho feminina e negra, essencial para as dinâmicas sociais e econômicas do país, porém raramente reconhecida como tal (Machado, 2021). A cozinha de

marmitas, objeto desta pesquisa, opera como ponte entre esses dois universos: próxima do doméstico em suas práticas, equipamentos e saberes, mas inserida no mercado de trabalho remunerado, ainda que frequentemente de forma precarizada e sem reconhecimento profissional.

No século XX, com a proliferação de restaurantes e a alimentação fora de casa tornando-se parte do cotidiano urbano (Minuzzo, 2023), o projeto nacional de embranquecimento e europeização impactou profundamente o setor. O discurso sanitarista eugenista perseguiu e desvalorizou o ofício das quitadeiras negras, enquanto a vinda de chefs franceses promoveu uma “masculinização” e europeização da gastronomia (Minuzzo, 2023). Paradoxalmente, as mulheres continuaram presentes através do trabalho informal, produzindo e vendendo comida caseira, marmitas e quitutes nas ruas e em suas próprias residências (Briguglio, 2022).

Metodologicamente, a pesquisa adotou abordagem qualitativa de caráter exploratório, articulando dados secundários com entrevistas aprofundadas e semi-estruturadas realizadas entre novembro de 2023 e agosto de 2024. Dentre os dados secundários, destacam-se estatísticas sobre acidentes de trabalho coletados através do Observatório de Segurança e Saúde no Trabalho do SmartLab³ (2024) e os registros de CNPJs encontrados nas informações sobre restaurantes cadastrados no aplicativo do iFood.

Foram entrevistados/as cinco trabalhadores/as em diferentes posições: duas auxiliares de cozinha (uma formal, uma informal), um auxiliar informal, e três cozinheiras-proprietárias de microempreendimentos individuais. O acesso ao campo deu-se por três estratégias: abordagem presencial em estabelecimentos, mobilização de rede de contatos pessoais e levantamento de dados a partir do aplicativo iFood, aplicando-se posteriormente o método “bola de neve” para ampliação da rede de interlocutores/as.

As entrevistas permitiram coletar relatos sobre trajetórias e rotinas de trabalho e também observar *in loco* os processos laborais, as condições ambientais, a organização do espaço e as interações cotidianas. Esse

³ Rede de cooperação entre o Ministério Público do Trabalho e a Organização Internacional do Trabalho. Disponível em <<https://smartlabbr.org/sst/localidade/0?dimensao=perfilCaso-sAcidentes>>.

contato direto com o campo evidenciou padrões recorrentes: sobreposição entre espaço doméstico e espaço de trabalho, jornadas extensas e indefinidas, acúmulo de funções gerenciais e operacionais, naturalização de dores e adoecimentos, contradições entre cozinhar profissionalmente e não cozinhar para si mesmas. A pesquisa fundamentou-se em perspectiva materialista-histórica e em referenciais da sociologia do trabalho e dos estudos de gênero, buscando compreender como as relações de classe e de gênero se entrelaçam na divisão sexual do trabalho em cozinhas voltadas à entrega.

Um achado relevante da pesquisa foi a predominância de mulheres como proprietárias-trabalhadoras de microempreendimentos individuais, aqui chamadas de cozinheiras-proprietárias. Dos 18 restaurantes de marmitas mapeados na região delimitada através da coleta de CNPJs dos restaurantes cadastrados no aplicativo, 14 eram MEIs, configuração que não representa autonomia ou emancipação, mas uma forma específica de autogerenciamento subordinado (Abílio, 2019): jornadas sem limite definido, transferência integral de riscos, endividamento como mecanismo de captura e intensificação do trabalho que invade todo o tempo de vida (Abílio, 2014; Lavinias, 2023). Essas mulheres exercem funções equivalentes às de *chefs*, gestão de compras, controle de estoque, definição de cardápio, administração de pessoal, sem o prestígio, reconhecimento ou remuneração correspondentes, ao mesmo tempo em que executam diretamente o trabalho manual de preparo dos alimentos.

1. TRABALHO EM COZINHAS E A DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO

O setor de trabalho em cozinhas compõe um trabalho historicamente vinculado ao trabalho feminino, de maneira que não se pode analisar o setor tendo em perspectiva os trabalhadores homens como norma e o trabalho feminino como divergentes da norma (Lapa, 2018). Esse ofício também é percebido como um que reproduz a oposição entre o trabalho na esfera pública e o trabalho na esfera privada e reforça que estes sejam, respectivamente, tipicamente realizados por homens e por

mulheres (Hirata, 2009; Kergoat, 2009). Essa noção foi e é historicamente ressaltada e problematizada pelas autoras que estudam criticamente a divisão sexual do trabalho e identificam dois princípios, dentre outros, que a fundamentam: a separação, em que se atribuem trabalhos para um ou outro gênero, e a hierarquização, em que os trabalhos atribuídos ao gênero masculino têm maior valor.

Essas autoras também denunciam como irreal o entendimento da composição, comportamento e práticas da classe trabalhadora como homogêneos e unívocos e ressaltam que deve-se fazer referência, não apenas como complemento, mas centralmente, o sexo de quem trabalha (Hirata; Kergoat, 1994).

Segundo os achados da pesquisa de campo e a literatura do setor de trabalho em cozinhas, a segregação horizontal da divisão sexual do trabalho se manifesta, dentre outras formas, “pela maior participação das mulheres nas áreas de cozinha fria ou da confeitaria e dos homens nas áreas da cozinha quente e de manipulação de carnes” (Minuzzo, 2023, p.86). Da mesma forma, a segregação vertical trataria do fato de haver um percentual significativamente menor de mulheres em cargos de chefia e poder na cozinha (Briguglio, 2022).

O entendimento da cozinha profissional como dominada pelo masculino não implica num maior número de homens trabalhando nessas cozinhas. Afinal, dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2025) apontam para um setor cuja mão de obra é predominantemente jovem, feminina e negra. Mas significa que a masculinidade permeia esse ambiente de trabalho, hierarquizando o trabalho feito por homens em detrimento ao efetuado por mulheres, reservando a eles posições de poder.

Portanto, o apontamento de Briguglio (2022) sobre a maior presença de mulheres nas cozinhas, em posições menos renomadas, evidencia o processo em que quanto mais o ofício se profissionaliza, mais ele se masculiniza, reforçando a concepção construída de que as mulheres teriam qualidades e dons ditos naturais, instintivos em relação ao cozinhar, e não qualificações profissionais (Hirata, 2009). Esse fator tem suas origens na formação da cozinha profissional, fato atrelado à característica histórica da

masculinização deste trabalho, quando foi necessário excluir a presença de mulheres para justamente desfazer um possível teor amador e não profissional do ofício (Briguglio, 2022).

A partir dessa exclusão sistemática, consolidou-se uma divisão de papéis através do setor, reforçando desigualdades de gênero tanto no reconhecimento, quanto nas oportunidades dentro da cozinha. Esse cenário revela a construção social e sexual da divisão do trabalho e a reprodução da associação do profissionalismo e a autoridade culinária ao masculino no espaço público, enquanto relega à mulher o espaço do cuidado, da família, do amadorismo e da informalidade doméstica.

Ressalta-se que essa dinâmica não opera apenas no âmbito da alta gastronomia e na relação entre cozinheiras em cargos inferiores na hierarquia e *chefs* de cozinha. A distribuição de prestígio, reconhecimento, remuneração e até o próprio entendimento do trabalho de cozinhar como um trabalho de fato, é desigual entre tipos de cozinhas e restaurantes (Briguglio, 2022).

Em especial, a cozinha de marmitas pode ser entendida como uma ponte que faz a ligação entre a cozinha doméstica e a cozinha profissional, visto que tem características particulares que remetem não só às práticas do cozinhar “de casa” quanto ao próprio local, equipamento, horário, insumos, etc. É através dessa ponte que transbordam-se os saberes acumulados do trabalho doméstico historicamente realizado por mulheres para a prática profissional. Ainda é uma ponte no sentido de ser forma de entrada de mulheres no trabalho remunerado, sobretudo porque não requer qualificações formais.

No contexto de trabalho dentro de cozinhas de restaurantes profissionais, há um ambiente que enaltece o que é tido dentro da construção heteronormativa hegemônica como masculino, ao qual as mulheres se veem forçadas a se adaptar (Briguglio, 2022)⁴. A presença, mesmo que com modificações e adaptações, de uma referência militar na organização das cozinhas, remete a uma discussão sobre o espaço de trabalho em

⁴ Em seu estudo, Minuzzo (2023) destaca como a performance da virilidade associada ao masculino passa a ser uma estratégia de muitas *chefs* mulheres em busca de reconhecimento e legitimidade através do poder.

cozinhas ser também permeado por princípios de gênero que enaltecem comportamentos associados à virilidade, que pautam também a construção de formas de feminilidade e masculinidade no trabalho em cozinhas.

Essas distinções são consolidadas através da legitimidade que foi construída historicamente acerca da associação dos papéis sociais ao sexo biológico e a uma naturalização de tais papéis. Kergoat (2009) problematiza a confusão a respeito dos trabalhos diferencialmente atribuídos aos grupos sociais com explicação biológica, ressaltando que as relações sociais de sexo, em realidade, são derivadas de relações entre os grupos de sexo permeadas por tensões antagônicas: “as diferenças constatadas entre as atividades dos homens e das mulheres são construções sociais, e não provenientes de uma causalidade biológica” (Kergoat, 2009, p.71).

Briguglio (2022) também conclui a atribuição do cozinhar ao dom, algo natural, como uma percepção rasa da realidade. Quase que em oposição à qualificação e experiência, o talento e o dom são constantemente usados para caracterizar o trabalho em cozinhas, tanto pelos/as próprios/as cozinheiros/as quanto pela narrativa popular incorporada em programas de televisão, por exemplo. A autora atenta ao fato de que: “O dom, entretanto, oculta relações de gênero, classe e raça que engendram as relações de poder da nossa sociedade, naturalizando conhecimentos e saberes como algo com o qual a pessoa nasce e encobrendo as desigualdades sociais” (Briguglio, 2022, p.73). O dom é, sobretudo, evocado para caracterizar a habilidade das mulheres na cozinha, justamente por relacionar a posição destas como naturalmente adequada às habilidades requeridas pelas atividades das cozinhas, desde que sejam próximas do âmbito doméstico. A cozinha de marmitas se enquadra como um objeto fundamental justamente por essa associação à comida “caseira” e ao trabalho amador (Abílio, 2014).

Lobo (2011) vai além de apenas denunciar o caráter falacioso tanto do aspecto natural do trabalho de reprodução feito por mulheres, quanto da suposta facilidade das suas atividades, ao caracterizar a feminização e desqualificação de setores e atividades como consequência um do outro. Ela caracteriza como a maior presença de mulheres na indústria, por exemplo, passa a ser vista como uma simplificação do trabalho operário, visto que

as mulheres seriam trabalhadoras inerentemente desqualificadas. Nas palavras da autora; “a questão (...) está no fato de que o sexo daqueles(as) que realizam as tarefas, mais do que o conteúdo da tarefa, concorre para indentificar tarefas qualificadas ou não qualificadas” (Lobo, 2011, p.158).

Da mesma forma, a associação das mulheres cozinheiras com a confeitaria e a cozinha fria se justifica num entendimento de uma “essência feminina” que corresponderia ao socialmente compreendido como feminino através de atributos como capricho, delicadeza e busca da beleza. Isso se relaciona com o que foi destacado anteriormente acerca dos critérios de masculinidade, feminilidade e virilidade no trabalho, bem como a presença da heteronormatividade nas relações de gênero no trabalho em cozinhas. Tais relações de gênero acabam condicionando também as expectativas de conduta de gênero e da orientação sexual com essas áreas da cozinha tidas como “de mulheres”. Reis e Nakatani (2020) apontam como achados de sua pesquisa que homens que trabalham na confeitaria são taxados de homossexuais, independentemente de sua real orientação sexual. Quando os estereótipos de masculinidade não são atendidos, já que socialmente se espera que os homens realizem tarefas mais brutas e as mulheres aquelas consideradas mais delicadas, a inversão deste cenário pode levar à associação do homem à figura feminina, fazendo com que ele seja visto como alguém que não corresponde ao ideal de “homem de verdade” (Reis; Nakatani, 2020).

Essa expectativa relacionada ao gênero de quem realiza a atividade está atrelada ao fato de que o trabalho na cozinha entra num leque de saberes aproveitados das experiências femininas no âmbito doméstico transmutados para o mercado de trabalho. A respeito desse transbordamento das funções femininas pelas fronteiras do âmbito privado ao público, Lapa (2020, p.259), com base nas formulações de Danièle Kergoat (1986), caracteriza: “esta mão de obra feminina como também dotada de um tipo específico de *savoir faire* derivado de sua experiência na produção doméstica”. Santana (2010) aborda essa imbricação entre o cozinhar profissional e doméstico, ressaltando o que chama de “domesticidade do labor culinário”, sendo o ambiente de trabalho também presente no lar. Aponta a culinária como herança culturalmente feminina que “replica as posições

dos gêneros na convivência social desta cozinha, nas divisões dos espaços de labor e nas representações de poder” (SANTANA, 2010, p.102).

Lapa (2018, p.264) destaca como foi a teoria feminista que compreendeu e evidenciou a construção social acerca da qualificação do trabalho feminino, “qualificação esta cuja origem não se restringe ao ambiente de trabalho remunerado (aprendizado “*on the job*”) ou aos canais de qualificação formais, como instituições de ensino” concluindo que o não reconhecimento da qualificação construída socialmente através da experiência do trabalho doméstico impede que se veja esta mão de obra como qualificada (Lapa, 2018).

Segundo estudo da história da profissão de trabalhadores/as de cozinha feito por Briguglio (2022), desde a constituição do restaurante como instituição moderna, os cozinheiros homens e *chefs* buscaram “se afastar e se dissociar o máximo possível da cozinha doméstica, pois recebavam uma desvalorização de sua profissão e uma baixa em seus salários, à medida que mulheres fossem reconhecidas como profissionais, e seu trabalho, portanto, equiparado ao delas” (Briguglio, 2022, p.47). Além disso, a busca pela profissionalização do trabalho de cozinheiros homens foi apenas bem sucedida pela exclusão das mulheres dessa ocupação, especialmente pela ênfase no domínio das técnicas que separavam o profissional do amador (Briguglio, 2022).

Essa compreensão da divisão sexual do trabalho em cozinhas se baseia também em Swinbank (2002), cujos argumentos problematizam o fato de que a hierarquia da culinária ocidental construiu o baixo status da cozinha doméstica e feminina, enquanto conferiu status de prestígio à alta cozinha masculina, distinguindo os dois âmbitos entre aquele vinculado à natureza, ao cuidado, ao instinto e emoção, e o outro relacionado à razão, racionalidade, cultura e rigor. Ela questiona o entendimento de que as influências entre a alta cozinha masculina e a cozinha doméstica feminina seriam uma via de mão única e busca destacar como, além de ser influenciada pela alta cozinha predominada por homens, a cozinha doméstica predominada por mulheres a influencia ativa e historicamente, porém, sem o devido crédito (Swinbank, 2002).

Assim, é importante reiterar que a associação da cozinha com o masculino é um processo moderno, que precisou valer-se de estratégias de afastamento do trabalho doméstico e do trabalho feminino para o trabalho em cozinhas ser entendido como profissional e para ser valorizado. Segundo Dória (2012), durante a construção da profissão, o conhecimento tradicionalmente associado ao feminino foi transferido para um contexto majoritariamente masculino, e, para isso, foram estabelecidas estratégias para diferenciar o cozinhar doméstico do profissional. Isso envolveu a formalização de gestos culinários, a criação de terminologias específicas, além da sistematização de técnicas e de uma linguagem própria, aprendido e treinamento, e até mesmo a proibição do ensino da culinária para mulheres. O autor destaca como a exclusão da mulher do reconhecimento na gastronomia não se deu apenas por uma nova divisão social e sexual do trabalho, mas por um deslocamento simbólico que transformou o ato de cozinhar em um espaço de poder predominantemente masculino (Dória, 2012). Todas essas estratégias serviram para construir o entendimento da cozinha profissional como masculina e a cozinha doméstica, feminina, como amadora e não profissional.

Portanto, a compreensão dessa divisão sexual do trabalho é fundamental para análise da uberização nas cozinhas, pois a precariedade característica das plataformas digitais se enraíza em estruturas históricas de desvalorização do trabalho feminino. Como argumentam Hirata (2002; 2009) e Abílio (2014), a divisão sexual do trabalho e a flexibilização das regulações laborais não apenas afetam mais intensamente as mulheres, mas se estruturam historicamente a partir das formas precárias características de suas ocupações. A precariedade aprofundada pelo modelo de trabalho por plataformas digitais que hoje se expande como modelo geral de assalariamento marcada por informalidade, polivalência e baixa remuneração tem raízes no trabalho feminino, especialmente no trabalho doméstico e nos serviços, onde a indefinição de funções e a vulnerabilidade sempre foram centrais. No caso das cozinhas de restaurantes de entrega, esse entrelaçamento entre precarização e divisão sexual do trabalho aparece como um exemplo-chave, mostrando que esses processos operam de modo imbricado e mutuamente constitutivo. A uberização,

nesse sentido, não apenas perpetua essa divisão sexual, mas a atualiza através de mecanismos tecnológicos que reforçam a invisibilidade das mulheres cozinheiras e aprofundam formas de exploração historicamente construídas. As plataformas como iFood operam sobre um terreno já marcado por essas desigualdades, convertendo-as em lógica algorítmica de gestão e controle.

2. CONDIÇÕES CONCRETAS DE TRABALHO

As condições concretas de trabalho nas cozinhas estudadas não podem ser analisadas como resultado de fatores isolados ou meramente setoriais, pois exprimem a articulação entre a divisão sexual do trabalho historicamente construída nas cozinhas, a lógica de precarização através de empresas-plataformas e as particularidades da organização do trabalho de cozinheiras-proprietárias de MEI. Compreender essas condições é fundamental para evidenciar como a uberização materializa-se no cotidiano, transformando-se em corpos adoecidos e mentes exaustas capturadas pela lógica de produção que esse modo de regulação e controle do trabalho produz.

Esta pesquisa buscou compreender, apoiando-se especialmente nas contribuições de Dal Rosso (2008), condições de trabalho como a totalidade da atividade humana no exercício do trabalho diário, articulando esforço físico, cognitivo, afetivo, etc. O intuito dessa perspectiva é evitar a dicotomia simplificadora que, ao separar ofícios em materiais e imateriais, acaba por reduzir a complexidade dos impactos que a prática diária tem sobre quem os exerce tanto no âmbito físico quanto intelectual. O que propõe-se é que, também com base em Dal Rosso (2008), a cozinha não é diferente de outros trabalhos e engloba, em alguma medida, todas essas diferentes dimensões do sujeito que trabalha.

É frequente a descrição do trabalho em cozinhas como uma atividade física, que requer mais desse aspecto do que das faculdades mentais/psíquicas dos/as trabalhadores/as. Contudo, cozinheiros/as entrevistados/as em profundidade relatam suas atividades diárias incluindo diversas atribuições e responsabilidades que requerem o uso constante

de competências intelectuais. A própria compreensão das atividades das cozinheiras-proprietárias mencionadas na seção anterior são o exemplo prático da argumentação que visa derrubar a divisão entre trabalho físico/braçal e mental/intelectual.

Entretanto, conforme Dória (2012, p.265) destaca: “o corpo é tradicionalmente o principal instrumento do fazer culinário (...) e o empenho físico com destreza é o primeiro responsável pelos resultados alcançados.” Como resposta a diferentes questionamentos feitos durante as entrevistas, duas pessoas entrevistadas se referiram ao trabalho diário como um trabalho físico: “É um trabalho físico, né, é um trabalho físico. Ele é um trabalho mental também, mas é muito mais físico, então ele vai ‘pegando’ onde você usa mais” (Kléber, 2023) e “É um trabalho mais físico né. Ele exige mais a parte física do que a cabeça” (Liliane, 2023). Nesse aspecto, a observação do trabalho permitiu o registro, aliado a outros relatos de trabalhadores/as entrevistados/as, das seguintes principais condições de trabalho relacionadas ao empenho de esforço físico por parte de quem realiza o trabalho em cozinhas: exposição ao calor excessivo e à umidade; falta de ventilação; barulho constante; horas em pé; esforço constante/ritmo intenso; tarefas pesadas e movimentos repetitivos; riscos de acidentes (corte, queimadura, queda) e desenvolvimento de dores crônicas; ausência de pausas; etc.

Somados a essas condições de trabalho de caráter físico, destacaram-se as seguintes atividades cujos efeitos psíquicos foram percebidos como significativos: planejamento, técnica, controle de tempo, atenção, hierarquia, parcelamento de tarefas, memorização de pedidos, organização espacial, raciocínio rápido, pouca autonomia, atendimento ao público. Tais exigências não apenas requerem alto grau de concentração e responsabilidade, como expõem os/as trabalhadores/as a um estado frequente de tensão, agravado por pressões externas como o ritmo acelerado das entregas, o medo de errar, e, sobretudo nos casos de trabalhadoras proprietárias encontradas nesta pesquisa, as tensões gerais e constantes de gerenciar e arcar com qualquer prejuízo ao micro-negócio. Esse cenário contribui para o desgaste mental progressivo e o surgimento de sintomas

observados durante as entrevistas, como ansiedade, insônia, irritabilidade ou esgotamento emocional.

O sofrimento psíquico nesse contexto tende a ser silenciado ou naturalizado, muitas vezes mascarado por discursos de resiliência e superação (Dal Rosso, 2008; Praun, 2019), especialmente enaltecidos como parte do ofício de ser cozinheiro/a. A resistência é justamente um dos componentes do que Briguglio (2022) chama de o *ethos* do cozinheiro. É por afirmações como “quem não aguenta, cai fora” que se aproxima desse tom geral na forma como os/as entrevistados/as tratam e relatam suas experiências penosas que parece indicar uma espécie “orgulho de ter passado por maus bocados na cozinha” (Briguglio, 2022, p.83).

Além dos elementos organizativos e operacionais das atividades do trabalho em cozinhas, outra particularidade encontrada na pesquisa empírica, em especial quando analisadas as rotinas e relatos daquelas trabalhadoras descritas como cozinheiras-proprietárias: a sobreposição casa-trabalho. Destaca-se que o que Hirata e Kergoat (2007) propôs da relação entre esses dois âmbitos não é diferente no trabalho em cozinhas: não se trata de conciliação e sim de conflito (Hirata; Kergoat, 2007). Esse conflito é especialmente imbricado nos casos em que essas trabalhadoras vivem no mesmo espaço em que operam suas cozinhas, pois há uma marcada indistinção entre o tempo e o espaço de trabalho e não-trabalho.

Quando se dedica a compreender o acúmulo de tarefas, na maioria desses casos em que havia entrecruzamento entre o ser proprietária e o ser cozinheira, o mesmo ocorria com o espaço e o tempo de trabalho e de não-trabalho. A separação entre eles tornava-se indefinida, dentre outros motivos, pois as cozinhas onde preparavam os alimentos para entrega ficavam abaixo ou aos fundos da residência. Lorena, cozinheira proprietária de uma hamburgueria que operava na garagem de sua casa comenta sobre outro momento de seu negócio, em que a cozinha da casa era a mesma:

É, antes no [bairro] era ruim porque não tinha como, em cima era só quarto e banheiro, então a cozinha era a cozinha do restaurante. Então, eu e a [namorada] saíamos muito pra comer porque entrava pra cozinhar e já parecia que tava

trabalhando. Pra não parecer aquilo “ai, meio dia e já to aqui trabalhando e depois vou ter que ficar até meia noite/uma da manhã” Também não tinha sala. (Lorena, cozinheira)

Liliane, que também tinha sua cozinha de marmitas nos fundos da sua casa, quando questionada se tinha horário fixo, descreveu:

Tenho. Das 6h até 15h30... Eu fecho o caixa, levo tudo pra dentro. Aí se tiver muito quente, eu levo tudo pra dentro e vou tomar um banho porque a cozinha deixa a gente assim... Porque aí eu tenho o quê? Pedidos, contas a pagar, é a segunda parte da marmita que tem que fazer. Aí faço depois do banho pra fazer mais tranquila. E se precisar mesmo, depois de ter tomado banho, eu volto pra cozinha 18h, 19h da noite, e vou se puder adiantar algo, às vezes invento coisas diferentes. Aí já vou ali e adianto. Então eu tenho uma hora pra vir e não tenho muito hora pra voltar, vamo dizer... porque eu me dedico o tempo todo, porque é meu. É aí mistura o tempo de trabalho e vida. Sábado eu vou pro atacado... perco um dia. Às vezes pego o carro e saio pro sacolão. (Liliane, cozinheira)

Essa falta de nitidez entre espaço de trabalho e espaço de descanso e/ou lazer não se resume à proximidade física do restaurante, mas às características do trabalho em cozinhas em sua relação com o trabalho doméstico e feminino. A sobreposição entre os espaços e tempos de trabalho e não-trabalho é uma característica frequente nas atividades tradicionalmente associadas ao trabalho feminino. Essa fusão parece contribuir para o esgotamento mental das entrevistadas, uma vez que a ausência de uma separação clara entre o ambiente profissional e o doméstico dificulta o descanso e favorece a exaustão.

Também em relação aos prejuízos à saúde desses/as trabalhadores/as, é frequente tanto o relato de acidentes direta e incontornavelmente vinculados ao trabalho, como quedas, cortes e queimaduras decorrentes do cozinhar, quanto de casos aparentemente menos graves e não tão facilmente associados ao trabalho diário, como dores crônicas nos braços,

joelhos, costas, etc. Nas entrevistas realizadas, a maioria dos agravos foi relatada de maneira sutil, em que os/as trabalhadores/as pareciam não haver refletido ou percebido aquela dor/limitação como causada pelo trabalho. Houve, entretanto, momentos de clareza em relação aos prejuízos das atividades diárias à saúde, conforme ilustrado pelo trecho a seguir:

Pesquisadora: E além de ficar em pé, tem alguma postura que vocês sentem, que nem o Kléber tá assim picando nesses movimentos repetitivos?

Flora: Olha, a gente fica com dor nos ombros aqui.

Kléber: Fica tudo na verdade. Coluna, joelho...

Flora: Eu embaixo do pé tenho dor.

Kléber: É, tem calo... A dor é constante. Machucado na mão é o tempo todo.

Flora: Queimadura, isso aqui é ficha.

Outro fator que leva a compreender a convivência e até banalização da dor no exercício do trabalho é a referência ao uso de remédios para conseguir trabalhar. Kléber narra: “Onde eu trabalhava antes eu trabalhava a base de remédio, tomava remédio todo dia pra trabalhar.” Flora complementa:

Eu tomei muito Torsilax, Dorflex, ... tudo. Eu tomava demais isso. E eu resolvi que não, então eu trabalho bastante minha cabeça. Pensei, bom, essa dor ela faz parte de mim, isso eu escolhi pra ter. (...) Eu tomei tanto remédio, mas, nossa, meu estômago ficou destruído. A minha colega era viciada. Ela falava, ‘toma aqui, Flora’, aí quando vi eu tava tomando (Flora).

Segundo Casarotto e Mendes (2003), trabalhadores/as de cozinhas estão expostos a riscos ergonômicos e físicos que favorecem doenças ocupacionais, como LER/DORT, síndrome do túnel do carpo e distúrbios psiquiátricos. Os autores destacam que a repetitividade das tarefas, o uso intenso das mãos, a permanência prolongada em pé e a altura inadequada

das bancadas geram dores posturais (lombares, cervicais e nos membros inferiores). Além disso, há registros de problemas respiratórios e alergias causados por vapores, produtos químicos e altas temperaturas. Dados coletados a partir da plataforma SmartLab (2024) indicam que Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas foi o oitavo setor com maior número de CATs registradas entre 2012 e 2022 no Brasil, com fratura; corte, laceração, ferida, contusão, punctura; queimadura ou escaldadura sendo as três lesões mais frequentes, dedos, mãos e pés as três partes do corpo mais frequentemente atingidas, e atendente de lanchonete, cozinheiro geral e auxiliar nos serviços de alimentação as três ocupações mais acidentadas.

Outro fator particular do trabalho em cozinhas que foi observado em campo e amplamente relatado pelas interlocutoras é a contradição e discrepância da relação das trabalhadoras com o preparo de alimentos feito para o seu trabalho e para si mesmas. Flora, Liliane e Milena moram sozinhas e Lorena, apesar de não morar sozinha, não tem nenhum dependente. Quando questionadas se gostavam de cozinhar sem ser no trabalho, todas elas, sem exceção, relataram não ter o hábito de cozinhar para si mesmas. Em mais de uma entrevista foi comentado que quando envolve outras pessoas, cozinham, mas, que, se for “só” para si mesmas, comem “qualquer coisa”. Seguem trechos de suas falas que tratam deste ponto em comum:

Eu não gosto de cozinhar pra mim, se eu tiver que ir na cozinha fazer comida pra mim eu não vou fazer. Mas se chegar 10 pessoas aqui eu vou adorar, gosto de cozinhar para os outros. ... Ah, mas se tem que fazer um almoço ou janta só pra mim, eu não faço. Aí tomo café, como fruta. Eu fico sem comer (Liliane).

Eu se tiver que fazer comida pra mim eu faço. Hoje eu até tenho mais preguiça, as vezes eu levo pronto, gosto muito de tomar café gosto muito de pão (Flora).

Acho que desde que eu fui pra cozinha eu fiquei mais preguiçosa em casa, porque eu já tô muito nessa coisa de passar horas cozinhando no restaurante tam quando chega em casa ... só na folga que eu vou sentar e preparar algo realmente com calma porque no dia a dia eu não tô cozinhando muito em casa não (Milena).

É difícil eu fazer alguma comida só pra mim, as vezes vai amigo faço almoço. Se é só pra mim eu não faço, aí faço um ovo, só pra sobreviver e vou assistir uma série (Risos) (Lorena).

Além disso, a contradição apontada torna-se mais profunda, pois, além de frequentemente não cozinharem para si em casa, as respondentes relataram uma piora na qualidade de sua alimentação. Esta constatação destacou-se por não ser um aspecto apontado pela literatura como característica das condições de trabalho na cozinha, denotando ser possível achado original da presente pesquisa. Flora relata, mostrando a caneca de café, bananas e pão que havia levado para comer e não comeu: “Eu depois que eu entrei aqui eu engordei mais de 10kg, por que aqui eu não como direito. Ó, meu café da manhã ainda tá aqui, nem comi. Já botei água quente várias vezes nele”.

No entanto, talvez a experiência mais extrema e contraditória seja a de Milena, que, no período em que a entrevista foi realizada, trabalhava como auxiliar de cozinha num restaurante de comida tailandesa de alto padrão e preço. A contradição reside justamente nesse ponto, pois ela relata como a janta oferecida para os/as trabalhadores/as tinha um alto nível de gordura e baixo valor nutricional, uma comida barata, visando gastar pouco com a alimentação da equipe, ao ponto de Milena passar mal no local de trabalho. A seguir o relato da trabalhadora sobre a adaptação de seus hábitos alimentares para equilibrar com o que era oferecido no trabalho:

Antes eu tinha meu almoço em casa e janta lá. Agora não, agora em casa eu tento comer o que eles não servem lá pra suprir, porque é realmente a refeição principal. Não é só a

minha principal refeição, é de todo mundo, todo mundo fica cansado depois. Então é complicado. E essa conversa foi principalmente depois de um dia que eu passei muito mal com a comida lá no restaurante mesmo (Milena).

Portanto, as trabalhadoras que preparam o alimento que será consumido por seus clientes seguindo normas e padrões que objetivam garantir a qualidade e saúde de quem consome, estão sujeitas à má alimentação, primeiro, durante o período do trabalho, seja por baixa qualidade oferecida pelos empregadores, seja pela falta de tempo; e segundo, nas horas em que não estão trabalhando, pois, devido ao cansaço do cozinhar, dentre outros fatores, não cozinham para si. Observa-se então, como as condições do trabalho em cozinhas ultrapassam as fronteiras do tempo e espaço de trabalho e afetam a vida das trabalhadoras de maneira integral, correndo risco de prejudicar, inclusive, sua saúde, também neste aspecto dos efeitos de sua má alimentação.

Ressalta-se que essas condições de trabalho, que incluem a sobrecarga física, a exaustão mental, a indefinição entre espaço de trabalho e vida privada, a má alimentação, dentre outras situações, não podem ser compreendidas como particularidades “naturais” do trabalho em cozinhas, mas sim como produtos da organização do trabalho precária potencializada pela lógica da uberização e trabalho através de empresas-plataformas. A intensificação dos ritmos de produção via aplicativos, a transferência integral de riscos para as trabalhadoras, a ausência de proteção social e a captura do tempo integral de vida constituem mecanismos pelos quais a lógica das plataformas se materializa nas cozinhas, aprofundando precariedade estrutural e produzindo novas formas de adoecimento.

3. UBERIZAÇÃO E PRECARIZAÇÃO NO CONTEXTO DAS COZINHAS

A uberização constitui-se em parte como a relação imbricada de inovações de tecnologia e gerenciamento e a precarização da vida e do trabalho. A falta de garantias, direitos ou proteção contrasta com o excesso

de riscos e custos, e ambos são características que abarcam todas funções uberizadas, permeadas por uma maleabilidade e flexibilidade estruturante no lado da relação que diz respeito ao/à trabalhador/a (Abílio, 2020; Grohmann; Qiu, 2020).

Um apontamento chave para esta pesquisa, que foi feito por Abílio (2014) ao estudar a informalidade e a precarização do trabalho no contexto das revendedoras de cosméticos da Natura, foi de que a chamada precarização do trabalho é a “reorganização do gerenciamento do trabalho” (Abílio, 2014, p.53). Em outras palavras, assimilando tanto as discussões e definições sobre regimes de acumulação e modos de controle e gestão do trabalho, quanto o que propõe Abílio (2014) a respeito da precarização do trabalho como reorganização do gerenciamento do trabalho, entende-se nesta pesquisa, que a chamada uberização do trabalho é uma forma de controle e gestão do trabalho que une métodos característicos da precariedade constituinte especialmente dos países periféricos, e estratégias atualizadas, ou mesmo inéditas, especialmente, mas não exclusivamente, no que diz respeito ao uso da tecnologia como instrumento desse controle do processo de trabalho.

Além dessas referências, baseia-se esta proposição na conexão que Francisco de Oliveira (2013) faz, e Abílio (2014) retoma e reforça, entre modernização e precariedade. Então, o que pode parecer incoerente, pois são apresentados majoritariamente como opostos: modernidade e precariedade, são na verdade duas características cuja relação é engendrada e histórica (Abílio, 2014). Assim, o que se apresenta como uma tecnologia altamente inovadora e moderna esconde a precariedade que a permitiu e sobre a qual ela se sustenta.

Aqui, pode-se elencar os algoritmos dos aplicativos das empresas de transporte e entrega, como a Uber e o iFood, cujas tecnologias são altamente dinâmicas, confidenciais e confusas para quem trabalha subordinado a elas. Vê-se aqui, além da proximidade do moderno e do precário, a evidente separação entre a concepção e a execução do trabalho: enquanto criam-se e renovam-se as formas do gerenciamento algorítmico por pessoas em posições qualificadas e especializadas, os e as trabalhadoras que de

fato atuam na ponta final do serviço, trabalham diariamente sob condições de insegurança, instabilidade, precariedade e risco.

Porém, parte destes que atuam na ponta fragilizada dessa relação de produção é significativamente mais invisibilizada: os vistos costumam ser motoristas e entregadores, mas esta ponta da cadeia agrega bem mais que estes; inclui, também, as cozinheiras que são foco deste estudo, dentre outros/as trabalhadores/as. Com o intuito de evidenciar o processo produtivo que envolve essa cadeia desde o controle e concepção por parte da empresa-plataforma iFood até a entrega do alimento para o consumidor final, coloca-se o trabalho em cozinhas que preparam a comida a ser entregue como essa outra face invisibilizada da uberização.

A partir da análise teórica de elementos que permitem dar contorno ao objeto e do contato com a pesquisa de campo, compreende-se que as particularidades dos tipos de restaurantes selecionados como objetos de pesquisa são mais do que apenas características diferenciadoras e indicadores do processo histórico de formação da cozinha como trabalho. São fatores concretos das atividades diárias do trabalho em cozinhas que produzem marmitas e/ou *fast-food* que desafiam a inclusão dessas áreas do setor de cozinhas em uma análise de formas de trabalho ou em uma compreensão totalizante da lógica de organização do trabalho. Entende-se que o objeto aqui estabelecido encontra-se nas fronteiras do que se define como fenômenos políticos e econômico-sociais de tendências do mundo do trabalho.

Reconhece-se que, por serem tão próximos da domesticidade e tão pequenos em dimensão de volume de entrega e de trabalhadores envolvidos na produção, os restaurantes e cozinhas aqui analisados empiricamente apresentam relações com plataformas mais difusas que grandes estabelecimentos. Contudo, mesmo aqueles que não aderem ao iFood por volume insuficiente de pedidos encontram-se inseridos na lógica de precarização mediada pelas plataformas, uma vez que a presença dominante dessas empresas redefine o conjunto do setor, impondo padrões de preço, prazo de entrega e expectativas de consumo que atingem toda a cadeia produtiva.

A mediação do trabalho por empresas-plataformas no caso do trabalho em cozinhas ganha contornos especialmente difusos, visto que a relação com os aplicativos de entrega dessas empresas não é a única forma de relação entre tecnologia e digitalização com o trabalho, assim como não é perene, varia conforme o restaurante e a cozinha opera. Essa variação se dá tanto pela opção de exclusividade ou não com a entrega por aplicativo, quanto pela estrutura da cozinha, quantidade de trabalhadores/as que nela preparam comida, e até o tipo de comida que é preparado.

Compreende-se o trabalho mediado por essas empresas-plataformas como mais uma forma de controle do trabalho e dos/as trabalhadores/as que traz consigo novas formas de precariedade, ao implementar inovações tecnológicas que propiciam maior exploração da classe trabalhadora como um todo. A partir desta compreensão, propõe-se que mesmo aquelas cozinhas que na sua logística diária não optam pelo vincular-se ao aplicativo de entregas para vender suas marmitas ou *fast-food* estão inseridas na lógica de produção controlada por esse modo de regulação.

4. O CASO DAS MEIs: TRABALHADORAS-PROPRIETÁRIAS E AUTOEXPLORAÇÃO

A análise dos dados coletados a partir do aplicativo do iFood revelou um padrão significativo na organização do trabalho em cozinhas de marmitas e *fast-food* em Florianópolis: a predominância de microempreendedores individuais (MEIs) como forma de registro dos estabelecimentos. Dos 18 restaurantes selecionados para análise mais detalhada, 14 eram MEIs, 2 microempresas e apenas 2 sociedades empresariais limitadas. Essa configuração não é exclusiva da localidade estudada, pois segundo dados da Abrasel (2023), 68% dos CNPJs do setor de bares e restaurantes no Brasil correspondem a MEIs.

Esse dado pode ser articulado aos coletados nas entrevistas com trabalhadoras que atuavam como cozinheiras-proprietárias. Flora, Lorena e Liliane representam essa figura dicotômica: mulheres que acumulam simultaneamente a condição de donas de microempreendimentos individuais e de trabalhadoras diretas na cozinha, frequentemente sem

conseguir delegar funções ou compartilhar responsabilidades de forma efetiva. O que infere-se da pesquisa é que essa sobreposição de posições não significa autonomia ou emancipação, como poderia sugerir o discurso do empreendedorismo (Abílio, 2014). Ao contrário, configura uma forma específica de precarização que combina a insegurança estrutural do trabalho por conta própria com a intensificação das jornadas e a transferência integral dos riscos para as trabalhadoras.

Essas mulheres exercem funções equivalentes às de *chefs* de cozinha: gestão de compras, controle de estoque, contato com fornecedores, definição de cardápio, administração de pessoal, etc. Porém, desprovidas do valor social, prestígio e da remuneração compatível com essa posição. Mais do que isso, elas também executam diretamente o trabalho manual de preparo dos alimentos, configurando um imbricamento entre trabalho intelectual e físico que, longe de representar autonomia, intensifica a exploração e exaustão, conforme destacado na seção seguinte. Assim, como apontado por Abílio (2014, p.73), os microempreendedores do setor informal frequentemente constituem “proprietários de pequenos negócios de baixa produtividade, que não geram lucro – apenas garantem a própria sobrevivência”.

Uma fala de Flora ilustra essa condição de forma contundente: “Eu só não desisti porque peguei um empréstimo de 60 mil e preciso pagar, porque é muito ingrato isso aqui”. O endividamento pode ser compreendido aqui como mecanismo estrutural de captura dessas trabalhadoras, conforme Lavinias (2023, p.5), “nos países do Sul, onde a capacidade fiscal do Estado é baixa (...), o microcrédito torna-se o mecanismo por excelência para disciplinar os indivíduos, responsabilizando-os por suas escolhas presentes e oportunidades futuras”. O acesso ao crédito para abertura ou manutenção do negócio converte-se, paradoxalmente, em uma forma de manter a trabalhadora submetida a uma atividade que ela própria reconhece como penosa e pouco rentável.

A condição de MEI implica em uma série de responsabilidades administrativas, fiscais e burocráticas que se somam às atividades diárias da cozinha. Liliane, ao descrever sua rotina, menciona: “Pedidos, contas a pagar, é a segunda parte da marmita que tem que fazer. Aí faço depois do

banho pra fazer mais tranquila”. Essa “segunda parte” do trabalho, frequentemente invisibilizada, ocorre fora do horário oficial de funcionamento e invade o tempo que deveria ser de descanso. Destaca-se que, ao serem questionadas sobre a jornada de trabalho, as três cozinheiras-proprietárias entrevistadas responderam, em um primeiro momento, uma jornada fixa referente ao funcionamento da cozinha. Porém, com o desenvolvimento da conversa, relatam uma relação de empenho contínuo nas atividades da gestão do restaurante: organização dos estoques, compras, planejamento de cardápio, dentre outros compromissos.

Em sua maioria, essas responsabilidades vinculadas à gestão e organização são mencionadas como um adendo ao trabalho de cozinhar, e, mesmo sendo feitas em horários fora da jornada da cozinha, configuram parte central da sua função. Portanto, essa gestão do negócio não é uma tarefa menor ou complementar do cozinhar e constitui fonte significativa de desgaste mental e emocional, conforme relatado pelas entrevistadas, que comentam ser mais exaustiva do que a atividade de cozinhar.

A ausência de divisão clara entre concepção e execução (Braverman, 1980), característica marcante desses microempreendimentos, impede a delegação de tarefas e concentra nas cozinheiras-proprietárias um volume de atribuições incompatível com as condições materiais e com a estrutura reduzida de suas cozinhas. Como observado em campo, a maioria dessas mulheres trabalha sozinha ou com o auxílio de apenas um/a funcionário/a, frequentemente contratado/a de maneira informal.

Para as mulheres trabalhadoras de cozinhas, essa relação com o empreendedorismo é quase como uma fuga de ambientes de trabalho potencialmente permeados por hierarquias, assédio, machismo e outros obstáculos ou uma forma de resistência ao setor tão masculinizado. Segundo Minuzzo (2023):

O uso de fatores individuais na carreira concentra no indivíduo a responsabilidade do “sucesso”, minimizando a discussão estrutural de gênero e promovendo um diálogo com a noção de empreendedorismo. Reproduz dessa maneira um tratamento que propicia as contradições do

capital que ocultam as relações entre empreendedorismo e exploração (nesse caso feminina), colocando a atividade empreendedora como possibilidade de sobrevivência em um mercado masculino (Minuzzo, 2023, p.123-124).

Estes estabelecimentos operam através de registros como micro-empendedor individual ou microempresa, ou sem um registro regular, tendo em mente que “a flexibilização do trabalho dificulta ou até mesmo elimina essa distinção [entre trabalho formal e informal]” (Abílio, 2014, p.75).

A autoexploração, nesse sentido, pode ser compreendida como parte da lógica do microempreendimento individual no contexto da uberização. As trabalhadoras aqui chamadas de cozinheiras-proprietárias assumem jornadas extenuantes, trabalham sem folgas regulares, negligenciam a própria saúde e alimentação, e ainda assim obtêm rendimentos insuficientes para garantir estabilidade ou perspectiva de crescimento. Dessa forma, mesmo quando há a contratação de algum/a auxiliar de cozinha para trabalhar em seus estabelecimentos, parece ser um equívoco enquadrá-las como gerentes ou parte da burguesia. Como argumenta Souto Maior (2024), se 80% das micro e pequenas empresas no Brasil fecham antes de completar um ano, a condição de “empregadora” dessas mulheres revela-se extremamente frágil e precária. Elas integram, portanto, a classe-que-vive-do-trabalho (Antunes, 2009), ainda que formalmente registradas como “empresárias”.

5. RELAÇÃO COM O IFOOD: DEPENDÊNCIA, TAXAS E RESISTÊNCIAS

A mediação do trabalho por empresas de plataformas digitais no caso das cozinhas estudadas apresenta características singulares que merecem análise detida. Embora a forma de subordinação às plataformas varie entre cozinheiras (algumas trabalham exclusivamente pelo iFood, outras o utilizam como canal entre vários, e há aquelas que abandonaram a plataforma), a relação de controle exercida pela empresa-plataforma sobre restaurantes aproxima-se daquela exercida sobre entregadores. Em ambos os

casos, a empresa estabelece práticas de controle (algoritmos, taxas, critérios de penalidade), intensifica ritmos de trabalho e redefine as condições de remuneração. Essa aproximação revela como entregadores e cozinheiras constituem “pontas” distintas, mas complementares da mesma cadeia produtiva uberizada. Reconhece-se, contudo, que a ponta final do lado da produção é muito menos estudada e evidenciada, dentre outros motivos, por uma reprodução da divisão sexual do trabalho que mantém o trabalho feminino no âmbito privado e invisibilizado. Além disso, entende-se que a heterogeneidade nas formas de adesão não anula a centralidade do iFood na conformação das condições de trabalho do setor.

O aplicativo opera no Brasil em regime de quase monopólio, concentrando a maior parte do mercado de entregas de alimentos por plataforma. Essa posição dominante confere à empresa poder desproporcional sobre pequenos estabelecimentos, que são levados a aderir ao aplicativo sob risco de perderem visibilidade e competitividade. Lorena sintetiza essa contradição: “É horrível o iFood, mas ele dá muita visibilidade. O iFood em si é horrível; bah, o cara paga muita taxa”. A dependência da plataforma frequentemente não decorre, portanto, de suas supostas vantagens, mas da ausência de alternativas viáveis.

As taxas cobradas pelo iFood constituem ponto crítico da relação entre a plataforma e as cozinheiras-proprietárias. Os relatos das entrevistadas mencionam percentuais que variam entre 20% e 27,5% sobre o valor de cada pedido⁵, além de outras cobranças relacionadas ao prazo de recebimento e à forma de pagamento. Kléber, que trabalhou em estabelecimento vinculado ao aplicativo, explicita: “É caro, 27,5% que você tem que embutir no produto se não você paga pra trabalhar. Se te pagam no cartão de crédito, para você receber aquilo que se tem pra receber sem juro é 7 ou 10 dias.” Lorena complementa, relatando o vínculo de sua hamburgueria com o iFood: “Então no fim do mês, sei lá, de 10 mil, 2, 3 fica pro iFood, é muita grana”.

Essas taxas não são detalhe operacional, elas redefinem toda a estrutura de custos e preços dos estabelecimentos. Para não operar com

⁵ Esses percentuais foram indicados pelos/as próprios/as trabalhadores e podem conter imprecisões.

prejuízo, as cozinheiras-proprietárias precisam aumentar os preços dos produtos vendidos pelo aplicativo, o que pode torná-los menos competitivos ou inacessíveis para parte significativa da clientela. Lorena desenvolveu estratégia para tentar contornar essa armadilha, distribuindo folhetos e adesivos com o WhatsApp da loja, na tentativa de migrar clientes do iFood para o contato direto. A tentativa de contatar os clientes pelo chat do aplicativo do iFood, contudo, é uma prática ativamente bloqueada pela plataforma, que impede o envio de mensagens contendo números de telefone entre restaurantes e consumidores, segundo Lorena.

Esse bloqueio revela o caráter assimétrico da relação: o iFood controla os canais de comunicação, captura dados de clientes e estabelecimentos, e impõe barreiras à construção de relações comerciais diretas. A empresa-plataforma não apenas intermedia, mas controla a relação entre quem produz e quem consome o alimento, extraindo valor dessa mediação sem assumir responsabilidades trabalhistas ou riscos produtivos. Como apontam Abílio (2020) e Grohmann e Qiu (2020), essa é uma das características centrais da uberização: a transferência integral dos riscos para trabalhadores/as formalmente autônomos/as, mas materialmente subordinados/as à lógica algorítmica da plataforma.

A intensificação do trabalho decorrente do uso do iFood foi mencionada por interlocutores/as como Kléber, ao descrever sua experiência em restaurante de fast-food que operava exclusivamente por aplicativo: “É, *fast-food* é linha de montagem. Uma indústria. (...) a partir das 18h montava as esfihas, era linha de produção, *fast-food*, 10 minutos tinha que tá pronto, no máximo”. O ritmo acelerado, a pressão por rapidez e a padronização dos processos aproximam o trabalho nessas cozinhas da lógica fabril, esvaziando o ofício de seu conteúdo criativo e transformando o preparo de alimentos em tarefa mecânica e repetitiva.

Liliane, por sua vez, optou por não continuar com o iFood justamente para preservar a qualidade do serviço e evitar a sobrecarga da sua equipe. Sua decisão parece ilustrar uma forma de resistência localizada, ainda que limitada. Ao priorizar o atendimento direto e a relação personalizada com a clientela, Liliane recusa a lógica da velocidade e da massificação impostas pela empresa-plataforma. Essa escolha tem custo: menor

visibilidade, alcance reduzido e necessidade de investir tempo e recursos em formas alternativas de divulgação.

Outra entrevistada, Flora, também não utilizava o iFood no momento da pesquisa, alegando que o fluxo atual de pedidos já era suficientemente intenso e que a adesão ao aplicativo implicaria perda de controle sobre o ritmo de trabalho, inclusive pela cozinha de marmitas ter especificidades como o cardápio variável.

É importante ressaltar que mesmo as cozinhas que não operam diretamente pelo iFood estão inseridas na lógica mais ampla da plataformização e da uberização do setor. A presença massiva do aplicativo no mercado redefine as expectativas dos consumidores, os padrões de preço, os prazos de entrega e as formas de comunicação. Estabelecimentos que optam por não aderir enfrentam dificuldades para competir em visibilidade e praticidade, adotando outras plataformas ou desenvolvendo estratégias próprias de entrega que mimetizam, em alguma medida, o funcionamento dos aplicativos.

A relação entre as cozinhas estudadas e o iFood evidencia, portanto, um cenário de dependência estrutural combinada com insatisfação e tentativas pontuais de resistência. As taxas elevadas, o controle algorítmico, a captura de dados, a intensificação do ritmo de trabalho e a transferência de riscos configuram um modelo de exploração que se apresenta sob a aparência de parceria comercial entre iguais. Na prática, como demonstram os relatos das trabalhadoras, trata-se de uma relação profundamente assimétrica, na qual a empresa-plataforma detém poder desproporcional e as cozinheiras-proprietárias assumem os custos e incertezas sem contrapartidas equivalentes.

Essa configuração dialoga diretamente com a análise de Abílio (2014, p.53) sobre a precarização como “reorganização do gerenciamento do trabalho” e a compreensão dessa autoexploração descrita aqui como o que a autora chama de autogerenciamento subordinado (ABÍLIO, 2019). O iFood não inventa a precariedade do setor de cozinhas; ele a reorganiza, aprofunda e atualiza por meio de dispositivos tecnológicos que tornam o controle mais difuso, a subordinação menos visível e a exploração mais eficiente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa buscou compreender as condições de trabalho de cozinheiras que preparam marmitas e *fast-food* em Florianópolis, articulando dois eixos analíticos centrais: a divisão sexual do trabalho e a uberização como forma de controle do trabalho. O decorrer da investigação demonstrou que esses processos não operam isoladamente, mas se entrelaçam de maneira específica no setor de cozinhas, produzindo formas particulares de precarização que atingem sobretudo mulheres trabalhadoras.

Buscou-se evidenciar ao longo da pesquisa que a uberização se apresenta como reorganização contemporânea de formas de exploração que remontam à exclusão das mulheres da profissionalização do trabalho em cozinhas, e não como um fenômeno desconectado das transformações históricas e estruturais do trabalho em cozinhas. Utilizando mecanismos tecnológicos e discursos de flexibilidade e autonomia, as empresas de plataformas digitais atualizam e aprofundam a precariedade já existente, tornando-a mais eficiente e menos visível, especialmente para aquelas mulheres que trabalham no âmbito da cozinha do cotidiano.

A análise da construção histórica da cozinha profissional revelou como a masculinização desse espaço foi estratégia deliberada de profissionalização que exigiu a exclusão e desvalorização do trabalho feminino e doméstico (Briguglio, 2022; Dória, 2012). Esse processo se fundamentou na segregação das mulheres de posições de prestígio e poder, e contribuiu para a naturalização de seus saberes como “dons” relacionados ao sexo biológico em vez de qualificações profissionais (Hirata, 2009; Kergoat, 2009). Isso se dá, dentre outros fatores, pela domesticidade do labor culinário (Santana, 2010). As cozinhas de marmitas, objeto privilegiado desta pesquisa, situam-se justamente na fronteira difusa entre o doméstico e o profissional, funcionando como ponte pela qual transbordam saberes historicamente femininos para o mercado de trabalho (Lapa, 2020), porém desprovidos do reconhecimento, remuneração e valor social conferidos à alta gastronomia masculinizada (Briguglio, 2022).

A predominância de microempreendedores individuais (MEIs) entre os estabelecimentos analisados (14 dos 18 restaurantes selecionados

em levantamento preliminar no aplicativo do iFood) aponta para uma configuração particular da precarização das relações de trabalho no setor. Aquelas trabalhadoras aqui chamadas de cozinheiras-proprietárias encontradas nesta pesquisa não representam trajetórias de emancipação ou autonomia, conforme sugere o discurso do empreendedorismo (Abílio, 2014), ou mais especificamente do empreendedorismo feminino. Flora, Lorena e Liliane acumulam simultaneamente a condição de donas formais de microempreendimentos e de trabalhadoras diretas na cozinha, exercendo funções equivalentes às de *chefs* sem o *glamour*, prestígio, reconhecimento ou remuneração correspondentes (Minuzzo, 2023). Essa sobreposição configura forma atualizada de autoexploração: jornadas sem limite definido, transferência integral de riscos, endividamento como mecanismo de captura (Lavinias, 2023) e intensificação do trabalho que invade todo o tempo de vida. Elas estão, portanto, sujeitas às mais variadas condições de trabalho, físicas e mentais, elencadas ao longo da pesquisa: desde as horas em pé, movimentos repetitivos e riscos de acidentes até as tensões generalizadas e persistentes de gerenciar e arcar com potenciais prejuízos ao micro-negócio.

A relação dessas trabalhadoras com o iFood revelou-se contraditória e assimétrica. As taxas que podem passar dos 20% sobre cada pedido, somadas a outras cobranças, redefinem toda a estrutura de custos e preços dos estabelecimentos. Pela pesquisa de campo, entende-se que a dependência da empresa-plataforma não decorre de suas supostas vantagens, mas da ausência de alternativas viáveis num mercado em que o aplicativo opera em regime de quase monopólio. As tentativas de resistência, como a distribuição de folhetos com números de WhatsApp ou a recusa em aderir ao aplicativo, são localizadas e limitadas, evidenciando o poder desproporcional da empresa-plataforma. Mesmo as cozinhas que não operam diretamente pelo iFood estão inseridas na lógica mais ampla da plataformização, que redefine a cadeia produtiva pela distribuição e, conseqüentemente, reconfigura as expectativas de consumo, padrões de preço, prazos de entrega e ritmos de trabalho em todo o setor.

A análise das condições concretas de trabalho evidenciou que o ofício nas cozinhas de marmitas não pode ser reduzido ao esforço físico,

embora este seja significativo (Dal Rosso, 2008). As trabalhadoras mobilizam constantemente capacidades cognitivas, afetivas e organizacionais: planejamento, controle de tempo, memorização, raciocínio rápido, gestão de estoques, contato com fornecedores, administração de pessoal. A sobreposição entre concepção e execução (Braverman, 1980), característica dos microempreendimentos analisados, não representa autonomia, mas sobrecarga incompatível com as condições materiais disponíveis.

A sobreposição do tempo e espaço de trabalho e não-trabalho emergiu como um dos achados empíricos centrais. Nos casos em que as cozinhas funcionavam nos fundos ou garagens das residências, essa distinção entre tempo e espaço de trabalho e não-trabalho tornava-se indefinida. Essa falta de clareza das fronteiras casa-trabalho constitui característica estrutural do trabalho tradicionalmente associado às mulheres (Hirata; Kergoat, 2007) e contribui decisivamente para o esgotamento físico e mental das entrevistadas. Como destacou Liliane ao descrever sua rotina, ela tem “hora pra vir e não tem muito hora pra voltar” porque “se dedica o tempo todo”. O que chama de “segunda parte” do trabalho, gestão de pedidos, contas, planejamento, ocorre após o banho, ou seja, após finalizar o trabalho de cozinha, invadindo o tempo que deveria ser de descanso.

Outro elemento que pode ilustrar achados significativos foi a contradição do não-cozinhar para si. Todas as cozinheiras entrevistadas relataram não ter o hábito de preparar alimentos para si mesmas, apesar de dedicarem longas jornadas ao preparo de comida para terceiros. Essa contradição aprofunda-se quando associada à piora na qualidade da alimentação dessas trabalhadoras. O caso de Milena é exemplar: auxiliar de cozinha em restaurante de comida de alto padrão, ela passou mal no local de trabalho devido à baixa qualidade da refeição oferecida aos/às funcionários/as, precisando adaptar sua alimentação em casa para compensar. As trabalhadoras que garantem a qualidade e saúde alimentar de seus clientes estão, elas próprias, sujeitas à má alimentação, evidenciando como as condições de trabalho ultrapassam as fronteiras do espaço laboral e afetam a vida de maneira integral.

Os relatos sobre danos à saúde revelaram tanto acidentes diretamente vinculados ao trabalho (cortes, queimaduras, quedas) quanto

agravos aparentemente menos graves mas igualmente incapacitantes (dores crônicas em ombros, coluna, joelhos, pés). A naturalização da dor como parte do ofício, expressa no uso cotidiano de analgésicos para conseguir trabalhar, dialoga com o que Briguglio (2022) caracterizou como ethos do cozinheiro, marcado pela valorização da resistência e pelo “orgulho de ter passado por maus bocados na cozinha”. Essa naturalização silencia o sofrimento (Dal Rosso, 2008; Praun, 2019) e impede o reconhecimento dessas condições como adoecimento ocupacional.

A compreensão da uberização como forma de controle e gestão do trabalho que articula precariedade estrutural dos países periféricos com estratégias tecnológicas atualizadas (Abílio, 2014, 2020; Oliveira, 2013) mostrou-se produtiva para analisar o setor de cozinhas. O iFood não inventa a precariedade dessas trabalhadoras; ele a reorganiza, aprofunda e atualiza por meio de dispositivos algorítmicos que tornam o controle mais difuso, a subordinação menos visível e a exploração mais eficiente (Abílio, 2019; Grohmann; Qiu, 2020). As cozinheiras constituem a face invisibilizada da uberização: enquanto motoristas e entregadores ganham alguma visibilidade pública, aquelas que preparam os alimentos permanecem ocultas, sujeitas a formas de precarização que combinam características históricas do trabalho feminino com elementos contemporâneos da plataformização.

Esta pesquisa buscou evidenciar que as cozinhas de marmitas situam-se nas fronteiras de múltiplas dicotomias: entre o doméstico e o profissional, entre o formal e o informal, entre o trabalho por conta própria e o subordinado, entre o físico e o mental. Essa posição fronteiriça não parece ser fraqueza analítica do objeto, mas sua especificidade: essas cozinhas não se encaixam perfeitamente nas categorias convencionais justamente porque revelam a insuficiência dessas categorias para compreender as formas contemporâneas de exploração do trabalho feminino.

REFERÊNCIAS

- ABÍLIO, Ludmila Costhek. **Sem maquiagem:** o trabalho de um milhão de revendedoras de cosméticos. São Paulo: Boitempo, 2014.
- ABÍLIO, Ludmila Costhek. Plataformas digitais e uberização: a globalização de um Sul administrado?. **Revista Contracampo**, Niterói, v. 39, n. 1, p. 13-26, 17 abr. 2020. Pró Reitoria de Pesquisa, Pós Graduação e Inovação - UFF. <http://dx.doi.org/10.22409/contracampo.v39i1.38579>.
- ABÍLIO, Ludmila Costhek. Uberização: Do empreendedorismo para o autogerenciamento subordinado. **Psicoperspectivas**, v. 18, n.3, 2019 <http://dx.doi.org/10.5027/psicoperspectivasvol18-issue3-full-text-1674>.
- ABRASEL. Levantamento traça perfil de trabalhadores do setor de alimentação fora do lar. **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**, jan. 2025. Disponível em: <https://abrase.com.br/noticias/noticias/levantamento-traca-perfil-trabalhadores-alimentacao-fora-do-lar/>. Acesso em: 06 abril 2025.
- ABRASEL. Trabalho em bares e restaurantes está mais inclusivo, diverso e mostra a força dos pequenos negócios. **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**, abr. 2023. Disponível em: <https://abrase.com.br/noticias/noticias/trabalho-em-bares-e-restaurantes-esta-mais-inclusivo-diverso-e-mostra-a-forca-dos-pequenos-negocios/>. Acesso em: 23 julho 2025.
- BRAVERMAN, Harry. Parte I. In: **Trabalho e capital monopolista:** a degradação do trabalho no século XX. Rio de Janeiro: ZAHAR Editores, 1980.
- BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?:** a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais. Marília: Lutas Anticapital, 2022.
- DAL ROSSO, Sadi. **Mais trabalho!** A intensificação do labor na sociedade contemporânea. São Paulo: Boitempo, 2008.

- DIEESE. **Em janeiro, o valor da cesta básica sobe em 16 capitais.** São Paulo: fev. 2024. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/analisescestabasica/2024/202401cestabasica.pdf>. Acesso em: 26 fevereiro 2024.
- DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, [s. l.], v. -, n. 39, p. 251-271, jul-dez. 2012.
- GLOBO, Jornal. **Brasileiro gasta em média R\$ 46,60 para comer fora de casa, aponta pesquisa.** 2023. Disponível: <https://oglobo.globo.com/economia/noticia/2023/10/12/brasileiro-gasta-em-media-r-4660-para-comer-fora-de-casa-aponta-pesquisa-veja-valor-por-capital.ghtml>.
- GROHMANN, Rafael; QIU, Jack. Contextualizando o Trabalho em Plataformas. **Contracampo**, [S.I.], v. 39, n. 1, p. 2-10, abr. 2020.
- HIRATA, Helena. Globalização e divisão sexual do trabalho. **Cadernos Pagu**. Campinas, N° 17/18, 2001/2002. p.139-156.
- HIRATA, Helena. A Precarização e a Divisão Internacional e Sexual do Trabalho. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 11, n. 21, p. 24-41, jan. 2009.
- HIRATA, Helena; KERGOAT, Daniele. A classe operária tem dois sexos. **Estudos Feministas**, [s. l.], v. 1, p. 93-100, jan-jun 1994.
- HIRATA, Helena; KERGOAT, Danièle. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de Pesquisa**, v. 37, n. 132, p. 595-609, set./dez. 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cp/a/cCztcWVvvtWGDvFqRmdsBWQ/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 30 setembro 2025.
- I FOOD. **I Food é o app de delivery mais conhecido e usado do país.** Disponível em: <https://www.news.ifood.com.br/ifood-preferido-delivery/>. Acesso em: 26 junho 2023.
- KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais do sexo. In: HIRATA, Helena *et al* (org.). **Dicionário crítico do feminismo**. São Paulo: Editora Unesp, 2009. p. 67-77.

- LAPA, Thaís de Souza. Divisão sexual do trabalho sob a ordem neoliberal. **Temáticas**, Campinas, v. 52, n. 26, p. 247-284, ago-dez. 2018.
- LAPA, Thaís de Souza. **O gênero do trabalho operário**. Marília: Lutas Anticapital, 2020.
- LAVINAS, Lena. Crise, financeirização e desafios da redistribuição no século XXI. **Revista da Abet**, [s. l.], v. 22, n. 2, p. 1-18, jul-dez. 2023.
- LOBO, Elisabeth Souza. A divisão sexual do trabalho e as ciências sociais. In: **A classe operária tem dois sexos**. São Paulo, Perseu Abramo, 2011.
- MACHADO, Taís de Sant'anna. **Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. 2021. 305 f. Tese (Doutorado) - Curso de Sociologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2021.
- MINUZZO, Daniela Alves. **Entre o individual e o coletivo: as estratégias de resistência adotadas por trabalhadoras de cozinha em restaurantes no Brasil e na Espanha**. 2023. 259 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, Centro Biomédico, Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro., Rio de Janeiro, 2023.
- OLIVEIRA, Francisco de. **Crítica à razão dualista: o ornitorrinco**. São Paulo: Boitempo, 2013.
- PRAUN, Luci. Trabalho, adoecimento e descartabilidade humana. In: ANTUNES, Ricardo (org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil IV**. São Paulo: Boitempo, 2019. p. 234-264.
- REIS, Cecília Ulisses Frade dos; NAKATANI, Marcia Shizue Massukado. Concepções tradicionais de gênero e o trabalho em cozinhas profissionais. **Turismo: Estudos & Práticas** (UERJ), Mossoró, v. 9 (Dossiê Temático 2), p. 1-13, 2020.

SANTANA, Gizane Ribeiro de. **Os Sentidos do Trabalho no campo da Alimentação Coletiva**. 2010. 112 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.

SMARTLAB (org.). **Perfil dos Casos** - CAT. Disponível em: <https://smartlabbr.org/sst/localidade/0?dimensao=perfilCasosAcidentes>. Acesso em: 16 fevereiro 2024.

SOUTO MAIOR, Jorge Luiz. **Bolsonarismo jurídico trabalhista**. In: ABET - Associação Brasileira de Estudos do Trabalho. Debate. ABET, 2024. Disponível em: <http://abet-trabalho.org.br/artigo-bolsonarismo-juridico-trabalhista/>. Acesso em: 15 março 2024.

SWINBANK, Vicki A. The sexual politics of cooking: a feminist analysis of culinary hierarchy in western culture. **Journal of Historical Sociology**, [s.l], v. 15, n. 4, p. 464-494, dez. 2002.

CONTRIBUIÇÃO DE AUTORIA: Conceitualização, curadoria de dados, análise formal, investigação, metodologia, administração do projeto, validação, escrita – rascunho original, escrita – revisão e edição. (LODETTI, J. Z.)

USO DE IA: A autora declara que não foi feito o uso de ferramentas de Inteligência Artificial na elaboração deste trabalho.

DISPONIBILIDADE DE DADOS: Todo o conjunto de dados que dá suporte aos resultados deste estudo foi publicado no próprio artigo.

FINANCIAMENTO: A autora declaram não ter recebido financiamento externo para a realização desta pesquisa.

Texto recebido em 30/09/2025 e aprovado em 15/04/2026.

Pessoa editora responsável pelo artigo: Mariana El Khoury.