



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO PIAUÍ - CAMPUS TERESINA ZONA SUL
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

FRANCISCA NAYANE RODRIGUES COSTA

**A IMPORTÂNCIA DA FIGURA FEMININA EM PROGRAMAS
BRASILEIROS DE CULINÁRIA A PARTIR DA EXPERIÊNCIA DE
JÚLIA CHILD**

TERESINA

2024

FRANCISCA NAYANE RODRIGUES COSTA

A IMPORTÂNCIA DA FIGURA FEMININA EM PROGRAMAS
BRASILEIROS DE CULINÁRIA A PARTIR DA EXPERIÊNCIA DE
JÚLIA CHILD

Artigo desenvolvido na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II) do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Campus Teresina - Zona Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Valdenia Pinto de Sampaio Araújo

TERESINA

2024

A IMPORTÂNCIA DA FIGURA FEMININA EM PROGRAMAS BRASILEIROS DE CULINÁRIA A PARTIR DA EXPERIÊNCIA DE JÚLIA CHILD

Francisca Nayane Rodrigues Costa*
Valdenia Pinto de Sampaio Araújo**

RESUMO

O presente artigo buscou examinar, através da quebra de estereótipos de Júlia Child, a dinâmica das relações de gênero dentro dos programas de culinária no Brasil, observando as influências de Child em algumas figuras femininas dentro da mídia brasileira. Desta forma, esta pesquisa se apoiou em autores que tratam de gênero e mídia, como Oliveira (2021), Dória (2012), Pellerano (2018), Nóbrega; Barbosa, (2021), Butler (2003) e entre outros. Com base nos autores, foi possível observar a formação dos programas brasileiros voltados à culinária, observando uma visão social e profissional do papel da mulher na mídia ao longo dos tempos. Para obter os resultados dessa pesquisa, foram utilizados materiais bibliográficos e documentais, registros de mídia televisiva, entrevistas, documentários e blogs, onde foi possível analisar criteriosamente alguns fatores exclusivos do tema. Desta forma, tornou-se possível a identificação de possíveis obstáculos enfrentados por mulheres dentro da gastronomia e da mídia, além da compreensão e da valorização do papel das mulheres nestes locais, e principalmente destacar mudanças sociais para a inclusão do gênero no meio profissional e midiático, partindo da quebra de estereótipos realizado brilhantemente por Julia Child.

Palavras-chave: Júlia Child. Culinária. Figura Feminina. Programas Culinários.

ABSTRACT

This article sought to present certain gender relations within cooking programs in Brazil, through breaking stereotypes of Júlia Child and how this influenced some female figures within the Brazilian media. In this way, this research was supported by authors who deal with gender and media, such as Oliveira (2021), Dória (2012), Pellerano (2018), Nóbrega; Barbosa, (2021), Butler (2003), among others, where it was possible to observe the crucial prominence of the research object in the formation of external media for cooking, which allowed us to contemplate a social and professional vision of the role of women in the media throughout of the times. To obtain the results of this research, bibliographic and documentary materials, television media records, interviews, documentaries, and blogs were used, where it was possible to carefully analyze some factors exclusive to the topic. In this way, it became possible

*Graduanda em Tecnologia em Gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul . catzs.@ifpi.edu.br

**Professora Dra. do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul. valdeniasampaio@ifpi.edu.br

to identify possible obstacles faced by women within gastronomy and the media, in addition to understanding and valuing the role of women in these places, and mainly highlighting social changes for the inclusion of gender in the professional and media environment, starting from the breaking of stereotypes performed brilliantly by Julia Child.

Keywords: Julia Child. Culinary. Female Figure. Culinary Programs.

1. INTRODUÇÃO

Normalmente, observa-se que, nas mídias, a figura feminina é bastante atrelada à culinária, de modo que as mulheres não são representadas e valorizadas de forma efetiva. Programas de televisão, livros de receitas e publicações gastronômicas têm sido historicamente dominados por homens, tanto no papel de apresentadores, quanto protagonistas. Expectativas sociais produzidas por certo preconceito de gênero associam, de maneira simplista, as mulheres a pratos mais leves, sobremesas ou cozinhas consideradas femininas. Enquanto isso, pratos mais pesados, técnicos ou sofisticados são atribuídos a *chefs* homens (Oliveira, 2021).

Em contrapartida, Julia Child criou uma maneira de apresentar receitas na televisão, que não reproduzia o estilo de cozinhar de uma dona de casa, nem o estilo de um chefe profissional. Atrapalhada, mas muito habilidosa e desenvolta, fugindo à qualquer estereótipo, Júlia misturava elementos dos dois estilos durante suas performances como apresentadora, “borrando as fronteiras produzidas pela divisão sexual do trabalho (Oliveira, 2021, p. 55)”.

Apesar da grande influência exercida por Child nos programas brasileiros, compreende-se que ainda existe um déficit de representação de mulheres não estereotipadas como apresentadoras ou *chefs* nos programas de culinária brasileiros. Tal fenômeno poderia ser entendido como um reflexo das desigualdades de gênero existentes na sociedade brasileira, além de uma forma de naturalização e reprodução dessas desigualdades. Como resultado, haveria uma minimização da importância das realizações das mulheres na culinária e um reforço da ideia de que estas seriam valorizadas, em primeiro lugar, por sua aparência ou simpatia (Dória, 2012). Para isso, é enfatizado que:

Logo, a divisão sexual do trabalho amolda as posições e ocupações sociais secundárias ocupadas pelas mulheres tanto no âmbito privado como no mundo público do mercado de trabalho, uma vez que o sexo feminino se encontra com status inferior ao masculino, e é socializada para realizar um trabalho dito reprodutivo e desvalorizado socialmente. Desse modo, mulheres sofrem com a falta de reconhecimento em ambas às esferas sociais, a saber: desigualdades salariais, tratamentos diferenciados, assédio no ambiente de trabalho, sobrecarga de atividades no ambiente familiar, entre outros. (Duarte, Spinelli, 2019, p. 04).

Diante disso, esse projeto buscou examinar a importância de Julia Child para a criação de um modelo de programa culinário comandado por figuras femininas no Brasil, e observou como tal modelo encontrou dificuldades diante do forte preconceito de gênero presente no país. Este projeto, justificou-se pelo fato de observar empiricamente o cenário da Gastronomia em geral, assim, averiguando como seria vista a presença feminina, e as influências de Júlia Child nesse panorama. Neste sentido, a pesquisa sobre a figura feminina nos programas de culinária brasileiros é importante para compreender a representação e a participação das mulheres na culinária e na sociedade em geral. Isso pode levar a mudanças positivas na representação feminina nesses programas e em outros setores da culinária, bem como na promoção da igualdade de gênero na sociedade como um todo.

2 METODOLOGIA

Este estudo seguiu uma abordagem qualitativa, o que significa que se concentrou na compreensão profunda dos fenômenos associados à trajetória de Julia Child, suas inovações culinárias e suas implicações nos paradigmas de gênero. Em termos de natureza da pesquisa, esta é classificada como aplicada, uma vez que visou aplicar o conhecimento adquirido na análise da trajetória de Julia Child e suas contribuições para a desconstrução de estereótipos de gênero. Trata-se de uma pesquisa de abordagem descritiva, apresentando de forma abrangente as informações coletadas.

No que diz respeito aos procedimentos, a pesquisa baseou-se principalmente em revisão bibliográfica, que envolveu a análise crítica de fontes acadêmicas e literárias relevantes. Além disso, os registros de mídia, como programas de culinária

e entrevistas com Julia Child, obtidos em plataformas online, foram utilizados para complementar a pesquisa.

Iniciou-se com uma revisão bibliográfica extensa, que permitiu uma compreensão profunda da vida e obra de Julia Child, suas contribuições gastronômicas e seu impacto na desconstrução de estereótipos de gênero. Essa revisão estabeleceu o contexto histórico e cultural em que Julia Child atuou e identificou as principais obras e escritos relevantes. Em seguida, realizou-se uma triagem meticulosa de referências, consultando artigos acadêmicos, livros e outros documentos nas bases de dados *SciELO* e *Google Scholar*. Essa abordagem nos permitiu identificar as fontes mais pertinentes à pesquisa. Para complementar as informações obtidas na revisão bibliográfica, foram coletados registros de mídia, como programas culinários de Julia Child, entrevistas e documentários relacionados à sua vida e carreira, nas plataformas online Google e YouTube. Esses recursos audiovisuais enriqueceram a pesquisa com elementos visuais e sonoros.

A etapa seguinte envolveu uma análise minuciosa do material coletado. Utilizando o fichamento, registramos dados relevantes, ideias-chave e conceitos relacionados às inovações culinárias de Julia Child e a sua influência na transformação dos paradigmas de gênero. Por fim, organizamos os dados de forma cronológica, simplificando o processo de redação final do trabalho. Essa organização proporcionou uma visão clara da evolução da carreira de Julia Child, das suas inovações culinárias ao longo do tempo e do impacto na desconstrução de estereótipos de gênero. A pesquisa foi concluída com êxito e proporcionou uma compreensão abrangente da influência de Julia Child na gastronomia e na quebra de barreiras de gênero.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Desde o surgimento, os programas televisivos de culinária sofreram uma série de transformações no que se refere a sua linguagem midiática. De acordo com a divisão didática proposta por Kathleen Collins (2009 apud Pellerano, 2018), a programação estadunidense possuía três eras, cada uma com suas especificidades: a Idade Antiga (1946-1962), a Idade Média (1963-1992) e a Idade Moderna (1993-presente). Na Idade Antiga, “a cozinha aparecia em quadros de no máximo 15

minutos, dentro de programas de variedades produzidos localmente” e, neles, “tudo era ensaiado” (Collins, 2009 apud Pellerano, 2018, p. 33).

O fim dessa fase inicial, de acordo com categorização de Collins, dá-se justamente com a chegada do *The French Chef* de Julia Child à televisão. Para a autora:

Child teve a sorte de chegar a uma televisão mais madura, já aberta a outros formatos além do programa de variedades e com patrocinadores e produtores mais conscientes”. *The french chef* era gravado, mas sem cortes, então permanecia similar aos programas ao vivo. E essa era uma das poucas semelhanças com seus antepassados: o programa durava 30 minutos e o foco estava totalmente no cozinhar. A linguagem midiática específica para a comida passava por mudanças. [...] A proposta era ensinar a sofisticada cozinha francesa para os norte-americanos sem empregada, desmistificando-a sem simplificá-la. [...] (p. 36). Nesse programa, as receitas eram preparadas do início ao fim (Collins, 2009 Apud Pellerano, 2018, p. 35).

Baseando-se nessa sistematização, Pellerano (2018) propõe algo semelhante para a TV brasileira. Quem inaugura a Idade Média é Ofélia Anunciato, em 1968, com o programa “Cozinha Maravilhosa de Ofélia”. Assim como Child, Anunciato “também buscava desmistificar receitas sofisticadas, ensinando-as de maneira didática” (Pellerano, 2018, p. 36). Ainda neste sentido, Nóbrega e Barbosa (2021) também empreendem um levantamento dos programas culinários exibidos na televisão, “identificando as características dos [...] pioneiros”, isto é, o de Julia Child, no Estados Unidos, e o de Ofélia Anunciato, no Brasil, e analisando seus pontos semelhantes” (Nóbrega; Barbosa, 2021, 216).

Segundo Araújo (2018), durante a fase inicial dos programas de culinária no Brasil, passaram a ter seu público restringido às mulheres. A partir do surgimento de novas emissoras, tais programas passaram a ser estritamente comandados por mulheres, buscando direções que iam de encontro à padrões já conhecidos e pré-estabelecidos na sociedade, nos quais visavam ensinar a como se comportar como tal, para ser considerada uma boa mulher, boa esposa e mãe. Dito isso, as figuras deveriam repassar, de forma sutil e cuidadosa, os comportamentos que refletiriam no ambiente doméstico, como preparar refeições agradáveis e diferentes para seus filhos e maridos, e assim, reproduzir o papel de dona de casa perfeita.

De acordo com Roneide Gonçalves de Oliveira (2021), uma cozinha marcada pela sensibilidade costuma ser relacionada às mulheres, enquanto a cozinha profissional, rigorosa, exaustiva, acabava sendo atribuída aos homens. É possível ainda, associar biologicamente fatores que diferenciam a divisão sexual no trabalho por meio de fatores ligados ao corpo, mostrando hierarquicamente que, o homem, por ser considerado “viril”, viria a ter mais importância e destaque no meio profissional, ficando sempre a frente e acima da mulher, como destaca Bourdieu (1998):

A diferença biológica entre os sexos, isto é, entre o corpo masculino e o corpo feminino, e, especificamente, a diferença anatômica entre os órgãos sexuais, pode assim ser vista como justificativa natural da diferença socialmente construída entre os gêneros e, principalmente, da divisão social do trabalho. (O corpo e seus movimentos, matrizes de universais que estão submetidos a um trabalho de construção social, não são nem completamente determinados em sua significação, sobretudo sexual, nem totalmente indeterminados, de modo que o simbolismo que lhes é atribuído é, ao mesmo tempo, convencional e "motivado", e assim percebido como quase natural) (Bourdieu, 1998, p.20).

Essa dicotomia estaria na origem de processos que excluem as mulheres da cozinha profissional, e seria resultado das representações sociais produzidas pela divisão sexual do trabalho. Como afirma Carlos Alberto Dória (2012):

Empiricamente sabemos que a ‘mulher na cozinha’ é uma categoria diferente de ‘homem na cozinha’ e, por trás dessa diferença, operam níveis mais profundos da cultura. A divisão sexual/social do trabalho varia entre diferentes culturas e épocas reordenando as hierarquias de gênero, mas o que nos interessa é detectar onde passa a residir o ‘feminino’ quando o cozinhar se ‘desfeminiza’, isto é, se projeta na sociedade como campo masculino. (Dória, 2012, p. 253).

Apesar de suas contribuições, esses trabalhos, no entanto, não analisam detidamente os pontos de contato e de afastamento entre esses programas partindo de um critério fundamental: a transgressão ou não das imposições de gênero impostas pelas estruturas sociais nesses dois contextos. De acordo com os estudos de gênero (Butler, 2003; Scott, 1991), pertencer ao gênero feminino implica na adesão ou não a determinadas construções sociais e culturais de feminilidade, na repetição ou não de suas normas, com ou sem questionamento.

Ao observamos empiricamente o cenário da Gastronomia em geral, a culinária é uma área em que as mulheres têm uma grande presença, tanto como cozinheiras em

casa quanto como profissionais em restaurantes e outros estabelecimentos gastronômicos. Além disso, os programas de culinária são uma importante forma de disseminação da cultura alimentar e de formação de hábitos alimentares. Portanto, é fundamental que a representação feminina nesses programas seja justa e igualitária, contribuindo para uma cultura alimentar mais diversa e inclusiva (Oliveira, 2021).

Diante disso, é possível citar como algumas apresentadoras obtiveram certas semelhanças, seja na Idade Média da TV mundial, seja na Idade Moderna, evidenciando que, apesar da diferença de idade, língua, tempo e espaço, houve muita inspiração no modo de apresentar e reproduzir técnicas e receitas para o dia a dia, sempre mais voltados para o público feminino. É possível notar que Child iniciou um modelo que posteriormente serviria de referência máxima para todas as próximas apresentadoras que viriam após ela.

1.1 Julia Child

Julia Child (1912-2004) cresceu no sul da Califórnia, em um ambiente no qual, enquanto os homens seguiam uma profissão, as mulheres se dedicavam às tarefas domésticas. A partir dos anos sessenta, tornou-se uma das figuras mais influentes da culinária americana, ultrapassando barreiras e marcando um ponto de virada na história da Gastronomia na mídia. O seu interesse pela cozinha surgiu apenas nos anos quarenta, após se casar com o diplomata Paul Child. Antes disso, possuía pouca experiência culinária. Esse interesse se consolidou em Paris, para onde o casal se mudou no final dos anos 1940, em função do trabalho de Paul na Embaixada dos Estados Unidos. Lá, matriculou-se na famosa Le Cordon Bleu e mergulhou apaixonadamente nas técnicas francesas, adquirindo, em 1951, o Diplôme de Cuisine (Child; Bertholle; Beck, 2013).

Figura 2- Julia Child em seu programa: *The French Chef*



Fonte: HATIC, 2016.

Nos anos seguintes, impôs-se a tarefa de tentar transmitir as receitas e técnicas francesas para o público estadunidense. O resultado foi o livro *Mastering the Art of French Cooking*, escrito em coautoria com as chefs francesas Simone Beck e Louisette Bertholle e lançado em 1961. Com esse livro, considerado por muitos como “A bíblia da Gastronomia”, Julia se dispôs a dar instruções detalhadas a respeito dos pratos franceses e das técnicas básicas exigidas para executá-los com precisão. Tudo isso, no entanto, deveria ser transmitido da maneira mais simples possível, com rigor, mas evitando “a mística criada em torno da cozinha francesa, a fim de torná-la acessível (Child; Bertholle; Beck, 2013, p. 21)”.

Segundo (Collins, 2009; Rosner, 2019 apud Nóbrega; Barbosa, 2021), a popularidade de *The Art Of French Cooking* fez com que Julia, já de volta aos Estados Unidos, fosse convidada a apresentar um programa regular de culinária baseado no livro. Assim nasceu o *The French Chef*, que estreou em 1963 na PBS. Nele, ensinava aos telespectadores técnicas francesas de cozinha, além de compartilhar receitas

peçoais com um singular toque de humor, resultado do seu jeito atrapalhado e da maneira desenvolta com que reagia diante dos possíveis imprevistos de gravação.

Durante os dez anos de exibição do programa, Child defendeu um jeito francês de cozinhar, acabou promovendo o consumo de vegetais, bons laticínios e ingredientes integrais, mudando os hábitos de consumir alimentos enlatados adquiridos pelos norte-americanos após a Segunda Guerra, assim como transformando o cansativo ritual de preparar e ingerir as refeições em uma atividade prazerosa (Rosner, 2019 apud Nóbrega; Barbosa, 2021).

Júlia passaria a ser reconhecida não só por conta do seu programa, seu jeito, seus livros ou suas propagandas, mas também reconhecida por muitos chefs renomados no meio gastronômico. Ao jornal Huffington Post, Anthony Bourdain destaca que Júlia sempre seria lembrada, por inspirar milhares de pessoas a cozinhar e a comer melhor (Barg, 2012).

A série *Julia* (2022), lançada em pela HBO Max, retrata com detalhes o processo de construção do programa. Os episódios retratam o esforço empreendido pela apresentadora no sentido de seguir algumas decisões semelhantes àsquelas utilizadas no seu livro, procurando soluções técnicas condizentes com o meio audiovisual. Muitas de suas escolhas, que não raro frustravam as expectativas produzidas por certo preconceito de gênero, passariam a fazer parte de um padrão reproduzido por produções televisivas que vieram depois. Programas de culinária como *Master Chef Brasil* e *Cozinha Prática*, para citar apenas dois, mostram influências do estilo de ensino de Child, com uma apresentação mais descontraída e divertida, e o incentivo à experimentação e criatividade na cozinha (Tafarelo, 2022).

Figura 3 – Child retratada na série da HBO *‘Julia’*



Fonte: CORREIO BRASILIENSE, 2022.

1.2 Ofélia Anunciato

Segundo Araújo (2018), Ofélia, antes mesmo de iniciar na Revista Feminina, já era conhecida no meio culinário, pois assinava colunas gastronômicas no Jornal Tribuna, o que lhe garantiu prática e a ajudou a lidar melhor com as câmeras, podendo então exibir com louvor seu primeiro programa voltado à culinária: *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*. Neste programa de 1968, eram exibidas receitas diferentes todos os dias, de forma bastante didática e simples, a fim de fazer com que suas expectadoras conseguissem reproduzi-las de modo natural. Dentro de um cenário que parecia uma cozinha de casa, com truques e dicas que facilitavam a vida de suas expectadoras, Ofélia conseguiu emplacar o programa e obter grandes resultados por todo o tempo em que foi exibido, o que se assemelha bastante ao estilo de programa e o modo de exibição adotado por Child. Ambas, da Idade Média da TV, atingiam um público-alvo de donas de casa da classe média muito específico.

Durante o programa, Ofélia frequentemente preparava pratos simples, mas saborosos, voltados para a culinária brasileira, com ênfase em ingredientes do

cotidiano e técnicas de preparo que qualquer pessoa poderia reproduzir em casa. A apresentadora se destacava pela sua simpatia e pela forma como conseguia envolver o público, tornando o ambiente da cozinha mais amigável e menos intimidador, até mesmo para aqueles que não tinham muita experiência na cozinha.

Além das receitas, o programa também tinha dicas de organização doméstica, cuidados com alimentos e, às vezes, até de decoração e estilo de vida, criando um conteúdo completo para o público que acompanhava o programa. Sua presença era sempre calorosa, o que tornava o ambiente leve e convidativo, como se estivesse cozinhando para amigos em casa.

Esse estilo de apresentação conquistou um grande número de telespectadores, e ela se tornou uma referência no gênero de programas de culinária na televisão brasileira.

Figura 1 - Ofélia em seu programa “A Cozinha Maravilhosa de Ofélia”



Fonte: ZORZI, 2018.

1.3 Rita Lobo

Figura 4- Rita Lobo apresentando seu programa ‘*Panelinha*’



Fonte: GALINDO, 2023.

O programa *Panelinha*, de Rita Lobo, tem enfoque em processos do dia a dia, de modo que, facilite o preparo das refeições e ao mesmo tempo, dê um ar sofisticado a comida do cotidiano. Rita foca bastante no termo “comida de verdade”, o que norteia seu programa de forma que, o público possa ter consciência do que está sendo preparado, ao contrário do que ela discrimina: os ultra processados. No Guia Alimentar da População Brasileira, os alimentos ultra processados são definidos como sendo produzidos por grandes indústrias, passando por processos que incluem grande adição de conservantes, sais e açúcares, além de substâncias feitas em laboratórios (Batista, 2023).

Para Rita, cozinhar não é apenas seguir um passo a passo de uma receita, mas sim ter autonomia dentro do seu próprio ambiente, sabendo identificar e escolher o que é ou não ideal para o consumo considerado saudável. Sendo assim, estar ciente do que se está consumindo é um meio de se aproximar e ter uma boa ligação com o alimento a ser preparado. (Miragaia, 2021).

Em *A defesa da comida: um manifesto*, (Pollan, 2018) destaca que, comer comida, sem exceder os limites é a melhor forma de manter o corpo saudável, de preferência fugindo de alimentos industrializados que, de alguma forma enfatizam certos benefícios ao corpo, mesmo que saibamos que aquele alimento não é nem um pouco fresco ou natural, o autor diz que antes se comia comida, e hoje come-se alimentos comestíveis mascarados de comida, o que de fato corrobora com o que Rita Lobo, Bela Gil e outras enfatizam em seus programas de culinária atuais.

Rita, por sua vez, passou por uma situação inversa à de Julia: era considerada bonita demais para apresentar um programa de culinária. Tal preconceito se deu pelo fato de ela ter sido modelo, e em suas andanças internacionais apaixonou-se pela gastronomia, o que lhe fez largar sua carreira para dedicar-se a cozinha e ao seu blog de receitas. Seu programa, claramente inspirado nos programas de Julia, tornou-se referência para as donas de casa, muito pela forma e praticidade de repassar as receitas, influência direta do objeto de pesquisa.

Ainda, é possível analisar que, o homem, sendo ou não bonito para liderar um programa, é sempre visto como atraente, somente por estar cumprindo sua profissão e exibindo seus conhecimentos em rede nacional, e sempre obtém destaque por isso. É de se pensar que, mesmo depois de anos, a mulher ainda é bastante oprimida na profissão, seja na tv ou no dia-a-dia, enquanto o gênero oposto está sempre um passo adiante em questão de aceitação e admiração do público em geral.

Diante disso, foi possível perceber a semelhança entre Júlia e Rita, no modo de direcionar as perspectivas sobre o alimento e o ato de alimentar-se, onde ambas, mesmo em épocas diferentes, buscavam promover a alimentação natural e feita de forma doméstica, além disso, ambas sofreram situações que a rebaixaram de alguma forma, simplesmente por conta do seu gênero e mesmo assim, superaram as adversidades impostas a elas.

Mesmo não sendo uma chef renomada e muito menos francesa, Júlia aprendeu a lidar com a comida de forma que, utilizava técnicas inusitadas, nas quais o mesmo ingrediente era evidenciado e tratado de formas diferentes, além do que, proporcionava ao telespectador o melhor jeito de prepará-lo e consumi-lo, destacando que provar aquilo mudaria suas perspectivas em relação à comida. Julia mudou também o consumo de muitos norte-americanos, conhecidos por seguirem dietas

ricas em gorduras e alimentos ultra processados, para consumo mais natural, tirando-os das redes de fast-foods e aproximando-os da cozinha doméstica.

Para Júlia e Rita, assim, como para outras apresentadoras como Bela Gil, defender uma alimentação o mais próximo possível do natural seria a melhor forma de ter experiências mais benéficas para o corpo e desfrutar de uma alimentação rica em nutrientes, sabores e texturas.

Os resultados desta pesquisa destacaram a influência significativa de Julia Child nos programas brasileiros de culinária. A análise abordou diversos aspectos, incluindo a presença de elementos característicos de sua abordagem nos programas locais, as mudanças na representação feminina e as estratégias adotadas pelas apresentadoras brasileiras inspiradas por Julia Child, sendo assim, notou-se que, a presença de elementos característicos da experiência de Julia dentro da TV, foi identificada em vários programas de culinária brasileiros. Isso inclui a ênfase na didática, a abordagem descontraída e o foco na exploração de diferentes técnicas culinárias.

Os programas analisados frequentemente incorporaram o estilo de ensino prático e didático de Julia Child, buscando tornar a culinária mais acessível ao público brasileiro, isto, foi de suma importância na aproximação dos telespectadores ao mundo gastronômico, enfatizando sempre, uma culinária voltada para insumos naturais e frescos, o que viria ser fator essencial na mudança dos hábitos alimentares do público em geral. Observou-se, também, uma mudança positiva na representação feminina nos programas de culinária brasileiros, mulheres apresentadoras passaram a ocupar mais espaços na mídia global, inclusive no Brasil, com vários nomes considerados destaque até os dias atuais, desafiando estereótipos de gênero e contribuindo para uma representação mais diversificada na culinária televisiva brasileira.

Tal análise, foi feita através de pesquisas bibliográficas comparativas, onde, através de informações sobre as mulheres aqui destacadas, obteve-se a conclusão de que o objeto de pesquisa principal foi de suma importância na influência direta de apresentadoras de programas brasileiros, isto é, estas declararam ser conhecedoras dos métodos e trejeitos de Júlia e que de uma forma muito direta, foram inspiradas a

seguir alguns padrões de comportamento e até mesmo do modelo de programa que era feita pela culinária.

A presença de mulheres em papéis de destaque nos programas, inspiradas por Julia Child, tiveram implicações profundas no empoderamento feminino. Mulheres que lideraram programas de culinária tornam-se modelos positivos, e reforçam a ideia de que a gastronomia é uma área inclusiva e acessível a todos. A influência de Julia Child nos programas brasileiros de culinária vai além da técnica culinária. Sua abordagem contribuiu para a construção de uma cultura alimentar mais diversificada e educativa no Brasil.

Diante disso, é necessário que haja a consciência de que políticas públicas relacionadas à igualdade de gênero dentro da gastronomia, que, por sua vez, é extremamente machista, sejam reforçadas e lançadas, enfatizando o papel essencial da mulher ao longo de todos os anos dentro da gastronomia não só profissional, como também doméstica, e assim, dar o destaque e as mesmas oportunidades, tanto em questões salariais, quanto de cargos e até mesmo de reconhecimento do esforço empregado por essas mulheres, para que exista justiça nesse meio. Sendo assim, são necessários o reconhecimento e o incentivo, não só de órgãos específicos, mas também da população em geral, para com essa discussão de gênero.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa buscou, de forma geral, alavancar elementos e análises bibliográficas a respeito de fatores envolvendo culinária e mídia a partir do elemento principal estudado, usou de modelo uma apresentadora de programa culinário estadunidense para nortear reflexões de gênero e fez uma comparativa com outras apresentadoras brasileiras, para entender como essas questões de fato, até os dias atuais geram discussões relevantes diante da sociedade.

Diante disso, obtiveram-se as seguintes conclusões: Julia foi modelo importante e constante na formação da culinária brasileira, não só midiática, como também na realidade do dia a dia, serviu de parâmetro para profissionais da gastronomia e contribuiu ativamente na cultura alimentar mundial. Concluiu-se ainda que, mesmo ao longo do tempo, e da insistência da inserção da mulher e de sua valorização na culinária, ainda há uma forte segregação em âmbitos profissionais,

onde o papel de destaque maior e consequentemente o salário tende a ser maior para os homens, além disso, o papel da mulher como apresentadora se dá muito pela imagem de dona de casa, enquanto o homem ganha destaque sendo considerado chef.

É possível ainda, destacar algumas apresentadoras de tv que se sentiram diretamente influenciadas por Child, como Palmirinha e Ofélia, ambas estrearam na televisão brasileira aproximadamente na mesma época que Child, e usavam o mesmo estilo de programa, livre e espontâneo. As apresentadoras repassavam receitas práticas e diversas, assegurando o telespectador de que este conseguiria facilmente reproduzi-las em casa. Ofélia dizia que nunca repetia uma receita, Palmirinha também optava por receitas tradicionais e de fácil preparo o que garantia o sucesso de ambos os programas.

Mais à frente, aparecia Ana Maria Braga, personalidade irreverente e caricata, um exemplo fortíssimo de modelo de programa baseado em Julia, onde a apresentadora ousava e encantava com seus trejeitos um tanto quanto parecidos com a apresentadora estadunidense, o que a levou a construir uma sólida carreira televisiva e a garantir seu lugar até hoje em programas matinais, Ana tinha bastante afinidade com o público e conseguia passar de forma muito engraçada suas receitas, sempre cativando o público e ensinando as donas de casa uma culinária prática e rápida.

Julia Child, uma figura icônica na história da culinária, deixou um impacto duradouro que transcendeu fronteiras geográficas e barreiras de gênero. Sua presença na televisão não apenas revolucionou a maneira como as pessoas encaravam a culinária, mas também abriu caminho para que mulheres assumissem papéis de destaque no mundo gastronômico. Seu estilo autêntico, paixão contagiosa pela comida e habilidades culinárias excepcionais foram elementos que a transformaram em uma inspiração para chefs e entusiastas da culinária em todo o mundo.

No contexto brasileiro, embora tenhamos testemunhado o surgimento de notáveis figuras femininas nos programas de culinária, é inegável que ainda enfrentamos desafios em termos de representação equitativa. Em um país tão vasto e diverso, as mulheres desempenham papéis fundamentais na preservação e

reinvenção das tradições culinárias, além de contribuírem significativamente para a inovação e evolução da cozinha brasileira.

É importante reconhecer que, embora tenhamos avançado em direção a uma maior visibilidade para as mulheres na gastronomia, ainda há obstáculos a serem superados. O estereótipo persistente de que a cozinha é predominantemente um domínio masculino pode influenciar as oportunidades e o reconhecimento oferecidos às talentosas chefes brasileiras. Encorajar uma mudança nessa percepção requer um esforço coletivo da sociedade, da indústria alimentícia e dos meios de comunicação.

É necessário que haja reconhecimento e valorização da mulher na mídia e no campo profissional gastronômico, para isso, é preciso que estas sejam tratadas de forma igualitária e recebam os mesmos benefícios que os homens nas mesmas profissões, é preciso também que a sociedade veja a mulher como uma figura a ser admirada e alcançada dentro da mídia e da própria gastronomia, deixando-as ter autonomia o suficiente para comandar programas sem serem subjugadas como inferiores ou não suficientes apenas por serem mulheres.

Para além disso, a cozinha doméstica é tão importante quanto a profissional, seja ela exercida por homens ou mulheres, deve ser respeitada e admirada, pois não é uma obrigação e sim algo que faz parte do cotidiano e aproxima as famílias, no contexto histórico, as reuniões em volta da comida existem desde os primórdios, quando obteve-se o fogo e faziam-se círculos em volta do alimento sendo assado naquela fogueira, onde histórias eram divididas e colecionadas, passando assim por gerações e remetendo a memória afetiva de que o alimento sempre aproximou a sociedade, e que a mulher é parte tão importante dessa história, repassada por suas mãos e nos dias de hoje, por meio de imagens transmitidas às pessoas que querem se inspirar.

5 REFERÊNCIAS

BARG, J. **Julia Child faria 100 anos; especialistas falam sobre o ícone**. Terra, [S.l]. Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/culinaria/julia-child-faria-100-anos-especialistas-falam-sobre-o-icone,e2b648be10729310VgnVCM20000099cceb0aRCRD.html>. Acesso em: 30 nov. 2023.

BATISTA. R. L. **20 anos defendendo a comida de verdade**. Valkírias Brasil, 10 jul.

2020. Disponível em: <https://valkirias.com.br/rita-lobo/>. Acesso em: 16 dez, 2023.

BUTLER, Judith. **Problemas de gênero**: feminismo e subversão da identidade. Tradução de Renato Aguiar. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

CHILD, J.; BERTHOLLE, L.; BECK, S. **El arte de la cocina francesa**. Barcelona: Debate, 2013.

CORREIO BRASILIENSE. **Serie Júlia, da HBO Max e renovada para a segunda temporada**. Correio Brasiliense, 2022. Disponível em: https://www.correiobraziliense.com.br/diversao-e-arte/2022/05/5005616-serie-julia-da-hbo-max-e-renovada-para-a-segunda-temporada.html#google_vignette. Acesso em: 30 nov. 2023.

DÓRIA, C. A. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, n. 39, p. 251-271, jul. 2012.

Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cpa/a/wh7k5v87bXJv6dKTr8R5dvr>. Acesso em: 30 Nov 2023.

GALINDO, E. **Chef brasileira e personalidade de TV Rita Lobo nomeada apoiadora oficial do Programa Mundial de Alimentos**. WFP Brasil, 2023. Disponível em: <https://centrodeexcelencia.org.br/chef-brasileira-e-personalidade-de-tv-rita-lobo-nomeada-apoiadora-oficial-do-programa-mundial-de-alimentos/>. Acesso em: 30 Nov 2023.

HARTIC, D. **How to Watch All 201 Episodes of Julia Child's 'The French Chef' Online**. Eater. Disponível em: <https://www.eater.com/2016/3/15/11235796/stream-julia-child-the-french-chef>. Acesso em: 30 Nov 2023.

JULIA [Série]. Direção: Daniel Goldfarb. Estados Unidos: Max Original, 2022. Série exibida pela HBO Max. Acesso em: 01 jun. 2022.

JULIE & Julia [Filme]. Direção: Nora Ephron. Estados Unidos: Columbia Pictures, 2009.

MIRAGAIA, M. **Expressão 'comida de verdade' se populariza, mas desperta controvérsia na periferia**. Folha UOL, Brasil, 21 de out. de 2021. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/comida/2021/10/expressao-comida-de-verdade-se-populariza-mas-desperta-controversia-na-periferia.shtml>. Acesso em: 30 Nov 2023.

NÓBREGA, Z.; BARBOSA, T. R.. O começo dos programas culinários na televisão: de Julia Child (EUA) a Ofélia Anunciato (Brasil). **Revista Brasileira de História da Mídia**, Teresina, v. 10, n. 1, p. 214-231, jan./jun. 2021. Disponível em: <https://revistas.ufpi.br/index.php/rbhm/article/view/10372>. Acesso em: 20 abr. 2023.

OLIVEIRA, R. G. **Lugar de mulher é na cozinha**: as representações sociais sobre as mulheres no mercado de trabalho gastronômico. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Programa de Pós- Graduação em

Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social, Recife, 2021. Disponível em: <http://www.tede2.ufrpe.br:8080/tede2/handle/tede2/8968>. Acesso em: 02 jun. 2023.

OLIVEIRA, R. G.; SANTOSM. S. T. Signos do patriarcado: representações sociais sobre mulheres no mercado de trabalho gastronômico. **Signos do Consumo**, [S. l.], v. 13, n. 2, p. e183460, 2020. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/signosdoconsumo/article/view/183460>. Acesso em: 20 jun. 2023.

PELLERANO, J. A. **Cozinha na TV**: a evolução estética da programação e os motivos para sua longevidade e êxito. **Comunicação & Sociedade**, São Bernardo do Campo, v. 40, n. 2, p. 27-54, maio/ago. 2018. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-metodista/index.php/CSO/article/view/6426>. Acesso em: 21 jul. 2023.

SCOTT, J. **Gênero**: uma categoria útil de análise histórica. Tradução de Christine Rufino Dabat e Maria Betânia Ávila. Recife: SOS Corpo, 1991.

SENNETT, R. **O artífice**. 2. ed. Tradução de Clóvis Marques. Rio de Janeiro: Record, 2009.

TAFARELO, S. **Ícone da TV e da culinária, Julia Child tem trajetória revisitada em 2022**. CNN Brasil, 2022. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/cultura/icone-da-tv-e-da-culinaria-julia-child-tem-trajetoria-revisitada-em-2022/>. Acesso em: 30 nov. 2023.

ZORZI, A. C. **20 anos sem Ofélia Anunciato**: relembre a trajetória da apresentadora culinária. Estadão. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/emails/tv/20-anos-sem-ofelia-anunciato-relembre-a-trajetoria-da-apresentadora-culinaria/>. Acesso em 12 Dez 2023.