



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

RHANA MARIA GONÇALVES DE JESUS

**A AUSÊNCIA DE LIDERANÇAS FEMININAS EM
COZINHAS PROFISSIONAIS**

RHANA MARIA GONÇALVES DE JESUS

**A AUSÊNCIA DE LIDERANÇAS FEMININAS EM
COZINHAS PROFISSIONAIS**

Artigo científico desenvolvido na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC2) do Curso de Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí. Campus Teresina - Zona Sul.

Orientadora: Prof./a Dr./a Valdenia Pinto de Sampaio Araújo.

TERESINA

2025

A AUSÊNCIA DE LIDERANÇAS FEMININAS EM COZINHAS PROFISSIONAIS

Rhana Maria Gonçalves de Jesus¹
Valdenia Pinto de Sampaio Araújo²

RESUMO

Este artigo investiga a escassa presença de mulheres em cargos de liderança nas cozinhas profissionais, apesar da histórica associação feminina ao ato de cozinhar. A pesquisa, de natureza bibliográfica, analisa a desigualdade de gênero no ambiente gastronômico, destacando como fatores culturais, sociais e estruturais sustentam a hegemonia masculina em espaços de prestígio. Evidencia-se que a lógica patriarcal ainda influencia a distribuição de funções nas cozinhas, atribuindo às mulheres papéis subalternos e desvalorizados. Também se discutem temas como o assédio moral e sexual, os estereótipos de gênero e a associação da liderança a traços masculinos. Por fim, destaca-se o empreendedorismo feminino como forma de resistência e reinvenção no setor. O estudo busca contribuir para o debate sobre equidade de gênero na gastronomia e para a valorização da atuação feminina em todos os níveis profissionais.

Palavras-chave: desigualdade de gênero; liderança feminina; gastronomia; cozinhas profissionais.

ABSTRACT

This article investigates the underrepresentation of women in leadership positions within professional kitchens, despite the historical association of women with cooking. This bibliographic research analyzes gender inequality in the gastronomic environment, emphasizing how cultural, social, and structural factors sustain male hegemony in prestigious roles. It reveals that patriarchal logic still influences task distribution, relegating women to undervalued and subordinate positions. The discussion also addresses moral and sexual harassment, gender stereotypes, and the association of leadership with masculine traits. Finally, female entrepreneurship is highlighted as a form of resistance and reinvention in the sector. This study aims to contribute to the debate on gender equity in gastronomy and to the recognition of women's roles at all professional levels.

Keywords: gender inequality; female leadership; gastronomy; professional kitchens.

Data de aprovação: 13/05/2025

1 INTRODUÇÃO

A desigualdade de gênero no ambiente profissional é uma questão amplamente debatida há algum tempo. Historicamente, o homem tem sido a figura com o poder e a palavra final tanto no ambiente de trabalho quanto no doméstico. Na cozinha, essa dinâmica não é diferente.

¹ Rhana Maria Gonçalves de Jesus, aluna do curso de Tecnólogo em Gastronomia do IFPI, catzs.2022112tgas0096@aluno.ifpi.edu.br

² Valdenia Pinto de Sampaio Araújo, professora do IFPI e orientadora do artigo, valdeniasampaio@ifpi.edu.br.

A cozinha doméstica é frequentemente vista como um espaço feminino, mas a realidade muda quando se considera o mercado de trabalho e as cozinhas de grandes restaurantes. Nessas cozinhas profissionais, as mulheres costumam ocupar cargos inferiores, como: auxiliares de cozinhas, serviços gerais, saladeiras e pieiras. Em contraste, cargos de maior prestígio, como *chefs*, *sous-chefs* e gerentes de cozinha, são predominantemente ocupados por homens.

Além disso, a cozinha profissional é conhecida por sua alta pressão e exigências físicas e mentais, o que leva à percepção de que mulheres seriam mais frágeis para liderar uma cozinha. Consequentemente, elas são frequentemente alocadas em cargos considerados mais leves ou fáceis, desafiando a capacidade feminina de trabalhar sob pressão e reafirmando estereótipos de gênero.

Segundo Viana (2023), algumas mulheres optam por desfeminizar sua aparência para serem respeitadas no ambiente profissional, preferindo roupas que não evidenciem suas curvas e adotando uma postura mais masculinizada, com o objetivo de serem mais respeitadas. A maior parte das mulheres que busca construir uma carreira enfrenta grandes desafios e, muitas vezes, acabam deixando em segundo plano os seus sonhos e objetivos devido a responsabilidade de cuidar da casa e de filhos, enquanto os homens, em sua maioria, priorizam suas carreiras e o crescimento profissional.

Diante do cenário exposto, apresentamos como a inquietação em que refletimos como em uma área predominantemente feminina, os homens são frequentemente os que mais recebem reconhecimento e ocupam cargos de liderança nas cozinhas profissionais?

A presença feminina em cargos de liderança é um tema bastante relevante e importante no contexto atual. Embora as mulheres estejam ligadas a indústria alimentícia, a representatividade feminina em cargos de líderes, como *chefs*, por exemplo, ainda é baixo. Diante disso, trazemos como justificativa deste estudo a importância de investigar a ausência de lideranças femininas constante nos espaços de liderança dentro das cozinhas profissionais gastronômicas.

Apresentamos como objetivo geral da pesquisa: identificar os fatores culturais pelos quais as mulheres são/estão sempre ligadas a cozinha, mas não são valorizadas no ambiente de cozinhas profissionais.

2 METODOLOGIA

Essa pesquisa é de natureza bibliográfica, com intenção de analisar e revisar a literatura já publicada e disponível sobre a desigualdade de gênero e a ausência de

liderança feminina em cargos de liderança em cozinhas profissionais (Briguglio, 2017; Resende; Melo, 2016; Silva, 2023; Viana, 2023, Kuchak; Rocha; Rocha, 2020, Spector, 2010; Viana, 2020; Oliveira, 2021).

A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente. Esta vantagem se torna particularmente importante quando o problema de pesquisa requer dados muito dispersos pelo espaço. (Gil, 1991, p. 28).

Para refinar a pesquisa foram utilizadas como palavras chave: desigualdade de gênero, machismo na cozinha, mulheres *chefs* e para localizar trabalhos e publicações nas bases de dados do: Google acadêmico e Scielo. Para apurar as buscas utilizamos os seguintes critérios de inclusão: artigos completos e disponíveis em acesso aberto, sites, trabalhos escritos em português e pesquisas que abordem a temática de gênero, gastronomia e liderança, todas as referências foram investigadas e retiradas do espaço temporal de 2000 e 2024.

Todas as publicações selecionadas para compôr esta pesquisa foram analisadas atentamente a fim de contribuir com a composição desse texto e serão referenciadas no decorrer desse trabalho.

Como a pesquisa sera totalmente bibliográfica, não haverá a necessidade de coletar dados primários, nem a aplicação de entrevistas ou questionários.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nos estudos para elaboração deste artigo foi possível observar que era importante pontuar os fatores culturais pelos quais as mulheres são/estão sempre ligadas a cozinha, mas não são valorizadas no ambiente de cozinhas profissionais. No processo histórico e social os homens tiveram seu lugar hegemônico garantido na posição de dominador dentro de uma lógica patriarcal. Mulheres, por sua vez, só restou cozinhar numa perspectiva de tarefa exclusiva para elas com o intuito de “domesticar as mulheres uma maneira patriarcal de acumular capital” (Rubin, 2020, p. 10). Ainda de acordo com esta autora:

É preciso cozinhar os alimentos, lavar as roupas, arrumar as camas, cortar a lenha. O trabalho doméstico, portanto, é um elemento chave do processo de reprodução da força de trabalho que as mulheres são articuladas no nexo da *mais-valia*, que é condição *sine qua non* do capitalismo. (Rubin, 2017, p.11).

Considerando o dito acima, analisar o machismo imposto na cozinha e identificar os obstáculos enfrentados pelas mulheres na busca por oportunidades e reconhecimento profissional se tornou imprescindível para reverter esse quadro de desigualdades de oportunidades e visibilidade entre mulheres e homens. Infelizmente “é indiscutível que colocar as mulheres na cozinha foi uma ferramenta patriarcal para domesticá-las e que, depois da presença masculina neste espaço, ganhou outros significados” (Ferreira; Wayne, 2018, p. 23).

A cultura patriarcal das cozinhas também se evidencia por meio de práticas de assédio moral e sexual. Briguglio (2023) mostra que as mulheres são constantemente expostas a comentários machistas e atitudes desrespeitosas, muitas vezes naturalizadas pelos colegas e gestores. Esse ambiente tóxico contribui para a saída de talentos femininos, que, diante de tanta hostilidade, acabam abandonando a profissão ou migrando para áreas de menor exposição.

A análise bibliográfica realizada revela que, embora as mulheres estejam historicamente ligadas ao ato de cozinhar, essa associação está restrita ao espaço doméstico. No contexto profissional, especialmente nas cozinhas de prestígio e renome, a presença masculina ainda domina os cargos de liderança, demonstrando um cenário de desigualdade de gênero persistente e estrutural.

Autores como Oliveira (2021) e Viana (2020) destacam que, enquanto os homens são alocados em funções quentes e cargos de chefia, as mulheres são frequentemente direcionadas para setores considerados mais delicados, como a confeitaria ou a produção sob encomenda. Essa divisão reforça o estereótipo de que as mulheres estariam naturalmente mais aptas ao cuidado, à delicadeza e à reprodução de receitas, e não à criação e liderança (elementos valorizados na alta gastronomia). Esse segmento profissional limita as oportunidades das mulheres desvalorizando o trabalho que elas exercem.

Neste fito, podemos asseverar que as profissões realizadas por homens são lidas como qualificadas em todos os espaços profissionais fazendo referência a manutenção da cultura machista e patriarcal.

Nas organizações de trabalho, social e organizacional as mulheres estão em posição subalterna em relação aos homens. De acordo com Viana (2020), desde tempos imemoriais, as mulheres têm desempenhado o papel de cuidar e alimentar suas famílias na cozinha. Com a expansão dos restaurantes no século XIX, elas continuaram restritas às cozinhas domésticas, frequentemente sem remuneração ou recebendo salários muito baixos, atuando como cozinheiras de famílias ou empregadas domésticas. Esse papel doméstico raramente é valorizado fora do

ambiente familiar, principalmente em questões de remuneração ou reconhecimento profissional.

Esse “reflexo das atitudes machistas e misóginas na cozinha pode ser visto nos programas de *reality show* dos dias de hoje, nos quais as mulheres são, muitas vezes, alvo de piadas e desprezo (Viana, 2023, p. 6)”. Além das dificuldades da competição, as participantes também enfrentam desafios adicionais, como a necessidade constante de provar suas habilidades e competências.

No contexto da gastronomia, o patriarcalismo pode ser observado na forma como as mulheres foram historicamente excluídas e desvalorizadas nessa área profissional, tendo seus conhecimentos e habilidades culinárias subestimadas e menosprezadas. Além disso, a cultura da cozinha profissional tem sido historicamente dominada por homens, com poucas oportunidades de liderança e reconhecimento para mulheres. (Silva, 2023, p. 12).

É evidente que a maioria das vagas de emprego ou estágio é preenchida por homens estudantes ou recém-formados. Em contraste, a maioria das mulheres estudantes ou recém-formadas tende a seguir o caminho das produções sob encomenda, especialmente na área de confeitaria. Elas frequentemente trabalham fora dos padrões considerados profissionais por não atuarem nos espaços legitimados na gastronomia (Oliveira, 2021). A confeitaria, por exemplo, é uma área onde as mulheres costumam se destacar mais. Essa área é vista como mais acolhedora, delicada e menos competitiva que as cozinhas de restaurantes renomados, porém, essa separação reforça a ideia que mulheres são mais aptas a certos tipos de trabalhos culinários, enquanto as áreas mais prestigiadas são ocupadas por homens.

O domínio da mulher na cozinha dos espaços privados, entretanto, não se reflete nas cozinhas profissionais. “Lugar de mulher é na cozinha” enquanto a função for exercida dentro do lar, como anexo às atividades domésticas que a mesma deve desempenhar, enquanto o homem ao cozinhar está associado à profissão. (Oliveira, 2021, p. 18).

Essa diferença de valores contribui para a percepção de que o trabalho doméstico é menos desafiador e significativo do que os ambientes profissionais. Depreciar o trabalho doméstico tornou-se consequência da transição da economia de subsistência para o capitalismo: “No novo regime monetário somente a produção para-o-mercado estava definida como atividade criadora de valor” (Federeci, 2017, p.145).

A baixa representatividade de mulheres líderes pode restringir a diversidade de ideias e inovações no ambiente gastronômico. Tal afirmação nos permite explicar a dificuldade que as mulheres têm para conseguir um papel de liderança

em cozinhas profissionais

O trabalho culinário, quando realizado por mulheres, mesmo fora do lar, ainda carrega as hierarquias da esfera doméstica, ou seja, é menos valorizado, goza de menos prestígio do que o trabalho culinário masculino. Há uma diferenciação, portanto, entre o trabalho culinário realizado no âmbito do lar, um trabalho feminino, e um trabalho masculino, profissional. (Briguglio, 2017, p.2)

Algumas hipóteses emergiram frente a essa desigualdade aparente entre mulheres que sempre foram associadas ao espaço da cozinha e homens que tem o seus espaços de poder garantidos (Bahia; Ferraz, 2000). A ausência de mulheres em cargos de *chef* na gastronomia é um assunto amplamente discutido nas pesquisas de gênero e mercado de trabalho. A gastronomia, embora tradicionalmente vista como um campo de domínio feminino na área doméstica, apresenta uma realidade bem diferente quando se trata de restaurantes renomados e estrelados.

Segundo Spector (2010), em alguns casos, mulheres não conseguem alcançar cargos de *chef* mais elevados porque os responsáveis pelas contratações frequentemente acreditam que os homens se adequam melhor a essas posições. Mesmo quando as mulheres possuem as características específicas exigidas para o cargo, há uma percepção de que os homens se destacarão mais nas atividades. A percepção de que homens se adequam melhor a cargos de liderança limitam as oportunidades de carreira para as mulheres. Isso impede que mulheres talentosas e qualificadas consigam ascender em suas carreiras profissionais. Essa leitura não coaduna com os preceitos que recomenda que a liderança “conceitua-se como sendo um relacionamento, um processo mútuo de ajuda entre líder e seguidores (Kuchak; Rocha; Rocha, 2021, p. 3)”.

Os restaurantes sofisticados e renomados estão quase sempre ligados a figura masculina. *Chefs* renomados como Auguste Escoffier, Paul Bocuse e Ferran Adrià se destacaram, criando uma percepção de que a alta gastronomia é um campo masculino. Esse estereótipo contribui para que os *chefs* homens sejam vistos como figuras de autoridade e prestígio, especialmente em restaurantes estrelados.

Silva (2023) afirma que, apesar da alta gastronomia e dos restaurantes sofisticados estarem atrelados quase sempre a imagem de homens, a história da gastronomia está repleta de mulheres *chefs* muito talentosas e influentes que não recebem tanto reconhecimento quanto os seus colegas homens. Embora haja

diversas chefs talentosas, seus nomes raramente aparecem em prêmios ou nos materiais didáticos da área, como livros e programas de TV, o que acaba impactando também a representatividade e o reconhecimento dessas profissionais (Silva, 2023).

Outro ponto importante de destaque é a associação da liderança a características masculinas. Segundo Viana (2023), muitas mulheres precisam alterar sua postura, maneira de se vestir e forma de se expressar para conquistar respeito nos ambientes de cozinha. Essa adaptação, por vezes forçada, revela que o ambiente da gastronomia ainda não está pronto para acolher diferentes estilos de liderança, especialmente aqueles associados ao feminino.

A literatura também aponta a existência de assédio moral e sexual como um fator que afasta ainda mais mulheres dos ambientes de cozinha. Briguglio (2023) destaca que muitas profissionais relatam casos de humilhação, piadas machistas e descredibilização de suas atribuições. Esse cenário gera um ambiente insalubre, contribuindo para a evasão feminina e a sensação de que a cozinha profissional não é um lugar seguro para mulheres.

Destarte, é imperativo refletir que tal cenário pode ser um obstáculo forte para que mulheres enveredem na profinalização da área de cozinha, mas não é um ponto final desse processo. Vemos na contramão deste processo as mulheres impondo sua presença, apresentando sua competência, tornando-se visível em posições de destaque. São situações positivas assim que podem incentivar outras jovens profissionais e aumentar a participação de mulheres em cargos de prestígio dentro das cozinhas profissionais.

Apesar dos desafios, o empreendedorismo feminino na gastronomia aparece como uma forma de resistência e autonomia, especialmente em negócios próprios, produção de conteúdo gastronômico e cursos. Movimentos de chefs e cozinheiras que se articulam coletivamente para fortalecer suas redes e dar visibilidade à atuação de mulheres na gastronomia, contribuindo para uma transformação gradual do setor. Essas alternativas permitem que as mulheres mantenham sua atuação na área sem estarem sujeitas diretamente às dinâmicas hostis das cozinhas tradicionais.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da revisão bibliográfica realizada, ficou nítido que a gastronomia, embora socialmente associada às mulheres no contexto doméstico, ainda é um espaço onde a fama, a liderança e o reconhecimento profissional estão em sua maior parte ligados aos homens. Essa contradição revela uma profunda desigualdade de

gênero, sustentada por estruturas históricas, sociais e simbólicas que perpetuam a exclusão feminina dos cargos de liderança não só nas cozinhas profissionais, mas em outras áreas de trabalho também.

A presença da mulher nesse setor é expressiva, mas seu protagonismo segue limitado por estereótipos, assédio e pela dificuldade em conciliar as exigências da carreira com a sobrecarga de tarefas domésticas. A lógica patriarcal, ainda muito presente nas relações profissionais, contribui para que as mulheres sejam vistas como auxiliares, e não como líderes.

Entretanto, a pesquisa também revelou que, apesar das barreiras, muitas mulheres encontram caminhos alternativos de atuação e resistência. O empreendedorismo, a criação de redes de apoio e a valorização da história de mulheres que marcaram a gastronomia são estratégias fundamentais para a transformação desse cenário.

Promover a igualdade de gênero na gastronomia não significa apenas permitir que as mulheres estejam presentes nas cozinhas profissionais, mas garantir que possam crescer, liderar e serem reconhecidas em pé de igualdade com seus colegas homens. Para isso, é fundamental que instituições de ensino, gestores de restaurantes e a sociedade em geral estejam dispostos a rever práticas, discursos e estruturas excludentes.

Este estudo intencionou contribuir para o debate sobre a ausência de mulheres em cargos de liderança na gastronomia e reforça a importância de ações que ampliem a representatividade feminina em todos os níveis. A transformação da gastronomia em um espaço mais justo, plural e inclusivo exige mudanças profundas e urgentes.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. 3. ed. Rio de Janeiro, 2011. 11.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2003. 24 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6027**: informação e documentação: sumário: apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro, 2012. 3 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003. 2p.

AVARÉ. Secretaria Municipal de Educação. **Censo escolar**. Horizonte, 2014.

BAHIA, M.C. dos A.; FERRAZ, M. A. V. Entre a exceção e a regras a construção do feminino na polícia civil baiana. **Organizações & Sociedade**., Salvador , v. 7, n. 18, p. 25- 40. 2000.

BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é Lugar de Mulher? Desigualdades de Gênero e Masculinidade em Cozinhas Profissionais. **Anais do Congresso Internacional de Sociologia**, 2017.

FEDERICI, S. O Calibã e a Bruxa: mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Elefante Editora, 2017.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades** [online]. 2018, v. 13, n. 1. ISSN 1984-817X <http://www.cchla.ufrn.br/espacialidades/v13/2018-dossie05.pdf>

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3ª Edição. Editora Atlas S.A., São Paulo, 1991, p. 28.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo 2003**. Rio de Janeiro, 2003.

KUCHAK, Maielen Lambrecht; ROCHA, Geneci da Silva Ribeiro; ROCHA, Patrício Duarte. Estilos de Liderança Feminina nas Organizações: Uma Revisão da Literatura. **Revista Livre de Sustentabilidade e Empreendedorismo**. 2021.

LARA, Marilda Lopes Ginez de; SMIT, Johanna Wilhelmina. **Temas de pesquisa em Ciência da Informação no Brasil**. São Paulo: Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo, 2010. Disponível em: <http://www.repositoriobib.ufc.br/000005/00000588.pdf>. Acesso em: 21 jan. 2024.

LIMA, L.C.O. **Arranjo produtivo local da banana orgânica**. Relatório de Pesquisa, Centro de Pesquisa e Pós-Graduação em Agronegócio, ICHS/DCE. Seropédica, 2006.

MARCONI, Marina de A. e LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de Pesquisa**: pesquisa, planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa elaboração, análise e interpretação de dados. 4ª ed. Revisada e ampliada São Paulo: Atlas, 1999.

MUELLER, Suzana Pinheiro Machado; PERUCCHI, Valmira. Universidades ea produção de patentes: tópicos de interesse para o estudioso da informação tecnológica. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonte, v. 19,n. 2, p. 15-36, 2014.

OLIVEIRA, Roneide Gonzaga. **Lugar de mulher é na cozinha**: as representações sociais sobre as mulheres no mercado de trabalho gastronômico / Roneide Gonzaga Oliveira. - 2021.

RESENDE, Aline Marcelina; MELO, Marlene Catarina. Lugar de Mulher é na Cozinha? Uma Análise com *Chefs* Mulheres sob a Lógica da Dominação Masculina. **Anais do Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais**, 2021.

RUBIN, Gayle. **Políticas do sexo**. São Paulo: Ubu Editora, 2018.

SILVA, Licia Fábila Lucena. **Análise do nível de valorização da mulher no meio gastronômico**/Licia Fábila Lucena Silva. João Pessoa – 2023

SPECTOR, Paul E. **Psicologia nas Organizações**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

SPERANDIO, Daniele Spadotto (Org.) et al. **Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFPI**. Teresina: IFPI, 2017.

TEIXEIRA, Elenaldo Celso. **O papel das políticas públicas no desenvolvimento local e na transformação da realidade**. 2002c.

Disponível em:

http://www.dhnet.org.br/dados/cursos/aatr2/a_pdf/03_aatr_pp_papel.pdf. Acesso em: 8 jun. 2024.

TODA matéria. **Literatura**: literatura brasileira: Carta de Pero vaz de Caminha. [S.l]: 7Graus, c2017. Disponível em <https://www.todamateria.com.br/carta-de-pero-vaz-de-caminha/>. Acesso em 08 mar 2024.

VIANA, Aline de Amorim Cordeiro. **Ser Mulher na Cozinha Profissional: Uma Abordagem Teórica**. Estudos de Sociologia – 2023

VIANA, Aline de Amorim Cordeiro. A figura poderosa do *chef*-celebridade: refletindo sobre machismo nas cozinhas profissionais. **Revista Scientiarum Historia**, 2023.