SEPATUR 2019
XXVI SEMANA PARANAENSE DE TURISMO | UFPR

A ATUAÇÃO PROFISSIONAL DA MULHER NO TURISMO GASTRONÔMICO NO BAIRRO DE SANTA FELICIDADE

THE PROFESSIONAL PERFORMANCE OF WOMEN IN GASTRONOMIC TOURISM IN THE NEIGHBORHOOD OF SANTA FELICIDADE

Amanda Beatriz Cardoso de Faria[1]

Amanda Marcondes de Oliveira[2]

Julia Lueneberger Kauling da Silva[3]

Stella Antoniazzi Gardolinski[4]

Resumo: O turismo gastronômico é um importante segmento do turismo, pois com ele surge a possibilidade de aumento de demanda e consequentemente crescimento da economia. A atuação das mulheres no mercado gastronômico é algo que vêm crescendo, mas que ainda enfrenta dificuldades. O artigo tem como objetivo analisar a atuação profissional da mulher nos restaurantes Madalosso e Dom Antonio, bem como sua evolução e crescimento dentro dos estabelecimentos. Como resultado observou-se a desigualdade de gênero em um dos estabelecimentos, e a existência de casos de assédio dentro dos restaurantes.
Palavras-chave: Turismo; Mulheres; Gastronomia; Santa Felicidade.

Abstract: Gastronomic tourism is an important segment of tourism, because with it arises the possibility of increasing demand and consequently the growth of the economy. The performance of women in the gastronomic market is something that has been growing, but still faces difficulties. The article aims to analyze the professional performance of women in the restaurants Madalosso and Dom Antonio, as well as their evolution and growth within the establishments. As a result, gender inequality was observed in one of the establishments, and the existence of harassment cases within the restaurants.
Keywords: Tourism; Women; Gastronomy; Santa Felicidade.

1. INTRODUÇÃO

[1]Universidade Federal do Paraná - amandabeatriz@ufpr.br – (11) 993802611
[2] Universidade Federal do Paraná - amandamarcondes@ufpr.br – (45) 99985-8315
[3] Universidade Federal do Paraná - juliakauling@ufpr.br – (41) 997507076
[4] Universidade Federal do Paraná – stella.gardolinski@ufpr.br – (41) 997124212

2

A pesquisa tem como propósito estudar a atuação profissional da mulher no mercado de trabalho relacionado ao turismo gastronômico, tendo em vista as dificuldades diárias enfrentadas por elas em diversos aspectos sociais (ROCHADEL; ANDRE, 2018).

A partir desse pensamento, a pesquisa examinará os desafios enfrentados no contexto gastronômico pelas mulheres, juntamente ao estudo da igualdade de gêneros dentro do ambiente profissional.

A pesquisa é baseada na ideia das comunidades de origem na Península Itálica que vieram para o sul do país e tiveram seus pratos cotidianos apresentados como comida de festa (BEBER; GASTAL, 2017), o que influenciou na formação dos restaurantes Madalosso e Dom Antonio, que além do uso cotidiano, são utilizados para locação de festas e cerimônias.

A análise foi realizada na região noroeste de Curitiba, no bairro de Santa Felicidade, considerado um dos maiores polos gastronômicos da cidade (TRIBUNA PR, 2017), visando seu contexto histórico, seu reconhecimento e popularidade, que vêm cada vez mais atraindo uma multiplicidade de turistas (PANORAMA DO TURISMO, 2017).

O trabalho será abordado de modo a objetivar a atuação profissional da mulher nos restaurantes Dom Antonio e Madalosso, sendo o último de uma grandiosidade tamanha, que em 1995 foi considerado o maior restaurante das Américas, sendo motivo de recorde do intitulado Guiness Book (DORETTO; JULIANA, 2005).

Os objetivos específicos da pesquisa são: identificar cargos ocupados pelas mulheres nos estabelecimentos, identificar a existência de diferenças salariais e de reconhecimento e analisar o conflito sexual e moral dentro do ambiente de trabalho.

Considerando a problemática da inserção da mulher nos restaurantes de cunho turístico, a pesquisa é pertinente pois atualmente as mulheres representam apenas 40% das contratações em empresas de médio porte (PERRIN; FERNANDA, 2017).

2. REVISÃO DE LITERATURA

Para realizar esse trabalho, a pesquisa foi dividida em três tópicos: Turismo Gastronômico, Gênero e Gastronomia e Atuação Profissional da Mulher.

O Turismo Gastronômico foi escolhido para que houvesse o entendimento da trajetória da gastronomia e sua consolidação no mercado nacional que tem uma grande importância e participação dentro do setor turístico (LEICHT, 2013). No segundo tópico da

pesquisa, é abordado sobre Gênero e Gastronomia, o qual retrata a realidade feminina no mercado de trabalho gastronômico e as diferenças de valores que a sociedade impõe aos sexos. No terceiro conceito escolhido, Atuação Profissional da Mulher, os artigos usados como base buscam mostrar a inserção da mulher no mercado e sua forma de atuação.

2.1 Turismo Gastronômico

A gastronomia compõe um dos principais elementos dentro da experiência do turista, que pode assim proporcionar a ele o conhecimento e uma aprendizagem aprofundada sobre a cultura de seu destino, feitas através do consumo de comidas típicas. Além de contribuir economicamente, a gastronomia também tem influência na qualidade da viagem do turista e em sua experiência, visto que, "[...] A Gastronomia está virando um importante atributo no desenvolvimento das viagens e destinações [...]" (KIVELLA; CROTTS, 2006, p. 39, tradução nossa)[3].

A gastronomia e o turismo estão altamente interligados, principalmente por ele apresentar uma grande demanda na área de Alimentos e Bebidas, tanto que Hjalager e Richards (2003, p.3, tradução nossa)[4], afirmam que:

> "[...] A gastronomia tem um papel importante no setor, não somente porque a comida é a parte central da experiência do turista, mas também porque a gastronomia está se tornando uma importante fonte na formação da identidade dentro das sociedades pós-modernas [...]"

A ideia de que a gastronomia influencia na experiência do turista se vincula com o fato dele querer retornar ao destino motivado simplesmente pela experiência gastronômica obtida (KIVELLA; CROTTS, 2008), o que também se relaciona com o fato de que a gastronomia ocupa a terceira posição entre as principais motivações que levam turistas a viajar (OMT, 2017), mostrando assim que os motivacionais são muito importantes na decisão do turista, fazendo a área da gastronomia ser muito valorizada profissionalmente.

[3] "Gastronomy is becoming an important attribute in the development of niche travel and niche destinations."

[4] "Gastronomy has particularly important role to the tourism play, not only because food is central to the tourist experience, but also because gastronomy has become a significant source of identity formation in postmodern societies."

Pode-se dizer que a localização de uma organização influencia em sua popularidade, tanto que Santa Felicidade ocupa o terceiro lugar dentro das maiores concentrações de estabelecimentos de Curitiba (BIZINELLI, 2015), e é notória a influência dos primeiros imigrantes italianos em um contexto atual aonde a memória cultural gastronômica é conservada, e ao mesmo tempo reinventada, através das diversas opções culinárias, sem perder sua essência original, e "[...] reafirmam a identidade italiana do grupo [...]" (BENETTI, 2016, p.4).

2.2 Gênero e Gastronomia

Levando em consideração a crença de que tinha sido imposto às mulheres a função de cozinhar em casa, quando se trata da cozinha profissional, a mulher é submetida a setores inferiores relacionados a seus estereótipos (AMORIM; SANTOS; FONTES; SOUZA, 2018), como por exemplo, o ramo da confeitaria, levando em consideração de que, pelo senso comum, as mulheres são vistas como frágeis, delicadas e nunca de cargos tradicionalmente ocupados por homens. (FRANCINETE; VITORINO; LIMA, 2010).

A divisão do trabalho entre os homens e as mulheres se altera no contexto da industrialização e urbanização, e a partir disso, a cozinha profissional passa a inserir homens em sua formação, por levar em consideração a importância da produção em massa e ainda crer no pensamento de que o homem era melhor preparado do que a mulher para assumir negócios, o que faz com que as mulheres obtivessem cargos subordinados a eles. (DÓRIA, 2012).

A ideia de que os estudos feministas ajudam na construção de identidades nacionais de gênero propõem um questionamento de hierarquia de posições que se encontram dentro do campo da gastronomia brasileira (SCAVONE, 2007). Sendo assim o turismo pode explorar as qualidades de ambos os gêneros para proporcionar uma igualdade visando ao equilíbrio e evolução (FERGUSON, 2009).

2.3 Atuação Profissional da Mulher

Há uma crença de que, desde a Antiguidade, o homem tinha seu espaço de trabalho e a mulher era vista como dona de casa. Sendo assim, é ainda mais difícil a mulher conseguir assumir cargos notórios, mas seus campos de atuação profissional aos poucos estão se

expandindo (TEYKAL, COHUTINO, 2007), embora ainda existam diversas formas de discriminação contra as mulheres, que, por conseguinte, são limitadas à cargos inferiores e vistas como força de trabalho secundária (ABRAMO, 2007).

Historicamente, a inserção da mulher dentro da cozinha é entendida como um fenômeno natural, mas são inegáveis os preconceitos que são gerados do discurso enraizado da sociedade: "lugar de mulher é na cozinha". A partir desse ponto, a crença da atuação de homens e mulheres na mesma posição sem haver diferenças passa a ser impossível, visto que as mulheres acabam por ter uma cobrança muito maior considerando seus desafios e sua estética de competência profissional, então a liderança da área é facilmente atribuída aos homens (VENTURI; GODOY, 2017). Todavia, isso está começando a mudar, pois, há uma demanda cada vez maior da discussão sobre "[...] o lugar social, muitas vezes marginalizado, que a mulher ocupa no Brasil e a oferta crescente de entendimento sobre seus próprios direitos [...]". (WÉDJA, 2018, p. 11).

Em uma sociedade estruturada por diferenças de gênero, os movimentos feministas surgiram para amenizar as adversidades e tentar fazer com que um equilíbrio profissional seja realizado. Assim Wédja (2018, p. 13) considera que "[...] mesmo que as mulheres sofram, infelizmente, violências físicas e morais de todos os tipos, em todos os lugares, o tempo todo, o feminismo ainda é tido como algo dispensável [...]".

O trabalho, independente do gênero, sexo, raça ou cor deveria ser visto como igualitário, porém:

> "[...] Referir-se ao trabalho feminino é desafiante, pois se trata não só de sua presença ou ausência, senão também do próprio conceito de trabalho, assim mesmo é preciso analisar as condições em que se realiza o trabalho, tanto no que diz respeito ao ambiente, ao salário, às ocupações, à qualificação, e ao horário [...]." (CORTAZZO, 2011, p. 1).

Portanto, a cultura pode influenciar na quantidade de participação da força de trabalho feminina, dependendo de seus preconceitos e estereótipos, e pode causar assim mudanças sociais e econômicas em sua linha de evolução (FERNANDEZ, 2007).

Após a inserção do homem na cozinha profissional, a mulher perde espaço nesse ambiente e passa a não ser reconhecida (FERREIRA, WYNE, 2018) mas a partir das grandes

guerras, algumas mulheres que não trabalhavam começam a trabalhar, o que acarreta no crescimento da sua mão de obra, entretanto, faz com que a conquista de seu espaço de trabalho fique mais difícil, pois suas áreas de atuação não são ampliadas, mas sim, colocadas de uma maneira subordinada, fazendo com que a busca por uma área profissional igualitária se torne mais distante (PROBST, 2003).

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia escolhida para este trabalho decorre em função dos três objetivos específicos da pesquisa, uma vez que o grupo de pesquisa entende os desafios enfrentados pelas mulheres, os quais atuam inibindo e constrangendo a mulher nos estabelecimentos em que ela está inserida.

A pesquisa de campo aconteceu no bairro de Santa Felicidade, nos restaurantes Madalosso e Dom Antonio. Para o instrumento de coleta de dados, foram aplicados presencialmente dois questionários, assistidos pelo pesquisador, sendo eles: estruturado e semiestruturado.

O primeiro (estruturado) foi destinado aos proprietários dos estabelecimentos (fontes primárias), sendo eles, respectivamente, Flora Madalosso e Daniel Esmanhotto. O segundo questionário será proposto aos funcionários que trabalham nos restaurantes (dados primários).

O primeiro questionário (Apêndice 1) visou especificar a ocupação de cargos femininos x masculinos, direcionando as perguntas para a quantidade de funcionários que trabalham nos restaurantes, a representatividade feminina dentro deles e a distinção de cargos ocupados pelas mulheres.

O segundo questionário (Apêndice 2) intentou apresentar uma média salarial de acordo com os cargos ocupados, com perguntas que tentam compreender a renda dos (as) funcionários (as) de acordo com as posições de cargos estabelecidos, a carga horária e a escolaridade dos participantes. As perguntas tentam entender os obstáculos e problemas que as mulheres enfrentam dentro dos restaurantes com questionamentos relacionados a assédios. Por último, houve a avaliação do nível de valorização dentro do ambiente de trabalho, avaliado pelos próprios funcionários.

A justificativa da escolha do bairro Santa Felicidade, se pautou no reconhecimento da região pela culinária e restaurantes italianos, o que faz com que receba muitos turistas, até

mesmo de fora do Brasil, para conhecer a gastronomia local. O bairro é turístico, devido ao seu contexto histórico de desenvolvimento, pois em sua formação recebeu muitos imigrantes italianos, que inicialmente faziam alimentos para o consumo próprio (VEDOR, 2016).

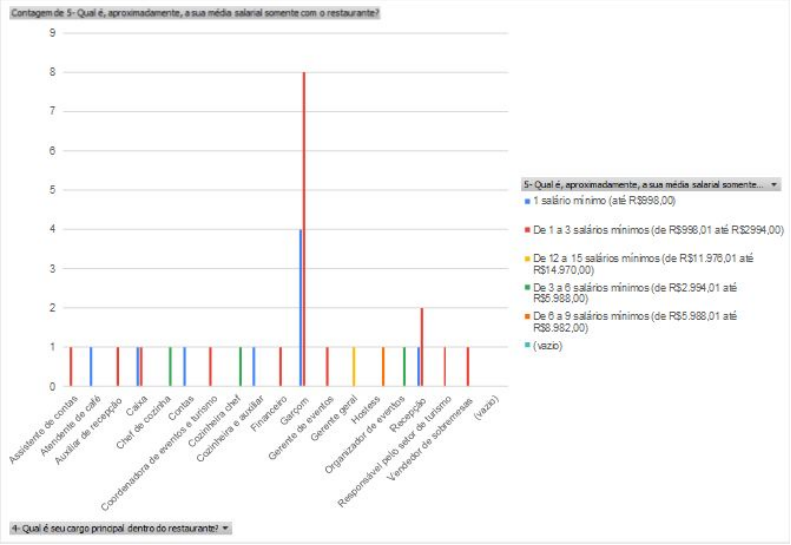
A justificativa da escolha dos restaurantes dessa região foi intencional, visto que o grupo de pesquisa já tinha contato com os proprietários dos restaurantes. Desse modo, o método de amostragem definido para a pesquisa, foi o de não probabilística, por acessibilidade.

Para que haja o estudo dos problemas enfrentados pelas mulheres no ambiente de trabalho, há a necessidade de primeiro analisar o ambiente onde estão inseridas.

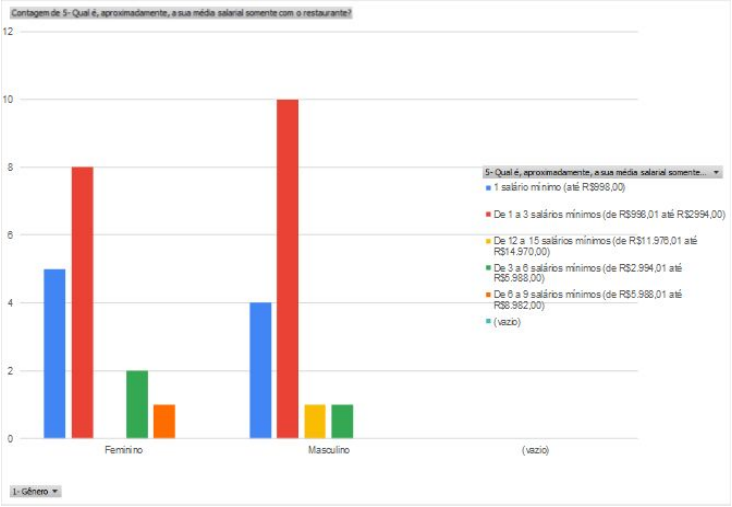
A pesquisa tem caráter de pesquisa de campo, e para a análise de dados as respostas dos questionários foram agrupadas e categorizadas. O processo de análise estatística será feito utilizando o software on-line Microsoft Excel, onde a partir dos resultados obtidos, será feita a apresentação através de gráficos e tabelas, juntamente com a interpretação dos dados visando a finalização da pesquisa.

4. ANÁLISE DE DADOS

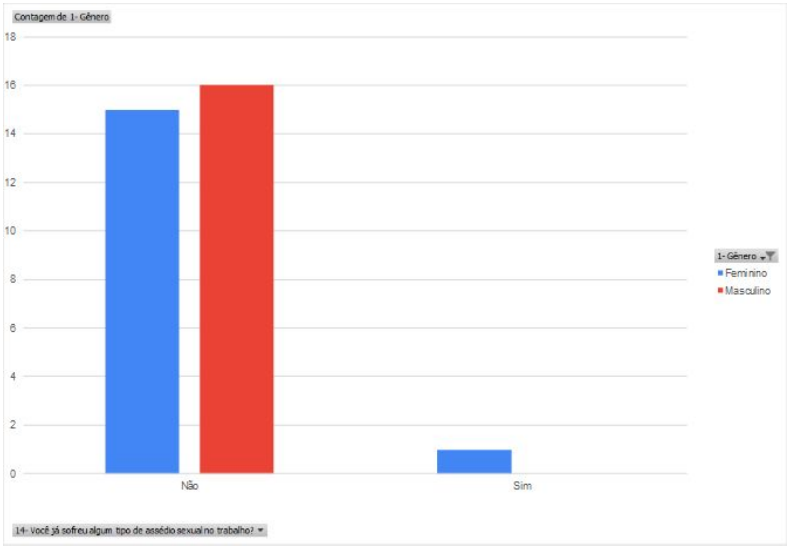
A partir da coleta de dados nos restaurantes Madalosso e Dom Antonio, foram analisados os dados dos donos e funcionários. Ao todo foram 32 entrevistados, sendo eles 16 do gênero masculino e 16 do gênero feminino. De acordo com o gráfico abaixo, os cargos existentes nos estabelecimentos variam em sua média salarial. A média que se sobressaiu entre os funcionários foi a de 01 a 03 salários mínimos e o cargo que prevalece é o de garçom, que após análise do grupo, foi classificado como prioritariamente masculino.



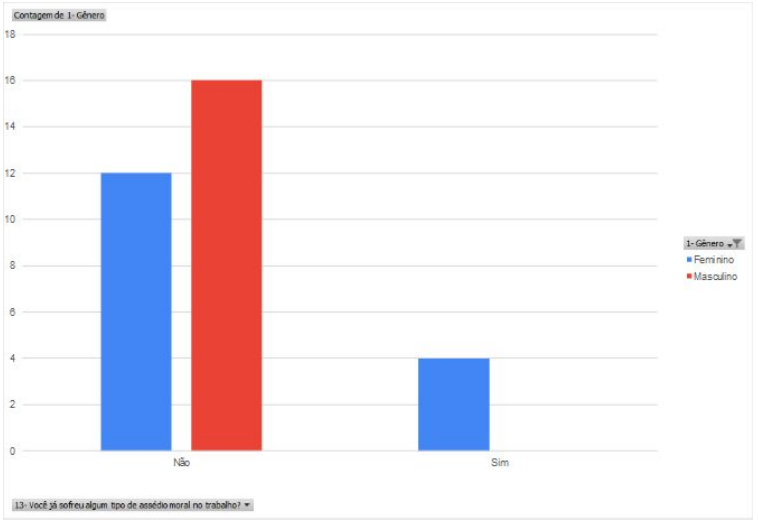
Relacionando a média salarial com o gênero dos entrevistados, foi possível perceber que a pessoa que possui, dentre os funcionários entrevistados, o salário mais alto dos dois restaurantes (12 a 15 salários mínimos), era do gênero masculino, e possuía o cargo de gerente geral, superando até mesmo a cozinheira chefe, que possuía um salário inferior (3 a 6 salários mínimos).



Na pergunta sobre os funcionários já terem sofrido assédio moral, 28 responderam que não e 04 falaram que sim. Já na pergunta que se refere ao assédio sexual, 31 respostas foram de não terem sofrido isso no ambiente de trabalho, mas com 01 resposta para sim, curiosamente respondida por uma mulher.



Assédio Sexual



Assédio Moral

No questionário para os donos dos restaurantes, sobre a quantidade de funcionários que trabalham nos estabelecimentos, foi respondido que são 306 funcionários no Madalosso e 45 no Dom Antonio. Desses funcionários, no primeiro restaurante citado, foi estipulado pela dona, uma média com mais de 50 sendo mulheres, o que fez ela responder sobre a atuação feminina ter aumentado desde a fundação do restaurante. No Dom Antonio, a média citada pelo dono foi de 11 a 20 funcionárias. Ele respondeu que a atuação profissional da mulher se manteve a mesma, desde a fundação do restaurante.

As respostas pelos donos dos restaurantes na questão dos cargos ocupados por mulheres assemelharam-se em alguns pontos, com a exceção de no Madalosso haver uma

chef de cozinha, as respostas foram: auxiliar de cozinha, recepcionista, cozinheira e auxiliar de serviços gerais.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

É notório que dentro dos restaurantes há uma predominância masculina que se parece com a afirmação do senso comum apontando que "lugar de mulher é na cozinha". Conforme apresentado em diversos artigos na Revisão de Literatura foi possível observar como as mulheres ainda se sentem inferiorizadas e muitas vezes oprimidas no ambiente de trabalho, além de alguns cargos serem prioritariamente femininos ou masculinos. Um exemplo disso foi que, durante a pesquisa de campo, era comum ver homens com os cargos de garçons e mulheres com cargos de recepcionistas, e os próprios donos quando questionados do assunto alegaram existir uma divisão e preferência de cargos em conformidade com o gênero.

De acordo com a dona de um dos estabelecimentos analisados quando indagada sobre a atuação feminina ela respondeu que aumentou desde a fundação do restaurante e que dentro do estabelecimento houve apenas um caso de assédio relatado, sendo assim, diferente das respostas obtidas através da entrevista, onde um homem, funcionário, relatou que "a casa é prioritariamente conservadora e machista" e que já houveram diversos casos de assédio e que poderiam haver muitos mais. Ou seja, até as pessoas de dentro do restaurante enxergam as diferenças e as posições de submissão que as mulheres são colocadas, além de elas possuírem um espaço muito pequeno comparado aos que poderiam ter.

6. CONCLUSÃO

O objetivo do artigo foi analisar a atuação profissional da mulher no turismo gastronômico, de acordo com os dois estabelecimentos selecionados. Após a coleta de dados, foi possível entender como as mulheres se encaixam no mercado, a evolução de seu papel e uma maior visibilidade dos desafios enfrentados pelas mesmas.

A atuação profissional da mulher foi entendida a partir de diferentes pontos de vista, dessa forma, o objetivo geral do artigo foi respondido. A partir do momento em que a maior parte dos homens alega não haver casos de assédio nos restaurantes, e as mulheres responderem que existem, e com frequência, uma problemática maior se consolida.

Sendo assim, o estudo se torna pertinente, pois a existência de casos de assédio, diferenças salariais e submissão de cargos nos restaurantes contribuem para as dificuldades de crescimento de carreira, que se moldam diariamente, dificultando a evolução profissional das mulheres.

REFERÊNCIAS

ABRAMO, Lais Wendel. **A inserção da mulher no mercado de trabalho: uma força de trabalho secundária?** 2007. 328 f. Tese (Doutorado) - Curso de Sociologia, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007. Disponível em: <encurtador.com.br/aGQ45>. Acesso em: 05 abr. 2019.

Bairro Santa Felicidade terá o quarto polo gastronômico de Curitiba. Disponível em: <https://www.tribunapr.com.br/noticias/curitiba-regiao/bairro-santa-felicidade-tera-o-quarto-polo-gastronomico-de-curitiba/>. Acesso em: 27 de março, 2019.

BEBER, Ana Maria Costa; GASTAL, Susana. **Turismo gastronômico, cultura e comida de festa.** Dosalgarves. Antonio Prado, Rs, p. 1-14. 30 maio 2017. Disponível em: <encurtador.com.br/dgmzX>. Acesso em: 02 abr. 2019

BIZZINELLI, Camila**. Distribuição Espacial dos Estabelecimentos de Alimentação no Destino Turístico Curitiba.** 2015. 162 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Geografia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2015. Disponível em: <encurtador.com.br/hlrtR>. Acesso em: 03 abr. 2019.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia**: A trajetória de uma construção recente**. 2013. 222 f. TCC (Graduação) - Curso de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiania, 2013. Disponível em: <encurtador.com.br/FSV37>. Acesso em: 02 abr. 2019.

CORTAZZO, Inés. **O trabalho da mulher: uma desigualdade encoberta? Mulher e Trabalho**, Porto Alegre, v. 1, p.1-6, 2001. Anual. Disponível em: <encurtador.com.br/IMQTU>. Acesso em: 05 abr. 2019.

DORETTO, Juliana. **Madalosso serve comida às toneladas.** Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/turismo/fx1310200517.htm>. Acesso em: 27 de março, 2019.

DORIA, Carlos Alberto. **Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário.** 2012. Disponível em: <encurtador.com.br/rxL07>. Acesso em: 08 abr. 2019.

FAZENDO GÊNERO 9 DIÁSPORAS, DIVERSIDADES, DESLOCAMENTOS, 9., 2010, Santa Catarina. **Analisando a gastronomia na perspectiva de gênero**. Florianópolis:

Fazendo Gênero 9, 2010. 6 p. Disponível em: <encurtador.com.br/bckqW>. Acesso em: 07 abr. 2019.

FERGUSON, Lucy. **Analisyn The Gender Dimensions Of Tourism as a Development Strategy.** Pesquisa apoiada pelo conselho de economia social. Madrid, Espanha. Instituto Complutense de Estudios Internacionales, Universidad Complutense de Madrid. Campus de Somosaguas, 2009. Disponível em: <encurtador.com.br/rwAK9>. Acesso em: 08 abr. 2019.

FERNANDEZ, Raquel. **Women, Work and Culture**. 2007. 39 f. Monografia (Especialização) -Economic, Cambridge, Reino Unido, 2007. Disponível em: <encurtador.com.br/lnyW5>. Acesso em: 05 abr. 2019.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. **A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários.** 2018. 25 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2018. Disponível em: <encurtador.com.br/EJV07>. Acesso em: 05 abr. 2019.

HJALAGER, Anne-mette; RICHARDS, Greg. **Tourism and Gastronomy**. Londres: Routlege, 2002. 256 p. Disponível em: <encurtador.com.br/egpr4>. Acesso em: 02 abr. 2019.

KIVELA, Jakša; CROTTS, John C**.. Gastronomy Tourism. Journal Of Culinary Science & Technology**. Hong Kong, p. 39-55. 02 maio 2005. Disponível em: <encurtador.com.br/uAEG5>. Acesso em: 02 abr. 2019.

KIVELA, Kaksa; CROTTS, Jhon C. **Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination**. Journal Of Hospitally & Tourism Research. Hong Kong, p. 355-377. 03 ago. 2006. Disponível em: <encurtador.com.br/hst47>. Acesso em: 08 abr. 2019.

MARANHÃO, Maria Fernanda Campelo**. Santa Felicidade, o bairro italiano de Curitiba: Um estudo sobre restaurantes, rituais e (re)construção de identidade étnica**. 6. ed. Curitiba: Edição Feita Pela Demanda do Autor, 2014. 229 p. (Coleção Museu Paranaense). Disponível em: < encurtador.com.br/bnE15>. Acesso em: 03 abr. 2019.

MATIA, Wédja Roberta Moura. Feminismo **e empoderamento da mulher na sociedade brasileira.** 2016. 29 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura em História, Faculdade de Formação de Professores da Mata do Sul, Palmares, Pe, 2017. Disponível em: <encurtador.com.br/ghJM7>. Acesso em: 24 abr. 2019.

PAULA, Eduardo Vedor de; DIAS, Mariana Andreotti. **Análise do espaço geográfico: Mapeamento de antropolossos: estudo de caso em Santa Felicidade.** Raego, Curitiba, Pr, v. 1, p. 1-21, 2016. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/raega/article/view/49411/35323>. Acesso em: 27 maio 2019.

PERRIN, Fernanda**. Empresas de médio porte são as que menos contratam mulheres.** Disponível em: <

https://m.folha.uol.com.br/amp/mercado/2017/07/1898550-empresas-de-medio-porte-sao-as-que-menos-contratam-mulheres.shtml >. Acesso em: 27 de março, 2019.

PROBST, Elisiana Renata. **A evolução da mulher no mercado de trabalho**. 2003. 8 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gestão Estratégica de Recursos Humanos, Instituto Catarinense de Pós-graduação, Santa Catarina, 2003. Disponível em: <encurtador.com.br/vBHJ9>. Acesso em: 05 abr. 2019.

Região de Santa Felicidade ganhará cancela turística. Disponível em:<http://www.panoramadoturismo.com.br/destaques/regiao-santa-felicidade-ganhara-chancela-turistica>. Acesso em: 27 de março, 2019.

ROCHADEL, André. **Precisamos falar da situação feminina nas cozinhas industriais.** Disponível em: <https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/artigo-precisamos-falar-da-situacao-feminina-nas-cozinhas-industriais>. Acesso em: 27 de março, 2019.

SCAVONE, Naira. Discursos **da gastronomia brasileira: gêneros e identidade nacional postos à mesa**. 2007. 168 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Rs, 2007. Disponível em: <encurtador.com.br/fhiIZ>. Acesso em: 07 abr. 2019.

SEMANA DE PESQUISA DA UNIVERSIDADE TIRADENTES, 18., 2016, Aracaju. **Discriminação de Gênero na cozinha profissional – quando surgiu esta história?** Aracaju, Se: Publicado Pela Universidade Tiradentes, 2016. 3 p. Disponível em: <encurtador.com.br/bovX0>. Acesso em: 07 abr. 2019.

TEYKAL, Carolina Macedo; COUTINHO, Maria Lúcia Rocha. **O homem atual e a inserção da mulher no mercado de trabalho.** Porto Alegre, 2007. 7 p. Disponível em: <file:///C:/Users/amarc/Downloads/2888-10165-1-PB.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2019.

VENTURINI, Maria Cleci; GODOY, Ana Carolina de. **Da beleza ao talento: novas formas de representação do feminino na gastronomia.** Revista do Estudo do Discurso, Guarapuava, v. 15, p.1-12, jun. 2017. Disponível em: <file:///C:/Users/amarc/Downloads/454.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2019.

APÊNDICE 1

1-Qual é seu nome?
2-Qual o nome do seu estabelecimento?

- Madalosso
- Dom Antonio

3- Quantos funcionários trabalham no estabelecimento?
4- Quantos desses funcionários são mulheres?
5- Quais são os cargos ocupados pelas mulheres que trabalham no restaurante?
6- Você acha que há algum cargo que possua uma característica prioritariamente feminina ou masculina?
7- Avaliando a atuação da mulher dentro de seu restaurante desde a sua fundação, você acha que aumentou ou diminuiu?
8- Já houveram relatos de casos de assédio dentro do restaurante?

- Sim
- Não

7- Se a resposta foi afirmativa, o que o restaurante fez em relação a isso

APÊNDICE 2

1- Gênero:

- Feminino
- Masculino
- Outro

2- Qual é a sua escolaridade?

- Ensino Fundamental
- Ensino Médio
- Ensino Superior

3- Há quanto tempo você trabalha no restaurante?
4- Qual é seu cargo principal dentro do restaurante?
5- Qual é, aproximadamente, a sua média salarial somente com o restaurante?

- 1 salário mínimo (até R$998,00)
- De 1 a 3 salários mínimos (de R$998,01 até R$2994,00)
- De 3 a 6 salários mínimos (de R$2.994,01 até R$5.988,00)
- De 6 a 9 salários mínimos (de R$5.988,01 até R$8.982,00)
- De 9 a 12 salários mínimos (de R$8.982,01 até R$11.976,00)
- De 12 a 15 salários mínimos (de R$11.976,01 até R$14.970,00)
- Mais de 15 salários mínimos (mais de 14.970,01)

6- Qual é a sua escala de trabalho dentro do restaurante?
7- Qual é a sua carga horária dentro do restaurante?
8- Você já foi desrespeitado por algum colega ou chefe de trabalho?

- Sim
- Não

9- Você já teve algum desentendimento com seus colegas ou chefes de trabalho?

- Sim
- Não

10- Se a resposta foi afirmativa, explique qual foi a situação.
11- Você já sentiu que foi submetido (a) a uma posição vulnerável dentro do ambiente de trabalho?

- Sim
- Não

12- Você acha que dentro do restaurante algum caso de assédio já aconteceu ou pode vir a acontecer?

13- Você já sofreu algum tipo de assédio moral no trabalho?

- Não
- Sim
- Prefiro não responder

14- Você já sofreu algum tipo de assédio sexual no trabalho?

- Não
- Sim
- Prefiro não responder

15- O quão valorizada (o) e importante você se sente dentro do ambiente de trabalho?

- Pouco
- Médio
- Muito