



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA E CIÊNCIA POLÍTICA

Júlia Zenni Lodetti

**A outra face da uberização:** condições de trabalho em cozinhas  
de *delivery* sob a divisão sexual do trabalho

Florianópolis  
2025

Júlia Zenni Lodetti

**A outra face da uberização: condições de trabalho em cozinhas  
de delivery sob a divisão sexual do trabalho**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação  
em Sociologia e Ciência Política da Universidade  
Federal de Santa Catarina como requisito parcial para a  
obtenção do título de Mestra em Sociologia.

Orientadora: Prof.(a) Thaís de Souza Lapa, Dr.(a).

Florianópolis  
2025

Lodetti, Júlia Zenni

A outra face da uberização : condições de trabalho em cozinhas de delivery sob a divisão sexual do trabalho / Júlia Zenni Lodetti ; orientadora, Thaís de Souza Lapa, 2025.

203 p.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Ciência Política, Florianópolis, 2025.

Inclui referências.

1. Sociologia e Ciência Política. 2. Trabalho em Cozinhas. 3. Condições de Trabalho. 4. Divisão Sexual do Trabalho. 5. Sociologia do Trabalho. I. Lapa, Thaís de Souza. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Ciência Política. III. Título.

Júlia Zenni Lodetti

**A outra face da uberização: condições de trabalho em cozinhas  
de delivery sob a divisão sexual do trabalho**

O presente trabalho em nível de Mestrado foi avaliado e aprovado, em 15 de agosto de 2025, pela banca examinadora composta pelos seguintes membros:

Prof.(a) Bárbara Geraldo Castro, Dr.(a)  
Universidade Estadual de Campinas

Prof. Rodolfo Palazzo Dias, Dr.  
Universidade Federal de Santa Catarina

Bianca Briguglio, Dr.(a)  
Dr.(a) em Ciências Sociais, pesquisadora independente

Certificamos que esta é a versão original e final do trabalho de conclusão que foi julgado adequado para obtenção do título de Mestra em Sociologia e Ciência Política.

Insira neste espaço a  
assinatura digital

Coordenação do Programa de Pós-Graduação

Insira neste espaço a  
assinatura digital

Prof.(a) Thaís de Souza Lapa, Dr.(a)  
Orientador(a)

Florianópolis, 2025

## AGRADECIMENTOS

A pesquisa acadêmica pode ser um processo solitário, mas no passar dos dois anos e meio em que desenvolvi esta dissertação de mestrado, pude encontrar apoio de algumas pessoas, sem as quais teria sido tudo mais desafiador.

Gostaria de iniciar agradecendo à minha professora orientadora, Thaís Lapa, pela confiança no meu trabalho e pela paciência e cumplicidade com que lidou com minhas dúvidas e inseguranças, além da dedicada orientação. Ao PPGSP e aos professores e professoras que o compõem, agradeço pela acolhida e por apresentarem novos caminhos dentro da academia; mudar de área não é simples e viver algo além das Relações Internacionais foi bastante gratificante.

Aos meus colegas do Lastro, laboratório que nos une e nos fortalece, apesar dos desafios, meu mais sincero obrigada. Esses anos de trocas constantes sobre pesquisa, sociologia, política, corres da academia e tudo mais que a vida nos apresentou em comum formaram quem sou como pesquisadora hoje. Foram muitas batalhas travadas juntos e mesmo nos momentos de maior caos, me tranquilizei por estar junto de vocês. Obrigada por tudo, Léo, Alice, João, Cláudia, Amanda, Joci, Dias, Vini. Também agradeço ao Leandro, meu amigo e parceiro de mestrado desde o primeiro bar até o fim. Tuas orientações me apaziguaram inúmeras vezes e a nossa parceria fez toda diferença.

Às minhas amizades de outras épocas, só posso reproduzir os mesmos agradecimentos feitos outrora: Ana, Giulia, Bruna e Léo, sei o quanto me incentivam e compreendem minhas angústias de tanto trabalho. Obrigada por todos os momentos de descontração e proximidade reforçados por esses anos difíceis. Gabi, Carol, Giulia, Tata, todas mulheres inspiradoras que de alguma forma me apoiaram e escutaram, sorte a minha ter cruzado com vocês.

À minha mãe Cecília e minha irmã Paula, todo o agradecimento do mundo por entrarem comigo em todas minhas jornadas e compreenderem minhas ausências com apoio incondicional, vocês são meu conforto, o que tenho de mais importante. Ao meu pai Fernando, agradeço o amor e carinho de sempre.

Ao Eduardo, meu amor e companheiro de vida há anos, não tenho como mensurar a gratidão que sinto pela tua compreensão, parceria, suporte e interesse sem fim. A leveza da nossa rotina foi a base da minha saúde nesses últimos anos, e contigo, Maia e Tito, passei por tudo isso com muito mais serenidade e segurança do que poderia imaginar. Obrigada por ser meu maior incentivador, obrigada por me botar pra cima sempre. Te amo.

Agradeço a todas/os pesquisadoras/es com quem tive a honra de aprender e trocar experiências no mundo da sociologia, da cozinha, do trabalho. É extremamente gratificante encontrar um nicho com pessoas tão dedicadas e competentes. Obrigada à Associação Brasileira de Estudos do Trabalho (ABET) que, através da professora Thaís como presidente, me deu a oportunidade de trabalhar direta e indiretamente com o que há de melhor na pesquisa sobre trabalho no Brasil. Foi uma honra fazer parte dessa associação e organizar o grandioso Encontro Nacional no meu último ano de mestrado.

Agradeço ainda a todas/os aquelas/es que insistem em fazer a universidade pública, gratuita e de qualidade acontecer. São inúmeros os obstáculos, mas incansável nossa defesa. Obrigada à Universidade Federal de Santa Catarina por essa segunda etapa de vínculo acadêmico e profissional, que também é muito afetivo e pessoal. Tudo que vivi aqui levarei comigo.

*“Porque a arte liberta, esse é meu desejo.  
Talento Deus deu do metalúrgico ao cozinheiro.”*

Criolo, 2006

## RESUMO

Esta dissertação de mestrado tem como objetivo central de pesquisa examinar as condições de trabalho nas cozinhas de restaurantes de entrega de marmitas ou fast-food no município de Florianópolis entre os anos de 2023 e 2025 e verificar em que medida tais condições podem ser consideradas reflexo do trabalho uberizado e da divisão sexual e internacional do trabalho. Além disso, busca-se situar a uberização como fenômeno acelerador da precariedade do trabalho característica dos países periféricos; compreender a uberização como uma forma atualizada de gestão e controle do trabalho; problematizar/questionar o trabalho na cozinha como historicamente associado à atividade feminina; investigar a divisão sexual do trabalho nas cozinhas dos restaurantes selecionados; e situar as experiências de trabalho individuais na totalidade que envolve o modo de organização uberizada do trabalho e o capitalismo financeirizado globalmente. Utiliza-se uma abordagem qualitativa de caráter exploratório, compreendendo as cozinhas de entrega de marmitas e fast-food vinculadas ao iFood em Florianópolis como um microcosmo de processos mais amplos de precarização do trabalho. Articulam-se dados secundários e estatísticas públicas com entrevistas aprofundadas e semi-estruturadas, realizadas com trabalhadores/as acessados/as, dentre outros meios, através do método “bola de neve”. A metodologia fundamenta-se em perspectiva materialista-histórica e em referenciais da sociologia do trabalho e dos estudos de gênero para compreender as relações de classe e de gênero entrelaçadas à divisão sexual do trabalho em cozinhas voltadas à entrega por aplicativo. É através da fundamentação teórica sobre modos de regulação e formas de controle do trabalho, da discussão de definições de precariedade e uberização, da proposição do entendimento de condições de trabalho, e sobretudo, da articulação entre a pesquisa empírica com cozinheiros/as dos restaurantes selecionados e a base teórica da divisão sexual do trabalho que busca-se posicionar o trabalho nessas cozinhas do cotidiano como um trabalho que se encontra nas fronteiras de algumas dessas definições teóricas, tanto em relação a plataformização quanto em relação ao trabalho exercido por mulheres.

**Palavras-chave:** Trabalho em Cozinhas; Condições de Trabalho; Divisão Sexual do Trabalho.

## ABSTRACT

This master's dissertation aims to examine the working conditions in the kitchens of meal delivery or fast-food restaurants in the city of Florianópolis between 2023 and 2025 and to assess to what extent these conditions reflect the characteristics of uberized labor and the sexual and international division of labor. Additionally, the research seeks to frame uberization as a phenomenon that accelerates labor precarization in peripheral countries; to understand uberization as an updated form of labor management and control; to question the historical association of kitchen work with female labor; to investigate the sexual division of labor in the selected restaurant kitchens; and to situate individual work experiences within the broader context of the uberized labor model and global financialized capitalism. The study adopts a qualitative and exploratory approach, viewing the kitchens of meal and fast-food delivery services connected to iFood in Florianópolis as a microcosm of broader processes of labor precarization. It combines secondary data and public statistics with in-depth semi-structured interviews conducted with workers reached through methods such as snowball sampling. The methodology is grounded in a historical-materialist perspective and draws from labor sociology and gender studies to understand class and gender relations interwoven with the sexual division of labor in app-based kitchen work. Through a theoretical foundation on modes of regulation and labor control, discussions on the definitions of precariousness and uberization, and a conceptualization of working conditions, combined with empirical research with kitchen workers, the study aims to position this type of everyday kitchen labor at the intersection of key theoretical definitions, both in terms of platformization and the gendered nature of labor.

**Keywords:** Kitchen Work; Working Conditions; Sexual Division of Labor.

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Classificação Nacional de Atividades Econômicas – Divisão 56, classes 56.11-2 e 56.12-1 .....	26
Tabela 2 – Classificação Nacional de Atividades Econômicas, Subclasse 5611-2/03 .....	26
Tabela 3 – Classificação Nacional de Atividades Econômicas, Grupo 56.2, classe 56.20-1..	27
Tabela 4 – Classificação Nacional de Atividades Econômicas, Subclasse 5620-1/04 .....	28
Tabela 5 – Resultado da pesquisa por estrutura na ferramenta de busca da CBO (2025) – Subgrupo 513 .....	30
Tabela 6 – Resultado da pesquisa por estrutura na ferramenta de busca da CBO (2025) – Família de Ocupações 5132 .....	31
Tabela 7 – Resultado da pesquisa por estrutura na ferramenta de busca da CBO (2025) – Família de Ocupações 5135 .....	31
Tabela 8 – Resultado da pesquisa da palavra-chave “cozinheiro” na ferramenta de busca da CBO (2025) .....	32
Tabela 9 – Resultado da pesquisa da palavra-chave “cozinha” na ferramenta de busca da CBO (2025) .....	32
Tabela 10 – Resultado da pesquisa da palavra-chave “chef” na ferramenta de busca da CBO (2025) .....	33
Tabela 11 – Descrições das ocupações e sinônimos selecionados na plataforma da CBO (2025) .....	34
Tabela 12 – Relação e características dos/as entrevistados/as .....	56
Tabela 13 – Setores com maior quantidade e porcentagem de CATs .....	154
Tabela 14 – Lesões mais frequentes em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas .....	156
Tabela 15 – Partes do corpo mais frequentemente atingidas em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas .....	156
Tabela 16 – Grupos de Agentes Causadores em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas .....	157
Tabela 17 – Ocupações em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas .....	158

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>13</b>
1.1 APRESENTAÇÃO DO OBJETO EM DETALHE .....	21
1.2 METODOLOGIA .....	48
<b>2 MODOS DE REGULAÇÃO E CONTROLE DO TRABALHO</b> .....	<b>59</b>
2.1 O TRABALHO EM MARX .....	59
<b>2.1.1 Alienação e fetichismo</b> .....	<b>60</b>
<b>2.1.2 Concepção materialista da história</b> .....	<b>63</b>
<b>2.1.3 O mais-valor e o processo de trabalho</b> .....	<b>64</b>
2.2 GERÊNCIA E CONTROLE DO TRABALHO .....	66
<b>2.2.1 Contribuições da Escola da Regulação</b> .....	<b>68</b>
<b>2.2.2 O taylorismo por Braverman</b> .....	<b>69</b>
<b>2.2.3 O fordismo por Lipietz</b> .....	<b>72</b>
<b>2.2.4 A financeirização e a acumulação flexível</b> .....	<b>74</b>
<b>2.2.5 O toyotismo e reestruturação</b> .....	<b>79</b>
2.3 SOBRE O CONTROLE DO TRABALHO .....	84
<b>2.3.1 Controle e consentimento</b> .....	<b>85</b>
2.4 A CLASSE TRABALHADORA NESSE MEIO .....	88
<b>3 PRECARIIDADE, UBERIZAÇÃO E CONDIÇÕES DE TRABALHO</b> .....	<b>95</b>
3.1 PRECARIIDADE E PRECARIZAÇÃO: DEFINIÇÕES .....	96
3.2 UBERIZAÇÃO: O QUE SE ENTENDE DO DEBATE .....	103
3.3 CONDIÇÕES DE TRABALHO .....	108
<b>4 TRABALHO EM COZINHAS E DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO</b> .....	<b>122</b>
4.1 FUNDAMENTOS TEÓRICOS DA DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO E A RELAÇÃO COM TRABALHO EM COZINHAS .....	123
4.2 ANÁLISES DO CAMPO .....	132
<b>4.2.1 Abordagem <i>in loco</i>: Flora e Kléber</b> .....	<b>133</b>
<b>4.2.2 Abordagem de contatos conhecidos: Milena e Lorena</b> .....	<b>139</b>
<b>4.2.3 Levantamento de dados do iFood: Liliane</b> .....	<b>144</b>
4.3 CONDIÇÕES DE TRABALHO NO TRABALHO EM COZINHAS .....	148
<b>4.3.1 Os custos físicos e mentais do trabalho em cozinhas</b> .....	<b>150</b>
4.4 SER COZINHEIRO/A .....	158
<b>4.4.1 Resistência e hierarquia</b> .....	<b>160</b>

<b>4.4.2 Assédio e acúmulo de funções .....</b>	<b>163</b>
<b>4.5 COZINHAR PARA SI E COZINHAR COMO TRABALHO .....</b>	<b>166</b>
<b>4.6 TRABALHO FEMININO E PRECARIIDADE .....</b>	<b>168</b>
<b>4.6.1 Endividamento .....</b>	<b>176</b>
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>181</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>188</b>
<b>ANEXO A – ROTEIRO DE ENTREVISTA .....</b>	<b>201</b>

## 1 INTRODUÇÃO

No campo da sociologia do trabalho, estuda-se um mundo de realidades e coletividades humanas estabelecidas através do trabalho (FRIEDMANN, 1973). Dentre essas realidades, estão as transformações desta atividade e o acompanhamento de inúmeras alterações que suscitam debates acerca das crises, degradações e eventuais melhorias nas condições de trabalho dos trabalhadores e trabalhadoras ao longo da história, tanto em contextos nacionais quanto globais. Sendo uma área de estudo com toda essa bagagem teórica e histórica, é necessário, segundo os/as sociólogos/as do trabalho brasileiros/as Bridi, Braga e Santana (2018), investigar o trabalho com a convivência de múltiplas dualidades: velho e novo, tradicional e moderno, formal e informal, local e global.

O trabalho, no sentido definido pelo pesquisador e sociólogo do trabalho Geraldo Augusto Pinto (2010, p. 15) como “um conjunto de atividades intelectuais e manuais, organizadas pela espécie humana e aplicadas sobre a natureza, visando assegurar sua subsistência” foi e é realizado por homens e mulheres ao longo da história. É, portanto, inerente à espécie humana. Sua organização, por outro lado, é matéria de grande interesse, o que o torna conceito e conhecimento historicamente em disputa. Essa disputa é contínua e tende a se agravar com o surgimento de mudanças tecnológicas que englobam o mundo do trabalho (PINTO, 2010).

Essas mudanças nas tecnologias que envolvem a organização e execução do trabalho têm, historicamente, o potencial de suscitar debates e especulações sobre grandes potenciais de transformações no mundo do trabalho. Hoje, como outrora, essas alterações vêm acompanhadas de “receitas” e recomendações de como o trabalho, os/as trabalhadores/as e a legislação trabalhista devem, cedo ou tarde, adaptar-se. Vitor Filgueiras (2021), economista e sociólogo do trabalho, faz essa reflexão, destacando como a história recente apresenta duas ondas de “novidades” tecnológicas às quais as regulações do trabalho e o próprio processo do trabalho devem se conformar, ou submeter. Essas duas ondas a que se refere correspondem primeiro às décadas de 1980 e 1990, e, segundo, ao período após os anos 2000 até hoje. Sua pesquisa evidencia como o discurso do novo, mesmo quando repetido, tem como objetivo garantir a adaptação dos trabalhadores/as e das instituições que os/as protegem àquilo que convence ser uma novidade incontornável, especialmente através de reformas nas leis e proteções à classe trabalhadora (FILGUEIRAS, 2021).

Nesse sentido, o trabalho mediado por plataformas digitais tem mobilizado crescente atenção no campo acadêmico, no debate público e nas arenas políticas, suscitando discussões

sobre como trabalhadores/as e instituições governamentais de regulação e proteção laboral devem adaptar-se a essa nova dinâmica. O fenômeno, frequentemente associado ao chamado capitalismo 4.0, capitalismo plataformizado ou *gig economy*, pode sugerir a emergência de condições de trabalho e relações de emprego inéditas. No entanto, uma análise crítica revela duas perspectivas fundamentais para compreender sua conjuntura: em primeiro lugar, a persistência estrutural da precariedade no mercado de trabalho brasileiro (ANTUNES, 2019); e, em segundo, conforme argumenta Filgueiras (2021), a instrumentalização do discurso sobre transformações tecnológicas inevitáveis para legitimar o desmonte de direitos trabalhistas em benefício da acumulação capitalista.

Portanto, ao invés de reforçar essa perspectiva de uma configuração completamente inédita das relações e processos de trabalho, pretende-se desenvolver esta pesquisa a partir do ponto de vista que entende o elemento que dá título ao trabalho, a uberização, como forma atualizada de controle e gestão do trabalho (ABÍLIO, 2020), que segue padrões de formas anteriores de regimes de acumulação, como fordismo, taylorismo, e, sobretudo, a financeirização, de maneira engendradora, compondo um hibridismo entre novas tecnologias que regulam os processos e contratos de trabalho e antigas fórmulas de controle do trabalho.

A ideia inicial para esta pesquisa baseava-se em investigar a precarização do trabalho através do caso dos trabalhadores de entregas por aplicativos. Um dos motivos centrais que levaram a essa curiosidade preliminar foi o fato desse trabalho ser bastante presente, visível no dia a dia de alguém que reside em uma cidade de médio ou grande porte no Brasil, além de ter passado por um recente e significativo aumento no número de trabalhadores (IPEA, 2022). Visível e presente no sentido do trânsito constante e chamativo, principalmente de motocicletas evidenciadas pelas mochilas de entrega com logos dos aplicativos. Porém, ao realizar levantamento bibliográfico acerca do assunto, percebeu-se um número considerável de estudos cuja atenção reside justamente nesse setor e em seus trabalhadores. Algumas dessas pesquisas encontradas são: Filgueiras e Lima (2020), Amorim et al (2020), Alves (2021), Costa (2019) e Souza (2022).

Buscando outros setores cujas condições de trabalho estivessem relacionadas ao fenômeno da uberização, mas que fossem menos debatidas, foi identificada uma categoria — a do trabalho em cozinhas — que se enquadra de forma ambígua na motivação inicial deste trabalho. Ambígua pois é um trabalho essencial e presente no cotidiano da produção da vida, assim como os entregadores por aplicativo o são, mas, diferentemente destes, não pode ser caracterizado como visível. É um trabalho invisível no sentido literal, pois é, em geral, realizado em espaços fechados, sobretudo nas cozinhas de preparo para *delivery*, mas também

o é no sentido figurado, pois é uma atividade que não parece incitar atenção e engajamento, sendo praticamente ignorada, ou até mesmo apagada das produções acadêmicas acerca da sociologia do trabalho e condições de trabalho e também do debate público.

As origens e motivações dessa invisibilização do trabalho em cozinhas e sua relação direta com o trabalho feminino são a inquietação central desta pesquisa. É justamente a sua origem no trabalho doméstico tipicamente realizado por mulheres que confere essa invisibilidade ao trabalho em cozinhas, sobretudo aquele tipo de cozinhas estudado nessa pesquisa: **a cozinha do cotidiano**. Esse teor oculto do trabalho na cozinha de restaurantes de entrega reforça e reproduz a dualidade do trabalho tido como masculino como aquele que ocupa a esfera pública e o predominantemente feminino como aquele mantido em ambiente privado (HIRATA, 2009; KERGOAT, 2009).

Marcado profundamente pelas relações sociais de gênero, o trabalho nas cozinhas é, além de tudo, uma constante histórica, independente das transformações pelas quais o mundo do trabalho passa. É um ofício que se mantém através das crises e *booms* do sistema capitalista, justamente por ser base da existência coletiva e reprodução social. Por isso, com a intenção de abrir caminhos para uma maior atenção a outra face do mesmo fenômeno, foi esse o setor escolhido como objeto de pesquisa.

O trabalho nas cozinhas é entendido coletivamente como feminino quando associado a um trabalho “amador” (ABÍLIO, 2014). As habilidades técnicas e as qualificações de mulheres cozinheiras profissionais são frequentemente interpretadas como dom ou instinto característico e inerente à natureza de seu gênero, rejeitando-se a necessidade de valorização profissional e equivalente remuneração. Do outro lado, ao masculinizar-se, o trabalho na cozinha se torna visto como altamente profissional e qualificado, majoritariamente melhor remunerado e prestigiado (BRIGUGLIO, 2022):

Um segmento profissional composto por larga maioria de mulheres, entretanto, não significa necessariamente abarcar mais igualdade em suas fileiras. Esse definitivamente não é o caso dos trabalhadores e trabalhadoras em cozinha. Apesar de serem maioria entre os “cozinheiros gerais”, as mulheres recebem salários menores. De acordo com os dados da Rais (Relatório Anual de Informações Sociais, do Ministério do Trabalho e Emprego), conforme o salário aumenta, menos mulheres se encontram e maior é a concentração de homens. No Brasil, enquanto as mulheres são maioria entre empregados que recebem até dois salários-mínimos, as faixas salariais que concentram a maioria dos trabalhadores nesse setor, diminui a quantidade de mulheres conforme se avança na escala de salários. (BRIGUGLIO, 2022, p. 70)

Além disso, o potencial de fetichização das mercadorias que oculta da sua matéria o trabalho humano, sobre o qual discorria Marx, é bastante fundamental para conceber o

trabalho em cozinhas, que produz um resultado material, concreto (BRIGUGLIO, 2022), mas dele distancia-se o trabalho de cozinheiros/as. Isso é especialmente flagrante quando a relação entre a produção e o consumo do alimento é intermediada pelo aplicativo de entregas de empresas-plataforma (como o iFood) e materializada pela figura do entregador. Por isso, entende-se aqui que a fetichização da mercadoria nesse processo de pedido, preparo, entrega e consumo da comida, é ainda maior para o trabalho de quem prepara o alimento.

A mediação do trabalho por plataformas, no caso do trabalho em cozinhas, ganha contornos especialmente difusos, visto que a relação com os aplicativos de entrega dessas empresas-plataforma não é a única forma de relação entre tecnologia e digitalização com o trabalho, assim como não é perene, variando conforme o restaurante e a cozinha operam. 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 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 uso de um aplicativo de entregas para vender suas marmitas ou *fast-food* estão inseridas na lógica de produção controlada por esse modo de regulação.

Portanto, adota-se como recorte do objeto de pesquisa o estudo sobre o trabalho em cozinhas do cotidiano, localizadas no município de Florianópolis, em atuação nos anos de 2023, 2024 e 2025, que realizam entregas de marmitas e/ou *fast-food* através de aplicativos.

A escolha da localidade se justifica em diferentes fatores. O primeiro, mais logístico, é por residir em Florianópolis, facilitando o acesso às trabalhadoras e trabalhadores e reduzindo os possíveis custos materiais para a realização da pesquisa de campo. O segundo: Florianópolis é a capital do estado e é um polo turístico de enorme expressão para o contexto nacional. O terceiro, que pode trazer ainda mais sentido à pesquisa: a cidade consolida-se como a capital brasileira mais cara para alimentar-se fora de casa segundo pesquisa da Mosaiclab, do grupo Gouvêa Ecosystem (GLOBO, 2023) e possui a segunda cesta básica mais cara do país (DIEESE, 2024)<sup>1</sup>. Além do alto custo de vida, ilustrado pelo fato de ser

---

<sup>1</sup>Esses valores ilustram a relevância da pesquisa sobre o trabalho no setor de produção de alimentos, sobretudo em restaurantes de marmitas, pois ajuda a explicar o objeto que está sendo tratado aqui, uma atividade laboral por meio da qual produz-se comidas preparadas para refeições cotidianas, que atendem portanto a necessidade básica de alimentação, tão encarecida na cidade da realização da pesquisa. Os dados foram encontrados em

também a segunda capital com aluguel mais caro do Brasil (ESTADÃO, 2025), uma pesquisa da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) aponta que quase 40% dos bares e restaurantes de Santa Catarina estão endividados (ROHDE, 2025).

O período determinado — 2023, 2024 e 2025 — é quando se realizou o desenvolvimento da coleta de dados para a pesquisa. Entretanto, ressalta-se que a determinação de tempo deve ser sempre lida além dos momentos de entrevistas e pesquisas de campo, baseando a interpretação dos fatos no estudo de trajetórias individuais contextualizadas como processos sociais no longo prazo que transbordam as delimitações temporais necessárias para a aplicabilidade da pesquisa (BEAUD; WEBER, 2007).

A escolha do trabalho nas cozinhas se baseia tanto nas características e fatores históricos particulares deste ofício quanto na condição de trabalho diária ser tipicamente exaustiva, além do quadro invisibilizado em que se encontra essa função:

Seja por estar intrinsecamente relacionado ao trabalho doméstico predominantemente feminino, seja por se tratar de um serviço realizado em um ambiente fechado, oculto aos olhos dos clientes, o foco está no resultado final e não no processo, isto é, no prato pronto e não no trabalho necessário para fazê-lo. (BRIGUGLIO; LODETTI, 2024)

Sobre a conjuntura que invisibiliza as/os trabalhadoras/es de cozinhas, em uma fala pronunciada em entrevista para a Folha de São Paulo em 2024, período da elaboração da pesquisa, o presidente do iFood declarou que, em dez anos, ninguém mais vai cozinhar (WIZIACK, 2024). Mais que uma declaração, o fez como uma previsão otimista, uma meta, quase que uma promessa — a qual, fica implicitamente expresso, a empresa dele estaria auxiliando a cumprir, por meio do aplicativo de comidas para entrega (*delivery*). A fala reflete exatamente o ponto aqui levantado: as trabalhadoras e os trabalhadores de cozinhas que preparam a comida, sobretudo aquelas que operam por aplicativos, são invisíveis, “ninguéns” (BRIGUGLIO; LODETTI, 2024).

Os restaurantes como setor econômico têm participação significativa no PIB do país, tendo expandido tanto em quantidade de estabelecimentos quanto em faturamento nos últimos anos. São milhões de empregos diretos gerados por milhões de estabelecimentos do setor (MINUZZO, 2023), cuja maioria é ocupada por jovens e mulheres, de maneira informal (ABRASEL, 2025b). Também, a Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2017-2018 (IBGE, 2019) aponta que a alimentação é o terceiro maior gasto das famílias brasileiras, atrás apenas

---

fevereiro de 2024 e dizem respeito a janeiro de 2024 no caso da cesta básica, e 2023 no caso da alimentação fora de casa.

da habitação e transporte, representando 17,5% dos gastos. No mesmo estudo do IBGE (2019), encontra-se que na região Sul do Brasil, 31,1% das despesas com alimentação foram fora do domicílio. Conforme a tese de doutorado em gastronomia de Daniela Minuzzo (2023, p. 18), “Tal dado está associado a fatores políticos, econômicos e sociais, que incluem as mudanças na rotina das pessoas, de modo que sobra pouco tempo para o preparo das refeições e há busca por praticidade nessa atividade.” Portanto, entende-se aqui a dimensão política e sistêmica da alimentação na contemporaneidade.

Ainda, a opção por buscar os restaurantes que realizam prioritariamente, mas não exclusivamente, o serviço de entregas se justifica em dois objetivos.

O primeiro diz respeito ao crescimento exponencial da demanda por alimentação rápida e prática que encaixe na rotina acelerada da população brasileira, especialmente após a pandemia mundial de Covid-19. Em levantamento divulgado pela CNN (2022), o Brasil é o quarto país com maior proporção de sua população cujo hábito de pedir refeições por aplicativo é de uma ou mais vezes na semana. Para essas pessoas, a rapidez e praticidade são apontadas como o maior motivo (CNN, 2022). Em uma sociedade capitalista que requer um ritmo cada vez mais acelerado de produção e do conjunto das atividades da vida social, o setor de alimentação não está excluído dessa lógica. Conforme Briguglio (2022, p. 67), “um novo ritmo de vida, mais rápido, mais intenso, que demanda uma otimização constante do tempo, característico dos grandes centros urbanos, faz prosperar serviços de alimentação rápida, como os *fast-food*.”

O segundo objetivo almeja contemplar mais certamente a uberização. Afinal, conforme será melhor definido posteriormente, não é toda ocupação precarizada que se enquadra na concepção de trabalho uberizado. Desenvolvendo essa afirmação com base principalmente em Abílio (2020) e Grohmann e Qiu (2020), entende-se que a uberização do trabalho é um processo de ampliação tanto do trabalho quanto do consumo por plataformas digitais em magnitude inédita. Entretanto, a chave para interpretar o setor aqui estudado é que a uberização não se limita a uma categoria isolada e fechada dentro do leque da precarização do trabalho. Ela vai além do transporte de pessoas e coisas e também ultrapassa o trabalho por empresas-plataformas digitais (ABÍLIO, 2020).

A delimitação da pesquisa acerca da empresa-plataforma iFood reside na magnitude da sua presença no mercado de *delivery* brasileiro, onde opera em uma posição de quase monopólio (KIRA, 2023). Em especial, existem outras empresas-plataformas com aplicativos operantes em Florianópolis, além de sites para fazer pedidos em outros formatos, sem uso de aplicativos, porém, o único de uso amplo e disseminado, tanto por restaurantes quanto por

consumidores, é o iFood. A apresentação do objeto a seguir irá aprofundar alguns dados que ilustram a relevância e influência da empresa.

Desde a concepção inicial do objeto e tema desta pesquisa, buscou-se realizar levantamento bibliográfico para averiguar o volume de trabalhos na área e as abordagens adotadas em cada um deles. Assim como em outros setores, o trabalho em cozinhas pode ser estudado a partir da perspectiva de diferentes áreas de conhecimento. As condições de trabalho são estudadas por pesquisadores desde a sociologia, economia, psicologia, serviço social e direito, até a saúde ocupacional, administração, ergonomia e engenharia de produção, dentre outras áreas.

Ao realizar buscas em plataformas de pesquisa científica, como Scielo, concluiu-se que os estudos que envolvem o trabalho na cozinha em Santa Catarina e Florianópolis encontrados provêm de áreas de ergonomia, como em Assunção (2008) e Silva (2016) e de biossegurança, como em Lehmkuhl (1998). Outras pesquisas, como as dissertações de mestrado sobre o trabalho de mulheres nas cozinhas de Graf (2009) sobre a indústria avícola na área de psicologia e de Boni (2005) nas agroindústrias do Oeste do estado, na sociologia, abordam perspectivas mais próximas às da presente pesquisa, tendo a divisão sexual do trabalho e o trabalho de mulheres como temas centrais. Porém, os seus objetos são fundamentalmente outros, especialmente relacionados ao meio rural.

Ainda no contexto da localidade estabelecida para pesquisa, Boclin e Blank (2006) realizaram estudo relacionando o excesso de peso às condições de trabalho dos trabalhadores de cozinhas coletivas na grande Florianópolis na perspectiva da área de Saúde Pública. Similarmente, há pesquisas multidisciplinares sobre trabalhadores/as que trabalham em cozinhas de hospitais da região (BOCLIN; BLANK, 2010; JACKSON, *et al*, 2001). Num escopo nacional, mas também seguindo diferentes áreas de conhecimento, também encontraram-se estudos sobre cozinhas coletivas, seja de escolas (CARDILLO, *et al*, 2021), hospitais ou indústrias (CASAROTTO; MENDES, 2003; SANTANA, 2010).

Pesquisadoras como Scavone (2007), Reis (2020) e Minuzzo (2023) estudam o trabalho — especialmente o trabalho de mulheres — nas cozinhas, enquanto Viana e Silva (2023) e Viana (2024) propõem uma análise sociológica do ofício do cozinhar. Entretanto, um olhar sociológico sobre a inserção deste setor no contexto específico da precariedade das condições do trabalho em cozinhas é algo que não se estabelece como foco de nenhuma delas, apenas na obra de Briguglio (2022) — uma das principais referências desta pesquisa. Também, nenhuma destas pesquisadoras teve como enfoque as cozinhas do cotidiano,

concentrando-se majoritariamente nas nuances divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais de alto padrão.

A discriminação de gênero e a divisão sexual do trabalho em cozinhas são assuntos abordados por pesquisas de diferentes partes do mundo. Dória (2012) no Brasil, Sarti (2012) na Itália e Swinbank (2002) nos Estados Unidos avaliam direta e criticamente as dimensões e implicações de gênero no trabalho culinário. Gracia-Arnaiz (2009) e Demozzi (2012) trazem essa análise para a perspectiva da distinção entre o que compõe o cozinhar e a cozinha cotidiana em comparação com aquela profissional, a dos *chefs*, além de outras contribuições (REIS; NAKATANI, 2020; RESENDE; MELO, 2016). As distinções de gênero dentro do contexto específico da alta gastronomia são estudadas por diversos autores brasileiros e estrangeiros (ALBORS-GARRIGÓS *et al*, 2020; BORBA, 2015; KATZ, 2021; PREVIATTI, 2019), porém, conforme descrito em delimitação do objeto, essa fração da cozinha profissional não é enfoque desta pesquisa.

Ademais, apesar de não aprofundada neste estudo, a relação antropológica da comida e da alimentação na construção das sociedades conhecidas hoje é essencial para compreender a relevância do cozinhar e do trabalhar com preparo de alimentos, especialmente da classe trabalhadora. Este assunto também é amplamente estudado na perspectiva da antropologia levando em conta alguns fatores relacionados ao trabalho (CONTRERAS; GARCIA, 2011; MINTZ, 2001; MONTANARI, 2013).

Este trabalho, portanto, objetiva tratar das condições de trabalho de trabalhadores/as de cozinhas de entrega de marmitas e *fast-food* na cidade de Florianópolis no contexto de uma lógica de trabalho uberizado e precário, marcado pela divisão sexual do trabalho.

Conforme apontado por esse levantamento bibliográfico, há estudos que discutem as condições de trabalho em cozinhas sob diversas perspectivas disciplinares, mas há uma lacuna específica na análise do impacto da uberização nesse setor, especialmente no contexto de Florianópolis. A literatura existente aborda a divisão sexual do trabalho e a precarização em ambientes como agroindústrias, cozinhas hospitalares, cozinhas coletivas, e cozinhas da alta gastronomia, porém, as particularidades do trabalho em serviços de entrega de marmitas e *fast-food* ainda carecem de investigação aprofundada. Dessa forma, esta pesquisa busca contribuir para esse campo de estudos, analisando como essas dinâmicas afetam as condições laborais e ampliam a vulnerabilidade de trabalhadores/as nesse segmento.

Reunindo todos esses fatores, entende-se que a falta de olhares para o setor de trabalho nas cozinhas nesse debate de precariedade, precarização e uberização a partir de uma perspectiva sociológica cria uma lacuna expressiva que merece ser preenchida. Portanto, a

questão orientadora desta pesquisa se resume em: em que medida há uma condição de precariedade no trabalho nas cozinhas que realizam entrega por aplicativo no município de Florianópolis como reflexo da uberização do trabalho e da divisão sexual do trabalho?

O principal objetivo da pesquisa é, então, examinar as condições de trabalho nas cozinhas de restaurantes de entrega de marmitas ou *fast-food* no município de Florianópolis e verificar em que medida tais condições podem ser consideradas reflexo do trabalho uberizado e da divisão sexual e internacional do trabalho.

Além disso, busca-se:

- situar a uberização como fenômeno acelerador da precariedade do trabalho característica dos países periféricos;
- compreender a uberização como uma forma atualizada de gestão e controle do trabalho;
- problematizar/questionar o trabalho na cozinha como historicamente associado à atividade feminina;
- investigar a divisão sexual do trabalho nas cozinhas dos restaurantes selecionados;
- identificar e destacar as particularidades do trabalho em cozinhas do cotidiano; e
- situar as experiências de trabalho individuais na totalidade que envolve o modo de organização uberizada do trabalho e o capitalismo financeirizado globalmente.

## 1.1 APRESENTAÇÃO DO OBJETO EM DETALHE

O trabalho de cozinheiros/as é um ofício antigo cuja relação com as distinções sociais e as elites permanece mesmo com as diversas transformações da área com o passar do tempo. Briguglio (2022) se baseia no “Processo Civilizador” de Norbert Elias para descrever as origens aristocráticas dos costumes e comportamentos à mesa, ou seja, dos hábitos e padrões bem vistos no mundo da culinária anterior ao espaço público de alimentação, que é o restaurante. Em estudos históricos sobre o setor feitos por Briguglio (2022) e por Minuzzo (2023), ambas comentam a ressalva da história da culinária ser bastante eurocentrada, sendo a versão mais difundida vinculada à França.

Elas destacam que o restaurante surge com maior significância após a Revolução Francesa “como uma instituição moderna por excelência, porque representa a ideia também moderna iluminista de indivíduo, de gosto individual” (BRIGUGLIO, 2022, p. 42). A distinção social passa a ser representada e fortalecida em restaurantes através da individualização no uso de utensílios como pratos e talheres, através dos preços e da

diferenciação entre quem os frequentava daqueles que frequentavam tabernas e estalagens (estabelecimentos que forneciam comida anteriores aos restaurantes com um funcionamento diferente, voltado também à hospedagem), além da hierarquização entre restaurantes, reprodutora da hierarquia social entre as classes sociais recém-formadas após o fim da aristocracia (BRIGUGLIO, 2022; MINUZZO, 2023).

É desde este período de formação do restaurante e da popularização da profissão em cozinhas que a divisão sexual do trabalho em cozinhas se constrói. Também segundo estudo da bibliografia histórica feita por Briguglio (2022), a presença de mulheres na cozinha era, desde então, exclusiva à cozinha do âmbito doméstico, seja em suas casas ou a serviço de famílias burguesas. Segundo Dória (2012, p. 259), “a condução ideológica da culinária ocidental se torna plenamente masculina quando se recrutam cozinheiros para as cortes ou quando começam a se propagar os restaurantes nas grandes cidades.” O autor também ressalta como a cozinha profissional europeia tomada pelo masculino teve a possibilidade de disseminar-se pelo mundo ocidental enquanto a “cozinha doméstica, controlada pelas mulheres, enraizada na vida cotidiana, não viaja.” (DÓRIA, 2012, p. 260). Daí remonta a falta de espaço para mulheres em locais e posições de cozinha que tivessem possibilidade de prestígio e visibilidade, estabelecendo-se apenas no sentido de afazer doméstico, para nutrir e manter a família e reproduzir a força de trabalho.

No contexto brasileiro, são as mulheres negras africanas escravizadas sob o período colonial as responsáveis pelo preparo do alimento e consolidação de importantes características da culinária brasileira como a conhecemos: “O exercício da culinária no Brasil foi sendo constituído pelo trabalho das mulheres negras, principalmente, e muito vinculado ao espaço doméstico” (GALVÃO *apud* BRIGUGLIO, 2022, p. 57). Esse fundamento histórico-racial é também evidenciado por Minuzzo (2023, p. 59):

No período colonial brasileiro, a alimentação em espaços públicos era comercializada quase exclusivamente pelas mulheres negras escravizadas ou forras. A prática de venda de alimentos na rua era fundamental para o abastecimento de domicílios urbanos, apesar da invisibilidade desse trabalho culinário (MACHADO, 2022; SCHWARCZ; STARLING, 2015).

Machado (2021) constrói sua tese a respeito da sócio-historicidade do trabalho de cozinheiras negras, dando enfoque nos registros do período colonial escravocrata. Ela elabora sobre o caráter degradante da cozinha, desde as condições de trabalho às violências sofridas pelas mulheres negras nesse meio, destacando algumas dessas condições e violências como comuns ao trabalho de cozinheiras negras também nos séculos seguintes.

Em sua pesquisa, demonstra que a trajetória do trabalho culinário no Brasil evidencia a permanência de um padrão histórico de negação de direitos e desvalorização do trabalho exercido por mulheres negras. Como demonstra a autora, desde o período colonial, a produção alimentar esteve profundamente ancorada na força de trabalho feminina e negra, inicialmente sob a condição da escravização e, posteriormente, em regimes marcados pela precariedade e exploração. A cozinha, nesse contexto, consolidou-se como um espaço de trabalho quase exclusivamente ocupado por essas mulheres, cujo labor foi, e continua sendo, essencial à sustentação das dinâmicas sociais e econômicas do país, embora raramente reconhecido como tal (MACHADO, 2021).

Segundo a mesma autora, o exercício desse trabalho não se restringia ao âmbito doméstico: mulheres negras, escravizadas ou libertas, também atuavam em atividades comerciais relacionadas à alimentação, inclusive no sistema de ganho. Além do trabalho doméstico, destaca a presença essencial das mulheres negras escravizadas ou livres na venda de produtos alimentícios nas ruas, seja de forma aliada ou não ao trabalho doméstico nas casas de famílias brancas. Ainda assim, enfrentavam condições extremamente adversas. O cotidiano da cozinha envolvia o manejo de utensílios pesados, exposição constante ao fogo, jornadas extensas e ambientes insalubres, fatores que contribuem para acidentes frequentes e sérios, como queimaduras, fraturas e amputações, mesmo que pouco registrados oficialmente na época (MACHADO, 2021).

É a partir do fim do século XIX que os primeiros restaurantes surgem em cidades grandes e importantes como Rio de Janeiro e São Paulo, também marcados pelas divisões e distinções de classe. Com o êxodo rural e o início da indústria brasileira, os hábitos de alimentação são significativamente alterados, dando origem aos pratos executivos e pratos feitos, que passam a ser elaborados para alimentar a massa trabalhadora que não tinha mais a possibilidade de almoçar em casa (BRIGUGLIO, 2022). No caso de cidades do sul do país, como Florianópolis, a menor presença de pessoas negras pode ser compreendida à luz de políticas de embranquecimento promovidas no final do século XIX e início do XX, que estimularam a imigração europeia para a região. Ainda que este trabalho não aprofunde esse processo histórico local, tal contexto oferece uma pista relevante para investigações futuras sobre as formas de constituição da chamada “comida brasileira” ou “comida cotidiana” no sul do país.

No século XX, há mais ampla proliferação de restaurantes nas cidades buscando dar conta da demanda populacional, passando a ser cada vez mais acessível às classes baixas e consolidando-se como instituição nacional (MINUZZO, 2023). Vale ressaltar que o momento

que o Brasil vivia nesse período era marcado pelos esforços de embranquecimento e europeização da sociedade como projeto nacional, o que implicou no setor de alimentação tanto no sentido do discurso sanitarista de eugenia e assepsia, que “propiciou a ampliação dos restaurantes comerciais a partir da perseguição e desvalorização do ofício de mulheres negras quitadeiras” (MINUZZO, 2023, p. 60) quanto no sentido da vinda de franceses renomados para influenciar as práticas culinárias do país. Esse processo leva a “novas disputas sobre a legitimidade do conhecimento na área, propagando uma visão de modernização, europeização, embranquecimento e “masculinização” da gastronomia.” (MINUZZO, 2023, p. 60-61). É nesse período, então, que a alimentação fora de casa passou a fazer parte do cotidiano dos/as trabalhadores/as brasileiros/as devido, sobretudo, às “condições da vida urbana e moderna, como problemas de transporte, pouco tempo de intervalo de trabalho e falta de tempo para cozinhar” (MINUZZO, 2023, p. 60).

Briguglio comenta sobre esse período e destaca a presença das mulheres cozinheiras:

Os restaurantes populares se espalham pelos centros urbanos, incluindo cidades do interior. **Já nessa época, as mulheres trabalhavam produzindo comida em casa e vendendo para esses mesmos trabalhadores, como marmitas, quitutes, doces, bolos, tortas, entre outros, e comercializavam em ruas, quermesses e igrejas** (BRIGUGLIO, 2022, p. 62, grifo nosso)

Essa característica histórica da inserção da mulher através do trabalho informal associado ao trabalho doméstico é parte do cerne desta pesquisa e tem reflexos claros nos achados da pesquisa de campo, em que constatou-se grande volume de cozinhas que operam nessa dinâmica: preparo de marmitas/lanches em cozinhas localizadas na própria residência. As nuances e consequências desta dinâmica típica do trabalho feminino em cozinhas serão melhor abordadas ao longo da dissertação.

A formação histórica dos restaurantes na cidade de Florianópolis, apesar de relevante para compreender a constituição das cozinhas aqui abordadas, é algo que foge dos objetivos deste trabalho e ultrapassa as delimitações traçadas no início da pesquisa. Entretanto, é sabida a influência das culinárias portuguesas, dos insumos de origem indígena e litorânea-pesqueira, da mão de obra africana escravizada, assim como a participação das massas de imigrantes italianos e alemães na constituição da culinária típica do estado de Santa Catarina e da sua capital. Porém, cabe enfatizar que o processo de urbanização e transformação das necessidades de alimentação demandadas pela classe trabalhadora que aqui se construiu tem similaridades com o processo descrito anteriormente que engloba cidades grandes do país

como um todo, sofrendo influência dos grandes centros urbanos nacionais mencionados e dos fluxos de migração interna.

É com a intenção de conferir mais precisão ao objeto de estudo aqui traçado que a seção seguinte busca elaborar uma tipificação dos espaços de produção de comida que são ou não estudados nesta pesquisa.

### **Marmitas e *fast-food***

*“Aí as pessoas pensam que área de alimentação é tudo igual, mas não é. Restaurante é totalmente diferente do que uma cozinha industrial, do que tenho hoje, que é a marmita, no caso.”*  
Liliane, 47 anos (Florianópolis, 2023)

Os restaurantes são uma das instituições alimentares mais difundidas pelo mundo (MINUZZO, 2023), o que torna falar de alimentação e culinária uma missão complexa, dada a imensidão de áreas que compõem o setor. Os espaços de alimentação fora do lar compreendem uma grande diversidade e possuem “dinâmicas distintas de consumo, serviço, trabalho e abastecimento, para citar algumas das atividades que giram em torno da realização de sua atividade-fim, que é fornecer alimentos” (MINUZZO, 2023, p. 56). É preciso, portanto, compreender claramente quais partes desse variado mundo de trabalho são observadas, analisadas e aprofundadas nesta pesquisa. A fim de descrever essa variedade e demonstrar em qual nicho do trabalho em cozinhas a presente pesquisa se estabelece, e também com quais tipos de trabalhadores/as se buscou conversar, foi estabelecido um detalhamento do setor na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) e na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).

A Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) é organizada em seções de A a U, sendo que a seção I compreende Alojamento e Alimentação. Nessa seção há uma divisão em que o número 56 representa aqueles estabelecimentos voltados para alimentação. O CNAE 56 é subdividido em dois grupos: 56.1 – Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas; e 56.2 – Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada. Cada grupo se divide em classes, que por sua vez se detalham em subclasses. Abaixo, as tabelas 1 a 4 especificam essa distribuição de tipos de estabelecimento e as relações dentro do CNAE.

Tabela 1 – Classificação Nacional de Atividades Econômicas – Divisão 56, classes 56.11-2 e 56.12-1

Divisão 56 - Alimentação	
Grupo 56.1 - Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas Este grupo compreende as atividades de preparo e fornecimento de alimentação e bebidas em restaurantes, bares, lanchonetes, quiosques e trailers.	
Classe	Descrição
56.11-2	Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas  Esta classe compreende: as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, ao público em geral, com serviço completo; as atividades de servir bebidas alcoólicas, com ou sem serviço de alimentação, com ou sem entretenimento, ao público em geral, com serviço completo, tais como choperias, whiskerias e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas; o serviço de alimentação para consumo no local, com venda ou não de bebidas, em estabelecimentos que não oferecem serviço completo, tais como: lanchonetes, fast-food, pastelarias, casas de sucos, botequins e similares; os restaurantes self-service ou de comida a quilo; as atividades de restaurantes e bares em embarcações exploradas por terceiros; as sorveterias, com consumo no local, de fabricação própria ou não
	Subclasses
5611-2/01 <b>5611-2/03</b> 5611-2/04  5611-2/05	Restaurantes e similares <b>Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares</b> Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento
56.12-1	Serviços ambulantes de alimentação  Esta classe compreende o serviço de alimentação de comida preparada, para o público em geral, em locais abertos, permanentes ou não, tais como: trailers, carrocinhas e outros tipos de ambulantes de alimentação preparada para consumo imediato; e a venda de alimentos preparados em máquinas de serviços automáticas
	Subclasses
5612-1/00	Serviços ambulantes de alimentação

Elaborada pela autora com dados da Comissão Nacional de Classificação (CONCLA) do IBGE.

Tabela 2 – Classificação Nacional de Atividades Econômicas, Subclasse 5611-2/03

<b>5611-2/03</b>	<b>Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares</b>  Esta subclasse compreende o serviço de alimentação para consumo no local, com venda ou não de bebidas, em estabelecimentos que não oferecem serviço completo, tais como: lanchonetes, <i>fast-food</i> , pastelarias, casas de chá, casas de suco e similares; e sorveterias, com consumo no local, de fabricação própria ou não.
5611-2/03	ALIMENTAÇÃO SEM SERVIÇO COMPLETO

5611-2/03	AÇAITERIA
5611-2/03	BAR SEM SERVIÇO COMPLETO
5611-2/03	BIROSCA
5611-2/03	BROWNERIA
5611-2/03	CAFETERIA
5611-2/03	CALDO DE CANA
5611-2/03	CASA DE DOCES E SALGADOS
5611-2/03	CASA DE SUCO
5611-2/03	CASAS DE CHÁ
<b>5611-2/03</b>	<b><i>FAST-FOOD</i></b>
5611-2/03	GELATERIA
<b>5611-2/03</b>	<b>HAMBURGUERIA</b>
5611-2/03	LANCHERIA
5611-2/03	LANCHONETE
5611-2/03	PALETERIA
5611-2/03	PASTELARIA
5611-2/03	PIZZARIA (TIPO <i>FAST-FOOD</i> )
5611-2/03	SORVETERIA COM FABRICAÇÃO NO LOCAL
5611-2/03	SORVETERIA

Elaborada pela autora com dados da Comissão Nacional de Classificação (CONCLA) do IBGE.

Tabela 3 – Classificação Nacional de Atividades Econômicas, Grupo 56.2, classe 56.20-1

Grupo 56.2 - Serviços de <i>catering</i> , bufê e outros serviços de comida preparada	
Classe	Descrição
56.20-1	Serviços de <i>catering</i> , bufê e outros serviços de comida preparada  Esta classe compreende os serviços de bufê para banquetes, coquetéis, recepções, etc; a preparação de refeições em cozinha central por conta de terceiros ( <i>catering</i> ) para fornecimento a empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte; as cantinas, restaurantes de empresas e outros serviços de alimentação; e a preparação de refeições ou pratos cozidos, inclusive congelados, entregues ou servidos em domicílios.
	Subclasses

	5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
	5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
	5620-1/03	Cantinas - serviços de alimentação privativos
	<b>5620-1/04</b>	<b>Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar</b>

Elaborada pela autora com dados da Comissão Nacional de Classificação (CONCLA) do IBGE.

Tabela 4 – Classificação Nacional de Atividades Econômicas, Subclasse 5620-1/04

<b>5620-1/04</b>	<b>Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar</b> Esta subclasse compreende a preparação de refeições ou pratos cozidos, inclusive congelados, entregues ou servidos em domicílio
5620-1/04	FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA CONSUMO DOMICILIAR; SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
5620-1/04	FORNECIMENTO DE COMIDA PREPARADA DE PRODUÇÃO PRÓPRIA, PARA CONSUMO DOMICILIAR; SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
<b>5620-1/04</b>	<b>FORNECIMENTO DE MARMITAS PARA CONSUMO DOMICILIAR; SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO</b>
<b>5620-1/04</b>	<b>FORNECIMENTO DE MARMITEX; SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>
5620-1/04	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS E EMBALADAS, PARA CONSUMO DOMICILIAR; SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
5620-1/04	PIZZARIA (EXCLUSIVAMENTE PARA ENTREGA EM DOMICÍLIO, SEM CONSUMO NO LOCAL); SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
5620-1/04	RESTAURANTE <i>DELIVERY</i> (EXCLUSIVAMENTE PARA ENTREGA EM DOMICÍLIO, SEM CONSUMO NO LOCAL); SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Elaborada pela autora com dados da Comissão Nacional de Classificação (CONCLA) do IBGE.

Em sua tese, Minuzzo (2023) separa restaurantes em institucionais e comerciais, sendo os últimos voltados para o lucro e também divididos entre aqueles que servem comida cotidiana e aqueles que “buscam servir uma comida entendida socialmente como mais refinada” (MINUZZO, 2023, p. 59). Dentro dessas distinções, os objetivos deste estudo têm como foco os restaurantes que não tem como prioridade essa comida elaborada com refinamento em padrões estabelecidos com base nas normas de culinária europeia, predominantemente francesa. É evidente que mesmo os restaurantes aqui chamados de cotidianos foram construídos sob influência desses padrões e diretrizes, mas conforme relatado anteriormente, têm suas raízes muito mais próximas da alimentação preparada por mulheres negras escravizadas desde o período colonial brasileiro.

Ressalta-se que a intenção do uso do cotidiano para descrever esses restaurantes está associada à domesticidade das práticas culinárias destes, trazendo a relação com a vida privada e até familiar, sustentada pelo trabalho doméstico. Além disso, busca-se evidenciar com o uso desse termo, a noção de que parte das cozinhas aqui estudadas têm relação bastante distinta, quase oposta à cozinha tida como profissional, em especial no caso das cozinhas de marmitas, mas também as que produzem *fast-food*. Destaca-se, inclusive, a distinção entre os significados e interpretações sócio-históricas de culinária e gastronomia na relação com o trabalho em cozinhas:

Enquanto a culinária está reservada ao ambiente doméstico e ligada ao espaço privado, a gastronomia abrange um conjunto de conhecimentos práticos e teóricos voltados para o satisfazer do alimentar-se em todas as suas possibilidades considerando o aspecto profissional das atividades. A culinária precede a gastronomia e ela é fruto de trocas culturais, histórias, sistemas, normas, valores e formas de sociabilidade que fazem com que o alimento saia da cozinha e se torne parte do inventário cultural das sociedades. (DEMOZZI, 2012, p. 4)

É nesse sentido que entende-se as cozinhas associadas ao doméstico, ao trabalho feminino e enraizadas no cotidiano (DÓRIA, 2012) como inerentemente invisibilizadas, pouco percebidas e valorizadas também por serem justamente habituais, recorrentes, tidas como banais, não excepcionais e, assim, cotidianas.

Dessa forma, esta pesquisa tem como objeto de estudo as condições laborais de pessoas que trabalham em cozinhas de restaurantes de *fast-food* ou marmitas que fazem entrega por aplicativo. Portanto, dentre a imensidão de estabelecimentos registrados no setor de alimentação, tem-se duas vias dentro da distribuição do CNAE. A primeira vai pelo Grupo 56.1 – Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas; afunilando-se na Classe 56.11-2 Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas e na Subclasse 5611-2/03 Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares, podendo englobar as variáveis *fast-food* ou hamburgueria, dentre outras. Essa subclasse e suas variáveis têm, segundo dados da plataforma Econodata, 387.199 estabelecimentos registrados no CNAE 5611-2/03. A segunda via é pelo Grupo 56.2 – Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada. Classe 56.20-1 Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada; e Subclasse 5620-1/04 Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar, englobando as variáveis de fornecimento de marmitas e marmitex. Essa subclasse e suas variáveis têm, também segundo dados da plataforma Econodata, 293.325 estabelecimentos registrados no CNAE 5620-1/04. Essas variáveis representam institucionalmente os estabelecimentos que buscou-se abordar e dar destaque nesta pesquisa,

descritos na delimitação do objeto como cozinhas de restaurantes de *fast-food* ou marmitas que trabalham com entregas.

Outra base de dados institucional que pode ser articulada às classificações reunidas a partir da CNAE é a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), do Ministério do Trabalho e Emprego. Diferentemente da CNAE, que classifica as atividades econômicas a partir das empresas, a CBO parte da sistematização e definição de ocupações, trazendo descrições para cada atividade, o que pode ser aliado aos achados desta pesquisa para analisar o objeto delimitado.

Essa classificação é dividida em 10 grandes grupos, 47 subgrupos principais, 192 subgrupos e 596 grupos de base ou famílias ocupacionais que agrupam as 2.422 ocupações e seus 7.258 sinônimos.

Entre as categorias dos grandes grupos está o quinto, o de “Trabalhadores dos serviços, vendedores do comércio em lojas e mercados”, que engloba os subgrupos principais de “Trabalhadores dos serviços” (subgrupo principal 51) e “Vendedores e prestadores de serviços do comércio” (subgrupo principal 52). A partir do subgrupo principal 51, encontra-se o subgrupo 513 – “Trabalhadores dos serviços de hotelaria e alimentação”, cujas famílias ocupacionais incluem, dentre outras, “Cozinheiros” (5132), “Trabalhadores no atendimento em estabelecimentos de serviços de alimentação, bebidas e hotelaria” (5134), “Trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação” (5135), e “Churrasqueiros, pizzaiolos e sushimen” (5136). A seguir, propõe-se algumas tabelas para melhor compreensão da classificação, contemplando também as ocupações pertencentes a estas famílias.

Tabela 5 – Resultado da pesquisa por estrutura na ferramenta de busca da CBO (2025) – Subgrupo 513

<b>Grande Grupo 5 - Trabalhadores dos serviços, vendedores do comércio em lojas e mercados; Subgrupo Principal 51 - Trabalhadores dos serviços</b>	
<b>Subgrupo 513 - Trabalhadores dos serviços de hotelaria e alimentação</b>	
Código	Família de ocupações
5131	MORDOMOS E GOVERNANTAS
5132	<b>COZINHEIROS</b>
5133	CAMAREIROS, ROUPEIROS E AFINS
5134	TRABALHADORES NO ATENDIMENTO EM ESTABELECEMENTOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, BEBIDAS E HOTELARIA
5135	<b>TRABALHADORES AUXILIARES NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>
5136	CHURRASQUEIROS, PIZZAIOLOS E SUSHIMEN

Elaborada pela autora com dados da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do MTE.

Tabela 6 – Resultado da pesquisa por estrutura na ferramenta de busca da CBO (2025) –  
Família de Ocupações 5132

<b>Família de Ocupações 5132 – Cozinheiros</b>	
<b>Descrição:</b> Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.	
Código	Ocupações
5132-05	Cozinheiro geral
5132-10	Cozinheiro do serviço doméstico
5132-15	Cozinheiro industrial
5132-20	Cozinheiro de hospital
5132-25	Cozinheiro de embarcações

Elaborada pela autora com dados da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do MTE.

Tabela 7 – Resultado da pesquisa por estrutura na ferramenta de busca da CBO (2025) –  
Família de Ocupações 5135

<b>Família de Ocupações 5135 – Trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação</b>	
<b>Descrição:</b> Trabalham na área de pré-preparo, preparo de alimentos e na montagem de pratos. Manipulam alimentos infantis e nutrição enteral (fórmulas infantis, leite humano, dietas enterais e outros). Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparam local, organizam o trabalho e cumprem normas, procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.	
Código	Ocupações
5135-05	<b>Auxiliar nos serviços de alimentação:</b> Ajudante de churrasqueiro, Ajudante de confeitoiro, Ajudante de cozinha, Ajudante de padeiro, Ajudante de pizzaiolo, Ajudante de sushiman, Auxiliar de churrasqueiro, Auxiliar de confeitoiro, Auxiliar de cozinha, Auxiliar de padeiro, Auxiliar de pizzaiolo, Auxiliar de sushiman, Forneiro (pizzaria), Lavador de pratos, Salgadeiro
5135-10	Lactarista

Elaborada pela autora com dados da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do MTE.

Além das ocupações destacadas nas tabelas, a descrição da família de ocupações que engloba churrasqueiros, pizzaiolos e sushimen parece compor parte do objeto desta pesquisa: “Os profissionais desta FO atuam no setor de serviços de alimentação, manipulando alimentos in natura para processá-los. Verificam a qualidade dos alimentos, observam normas técnicas de higiene e segurança para minimizar riscos de contaminação e controlam desperdícios” (CBO, acesso em 2025).

Destaca-se que o método de pesquisa por afinilamento da estrutura da CBO, partindo da seleção do grande grupo 5 (Trabalhadores dos serviços, vendedores do comércio em lojas e mercados) e recortando por seus subgrupos e famílias ocupacionais, demonstrou-se relativamente restrito. A partir disso, foi empregada também a busca através de palavras-chave relacionadas ao título da ocupação, que demonstrou uma maior variedade de ocupações e sinônimos por incluir ocupações de outros grande grupos que não o quinto. A seguir,

distribuem-se em três tabelas os resultados das pesquisas pelas palavras chaves “cozinheiro”, “cozinha” e “chef”.

Tabela 8 – Resultado da pesquisa da palavra-chave “cozinheiro” na ferramenta de busca da CBO (2025)

<b>Código</b>	<b>Título</b>	<b>Tipo</b>
5132-25	Cozinheiro de bordo	Sinônimo
8417-30	Cozinheiro de cerveja	Sinônimo
5132-25	Cozinheiro de embarcações	Ocupação
5132-20	Cozinheiro de hospital	Ocupação
5132-05	<b>Cozinheiro de restaurante</b>	Sinônimo
5132-15	Cozinheiro de restaurante de indústria	Sinônimo
5132-10	<b>Cozinheiro do serviço doméstico</b>	Ocupação
5132-05	<b>Cozinheiro geral</b>	Ocupação
5132-20	Cozinheiro hospitalar	Sinônimo
5132-15	Cozinheiro industrial	Ocupação
8414-08	Cozinheiro salgador	Sinônimo

Elaborada pela autora com dados da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do MTE.

Tabela 9 – Resultado da pesquisa da palavra-chave “cozinha” na ferramenta de busca da CBO (2025)

<b>Código</b>	<b>Título</b>	<b>Tipo</b>
5135-05	<b>Ajudante de cozinha</b>	Sinônimo
8414-08	<b>Assistente de cozinheiro</b>	Sinônimo
5135-05	<b>Auxiliar de cozinha</b>	Sinônimo
5134-15	Carregador de utensílios de cozinha	Sinônimo
2711-05	<b>Chefe de cozinha</b>	Ocupação
2711-05	<b>Chefe executivo de cozinha</b>	Sinônimo
8414-08	Cozinhador (conservação de alimentos)	Ocupação
8414-08	<b>Cozinhador de alimentos</b>	Sinônimo
6323-05	Cozinhador de andiroba	Sinônimo
8414-16	Cozinhador de carnes	Ocupação
6323-25	Cozinhador de cera de carnaúba - na extração	Sinônimo
8414-08	Cozinhador de conservas	Sinônimo
8417-30	Cozinhador de extrato de cerveja	Sinônimo
8414-20	Cozinhador de frutas e legumes	Ocupação
8417-30	Cozinhador de malte	Sinônimo
8414-08	Cozinhador de molhos e condimentos	Sinônimo
8414-28	Cozinhador de pescado	Ocupação
6323-15	Cozinhador de vinho de açaí	Sinônimo

<b>Código</b>	<b>Título</b>	<b>Tipo</b>
2711-05	Encarregado de cozinha	Ocupação
2711-05	<b>Subchefe de cozinha</b>	Sinônimo
2711-05	Supervisor de cozinha	Sinônimo

Elaborada pela autora com dados da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do MTE.

Tabela 10 – Resultado da pesquisa da palavra-chave “chef” na ferramenta de busca da CBO (2025)

<b>Código</b>	<b>Título</b>	<b>Tipo</b>
2711-05	<b>Chef</b>	Sinônimo
5101-35	<b>Chefe executivo nos serviços de alimentação</b>	Sinônimo
5134-25	Chefe de copa	Sinônimo
8401-20	Chefe de confeitaria	Ocupação
8401-05	Chefe de fabricação de chocolate	Sinônimo
5101-35	Chefe de fila nos serviços de alimentação	Sinônimo
2711-05	<b>Chefe de cozinha</b>	Ocupação
2711-05	Chefe de partida	Sinônimo
2711-05	<b>Chefe executivo de cozinha</b>	Sinônimo
2711	<b>Chefes de cozinha e afins</b>	Família
2711-05	<b>Subchefe de cozinha</b>	Sinônimo

Elaborada pela autora com dados da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do MTE.

Destes resultados, procurou-se aprofundar as buscas das seguintes ocupações: Cozinheiro de restaurante, Cozinheiro do serviço doméstico, Cozinheiro geral, Ajudante de cozinha, Assistente de cozinheiro, Auxiliar de cozinha, Cozinhador de alimentos, Chefe de cozinha, Chefe executivo de cozinha, Chef, Chefe executivo nos serviços de alimentação e Subchefe de cozinha.

Através dos códigos das ocupações destacadas, é possível distinguir os grandes grupos aos quais pertence cada ocupação. As ocupações de cozinheiros, ajudante, auxiliar e assistente pertencem ao já detalhado grupo 5 (Trabalhadores dos serviços, vendedores do comércio em lojas e mercados). A ocupação de cozinhador de alimentos está inserida no grupo 8, de Trabalhadores da produção de bens e serviços industriais, o que é corroborado pela sua descrição e pode, inclusive, ser descartado desta análise por não fazer parte do escopo da pesquisa. Por fim, as cinco ocupações e sinônimos de *chefs* de cozinha compõem o grande grupo 2, de Profissionais das ciências e das artes.

Essas distinções de trabalhadores/as que atuam em cozinhas em grupos diferentes, cozinheiros e auxiliares como trabalhadores de serviços e chefs de cozinha como profissionais de ciência e arte, podem ser interpretadas como uma pista da institucionalização da relação

desigual de prestígio e reconhecimento do trabalho das pessoas que atuam nessas ocupações. Abaixo, seguem as descrições sumárias encontradas para cada ocupação na plataforma da CBO para mais detalhamento:

Tabela 11 – Descrições das ocupações e sinônimos selecionados na plataforma da CBO (2025)

<b>Código</b>	<b>Título</b>	<b>Descrição</b>
5132-10	Cozinheiro do serviço doméstico	Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.
5132-05	Cozinheiro de restaurante	
5132-05	Cozinheiro geral	
5135-05	Ajudante de cozinha	Trabalham na área de pré-preparo, preparo de alimentos e na montagem de pratos. Manipulam alimentos infantis e nutrição enteral (fórmulas infantis, leite humano, dietas enterais e outros) <sup>2</sup> . Verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparam local, organizam o trabalho e cumprem normas, procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde.
8414-08	Assistente de cozinheiro	
5135-05	Auxiliar de cozinha	
8414-08	Cozinhador de alimentos	Preparam alimentos e cozem produtos alimentícios utilizando processos diversos. Operam câmara fria para armazenar e conservar produtos, insumos e matérias-primas. Prensam frutas e grãos, extraem óleos e farelos vegetais, refinam óleos e gorduras e preparam rações. Fabricam manteiga e margarina. Trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.
2711-05	Chef	Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários.
5101-35	Chefe executivo nos serviços de alimentação	
2711-05	Chefe de cozinha	
2711-05	Chefe executivo de cozinha	
2711-05	Subchefe de cozinha	

Elaborada pela autora com dados da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do MTE.

As definições acima podem ajudar a interpretar melhor algumas das análises feitas a partir da pesquisa de campo, visto que as entrevistas e observações de locais de trabalho incluíram tanto auxiliares e cozinheiros quanto mulheres cujas funções e responsabilidades se enquadram fielmente à descrição que CBO confere à ocupação de *chef* de cozinha e afins. É

<sup>2</sup>A descrição sobre alimentos infantis e nutrição enteral está apenas incluída aqui pois, por algum motivo, a CBO lista a ocupação de Lactarista (5135-10) na mesma família ocupacional (5135 – Trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação) que auxiliares e assistentes de cozinha.

uma das conclusões desta pesquisa que essas mulheres, aqui chamadas de cozinheiras-proprietárias, poderiam ser compreendidas como *chefs* sem glamour, por exercerem as mesmas atividades, mas sem o prestígio e reconhecimento equivalente.

### **Definições de marmitas e *fast-food***

A categoria de *fast-food* engloba uma ampla diversidade de cozinhas, sendo caracterizada pela oferta de refeições preparadas e servidas com rapidez e agilidade, frequentemente associadas a estabelecimentos do tipo lanchonete. Conforme descrito na introdução desta pesquisa, um dos critérios de delimitação do objeto considerava o iFood como a plataforma a ser usada como base primordial da investigação. Portanto, dada a variedade da categoria de *fast-food* e a necessidade de melhor defini-la para clareza do objeto e da metodologia, optou-se por analisar as principais categorias de restaurantes disponíveis no aplicativo do iFood, de modo a definir quais seriam incluídas na análise. Para este estudo, considera-se como *fast-food* os seguintes tipos de estabelecimentos: hamburguerias, lanchonetes (especializadas em sanduíches, cachorros-quentes, pastéis, entre outros), pizzarias, restaurantes de culinária oriental, bem como aqueles voltados à gastronomia árabe e mexicana. Esses restaurantes são comumente associados à entrega e frequentemente operam na logística dupla: têm salão para receber clientes e preparar pedidos servidos no local e também fazem entregas, seja por aplicativos, telefone ou outro formato. Ressalta-se que nem todo *fast-food* trabalha com serviço de entrega, porém, para esta pesquisa serão considerados apenas os que o fazem.

O *fast-food* surge como uma variação de redes de restaurantes, cuja prioridade é, essencialmente, a rapidez do serviço de produção em larga escala, cuja estrutura e modelo de produção são frequentemente associados a uma fábrica. Um dos entrevistados nesta pesquisa, que será propriamente apresentado posteriormente em conjunto com os demais, relata sua trajetória anterior trabalhando em um restaurante de *fast-food* de comida árabe focado exclusivamente em entregas: “É, *fast-food* é linha de montagem. Uma indústria. Era assim na esfiha. Lá começava às 15h da tarde a preparar, fazer as massas, essas coisas, e a partir das 18h montava as esfihas, era linha de produção, *fast-food*, 10 minutos tinha que tá pronto, no máximo” (Kléber, Florianópolis, novembro de 2023).

Além disso, segundo Arend e Reis (2009, p. 143), o *fast-food* se apresenta como fonte de empregos para a juventude desempregada a partir das décadas de 1990 e 2000, período em que:

Como consequência de uma reorientação das práticas socioculturais relativas à alimentação, os restaurantes de comidas rápidas passaram a ser frequentados em larga escala nos centros urbanos do país e do mundo. O modelo fast food transformou-se em um sinônimo de estilo de vida, em que o tempo é exíguo até mesmo para a realização das refeições.

O estudo dos autores refere-se ao trabalho de jovens em restaurantes da rede McDonald's em Florianópolis nos anos de 2006 e 2007, tendo como traço fundamental a lógica de precariedade do mercado de trabalho e a desregulamentação das relações de trabalho, condições nas quais os jovens inserem-se no setor de *fast-food*. O setor, por sua vez, utiliza da mão de obra jovem majoritariamente inexperiente como forma de explorar trabalhadores multifuncionais, sempre disponíveis, resistentes às condições de trabalho extenuantes, descartáveis e passíveis de baixa remuneração (AREND; REIS, 2009). Afinal, desde os séculos XVIII e XIX até o final do século XX e primeiras décadas do XXI, o trabalho em cozinhas é um “trabalho pesado e mal remunerado, que não exige qualificação na entrada” (BRIGUGLIO, 2022, p. 66).

As cozinhas que preparam marmitas também possuem certa variabilidade, mas são menos heterogêneas, visto que são associadas a cardápios prontos de almoço comuns à rotina de brasileiros e brasileiras. Existem algumas variações como as “marmitas *fit*” ou outras formas de deixar a refeição mais leve ou variada; porém, a grande maioria segue um padrão “feijão com arroz”, alternando acompanhamentos e tipos de proteína (termo que os/as cozinheiros/as entrevistados/as nesta pesquisa utilizaram mais frequentemente para tratar das carnes).

A palavra *marmita* é fundamentalmente vinculada ao transporte e à entrega desde sua definição. Em diferentes dicionários, a definição de marmita faz alusão ao recipiente em que é colocada a comida para transporte. Em pesquisa ampla na internet, foi possível encontrar uma breve descrição na página da Wikipédia que é ainda mais direta ao contemplar a marmita como parte da rotina da classe trabalhadora brasileira: “As marmitas, também chamadas quentinhas, são as pequenas porções de comida levadas pelos trabalhadores brasileiros em potes ou embalagens metálicas, às vezes de forma improvisada”<sup>3</sup>.

Na descrição feita no tópico anterior, sobre as classes e subclasses registradas nos CNAEs, pode-se perceber que a denominação da subclasse de alimentos preparados preponderantemente para **consumo domiciliar** não traduz fielmente a realidade do setor. O termo “marmita” é amplamente utilizado para designar refeições preparadas para o consumo durante os dias úteis, especialmente no horário de almoço, atendendo muito mais do que o

---

<sup>3</sup> Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Marmita>>

consumo domiciliar e abrangendo, sobretudo, o consumo por parte de trabalhadores e trabalhadoras em seus locais de trabalho. Nas conversas com diferentes cozinheiros/as entrevistados/as nesta pesquisa, houve a descrição de um diverso público consumidor.

Eu tenho todo tipo de cliente: o peão, que a empresa que contrata minha marmita pro peão comer, a empresa não come né, tipo, o contratante, mas o peão come; eu tenho escritório, tem escritórios aqui perto e o pessoal vem aqui buscar, tem dentista que vem buscar, tem a faxineira da moça aqui que busca. Então é bem eclético, eu tenho desde o doutor até a moça que faz a limpeza, até o cara que vai na rua, faz a limpeza da rua. É bem sortido. Todos comem da mesma forma. (Liliane, em dezembro de 2023)

Ou seja, o consumo predominante das marmitas aparenta não ser no domicílio e sim nos locais de trabalho (que ocasionalmente podem coincidir com o domicílio). Portanto, mesmo o registro oficial que visa classificar as atividades econômicas e as empresas do Brasil traria esta lacuna de compreender a totalidade do setor, e mais especificamente, a área de preparo de marmitas.

As cozinhas especializadas na produção de marmitas apresentam características distintivas em relação a outros espaços de produção de alimentos, como os restaurantes de *fast-food*. A primeira dessas particularidades se evidencia na nomenclatura “cozinha de marmita” em vez de “restaurante de marmitas”, refletindo um padrão identificado por meio da pesquisa empírica. Como é evidente pelas próprias definições de marmita, observou-se que a maioria dos estabelecimentos voltados para a produção de marmitas opera exclusivamente no modelo de entrega, sendo frequente a utilização de cozinhas residenciais pertencentes aos/as próprios/as proprietários/as, sem a infraestrutura necessária para atendimento de público para a realização das refeições no local. Esse aspecto está também relacionado às permissões do estabelecimento de alimentação. No espaço de uma das entrevistadas, entre sua casa e a cozinha de sua produção de marmitas, havia um espaço com mesa e bancos que poderiam facilmente receber clientes; no entanto, ela afirma: “Eu não posso servir no local porque meu alvará é de cozinha, não de restaurante. As pessoas vêm aqui e querem comer aqui porque é aconchegante, mas não dá; eles vêm buscar e levam.” (Liliane, Florianópolis, dezembro de 2023)

A segunda particularidade refere-se à dinâmica do cardápio, que se altera diariamente, exigindo um planejamento logístico diferenciado em comparação a outros tipos de restaurantes, nos quais há maior padronização das opções oferecidas. Sobre a relação entre a produção e a montagem da marmita, Liliane (de quem outros dados obtidos em entrevista serão detalhados e analisados posteriormente) dá continuidade à sua fala destacada no início desta seção, na qual afirmava que “Aí as pessoas pensam que área de alimentação é tudo

igual, mas não é. Restaurante é totalmente diferente do que uma cozinha industrial, do que tenho hoje, que é a marmita, no caso” compartilhando a experiência tendo trabalhado também em restaurantes de sistema de *buffet* quando afirma que, em um restaurante, a produção ocorre conforme a demanda, com os ingredientes preparados para serem finalizados no momento do pedido. Já no serviço de marmitas, a comida é feita antecipadamente, e quando um item acaba, é preciso adaptar o cardápio. A reposição de acompanhamentos é possível, mas a proteína/carne, por exigir mais tempo de preparo, não pode ser refeita rapidamente. Isso significa que, mesmo dentro do horário de funcionamento, as marmitas podem se esgotar antes do fechamento. Isso também pode ser um fator relacionado à quantidade de pessoas trabalhando e ao tamanho da cozinha de marmitas, que, de acordo com o que o campo demonstra, é, em geral, pequena e composta por um/a ou dois/duas cozinheiros/as.

Dentre as particularidades aqui descritas, destaca-se a relevância da marmita na rotina da classe trabalhadora brasileira. Desde sua concepção, esse modelo de refeição é idealizado para atender às demandas do cotidiano laboral e das jornadas de trabalho, levando em consideração não apenas as preferências alimentares, mas também as restrições orçamentárias desse público. Assim, a marmita compõe as estratégias de produção e reprodução da vida da classe trabalhadora. O preço das marmitas costuma variar entre R\$ 15 e R\$ 40 em Florianópolis, sendo incomum ultrapassar esse limite, uma vez que seu público-alvo, em sua maioria, não dispõe de recursos para almoçar diariamente em restaurantes com valores elevados. Esse fator torna-se ainda mais relevante no contexto de Florianópolis, cidade delimitada para este estudo, a qual, em 2024, foi classificada como a mais cara do Brasil para almoçar, com um custo médio de R\$ 62,54<sup>4</sup> por refeição (FONTANA, 2024).

No mesmo sentido, as definições trazidas aqui destacam como o preparo de alimentos para marmita é atividade também comum para os/as próprios/as trabalhadores/as que produzem a comida e montam suas marmitas em casa para levar ao trabalho. Esse hábito também pode ser visto como uma estratégia da classe trabalhadora de sobreviver e economizar nos gastos em alimentação durante o expediente, sobretudo em cidades com alto custo de vida, como Florianópolis. Também, destaca-se outro fator que aparenta influenciar o preparo de marmitas em casa ou o pedido no local de trabalho: a economia de tempo, seja para utilizar o intervalo de almoço para descanso e outros afazeres, ou para poder voltar ao trabalho o quanto antes.

---

<sup>4</sup> As marmitas das cozinheiras que foram entrevistadas custavam entre R\$ 20 e R\$ 30.

A opção pelos restaurantes populares e cotidianos se inspira no interesse pelo estudo de estabelecimentos de produção de alimentos que tivessem identificação com a classe trabalhadora tanto como produtora quanto consumidora do fruto do trabalho em cozinhas. É na marmita do dia a dia que o/a trabalhador/a brasileiro/a encontra a possibilidade de produção de vida e reprodução da sua força de trabalho que garante sua subsistência. Aparentemente, é no *fast-food* que parte da classe trabalhadora busca recompensa e alento pela penosidade de seu trabalho diário, que frequentemente invade o tempo de não trabalho através do cansaço que impede o preparo de sua própria comida, levando a consequências negativas tanto em termos financeiros quanto nutricionais<sup>5</sup>.

É através da escolha de tipos de estabelecimentos mais populares e cotidianos que a presente pesquisa procurou dar corpo a uma das conclusões de Briguglio (2022) sobre a maior presença de mulheres em cozinhas de menor renome e valorização.

São inúmeros os tipos de restaurantes e cozinhas que não foram incluídos nesta pesquisa, assim como suas particularidades nos modos de preparo, características de trabalho e relação com plataformas de entrega. Quando estuda-se o preparo de alimentos para entrega (ou *delivery*), é frequente a associação imediata com as chamadas *dark kitchens* ou cozinhas fantasmas, modelo de produção que surgiu com mais força a partir da pandemia de COVID-19 no Brasil, período em que o consumo de refeições pedidas por aplicativos aumentou consideravelmente (VALENTE, 2021).

Neste modelo, não há espaço algum destinado à recepção de clientes no local, o funcionamento é exclusivo para entrega. Apesar de não tão bem definida pela literatura, entende-se aqui que a *dark kitchen* engloba principalmente aqueles locais onde mais de um restaurante opera suas produções, algo muito mais comum em cidades grandes como São Paulo (MELITO, 2023) e menos frequente em cidades médias como Florianópolis, objeto de estudo desta pesquisa. Poderia-se argumentar que alguns dos restaurantes estudados nesta pesquisa se enquadram como *dark kitchens* por serem exclusivos de entregas, sem salão. Porém, entende-se aqui que não é apenas o preparo exclusivo para entregas que caracteriza uma *dark kitchen*; elas são em geral mais afastadas dos centros urbanos, têm preços tipicamente mais baixos, não possuem fachada que as identifique e, via de regra, operam com baixa fiscalização da vigilância sanitária, justamente por serem “invisíveis” e frequentemente não terem registro oficial (HAKIM *et al.*, 2023). Além disso, as cozinhas visitadas e cujas situações de trabalho foram relatadas em entrevistas realizadas nesta pesquisa demonstram

---

<sup>5</sup>Aqui, surge uma inquietação de investigação que não cabe nesta pesquisa, porém parece conversar com os achados dela: qual a condição de alimentação da classe trabalhadora?

uma diferença significativa da dimensão do local de trabalho destas para as *dark kitchens*. Isso se dá tanto em volume de pedidos e preparos quanto em funcionários/as, e, sobretudo, no espaço físico e infraestrutura da cozinha.

Destaca-se, porém, que há alguns aspectos em comum entre parte dos restaurantes estudados — não apenas aqueles visitados e relatados em entrevista, mas também encontrados no mapeamento preliminar de dados de restaurantes da região designada, feito via buscas no próprio aplicativo de entregas — e as *dark kitchens*. Tais similaridades identificadas são, dentre outras: (1) a invisibilização do processo de trabalho e, conseqüentemente, dos/as trabalhadores/as; (2) o frequente uso da residência como local de produção desses alimentos; (3) a falta de transparência para o usuário que acessa o aplicativo e, pela sua interface, não consegue identificar se se trata de um estabelecimento com atendimento presencial ou não; e (4) a falta de regulamentação e fiscalização sanitária, visto que para o cadastro no aplicativo do iFood não são exigidos certificados de vigilância sanitária.

Entende-se aqui que o conceito de *dark kitchens* também foi fortemente popularizado pelas instituições do setor que o vendem como “tendência no setor de *food service*” (SCUADRA, 2023) ou “tendência do mercado gastronômico.” (FLORIPA AMANHÃ, 2021) Nessa “tendência de mercado” encontra-se a possibilidade de reduzir os custos ao máximo, remove-se o salão e mantém-se a cozinha, garantindo que esta última funcione: “Numa dinâmica em que o ato de cozinhar é praticamente esvaziado de seu valor cultural e afetivo, estes estabelecimentos reúnem, muitas vezes, mais de um tipo de culinária, geralmente galpões com várias cozinhas diferentes, sem fachada, sem espaço para consumo, e até sem identificação” (BRIGUGLIO, LODETTI, 2024). Neste contexto de trabalho, muito do que é problematizado nesta pesquisa é exacerbado: nas *dark kitchens* a cozinha e o consumidor se separam ainda mais, os problemas de condições de funcionamento do restaurante se agravam ainda mais, as relações trabalhistas, salubridade e adequação às normas se afrouxam ainda mais, o trabalho na cozinha se invisibiliza ainda mais. Porém, esta não é uma categoria elaborada e utilizada para caracterizar ou setorizar os ambientes de trabalho dos/as trabalhadores/as aqui estudados.

Também não serão estudados aqueles restaurantes que não realizam entregas, visto que um dos objetivos da pesquisa é englobar o trabalho sob a lógica das plataformas digitais. Isso não quer dizer que as formas de controle do trabalho que operam com a chamada uberização e suas conseqüentes condições precárias de trabalho se apliquem exclusivamente aos restaurantes que trabalham com entregas por aplicativo. Compreende-se que a uberização

e o trabalho precário são características que se alastram pelo mundo do trabalho de maneira generalizada.

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.

Ou seja, 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 e seus similares não são marcados tão centralmente na lógica da uberização como forma de controle do trabalho, no caso das cozinhas de marmitas que não utilizam a plataforma do iFood por não ter o volume de pedidos que faça valer a pena, ou mesmo da McDonaldização (RITZER, 1996) do preparo de alimentos, no caso especial dos restaurantes de *fast-food* encontrados, em que, apesar do uso da plataforma, a produção é pequena e opera em lógica pouco próxima do padrão conhecido da rede de hambúrgueres estadunidense, cuja característica central de vendas é o que o distancia das cozinhas de *fast-food* aqui estudadas. Segundo Montanholti (2020, p. 46): “É esta ‘ciência do hambúrguer’ que permite que jovens ‘inexperientes’ reproduzam através do mundo hambúrgueres tão semelhantes. Nas redes de fast-food, os ‘chefs’ deslocaram-se da cozinha para os laboratórios de testes e criações, nos quais desenvolvem-se experiências ‘culinárias’.”

Da mesma forma, a cozinha de marmitas encontra-se na fronteira das análises da divisão sexual do trabalho que estudosas como Briguglio (2022) e Minuzzo (2023), dentre outras, traçam sobre o trabalho em cozinhas profissionais de grande porte, seja da alta gastronomia ou não. Compreende-se que o objeto desta pesquisa está na fronteira dessas categorias pois não deixa de integrá-las em determinados aspectos, mas não cumpre totalmente com alguns dos fatores que, inclusive, se esperava quando traçados os objetivos deste estudo.

Enfim, entende-se com isso que o trabalho em cozinhas de marmitas e restaurantes de entrega de *fast-food* contempla problemáticas características do que tem-se chamado de uberização, porém, não se resume a isso; assim como organiza-se na estrutura que reforça a

divisão sexual do trabalho, mas não necessariamente da mesma maneira que foi destacado pela literatura que aborda essa problemática no setor de cozinhas profissionais. A partir da soma do acúmulo teórico estabelecido aqui e dos achados encontrados em campo, deve-se analisar as cozinhas de marmitas, portanto, como inseridas num “modelo híbrido” que não encaixa por inteiro nas formas de trabalho e organização do trabalho dispostas pela vertente teórica que optou-se por seguir nesta pesquisa.

As singularidades das atividades e contextos dos/as trabalhadores/as em cozinhas de entrega de marmitas e/ou *fast-food* serão apontadas com detalhes e profundidade no quarto capítulo, referente ao trabalho em cozinhas.

### **iFood: funcionamento e problemáticas**

Conforme introduzido acima, a escolha por delimitar este estudo ao iFood se justifica no tamanho da empresa-plataforma no mercado de delivery brasileiro, com mais de 400 mil estabelecimentos cadastrados no aplicativo, 55 milhões de clientes ativos e cerca de 120 milhões de pedidos mensais (IFOOD, 2025a). Sendo um dos *e-commerces*<sup>6</sup> mais acessados do Brasil (FUENTES, 2024), o iFood é atualmente controlado pela Prosus, empresa holandesa subsidiária do grupo de investimentos internacionais Naspers, e tem a projeção de faturamento de aproximadamente R\$ 7 bilhões (VIEIRA, 2025).

Segundo o blog da própria empresa com base em pesquisa da Fipe (Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas), o iFood movimentou R\$ 97 bilhões em valor bruto de produção, o equivalente a 0,53% do PIB brasileiro em 2022 (IFOOD, 2024b). No período analisado, outubro de 2021 a setembro de 2022, registraram mais de 537 mil entregadores/as na plataforma, com uma média de tempo de atividade de 4,7 meses, o que pode denotar a característica instável desse tipo de ocupação permeada pela alta rotatividade. No mesmo estudo, apontam ter gerado 873 mil postos de trabalho. O iFood utiliza uma métrica conveniente chamada EHA (Equivalentes-Homens-Ano), que agrega jornadas fragmentadas para simular “postos de trabalho” tradicionais. Isso permite à empresa reivindicar a geração de empregos sem assumir as responsabilidades trabalhistas correspondentes. Assim, a empresa celebra os 873 mil “postos” criados, incluindo entregadores/as e trabalhadores/as de restaurantes nesta conta, enquanto, simultaneamente, os trata como “parceiros autônomos”, evitando encargos trabalhistas, férias, 13º salário, FGTS e outros direitos (SILVA, 2025).

---

<sup>6</sup> Ou seja, comércio eletrônico baseado na compra e venda de bens e serviços pela internet, majoritariamente através de plataformas online.

Ainda, a pesquisa enfatiza que cada R\$ 1.000 gastos no aplicativo gerariam R\$ 1.385 na economia, atribuindo ao iFood um papel de “vetor de desenvolvimento” (IFOOD, 2024b). Porém, esse efeito multiplicador existiria com ou sem o iFood, visto que restaurantes, entregadores/as e consumidores/as continuariam transacionando, apenas sem a intermediação (e as taxas de 20-30%) da plataforma.

Especificamente sobre a relação do iFood com entregadores e entregadoras, Silva (2025) aponta as contradições do discurso e da prática da empresa detalhando como no documento “Termos e Condições de Uso – iFood para entregadores”, o iFood explicita que seu objetivo é apenas “intermediar” e que não há “vínculo empregatício”, sob discurso de liberdade. Porém, a prática mostra bloqueios arbitrários e controles evidenciados em aspectos como imposição de tais termos e unilateralidade na comunicação. Outras formas de controle do processo de trabalho por parte da empresa-plataforma se dão em diferentes dimensões: tempos (a empresa dita o período em que a pessoa deve trabalhar), movimentos (determina a área de atuação) e postura (especifica como deve ser a relação com estabelecimentos comerciais e clientes). A empresa também controla a forma de comunicação, pois os entregadores não dispõem de meio eficaz para realizar reclamações ou tirar dúvidas sobre a plataforma (SILVA, 2025). A autora ainda reforça:

A plataformização é condizente com a lógica do culto ao individualismo, em que há uma fragilização do ethos trabalhador aos sujeitos que nela se inserem para buscar alternativa de sobrevivência (De Marchi, 2018). A atuação laboral submissa e controlada é discursivamente convertida em “parceria”, como se houvesse igualdade entre quem planeja e domina as plataformas e quem nelas se insere como usuários/as. (SILVA, 2025, p. 6)

Também no blog do iFood, há uma seção em que a empresa-plataforma aborda notícias relacionadas à sua relação com os restaurantes cadastrados. Em um artigo de blog de apresentação da “parceria” entre iFood e restaurantes (IFOOD, 2025b), o comunicado institucional revela, em sua própria estrutura discursiva, as contradições fundamentais do modelo de negócios do iFood com restaurantes. Enquanto evoca a linguagem da “parceria genuína” (IFOOD, 2025b), na prática descreve uma relação de dependência assimétrica e competição interna paga. A narrativa usada busca criar uma ilusão de horizontalidade entre iFood e restaurantes, porém essa linguagem mascara o fato de que o iFood controla unilateralmente os algoritmos da visibilidade, as regras de ranqueamento, o acesso aos dados dos clientes, e sobretudo, as taxas e comissões. Ou seja, questiona-se como pode ser uma parceria horizontal em que uma parte detém todo o conhecimento e poder de decisão.

Outra contradição flagrante é que o iFood afirma que “todos os parceiros têm acesso às mesmas ferramentas e visibilidade” (IFOOD, 2025b) ao ingressar na plataforma, para logo depois introduzir produtos internos para que restaurantes possam “investir”, ou pagar mais por, destaque, visibilidade e outras “soluções”. Ainda, abandonando a linguagem da “parceria”, o iFood trata de seus “contratos de exclusividade” que permitem “benefícios mais personalizados”, “condições comerciais diferenciadas”, e “máxima visibilidade”, com destaque às multas e penalidades para o restaurante que descumprir a exclusividade (IFOOD, 2025b). Também questiona-se como pode haver acesso igual a ferramentas e visibilidade a todos os restaurantes que ingressam na plataforma enquanto há produtos e planos pagos que prometem mais ferramentas e visibilidade.

Por fim, a empresa alude à “autonomia” e ao “controle total” dos restaurantes, mas descreve um cenário onde a visibilidade depende de pagar, o sucesso depende de “investimentos mantidos”, a exclusividade é penalizada com multas se rompida e os restaurantes competem entre si por posições pagas no mesmo aplicativo.

Beatriz Kira (2023), pesquisadora da área do direito, tecnologia e regulação, com foco na regulação de plataformas digitais e na supervisão do poder econômico de empresas de tecnologia, examina criticamente duas decisões do Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE) envolvendo o iFood: uma revisão de fusão entre Naspers (acionista controladora do iFood) e Delivery Hero em 2017-2018, e uma investigação sobre acordos de exclusividade iniciada em 2020. No caso de fusão, aprovado incondicionalmente em março de 2018, Kira (2023) argumenta que o CADE conduziu uma análise excessivamente estreita, focando apenas na transação específica e desconsiderando o contexto mais amplo das estratégias de consolidação do iFood. A autoridade aplicou métricas tradicionais inadequadas para empresas-plataformas multifacetadas, subestimando fatores críticos como efeitos de rede, economias de escala e acordos de exclusividade que o iFood já mantinha com restaurantes estratégicos. Embora o CADE tenha reconhecido que o iFood havia adquirido diversas *startups* que não atingiam os limiares de notificação obrigatória, a autoridade tratou esta informação como questão separada a ser “monitorada em casos futuros”, sem integrá-la efetivamente à análise. Segundo o artigo, a decisão depositou expectativas excessivas na rivalidade futura de concorrentes como UberEATS e Rappi, expectativas que não se materializaram completamente (KIRA, 2023).

Ainda, a evolução do mercado teria confirmado as preocupações negligenciadas na análise inicial. O iFood consolidou sua posição dominante com 60-80% de participação de mercado, enquanto o UberEATS encerrou operações no Brasil em 2022. Destaca-se que o

CADE considera que uma empresa com mais de 20% de participação em algum mercado já é uma potencial ameaça à livre concorrência<sup>7</sup> (OLIVEIRA, 2022). A pandemia de COVID-19 acelerou o crescimento do setor, aumentando a dependência dos restaurantes em relação à plataforma dominante. Este cenário levou à denúncia da Rappi em 2020, alegando que o iFood usava acordos de exclusividade anticompetitivos. A investigação resultante demonstra evolução significativa na compreensão do CADE sobre mercados digitais, com análise mais sofisticada dos efeitos de rede e dinâmicas multifacetadas. O acordo de cessação negociado em 2023 estabeleceu limites quantitativos (25% do Volume Bruto de Mercadoria nacional em contratos exclusivos), temporais (máximo de dois anos) e qualitativos (proibição de exclusividade com grandes redes), além de proibir cláusulas de paridade de preços e exigir abertura de APIs (Interfaces de Programação de Aplicações) (KIRA, 2023).

Kira (2023) destaca três lições fundamentais dos casos apresentados. Primeiro, a necessidade de adaptar as análises antitruste e desenvolver teorias de dano específicas para plataformas digitais que considerem as interações entre múltiplos grupos de usuários. Segundo, a importância de realizar revisões de fusão mais rigorosas que considerem o impacto amplo das estratégias de consolidação sobre todo o ecossistema, em vez de avaliar transações isoladamente. Terceiro, a urgência de fortalecer capacidades institucionais para monitoramento proativo de mercados, detecção precoce de problemas competitivos e fiscalização efetiva de remédios comportamentais. A análise revela que, embora o CADE tenha demonstrado aprendizado entre os dois casos, a decisão de encerrar a investigação através de acordo negociado deixou sem resposta questões fundamentais sobre parâmetros futuros, ilustrando os custos de uma análise de fusão que não considerou adequadamente práticas anticompetitivas já conhecidas pela autoridade.

Em 2025, o CADE é novamente acionado em denúncia contra o iFood, desta vez pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, que acusa a empresa-plataforma de “abuso de poder econômico e criação de ‘ecossistema fechado’, que prejudica a livre concorrência, restaurantes e consumidores” (ABRASEL, 2025a). As práticas anticompetitivas denunciadas pela ABRASEL incluem a venda casada no sistema de pagamentos, barreiras tecnológicas e domínio da logística e a expansão para o atendimento físico. Segundo o presidente da Associação:

---

<sup>7</sup> O objetivo desses dados não é validar a teoria econômica que propõe a livre concorrência como modelo ideal para a economia e sim evidenciar a magnitude da empresa-plataforma aqui estudada e trazer sentido aos relatos de entrevistados/as.

O que estamos denunciando não é apenas uma disputa comercial sobre taxas; é uma luta pela sobrevivência e pela liberdade de escolha dos restaurantes brasileiros [...] O iFood construiu um verdadeiro império digital e agora usa seu poder para ditar todas as regras, desde como o restaurante recebe seu pagamento até qual entregador fará o serviço. Se nada for feito, veremos o setor de alimentação fora do lar, que é plural e criativo, ser sufocado por um monopólio que drena a rentabilidade dos negócios e limita as opções do consumidor final. (ABRASEL, 2025a)

A entidade também procurou trabalhar em conjunto com outras empresas de delivery concorrentes do iFood visando a quebra do seu “monopólio”, visto que a empresa aplica taxas em níveis prejudiciais, e até abusivas, aos estabelecimentos. O intuito da Associação é que a concorrência real traga um enfraquecimento do domínio do iFood e uma mudança da sua atuação no mercado, assim como alívios financeiros para os restaurantes (TEIXEIRA, 2025). Destacando a problemática das altas taxas impostas pelo iFood, que chegam a até 32%, a ABRASEL, entidade empresarial, afirma que “Clientes, entregadores e restaurantes acabam sendo o elo mais fraco na relação. Por estar sozinho no mercado, o iFood dita as regras do jogo.” (TEIXEIRA, 2025).

Apesar de todos esses enfrentamentos, o iFood faz uso do seu blog para propagar sua estratégia de negócios. A cada “solução” oferecida, o iFood aprofunda o controle sobre os restaurantes enquanto celebra sua suposta “autonomia”. Também em seu blog, em um artigo intitulado “Como o iFood ajuda os restaurantes? Conheça as principais ações da empresa” (IFOOD, 2025a) em que enaltece a visibilidade e a possibilidade de “ajudar” desde os menores restaurantes, afirma que aproximadamente 82% dos estabelecimentos cadastrados em sua plataforma são de pequeno ou médio porte. O que buscam evidenciar como compromisso com pequenos negócios parece, na verdade, a realidade da grande maioria desses pequenos restaurantes vinculados à plataforma: não têm alternativa e não possuem capital para desenvolver tecnologia própria, logística ou marketing, são os mais vulneráveis à dependência sem recursos para diversificar canais de venda, e as taxas de 20-30% pesam significativamente mais em um pequeno negócio do que em uma grande rede. Portanto, entende-se que o iFood não faz o papel de “apoiar” pequenos empreendedores, como sua narrativa busca provar, mas sim captura um segmento vulnerável que não tem poder de negociação.

Ao descrever as vantagens do aplicativo oferecidas pela empresa, uma das seções com mais informações acerca do controle do iFood sobre os restaurantes em múltiplas frentes é aquela que descreve a “inteligência de dados”. Com ela, o iFood coleta todos os dados das transações dos restaurantes, os usa para criar produtos financeiros “sob medida” para cada

restaurante, vende de volta aos restaurantes ferramentas baseadas nos próprios dados deles e mantém o controle exclusivo dessas informações (IFOOD, 2025a). Ou seja, os restaurantes geram os dados, o iFood os monopoliza e os revende.

Há também a política de crédito do iFood, na qual o iFood Pago é apresentado como “ajuda”, mas parece representar a captura financeira total: funcionaria como um “banco dos restaurantes”, mas monopoliza também os serviços financeiros; apresenta linhas de crédito “sob medida” baseadas nos dados que o iFood controla; propõe uma conta digital que centraliza as finanças do negócio na plataforma; e ainda oferece a antecipação de recebíveis, um empréstimo do próprio dinheiro do restaurante, com juros (IFOOD, 2025a). Portanto, entende-se que os/as proprietários/as de restaurantes se endividam com a mesma empresa que cobra taxas sobre suas vendas e controla sua visibilidade.

Por fim, a suposta “vitrine poderosa” que o texto do blog da empresa promete, junto com os “55 milhões de clientes ativos” como se todos os restaurantes tivessem acesso igual a essa base, logo revela um sistema de “*pay-to-win*”, em que é preciso que donos/as de restaurantes invistam, paguem e arquem continuamente com novos produtos do próprio iFood para poder crescer dentro dele. O artigo repete diversas vezes as noções de que as pessoas cadastradas na sua plataforma são “empreendedores” e “parceiros”, independentemente das condições reais de trabalho desses estabelecimentos — em especial aqueles de pequeno e médio porte. Nesse sentido, apresenta três “casos de sucesso” para ilustrar essa “parceria”, reforçando a autonomia e o crescimento que os restaurantes supostamente conquistam no vínculo com a empresa-plataforma. Todos os casos repetem o enredo: começaram pequenos, descobriram que precisavam investir em visibilidade paga, fizeram cursos pagos oferecidos pelo iFood, hoje dependem massivamente do aplicativo (70-80% das vendas).

Afinal, compreende-se que o chamado “ecossistema” do iFood permite perceber as múltiplas frentes de controle que a empresa-plataforma consolida com a adesão de restaurantes aos seus produtos. Dentre esses produtos, destacam-se os seguintes (IFOOD, 2025a):

1. Marketplace - acesso aos clientes (com visibilidade paga)
2. Logística - entregadores (sem vínculo empregatício)
3. Pagamentos - Maquinona captura dados dentro do salão
4. Finanças - iFood Pago controla o dinheiro e o crédito
5. Dados - monopoliza toda inteligência de mercado
6. Educação - iFood Decola ensina a depender da plataforma
7. Marketing - Central de Crescimento cobra para dar visibilidade

8. Tecnologia operacional - Totem, App Garçom, Anota AI

9. Investimento - “investiu em três empresas de software” para integração vertical

Esses produtos são apresentados como soluções que prometem potencializar a autonomia e sociabilidade dos restaurantes na plataforma, porém, representam a progressiva captura que a empresa de delivery alcança alicerçada no discurso de “ajuda” aos donos e donas de restaurantes. Entretanto, esse “crescimento com autonomia” parece infundado quando os restaurantes de fato entregam seus dados de clientes, pagam taxas/comissões sobre vendas, pagam pela visibilidade, se endividam na plataforma, dependem dela para logística, usam sua tecnologia para operação interna etc.

Essas problemáticas do funcionamento do iFood serão cruzadas com os relatos das cozinheiras-proprietárias e auxiliares de cozinhas entrevistados no quarto capítulo, referente ao trabalho em cozinhas e divisão sexual do trabalho. Antes, discorre-se sobre a metodologia empregada para a realização do presente estudo.

## 1.2 METODOLOGIA

Partindo dos objetivos da pesquisa, propõe-se adotar uma abordagem exploratória, visto que tem-se como meta mais do que descrever a precarização do trabalho nas cozinhas dos restaurantes selecionados (GIL, 2002). Busca-se explorar suas características e condições de realização a partir de experiências reunidas que possam funcionar como exemplos para análise e compreensão do contexto maior que as envolve, através dessa história do sujeito (SCOTT, 1998) e deste coletivo de trabalhadores/as enquanto grupo social, parte da classe trabalhadora. Assim como Elias (2000) viu Winston Parva, um âmbito pequeno, como potencial para elaborações de maior alcance, propõe-se interpretar as condições de trabalho dos/as trabalhadores/as que preparam alimentos em cozinhas que operam por aplicativo em Florianópolis como um microcosmo que possa contribuir com as análises do macrocosmo do processo de precarização do trabalho o que ocorre em larga escala no país — e no mundo — afetando os mais diversos setores e a força de trabalho como um todo. Conforme o próprio autor, ao discorrer sobre a categoria analítica da figuração por ele desenvolvida, “pode-se construir um modelo explicativo, em pequena escala, da figuração que se acredita ser universal — um modelo pronto para ser testado, ampliado e, se necessário, revisto através da investigação de figurações correlatas em maior escala.” (ELIAS, 2000, p. 20).

Trata-se de uma pesquisa essencialmente qualitativa, combinando procedimentos deste caráter, recorrendo previamente a dados quantitativos e relatórios secundários sobre o setor de

serviços de alimentação, como os produzidos pelo IBGE, INSS, MPT, entre outros, para construir um quadro para a análise qualitativa, buscando fazer jus à afirmação de Minayo e Sanches (1993, p. 239): “Um bom método será sempre aquele, que permitindo uma construção correta dos dados, ajude a refletir sobre a dinâmica da teoria.” Destaca-se a coleta de dados quantitativos disponibilizados pelo INSS e tratados pelo SmartLab (vinculado ao MPT e outras instituições públicas) em que se aplicam filtros para analisar informações sobre acidentes de trabalho entre 2012 e 2022, especificamente no setor de alimentação. Tais descrições e análises estão melhor desenvolvidas no quarto capítulo, destinado à análise de resultados da pesquisa.

Além disso, através do estudo qualitativo, propôs-se interpretar os processos sociais que envolvem o objeto para compreender seu “mundo de significados” (MINAYO; SANCHES, 1993, p. 242). O intuito foi ir além da descrição da ação humana, e traçar um entendimento das singularidades dos processos sociais analisados (MINAYO; SANCHES, 1993).

Observe-se que foram encontradas contradições nas situações de trabalho identificadas, que considerou-se serem mais adequadamente abordadas e analisadas sob uma perspectiva materialista-histórica que considerasse as multideterminações que as compõem, especialmente no que dirá respeito às relações de classe e gênero constitutivas do trabalho em cozinhas de marmitas. Parte significativa dos/as autores/as mobilizados/as no referencial teórico em sociologia do trabalho tem essa perspectiva materialista, como Harvey (1992; 2011), Antunes (2009), Druck (2011; 2023) e Olin-Wright (2015), e que leva em consideração as dimensões de gênero na análise, como Hirata (2009), Kergoat (2009), Lobo (2011), Lapa (2018; 2020) e Briguglio (2022). Também, investigar o trabalho sem tê-lo entendido em sua materialidade e historicidade parece uma opção que seria pouco reveladora dos processos produtivos e relações de produção que se almejava realizar. Assim, por meio de tais perspectivas analíticas adotadas, propôs-se realizar não somente a descrição das condições de trabalho identificadas, mas também tecer uma crítica do capitalismo a partir da perspectiva do trabalho.

Desde a definição do tema e dos contornos do objeto proposto, a pesquisa se construiu fundamentalmente composta por dualidades, que buscou-se compreender de maneira imbricada e não isolando umas das outras. A dicotomia inicial que guiou essa análise referia-se à relação centro e periferia do mundo. Conforme já apontado, esta noção é tida aqui como princípio estruturante, mesmo não sendo seu objeto central. Parte-se do entendimento de que a condição que envolve o Brasil no status de nação periférica necessariamente faz referência ao

que o país não é: nação do centro de acumulação capitalista. Esse caráter não é aqui compreendido como “natureza” de cada país justamente por não ser característica natural mas sim sócio-historicamente construída (LIPIETZ, 1989). A conformação do Brasil como país periférico funciona como fator determinante em análises sobre o emprego e o trabalho. Portanto, mesmo estudando um município dentre tantos, a importância de levar em conta a perspectiva de sua inserção no contexto nacional — brasileiro e global — periférico é inegável (OLIVEIRA, 2013), sobretudo ao realizar-se investigação sobre tendências que recobrem as formas de trabalho de todo o mundo na atualidade, como os fenômenos da uberização e precarização.

Outro embate enfrentado foi o processo de escolha do objeto desta pesquisa: as cozinhas de restaurantes de *delivery* de marmitas ou *fast-food* em Florianópolis. Ao delimitar o objeto, houve hesitação em determinar um setor específico para estudar com profundidade por receio dos eventuais limites no potencial de generalização dos resultados para outros contextos. Entretanto, procurou-se contornar este aparente inconveniente, à luz do estudo da bibliografia, buscando demonstrar que a pesquisa aprofundada deste setor não estaria isolada nem dos processos nacionais e globais de trabalho, nem do processo histórico de constituição das condições de trabalho, mas sim, comporia justamente uma caracterização contextualizada no tempo e no espaço. Procurou-se portanto, ter em conta as particularidades do local com relação ao global, do delimitado temporalmente com relação ao processo histórico, como ponto chave para guiar as interpretações das entrevistas realizadas no contexto estabelecido (BEAUD; WEBER, 2007).

Nesse caminho, procurou-se incorporar também aspectos do que se denomina de ciência reflexiva (BURAWOY, 2014). Silva (2018, p. 1508) descreve como a epistemologia de Burawoy propõe uma ciência reflexiva que assimile circunstâncias e particularidades do contexto do objeto pesquisado como “aspectos constituintes da realidade a serem levados em conta pelo pesquisador” e não evitados como desvios do propósito da pesquisa. A proposição de um método de estudo de caso ampliado introduz a ideia de intervenção do/a pesquisador/a e sua pesquisa no “meio em que está inserido até que ele se constitua um participante” (SILVA, 2018, p. 1509). O estudo de caso ampliado abrange os fenômenos sociais estudados até esferas mais amplas, de maneira a interconectar os diferentes casos entre si.

Baseando-se nas modalidades e eixos estabelecidos por Burawoy e descritos por Silva (2018), acredita-se ser possível enquadrar este estudo como uma contribuição para o que chama de sociologia pública. Segundo o autor, esta é para Burawoy uma modalidade voltada para o meio externo à academia e busca produzir conhecimento reflexivo, “que questiona os

fins a serem atingidos e os valores embutidos no conhecimento” (SILVA, 2018, p. 1516). Ainda, o autor demonstra como, *grosso modo*, os campos de sociologia que produzem conhecimento majoritariamente reflexivo e/ou qualitativo são marginalizados em um segundo plano em relação aos que produzem conhecimento instrumental e/ou quantitativo, reforçando a relevância de um método que tenha como enfoque a perspectiva da sociedade civil (SILVA, 2018).

Um terceiro ponto de vista de dualidade intrínseca foi a interpretação das relações de gênero no trabalho de cozinha. Tem-se esse ofício como tradicionalmente associado ao feminino desde que vinculado ao amador, ao doméstico, ao cotidiano. O desenvolvimento do setor de cozinha profissional expressa a divisão sexual do trabalho, quando este se masculiniza com a profissionalização da atividade, nos espaços públicos com preparos de comidas entendidas como especiais, de alta gastronomia — isto é, não cotidianas.

Nesse sentido, salienta-se que o desenvolvimento da pesquisa teve como um de seus guias ultrapassar apenas a observação de desigualdades, seguindo a seguinte proposta de Kergoat (2009, p. 72) sobre a abordagem da divisão sexual do trabalho: “articular a descrição do real com uma reflexão sobre os processos pelos quais a sociedade utiliza a diferenciação para hierarquizar essas atividades.” Portanto, entende-se o estudo voltado às mulheres não como uma visão secundária ou excepcional de uma realidade universal masculina, mas sim, com referência a Löwy (2000), como ponto de vista das relações de gênero, que, por sua vez, permeiam a totalidade das relações sociais, constantemente (LÖWY, 2000).

A delimitação do objeto empírico partiu de três critérios principais, definidos com base na literatura e em levantamentos preliminares: cozinhas que realizam entregas por aplicativo, independentemente de estarem localizadas em restaurantes ou residências; estabelecimentos cadastrados especificamente no iFood, por ser o aplicativo mais usado no país, com atuação em Florianópolis e com uma aba dedicada à venda de marmitas; e, por fim, restaurantes voltados à produção de marmitas e/ou *fast-food*, considerando tanto sua centralidade na alimentação cotidiana quanto a presença majoritária de mulheres em posições menos valorizadas nesse tipo de cozinha.

Para verificar com profundidade as hipóteses que uma investigação preliminar proporcionou, buscou-se encontrar trabalhadores/as de cozinhas através do método conhecido como “bola de neve”, no qual informantes indicam outros/as para a realização de entrevistas, uma técnica que preconiza uma perspectiva relacional entre pesquisador/a e pesquisado/a.

A utilização da amostragem do tipo “bola de neve” justifica-se pela natureza do grupo social a ser investigado, o qual apresenta características de difícil acesso, seja por estar

inserido em espaços institucionalmente controlados, seja por envolver temas sensíveis ou marcados por certo grau de reserva<sup>8</sup>. Tal estratégia se mostrava promissora por permitir que fossem acessados trabalhadores e trabalhadoras dispersos, sem uma delimitação prévia clara e acessível — tendo em vista a característica justamente invisível da atividade no setor, como é o caso de trabalhadores/as de cozinhas de marmitas ou *fast-food*. Além disso, o método, em princípio, contribui para reduzir resistências iniciais ao contato com o pesquisador, pois a mediação feita por conhecidos tende a gerar maior receptividade.

Ademais, o método não é autossuficiente e exigiu planejamento, especialmente quanto à explicação dos objetivos da pesquisa, à seleção criteriosa das interlocuções — que fez com que fosse necessário descartar possíveis interlocutores indicados/as que concordaram em conceder entrevistas mas não se enquadravam nos objetivos da pesquisa — e ao tratamento ético dos dados, inclusive no que diz respeito ao anonimato e à confidencialidade das informações coletadas. Seu uso, portanto, foi considerado não apenas pela praticidade, mas também como uma estratégia metodológica coerente com os desafios de campo e com os objetivos qualitativos da investigação. Além de contribuir com característica própria dos locais de trabalho, de pequeno porte, que é a questão do isolamento, já que não há propriamente um coletivo de trabalho em um mesmo local, mas sim redes de pessoas que atuam no setor que se conhecem por terem trabalhado anteriormente com outras, em curtos períodos, mas na prática, há poucas pessoas em cada um destes locais de trabalho. A partir disso, realizaram-se entrevistas aprofundadas e semiestruturadas com cinco trabalhadores/as.

Conforme Beaud e Weber (2007), que desenvolvem importantes reflexões metodológicas a respeito dos potenciais de uma etnografia sociológica, na entrevista etnográfica, essa relação social entre pesquisador/a e pesquisado/a é justamente o que movimenta a pesquisa, enquanto o questionário “padroniza as respostas e neutraliza a relação de pesquisa e os ‘ruídos’ da comunicação entre indivíduos, por causa da lei dos grandes números” (BEAUD; WEBER, 2007, p. 120). Portanto, optou-se por entrevistas aprofundadas e semiestruturadas visando traçar observações a respeito do meio estudado — cozinhas de restaurantes de entrega de marmita ou *fast-food* —, abrindo espaço para as interpretações que buscaram contextualizar tais experiências — particulares ou partilhadas — no contexto amplo

---

<sup>8</sup> Trata-se de uma técnica de amostragem não probabilística que se baseia em cadeias de indicação: um primeiro conjunto de participantes é identificado a partir de contatos estratégicos ou informantes-chave, os quais, por sua vez, indicam novos participantes com perfis semelhantes ou relevantes à pesquisa, e assim sucessivamente, até o ponto de saturação. Essa estratégia se mostra especialmente útil quando não há uma lista clara ou acessível de todos os possíveis participantes, ou quando se pretende compreender experiências marcadas pela confidencialidade, estigmatização ou baixa visibilidade pública (VINUTO, 2014).

da precarização do trabalho que marca o cenário brasileiro, ampliando a ótica deste estudo a um caráter sistêmico que não isole os entrevistados em suas individualidades mas também não os coloque num plano homogêneo, sem singularidades.

As questões abordadas nas entrevistas buscaram identificar o perfil dos/as trabalhadores/as, seu(s) vínculo(s) e condições de trabalho, com que aplicativo de entregas os restaurantes atuavam, como isso influenciava no trabalho, se trabalha sozinho/a ou com outras pessoas, qual o público do restaurante, qual sua relação com o trabalho na cozinha etc. O roteiro elaborado para guiar a entrevista encontra-se como anexo.

Tendo como intenção visibilizar as condições do processo produtivo do trabalho nas cozinhas de marmitas e/ou restaurantes que entregam por aplicativos, as entrevistas aprofundadas e semiestruturadas permitiram traduzir a real espontaneidade das respostas e cobertura mais profunda aos relatos das trabalhadoras e dos trabalhadores, traçando, a partir da caracterização sobre o trabalho, um quadro que permitiu expressar se e de que modo integraram e trouxeram novos elementos ao que vem se caracterizando como precariedade e precarização do trabalho a partir do referencial teórico que dá base à pesquisa (BONI; QUARESMA, 2005).

Beaud e Weber (2007) indicam reflexões importantes a respeito da representatividade e da quantidade de entrevistas a serem elaboradas. Argumentam também que a representatividade não é a vocação necessária da pesquisa, que buscar realizar um grande número de entrevista é uma pressão autoimposta pelo/a pesquisador/a, podendo culminar em excesso de informação e falta de profundidade nas suas singularidades, que são o real sentido das entrevistas aprofundadas (BEAUD; WEBER, 2007).

A partir dos primeiros estudos teóricos realizados e coletas preliminares de dados, reelaborou-se o projeto, que teve aprovação junto ao Comitê de Ética de Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina. Tendo o projeto e respectivo roteiro para entrevistas sido aprovados sem nenhuma recomendação de alteração por parte do Comitê, deu-se início ao processo de contato de potenciais interlocutores/as. Foram empregadas diferentes estratégias de acesso ao campo, entre novembro e dezembro de 2023 e em agosto de 2024. A primeira estratégia foi a abordagem *in loco*, indo ao local de trabalho de restaurantes da região leste da ilha de Florianópolis e abordando cozinheiros/as. A segunda foi através de contatos junto à própria rede pessoal buscando pessoas que trabalham no setor. A terceira forma de abordagem do campo foi o uso dos dados a respeito dos restaurantes disponíveis em determinadas regiões, aplicando-se o filtro “marmitas” na busca do aplicativo do iFood e levantados nas fases iniciais da pesquisa. A partir destas três estratégias, buscou-se executar o

método conhecido como “bola de neve” ou “princípio da arborescência”, em que as pessoas já entrevistadas poderiam fornecer contatos de outros/as potenciais entrevistados/as.

Tendo obtido esta via de acesso ao número de telefone de outras/os trabalhadores/as de cozinhas, foram abordadas mais de quinze pessoas por mensagens de aplicativo, tendo algumas retornado as mensagens e outras não. Nessas abordagens, algumas perguntas prévias eram feitas para filtrar e selecionar potenciais entrevistados/as. Além de fornecerem contato com pessoas interessadas em realizar entrevistas aprofundadas de fato, essa abordagem permitiu a interlocução com outras diversas pessoas e o encontro de alguns padrões da relação com o trabalho em cozinhas já observados nos casos das entrevistas aprofundadas. Um desses padrões repetido nas interlocuções via mensagens de aplicativo foi a posição de cozinheira/proprietária de algumas trabalhadoras, fato que será melhor abordado no quarto capítulo desta dissertação.

Como é comum à pesquisa empírica, ocorreram alguns entraves durante o processo de coleta de dados em campo, tanto no acesso às pessoas com quem era objetivo conversar, quanto na comunicação com elas. O primeiro entrave deu-se no contato virtual com as pessoas proprietárias dos CNPJs cadastrados nos restaurantes do aplicativo do iFood. Depois de feito o levantamento desses dados e também feita a análise preliminar do perfil dessas pessoas, as tentativas de contato foram estabelecidas, em um primeiro momento, através do número de telefone conseguido por pesquisa no Google, por mensagem no WhatsApp — ferramenta que identificou-se ser de ampla utilização por parte de pequenas empresas no Brasil, sobretudo em restaurantes. Todavia, tanto no contato com telefones que eram utilizados de maneira profissional, com atendimento ao público, quanto naqueles que eram pessoais, houve uma proporção de rejeição ou não-resposta alta. Das 18 pessoas contatadas, apenas duas responderam positivamente. Uma delas com a ressalva de não poder naquele período, deixando de responder em seguida, numa outra tentativa de contato. A outra resposta positiva foi a entrevistada Liliane, cuja dados e interpretação da interlocução serão trazidos nos capítulos subsequentes.

Além das buscas de contato por mensagens de aplicativo com as pessoas encontradas na busca por CNPJs disponíveis como restaurantes de marmitas no aplicativo, houve tentativas de encontrar trabalhadores/as disponíveis e interessados em participar da pesquisa através da indicação de pessoas já entrevistadas ou conhecidos/as com experiência no trabalho em cozinhas. Uma das entrevistadas indicou uma série de ex-colegas de trabalho, amigos da profissão, dentre os quais muitos responderam e demonstraram interesse, porém, trabalhavam em restaurantes fora do eixo da pesquisa (como confeitarias, padarias etc.), não estavam

trabalhando mais com cozinha, ou trabalhavam em posições diferentes do escopo, como no caso de garçons e/ou operadores de caixa dos estabelecimentos. Nenhum/a outro/a entrevistado/a forneceu números de telefone ou endereços com os quais pudesse ser estabelecido contato.

Para além da dificuldade de resposta via mensagens, as estratégias utilizadas não foram tão profícuas em encontrar pleno enquadramento no perfil característico do que se buscava, no sentido de que, em sua maioria, os/as entrevistados/as não eram funcionários subordinados ao restaurante. Das cinco pessoas entrevistadas, duas trabalhavam, na época em que foram entrevistadas, como auxiliares de cozinha, enquanto três eram tanto cozinheiras quanto proprietárias da cozinha. Nesses últimos casos, elas trabalhavam sozinhas ou com o auxílio de um/a funcionário/a. Dois desses auxiliares foram contatados e realizaram entrevista. Liliane, uma dessas proprietárias-cozinheiras, se recusou a disponibilizar o contato de sua única funcionária, mesmo com o pedido tendo sido feito mais de uma vez, presencial e virtualmente.

Assim, identificou-se um padrão que se repetiu nas diferentes estratégias para acessar o campo, tanto nas pessoas que de fato foram entrevistadas, quanto nos contatos estabelecidos por mensagens em que algumas perguntas prévias eram feitas para entender se o/a trabalhador/a e/ou o estabelecimento entravam no escopo do objeto de pesquisa ou não. O padrão se deu no fato de que foram encontradas mulheres cozinheiras que eram também proprietárias do estabelecimento e trabalhavam, senão sozinhas, com um/a auxiliar. Isso, destarte, surgiu como um entrave à pesquisa pela frequência dos casos nesse formato, por não serem o foco da pesquisa, que visava o contato com trabalhadores/as que estivessem subordinados a um/a empregador/a. Apenas algumas dessas pessoas “cozinheiras-proprietárias” foram entrevistadas a fundo. Conforme foram sendo contatadas e constatadas, mais as nuances do ser trabalhadora nessa configuração demonstraram ser uma possibilidade de pesquisa posterior.

As estratégias aqui relatadas foram se mostrando formas mais ou menos eficientes de acesso ao campo conforme o desenvolvimento da própria pesquisa. No capítulo 4, de trabalho em cozinhas e divisão sexual do trabalho, as entrevistas e os achados de campo são detalhados e analisados. Porém, de forma a servir como um guia para a leitura desse momento posterior, apresenta-se a seguir (Tabela 12) a relação das entrevistas realizadas.

Tabela 12 – Relação e características dos/as entrevistados/as

<b>Data da entrevista</b>	<b>Duração</b>	<b>Nome fictício</b>	<b>Idade</b>	<b>Cargo</b>	<b>Trabalha/ou com iFood</b>	<b>Vínculo de emprego</b>
22 e 27/11/2023	2h30	Flora	61	Cozinheira/proprietária	Não	MEI
22 e 27/11/2023	2h30	Kléber	47	Auxiliar de cozinha	Sim	Informal
23/11/2023	1h	Milena	28	Auxiliar de cozinha	Sim	CLT
12/12/2023	1h15	Liliane	47	Cozinheira/proprietária	Sim	MEI
12/08/2024	1h30	Lorena	32	Cozinheira/proprietária	Sim	MEI

Elaboração da autora com base em pesquisa de campo realizada entre 2023 e 2024.

Por fim, buscou-se adotar no decorrer desta dissertação o que Lemieux (2013) elabora como uma escrita sociológica. Conforme discutido por Lemieux (2013), tal forma de escrita desempenha um papel central na pesquisa, exigindo não apenas rigor teórico e metodológico, mas também clareza e coerência na exposição dos argumentos. O autor destaca três pilares essenciais: a problematização, que orienta a pesquisa a partir de um enigma sociológico bem definido; o uso de conceitos sociológicos articulados a dados empíricos, assegurando uma análise contextualizada; e a verificabilidade, que demanda transparência na apresentação das evidências, permitindo a avaliação crítica pelos pares. Esses elementos são fundamentais para a sociologia do trabalho, pois buscam dar bases para que a investigação sobre temas como relações de trabalho, precarização, condições de trabalho ou dinâmicas de poder seja tanto teoricamente consistente quanto empiricamente fundamentada.

A antecipação da avaliação pelos pares, a integração sistemática de dados qualitativos e quantitativos e a clareza na escrita são estratégias adotadas para fortalecer a credibilidade acadêmica do estudo, alinhando-se às exigências da produção sociológica contemporânea.

Destaca-se que, para uma pesquisa em sociologia do trabalho, esses princípios são especialmente relevantes. A problematização ajuda a definir claramente as contradições ou questões no mundo do trabalho que a pesquisa busca explorar. O uso de conceitos sociológicos desenvolvidos ao longo do texto combinados com dados empíricos também detalhadamente descritos busca garantir rigor e fundamentação científicos. Contudo, a neutralidade axiológica defendida por Lemieux (2013) não é aqui mobilizada, uma vez que recorre-se a teóricos/as posicionados de forma crítica às relações sociais de classe e de gênero estabelecidas (LEMIEUX, 2013).

Para tanto, inicia-se a descrição da pesquisa a partir da organização e disposição dos temas e capítulos.

Depois deste primeiro capítulo introdutório, o segundo capítulo dedica-se à construção do referencial teórico sobre o controle do trabalho, reunindo contribuições da tradição marxista e de autores e autoras do campo da sociologia do trabalho. Parte-se das formulações de Marx (1980; 2004; 2007; 2013; 2017) sobre trabalho, valor e alienação, para então explorar diferentes regimes de acumulação e formas históricas de organização e controle do trabalho, como o taylorismo, o fordismo e a financeirização, com base em autores como Braverman (1980), Lipietz (1989), Chesnais (2005), Harvey (1992; 2011) e Lavinias (2023), dentre outros. Ao longo do capítulo, são analisadas as transformações recentes do processo de trabalho, com atenção às formas contemporâneas de precarização e uberização, dialogando com autores como Ramalho (1991), Leite (2003), Linhart (2007), Huws (2014), Praun (2019) e Druck (2023). Ao final, propõe-se um olhar sobre a classe trabalhadora a partir de categorias como a classe-que-vive-do-trabalho (ANTUNES, 2009) e a classe sexuada (HIRATA; KERGOAT, 1994), articulando os debates conceituais às questões empíricas da pesquisa.

O terceiro capítulo propõe a análise conceitual e histórica das categorias de precariedade, precarização e uberização do trabalho, articulando-as ao regime de acumulação financeirizado e à inserção subordinada do Brasil na divisão internacional do trabalho. Com base em autoras e autores como Druck (2011; 2023), Abílio (2014; 2020), Antunes (2019), Bridi, Braga e Santana (2018), entre outros, discute-se como essas dinâmicas não representam uma ruptura, mas sim o aprofundamento de lógicas históricas de exploração que estruturam o mercado de trabalho no Sul global. A partir desse referencial, o capítulo propõe compreender a uberização como forma de controle e gestão do trabalho que atualiza a precariedade histórica, especialmente no caso das cozinhas profissionais, setor central desta pesquisa. Ao longo da discussão, são destacadas as disputas conceituais em torno dos termos e os desafios para analisá-los à luz das transformações contemporâneas no mundo do trabalho.

É também no terceiro capítulo que relaciona-se essas definições de precariedade e uberização com a discussão sobre as condições de trabalho nas cozinhas investigadas, com foco na análise do processo de trabalho concreto e da intensidade do labor, em diálogo com autores como Linhart (2007), Dal Rosso (2008), Lapa (2020; 2023) e Rosso (2024). Ao invés de restringir-se ao vínculo contratual, o capítulo propõe uma leitura das múltiplas dimensões físicas, cognitivas, emocionais e simbólicas que atravessam o cotidiano laboral dos/as trabalhadores/as. A partir da distinção entre trabalho prescrito e trabalho real, busca-se

compreender como se manifestam a penosidade, a intensificação e o adoecimento no trabalho em cozinhas, com destaque para os limites da formalidade como critério único de proteção e para a centralidade da experiência vivida pelos/as trabalhadores/as na construção de um olhar crítico sobre suas condições de trabalho.

O quarto capítulo aprofunda a análise empírica da pesquisa, articulando os achados do trabalho de campo à discussão teórica sobre a divisão sexual do trabalho no setor de cozinhas profissionais. Parte-se do reconhecimento das cozinhas como espaços historicamente marcados pela feminização do trabalho e pela desvalorização das atividades vinculadas ao cuidado e à reprodução social (HIRATA; KERGOAT, 1994; BRIGUGLIO, 2022; MINUZZO, 2023), para examinar como gênero, classe e raça estruturam as desigualdades no interior desse setor. Ao longo do capítulo, são apresentados os caminhos de acesso ao campo, os relatos de trabalhadoras e trabalhadores entrevistados e as observações realizadas nos locais de trabalho. As análises centram-se nas condições materiais do trabalho, na sobreposição entre os espaços doméstico e profissional, na hierarquia de gênero nas cozinhas e nas formas de autoexploração que caracterizam a inserção de muitas mulheres como trabalhadoras e proprietárias precárias. Dessa forma, o capítulo busca evidenciar como a divisão sexual do trabalho se atualiza no cotidiano das cozinhas vinculadas a serviços de entrega e como essa realidade se entrelaça com os processos de precarização e plataformização discutidos nos capítulos anteriores.

Ao final do trabalho, apresenta-se uma breve seção de considerações finais, seguida das referências bibliográficas utilizadas ao longo da dissertação e de um anexo com o roteiro de entrevistas e outros materiais complementares.

## 2 MODOS DE REGULAÇÃO E CONTROLE DO TRABALHO

Foi com o intuito de estabelecer uma base sociológica clássica para fundamentar o trabalho que este capítulo foi pensado. Ele aborda os conceitos essenciais sobre trabalho em Marx (1980; 2004; 2007; 2013; 2017) que formam base para um estudo crítico do trabalho. Em seguida, desenvolve-se um panorama da perspectiva regulacionista dos regimes de acumulação de capital (LIPIETZ, 1989; BOYER, 1990; CHESNAIS, 1996, 2005; HARVEY, 2011; AGLIETTA; REBÉRIOUX, 2018) aliando a perspectiva crítica de Braverman (1980) sobre a gerência científica e sua ênfase na temática do controle sobre o trabalho. Neste ponto, inclui-se uma forma de sumarização dos processos que engendram o taylorismo (BRAVERMAN, 1980) e o fordismo (LIPIETZ, 1989; PINTO, 2010), e com especial atenção à financeirização, retomando e procurando estabelecer conexões com alguns outros pontos debatidos por Marx, com base, especialmente, em Chesnais (2005) e Harvey (1992; 2011), mas também Lavinias (2023).

Ainda nos entendimentos das ferramentas de controle do trabalho, acrescentam-se algumas das contribuições de Silva (1994), Leite (2003), Linhart (2007), Huws (2014), Praun (2019) e Druck (2023) a esse respeito. Também, uma seção aborda as disputas de controle e consentimento principalmente a partir de Ramalho (1991). A partir daí, busca-se, em uma última seção, compreendendo a classe trabalhadora como aquela em que se materializa o controle do processo de trabalho, discutir argumentos buscando definições mais precisas de classe social, primeiro com alguns elementos pontuais da perspectiva de Castel (1998), com a classe neomarxista de Olin-Wright (2015) e a classe-que-vive-do-trabalho de Antunes (2009), depois com o enfoque sexuado da classe, com a pioneira afirmação e referência de Hirata e Kergoat (1994).

### 2.1 O TRABALHO EM MARX

Estudar o mundo do trabalho e as relações sociais que o compõem sem mobilizar as proposições e conceituações teóricas de Marx deixaria a pesquisa em falta, dada a tamanha relevância de seus escritos para a análise do trabalho. Isso é especialmente verdadeiro quando a proposta é tecer um estudo crítico das relações sociais que permeiam o mundo do trabalho, como é o caso da presente pesquisa. Afirma-se isso em concordância com o que Leonardo Mello e Silva (2023, p. 109) desenvolve: “O estudo do processo de trabalho tem uma filiação

teórica inequívoca à obra de Karl Marx, e a seu intuito de converter a crítica da economia política em uma crítica da sociedade, na qual o trabalho desempenha um papel fundamental.”

As formulações que Marx faz em debate com o idealismo ao longo de toda sua obra, em especial na *Ideologia Alemã* (2007, p. 32-36; 90-92), dão base para o materialismo e têm como fim analítico o trabalho. É através do seu conceituar e definir do trabalho que ele elabora sobre o materialismo, princípio célebre e orientador de todo conjunto de seu esforço teórico. Seus escritos sobre trabalho são fundamentados sob condições materiais: forças produtivas, relações de produção e condições de apropriação do que é fruto do trabalho, necessidades de trabalhadores etc.

Desde os *Manuscritos Econômico-filosóficos* de 1844 até *O Capital* de 1867, as formulações de Marx acerca das relações de sociais de produção constroem base essencial para os estudos sobre as condições do processo de trabalho hoje. Por isso, conceitos como o trabalho alienado, o fetiche da mercadoria, as diferenciações entre produto e mercadoria, o entendimento da força de trabalho e a sua contribuição para a transformação do dinheiro em capital, além do processo de produção de mais-valor, alimentam a busca por evidenciar as relações sociais não só como parte do processo produtivo, mas como sua fonte de origem. Por isso também, retoma-se parte desses conceitos nesta primeira parte do capítulo em que são trabalhados os fundamentos teórico-sociológicos, visando apresentar bases mais estabelecidas para o que se discute adiante.

### **2.1.1 Alienação e fetichismo**

Um dos primeiros conceitos relevantes nas formulações de Karl Marx para o trabalho é a alienação. Para compreender o entendimento que Marx quis dar a essa concepção, é vital fazer referência à obra em que trata disso e ao contexto em que esta foi escrita. O trabalho estranhado e propriedade privada é a parte final do primeiro dos *Manuscritos Econômico-filosóficos*. Escritos em 1844, fazem parte da fração inicial da obra de Marx, em que o tom de argumentação e a bagagem que carrega a crítica soam menos densos e extensos que em sua principal e posterior obra (*O Capital*), mas já assinalam muitas das críticas que serão aprofundadas pelo autor posteriormente.

O fio condutor da crítica à economia política no texto de 1844 se baseia fundamentalmente no fato desta tratar como naturais e casuais os fenômenos político-ideológicos que ocorrem no decorrer da atividade de produção capitalista. Isto é, o autor introduz sua concepção de trabalho alienado sob esse nexos: a economia política não explica a

origem das leis da propriedade privada e não expõe de onde vem a concorrência, apenas sugere que estas surgem de circunstâncias exteriores “aparentemente causais, são apenas a expressão de um desenvolvimento necessário.” (MARX, 2004, p. 79). Sugere-se que a centralidade da crítica de Marx na ocasião destes Manuscritos está na relação entre o homem e seu trabalho e na primazia da propriedade privada como cerne que conduz o curso das relações humanas. É, portanto, em torno destes três elementos que Marx tece sua argumentação e que são de interesse para esta pesquisa: trabalho, troca e propriedade privada.

A primeira contradição da relação entre o homem e seu trabalho sobre a qual Marx elabora é a redução do trabalhador à condição de mera mercadoria e a inversão de sua riqueza em relação à grandeza da sua produção. Em suas palavras: “o trabalhador se torna tanto mais pobre quanto mais riqueza ele produz” (MARX, 2004, p. 80), tornando-se mais barato que as próprias mercadorias que cria com a sua força de trabalho, em termos do valor necessário para sua reprodução como tal. Nesse sentido, a valorização do “mundo das coisas” representa necessariamente a desvalorização do “mundo dos homens” (MARX, 2004, p. 80). É nessa proeminência das coisas, do objeto, do produto que vai se delinear a noção do trabalho alienado ao trabalhador.

Marx vai além e argumenta como o trabalho é mais do que a produção de mercadorias, pois produz a si mesmo e ao trabalhador, ambos como uma mercadoria. A partir disso, é possível chegar no que entende-se como o mais próximo de uma definição que Marx tece sobre o trabalho alienado: “o objeto que o trabalho produz, o seu produto, se lhe defronta como um ser estranho, como um poder independente do produtor. O produto do trabalho é o trabalho que se fixou num objeto, fez-se coisa, é a objetivação do trabalho. A realização efetiva do trabalho é a sua objetivação.” (MARX, 2004, p. 80)

Portanto, no capitalismo a execução do trabalho é simultaneamente sua objetificação e consequente exteriorização. Não só o produto do trabalho se torna alheio ao trabalhador, mas também o processo de trabalho, que não é parte da natureza do trabalhador e sim obrigação e imposição: a alienação do processo de trabalho é uma autoalienação do trabalhador (MARX, 2004).

Essa objetivação é, então, apropriada do trabalhador, que perde os objetos necessários à sua vida e seu trabalho; o produto de sua atividade não lhe pertence, por isso é estranho e oposto a ele. A partir disso, a consequência da relação do trabalhador com o produto e o processo de seu trabalho como um objeto alheio e estranho é que quanto mais o trabalhador se desgasta trabalhando, mais poder sobre o trabalhador tem o objeto e o mundo alheio que ele cria. Da mesma forma: “A apropriação do objeto tanto aparece como estranhamento que,

quanto mais objetos o trabalhador produz, tanto menos pode possuir e tanto mais fica sob o domínio de seu produto, do capital.” (MARX, 2004, p. 81)

Assim, a alienação do trabalhador em seu objeto se evidencia na contradição da relação de quanto mais ele produz, menos tem para consumir, de quanto mais valor ele cria, menos valor e dignidade tem (MARX, 2004, p. 82). O trabalhador existe portanto, primeiro como trabalhador e depois como sujeito. A alienação do trabalho faz com que pareça que o trabalho e o próprio trabalhador não pertencem a si mesmo e sim a outro, colocando o trabalho como externo ao trabalhador, que só está “junto a si fora do trabalho e fora de si no trabalho” (MARX, 2004, p. 83). A atividade do trabalhador lhe é estranha, externa, alheia, e por isso, representa a “perda de si mesmo” (MARX, 2004, p. 83), pois o trabalho alienado inverte a relação do homem com o seu trabalho e afasta o trabalhador do seu próprio ser: “faz de sua atividade vital, da sua essência, apenas um meio para sua existência.” (MARX, 2004, p. 85)

Afinal, outra forma de alienação diz respeito à relação do trabalhador com outros homens, no sentido de que, se o processo e o produto do trabalho não pertencem ao trabalhador, pertencem a quem detém a propriedade não só dos meios mas dos frutos do trabalho, à classe proprietária. Dessa forma, o trabalhador está alienado também no outro homem, sendo que “a propriedade privada é, portanto, o produto, o resultado, a consequência necessária do trabalho exteriorizado, da relação externa do trabalhador com a natureza e consigo mesmo.” (MARX, 2004, p. 87)

A partir de todas essas formas de alienação, Rahel Jaeggi (2014) resume esta última como a perturbação das relações do trabalhador consigo mesmo, com o mundo social e natural. A alienação é, para a autora, a impossibilidade de o trabalhador tanto se identificar com o que faz quanto ter controle sobre essa atividade (JAEGLI, 2014).

Em um momento de seu contexto intelectual e histórico bastante distinto, Marx elabora *O Capital* (2013), cujo primeiro capítulo é “Mercadoria e dinheiro”. A parte final deste apresenta o conceito do caráter fetichista da mercadoria. É possível traçar uma análise sobre a conceituação de fetiche da mercadoria que Marx apresenta em sua fase mais madura e na sua mais célebre obra, sem perder o sentido do que estava sendo exposto em relação ao trabalho alienado até aqui (RANIERI, 2011). Ambos conceitos ilustram uma inversão das relações sociais dos produtos do trabalho, um centrado na objetificação e exteriorização do produto do trabalho e o outro na ilusão que esconde o fato de que a origem do valor de uma mercadoria reside, justamente, nas relações sociais de trabalho.

Esse feitiço, que encobre a mercadoria de um tom misterioso, vem do valor de troca da mercadoria. Enquanto valor de uso, satisfazendo necessidades humanas a partir do trabalho humano, não há mistério ou segredo. Entretanto, a partir do momento em que há relações sociais de trabalho entre produtores e proprietários, homens trabalhando uns para os outros, há também uma relação social entre os homens e os produtos do trabalho. O mistério da mercadoria seria, então, puramente derivado das características sociais que advêm do próprio processo de trabalho, mas que se apresentam como características do produto do trabalho, eliminando ou escondendo a origem na relação entre trabalhador, seu processo e produto de trabalho. (MARX, 2013, p. 206)

Mais uma vez, diz respeito à inversão do mundo dos homens pelo mundo das coisas. Ao considerar o papel do dinheiro como mercadoria, define: “é justamente essa forma acabada — a forma-dinheiro — do mundo das mercadorias que vela materialmente, em vez de revelar, o caráter social dos trabalhos privados e, com isso, as relações sociais entre os trabalhadores privados.” (MARX, 2013, p. 211)

Afinal, entende-se o fetichismo como o feitiço da mercadoria que parece irreconhecível para o trabalhador, fruto de um estranhamento advindo da alienação do seu trabalho.

### **2.1.2 Concepção materialista da história**

A conexão entre materialismo e história está contida na ideia de que para fazer história é preciso ter condições para viver, e para isso, é preciso produzir meios para satisfazer as necessidades humanas, produzindo, portanto, vida material. É o que Marx aponta como “o primeiro ato histórico” (MARX, 2007, p. 33). Disso, criam-se cada vez mais novas necessidades, saindo de uma relação natural de produção da própria vida justamente através do trabalho para uma relação social que produz e reproduz outras vidas a partir desse processo. Portanto, é mais uma vez reiterada a centralidade do trabalho desde as concepções mais básicas e fundamentais que Marx propôs.

Nesse sentido, Marx enfatiza o vínculo a partir do qual um determinado modo de produção ou fase industrial sempre estará ligado a um determinado modo de cooperação ou fase social: “a ‘história da humanidade’ deve ser estudada e elaborada sempre em conexão com a história da indústria e das trocas.” (MARX, 2007, p. 34) Ou seja, as mudanças econômicas alinham-se às mudanças socioculturais, pois as pessoas têm necessidades

materiais que devem ser satisfeitas através do trabalho para garantir sua produção e reprodução. A sociedade desenvolve sua forma, historicamente, conforme reorganiza e renova as maneiras de produção material da sua existência, e as relações de produção sociais dependem dos meios de produção materiais que a pessoa homem possui (MARX, 2007, p.35).

A relação materialista entre as pessoas se daria necessariamente associada ao modo de produção vigente: “[...] uma conexão materialista dos homens entre si, conexão que depende das necessidades e do modo de produção e que é tão antiga quanto os próprios homens — uma conexão que assume sempre novas formas e que apresenta, assim, uma “história” [...]” (MARX, 2007, p. 34). Sua definição para história não se dissocia do materialismo: “consiste, portanto, em desenvolver o processo real de produção a partir da produção material da vida imediata e em conceber a forma de intercâmbio conectada a esse modo de produção e por ele engendrada” (MARX, 2007, p. 42)

É, portanto, na busca de estabelecer como fundamentos da história tanto o processo real de produção quanto a produção material da vida imediata, um a partir do outro, dentro das relações da sociedade, que Marx dá formas ao que chama-se posteriormente de materialismo histórico.

Segundo o autor, as relações políticas e jurídicas têm “suas raízes nas condições materiais de existência” (MARX, 1980, p. 82). Isto é, a base para as formas de consciência social da superestrutura política e jurídica é material: as forças produtivas e as relações de produção, ou, simplesmente, a estrutura econômica. Em suas palavras:

O conjunto dessas relações de produção constitui a estrutura econômica da sociedade, a base real sobre a qual se eleva uma superestrutura jurídica e política e à qual correspondem formas sociais determinadas de consciência. O modo de produção da vida material condiciona o processo de vida social, política e intelectual. (MARX, 1980, p. 82-83)

Ainda, é a partir dessa fração material — a estrutura econômica ou infraestrutura — que se possibilitam as transformações na superestrutura. São as transformações que acontecem nas condições materiais da existência — forças produtivas e relações de produção — que “transforma mais ou menos lenta ou rapidamente toda a colossal superestrutura” (MARX, 1980, p. 83).

### **2.1.3 O mais-valor e o processo de trabalho**

Outro conceito base para a compreensão do trabalho em Marx é o mais-valor. Este, por sua vez, tem origem na compra e venda da força de trabalho. O trabalhador possui sua

força de trabalho para vender como sua mercadoria, sendo também através dele que o possuidor de dinheiro transforma dinheiro em capital (MARX, 2013, p. 314). Marx acrescenta sobre o valor da força de trabalho como similar às outras mercadorias, mas complementa: “o valor da força de trabalho é o valor dos meios de subsistência necessários à manutenção de seu possuidor.” (MARX, 2013, p. 317). Como a transformação do dinheiro em capital é contínua, deve também haver meios para a reprodução da força de trabalho, garantindo substitutos “de modo que essa peculiar raça de possuidores de mercadorias possa se perpetuar no mercado” (MARX, 2013, p. 318). Com a venda da força de trabalho concretizada, entende-se que o consumo desta é realizado concomitantemente à produção das mercadorias e do mais-valor, e é na transformação de dinheiro em capital que o possuidor de dinheiro transforma-se em capitalista e o possuidor da força de trabalho em trabalhador (MARX, 2013).

Ao descrever o processo de produção de mais-valor, Marx pontua: “o valor de toda mercadoria é determinado pela quantidade de trabalho materializado em seu valor de uso, pelo tempo de trabalho socialmente necessário à sua produção” (MARX, 2013, p. 338). Ele sintetiza a produção do mais-valor como um prolongamento do ponto em que o trabalho necessário para pagar o salário do trabalhador já foi satisfeito e passa a ser trabalho excedente e não pago.

Sobre o processo de trabalho, Marx remete inicialmente a este sem relação com nenhuma forma social específica, pois é “antes de tudo, um processo entre o homem e a natureza, processo este em que o homem, por sua própria ação, medeia, regula e controla seu metabolismo com a natureza” (MARX, 2013, p. 326).

Há, então, uma relação de confronto e apropriação para transformar a natureza — e a si mesmo — em algo que satisfaça as necessidades humanas, sem fazer alusão a algo instintivo, pois a atividade laboral exigiria, segundo o autor, “a vontade orientada a um fim” (MARX, 2013, p. 327). Postone reforça essa característica: “A categoria do trabalho de Marx é entendida como uma atividade social finalística que medeia entre os seres humanos e a natureza, criando produtos específicos para satisfazer a determinadas necessidades humanas” (POSTONE, 2014, p. 22).

Além de haver um fim para a atividade laboral, devem haver também instrumentos de trabalho, ou seja, a terra e seus elementos que compõem as matérias-primas, e meios para a realização do processo de trabalho. Os meios seriam “uma coisa ou um complexo de coisas que o trabalhador interpõe entre si e o objeto do trabalho e que lhe serve de guia de sua atividade sobre esse objeto” (MARX, 2013, p. 328).

O produto é etapa na qual se extingue o processo de trabalho, que, segundo detalha Marx: “inclui entre seus meios, além das coisas que medeiam o efeito do trabalho sobre seu objeto e, assim, servem de um modo ou de outro como condutores da atividade, também todas as condições objetivas que, em geral, são necessárias à realização do processo.” (MARX, 2013, p. 330) Numa perspectiva dual, o produto é tanto resultado quanto condição do processo de trabalho quando se consideram meios de produção e valores de uso anteriores de outros processos de trabalho incorporados nele. Com essa complexificação acaba-se ofuscando os processos de trabalho anteriores: “no produto bem elaborado, apaga-se o fato de que suas propriedades úteis nos chegam mediadas por trabalhos anteriores” (MARX, 2013, p. 333).

Da relação entre trabalhador e capitalista, neste ponto, Marx descreve como a venda da força de trabalho para o capitalista se desenvolve como o consumo de uma mercadoria que foi comprada por ele: a força de trabalho. Neste caso, o trabalhador fica sob controle e supervisão do capitalista, pois seu trabalho lhe pertence, e, ao mesmo tempo, o produto gerado pelo processo de trabalho é propriedade do capitalista e não do produtor imediato, o trabalhador, pois é o capitalista quem paga e compra a força de trabalho que foi usada para essa produção: “A partir do momento em que ele entra na oficina do capitalista, o valor de uso de sua força de trabalho, portanto, seu uso, o trabalho, pertence ao capitalista” (MARX, 2013, p. 337). É assim que Marx tece sua crítica, segundo Postone, a partir do ponto de vista do trabalho: “ela desmistifica a sociedade capitalista, primeiro, ao revelar que o trabalho é a verdadeira fonte da riqueza social e, segundo, ao demonstrar que essa sociedade se apoia num sistema de exploração.” (POSTONE, 2014, p. 22)

É a partir desses elementos centrais do trabalho em Marx que se pretende descrever e analisar as formas de regulação e os modos de produção do capitalismo que são basilares para a construção das formas de controle do trabalho que predominam hoje, determinando as condições de trabalho e emprego na vasta maioria dos setores, incluindo o setor de cozinhas.

## 2.2 GERÊNCIA E CONTROLE DO TRABALHO

O estudo do controle do trabalho se justifica no entendimento de que “a relação hierárquica do controle torna-se elemento estrutural chave da gerência e faz parte das relações econômicas de troca que supõem a geração constante de mais-valia e acumulação de capital” (RAMALHO, 1991, p. 32). Esse conhecimento, conforme abordado na introdução com base em Pinto (2010), é um conhecimento em disputa, e torna-se interesse-chave na luta política e

econômica de classe. Para o lado dos trabalhadores, “tal conhecimento passou a ser um dos poucos meios de assegurar sua subsistência e, portanto, suas condições mínimas de saúde física e mental (além de direitos sociais, civis e políticos básicos, frente ao desemprego e à queda dos salários a partir de então)” (PINTO, 2010, p. 17). Nesse sentido, muitas das definições essenciais do trabalho em Marx dizem respeito a estratégias e ferramentas de controle do trabalho, e que apontam os efeitos da mercantilização das relações sociais nos indivíduos. Portanto, passa-se a uma seção dedicada a entender as origens e definições da organização e controle dos processos de trabalho.

Vale começar com as bases do que seriam regimes de acumulação e formas de gestão e controle do trabalho com a Escola da Regulação (LIPIETZ, 1989; BOYER, 1990; CHESNAIS, 1996, 2005; HARVEY, 2011; AGLIETTA; REBÉRIOUX, 2018). Essa é uma das corrente que se dedicam a discutir essa temática e tem construído acúmulos por meio do estudo das mudanças de regimes de regulação do capital, analisando padrões de produção e controle que se baseiam na organização e processo do trabalho. Algumas destas contribuições merecem ser revisitadas aqui visando melhor compreensão dos múltiplos fatores que compõem as condições de exercício do controle sobre o trabalho, o que passa por compreender mecanismos que acarretaram o fortalecimento do processo de financeirização da riqueza no mundo. Além dessa fonte teórica, ressaltamos as visões de autores marxistas (AMIN, 2001; NADER, 2019) e algumas frações do que o próprio Marx (2017) interpretou do capitalismo financeiro. Para abordar o processo de financeirização da riqueza, minuciar os conceitos de regime de acumulação e modos de regulação se faz necessário.

Essa seção se organiza, então, da seguinte maneira: primeiro, são revisadas algumas definições básicas do que propuseram os regulacionistas como Boyer (1990); em seguida, retoma-se a análise do taylorismo de Braverman (1980); num terceiro momento, visita-se o fordismo e suas variações histórico-geográficas com Lipietz (1989) e Pinto (2010); na quarta parte aprofunda-se a noção de financeirização como um outro passo das formas de controle do trabalho no capitalismo, usando principalmente argumentos bastante consolidados de Chesnais (2005) e Harvey (1992; 2011); para finalmente chegar no centro do objeto: do que se compõem as formas recentes de gestão e controle do trabalho, dessa vez tomando por base uma multiplicidade de autores/as como Ramalho (1991), Leite (2003), Linhart (2007), Pinto (2010), Druck (2023) e Silva (2023). Essa retomada não se faz ao acaso, nem simplesmente para traçar uma contextualização, serve como sustentação do argumento de que o que se conforma-se hoje como controle do trabalho não se desvencilhou do que acumulou-se historicamente com outros modos de regulação da relação capital-trabalho.

### 2.2.1 Contribuições da Escola da Regulação

É com Braverman que emerge a literatura sobre o processo de trabalho, por sua ênfase na correspondência “à dominância do capitalismo monopolista, mas foi a Escola da Regulação Francesa (Aglietta, 1979; Boyer, 1986a; Boyer, 1986b) que produziu o enquadramento macro mais convincente” (SILVA, 2023, p. 114). Graça Druck, socióloga do trabalho brasileira, salienta a relevância dessa corrente de estudo quando escreve sobre a acumulação flexível de David Harvey, autor que se inspira na Escola da Regulação francesa para elaborar algumas de suas contribuições mais destacadas:

Esses dois conceitos (“regime de acumulação” e “modo de regulação”) foram formulados pelos autores franceses (regulacionistas) em suas análises sobre o fordismo, cuja contribuição reside fundamentalmente em construir categorias mediadoras entre a teoria mais geral da acumulação capitalista e suas expressões histórico-concretas. Tem por objetivo explicar as condições objetivas e subjetivas compreendidas numa relação de indissociabilidade entre as formas de produção e reprodução material e os meios de convencimento para que todos aceitem e contribuam para o “bom” funcionamento daquele modo de produção. (DRUCK, 2023, p. 476)

Portanto, é a partir dessa corrente regulacionista que se constrói essa seção.

Boyer (1990), autor da Escola da Regulação, define regime de acumulação como um “conjunto das regularidades que asseguram uma progressão geral e relativamente coerente da acumulação do capital, ou seja, que permitam absorver ou repartir no tempo as distorções e desequilíbrios que surgem permanentemente ao longo do próprio processo”. (BOYER, 1990, p. 71-72) Isto é, são períodos da economia que seguem um padrão específico de regulação. Ainda, qualquer regime de acumulação caracteriza-se conforme a especificidade tomada pelos seus desequilíbrios econômicos e seus consequentes conflitos sociais. Esse padrão é seguido por mecanismos que possibilitam a reprodução do conjunto de regularidades desse sistema, controlando conflitos nas suas estruturas para garantir a continuidade da acumulação de capital, o objetivo de qualquer modo de produção capitalista (BOYER, 1990).

Os modos de regulação são definidos como conjuntos de comportamentos e procedimentos, por indivíduos ou grupos, que reproduzem as relações sociais fundamentais através das estruturas, sustentam e levam o regime de acumulação em vigor adiante, e garantem consistência de um apanhado de decisões. Os mecanismos que permitem o funcionamento desses modos de regulação são as leis e normas, o compromisso e suas convenções, e o sistema de valores e representações. Mesmo dentro destas regularidades que garantem a acumulação de capital, ainda assim há persistência do caráter desequilibrado da

acumulação. Boyer (1990) ilustra tal caráter enfatizando como a recorrência de crises mais ou menos cíclicas é parte integrante do ajustamento associado a todo regime de acumulação do sistema capitalista (BOYER, 1990).

O processo determinante que desencadeia as alterações de regimes de acumulação reside no surgimento de insatisfação de grupos influentes, ou tem espaço quando eles não conseguem mais sustentar seu papel no funcionamento vigente. Assim, esses grupos de poder alteram e determinam as novas estruturas que vão garantir o regime de acumulação a ser adotado a partir dali (BOYER, 1990). Essas alterações garantem o caráter impreterivelmente cíclico do capitalismo, que é permeado por fases de crise seguidas por períodos de *boom*. Segundo Harvey (2011), as crises não seriam apenas inevitáveis, mas necessárias para que o equilíbrio fosse restabelecido e as contradições da acumulação de capital resolvidas, visto que, para ele, a insegurança é parte fundadora sem a qual o sistema social do capitalismo não se manteria (DRUCK, 2023). O autor define as crises como “momentos de reconfiguração radical do desenvolvimento capitalista” (HARVEY, 2011, p. 37).

A partir dessas bases, procede-se à recapitulação dos argumentos a respeito do regime de acumulação taylorista a partir de Braverman (1980).

### **2.2.2 O taylorismo por Braverman**

Os estudos sobre controle do trabalho também se realizam por meio da discussão a respeito de elementos organizacionais e de gestão, no âmbito das empresas ou locais de trabalho, que contemplaram discutir o que se chamava de organização científica, ou gerência científica do trabalho — termo cujo adjetivo “científico” atribui uma perspectiva oficial, positiva e aparentemente incontestável. Braverman (1980), um dos autores mais relevantes a discutir a temática do controle dentro do processo do trabalho no campo da sociologia do trabalho, se aprofunda nos pormenores dos princípios do taylorismo com o objetivo de desmistificar a gerência científica, que define como “um empenho no sentido de aplicar os métodos da ciência aos problemas complexos e crescentes do controle do trabalho nas empresas capitalistas em rápida expansão” (BRAVERMAN, 1980, p. 82). Ele enfatiza como, apesar do termo, há pouco de científico nesses métodos de controle do trabalho, sendo o termo nada mais que uma estratégia para sua validação. A interpretação de José Ricardo Ramalho, sociólogo do trabalho brasileiro, é de que Braverman dá importância fundamental a esse processo: “a função da gerência capitalista é a conversão da força de trabalho em trabalho, sob condições que permitam a acumulação de capital” (RAMALHO, 1991, p. 31).

O cerne do que propunha o taylorismo é, segundo Braverman, passar o controle de cada fase do processo de trabalho às mãos da gerência; em suas palavras, “o controle do trabalho através do controle das decisões que são tomadas no curso do trabalho” (BRAVERMAN, 1980, p. 98). Dessa forma, ocorre o que o autor chama posteriormente de degradação, que consiste na destruição do ofício: antes de aplicar-se a gerência científica do taylorismo, “o trabalhador combinava, no corpo e na mente, os conceitos e habilidades físicas da especialidade” (BRAVERMAN, 1980, p. 100). Eram os trabalhadores, anteriormente ao método taylorista, os únicos “inteiramente responsáveis pela organização e condução dos processos a serem realizados, individualmente ou como equipes” (PINTO, 2010, p. 17).

O processo de trabalho é então retirado do controle do trabalhador, que passa a operar como mais uma ferramenta da produção, sendo força de trabalho ou não. Há não só uma apropriação do controle dos processos de trabalho, mas de instrumentos, terras, matérias-primas do trabalho. É isso que Braverman elenca como primeiro princípio da gerência científica: a “dissociação do processo de trabalho das especialidades dos trabalhadores” (BRAVERMAN, 1980, p. 103). Também é isso que Pinto (2010, p. 18) aponta como o salto da luta de classes para dentro do processo produtivo, em que se firmou não só uma disparidade relacionada às técnicas do trabalho mas também, e principalmente, uma divisão social do trabalho: coordenação e controle do trabalho *versus* execução das atividades de trabalho. O que leva ao segundo princípio elencado por Braverman.

O segundo princípio seria a completa separação entre concepção e execução: “à medida que o trabalho se torna um fenômeno social mais que individual, é possível [...] separar concepção e execução” (BRAVERMAN, 1980, p. 104). Taylor propunha que toda atividade mental fosse plenamente excluída do trabalho e mantida sob responsabilidade exclusiva da gerência, reforçando a falsa oposição entre trabalho mental e manual. Esse monopólio da gerência sobre o conhecimento e o estudo dos processos de trabalho é garantido pelos mesmos motivos que garantem o monopólio dos meios de produção. Quem vende o tempo e a força de trabalho para subsistir não possui capital nem a possibilidade de acessá-lo, pois os meios de produção são exclusividade da classe oposta, que possui o capital. Afinal, conforme aponta Pinto (2010), essa separação entre administração e produção não dizia respeito apenas às funções, mas também, e sobretudo, a interesses de classe.

Nessa linha, Braverman (1980, p. 106, grifo nosso) aponta o alcance do poder do capital: “não apenas o capital é propriedade do capitalista, mas o **próprio trabalho tornou-se parte do capital**”. Ele complementa que o interesse sobre o controle do ambiente e ordem de trabalho tinha finalidade exclusiva no aumento da lucratividade e produtividade, não

importando o conteúdo do trabalho diário em si. Afinal, independentemente das técnicas de controlar o trabalho ou os termos aplicados para as diferentes funções e estratégias, o objetivo final sempre é extrair o máximo de lucro com o mínimo de custo (BRAVERMAN, 1980).

Aproximando-nos das discussões acerca do avanço tecnológico que acompanha e guia as mudanças do mundo do trabalho, é crível que a melhoria tecnológica do processo de trabalho só acontece quando e se a redução de custo fizer “valer a pena” para seu lucro, pois, mais uma vez, o propósito dessas inovações não é tornar o trabalho menos penoso e mais digno para quem o executa. O que Silva (1994, p. 458) chama de modernização seletiva, a automatização de uma função degradante e penosa não será feita para poupar os/as trabalhadores/as dessa atividade, só o será se houver vantagem ao capitalista no sentido da redução de custos. Se a execução manual, ainda que degradante e penosa, for menos custosa, assim permanecerá (BRAVERMAN, 1980; SILVA, 2023).

O terceiro princípio é então, “a utilização deste monopólio do conhecimento para controlar cada fase do processo de trabalho e seu modo de execução” (BRAVERMAN, 1980, p. 108), Nesse sentido, a execução do trabalho não existe como um processo na mente do trabalhador, apenas da gerência, pois é ela que detém exclusividade sobre o desenvolvimento dos processos de trabalho. A gerência se mantém como uma relação de poder que utiliza do saber fazer do trabalhador como forma de controle: sem autonomia, realização, reconhecimento ou sentido em seu trabalho, o/a trabalhador/a é colocado sob degradação em seu trabalho. Aliado a isso, o controle rígido da organização do trabalho promove a fragmentação e conseqüente fragilização da classe trabalhadora como um todo, tornando quase impossível a percepção dos/as trabalhadores/as da sua dimensão coletiva.

A reunião desses princípios propostos tinha como meta, segundo Braverman (1980, p. 109), “garantir que, à medida que os ofícios declinassem, o trabalhador mergulhasse ao nível da força de trabalho geral e indiferenciado, adaptável a uma vasta gama de tarefas elementares, e à medida que a ciência progredisse, estivesse concentrada nas mãos da gerência.”

Feitas as reflexões do que se mantém relevante a respeito do taylorismo pelo olhar de Braverman (1980), segue-se o enredo ao fordismo, outro regime de acumulação revisitado, por alguns autores apontado como ampliador de alguns elementos dos métodos de controle do processo de trabalho de Taylor.

### 2.2.3 O fordismo por Lipietz

O fordismo não representa uma fase seguinte ao taylorismo nem anterior à financeirização como num desenvolvimento cronológico, nem sequer é um formato menos capitalista e explorador do contingente trabalhador da população do que as formas precedentes de gestão do trabalho. Porém, “suas experiências, em termos de organização do trabalho com o objetivo da produção em massa, somente puderam ser realizadas sobre a plataforma da divisão técnica e minuciosa das funções e atividades entre numerosos agentes conforme fora desenvolvido pelo sistema taylorista” (PINTO, 2010, p. 35). Sua relação com o processo de financeirização da riqueza não é necessariamente linear ou cronológica, e sim engendradora, interligando modos de regulação existentes em ambos regimes de modo a aprofundá-los e exacerbá-los. As práticas fordistas não cessam ou deixam de existir com o avanço do predomínio das finanças. Afinal:

A discussão sobre o fordismo e o estado de bem-estar social é central não só para estabelecer os horizontes que pautavam o debate sobre as relações de trabalho no Brasil, mas também para analisar as formas sociais de controle do trabalho que se estabeleciam no início do século XX, e assim posteriormente tratar da precarização no contexto de novas formas de organização do trabalho em sua relação com o neoliberalismo. (ABÍLIO, 2014, p. 61)

Sendo um regime de acumulação, o fordismo “é um modo de realocação sistemática do produto, que administra, ao longo de um período prolongado, uma certa adequação entre as transformações das condições da produção e aquelas das condições do consumo” (LIPIETZ, 1989, p. 304). Pinto (2010, p. 34) ressalta como destaque desse regime de acumulação e modo de gestão do trabalho que “sua principal genialidade consistiu, sobretudo, em ter imaginado a possibilidade de inculcar nos seus contemporâneos a postura de consumidores de massa de produtos padronizados.” Essa ideia tinha o objetivo de reduzir os custos de produção através da automatização da produção em série.

Lipietz (1989) descreve, da mesma forma, que uma das mais evidentes e inovadoras regras de funcionamento do sistema chamado de fordista é a busca por produção e ganhos em massa através da possibilidade de consumo em massa. Conseqüentemente, essa linha de produção levou a uma considerável alteração do modo de vida dos trabalhadores assalariados, elemento-chave nessa progressão de ganhos, acarretando na sua integração diferenciada ao movimento da acumulação capitalista. Os assalariados não são apenas aceitos e incorporados ao processo de acumulação de capital, eles são justamente a base fundamental, elemento

central e indispensável que garante o funcionamento capitalista. Dentro do fordismo, devido ao crescimento de produtividade dos bens de consumo, houve o contrabalanço de equivalente crescimento do poder aquisitivo dos trabalhadores assalariados. Com a produção em larga escala, o Estado de bem-estar social e grandes sindicatos articularam-se concomitantemente, realidade mais bem representativa dos países do centro do capitalismo (LIPIETZ, 1989; PINTO, 2010).

Os trabalhadores, por sua vez, têm quase nenhuma intervenção criativa no processo, que dispensa suas qualidades e qualificações individuais. Agora, além do controle através do tempo de trabalho cronometrado a cada ação, há a aceleração automatizada da linha de série que determina como deve ser a maneira ideal de trabalhar (PINTO, 2010).

Contudo, a produção em massa requer o consumo em massa e dá lugar de muita relevância ao salário dos operários fordistas, representando seu acesso ao consumo e à seguridade social, então: “é o elemento central que formaliza os nós entre Estado, capital, bem como entre produção e consumo de massa. Assim, a questão social se constitui na sua estreita vinculação com o trabalho e, mais especificamente, com o salário como o instrumento que garante e financia a integração social” (ABÍLIO, 2014, p. 62)

Assim, há a adaptação de um novo modo de regulação, imprescindível para que o desenvolvimento do fordismo seja possível. Pois:

Para que este ou aquele esquema se realize, e se reproduza de forma durável, é preciso que formas institucionais, procedimentos e hábitos — agindo como forças coercitivas ou indutoras — conduzam os agentes privados a obedecerem a tais esquemas. Esse conjunto de formas é chamado de modo de regulação. Um dado regime de acumulação não se satisfaz com qualquer modo de regulação. (LIPIETZ, 1989, p. 305)

Conseqüentemente, o regime fordista e suas raízes de acumulação intensiva, baseados nos princípios taylorianos de organização do trabalho e do desenvolvimento fordista do consumo de massa, entram em crise (LIPIETZ, 1989).

Assim, conforme descreve a Escola da Regulação, surge a necessidade de substituir os modos de regulação, e fazer com que esses novos parâmetros encontrem um regime de acumulação compatível com seus objetivos de ganho de capital (BOYER, 1990). Isso assegura mudanças significativas em diferentes âmbitos, desde as estruturas do sistema produtivo e relações de classes nacionais até as interações entre nações centrais e periféricas ao capitalismo.

Entende-se que é preciso, neste ponto, ressaltar como a contribuição de grande parte dos regulacionistas se restringe ao decorrer histórico do contexto dos países centrais. Lipietz (1989) é quem, destes autores mencionados, reconhece a existência de uma pluralidade de “fordismos”, abordando o que nomeia de fordismo periférico, em comparação com o “fordismo central paradigmático (o norte-americano)” (SILVA, 2023, p. 114). Complementarmente, além da variação da aplicação concreta do fordismo entre contextos nacionais, mesmo internamente no país há diferentes desenvolvimentos. Elisabeth Silva (1994, p. 452) aponta como “Visto numa perspectiva histórica, o desenvolvimento do fordismo no Brasil apresentou estilos diferentes, em correspondência ao regime político e às políticas econômicas dominantes em diferentes períodos.” A autora atenta ao fato de que tanto os regimes políticos quanto as diferenças regionais funcionam como condicionantes da consolidação e ampliação dos modos de regulação do fordismo no Brasil.

Lapa (2018, p. 260) também faz referência, baseada em Lipietz, à diferenciação do fordismo não central:

A utilização do conceito de “fordismo periférico” se dá sob o argumento de que embora trate-se de um fordismo autêntico no sentido de possuir processos de mecanização e uma associação da acumulação intensiva com o crescimento de mercados de bens de consumo duráveis, a técnica e organização do trabalho assim como o mercado consumidor assumem características peculiares diferentes do fordismo central.

Feitos esses apontamentos, se faz necessário abordar o regime de acumulação presente no subtítulo desta pesquisa: a financeirização.

#### **2.2.4 A financeirização e a acumulação flexível**

Abílio (2014, p. 68) resalta como “a financeirização está profundamente conectada aos deslocamentos da relação capital-Estado-trabalho”; por isso, cabe nesta pesquisa com especial destaque e detalhamento. A economista Lena Lavinas aponta a financeirização como inerente ao capitalismo neoliberal e anuncia que:

Apesar de haver reconhecidamente um déficit teórico na conceituação do que é o capitalismo financeirizado, ele carrega consigo características que se reproduzem, regularidades, como diriam os economistas da escola da regulação, que lhe dão coerência e que poderíamos chamar de unidade de ação, movimento próprio. São os economistas do campo heterodoxo — marxistas, pós-keynesianos e regulacionistas — além de sociólogos, cientistas políticos, antropólogos que estudam as finanças, que têm se aprofundado na apreensão do

que é considerado uma nova etapa de desenvolvimento do capitalismo. (LAVINAS, 2023, p. 5)

Portanto, chama-se de financeirização o processo que conduziu ao predomínio da finança nas transações econômicas internacionais, consolidando um padrão de riqueza internacionalmente difundido. Harvey (1992) aponta que há uma transição do fordismo para o que nomeia como “acumulação flexível”, um novo regime de acumulação baseado na “procura e o surgimento de formas mais flexíveis de organização do trabalho e maior flexibilidade nos contratos de trabalho, maior mobilidade geográfica para os investimentos do capital, novos hábitos de consumo” (DRUCK, 2023, p. 478). Basicamente, se concentra no aumento da circulação de ações e títulos financeiros públicos ou privados no mercado de capitais num contexto de ampla internacionalização de empresas e dos sistemas bancários nacionais (GUTTMANN, 2008).

Numa esfera micro, por conta do domínio das finanças nas transações, as empresas passam a lidar com um novo formato de investidor, cujo surgimento é facilitado pelo incentivo à compra de títulos e ações de risco e curto prazo, que permite maior mobilidade exterior. Esses novos atores são os investidores institucionais, formados por conjuntos de numerosos acionistas, que passam a ter amplo controle das medidas de gerenciamento das empresas (CHESNAIS, 2005).

Mirando no contexto macro, reitera-se a maior volatilidade e liquidez das transações financeiras internacionais, que exercem pressão para, e ao mesmo tempo são possibilitadas pela desregulamentação das estruturas e normas institucionais dos sistemas econômicos nacionais. Em conjunto, a liberalização dos mercados internos e a abertura irrestrita aos capitais internacionais permite alcance e profundidade ímpares a esse regime de acumulação denominado financeirização. Essa volatilidade é possibilitada, segundo Harvey (1992), pela flexibilidade dos processos e mercados de trabalho, que significa a fragilização das condições de emprego e trabalho, sobretudo da mão de obra de países periféricos. Sendo a acumulação objetivo central de qualquer modo de regulação do sistema capitalista, vale ressaltar como esse processo se diferencia no contexto financeirizado pelo seguinte aspecto: há a possibilidade da reprodução do capital se dar sobre ele mesmo, gerando capital fictício, sem “voltar” à produção de mais-valia pela exploração do trabalhador. Porém, conforme afirma Silva (2023, p. 110): “Um sistema financeiro virtualmente global, contudo, não está desvinculado da indústria e da manufatura.” Ou seja, a origem dessa cadeia de reprodução e acumulação reside na exploração da mais-valia do/a trabalhador/a, porém, esta se dá como um lastro inicial para a acumulação financeira continuada (CHESNAIS, 2005).

Os/as trabalhadores/as restam, então, como ponta final de um processo de acumulação flexível que percorre todo o sistema financeiro reproduzindo o capital explorado da força de trabalho: “Esses poderes aumentados de flexibilidade e mobilidade permitem que os empregadores exerçam pressões mais fortes de controle do trabalho sobre uma força de trabalho de qualquer maneira enfraquecida” (HARVEY, 1992, p. 140-141). É essa transição de um regime de acumulação fordista para a financeirização, ou acumulação flexível, que potencializa a reestruturação do mercado de trabalho, que passa a reduzir a oferta de empregos industriais e aumentar os serviços, ao mesmo tempo que reverte de empregos estáveis e regulares para instáveis, temporários, parciais e terceirizados (DRUCK, 2023, p. 479).

Este significativo aumento do papel das finanças torna evidente uma particularidade inconfundível deste regime: a exterioridade à produção. Harvey (1992, p. 181, grifo nosso) ressalta como “**o sistema financeiro alcançou um grau de autonomia diante da produção real** sem precedentes na história do capitalismo, levando este último a uma era de riscos financeiros igualmente inéditos.” No terceiro volume de O Capital (capítulos 21, 23 e 24), Marx (2017) atenta a esse caráter a fim de distinguir as diferentes formas que o capital e o capitalista podem tomar dependendo de sua função. Discorrendo sobre os juros e lucros do empresário, detalha os contrastes entre dois tipos de capital que atuam no mercado, o capital financeiro (ou capital portador de juros) e o capital ativo (ou produtivo, industrial, empresário), e entre duas categorias de capitalistas, o capitalista financeiro (ou monetário, prestamista, proprietário do capital) e o capitalista produtivo (ou industrial, prestatário, ativo etc.). Em suas palavras:

[...] temos de partir do pressuposto de que o capitalista monetário e o capitalista produtivo confrontam-se realmente, não só como pessoas distintas no âmbito jurídico, mas como personagens que representam papéis diferentes no processo de reprodução ou em cujas mãos o mesmo capital percorre de fato um movimento duplo e completamente distinto. Um deles apenas empresta o capital, enquanto o outro o investe produtivamente. (MARX, 2017, p. 462)

Feita a distinção, o autor refere-se repetidamente ao fato de o capitalista financeiro situar-se fora, distante das atividades da produção, seja no âmbito industrial ou comercial, como nos seguintes trechos: “O que é peculiar a esse capital é a forma externa do retorno, apartada do ciclo mediador” (MARX, 2017, p. 431); e novamente “[...] assume no capital portador de juros uma figura completamente exterior, separada do movimento real, do qual ele constitui a forma” (MARX, 2017, p. 432). Essa exterioridade se dá pelo fato de o

capitalista financeiro ter a posse do capital, apenas emprestando-o ao capitalista produtivo — para este, por sua vez, atuar efetivamente na produção e gerar mais-valia —, e aguardar que os juros lhe sejam pagos. Toda essa separação descrita por Marx no século XIX permanece: acionistas (capitalistas financeiros) de empresas que extraem mais-valor da força de trabalho dos/as trabalhadores/as lucram desta exploração sem nem mesmo ter vínculos oficiais com os donos das empresas (capitalistas produtivos) ou com quem a ela vende sua força de trabalho.

Chesnais (2005, p. 53) complementa o que fora construído por Marx, com a seguinte analogia a respeito dessa exterioridade da finança: “capitalistas financeiros partilham com os proprietários fundiários, que não cultivam suas terras mas confiam na gestão delas a fazendeiros, o traço rentista que consiste em se pôr em posição de exterioridade à produção”.

Mesmo contextualizado nessa distância, o lucro ainda provém da exploração do trabalho não pago do trabalhador, ainda é fruto da mais-valia obtida na produção, sendo esse o cerne da atividade produtiva criadora de valor. Este ponto é chave para a compreensão da totalidade representada pela relação da estrutura produtiva e financeira: a origem de toda a mais-valia transformada em lucro — seja ela a fração que permanece com o capitalista produtivo ou a fração que chega ao capitalista financeiro — é a exploração da força de trabalho do trabalhador (MARX, 2017, p. 462).

O que motiva o capitalista financeiro é a busca incessante por valorizar seu capital — cujo produto é, afinal, o lucro — através dos juros. Assim, empresta-o e apenas se distancia dele temporariamente, confiando no seu valor: “que só é alienado sob a condição de, em primeiro lugar, retornar a seu ponto de partida após determinado prazo e, em segundo lugar, retornar como capital realizado, isto é, tendo cumprido seu valor de uso, que consiste em produzir mais-valor” (MARX, 2017, p. 427). Portanto, Marx (2017, p. 485) aponta como o capital portador de juros assume sua forma mais alheia e fetichista ao permitir que dinheiro engendre mais dinheiro e que o valor valorize a si mesmo: “a capacidade do dinheiro ou, conforme o caso, da mercadoria, de valorizar seu próprio valor, independentemente da reprodução — eis a mistificação capitalista em sua forma mais descarada”.

Harvey (2011) segue o mesmo sentido ao definir o capital como algo abstrato que busca a circulação contínua de dinheiro para gerar mais dinheiro, sem nenhuma interrupção. Porém, o mesmo autor reforça que a predominância financeira mantém dependência da produção de valor, segundo Lapa (2018, p. 248): “Isso significa afirmar que não existe no neoliberalismo uma independência plena entre capital produtivo e capital financeiro.” Harvey (2011) ressalta também o caráter ilimitado do dinheiro, que faz com que sua aquisição

simbolize um poder social que estimula a sua multiplicação por reinvestimentos que gerem excedentes.

Com o advento de indústrias de cartão de crédito e endividamento, as instituições financeiras passaram a financiar dívidas de indivíduos cujas rendas não são constantes ou seguras. Tal endividamento é claramente arriscado e acaba sendo sustentado pelas inovações financeiras da securitização controladas pelo capital fictício que não para de se reproduzir. Isso se dá, segundo Harvey (1992, p. 152-154), devido ao fato de que

A estrutura desse sistema financeiro global alcançou tal grau de complexidade que ultrapassa a compreensão da maioria das pessoas. As fronteiras entre funções distintas como bancos, corretoras, serviços financeiros, financiamento habitacional, crédito ao consumidor etc. tornaram-se cada vez mais porosas, ao mesmo tempo que novos mercados futuros de mercadorias, de ações, de moedas ou de dívidas surgiram em toda parte, introduzindo o tempo futuro no tempo presente de maneiras estarrecedoras. (HARVEY, 1992, p. 154)

Esse funcionamento é consolidado pois os negócios não regulamentados garantem toda forma de inovação financeira, gerando um montante altíssimo de dinheiro (HARVEY, 2011). Lavinias (2023, p. 2) coloca o endividamento em massa de famílias como estrutural e imprescindível para o capitalismo financeiro, sendo “uma das dimensões mais dramáticas da dominância financeira” e aponta como esta aprofunda as condições de vida e reprodução social da classe trabalhadora: “O mundo não se divide mais somente entre detentores e não detentores dos meios de produção, ou entre etnias e cores de pele, gêneros os mais variados, mas crescentemente entre **credores e devedores**” (LAVINAS, 2023, p. 2-3, grifo nosso). É a dívida que agora provê, sob cumplicidade e colaboração estatal, a possibilidade de acessar o bem-estar: saúde, educação, moradia, consumo e tudo mais que compõe a vida individual e social. Essa situação varia conforme cada país, e aqui no Brasil tem característica preocupante, dada a quantidade de trabalhadores/as nesta condição que parece infindável. Lavinias (2023, p. 7) destaca

Um primeiro aspecto distintivo da financeirização é, portanto, a tendência de que o lucro e a riqueza passem a ser crescentemente produzidos nos canais financeiros, em detrimento das atividades produtivas. Porém, tais lucros não retornam à economia real na forma de novos investimentos produtivos. O setor financeiro continua a drenar recursos do setor produtivo através do pagamento de juros, dividendos, ações. [...] A renda financeira é derivada da propriedade e do controle de ativos — nada tem a ver com inovação produtiva ou investimento. Não cria empregos.

A partir de todos esses processos, chega-se à total redefinição do que fora construído minimamente e de maneira heterogênea em relação às regiões do mundo como política e propriedade social, que chega ao ponto de tornar-se residual, com pouca força ou relevância concretas (LAVINAS, 2023, p. 4). Em linhas gerais:

Têm início as reformas previdenciárias que acompanham a flexibilização e a precarização do emprego. A poupança da família trabalhadora e das classes médias é aos poucos desviada para contas individuais de capitalização. O benefício futuro de aposentadoria é incerto e vai depender da evolução do preço dos ativos que podem tanto se valorizar como se depreciar. A cobertura do seguro-desemprego é restringida, seu valor reduzido para não estimular o ócio, enquanto aumentam as exigências para obtenção do benefício. O crescimento não é mais prioridade, senão o controle inflacionário e o cerceamento a qualquer política fiscal expansionista. A redistribuição é sacrificada — há corte geral de impostos, notadamente para os mais ricos, e aumento das desonerações ao capital. A redistribuição passa a ser vista como causa de grandes ineficiências e prejudicial à competitividade, agora elevada à condição de prioridade em razão da globalização. A defesa da privatização dos serviços públicos toma o lugar dos ideais de acesso universal e gratuito. (LAVINAS, 2023, p. 5)

Esse trecho do artigo de Lavinias sumariza o “lado” da financeirização que afeta de maneira evidente o trabalho e, assim, aproxima-se do objeto desta pesquisa — o de examinar condições de trabalho na era da uberização e financeirização. É na acumulação flexível que entende-se aqui que: “No que tange aos trabalhadores, passou-se a eliminar sistematicamente as regulamentações protetoras de direitos básicos, responsabilizando-as pelo engessamento dos mercados de trabalho, pela elevação dos custos de produção e subsequente diminuição da competitividade empresarial” (PINTO, 2010, p. 48).

Da mesma forma, Lapa (2018, p. 251) atenta ao fato de que deve-se, inevitavelmente: “colocar em evidência os/as trabalhadores/as não apenas como ‘afetados/as’, mas sim como um pilar que sustenta, através de sua força de trabalho explorada/apropriada, as dinâmicas de produção de valor cujos fluxos se internacionalizam”. Afinal, é sobre os/as trabalhadores/as que se transfere impositivamente os custos do processo de recuperação da crise (LAPA, 2018).

### **2.2.5 O toyotismo e reestruturação**

Alguns autores que estudam as transformações do processo produtivo e as tendências de gestão do trabalho que estes propõem entendem como uma sequência bem definida a predominância da gerência científica taylorista para um modo de produção fordista até as inovações da reestruturação produtiva do toyotismo e a predominância do capital financeiro.

Porém, a socióloga do trabalho francesa Linhart (2007) aponta para mais de um caminho seguido por diferentes autores: para uns, é evidente que há um novo modelo, para outros, não. Alguns entendem o pós-taylorismo “como um trabalho mais abstrato, mais intelectual, com mais responsabilidade e autonomia” (LINHART, 2007, p. 27) além de contar com a presença de novas tecnologias. Outros percebem o taylorismo como algo adaptável, o que significaria que “estamos assistindo a nada mais do que a adaptação à nova situação econômica e tecnológica de um taylorismo que não quer morrer.” (LINHART, 2007, p. 27)

A socióloga do trabalho brasileira Márcia Leite (2003) compreende que há, além da sobreposição de formas de regulação do trabalho no espaço tempo, “formas de integração diferenciadas dos países na economia global” (LEITE, 2003, p. 65), impedindo que haja uma uniformização das experiências de cada um desses regimes de acumulação, ou simplesmente, formas de controle da força de trabalho.

Em estudo sobre o pós-fordismo no Brasil, a socióloga Elisabeth Silva (1994) aponta como o toyotismo era visto então como um “novo paradigma organizacional” (SILVA, 1994, p. 450) cuja característica mais amplamente consolidada no contexto brasileiro teria sido o *just in time*<sup>9</sup>. Tendo características marcantes — dentre elas a autonomia<sup>10</sup>, a polivalência<sup>11</sup> e a celularização<sup>12</sup> —, esse sistema de trabalho não tem universalidade abrangente suficiente para ser considerado um modo de regulação e organização do trabalho equivalente aos três aqui ressaltados: taylorismo, fordismo e acumulação flexível/financeirização. De maneira resumida, a contribuição do toyotismo para as atualizações do controle do trabalho é que

no sistema toyotista, a autonomia, a polivalência e a organização celular permitiram que a capacidade produtiva dos postos de trabalho passasse a ser flexível, absorvendo variações quantitativas e qualitativas na demanda dos produtos, sem manutenção de estoques e contando com um número idealmente fixo de trabalhadores, dos quais podem ser exigidas jornadas flexíveis, com aumento significativo de horas extras. (PINTO, 2010, p. 70)

A sugestão de Silva (1994) é justamente denominar esse período depois da década de 1970, quando o fordismo parece deixar de predominar como organizador da produção e gestão do trabalho, de pós-fordismo para uma abrangência mais universal, mas mantendo sua relação histórica com o fordismo chamado clássico (SILVA, 1994, p. 450). O que então eram

<sup>9</sup> Um sistema de produção que primeiro recebe a encomenda, produz conforme ela, e entrega (PINTO, 2010).

<sup>10</sup> Neologismo que une as palavras-chave do processo de trabalho toyotista: autonomia e automação (PINTO, 2010).

<sup>11</sup> O trabalhador polivalente é aquele que agrega várias funções e está disponível para aprender e executar sempre mais, é multifuncional (BARBOSA, 2011).

<sup>12</sup> Organização dos postos de trabalho “em grandes conjuntos abertos (e não fechados, como departamentos), de modo a concentrarem em si uma etapa definidas de todo o processo produtivo” (PINTO, 2010, p. 66).

perspectivas do que seriam as novas formas de gerenciamento e organização do trabalho, foram analisadas com um alerta da autora: ela propunha que estas novas formas não se limitassem nem a uma valorização do pós-fordismo como uma saída benéfica, nem uma nostalgia do fordismo clássico. Hoje, passados trinta anos de sua contribuição, pode-se perceber com clareza o que Silva apontava em meados da década de noventa, como a “persistente e inexorável degradação da vida dos trabalhadores” (SILVA, 1994, p. 457).

Ao elaborar sobre a experiência brasileira da reestruturação e suas implicações sociais, Leite (2003) pondera que, no Brasil, as técnicas japonesas não foram tão amplamente ou fielmente adotadas, mantendo-se métodos tradicionais de controle da força de trabalho na maioria das empresas e setores. A organização do trabalho no sistema toyotista fundamentava-se em “produção e entrega mais rápidas e precisas que os demais, associada justamente à manutenção de uma empresa ‘enxuta’ e ‘flexível’” (PINTO, 2010, p. 46) conseguida com a subcontratação e desverticalização de empresas e uma força de trabalho polivalente. Além disso, a autora complementa que a reestruturação tem um caráter de resposta do capital à crise, cujas mudanças não significaram uma alteração estrutural, mas sim uma readaptação para que se intensificasse o modo de produção e se aumentasse o lucro.

Silva (1994, p. 453) aponta que as mudanças de regime político “envolveram mudanças na demanda de mercado, nas estruturas de emprego, nas relações no local de trabalho e nas relações institucionais entre os trabalhadores, os empresários e o Estado.” Por isso, nesse mesmo período, a adoção de inovação em tecnologia e organização do trabalho não veio nem homoganeamente, nem sem conflitos e contradições, pois, vale lembrar, foi uma década de abertura política como fim da ditadura militar no Brasil e consequentes ressurgimentos dos movimentos operários e sindicais (LEITE, 2003). Silva (1994) ressalta que as mudanças mais significativas da década vieram a partir de negociações coletivas, não de um novo modo de gestão do trabalho.

Nesse sentido, Leite (2003) ressalta como houve tanto um processo de aprofundamento dos princípios do modo de produção fordista quanto uma automatização seletiva, onde as atividades tornaram-se mais repetitivas e ritmadas com as inovações tecnológicas. Além da não superação do fordismo, se mantém a separação taylorista entre concepção e execução, um dos princípios elencados por Braverman (1980). Temos assim, um cenário produtivo brasileiro em que os processos de trabalho se orientam por uma forma híbrida de estruturas institucionais ao mesmo tempo fordistas, tayloristas e toyotistas. Silva (1994, p. 460) questiona na década de noventa qual caminho as empresas e o próprio Estado seguirão: mantendo as formas de produção e gerenciamento do trabalho fordistas ou as

inovando. Conclui-se que ocorreu e ocorre ainda uma sobreposição de um ao outro. Sobre o hibridismo entre um modelo velho e um novo, Silva (2023) reúne literatura que aborda essa convivência como mais que uma transição de regimes, mas um modelo que se mantém justamente por ser vantajoso economicamente:

Trata-se da clássica divisão acerca das **vantagens do atraso, isto é, a facilidade com que o paradigma mais arcaico se adapta ao paradigma mais atualizado**, economizando a passagem da etapa intermediária que é superada por esse último. A flexibilidade produtiva e a flexibilidade do trabalho, longe de serem uma figura recalcada pela experiência dominante do assalariamento, com sua “rigidez” contratual, tecnológica e organizacional, no caso brasileiro, mostrou-se enormemente compatível com as técnicas do Just in time e da mobilização pela busca da qualidade, em que o compromisso do trabalhador com os propósitos da empresa é fundamental. **Existe uma espécie de “linha direta” que liga o antigo com o contemporâneo, sem a mediação do tempo histórico correspondente à regulação fordista.** (SILVA, 2023, p.131-132, grifos nossos).

Indo além, Leite (2003) acrescenta o trabalho *just in time* como um quarto e mais recente modo de controle do trabalho. Segundo a autora, é a partir de 1990 que a abertura irrestrita de mercados e sua consequente competitividade requerem a adoção de medidas estratégicas organizacionais e formas de gestão da força de trabalho que sejam compatíveis com a alta flexibilização da produção para garantir maior produtividade e fazer frente à concorrência internacional (LEITE, 2003, p. 79). Assim, com a resistência por parte do patronato em abandonar as técnicas de controle de mão de obra, há a conclusão por parte da autora de que o Brasil não completou de fato a chamada reestruturação.

Ainda, sob uma análise mais sistêmica, ela propõe que a divisão do trabalho em cadeias produtivas internacionais faz com que a aplicação desses conceitos, como inovação e reestruturação, seja variável. Por isso, as formas de organização do trabalho são significativamente mais sofisticadas na parcela inicial do processo produtivo, enquanto nos últimos elos da cadeia, “a falta de conteúdo do trabalho torna-as mais afeitas à utilização do trabalho mal pago, desqualificado, repetitivo, parcelado, organizado muitas vezes em linha de montagem” (LEITE, 2003, p. 88). Ou seja, “o trabalho diminui na ponta virtuosa ao mesmo tempo que se expande na ponta precária da cadeia” (LEITE, 2003, p. 88). Da mesma maneira, Lapa (2018, p. 255) baseia-se em Hirata (2002) para salientar como a integração de mercados nacionais num mercado mundial “aguçou a heterogeneidade das situações de trabalho, de emprego e de atividade das mulheres e homens do sul e do norte globais.”

Leite (2003) chega a afirmar que, ao contrário do que se propunham as inovações de tecnologia e gestão da força de trabalho, há uma inversão de expectativas com o processo de reestruturação no Brasil, que, mesmo quando mais abrangente, trouxe quase nenhuma

melhoria significativa nos processos de trabalho dos/as trabalhadores/as, levando, ainda, ao que chama de processo de deterioração das condições de trabalho (LEITE, 2003).

A união desses elos aos quais Leite se refere é o que Huws (2014) elaborou e denominou como o “nó” que comporta vida, trabalho e valor no presente século. Com base na teoria do valor de Marx, ela descreve o nó como a união conflitiva entre as necessidades de subsistência dos/as trabalhadores/as, seu trabalho e a mais-valia expropriada dele. A busca da autora recai sobre o fato de que quando não identifica-se essa forma de geração de lucro, tende-se a afirmar que a teoria de Marx não tem mais aplicabilidade e deve ser substituída — do que discorda e contra-argumenta em suas análises do trabalho no século XXI.

A partir dessa perspectiva, ela atualiza diversos conceitos da teoria do valor e sua relação com o trabalho, ressaltando sempre o caráter de relação social do sistema capitalista. A primeira chave conceitual que utiliza para começar a desfazer o nó do trabalho é a distinção do trabalho reprodutivo e o diretamente produtivo, além do remunerado e não remunerado. Sendo assim, estaria dentro do nó aquele trabalho que produz valor para o capital e renda para a sobrevivência do/a trabalhador/a, pois é este trabalho que contém em si a contestação do tempo de trabalho entre trabalhador/a e capitalista e é nele que reside a chave da expropriação (HUWS, 2014).

Ainda, o processo de reorganização da estrutura produtiva e do trabalho nesse contexto da acumulação flexível, predominância das finanças e neoliberalização, deve incluir, segundo Lapa (2018) duas discussões: a da divisão internacional do trabalho e a da divisão sexual do trabalho. A autora explica:

Falar de reorganização do trabalho sob a ordem neoliberal implica, de um lado, discutir a divisão internacional do trabalho que conforma tais cadeias globais de valor — processo que, no mundo industrial, vem provocando uma grande mudança espacial das atividades produtivas, com a concentração do design nos países mais industrializados e da manufatura nos países onde a mão de obra é mais barata (LAPA e LEITE, 2017, p. 311). No entanto, analisar a reorganização do trabalho sob a ordem neoliberal significa, também, falar de uma reconfiguração da divisão sexual do trabalho, que conjugada à divisão internacional, faz perceber entre outras coisas que cada vez mais os deslocamentos industriais para países periféricos significam utilização de mão de obra intensiva e, com frequência, de predominância feminina no trabalho em manufaturas, sobretudo nos setores eletrônico, de vestuário, além de sua presença significativa no crescente setor de serviços. (LAPA, 2018, p. 249)

Os argumentos até aqui discutidos jogam luz aos modos pelos quais o trabalho contemporâneo foi e vem sendo conformado. A seguir, discute-se o tema do controle do trabalho contemporâneo tendo em conta este seu processo e contexto de construção.

### 2.3 SOBRE O CONTROLE DO TRABALHO

A questão de como o controle se exerce por meio da expropriação de saberes acumulados pela gerência parece ser pertinente para o debate contemporâneo sobre uberização, como se pretende demonstrar. O entendimento sustentado nesta pesquisa é o de que a uberização pode ser mais que um regime desregulado de trabalho e serve, além de catalisador de uma precariedade e precarização do trabalho, como um modo de gestão e controle do trabalho contemporâneo.

São, segundo Druck (2023, p. 480), os frutos da acumulação flexível e sua reestruturação que propiciam o impulsionamento da alta tecnologia, especialmente estadunidense, “cujos desdobramentos propiciaram condições para a 4ª revolução tecnológica, com os algoritmos, o big data, as tecnologias de informação e comunicação”. O tema do controle sobre o trabalho hoje envolve controvérsias a respeito do grau ou margem de autonomia que trabalhadores/as possuem no exercício do trabalho na atualidade. O debate é complexo, mas antes de desenvolvê-lo, vale recuperar o quanto se imaginava que o caráter degradante do trabalho sob o regime taylorista-fordista teria fim com as mudanças tecnológicas e organizacionais vistas com otimismo. Em estudo sobre a descartabilidade humana no processo de trabalho, Praun (2019, p. 260) descreve as décadas finais do século XX como um período em que se pressupunha que

tanto a degradação presente no interior das fábricas do século XIX como a embrutecedora separação entre o pensar e o executar, marcantes na ‘era fordista’, estariam, a partir das últimas décadas do século XX, fadadas ao fim. Uma inversão estaria em curso. Ela traria o progressivo controle humano sobre o processo de trabalho.

Entretanto, essa previsão de “retomada do controle” não se consolidou de maneira generalizante; a separação entre concepção e execução sobre a qual discutia Braverman ao analisar os princípios da gerência científica se manteve. A aplicação ou não aplicação de desenvolvimento tecnológico e organizacional no ambiente de trabalho não altera o fato de que os mecanismos de controle permanecem essencialmente os mesmos, com a mesma finalidade: “O ambiente tecnologizado, limpo, organizado e ‘humanizado’ é o mesmo em que o **controle do conjunto dos sentidos humanos e do tempo de trabalho** ocorre de maneira nunca antes vivenciada” (PRAUN, 2019, p. 261, grifo nosso). Dessa forma, Praun contesta

algumas das noções que trazem a aceleração do desenvolvimento tecnológico como sinônimo de autonomia do trabalhador sobre o controle do seu próprio trabalho.

Ainda, além de não haver exatamente uma atualização nas relações entre gerência e subordinação ao processo de trabalho, há uma contribuição do avanço tecnológico à exploração dos/as trabalhadores/as: “Essas alterações vivenciadas pelo mundo do trabalho não ocorrem sem que os corpos dos trabalhadores e trabalhadoras sofram as consequências.” (PRAUN, 2019, p. 262). São justamente os limites do corpo que a autora enfatiza como os que são extrapolados quando do aumento da exploração do trabalho. O resumo de sua análise aqui é que “A essência das relações de trabalho engendradas pelo capitalismo, portanto, mantém-se” (PRAUN, p. 262).

### **2.3.1 Controle e consentimento**

A relação de controle e sujeição ao controle (ou controle e consentimento) é um tema clássico em sociologia do trabalho que pode dar elementos para a continuidade do tema desta pesquisa. Remetendo aos argumentos de Marx, Ramalho (1991, p. 31) aponta para a indispensabilidade de o capitalista controlar sistematicamente o trabalhador justamente através do processo de trabalho. Essa necessidade de controle se dá, sobretudo, devido à pressuposição de que há resistência dos/as trabalhadores/as em qualquer relação de trabalho, nuance que é menos ressaltada por Braverman em sua obra paradigmática para os estudos do controle e processo de trabalho: “As pressões exercidas pela gerência afetariam os interesses econômicos e sociais dos trabalhadores que, em consequência, resistiriam ao controle” (RAMALHO, 1991, p. 32).

Em uma revisão da bibliografia a esse respeito, Ramalho (1991, p. 32) aponta como parte dos autores críticos a Braverman propõem uma análise mais complexa do que a simples oposição entre controle do capitalista e resistência do trabalhador. Nesse sentido, é preciso complexificar a produção do consentimento com base também nos interesses do trabalhador na relação que os emprega, compreendendo que a resistência dos/as trabalhadores/as existe e deve ser tomada em conta no cálculo de poder da relação trabalho-capital, mas não é uma constante, e que a consciência de classe não é dada. Além disso, Ramalho elenca alguns dos apontamentos críticos de Burawoy a esse respeito, um deles sendo o fato de que o consentimento vem com a suposta possibilidade de trabalhadores/as terem algum poder de escolha real nessa relação. Assim, o ponto crítico de seu argumento é que “o consentimento tanto assegura como obscurece a geração de mais-valia” (RAMALHO, 1991, p. 36).

É baseado em Burawoy que Ramalho (1991, p. 36) afirma que “o controle lida com os aspectos ‘subjettivos’ do trabalho, ou seja, com processos políticos e ideológicos”. Uma das diferenciações que se pode traçar nesse contexto de formas atualizadas de controle do trabalho é a narrativa em torno do indivíduo, que justamente complexifica a relação de controle e consentimento do processo de trabalho discutida logo acima. Popularizada por Dardot e Laval (2016), mas também amplamente abordada pela sociologia do trabalho brasileira com Antunes (2019), Barbosa (2011) e Abílio (2014), cabe aqui a crítica do discurso neoliberal que não só elogia o individualismo como o mostra como única alternativa para o trabalhador. Afinal, “a financeirização não se restringe à economia, aos mercados, vai muito além. Ela modifica a percepção dos indivíduos, sua subjetividade, tornando-os não apenas empreendedores [...] mas também investidores” (LAVINAS, 2023. p. 7), sobretudo, endividados. Essa nova racionalidade impõe discursivamente uma forma de controle marcadamente distinta do que era predominante até então:

os novos métodos de gestão, como se verá a seguir, **não recalcam o “sujeito” e o “indivíduo” (como a antiga crítica do taylorismo afirmava) mas, ao contrário, os reforçam discursivamente.** Fazem-no, até mesmo, no coração do próprio espaço produtivo — e não fora dele, como o seriam a família ou a vizinhança. Ao agir assim, negam a socialização salarial e promovem uma integração na sociedade de consumo que passa por cima de quaisquer estratificações reais — seja econômica, educacional, cultural ou outra — o que evidentemente choca-se com a realidade e promove uma profunda frustração. (SILVA, 2023, p. 116, grifo nosso)

A identificação como sujeito coletivo, “que se expressa em demandas públicas” (SILVA, 2023, p. 116) que era possível no fordismo, é fortemente erodida no neoliberalismo e na era da predominância financeira do capitalismo, quando o que é imposto discursivamente é o oposto da identidade coletiva de classe trabalhadora: enaltece-se a individualidade, o sujeito empresarial, ou espírito empreendedor de si. Tendência que já era elencada por Harvey, e relembra por Druck, como parte fundamental da transição do fordismo para o que chamou de acumulação flexível: “a valorização e disseminação da ideologia do empreendedorismo, como alternativa à crise do emprego, imputando ao indivíduo a responsabilidade por sua ‘empregabilidade’” (DRUCK, 2023, p. 487).

Essa imposição une “todas as relações de poder na trama de um mesmo discurso” (DARDOT; LAVAL, 2016, p. 331), pois lida com a ampliação da lógica de mercado para todos os aspectos da vida social e individual. Entende-se aqui, que todo esse aparato discursivo é colocado como uma forma de controle, se não do trabalho, da classe trabalhadora e seu potencial de exploração. Afinal, o que se forma é um

indivíduo competente e competitivo, que procura maximizar seu capital humano em todos os campos, que não procura apenas projetar-se no futuro e calcular ganhos e custos como o velho homem econômico, mas que procura sobretudo trabalhar a si mesmo com o intuito de transformar-se continuamente, aprimorar-se, tornar-se sempre mais eficaz. (DARDOT; LAVAL, 2016, p. 333)

Complementarmente, Silva aponta como essa nomeação da individualidade do/a trabalhador/a o/a retira da solidariedade de classe e faz com que passe “imediatamente a ser mais controlado” (SILVA, 2023, p. 134). Em se tratando da perspectiva do trabalho feminino, Lapa (2018, p. 274) reflete, com base em Nancy Fraser, como o neoliberalismo tem o poder de desvirtuar e distorcer a “piora nas condições de trabalho e vida do conjunto dos trabalhadores” de forma que o trabalho feminino e o grupo social das mulheres trabalhadoras pareça estar em emancipação, cada vez mais reconhecidas.

Braverman apontava para a retirada do controle sobre o processo de trabalho das mãos do/a trabalhador/a e a transferência para a gerência. Atualmente, há, se baseado na narrativa descrita aqui, aparente restituição do controle do trabalho às mãos dos/as trabalhadores/as; porém, o que acontece nesse processo de valorização do indivíduo empreendedor de si é mais uma forma de controlá-lo e explorar seu trabalho. É possível argumentar que este processo inclusive deixa-o com menos formas de resistência devido justamente à perda de direitos, de meios de buscá-los coletivamente etc. Afinal, o controle é a forma que os capitalistas têm de conseguir um comportamento ideal dos trabalhadores, um comportamento que lhes garanta maior lucro e menores custos: “o processo de trabalho está intimamente ligado à luta por uma produção lucrativa” (RAMALHO, 1991, p. 44).

Analisando um regime de acumulação específico, o fordismo, Harvey traz definição completa do que entende como controle do trabalho:

A disciplinarização da força de trabalho para propósitos de acumulação do capital — um processo a que vou me referir, de modo geral, como ‘controle do trabalho’ — é uma questão muito complicada. Ela envolve, em primeiro lugar, alguma mistura de repressão, familiarização, cooptação e cooperação, elementos que têm de ser organizados não somente no local de trabalho como na sociedade como um todo. A socialização do trabalhador nas condições de produção capitalista envolve o controle social bem amplo das capacidades físicas e mentais. A educação, o treinamento, a persuasão, a mobilização de certos sentimentos sociais (a ética do trabalho, a lealdade aos companheiros, o orgulho local ou nacional) e propensões psicológicas (a busca da identidade através do trabalho, a iniciativa individual ou a solidariedade social) desempenham um papel e estão claramente presentes na formulação de ideologias dominantes cultivadas pelos meios de comunicação de massa, pelas instituições religiosas e educacionais, pelos vários setores do aparelho do Estado, e afirmadas pela simples articulação de sua experiência por parte dos que fazem o trabalho. (Harvey, 1992, p. 119)

Pinto (2010) aponta, entre alguns métodos do chamado toyotismo, para a questão do controle dos/as trabalhadores/as, sendo um deles a maior facilidade para flagrar-se defeitos e erros, que leva à gestão por estresse. Acrescenta-se que a exigência de trabalhadores/as polivalentes e crescentemente multifuncionais acarreta numa forma de controle que requer deles sempre mais variadas e desenvolvidas habilidades e capacidades. Ainda, conforme sumariza Pinto (2010, p. 79): “O desemprego estrutural e as inúmeras formas de precarização dos contratos e das condições de trabalho, têm imposto à classe trabalhadora ocidental a necessidade de buscar meios de adequar-se às novas exigências de qualificação profissional e educacional colocadas por esse sistema”.

É, portanto, este o fio condutor no sentido macro desta pesquisa: assimilar como as formas históricas e renovadas de controle dos processos de trabalho condicionam o que tem-se convencionado chamar de uberização do trabalho como uma estratégia de gestão de trabalho e como isso subordina as condições de trabalho em que são exercidas as atividades diárias do setor aqui estudado.

#### 2.4 A CLASSE TRABALHADORA NESSE MEIO

O trabalho coletivo proletário é, afinal, o elo essencial da industrialização e de quaisquer formas correntes de produção capitalista. Apesar da posição fundamental, é “condenado a trabalhar para se reproduzir” (CASTEL, 1998, p. 415) numa relação de trabalho que vai além da hierarquia e compõe, conforme Castel (1998, p. 415) afirma, “a dupla oposição do capital e do trabalho, da seguridade-propriedade e da vulnerabilidade de massa.” Seja dentro do que Castel (1998) define como proletário, operário ou assalariado, a classe trabalhadora se enquadra, em alguma medida, do lado vulnerável dessa oposição. E é com o mesmo autor também que compreende-se que a estratégia de “regular a conduta operária a partir de coerções técnicas do próprio trabalho” (CASTEL, 1998, p. 425) não é novidade nem exclusividade de nenhum dos modos de regulação e formas de controle do trabalho descritos anteriormente.

Olin-Wright (2015) realça a centralidade explicativa e teórica da classe no marxismo, elencando este conceito, ao lado de “modo de produção” e “base econômica”, como central da “teoria geral da história comumente denominada ‘materialismo histórico’” (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 19). Sua análise segue no sentido de que o que garante à conceituação marxista de classe sua excepcionalidade é a ideia de exploração e dominação, que também é o que possibilita o estudo dos mais diversos problemas sociais.

Considerando que uma das aspirações da teoria marxista é uma sociedade sem classes, sua elaboração tem como alicerce uma forma radical de igualitarismo, sendo o progresso humano beneficiado de uma maneira generalizada pela distribuição igualitária das condições materiais e vida, distribuição esta que seria possibilitada por uma economia altamente produtiva, que é, por sua vez, ao mesmo tempo possibilitada e impedida pelo capitalismo, visto que este sistema garante o alcance de alta produtividade, mas bloqueia a distribuição radicalmente igualitária das condições materiais de vida: “é um processo que continuamente aumenta as condições materiais para expandir o desenvolvimento humano, ao mesmo tempo em que bloqueia a criação das condições sociais para realizar tal potencial” (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 22).

Olin-Wright (2015) constrói suas definições partindo do entendimento que toda produção necessita de fatores de produção, ou recursos, e o acesso, ou direitos e poderes, como ele coloca, a esses recursos definem as relações sociais de produção. É na distribuição desigual desses direitos e poderes sobre os recursos que se configuram as relações de classe. Ainda, o autor complementa que: “Para haver uma relação de classe não é portanto suficiente a existência de direitos e poderes desiguais em relação à simples propriedade de um recurso. Deve também haver direitos e poderes desiguais quanto à **apropriação dos resultados do uso desse recurso**” (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 23, grifo nosso).

A complexidade das relações concretas de classe é incontestável e Olin-Wright ressalta como os “diferentes tipos de relações de classe coexistem e se interligam de várias maneiras” (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 27), e como classe vai além de possuir e não possuir os meios de produção; ultrapassar essa noção binária tem implicações como “restrições governamentais sobre práticas nos locais de trabalho, representações sindicais nos conselhos de administração, esquemas de decisão conjunta, opções acionárias para os empregados, delegação de poderes a hierarquias gerenciais, etc.” (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 28). Essa variação, é claro, não significa que deixam de ser relações de classe capitalistas, afinal, o controle sobre o capital e os lucros da produção continuam sob posse dos capitalistas.

Ainda, existem diferentes situações de classe dentro dessas relações; a situação de classe seria a forma em que se está inserido nos padrões estruturados de interação da relação social de classes, ou seja, na relação capital-trabalho, a situação de classe é a de capitalista ou trabalhador/a. Há, evidentemente, uma maior complexidade em relação às situações de classe no capitalismo que vão além desta polaridade. Variáveis nas condições de trabalho são fatores que determinariam as “formas concretas de localização das pessoas dentro das relações de classe” (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 30). O exemplo mais ilustrativo é o gerente, que é

funcionário que pode ser demitido e não tem a possibilidade de reverter lucros em prol de seu próprio benefício, mas ao mesmo tempo exerce funções do capital, como controle do trabalho e mudanças no processo de trabalho. No mesmo sentido de interpretação da posição gerencial, Braverman (1980, p. 221) coloca como a “camada gerencial continua a ser retirada dentre os dotados de capital, família, relações e outros vínculos na rede da classe como um todo”.

Sobre a estratificação da classe trabalhadora, Olin-Wright (2015, p. 33) ressalta como trabalhadores, qualificados ou não especializados, “ocupam posições na classe trabalhadora na medida em que não controlam meios de produção e têm que vender sua força de trabalho para obter os meios de subsistência” mas há variação de recursos, caracterizando diferentes estratos da situação de classe trabalhadora. Afinal, reforça como classe e situação de classe não são sinônimos, e que “esses tipos de complexidade para definir as situações de classe tornam problemáticas certas formas corriqueiras de falar sobre classe” (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 33).

Conforme mencionado anteriormente, a exploração é o “elemento conceitual que ancora o conceito marxista de classe” (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 38), que está alicerçado nos princípios de interesses antagonistas, de exclusão de acesso a recursos e de apropriação do esforço de trabalho. Outra excepcionalidade da relação de exploração é a necessidade que os exploradores e seu bem-estar têm dos explorados e seus esforços, havendo, portanto, uma forma real de poder nas mãos do grupo explorado.

A “classe-que-vive-do-trabalho”, de Ricardo Antunes (2009), propõe uma atualização crítica do conceito marxista de classe trabalhadora, buscando responder às transformações contemporâneas do mundo do trabalho. O autor rejeita a ideia do “fim do trabalho” e defende a permanência, e até ampliação, do proletariado sob formas cada vez mais precarizadas e fragmentadas. Assim, adota a expressão “classe-que-vive-do-trabalho” como categoria que expressa a totalidade dos que dependem da venda da força de trabalho para sobreviver, incluindo desde os trabalhadores produtivos diretos até os assalariados do setor de serviços, desempregados e subproletários. Tal formulação amplia o alcance analítico do conceito de classe, incluindo os diversos estratos afetados pelas mutações do capital, especialmente após a reestruturação produtiva e o avanço do neoliberalismo.

A heterogeneização crescente da classe trabalhadora é enfatizada por Antunes (2009), que aponta as múltiplas clivagens que atravessam essa classe: entre qualificados e desqualificados, homens e mulheres, nacionais e imigrantes, trabalhadores estáveis e precários. Essa diversidade decorre de transformações estruturais no capitalismo global, como a expansão do desemprego estrutural, a intensificação da exploração, a disseminação da

informalidade e a crescente internacionalização do capital. O autor destaca que, mesmo com a introdução de tecnologias e automação, o trabalho vivo continua sendo central ao processo de valorização do capital, o que intensifica a exploração, agora em novas bases técnico-organizacionais.

A partir disso, Antunes (2009) analisa a forma contemporânea do controle do trabalho, especialmente a substituição do despotismo explícito do taylorismo/fordismo por formas mais “envolventes” de dominação que, como o descrito anteriormente, manipulam a subjetividade dos trabalhadores por meio da promessa de autonomia e polivalência. Esse controle mais difuso e interiorizado não elimina a exploração, mas a torna mais insidiosa e eficaz. Aqui, é possível estabelecer uma ponte direta com os mecanismos de controle característicos da uberização e plataformização do trabalho. De maneira sucinta, nas plataformas digitais, os/as trabalhadores/as são aparentemente autônomos, mas na prática submetem-se a sistemas algorítmicos que regulam sua produtividade, tempo, avaliação e remuneração, muitas vezes sem mediação humana direta. O controle técnico e disciplinar migra do chão da fábrica para os sistemas digitais, enquanto a instabilidade e o isolamento do trabalhador se acentuam.

A noção de “classe-que-vive-do-trabalho” é, portanto, fundamental para compreender como, mesmo sob as novas formas de organização capitalista, como as plataformas digitais, persiste a relação estrutural de subordinação e exploração. A aparente desintermediação e flexibilidade são, na verdade, expressões de um controle mais sofisticado e fragmentador, que reforça a alienação e intensifica o estranhamento já descrito por Marx e retomado anteriormente neste capítulo, agora sob novas roupagens tecnológicas.

Ainda, suas definições compreendem o aumento significativo do trabalho feminino, sobretudo em ocupações precárias e desregulamentadas com funções de menor qualificação, menor remuneração e mais trabalho intensivo (ANTUNES, 2009, p. 105). O trabalho feminino seria, então, duplamente realizado e explorado pelo capital. Ele ressalta que características como a polivalência e a multiatividade do trabalho feminino são apropriados pelo capital, que explora essa “habilidade” desenvolvida pelas trabalhadoras mulheres devido à sujeição a uma jornada dupla. Essa perspectiva generificada que Antunes traz em sua conceituação da classe-que-vive-do-trabalho é a proposta das autoras da divisão sexual do trabalho.

Em *A classe operária tem dois sexos*, Helena Hirata e Daniele Kergoat (1994) discutem e problematizam pioneiramente a homogeneidade com que é tratada a classe trabalhadora e ressaltam como a composição, assim como os comportamentos e práticas da classe, são inerentemente heterogêneos em relação ao sexo social — não biológico — e outros

fatores, como a nacionalidade. Elas rejeitam profundamente a concepção naturalizante da abordagem do gênero em classe. Apontam como “As relações de classe e as relações de sexo são portanto relações estruturantes e fundamentais da sociedade em oposição a outras relações” (HIRATA; KERGOAT, 1994, p. 94). Elas explicam que o propósito da afirmação de que a classe operária tem dois sexos não se limita a opor-se à referência constante ao masculino quando descrevendo a classe, ao uso de “trabalhadores” mesmo quando se refere a trabalhadoras. Segundo elas:

Trata-se também de afirmar que as práticas, a consciência, as representações, as condições de trabalho e de desemprego dos trabalhadores e das trabalhadoras são quase sempre assimétricas e que raciocinar em termos de unidade da classe operária sem considerar o sexo social leva a um conhecimento truncado — ou pior, falso, do que é uma classe social. (HIRATA; KERGOAT, 1994, p. 95)

Para as autoras, não apenas as relações de classe são sexuadas, como as relações de sexo são permeadas pela classe. Essa transversalidade das duas formas de relações sociais, a de sexo e a de classe, garante que a opressão permeie qualquer ambiente e momento da vida dos e das trabalhadoras, indo muito além do ambiente doméstico ou fabril. Reforça-se assim a indissociabilidade e complementaridade das duas formas de relações sociais, especialmente porque estas últimas ao mesmo tempo produzem e são produzidas, individual e coletivamente, pelos atores sociais nelas incluídos (HIRATA; KERGOAT, 1994).

Ainda, elas enfatizam a relevância de localizar essa heterogeneidade de classe, demonstrando como no Brasil, assim como em outros países periféricos, a flexibilidade, informalidade e desemprego estruturantes são marcadamente mais determinantes que em outras realidades nacionais. Também, demonstram que em períodos de crise os operários passam a uma relação estranhada com seu trabalho, relação que é característica das operárias (HIRATA; KERGOAT, 1994).

Pinto (2010) ainda recupera outra característica tratada pela literatura sobre o tema trabalho que contribui com a explicação da classe como heterogênea, que é o tema da polarização, a qual efetua uma distinção entre dois segmentos da classe trabalhadora após o período da chamada reestruturação produtiva; um deles representa os trabalhadores qualificados, com níveis de escolarização maiores, que mantém algumas vantagens como menos rotatividade, baixas diferenças salariais etc. O outro contém os trabalhadores temporários, parciais, terceirizados, informais etc. São, segundo o autor, expressivamente mais numerosos e cada vez mais femininos, em variados setores (PINTO, 2010, p. 49).

## **Conclusões do capítulo**

Este capítulo procurou construir uma base teórico-analítica sólida para a compreensão das formas contemporâneas de controle do trabalho, tomando como ponto de partida os fundamentos críticos elaborados por Marx (2004; 2007; 2013; 2017), especialmente aqueles que relacionam a alienação, o fetichismo da mercadoria e a produção de mais-valor à lógica de exploração e dominação no modo de produção capitalista. Essa base permitiu o aprofundamento das transformações dos regimes de acumulação e das formas de regulação social do trabalho por meio da contribuição da Escola da Regulação (BOYER, 1990; LIPIETZ, 1989; AGLIETTA; REBÉRIOUX, 2018; HARVEY, 2011), articulando tais transformações às estratégias gerenciais e organizacionais que incidem sobre o processo de trabalho.

A partir da crítica de Braverman (1980) à gerência científica, passou-se à análise das diferentes formas históricas de controle do trabalho, do taylorismo ao fordismo, bem como suas reelaborações na acumulação flexível e na financeirização (CHESNAIS, 2005; LAVINAS, 2023; HARVEY, 1992; 2011). Ao articular essas formas históricas às transformações recentes no mundo do trabalho, evidenciou-se como a financeirização e a reestruturação produtiva ampliaram a subordinação da força de trabalho a lógicas cada vez mais intensivas de controle, ainda que menos visíveis e mais dispersas, como nos modelos de gestão associados à uberização (DRUCK, 2023; LEITE, 2003; PRAUN, 2019), tema que será aprofundado no capítulo seguinte.

Nesse percurso, buscou-se ainda compreender como o controle sobre o trabalho, longe de ser uma imposição unilateral, envolve disputas, resistências e consentimentos que se expressam na dinâmica cotidiana das relações laborais (RAMALHO, 1991). Essa abordagem permitiu demonstrar que a atual configuração do controle do trabalho não pode ser compreendida apenas como uma ruptura com formas anteriores, mas como uma continuidade transformada que preserva os princípios centrais da exploração capitalista, especialmente a separação entre concepção e execução, agora mediada por novas tecnologias, discursos de autonomia e práticas de individualização da responsabilidade.

Por fim, ao integrar as contribuições de autores como Olin-Wright (2015), Antunes (2009) e Hirata e Kergoat (1994), o capítulo abriu caminho para uma leitura ampliada da classe trabalhadora, levando em conta tanto a exploração objetiva quanto as desigualdades produzidas pela divisão sexual e internacional do trabalho. Com isso, busca-se estabelecer um elo entre a base teórica construída neste capítulo e os capítulos seguintes, dedicados à análise

da precariedade das condições de trabalho do trabalho em cozinhas de restaurantes no contexto da uberização.

### 3 PRECARIIDADE, UBERIZAÇÃO E CONDIÇÕES DE TRABALHO

Como uma forma de “amarrar” a discussão das formas de regulação e controle do trabalho ao objeto de estudo empírico desta dissertação, este capítulo aborda precariedade, precarização e uberização, a fim de buscar estabelecer um posicionamento no debate destes conceitos em disputa e, ao mesmo tempo, dar contornos aos capítulos seguintes.

Os regimes de acumulação de capital e modos de gestão do trabalho recontextualizados no capítulo anterior têm em comum o fato de que necessitam, desde seu fundamento, da exploração do trabalho e adaptação dos/as trabalhadores/as às atualizações impostas, novas tecnologias e formas de controle do trabalho, para a efetivação de seu pleno potencial de funcionamento e transformação. Retoma-se e reitera-se aqui tal argumento, pois, como será tratado neste capítulo, entende-se a uberização, e a própria precarização, como outras formas de gestão e controle do trabalho. Portanto, a ideia da recapitulação traçada no capítulo anterior teve o intuito de permitir, aqui, que se possa desenrolar o fio condutor que traz sentido às amarrações teóricas mais fundamentais da dissertação e àquela que diz mais sobre as especificidades do objeto.

Aqui, propõe-se uma análise crítica dos conceitos de precariedade, precarização e uberização do trabalho, com o objetivo de situá-los dentro dos regimes contemporâneos de acumulação e controle, especialmente à luz da financeirização e da divisão internacional do trabalho. A partir de um diálogo com autoras e autores centrais da sociologia do trabalho, busca-se compreender como esses processos se articulam historicamente no contexto brasileiro, em particular nas atividades laborais das cozinhas profissionais, e como refletem estratégias globais de reorganização do trabalho sob novas roupagens tecnológicas e institucionais. É preciso ressaltar que os próprios entendimentos de uberização e trabalho uberizado, ou até mesmo precarização e trabalho precário, são conceitos em disputa, e múltiplas definições lhes podem ser atribuídas. Este trecho da dissertação é também uma tentativa de buscar um entendimento desses conceitos de maneira que permita categorizar e posicionar os objetos de pesquisa no debate sem acarretar em inconsistências teóricas.

Da mesma forma, inclui-se uma seção para elencar definições e criar um fundamento teórico para o conceito de condições de trabalho, distinguindo-as do entendimento das relações de trabalho e destacando o que de fato compõe o trabalho diário e os riscos que as condições deste podem impor à saúde de trabalhadores e trabalhadoras.

### 3.1 PRECARIIDADE E PRECARIZAÇÃO: DEFINIÇÕES

Cabe iniciar com Druck (2023), que apresenta como a acumulação flexível, ou financeirização, descrita na seção acima com base na Escola da Regulação e Harvey, só é possível com a fragilização do trabalho e dos/as trabalhadores: “a flexibilização do trabalho é o elemento chave do processo de reestruturação em curso, expresso no quadro das mudanças organizacionais e tecnológicas” (DRUCK, 2023, p. 483) A autora desvenda uma revisão de bibliografia inspirada nos trabalhos do geógrafo, em que diferentes escritos concluem que:

**a flexibilização do trabalho**, revelada pelas pesquisas — sejam aquelas que estudam os processos de organização do trabalho ou as que estudam os mercados de trabalho — **está invariavelmente associada ao fenômeno da precarização do trabalho e do emprego**. E, nesta medida, os estudos apontam os resultados negativos, expressos num conjunto de indicadores como: desemprego, instabilidade, situações de risco e insegurança no trabalho, falta de segurança e condições propícias ao trabalho, aumento de doenças ocupacionais e de acidentes de trabalho, perda de vínculos e direitos, intensificação do trabalho, e outros (DRUCK, 2023, p. 483, grifo nosso)

Em trabalho anterior, a mesma autora já elaborava afirmações similares, englobando uma gama de entendimentos sobre a precarização e flexibilização como parte do processo de financeirização. O trecho a seguir corresponde àquilo que esta seção busca cumprir, assim como a pesquisa como um todo:

Na era da acumulação flexível, as transformações trazidas pela ruptura com o padrão fordista geraram outro modo de trabalho e de vida **pautado na flexibilização e na precarização do trabalho, como exigências do processo de financeirização da economia, que viabilizaram a mundialização do capital num grau nunca antes alcançado**. Houve uma evolução da esfera financeira, que passou a determinar todos os demais empreendimentos do capital, subordinando a esfera produtiva e contaminando todas as práticas produtivas e os modos de gestão do trabalho, apoiada centralmente numa nova configuração do Estado, que passa a desempenhar um papel cada vez mais de “gestor dos negócios da burguesia”, já que ele age agora em defesa da desregulamentação dos mercados, especialmente o financeiro e o de trabalho (DRUCK, 2011, p. 42, grifo nosso)

A sociologia do trabalho latino-americana considera central a inserção diferenciada dos países periféricos na mundialização do capital e nas cadeias globais de valor (LEITE, 2012). Afinal, “é preciso não tomar as trajetórias históricas de Norte e Sul globais como participantes de um mesmo movimento, já que na história do capitalismo elas obedecem a modulações diferentes” (SILVA, 2023, p. 116). Portanto, o processo de formação do trabalho no Brasil é baseado numa série de acontecimentos e fatos históricos, que não são isolados do

restante do mundo, mas são inegavelmente particulares ao contexto nacional situado na totalidade do sistema capitalista mundializado.

Sem perder de vista esse entendimento, entende-se conveniente reafirmar: a construção sócio-histórica desses países do chamado Sul global é permeada por uma condição de precariedade desde sua configuração inicial (DRUCK, 2011; ANTUNES, 2019). É condição inerente ao trabalho no Brasil. Não inerente no sentido naturalizante ou essencializante, que impede o apontamento crítico e, conseqüentemente, a possibilidade de mudança, mas inerente no sentido histórico, que deve ser considerado quando se pretende estudar e avaliar condições precárias de algum trabalho em específico, como é o caso deste estudo. Portanto, é compreendendo a historicidade da precariedade do trabalho no Brasil que se embarca no objetivo de investigá-la no trabalho em cozinhas.

Da mesma forma, segundo Silva (1994, p. 451): “as condições de emprego e de trabalho no Brasil têm sido historicamente flexíveis, de maneira a não impedir os empresários de adotar novos métodos de produção e de organização do trabalho, e sem necessidade de negociação para tal.” Portanto, distingue-se os entendimentos de precariedade e precarização, baseando-nos também na ideia de que um emprego típico que passa por um processo de precarização, ou seja, se reformula e se torna precário (CASTEL, 1998) é realidade condizente com a trajetória histórica do trabalho em países centrais.

No caso particular do Brasil, há fatores dentro de seu desenvolvimento histórico e social que devem ser considerados ao estudar fenômenos contemporâneos. A condição precária dos/as trabalhadores/as daqui é determinada por eventos primordiais, como, dentre inúmeros outros, a exploração da mão de obra escravizada até o final do século XIX, a construção de uma economia dependente, a industrialização tardia etc. Ou seja, para de fato entender a condição individual ou de grupos de trabalhadores/as é essencial ter como pressuposto esses antecedentes (BRIDI; BRAGA; SANTANA, 2018; DRUCK, 2011). Antunes (2019, p. 22, grifo nosso) resume essa relação histórica do trabalho periférico com uma situação de precariedade:

Na periferia, o proletariado nasceu eivado da condição de precariedade. Basta lembrar que, no Brasil e em vários outros países da América Latina (para não falar dos Estados Unidos), cuja história é marcada pela existência do escravismo colonial, o proletariado floresceu a partir da abolição do trabalho escravo, de modo que **a sua condição de precariedade não é a exceção, mas um traço constante desde a origem.**

Se considera-se essencial compreender o passado histórico da exploração de mão de obra escravizada para estudar a classe trabalhadora e o trabalho no Brasil como um todo,

estudar o trabalho em cozinhas e não dar atenção a tal vinculação seria falha da pesquisa. Na tipologia da cozinha estabelecida na introdução do texto e no capítulo designado para aprofundar as singularidades do trabalho em cozinha, destaca-se, sobretudo com base em Machado (2021), a construção do ofício aqui estudado como fundado por mulheres negras escravizadas no período colonial.

Ainda, em definições igualmente definidoras do objeto aqui em questão, argumenta-se aqui que além de inerente ao trabalho no Brasil, a precariedade é característica historicamente intrínseca do trabalho feminino (LOBO, 2011; ABÍLIO, 2014; LAPA, 2018). Essa e outras discussões sobre trabalho feminino e divisão social e sexual do trabalho serão desenvolvidas em capítulo dedicado a isso.

Partindo da argumentação de Abílio (2020), entende-se que a compreensão da precariedade estrutural e estruturante do mundo do trabalho nos países periféricos vai além de ser um fator para ser lembrado ao longo da análise: é um princípio determinante a partir do qual pretende-se orientar toda a perspectiva desta pesquisa. A autora já havia alertado para a complexidade de entender o que chama-se de “precarização do trabalho”. Ela aponta para o fato de que a precarização determina algo que se transformou, mas que países periféricos já contavam com altas taxas de informalidade, por exemplo. Ao mesmo tempo, ela contrapõe: “No entanto, também não é possível afirmar que a precariedade seja a mesma: trata-se, no mínimo, de novas configurações da exploração do trabalho” (ABÍLIO, 2014, p. 52). Para a autora, esse processo significa tanto a perda de horizontes para além do subdesenvolvimento quanto a “atualização de antigas formas de exploração e as inéditas que hoje têm lugar no mercado de trabalho” (ABÍLIO, 2014, p. 53).

A informalidade e sua definição — ou indefinição — são tema de debate da sociologia do trabalho desde meados do século XX, pois já compunha parte central do que é trabalho em países periféricos como o Brasil (BRIDI; BRAGA; SANTANA, 2018). No decorrer do século XXI, há o aprofundamento da informalidade aqui e, ao mesmo tempo, seu espraiamento para países centrais. Além disso, há uma crescente imbricação do que compõe o trabalho informal com o trabalho formal, devido, dentre outros fatores, aos esforços pela desregulamentação das normas que protegem o último.

Portanto, não descarta-se o entendimento de que existem alterações recentes no mundo do trabalho, que contribuem para exacerbar as condições de precariedade às quais os/as trabalhadores/as do mundo são sujeitos/as. Porém, também mantém-se em perspectiva o fato de que a precariedade do trabalho e exploração da classe trabalhadora foram parte da realidade das economias periféricas devido às circunstâncias impostas pela divisão

internacional do trabalho. Isso é agora aprofundado e agudizado nesses locais, além de espalhado como tendência aos/às trabalhadores/as de nações do centro do capitalismo (ABÍLIO, 2020; ANTUNES, 2019). Não considerar esse aspecto “obscurece as formas da exploração historicamente constitutivas das relações capitalistas de trabalho” (ABÍLIO, 2014, p. 54). Além disso, há crescente dificuldade de estabelecer analítica e cotidianamente “quem trabalha, para quem e em quais condições” (ABÍLIO, 2014, p. 53).

Esse último obstáculo reforça que não são, nem a informalidade, nem a precarização do trabalho, fenômenos residuais ou superáveis (ABÍLIO, 2014, p. 57). Afinal, segundo Abílio (2014) e Francisco de Oliveira (2013), não apenas a informalidade é inerente às relações de trabalho e central na constituição social nacional, mas ela está profunda e diretamente atrelada à permanência da condição de subdesenvolvimento brasileiro.

Essa condição se aproxima e passa a ser observada nos países centrais por causa, dentre outros condicionantes, da consolidação do novo regime de acumulação exposto anteriormente: a financeirização. De maneira resumida, esta surge como solução para crises do capital e traz consigo os modos de regulação que favorecem a acumulação irrefreável de capital financeiro, atendendo aos interesses da classe financeira internacional. Dentre as novas diretrizes econômicas, estão a desregulamentação dos sistemas financeiros e a liberalização das economias nacionais, abrindo portas para a destituição de regras e normas financeiras e administrativas que serviam de proteção para as economias nacionais e seus trabalhadores, mas eram tidas como barreiras ao acúmulo de capital financeiro (BOYER, 1990; CHESNAIS, 2005).

Essa ausência de regulação na interação entre sistemas bancários públicos e privados, instituições financeiras, empresas transnacionais, acionistas, classe capitalista e Estados nacionais é costurada pelo fluxo intenso e constante de capital flexível. Esse caráter altera os próprios fundamentos e modos de operar desses atores e leva a uma relação de troca e exploração engendrada e completamente volátil, cuja parte final das consequências exploratórias é o/a trabalhador/a da periferia, global e urbana (BARBOSA, 2011).

Em geral, compreende-se como tais mudanças no escopo global e, conseqüentemente, nas diferentes esferas do trabalho possibilitam a precarização (no sentido de transformação de condições de trabalho e emprego antes não precárias) e precariedade (no sentido de aprofundar e atualizar as condições de trabalho e emprego já precárias). Isso se dá, entre outros fatores elencados em seções anteriores, através da flexibilização de processos e contratos, que se consolida tanto como pré-condição quanto como resultado da financeirização e acumulação flexível. Por flexibilização, entende-se a reunião de variados

processos de relações de trabalho, dentre elas: terceirização, informalização, insegurança nos trabalhos formais etc. Sucintamente, a realidade social é transformada por estratégias financeiras, empresariais e produtivas que alteram os próprios conceitos de trabalho (BRIDI; BRAGA; SANTANA, 2018).

Ursula Huws (2014, p. 18) afirma que “a produção física de mercadorias materiais é ainda o método preferido do capitalismo para gerar lucro” (HUWS, 2014, p. 18), e que a renda, o comércio e a geração de mais-valia pela produção de mercadoria são as três formas de gerar lucro. Porém, ao buscar atualizar a teoria do valor, afirma que, apesar da aparência desmaterializada do trabalho digital, há forte dependência de uma “base altamente material de infraestrutura física e de mercadorias manufaturadas, a maioria das quais é produzida fora de seu campo de visão” (HUWS, 2014, p. 18); portanto, essas formas de trabalho seriam adaptáveis às categorias elaboradas por Marx outrora.

Ao refletir sobre a geração de lucro através da renda no século XXI, a autora aponta para como as propagandas e anúncios online mascaram como o valor altamente lucrativo que se reverte para as plataformas ou *big techs* é derivado da mais-valia produzida pelo trabalho e extraída do/a trabalhador/a. Em suas palavras: “Traçar a conexão de qualquer atividade de volta às suas origens, ou ir adiante em direção à mercadoria final para a qual a produção tem contribuído, não é tarefa fácil” (HUWS, 2014, p. 21).

Isso complexifica a categorização da produção de mercadoria, à qual confere caráter de relação social: “o trabalho coagido de trabalhadores assalariados sob o controle do capitalista” (HUWS, 2014, p. 19). Essa complexidade se dá também pelo fato de que há uma indistinção entre quais são os serviços prestados a uma empresa e quais são os fornecidos diretamente ao cliente final (HUWS, 2014, p. 21), fazendo com que Huws resuma que, caso se produza com trabalhadores/as remunerados/as para empresas obterem lucro, isto é um trabalho que produz mais-valia e se enquadra dentro do nó de trabalhos produtivos.

Para elaborar uma definição de precarização do trabalho ou trabalho precarizado, é preciso compreender de antemão, além dos pontos elencados anteriormente, a ideia de precariedade inicial, que descreve a disposição de uma condição vulnerável de vida mesmo sem dar ênfase à esfera do trabalho. Portanto, o desamparo de grande parte da população brasileira pode ser ilustrado na falta. Falta de segurança, de acesso à moradia digna, à saúde, à educação, ao transporte, ao lazer etc. Todas essas conjunturas sócio-políticas que se impõem criam um cenário que ao mesmo tempo propicia o trabalho precário e é propiciado por ele, numa relação engendradora de retroalimentação entre esses indicadores que torna difícil a mobilidade social (HOLZMANN, 2006).

Druck (2011) elenca diferentes tipos de precarização do trabalho: (1) vulnerabilidade das formas de inserção de desigualdades sociais (p. 47); (2) intensificação do trabalho e terceirização (p. 48); (3) condições de insegurança e saúde no trabalho (p. 49); (4) perda das identidades individual e coletiva (p. 50); (5) fragilização da organização dos trabalhadores (p. 50); e (6) condenação e descarte do direito do trabalho (p. 52). Além disso, a autora situa o trabalho precário nas seguintes dimensões: “nas formas de inserção e de contrato, na informalidade, na terceirização, na desregulação e flexibilização da legislação trabalhista, no desemprego, no adoecimento, nos acidentes de trabalho, na perda salarial, na fragilidade dos sindicatos” (DRUCK, 2011, p. 41).

Essas definições contemplam tanto os vínculos institucionais — ou a falta deles — quanto alguns fatores relacionados ao processo de trabalho. Este trabalho busca ressaltar a relevância primordial de considerar determinantes as condições específicas nas quais o trabalho é exercido diariamente, conforme será aprofundado na seção seguinte. Podem ser elencados como condicionantes de precariedade no trabalho as longas jornadas, carga horária excessiva, demandas incumpríveis, infraestrutura precária do local de trabalho, equipe reduzida, falha no fornecimento de meios básicos para a realização do trabalho etc. Isso pode ser entendido como precariedade no processo de trabalho, visto que ressalta mais as vulnerabilidades compostas pelas atividades diárias de trabalho do que aquelas relacionadas à estabilidade do emprego.

Não se deve, contudo, reduzir a precariedade e informalidade uma à outra, pois não são sinônimos, da mesma forma que formalidade não é sinônimo de trabalho seguro, estável ou digno. Mesmo a fração empregada de maneira formal é atravessada por essa precarização de maneira subjetiva quando o/a trabalhador/a está permanentemente ameaçado/a pela perda de seu posto de trabalho (LINHART, 2014). Perseguidos constantemente por esse sentimento de insegurança, sua posição passa a ser também de vulnerabilização e fragilização. Linhart (2014, p. 51) os descreve também em posição solitária, desafiadora e exigente, em que negociações de trabalho são limitadas ao máximo, sendo “acompanhados pelo sentimento de uma precariedade difusa, imperceptível, mas sempre presente.” O/a trabalhador/a precarizado/a engloba também aqueles que Barbosa (2011) denomina, baseado nos métodos toyotistas descritos em capítulo anterior, de “trabalhador polivalente” ou de “*just in time*”, sempre disponíveis e dispostos a realizar qualquer função independente das condições.

Alguns autores da sociologia do trabalho entendem que aquilo frequentemente nomeado como precariado (BRAGA, 2012; STANDING, 2014) não é plenamente representativo se visto como uma classe apartada ou nova (ANTUNES, 2019), pois a

precariedade é condição que permeia toda classe trabalhadora no sistema capitalista, em diferentes graus e variadas maneiras. Ao descrever o conceito de classe-que-vive-do-trabalho, Antunes (2019, p. 21, grifo nosso) compreende tal debate:

Entendemos que a classe-que-vive-do-trabalho, em sua nova morfologia, compreende vários e distintos segmentos — diferenciação que não é novidade na história da classe trabalhadora, sempre clivada por questões como gênero, geração, etnia, nacionalidade, migração, qualificação, etc. **Ao contrário, portanto, de construir uma nova classe, o precariado é um setor diferenciado da classe trabalhadora, em suas heterogeneidades, diferenciações e fragmentações.**

A precarização no contexto macro deve ser compreendida como instrumento próprio do regime de acumulação predominante, a financeirização, assim como Druck (2011) já a define como estratégia de dominação do capital flexível. Conforme descrito acima, as diretrizes econômicas e normas desse regime permitem a flexibilização das regulamentações financeiras afetando diretamente as formas de estruturação empresarial e produtiva, culminando em uma sequência de decisões voláteis e inseguras que se somam e acumulam atingindo o sujeito final dessa cadeia: o/a trabalhador/a periférico/a. Estes/as arcam com as consequências obscuras da precarização das condições do trabalho e da flexibilização das leis laborais e são levados a uma narrativa em que veem essa situação como determinada pelo seu trabalho e empenho individual, quando na verdade é resultado último da acumulação de capital pela via financeira e desregulamentada (BARBOSA, 2011).

Druck (2023) enfatiza a definição de precarização do trabalho como sinônimo direto de flexibilização, não resultado desta. Ela prossegue da seguinte forma:

é um processo econômico, social e político que se tornou hegemônico e central na atual dinâmica do novo padrão de desenvolvimento capitalista — a acumulação flexível — no contexto de mundialização do capital e das políticas de cunho neoliberal. Trata-se de uma estratégia patronal, em geral apoiada pelo Estado e seus governos, que tem sido implementada em todo o mundo, cujos resultados práticos se diferenciam muito mais por conta da história passada de cada país, refletindo os níveis de democracia e de conquistas dos trabalhadores, do que da história presente, cujos traços principais os aproximam e os tornam semelhantes, pois a precarização social do trabalho se impõe como regra e como estratégia de dominação assumindo um caráter cada vez mais internacionalizado (DRUCK, 2023, p. 485)

Em suma, o/a trabalhador/a precarizado/a pode ser contemplado/a por uma variedade de situações. Pode abarcar informal e formal, aquele com carteira assinada ou registro de MEI (Microempreendedor Individual) — ou nenhum dos dois —, com contrato temporário ou permanente, terceirizado ou não. Essa abrangência se baseia no fato ressaltado anteriormente: a precarização do trabalho vai além da forma de contratação e diz respeito de maneira

igualmente determinante sobre a condição na qual o trabalho é executado. Aplicando o que Gago (2018, p. 77) definiu para a informalidade, afirma-se que o trabalho precarizado é a heterogeneidade das categorias elencadas até aqui, que “são modalidades que hoje se contaminam mutuamente, se articulam e se complementam”. Essa heterogeneidade é refletida também na pesquisa de campo, brevemente descrita na introdução desta pesquisa e melhor aprofundada no capítulo final, em que foram observados/as e entrevistados/as trabalhadores/as em diversas condições de emprego, mas com condições de trabalho similares: foram encontrados contratos formais, contratação sem vínculo algum, microempreendedoras individuais etc.

### 3.2 UBERIZAÇÃO: O QUE SE ENTENDE DO DEBATE

Dentro dessa gama de cenários, o debate recente acerca da precarização do trabalho tem centrado atenção à chamada uberização ou plataformização. Esta é definida por Abílio (2020, p. 14) como uma “forma de organização, gerenciamento e controle do trabalho, que se apresenta como uma tendência global” e por Krein et al (2018, p. 48) “como ocupações estabelecidas a partir de plataformas digitais que tentam escapar de uma relação de emprego, o que também é uma nova expressão de uma relação de emprego disfarçada ou encoberta.”

As desregulamentações do trabalho descritas anteriormente levam ao que Abílio (2014, p. 74, grifo nosso) define para a informalidade no contexto da flexibilidade, mas que pode ser aqui interpretado a respeito do trabalho uberizado: “A transformação do trabalhador em pessoa jurídica é mais uma das muitas formas de terceirização que hoje possibilitam **transferência de custos e de riscos para o trabalhador** ou para os intermediários”. Assim, aproxima-se também da uberização a ideia de que ela representa um fenômeno continuador e catalisador de uma situação de insegurança e precariedade já constituintes do trabalho no Brasil e no restante do Sul global:

a **uberização** deve ser compreendida como a **tendência à generalização de características de mercados de trabalho do Sul**, os quais agora ganham visibilidade ao se espriarem por países do centro e entre trabalhadores com qualificação e rendimento maiores (ABÍLIO, 2020, p. 14, grifo nosso)

A associação desse fenômeno com o trabalho por plataformas é quase automática, porém, conforme Abílio (2020, p. 14), a uberização transcende essa determinação, pois

[...] é fruto de décadas de eliminação de direitos, da dispersão global e, ao mesmo tempo, centralizada de cadeias produtivas — aliadas à liberalização de

fluxos financeiros e de investimento — e do desenvolvimento tecnológico, que fundamenta novas formas de organização e controle do processo de trabalho.

A mesma autora discorre em livro anteriormente citado neste trabalho a respeito das revendedoras de empresas de cosméticos (ABÍLIO, 2014) para demonstrar a abrangência da uberização antes mesmo da empresa de transporte por aplicativo ser disseminada globalmente. Portanto, as plataformas digitais fazem a função de catalisadores de um processo corrente e não necessariamente novo. A novidade, segundo Abílio (2020, p. 14), reside em “meios novos e obscuros no gerenciamento do trabalho, informados por um pleno mapeamento do processo de trabalho e de um novo tipo de subordinação”.

Filgueiras (2021) propõe que o discurso do novo, da novidade, no caso aqui analisado, das plataformas digitais, tem objetivo de “convencer trabalhadores e instituições da necessidade de adaptação à suposta nova realidade, por meio de mudanças nas leis, nas regulações protetivas, na postura individual dos trabalhadores, nas ações coletivas, etc.” (FILGUEIRAS, 2021, p. 7). O seu argumento, que busca-se reproduzir aqui, não é o de que não há transformações reais nas tecnologias ou no cenário internacional, mas é sobre como se usa política e ideologicamente essa narrativa para justificar e legitimar ataques aos direitos trabalhistas em prol da acumulação de capital. Afinal, “as tecnologias são mediadas por relações sociais que tendem a subjugar trabalhadores e trabalhadoras e a impor mais sofrimento” (FILGUEIRAS, 2021, p. 12).

Para fundamentar esse argumento central de sua proposta, Filgueiras primeiro elenca que existem quatro frentes discursivas para o novo: o novo cenário internacional, as novas tecnologias, as novas empresas e relações de trabalho, e os novos trabalhadores. Em seguida evidencia como, anteriormente, no período das décadas de 1980 e 1990, o discurso que se impunha nessas quatro frentes era o das grandes e irreversíveis mudanças da globalização, cuja única saída seria a liberalização, com recomendações receitadas por organizações internacionais controladas pela hegemonia estadunidense, como Fundo Monetário Internacional (FMI), Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económicos (OCDE) e Banco Mundial (LODETTI, 2021). Junto a isso, havia o incentivo, postulado como necessidade incontornável, a rever e reconsiderar as regulações de trabalho, com o objetivo de reduzir a rigidez, flexibilizando as relações de trabalho. No mesmo caminho, a competitividade é também usada como razão para pressionar para a mudança nas relações de emprego, em que terceirizações, trabalho por conta própria, atomização e individualização aparecem como saídas, assim como redução da intervenção estatal. Na frente narrativa sobre os novos trabalhadores, empenha-se em receitar o empreendedorismo como saída individual

ao desemprego. Ou seja, a partir dessa retomada, compreende-se que o uso de argumentos voltados a mudanças inevitáveis que requerem adaptações das regulações trabalhistas não é uma estratégia necessariamente nova.

Quando abordando as novidades discursivas mais recentes, Filgueiras (2021) elenca como novo cenário internacional utilizado como pressão pela mudança e desregulamentação do trabalho, a crise de 2008 e suas consequências globais. A saída para essa crise segue sempre a direção destacada no período anterior: redução dos custos do trabalho, reformas de leis trabalhistas etc. No campo das novas tecnologias dessa época, destaca a chamada quarta revolução industrial como novo argumento. São esses avanços tecnológicos, que no discurso aparecem como neutros, alheios a processos políticos e sociais, que pressionam para mais flexibilizações do trabalho para poder combater o desemprego. Filgueiras (2021) reforça que o ineditismo do processo recente de narrativas do novo é a aceleração e generalização das inovações, que podem ser implementadas de alguma forma na maioria dos setores e funções.

Assim, formas de flexibilizar contratações são cada vez mais demandadas, praticadas e legitimadas, culminando num “completo afastamento entre os agentes envolvidos no negócio, em particular trabalhadores e empresa contratante” (FILGUEIRAS, 2021, p. 56). Com isso, há a propagação do entendimento de que as tecnologias de plataformas operariam como intermediárias que prestam serviços ao/à trabalhador/a e que essas formas de trabalho proporcionariam autonomia, não subordinação e praticidade para trabalhadores/as. Quando, na realidade, resultam na necessidade constante de busca pessoal por qualificação contínua ao longo da carreira por conta das “constantes mudanças” da tecnologia. Especificamente sobre este caráter de distorção das relações de trabalho quando se trata do realizado sob controle das plataformas, afirma: “É com as ‘plataformas’ e ‘aplicativos’ que a negação do assalariamento vira vedete dos últimos anos e, do ponto de vista retórico, se radicaliza, pois, para negar a condição de trabalho, essas empresas chegam a alegar que os trabalhadores é que são seus clientes” (FILGUEIRAS, 2021, p. 98).

Da mesma forma, Amorim, Bridi e Cardoso (2022) avaliam o trabalho digital plataformizado no século XXI e consideram que não se trata simplesmente de um modelo novo de sociedade nem de uma pura reprodução das bases típicas da exploração do trabalho assalariado sob outros parâmetros. Eles argumentam que o trabalho plataformizado seria ambos, tanto um modelo novo quanto uma reprodução. Ele não opera como um modelo econômico distinto do capitalismo, mas sim como um modo de regulação financeirizado, conforme já ressaltado aqui, pois ao mesmo tempo inova e conserva a estrutura produtiva capitalista (AMORIM; BRIDI; CARDOSO, 2022). Segundo eles: “o capitalismo de

plataforma sintetiza a radicalização e o espraiamento da lógica produtiva industrial” (AMORIM; BRIDI; CARDOSO, 2022, p. 3).

A uberização constitui-se em parte como a relação imbricada dessas 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 abordadas nas seções anteriores 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. A autora contemporânea descreve o que propunha o seu antecessor:

Estabelecia a relação entre modernização e precariedade, entre a formação da classe trabalhadora e a constituição do setor informal. A informalidade então podia ser pensada não como o atraso; tratava-se de se desfazer dos dualismos, para pensar na constituição nacional das relações de produção e distribuição pautadas pela profunda desigualdade social como caráter específico da acumulação à brasileira. (ABÍLIO, 2014, p. 60)

Portanto, o que pode parecer incoerente, pois é apresentado majoritariamente como um par de opostos: modernidade e precariedade, são na verdade duas características cuja relação é engendradora 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 de aplicativos 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 clara 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, se não de donas, especializadas e bem remuneradas, com estrutura ótima de trabalho<sup>13</sup>, os/as trabalhadores/as que de fato atuam na ponta final do serviço trabalham diariamente sob condições de insegurança, instabilidade, precariedade e até mesmo risco. Além disso, parte destes que atuam na ponta é quase invisibilizada: os vistos costumam ser sempre motoristas e entregadores, mas esta ponta da cadeia agrega bem mais que eles, incluindo também as cozinheiras, que são foco deste estudo.

Conforme já descrito, há muito inserido nesse contexto precário, o mercado de trabalho brasileiro se desenvolveu numa “economia barroca” (GAGO, 2018), na qual as fronteiras entre as diferentes formas de trabalho se misturam, mas a necessidade de sobreviver e preencher as referidas faltas — ou falhas do poder do Estado como figura garantidora de direitos — impera.

Além das fronteiras difusas entre formas de contratação e trabalho, é preciso destacar a compreensão de que o que compõe a forma de gerenciamento e controle do trabalho hoje não pode ser analisado como única e exclusivamente características da uberização, como se essa fosse uma nova fase puramente cronológica das relações de trabalho no sistema capitalista. Deve-se analisar, tanto o objeto desta pesquisa quanto outras possibilidades de estudo na área, como compostos por e operantes em logísticas mistas de características de diferentes modos de regulação e, sobretudo, controle do trabalho.

Buscando-se um exame generificado deste lado da relação que diz respeito a quem trabalha, apropria-se da ideia de uma “divisão sexual da precarização do trabalho” (HIRATA 2009, p. 25) para reforçar que: “a precarização do trabalho que atinge a categoria dos empregados deve ser então correlacionada à sua composição sexuada” (HIRATA, 2009, p. 27). Abílio (2014, p. 84) vai além dessa percepção de que a precarização do trabalho atinge mais as mulheres e aponta como a flexibilização das regulações do trabalho “está associada às características tipicamente precárias do trabalho feminino”. Essa noção será melhor aprofundada no capítulo 4, sobre divisão sexual do trabalho. Dessa forma, pretende-se reforçar o objeto desta pesquisa como um caso-chave para essa compreensão, justamente pelo trabalho na cozinha em restaurantes de entrega englobar esses dois processos — a divisão

---

<sup>13</sup>Vídeo amplamente disseminado pela internet de um entregador, sentado na sarjeta de uma calçada, reagindo ao vídeo de uma pessoa que trabalha na administração do iFood mostrando o escritório com toda sua estrutura, que vai desde cadeiras ergonômicas à geladeiras cheias de refrescos etc. Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=sIMTtvf7Im0&ab\\_channel=ORLANDOBERTI](https://www.youtube.com/watch?v=sIMTtvf7Im0&ab_channel=ORLANDOBERTI)>.

sexual e a precarização do trabalho —, que não se desenrolam numa trajetória paralela e isolada, mas sim imbricada e interdependente, como almeja-se demonstrar em seguida.

Assim, reafirma-se aqui a indissociabilidade da relação entre o setor de trabalho escolhido e o contexto global da expansão do domínio do capitalismo financeiro, ilustrando assim o caráter micro e macrosocial (DRUCK, 2011) que caracteriza a tendência à precarização do trabalho. Os/as trabalhadores/as que aqui serão abordados representam na prática a outra ponta do fio condutor que amarra todos os princípios e perspectivas elaborados à financeirização.

### 3.3 CONDIÇÕES DE TRABALHO

Busca-se, desde a concepção deste trabalho até a execução da pesquisa de campo e sua análise, dar atenção ao que se entende na sociologia do trabalho como condições de trabalho. Ressalta-se a distinção entre uma vertente da sociologia que se atenta ao mercado de trabalho, ou seja, às formas de contratação e vínculo das relações de trabalho, e outra que tem como cerne de estudo os processos de trabalho, em que as condições do trabalho em si são objeto de maior atenção e preocupação. É neste segundo grupo que esta pesquisa se encaixa.

O processo de contratação não deixa de ser relevante ou significativo para os estudos do trabalho; entende-se que mesmo aquelas pesquisas que trazem os olhares para o trabalho diário e suas condições devem ter interesse no formato de contrato que o/a trabalhador/a se insere para realizar a análise. Afinal, não se trata de uma relação de oposição entre analisar a condição ou a contratação, mas sim uma relação em que uma se apoia na outra garantindo ou impedindo o trabalho digno.

Justamente, a forma de contratação tem “fortes efeitos sobre o conteúdo do trabalho” (LINHART, 2007, p. 14), então, procura-se dar foco a uma destas dimensões sem considerá-la desconectada ou mais relevante que a outra. Braverman expressa noção semelhante no início de seu “Trabalho e capital monopolista”: “O processo de trabalho começa, portanto, com um contrato ou acordo que estabelece as condições da venda da força de trabalho pelo trabalhador e sua compra pelo empregador” (BRAVERMAN, 1980, p. 55). O que procura-se evitar aqui, efetivamente, é tomar o vínculo de contratação formal ou informal — ou a mistura delas — como determinante único da situação de trabalho de um/a trabalhador/a ou de um conjunto de trabalhadores/as.

Nesta pesquisa, as formas de contratação são levadas em conta para determinar a realidade da relação de trabalho dos/as trabalhadores/as estudados/as, porém, não é a mera

contratação formal que elimina a possibilidade de encontrar uma forma de trabalho precária e penosa. Em um artigo escrito em resposta às críticas feitas pelos ministros do Supremo Tribunal Federal às decisões da Justiça do Trabalho que determinavam ou não o vínculo de emprego entre entregadores ou motoristas e os aplicativos, Jorge Luiz Souto Maior (2024) enfatiza como o “registro em carteira não é sinônimo de garantia de direitos”, citando a terceirização como exemplo de condição precária de emprego e trabalho mesmo havendo um contrato formal. Ou seja, no contexto brasileiro, é possível haver trabalho precário dentro das normas da Consolidação das Leis de Trabalho, sobretudo desde que modificadas pela Reforma Trabalhista de 2017, entre outras medidas de fragilização da proteção das condições de trabalho e vida da classe trabalhadora.

Dentro do escopo de entrevistas realizadas para esta investigação, intui-se que, de fato, as multiplicidades de vínculo e situação de contratação dos/as interlocutores/as não são o elemento único que determina a penosidade do trabalho. Existem, sim, significativas diferenças nas dimensões do sofrimento ou não no trabalho de cada tipo de trabalhador/a entrevistado/a. Das cinco pessoas com quem foi estabelecida entrevista em profundidade, duas trabalhavam na posição de auxiliar de cozinha, uma contratada formalmente, com carteira assinada, outro contratado informalmente, sem contrato nem garantias. Observando apenas esse dado isolado, é possível que se faça a presunção de que a auxiliar celetista trabalhe em melhores condições que o auxiliar informalmente contratado. Porém, a análise do campo e a observação do ambiente e processo de trabalho permitiu compreender que havia penosidade e precariedade nas condições de trabalho diário de ambos, cada qual com suas particularidades. Da mesma forma, as outras três entrevistadas, todas trabalhadoras-MEI, proprietárias de cozinhas de pequeno porte que atuam diretamente como cozinheiras com auxílio de um/a ou nenhum/a empregado/a, trabalham nessa fronteira de serem trabalhadoras e “empreendedoras”, complexificando a questão do vínculo e levando à análise do processo de trabalho e condições das atividades diárias como um meio mais preciso para complementar a avaliação da precariedade do seu trabalho.

Almeja-se, afinal, evidenciar o processo produtivo e o conteúdo do trabalho que é conduzido diariamente pelas pessoas entrevistadas sem perder de vista que “a qualidade das condições de trabalho é regida por fatores econômicos e macrossociais” além do ambiente estrito de trabalho (LAPA, 2023, p. 4).

Linhart (2007) já apontava, em meados da década de 2000, que a crise do desemprego desencadeara uma vastidão de pesquisas sobre o emprego que se restringiam a isso: o emprego e as formas de contratação, com todos seus detalhamentos. O que era então, e parece

ser ainda, um obstáculo para os estudos do mundo do trabalho — não exclusivo da sociologia — é a total desvinculação dessas pesquisas da análise do trabalho e das condições de trabalho. Em suas palavras: “Salvo raras exceções, com muita frequência, perde-se de vista a articulação entre essas duas dimensões interdependentes” (LINHART, 2007, p. 14).

Este obstáculo se engrandece para uma pesquisa que visa observar e analisar as condições de trabalho de determinado setor, pois não há um exato consenso sobre a definição do que são de fato “condições de trabalho”. Linhart (2007, p. 13) traz, ao distinguir emprego e trabalho, a definição de que “O trabalho representa o exercício concreto da atividade profissional e remete, então, ao conteúdo das tarefas e às condições em que estas são executadas”. O emprego, por sua vez, estaria relacionado à inserção no mercado de trabalho e suas consequências à vida do/a trabalhador/a.

As condições de trabalho vão além de condições ergonômicas e representam as circunstâncias em que os/as trabalhadores/as despendem suas capacidades, sejam elas físicas, cognitivas, sociais ou afetivas. Não basta a ergonomia da estrutura do trabalho ser garantida se a atividade exigirá um movimento ou deslocamento que anule os seus benefícios.

Outro autor que elenca algumas atribuições que considera como condições de trabalho é Erik Olin-Wright ao elaborar sobre a complexidade das relações sociais de classe capitalistas:

variáveis concretas relativas às condições de trabalho que são relevantes para entender essa experiência específica — grau de autonomia, proximidade das instâncias de supervisão, níveis de responsabilidade, complexidade cognitiva das tarefas, demandas físicas, perspectivas de promoção, etc. (OLIN-WRIGHT, 2015, p. 30)

Além disso, ele categoriza condições de trabalho — assim como padrões de vida, segurança, nível de esforço, lazer etc. — como uma questão de interesse material de classe (OLIN-WRIGHT, 2015).

Uma definição mais técnica do que são condições do local de trabalho, que leva em conta aspectos ambientais e ergonômicos, mas não aspectos do processo de trabalho no seu sentido sociológico, pode ser desenvolvida com base em publicações do DIEESE (2024) sobre as cláusulas usualmente elencadas em acordos e convenções negociadas entre entidades sindicais e o patronato. Referente estritamente ao local/ambiente de trabalho, o relatório menciona:

**ADAPTAÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO** — A empresa procurará adaptar, individual e coletivamente, o ambiente de trabalho a condições

aceitáveis ao conforto, higiene, funcionalidade e segurança, conforme as recomendações feitas pela área de segurança e medicina do trabalho.

**ESPAÇO DE CONVIVÊNCIA** – A empresa fornecerá aos empregados, em suas instalações, espaço de convivência, com o objetivo de proporcionar um ambiente para descanso e interação nos horários de intervalo para refeição. Os empregados, por sua vez, se obrigam a manter e zelar pela conservação desse espaço.

**AMBIENTE E HIGIENE** – A empresa assegurará aos empregados água potável, sanitários em condições de higiene, separados para homens e mulheres, armários individuais para roupas e pertences dos trabalhadores, quando o trabalho exigir a troca de roupa, chuveiro com água quente e papel higiênico nos sanitários.

**ÁGUA POTÁVEL** – A água potável oferecida aos empregados deverá ser submetida, trimestralmente, a análise bacteriológica, devendo o resultado ser afixado no quadro de avisos da empresa, com cópia enviada ao sindicato, a cada seis meses.

**CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE SEGURANÇA E SAÚDE – ATIVIDADES PERIGOSAS E INSALUBRES** – A empresa adotará todas as medidas necessárias para a promoção de um ambiente de trabalho seguro e salubre, com efetivo monitoramento e controle de riscos ambientais, visando à preservação da integridade dos empregados, e se compromete a fornecer todos os EPIs necessários, de acordo com o local de trabalho de cada empregado. (DIEESE, 2024, p. 4)

Mesmo o conceito de trabalho decente, criado em 1999 pela OIT (Organização Internacional do Trabalho) e estabelecido como um dos ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável) das Nações Unidas, remete suas principais estratégias e objetivos ao emprego. Porém, contribui para um entendimento maior do que são condições de trabalho ao elaborar que busca

promover oportunidades para que homens e mulheres obtenham um trabalho produtivo e de qualidade, em condições de liberdade, equidade, segurança e dignidade humanas, sendo considerado condição fundamental para a superação da pobreza, a redução das desigualdades sociais, a garantia da governabilidade democrática e o desenvolvimento sustentável. (OIT, 2024)

Lapa faz referência a Gollac e Volkoff (2007 apud LAPA, p. 260) para explicar como as “condições de trabalho resultam de processos sociais complexos e se manifestam através de suas consequências” mas que é preciso dissociar o que é característica evidente do trabalho para entender o que é de fato ou não uma condição de trabalho. Ou seja, para determinar se tal fator é uma condição de trabalho é preciso entender que: se é algo que não se pode desconectar do trabalho em si, não pode ser entendido como condição de trabalho e sim parte dele; já quando é possível eliminar esse aspecto sem eliminar o próprio ofício, é algo que pode ser considerado condição de trabalho e pode ser, inclusive, combatido.

Ainda, Gollac e Volkoff apresentam o debate de quais características são mais comumente entendidas como condições de trabalho propriamente ditas. Atividades relacionadas a aspectos físicos, como carregar peso e correr riscos de acidentes, são muito

mais amplamente aceitas como condições de determinados trabalhos. Enquanto isso, questões menos visíveis e mais operacionais que afetam os/as trabalhadores/as são menos compreendidas como de fato condições de trabalho, o que ainda gera — conforme explanado mais à frente — uma discrepância entre agravos associados ao trabalho cuja natureza é evidentemente física e aqueles cuja visibilidade é menor. Lapa (2020, p. 262) acrescenta: “As condições de trabalho se evidenciam, então, não como um assunto concernente exclusivamente ‘à ergonomia’ ou ‘à saúde’: são uma questão ao mesmo tempo política e social.”

Saliento que, ao realizar levantamento bibliográfico sobre o trabalho nas cozinhas em Santa Catarina, as pesquisas que traziam alguma luz para o assunto eram quase exclusivamente da área de ergonomia, cujo olhar sociológico faltava.

Aqui, cabe acrescentar uma outra chave de análise do conteúdo do trabalho, desenvolvida pela literatura em psicodinâmica do trabalho e assimilada por parte do campo da sociologia: o trabalho prescrito e o trabalho real. Nessa distinção, entram novamente as diferenças entre se estudar a contratação e estudar os processos de trabalho, mas de uma maneira complementar, analisar tão somente o que está prescrito no contrato ou nas instruções passadas pelo empregador limita a compreensão daquela atividade. De maneira oposta, comparar o trabalho prescrito com o trabalho real de fato permite um estudo aprofundado e fidedigno do processo de trabalho cotidiano dos/as trabalhadores/as: “as distâncias entre trabalho prescrito e atividade real merecem um exame atento porque podem oferecer recursos para que se compreenda o trabalho com a perspectiva de transformá-lo” (LAPA, 2020, p.266).

Sobre a transformação do processo de trabalho, é apenas através da percepção das condições de trabalho que se criará um ímpeto de mudança. Por isso, entender o que é e o que não é condição de trabalho e o que é parte do ofício é imprescindível. E para obter esta caracterização é fundamental extraí-la a partir da experiência de trabalho da própria classe trabalhadora (LAPA, 2020), e mais: “não se pode conceder aos próprios empregadores o poder de ‘autodeclaração’ de suas condições de trabalho” (LAPA, 2023, p. 9). Braverman (1980, p. 54) já antes enxergou essa nuance das relações de classe na divisão social do trabalho:

Só quem for o senhor o trabalho de outros confundirá força de trabalho com qualquer outro meio de executar uma tarefa, porque, para ele, vapor, cavalo, água ou músculo humano que movem seu moinho são vistos como equivalentes, como ‘fatores de produção’. Para indivíduos que empregam seu próprio trabalho (ou uma comunidade que faça o mesmo), a diferença entre utilizar a força de trabalho em contraposição a qualquer outra força é uma diferença a que se volta toda a ‘economia’. E do ponto de vista da espécie como um todo, esta diferença é

também decisiva, desde que todo indivíduo é o proprietário de uma porção da força de trabalho total da comunidade, sociedade e da espécie.

Entretanto, as ferramentas sociais que reforçam a percepção das condições de trabalho como processo natural do ofício são muitas e arraigadas. Na pesquisa de campo feita com trabalhadores e trabalhadoras de cozinhas de marmitta e *fast-food* em Florianópolis que será detalhadamente debatida no capítulo seguinte, diversos momentos de descrição de condições de trabalho eram contrapostos com colocações como “faz parte”, “a cozinha é assim”, ou eram feitas associações do caráter penoso da cozinha como algo que “tem que gostar” para poder aturar.

Para analisar o trabalho real, Lapa (2020, p. 265) sugere:

A análise do trabalho como atividade (o trabalho real) torna-se preciosa para apreender dois aspectos das situações de trabalho: um deles refere-se a identificar os principais elementos de variabilidade — levando em consideração que há situações de instabilidade mesmo no caso de uma tarefa repetitiva efetuada constantemente pelo mesmo operador. O outro aspecto diz respeito a compreender os constrangimentos que implicam a realização da atividade, a exemplo “das instruções, condições das ferramentas ou dos programas, imperativos de quantidade, de qualidade, de ‘reatividade’”.

Gollac e Volkoff (2007, p. 8, tradução nossa) consideram boas condições de trabalho “aquelas que fornecem ao trabalhador a liberdade de construir uma atividade de trabalho favorável à sua saúde”. Ou seja, “a compreensão de boas condições de trabalho está relacionada à possibilidade de autonomia no exercício da atividade, isto é, remete diretamente às formas de organização do trabalho” (LAPA, 2020, p. 266).

É também por causa dessa divergência entre trabalho real e prescrito que traçar uma definição de condições de trabalho sem chegar à análise do trabalho real, no campo, com trabalhadores/as, é quase impossível. Dal Rosso (2008, p. 101-102) já afirmava a impossibilidade de estudar condições de trabalho sem interlocução com trabalhadores/as: “O diálogo direto com os trabalhadores é a forma mais adequada de avaliar a presença ou não de um processo de intensificação, dado que eles vivem o impacto das alterações das condições de trabalho.”

Sadi Dal Rosso é uma das referências que confere excepcional relevância aos processos de trabalho, ao conteúdo realizado nele, e àqueles e àquelas que o realizam. Em especial, conforme já evidencia o título da obra, *Mais trabalho!: a intensificação do labor na sociedade contemporânea* (2008), o autor se debruça na mais completa definição do conceito de intensidade e intensificação do trabalho, expandindo esta a níveis de consumo de energia física, emocional, cognitiva, social e pessoal. Além disso, destaca-se novamente a perspectiva

de sua abordagem: segundo Dal Rosso (2008), para falar de intensidade deve-se partir da análise de quem trabalha.

Dal Rosso informa sobre a abrangência da intensidade, sendo ela aspecto intrínseco de todo trabalho concreto, ou, de outra forma: todo trabalho tem algum grau de intensidade que lhe determina (2008, p. 20). A raiz da noção de intensidade reside no gasto de energia, no esforço posto pelo trabalhador na sua atividade, portanto intensidade “se refere ao grau de dispêndio de energias realizado pelos trabalhadores na atividade concreta” (2008, p. 20).

Outra particularidade de sua conceituação é ênfase dada no fato de que qualquer atividade laboral demanda, em alguma medida, o empenho de todas as capacidades de quem trabalha: esforço físico, cognitivo e afetivo. Afinal, “é o trabalhador em sua totalidade de pessoa humana que desenvolve a atividade” (2008, p. 21). Há, portanto, estreita e direta relação entre intensidade e condições de trabalho, visto que essas últimas determinam a primeira e moldam qual o empenho e envolvimento necessário do trabalhador para realizar as tarefas que lhe são postas. Dal Rosso (2008, p. 23) reafirma tal relação da seguinte forma: “Intensidade são aquelas condições de trabalho que determinam o grau de envolvimento do trabalhador, seu empenho, seu consumo de energia pessoal, seu esforço desenvolvido para dar conta das tarefas a mais”.

Da mesma forma, há uma distinção clara entre intensidade e produtividade ou precariedade, muitas vezes usadas quase como sinônimos em obras que estudam a degradação do trabalho. A primeira pode ser uma forma de medir as outras duas, pode-se manipular a intensidade para alcançar maior produtividade e acabar precarizando um ofício, porém, não se pode resumir a intensificação do trabalho ao aumento de produtividade ou precariedade. Kelem Rosso aponta para a seguinte distinção, também baseada em Dal Rosso: “produtividade é fruto de inovações nos meios materiais que proporcionam aumento da produção; já a intensidade corresponde a mudanças organizacionais que envolvem maior consumo de energia do trabalho vivo” (ROSSO, 2024, p. 191). Esta autora ainda destaca a dupla articulação dessas dimensões de produtividade e intensidade ao analisar relações concretas de trabalho.

A definição mais sintética e certa de intensidade está no título do livro de Dal Rosso e faz ainda uma ponte com o mais-valor (ou mais-valia) de Marx: mais trabalho! Também numa referência à obra de Marx, ele expõe como a definição do grau de intensidade do trabalho é fruto de luta de classes, sendo que, no atual modo capitalista de produção, esse conflito pende para o lado do empregador, que passa a definir e controlar majoritariamente a intensidade do trabalho. Ele reforça a impossibilidade, sob o capitalismo, de a pessoa que

realiza o trabalho deliberar seu nível de intensidade: “Não é o indivíduo trabalhador quem decide autonomamente suas condições de trabalho e estabelece o grau de empenho pessoal com a atividade” (DAL ROSSO, 2008, p. 24).

Considera-se possível acrescentar que isso vale mesmo para aqueles e aquelas trabalhadoras que não têm um patrão ou empregador assim reconhecido ou declarado, conforme foi discutido na seção anterior sob referência de Dardot e Laval (2016) e outros. Essa ênfase é necessária ao ser aplicada para o contexto do mundo do trabalho atual devido à força da narrativa neoliberal falaciosa do sujeito empreendedor de si mesmo, que se autogere — verdadeiro seria dizer que faz a autogestão de sua sobrevivência — (ABÍLIO, 2014), que teria a liberdade de determinar suas condições de trabalho, incluindo o seu grau de intensidade (BARBOSA, 2011).

No caso do objeto desta pesquisa, é imprescindível questionar e tentar esclarecer quem de fato delibera sobre a intensidade do trabalho. O entendimento de quem sofre a intensificação do trabalho e quem delibera sobre e, conseqüentemente, lucra com ela é mais uma fronteira borrada. Se as trabalhadoras que também são proprietárias de microemprendimentos individuais optam por usar a plataforma do iFood, são elas mesmas, por serem cozinheiras trabalhadoras diretas nos respectivos restaurantes, que arcam com o aumento do ritmo do trabalho e elas mesmas (junto com seu/sua auxiliar, quando há), através do aplicativo, que fazem o controle do seu trabalho. Ao mesmo tempo, aumentam a visibilidade e fluxo de pedidos, o que pode significar aumento de ganho, mas, com as taxas descontadas, repassam grande parte desse aumento para a plataforma, que, sem produzir nem entregar o alimento, extrai mais trabalho e mais-valor desse aumento de engajamento e esforço de quem de fato trabalha concretamente no preparo da comida, seja essa pessoa titular do MEI ou auxiliar contratado.

Rosso (2024) avalia a intensificação do trabalho e conseqüente ampliação da produção de mais-valia, na rede de restaurantes que investiga através do uso de tecnologias de gestão e controle do trabalho em restaurantes. Ela aponta esse investimento em “inovações tecnológicas como investimento na redução da necessidade de mão de obra qualificada, submetendo-a cada vez mais à automação” (ROSSO, 2024, p. 195). Entende-se também que o uso da tecnologia impacta a intensidade e as condições de trabalho do objeto aqui estudado de maneira singular: a tecnologia vem menos como uma forma de reduzir a necessidade de mão de obra qualificada, mas mais como uma falta de alternativa frente ao monopólio do iFood sobre as possibilidades de cozinhas de menor porte acessarem seus clientes. É evidente que há, ainda que em dimensão reduzida, a implicação de que, mesmo sendo proprietárias de MEI

que trabalham diretamente como cozinheiras, quando há um auxiliar de cozinha contratado por elas, são elas que definirão a escolha ou não de incluir o aplicativo na logística do trabalho diário, cabendo aos seus respectivos um auxiliares a adaptar-se à intensificação do trabalho. Porém, essa perspectiva do uso da tecnologia na intensificação ou não do trabalho é válida a partir do ponto destacado por Rosso (2024, p. 196) quando afirma que essa noção corrobora o “enfrentamento ao mito de que as novas tecnologias trariam mais autonomia aos trabalhadores”.

Dal Rosso traça algumas considerações sobre a dualidade do trabalho material e imaterial, que possuem distinções e semelhanças quando nos referimos à intensidade. Aqui, enfatiza que mesmo nos trabalhos materiais e físicos há necessidade do uso de capacidades além do esforço físico. Também destaca como a incorporação de tecnologias de informática, comunicação e automação “ocupam muito mais a dimensão de conhecimento, da inteligência prática e da emoção do trabalhador do que em épocas anteriores.” (DAL ROSSO, 2008, p. 30).

Sobre o trabalho de serviços, há uma elaboração de Dal Rosso (2008) que parece trazer um ponto singular, diferente das demais que debatem a materialidade e imaterialidade do trabalho e a teoria do valor trabalho: existem trabalhos de serviços — usualmente associados e categorizados como trabalhos imateriais — que são baseados na materialidade por terem mão de obra integralmente empregada e pautada no trabalho físico e corporal.

Este autor equipara, dentre outros ofícios, justamente o objeto desta pesquisa: o trabalho nas cozinhas e na produção de alimentos com o trabalho industrial (DAL ROSSO, 2008, p. 33):

No serviços baseados na materialidade, o emprego da mão de obra pauta-se tão integralmente no trabalho físico e corporal quanto o trabalho industrial. Assim, as atividades vinculadas à prestação de serviços pessoais em bares, restaurantes e os serviços que os viabilizam, entre eles as cozinhas e a produção de alimentos e bebidas, equiparam-se ao trabalho industrial no sentido de sua materialidade.

Esse argumento remete à fala de um trabalhador assistente de uma cozinha entrevistado para esta pesquisa, que produz marmitas para entrega: ele descreve como sua atividade é um trabalho em que, mesmo também utilizando o mental, o físico prevalece. Também condiz com o que Briguglio (2022, p. 85) descreve: “o trabalho culinário resulta em uma produção material, concreta, que vai ser consumida naquele momento”.

O processo descrito por Dal Rosso não é, portanto, a substituição do trabalho físico e material pelo intelectual e imaterial, mas o acúmulo e a cobrança de ambos no trabalho

exercido pelo trabalhador, que passa a ter o trabalho cada vez mais intensificado e transbordado a mundos de atividades que não eram mobilizados antes.

Rosso (2024), que também tem sua pesquisa centrada no setor de alimentação e também dialoga com Dal Rosso (2008), propõe que, apesar da discussão sobre as fronteiras entre tempo de trabalho e não trabalho se centrarem no trabalho imaterial, esse outro borrimento se expressa também no material. No caso da autora, ela destaca a estrutura de alojamentos para funcionários da rede de restaurantes, enquanto no caso desta pesquisa, ressaltam-se as cozinheiras de microempreendimentos individuais que têm suas cozinhas nos fundos, no térreo ou na garagem de suas casas, entrelaçando não só as formas de cozinhar como de viver e trabalhar.

No mesmo tópico da imaterialidade, chega-se a outro ponto abordado por Dal Rosso (2008), Praun (2019) e Lapa (2020) que é central para esta pesquisa: o trabalho imaterial, mesmo quando necessita de reduzida energia física, trará doenças e agravos. Como vimos, todo trabalho exige algum empenho de diferentes capacidades humanas, e aqui, o esforço físico não está excluído. O que é excepcional é que essas doenças são de natureza marcadamente distinta daquelas geradas pelo trabalho material que usa em grau maior a capacidade física.

[...] a identificação do nexo entre trabalho e processos de adoecimento não é, evidentemente, novidade das décadas de 1980 e 1990, momento em que se intensificaram as medidas de reorganização do trabalho e da produção fundadas no padrão de acumulação flexível. Todavia, nessas décadas e nas seguintes, passaram a chamar a atenção dos pesquisadores tanto a maior incidência de doenças osteomusculares como o crescimento dos registros de transtornos mentais com nexo laboral. (PRAUN, 2019, p. 241)

A título de ilustração, é perfeitamente compreensível que um pesquisador cujo trabalho intelectual tem grau de intensidade elevado poderá desenvolver problemas relacionados a doenças mentais, enquanto um empacotador de mercadorias com um intenso esforço físico empregado na atividade diária estará sujeito a dores e doenças relacionadas à postura e ao movimento repetitivo. Não obstante, essa característica distinta das doenças laborais dos trabalhos imateriais e materiais não anula o fato de que o pesquisador pode desenvolver problemas relacionados à postura física em sua cadeira, e o empacotador pode estar suscetível a doenças mentais relacionadas ao estresse etc.

Associando a saúde do/a trabalhador/a com as condições em que seu trabalho é executado, Lapa (2020, p. 266) reflete sobre da seguinte forma: “Do mesmo modo que a saúde não é somente a ausência de doença comprovada, as boas condições de trabalho não são somente aquelas que não são a causa direta de transtornos à saúde”.

Algumas das condições de trabalho envolvidas no adoecimento dos/as trabalhadores/as são descritas também por Praun (2019, p. 244, grifo nosso) quando esta disserta sobre a descartabilidade humana no mundo do trabalho:

Pressão constante para alcance de metas, alta competitividade entre os trabalhadores, impossibilidade de convívio coletivo, fruto do ritmo acentuado da linha de produção, medo e incerteza sobre o futuro são fatores que fazem parte do cotidiano desses trabalhadores e que, conforme a percepção deles próprios, têm contribuído para o aumento dos processos de adoecimento **físico e mental**.

Portanto, o entendimento da intensidade ou da intensificação do trabalho vai muito além de uma questão individual; é “um fenômeno global próprio do capitalismo contemporâneo” (DAL ROSSO, 2008, p. 101) cuja determinação é “fixada em regras e normas de conduta, em habitualidade, constituindo um padrão de organização que, portanto, independe dos desejos, das vontades e das características específicas de cada trabalhador.” (DAL ROSSO, 2008, p. 43). Mesmo sendo um processo global e generalizável, é evidentemente heterogêneo, afetando setores — e também grupos de trabalhadores segundo seu sexo, raça, nacionalidade etc. — de maneira desigual e variada. Além disso, está sujeito a ganhar mais força em momentos de reestruturação produtiva muito significativa — é nesses momentos que os processos de intensificação exigem mais do trabalhador. Novamente, Kelem Rosso (2024, p. 191) sintetiza também a partir das definições de Sadi Dal Rosso: “A intensificação acontece quando se tem o aumento dos resultados do trabalho dentro de condições técnicas constantes em um determinado período, e quando isso acontece por meio de mudanças organizacionais (não técnicas), o que requer: mais esforço, engajamento e maior gasto de energia.”

Por fim, essas exigências impostas pelas empresas aos trabalhadores para poderem prevalecer em relação à concorrência podem vir a intensificar o trabalho por estratégias diferentes. Dal Rosso (2008) elenca cinco formas principais de intensificar o trabalho: (i) alongamento das jornadas, em que os trabalhadores trabalham por mais tempo; (ii) aumento do ritmo e velocidade do trabalho, quando trabalhadores produzem mais em menos tempo, o que é típico do taylorismo; (iii) acúmulo de atividades, em que múltiplas atividades são exercidas por uma só pessoa; (iv) polivalência, versatilidade e flexibilidade, são exigidas quando trabalhadores operam com várias tarefas sob sua responsabilidade ao mesmo tempo, frequentemente de áreas diferentes de trabalho; (v) gestão por resultado, quando o trabalho é orientado pelo resultado e há frequente cobrança.

Ainda que haja, estrategicamente construída, uma profunda desarticulação no sentido coletivo de trabalhadores/as, existem também estratégias individuais para defender-se e evitar

esse adoecimento pelo sofrimento no trabalho. Essas, segundo Praun (2019, p. 257), não necessariamente têm efetividade de transformação, mas operam como “expressão das relações constituídas sob o capitalismo e acentuadas em função das formas de gestão do trabalho pautadas pelos pressupostos da acumulação flexível.” Dentre as estudiosas que investigam trabalho em cozinhas, destaca-se, neste sentido, a tese de Minuzzo (2023), que aponta justamente para as estratégias de resistência de mulheres cozinheiras.

### **Conclusões do capítulo**

Dessa forma, ao tratar da precariedade e da precarização do trabalho no contexto da financeirização e da divisão internacional do trabalho, evidencia-se a necessidade de historicizar tais processos, sobretudo em países do Sul global, como o Brasil. A inserção subordinada do país na economia mundial, bem como sua trajetória marcada pela informalidade estrutural e pela fragilidade dos vínculos trabalhistas, revela que a precariedade não é um desvio recente, mas sim um traço constitutivo da formação social e econômica nacional. Esse entendimento, sustentado por autores como Druck (2011; 2023), Abílio (2014) e Antunes (2019), permite compreender que as novas formas de gestão do trabalho, como a uberização, não rompem com o passado, mas aprofundam e atualizam lógicas históricas de exploração. Ao reconhecer a precariedade como categoria histórica e estruturante, torna-se possível avançar criticamente na análise das transformações contemporâneas do trabalho, sem perder de vista suas raízes materiais.

A disputa conceitual destacada no início do capítulo e desenrolada ao longo dele se intensifica ainda mais quando investigando o objeto definido para esta pesquisa. Como será melhor descrito nos capítulos que seguem, o trabalho em cozinhas é um setor bastante diverso, que, a depender do formato do restaurante, pode operar totalmente controlado por plataformas digitais, ou operar em uma lógica de trabalho que não é diretamente gerida por elas, mas que pode ser igualmente precária. Em especial, as cozinhas em que foi realizada pesquisa de campo apresentaram uma logística de operação variada; tanto as que usam aplicativos de entrega diretamente quanto as que não o usam apresentam rotinas de trabalho penosas e condições de trabalho diário produtoras de adoecimentos e lesões. Ainda, observou-se que a relação de trabalho que mais se aproxima de algumas das principais características do trabalho uberizado, a jornada de trabalho interminável e a indefinição do tempo de trabalho e tempo de não trabalho, são aquelas trabalhadoras que trabalham diretamente como cozinheiras de suas próprias cozinhas de pequeno porte, majoritariamente cadastradas como MEI.

Este capítulo buscou também construir uma base teórica sólida para o entendimento das condições de trabalho, com especial atenção ao recorte que prioriza a análise do processo de trabalho e da atividade concreta, em detrimento de uma leitura restrita ao vínculo contratual ou à inserção no mercado. Procurou-se evidenciar que, embora a forma de contratação não deva ser desconsiderada, pois impacta diretamente o acesso a direitos e garantias, ela não esgota a complexidade das experiências laborais nem determina, de forma unívoca, o grau de dignidade ou penosidade do trabalho.

A partir do diálogo com autores/as como Linhart (2007), Dal Rosso (2008), Lapa (2020; 2023), Rosso (2024) e outros/as, compreende-se que as condições de trabalho são atravessadas por múltiplas dimensões: físicas, ergonômicas, cognitivas, afetivas, sociais e simbólicas. Tais dimensões não se manifestam apenas nas estruturas visíveis do ambiente, mas também nas exigências subjetivas que perpassam a execução da tarefa, no ritmo imposto, nas estratégias de gestão, nas fronteiras (cada vez mais tênues) entre trabalho e vida pessoal e, especialmente, na intensidade do esforço demandado por cada atividade.

A noção de trabalho prescrito *versus* trabalho real explorada neste capítulo revela-se como ferramenta essencial para se acessar o cotidiano laboral em sua materialidade e contradições. A divergência entre aquilo que está formalizado em contratos ou normas e aquilo que efetivamente se realiza no dia a dia permite compreender os constrangimentos vividos pelos/as trabalhadores/as, bem como suas estratégias de adaptação, resistência e, por vezes, resignação.

Nesse sentido, não é possível compreender plenamente o que são as condições de trabalho sem escutar aqueles e aquelas que vivem e sustentam, com seus corpos e subjetividades, o mundo do trabalho. Essa perspectiva foi reiterada ao longo do capítulo, destacando-se a importância do diálogo direto e obtenção de informações e percepções com os/as trabalhadores/as. É a partir da sistematização e análise de sua experiência que se delineiam os contornos do que pode ser considerado condição de trabalho.

Além disso, ao inserir o debate da intensidade do trabalho como um dos eixos centrais da análise, ampliam-se as possibilidades de leitura crítica sobre os mecanismos de exploração contemporânea, especialmente em setores marcados por forte exigência física e emocional, como é o caso das cozinhas e serviços de alimentação investigados nesta pesquisa. A intensificação do trabalho, longe de ser uma escolha individual ou uma característica natural de um ofício, configura-se como produto de reestruturações organizacionais e de estratégias de gestão que visam à extração de mais-valor sem necessariamente ampliar os recursos ou as condições disponíveis ao trabalhador.

As reflexões aqui sistematizadas não têm a pretensão de encerrar o debate, mas de oferecer subsídios analíticos e teóricos que buscou-se entrelaçar, no capítulo seguinte, com os dados empíricos obtidos na pesquisa de campo. O objetivo, então, será tensionar essas categorias à luz das experiências concretas de trabalhadores/as de cozinhas em pequenos negócios e restaurantes de Florianópolis, aprofundando a leitura sobre a precariedade, a autonomia, a intensidade e as resistências em um setor historicamente invisibilizado.

#### 4 TRABALHO EM COZINHAS E DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO

*“Ah, eu acho que é aquilo do patriarcado que é sempre a mulher que é designada a fazer essas coisas, né? E querendo ou não, ainda é um subemprego. Se tu for ver... Eu digo que não é valorizado, sabe? Nesse restaurante que eu trabalhei, um prato era 120 reais e era o que eu ganhava num dia inteiro. E pra ficar ouvindo merda do chef...”*  
Lorena, cozinheira

A fala de Lorena, nome fictício de uma das cozinheiras entrevistadas para a presente pesquisa, sintetiza o sentimento de desvalorização que permeia o ofício: não apenas pelos baixos salários, mas também pelas dinâmicas de abuso simbólico e material no interior das cozinhas. No presente capítulo, a análise de condições de trabalho em cozinhas que operam com entrega de marmitas e/ou *fast-food* será explorada através de dois caminhos imbricados um ao outro: deve-se aprofundar nos conceitos e apreensões teóricas que são particulares do trabalho em cozinhas, apropriando-se do conhecimento que já foi aberto por Barbosa (2012), Dória (2012), Briguglio (2022), Minuzzo (2023) e outros/as anteriormente; deve-se, também, descrever apropriadamente os achados da pesquisa de campo que conversam com essa teoria, justamente por ser ela particular do setor. Busca-se percorrer esses dois caminhos concomitantemente, de maneira a, ao mesmo tempo, abordar as especificidades do trabalho em cozinhas com relação aos temas teorizados até aqui e analisar a realidade concreta em que se espelham e refletem teoria e empiria. Desde o capítulo anterior, em que abordam-se os conteúdos e condições de trabalho, exalta-se a necessidade ulterior de investigar os processos de trabalho e as suas intensificação e precarização a partir da perspectiva dos/as trabalhadores/as do meio para poder de fato compreender as consequências concretas nas dinâmicas de atividades diárias de trabalho.

De maneira objetiva, este capítulo iniciará com um desenvolvimento mais amplo sobre onde considera-se possível posicionar o trabalho em cozinhas no debate da divisão sexual do trabalho, retomando conceitos-chave dessa vertente teórica aplicados às especificidades do trabalho em cozinhas. Em seguida, se estabelece uma síntese descritiva dos processos metodológicos de acesso ao campo, introduzindo a quem lê as condições gerais em que se deram as entrevistas brevemente descritas no início desta dissertação. Nessa etapa, serão retomadas os principais achados das interlocuções e observações feitas em campo, introduzindo algumas análises superficiais que serão posteriormente aprofundadas. Estabelecida essa apresentação do campo, adentra-se a fração do capítulo em que objetiva-se

complexificar e aprofundar as análises do campo em consonância com a discussão teórica tanto das bases da divisão sexual do trabalho quanto das particularidades do trabalho em cozinhas. Nesse trecho final e central do capítulo, serão discutidos temas fundamentais da sociologia do trabalho aliados às singularidades da cozinha a partir de relatos de trabalhadores/as entrevistados/as. Dentre esses temas estão o estudo das condições de trabalho em cozinhas, continuando o debate iniciado no capítulo anterior e analisando os custos físicos e mentais do trabalho em cozinhas. Além disso, o trecho aborda a compreensão do que compõe o ser cozinheiro/a; a construção do que se entende como características da profissão, como resistência e hierarquia e assédio e acúmulo de trabalho, todos permeados pelos embates do gênero no setor. Por fim, encerra-se o capítulo com uma retomada da relação interligada entre trabalho feminino e precariedade.

#### 4.1 FUNDAMENTOS TEÓRICOS DA DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO E A RELAÇÃO COM TRABALHO EM COZINHAS

Conforme exposto preliminarmente na introdução desta pesquisa, a escolha pelo setor de trabalho em cozinhas se baseia, entre outros fatores, no fato de se tratar de um trabalho historicamente vinculado ao trabalho feminino, de maneira que não se pode analisar o setor com os trabalhadores homens como norma e o trabalho feminino como divergente da norma (LAPA, 2018). Essa escolha também se baseia na percepção deste como um ofício 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, como as sociólogas do trabalho e referências dos estudos de relações sociais de sexo e trabalho, Helena Hirata e Danièle Kergoat:

A divisão sexual do trabalho é a forma de divisão do trabalho social decorrente das relações sociais de sexo; essa forma é historicamente adaptada a cada sociedade. Tem por características a destinação prioritária dos homens à esfera produtiva e das mulheres à esfera reprodutiva e, simultaneamente, a ocupação pelos homens das funções de forte valor social agregado. (KERGOAT, 2009, p. 67)

Tais autoras, que tiveram especial protagonismo na definição do conceito divisão sexual do trabalho (LAPA, 2021), identificam dois princípios na divisão sexual do trabalho: 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, conforme evidenciado pela citação acima (KERGOAT, 2009). Também problematizam e 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, ao sexo<sup>14</sup> 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 “é percebida 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.

Ressalta-se que o entendimento de que a cozinha profissional é dominada pelo masculino não quer dizer que há um maior número de homens trabalhando nessas cozinhas. Afinal, dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2025b) apontam para uma predominante mão de obra jovem, feminina e negra no setor<sup>15</sup>. Mas sim, 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, operando sob princípios de gênero que enaltecem condutas viris — como se discutirá adiante.

Fazendo referência à invisibilidade do trabalho em cozinhas em sua observação do trabalho em uma cozinha industrial, Santana (2010, p. 86), afirma: “ressalto que esta categoria fragilizada sente-se acuada por um legado histórico-cultural que determina a subjugação ao trabalho.” Ainda, de maneira que se costura aos resultados da obra de Briguglio (2022) e ao tema aqui proposto, Santana (2010, p. 88) enfatiza: “o trabalhador invisível da cozinha esconde-se em sua labuta.” Minuzzo (2023, p. 85) também aponta para a invisibilização do trabalho em cozinhas ao afirmar que:

Se a cozinha doméstica, historicamente, foi construída como um espaço físico separado das áreas sociais da casa e reservado às pessoas consideradas como “inferiores estruturais”, como as mulheres, empregadas domésticas e pessoas escravizadas (BARBOSA, 2012), também nos restaurantes, as cozinhas são espaços que não ficam ao alcance, na maioria das vezes, da visão do público,

---

<sup>14</sup>As autoras não abrem mão do termo sexo, compreendido contudo não no sentido estritamente biológico, mas sim como parte de uma conceituação que integra a teorização sobre “relações sociais de sexo” (KERGOAT, 2010). Como parte desta teorização, relações sociais de sexo são consideradas como indissociáveis das relações sociais de classe e de raça, bem como a divisão sexual do trabalho é entendida como o ponto central de disputa nas relações sociais de sexo.

<sup>15</sup>Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/levantamento-traca-perfil-trabalhadores-alimentacao-fora-do-lar/>>

onde trabalhadores, muitas vezes com baixa escolaridade e baixa remuneração, ficam invisibilizados.

A seleção, como objeto para a presente pesquisa, do trabalho em tipos de restaurantes mais vinculados ao cotidiano da classe trabalhadora — marmitas e *fast-food* —, que são essenciais para a produção da vida, se baseia no vínculo histórico com o trabalho doméstico e nas conclusões da pesquisa de Briguglio (2022), que, dentre outros resultados, aponta a maior presença de mulheres nas cozinhas e posições menos renomadas. A autora evidenciou o processo em que quanto mais o ofício se profissionaliza, mais ele se masculiniza, o que reforça a concepção construída de que as mulheres como teriam qualidades e dons ditos naturais, instintivos em relação ao cozinhar, e não qualificações profissionais (HIRATA, 2009). Da mesma forma, Minuzzo (2023, p. 64) aponta como a cozinha era tida como ocupação subalterna: “o trabalho culinário foi a única opção possível para determinados grupos sociais para ganhar a vida e, por vezes, se livrar de situações ainda mais graves como de escravidão”, referindo-se essencialmente às mulheres negras. Mas ressalta que este setor, posteriormente, passa a ser procurado por aqueles que buscam reconhecimento e prestígio, necessariamente vinculando a um processo de qualificação formal.

Scavone (2008), em sentido similar, analisa em seu artigo “O superchef e a menina prodígio” como o desenvolvimento histórico da gastronomia designou a posição de chef de cozinha ao domínio dos homens, enquanto a prática caseira “foi também construída e praticada quase que exclusivamente ao longo dos séculos, pelas mulheres” (SCAVONE, 2008, p. 2). Esse fator tem suas origens na formação da cozinha profissional, 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 que perdura através do setor, reforçando desigualdades de gênero tanto no reconhecimento quanto nas oportunidades dentro da alta gastronomia. Esse cenário revela não apenas uma construção social e sexual da divisão do trabalho, mas também uma reprodução de estereótipos que associam o profissionalismo e a autoridade culinária ao masculino — no espaço público —, enquanto relegam 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.

Além dessa associação com a ideia de uma ponte, pode-se pontuar que o trabalho em cozinhas de marmitas aparenta estar posicionado numa fronteira difusa do que entende-se como cozinha profissional. A construção da hierarquização e categorização das cozinhas que são ou não compreendidas socialmente como profissionais parece residir justamente mais em *quem cozinha* do que nas técnicas e qualificações.

A divisão sexual do trabalho permite observar, conforme definido anteriormente neste capítulo, tanto a separação quanto a hierarquização (KERGOAT, 2009) de funções “femininas” e “masculinas” no trabalho em cozinhas. Também nelas, há tanto a designação do papel social da mulher e do homem no trabalho quanto a implicação de um valor social maior aos trabalhos desempenhados por homens (BRIGUGLIO, 2022).

A estrutura hierárquica da cozinha tem suas origens na formação desta como espaço profissional vinculado às brigadas do exército e a militarização das cozinhas. Segundo Minuzzo (2023, p. 62): “Na prática, a maioria dos estabelecimentos, principalmente os de pequeno e médio porte, não segue à risca a estrutura da brigada de cozinha, adaptando seus organogramas às suas realidades, ainda que em muitos exista a lógica da hierarquia e autoridade militar”. A presença, mesmo que com modificações e adaptações, desta referência militar na organização das cozinhas, remete a uma discussão sobre o espaço de trabalho em 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.

Scavone (2008) agrega ao tema ao trazer a presença da heteronormatividade na relação entre masculino e feminino, ressaltando que figura como algo já estabelecido e imperceptível. Molinier e Welzer-Lang (2009) analisam a construção da feminilidade do contexto do trabalho pela seguinte dualidade: para buscar reconhecimento em sua carreira, performam a virilidade típica da construção da masculinidade e depreciativa do feminino; e ao

mesmo passo, suas competências são lidas como dons e qualidades inerentes à natureza feminina.

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). 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.

Em ambientes de trabalho dominados por homens, é comum que algumas mulheres desempenhem o gênero buscando tornar-se “homens sociais” para minimizar diferenças percebidas de gênero na aparência, interações e desempenho no trabalho (ACKER, 1990). Posicionar-se “como os homens” e “diferente das mulheres” pode facilitar sua aceitação nesses espaços, além de gerar benefícios como encontrar mentores, ganhar promoções, bônus e respeito. (MINUZZO, 2023, p. 126)

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 que se faz 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 que atribuir o cozinhar ao dom, algo natural, seria 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 pública incorporada em programas de televisão, por exemplo. Porém, 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 encobrindo 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 é um exemplo justamente por ter associação à comida “caseira”. Por

outro lado, quando há intenção de classificar as capacidades de cozinhar dos homens, o discurso tende a enaltecer experiência, estudo e qualificação.

A socióloga do trabalho brasileira Elisabeth 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 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 identificar tarefas qualificadas ou não qualificadas” (LOBO, 2011, p. 158).

Da mesma forma, ao descrever a segregação sexual das tarefas dentro da cozinha, em que mulheres são majoritariamente responsáveis pela cozinha fria e pela confeitaria, enquanto homens predominam as carnes e cozinha quente na justificativa de o primeiro ser um trabalho mais leve do que o segundo, Minuzzo (2023, p. 87) resgata um estudo de Paulilo (1987) que aponta para o fato de que “o que faz um trabalho ser classificado como leve ou pesado não são suas características em si e o que a atividade demanda, mas, sim, quem o realiza.”

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 desse 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).

Além disso, o trabalho na cozinha entra num leque de saberes aproveitados das experiências femininas no âmbito doméstico transmutados para o mercado de trabalho quando este e a força de trabalho feminina passaram a ter uma relação de mútua necessidade. 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, p. 101) 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).

No mesmo sentido dessa herança culturalmente feminina, Dória (2012) aponta como consequência da circunscrição da mulher à solidão do espaço doméstico, justamente o fato de que “os ‘saberes culinários’ evoluíram como uma herança que se transmite matrilinearmente até topar com a sociedade industrial, quando a mulher é arrancada do lar e atirada no proletariado, sem distinção de gênero” (DÓRIA, 2012, p. 255). Porém, este autor destaca como, mesmo com o processo de proletarização, a narrativa sobre o alimentar ao outro seguiu compreendida como atributo feminino, sendo que a “mulher proletária que continua sendo o esteio culinário da família e responsável pela reprodução da força de trabalho” (DÓRIA, 2012, p. 256)

Barbosa (2012) destaca, de maneira sucinta, a relevância do movimento feminista na ressignificação da comida e do cozinhar, fazendo coro ao já aqui descrito criticamente sobre a visão naturalizante das atividades domésticas exercidas por mulheres:

As feministas argumentavam que não existia nada intrínseco no ser mulher que nos condenasse a lavar, passar e cozinhar. A divisão sexual do trabalho em qualquer sociedade não era uma determinação genética, mas uma construção cultural fruto de uma ideologia patriarcal de superioridade masculina que havia aprisionado as mulheres nas funções ligadas à reprodução física e social do grupo familiar, impedindo-as de desenvolverem e descobrirem as suas verdadeiras potencialidades e competências tanto na esfera pública como na sociedade civil. O *status* socialmente inferior atribuído ao trabalho doméstico era oriundo, justamente, do fato de ser desempenhado por mulheres. (BARBOSA, 2012, p. 179)

Lapa (2018, p. 264) também enaltece 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. Ao analisar o trabalho

majoritariamente feminino de certos setores industriais, de qualificação não reconhecida, por vezes originada no trabalho doméstico, que resultava em sua baixa remuneração, identificou um cenário benéfico a empregadores, por haver “uma combinação da apropriação da força de trabalho de um país periférico ou “em desenvolvimento”, feminina e mal remunerada, com condições favoráveis de produção e circulação [...] sem a contrapartida da transferência de tecnologia” (LAPA, 2018, p. 267-268).

Na cozinha, esse fato é histórico, visto que, segundo estudo da história da profissão 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 receavam 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, p. 55).

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 um 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, embora já abordado anteriormente, 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 que demandava

aprendizado e treinamento, e até mesmo a já mencionada 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/sexual do trabalho, mas por um deslocamento simbólico que transformou o ato de cozinhar em um espaço de poder predominantemente masculino (DÓRIA, 2012).

Assim, “as mulheres foram excluídas de seus círculos e a divergência foi reforçada, embora muitos chefes famosos mencionassem suas mães ou avós como fontes de inspiração e motivação para seguir carreira culinária” (MINUZZO, 2023, p. 82). Todas essas estratégias serviram para construir o entendimento da cozinha profissional como masculina e a cozinha doméstica, feminina, como amadora e não profissional, concepção ainda presente de forma significativa no setor.

Barbosa (2012) elabora sobre as transformações do trabalhar em cozinhas na contemporaneidade e procura demonstrar que a responsabilidade pelo cozinhar doméstico segue majoritariamente nas mãos das mulheres, além destas ocuparem cozinhas distintas das ocupadas por homens: “as mulheres cozinham e cozinham para a família” (BARBOSA, 2012, p. 188), enquanto os homens o fazem no âmbito público, fato histórico destacado desde a apresentação do objeto em detalhe traçada no início desta dissertação.

Sobre a variação do ambiente e dos instrumentos de trabalho culinário entre homens e mulheres, Barbosa (2012) revela como equipamentos, técnicas, estrutura e até a decoração do cozinhar e da cozinha de mulheres é tida como menos profissional, mesmo quando comparados os padrões de homens e mulheres que não necessariamente trabalham em cozinhas. Seus estudos sugerem que os equipamentos e conhecimentos dos homens que cozinham são associados ao profissionalismo, mesmo quando se trata de um cozinheiro amador, enquanto o equivalente “feminino” é entendido como amadorismo, um cozinhar associado a simplicidade e afeto. Além disso, Barbosa se vale de argumentos de entrevistados de sua pesquisa sobre as novas divisões das responsabilidades com o preparo de alimentos, tanto em âmbito privado quanto público, que ao serem perguntados sobre quem predomina nas atividades da cozinha, respondem que a cozinha do “dia a dia” é gerenciada pela mulher (seja de fato cozinhando ou orientando a trabalhadora doméstica, também mulher, contratada para tal), enquanto as refeições elaboradas e ocasiões especiais são terreno do homem. Configura-se assim outra nuance de distinção: o cozinhar do homem é um espetáculo, é técnico, público e barulhento — espera-se aplauso —, já o da mulher é tradicional, silencioso, discreto, cotidiano (BARBOSA, 2012), o que conversa com as conclusões de Swinbank (2002) a respeito do que chama de divisão natureza/cultura:

Assim, as mulheres são associadas ao desvalorizado âmbito privado, o que faz com que elas e as atividades por elas desempenhadas recebam um status inferior. Já os homens e suas atividades são associados ao mais valorizado espaço público, de modo que a culinária feita por homens, em contraste com a das mulheres, é e continua sendo “majoritariamente uma culinária pública, a culinária do dinheiro e do prestígio.”

Nota-se, pelo até aqui exposto, que acumulam-se diferenças materiais e simbólicas nas formas de trabalho em cozinhas quando realizadas por homens ou mulheres,

Uma das possíveis consequências de não observar tais variações internas das formas de trabalho segundo os sexos seria a sua homogeneização, a qual pode deixar escapar das análises a experiência de trabalho feminino, como é o caso das cozinhas. Esta não visibilidade resulta na potencial “ocultação das condições de trabalho de parte significativa da classe trabalhadora de países periféricos, que realiza trabalhos não considerados qualificados” (LAPA, 2018, p. 269). Tendo tais elementos em conta, as seções seguintes deste capítulo empenham-se em aprofundar a análise das condições de trabalho de uma fração dessa classe trabalhadora invisibilizada, os/as trabalhadores/as de cozinhas.

## 4.2 ANÁLISES DO CAMPO

Na parte inicial desta pesquisa foram introduzidos os métodos de acesso ao campo e as formas de abordagem de interlocutores/as, além da descrição do planejamento das entrevistas. A partir disso, esta etapa do texto busca descrever de maneira detalhada as estratégias utilizadas para contatar esses/as trabalhadores/as, assim como aprofundar a análise das observações feitas nos locais de trabalho visitados, em consonância com uma melhor exploração do que foi relatado nas entrevistas realizadas. Procurou-se reunir e analisar preliminarmente alguns achados centrais à pesquisa e comuns às interlocuções como um todo, sistematizando-os para fornecer uma orientação para a análise teórica sobre o trabalho em cozinhas que virá em seguida. Portanto, reunindo essas sínteses neste ponto da dissertação, busca-se também facilitar o entendimento de quem serão os/as trabalhadores/as, assim como seus cargos, tipos de restaurante etc., que serão abordados, citados e ilustrados posteriormente. Neste mesmo capítulo, logo após esse detalhamento dos procedimentos e achados empíricos, será aprofundada a análise crítica do que foi encontrado em campo, assim como traçada a discussão com as teorias que envolvem, sobretudo, o trabalho em cozinhas e a divisão sexual do trabalho.

Como já mencionado no capítulo introdutório sobre métodos e técnicas de acesso ao campo, as entrevistas foram realizadas entre novembro de 2023 a agosto de 2024; a primeira estratégia de acesso ao campo consistiu em realizar visitas presenciais aos estabelecimentos localizados na região leste da ilha de Florianópolis, onde foram feitas abordagens diretas a cozinheiros e cozinheiras em seus locais de trabalho. A segunda estratégia envolveu a mobilização da rede de contatos pessoais, buscando identificar indivíduos atuantes no setor. A terceira forma de entrada no campo baseou-se na utilização de dados disponíveis sobre restaurantes em áreas específicas, utilizando o filtro “marmitas” no aplicativo iFood, conforme mapeado nas etapas iniciais da pesquisa. Com base nessas três abordagens, foi possível aplicar o método de amostragem conhecido como “bola de neve”, ou “princípio da arborescência”, no qual os/as entrevistados/as iniciais indicam outros/as possíveis participantes para a pesquisa. A seguir, encontra-se o detalhamento desse processo de pesquisa de campo, assim como análises prévias de cada interlocução e observação feita.

#### **4.2.1 Abordagem *in loco*: Flora e Kléber**

A partir da primeira forma de busca de interlocuções, *in loco*, foram abordadas duas pessoas trabalhando em uma cozinha de preparo de marmitas exclusivamente para entrega e retirada no local. O contato foi feito no local de trabalho, no meio da manhã, em momento relativamente próximo ao horário do almoço, quando seria impossível realizar qualquer tipo de entrevista. Portanto, com a concordância de ambos, foi agendada uma conversa para a semana seguinte, antes das oito horas da manhã, no mesmo local. A necessidade de ser pelas primeiras horas da manhã se deu por conta do volume e ritmo de trabalho que aumenta progressivamente na cozinha conforme se aproxima o horário das refeições. Tanto a cozinheira quanto o auxiliar disseram não haver a possibilidade de conversar sobre trabalho depois de um dia inteiro cozinhando, pois chegam ao final do expediente muito cansados e nas folgas não querem pensar ou conversar sobre o trabalho.

Uma cozinha em funcionamento não é o lugar ideal para estabelecer uma interlocução de pesquisa, tanto pelo fato de estarem trabalhando enquanto respondem e relatam seus cotidianos — o que divide a atenção — quanto pelo alto nível de ruído do ambiente. Porém, foi a única opção, neste caso, pela falta de disponibilidade dos/as trabalhadores/as abordados de conversar em momentos de descanso. De todo modo, a possibilidade de, além de ouvir as pessoas entrevistadas, observar o processo de trabalho e conhecer *in loco* o exercício das atividades recorrentes do funcionamento de uma produção de marmitas trouxe riqueza para a

etapa empírica desta pesquisa. Além de permitir compreender quais movimentos, processos, sequências, interrupções, interações e ritmos compõem o conteúdo do trabalho diário dessas pessoas, permitiu perceber e interpretar elementos não verbalizados nas respostas e exposições de ambos.

Assim, a realização da interlocução nesse local possibilitou a observação do processo de trabalho e das atividades diárias em si, tão fundamental quanto os relatos dos/as próprios/as trabalhadores/as. Portanto, a entrevista com Flora e Kléber<sup>16</sup> foi feita em duas etapas, em dois dias diferentes, por volta das seis e trinta às oito da manhã, em novembro de 2023.

Flora, gaúcha de sessenta e um anos e residente de Florianópolis há catorze, abriu a cozinha e registrou-se como MEI mais ou menos um ano antes da entrevista, inicialmente com o intuito de vender frango assado aos finais de semana. Quando esse primeiro negócio não vingou como esperava, decidiu migrar para o setor de marmitas nos almoços dos dias de semana. Kléber, quarenta e sete anos, casado e morador de Florianópolis há cinco, mas natural de São Paulo, decidiu mudar de cidade e área de trabalho por conta do estresse que sentia no meio corporativo de administração de empresas. Ele trabalhava como auxiliar de cozinha, contratado por Flora havia um mês na data da entrevista. Poucos meses depois, ao visitar o restaurante, Flora estava trabalhando sozinha, segundo ela, por ter tido que demitir Kléber para dar conta dos gastos da cozinha.

O ambiente de trabalho consistia de uma sala térrea, adaptada para servir como cozinha. Com portas de entrada e fachada feitas de vidro, podia-se observar a rua e também ser visto de fora. Havia apenas uma janela basculante média, principal responsável pela ventilação do lugar. Cozinhas são geralmente ambientes quentes por conta do funcionamento de fornos, fogões e outros instrumentos do trabalho que produzem calor, e nesta cozinha em questão isso causava bastante desconforto potencializado pela ventilação insuficiente. Em um primeiro momento a porta manteve-se fechada para melhorar a qualidade do áudio gravado da conversa, porém, com o processo de alimentos fervendo, fogo ligado, foi preciso abrir a porta e aumentar a circulação de ar, visto que a janela não “dava conta”. Perguntados sobre a ventilação do local, responderam que até havia um exaustor mas que não era ligado por conta do forte ruído. Flora, a cozinheira e proprietária da marmitaria, até ligou para demonstrar o que ficou evidente: o barulho era insustentável e impedia inclusive a comunicação entre os dois, algo essencial no ambiente de trabalho em cozinhas. Portanto, era uma escolha: ou o

---

<sup>16</sup>Optou-se por usar nomes fictícios para preservar a identidade dos/as entrevistados/as.

barulho ou o calor insuportáveis. Mesmo com o exaustor desligado o ambiente era de bastante barulho, ainda que com apenas duas pessoas trabalhando, devido aos processos de trabalho: alimentos sendo picados, cozidos, preparados, sem contar o barulho da rua devido à porta aberta.

A entrevista e a observação do local e processo de trabalho permitiram constatar condições penosas de trabalho. Flora e Kléber enfrentam longas jornadas, trabalho físico intenso e um ambiente desgastante, com calor, falta de ventilação, riscos de acidentes (como queimaduras, cortes e quedas) e barulho constante. Apesar de Flora ser dona do negócio, ela também é trabalhadora direta, o que pode ser analisado como uma posição de dupla exploração: como microempreendedora individual, lida com a pressão pelas responsabilidades financeiras do negócio que levam ao endividamento, com questões gerais de administração da cozinha; como trabalhadora, enfrenta a exaustão física e emocional do trabalho diário na cozinha. Além de estar sujeita às condições penosas das atividades do preparo de alimentos, como MEI, passa por uma constante sobreposição de tarefas. Essas tarefas incluem aquelas comuns aos chefs de cozinha (posição que Flora ocupou em outros restaurantes anteriormente ao período da entrevista): definição de cardápio, controle de estoque, gerenciamento dos fornecedores etc., porém, sem uma equipe que se ocupe das demais tarefas da cozinha e, sobretudo, sem o prestígio nem o glamour dos chefs de cozinha.

Flora explicou que abriu a cozinha ali por conta da praticidade; ela fica localizada numa espécie de pequeno prédio em que as salas do térreo são destinadas ao comércio e o primeiro (e único) andar são as kitnets residenciais. Portanto, ela pagava um valor relativamente baixo para os padrões da cidade (MOURA, 2024)<sup>17</sup> para morar no andar superior e trabalhar no térreo. Essa dinâmica de morar no mesmo local do restaurante de entrega se demonstrou, posteriormente, um padrão dentro do grupo de pessoas entrevistadas. Esse padrão será analisado nas próximas seções deste capítulo sobre o trabalho em cozinhas e a divisão sexual do trabalho.

Em suas perspectivas sobre o trabalho em cozinha à época da entrevista, Flora e Kléber compartilham de algumas visões pessoais parecidas. Quando questionados sobre as dificuldades do trabalho em cozinhas, a primeira reação foi tratar mais sobre o mercado de trabalho do que sobre as condições diárias: afirmam que há dificuldade em encontrar

---

<sup>17</sup>Florianópolis é a segunda capital com o aluguel mais caro do país, ficando atrás apenas de São Paulo. Fonte: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2025-01/aluguel-subiu-135-em-2024-veja-quais-capitais-tem-o-preco-mais-alto>>.

funcionários que consideram “comprometidos”, segundo eles, especialmente entre jovens, que muitas vezes buscam trabalhos “fáceis” ou “*home office*”.

(Kléber) O maior problema que eu vejo na cozinha é isso aí que a gente tá falando. É gente. Mão de obra.

(Flora) Como aqui é um lugar turístico não falta trabalho, principalmente nessa época, eu escutei de pessoas, que eu acho que são bem qualificadas, mas eu escutei “ah, eu não vou me estressar vou fazer de qualquer jeito, não vou me comprometer”. Não é só o patrão que dispensa o funcionário, muitos saem porque não se comprometem. As pessoas não tão nem aí. E aqui é muito jovem, muita juventude.

(Kléber) Lá na esfirra, lá era extremamente difícil de achar gente. Aí, às vezes achava; gente ia contratar, carteira assinada, tudo direitinho... não queriam, porque tinham bolsa isso, bolsa aquilo... conseguiram outro. Aí, cê já vê que não tem comprometimento... na hora que puder, cai fora. A maioria das pessoas que trabalham nisso, principalmente auxiliares de cozinha, são pessoas mais jovens. E os jovens hoje em dia, eles não querem isso aí. Eles não querem. Se vendeu uma ilusão que vão ganhar dinheiro pela internet, fazendo vídeo, tiktok, *home office*, sabe?

(Flora) É que essas coisas que são milagrosas que estão na internet, fica em casa e ganha 400 reais por dia... Ontem eu tava vendo um aplicativo, não sei se é verdade, mas diziam que tu ganha 400 reais por dia para curtir aquelas coisas. Aí acha que é verdade?

(Kléber) É mentira, Flora, é porque querem ganhar a vida fácil, aí acreditam. Tem um monte de *influencer* que posta vídeo gastando milhões. Pura ilusão. Aí tem quem fala, “ah, mas tem gente que ganha”. Lógico que tem, mas é meia dúzia. A maioria tem que ralar pra chegar lá.

(Flora) Tu vai ganhar e chegar lá trabalhando. Tem que passar trabalho. Não é que tem que passar, mas a gente passa pra crescer. E isso atrapalhou muito as pessoas, principalmente a juventude que acha que vão lá trabalhar *home office*, que vão ficar milionário, que é fácil. Não é. (novembro de 2023)

Esta pesquisa não visa analisar as condições de emprego da juventude brasileira, mas é possível afirmar que o setor de trabalho em cozinhas é particularmente instável, no qual a rotatividade, a informalidade e a mão de obra jovem, feminina e negra predominam (ABRASEL, 2025b)<sup>18</sup>, o que pode indicar, dentre outros fatores, a falta de perspectivas de crescimento e reconhecimento nesse setor, assim como as más condições de trabalho e emprego. Também entre os CNPJs cadastrados como “empreendedores” no setor, a maioria corresponde a jovens e mulheres, segundo pesquisa da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2023)<sup>19</sup>.

A partir das falas destacadas, assim como outros momentos da interlocução, é possível observar significativa insatisfação com o que entendem ser um comportamento ou postura da mão de obra do setor, especialmente da juventude. Mesmo estando inseridos no setor há algum tempo, os/as trabalhadores/as entrevistados/as entendem as problemáticas do trabalho

<sup>18</sup><<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/levantamento-traca-perfil-trabalhadores-alimentacao-fora-do-lar/>>.

<sup>19</sup><<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/trabalho-em-bares-e-restaurantes-esta-mais-inclusivo-diverso-e-mostra-a-forca-dos-pequenos-negocios/>>.

em cozinhas mencionadas acima como uma falha de quem trabalha na área ou como parte da “natureza” do trabalho, sendo necessário aceitar e aguentar.

O discurso de Flora e Kléber sobre as dificuldades no trabalho em cozinhas, especialmente no que se refere à juventude e à suposta falta de “comprometimento”, dialoga diretamente com os efeitos da racionalidade neoliberal criticada por Dardot e Laval (2016), Antunes (2019) e outros autores da teoria crítica do trabalho. A perspectiva individualizante presente nas falas dos entrevistados revela a internalização de um discurso que, ao invés de questionar as condições estruturais precárias e a instabilidade do setor, marcado por alta rotatividade, informalidade e falta de perspectiva, responsabiliza os próprios indivíduos por suas formas de adaptação. Trata-se da imposição de uma lógica que enaltece o “espírito empreendedor” e a figura do sujeito autogerido, como descrito por Lavinias (2023), que “trabalha a si mesmo” para se tornar mais eficaz e competitivo, mesmo em contextos de trabalho profundamente desvalorizados.

Assim, mesmo diante de experiências diretas de precariedade e insegurança, os/as trabalhadores/as não acionam uma identidade coletiva de classe ou mobilizam críticas às estruturas produtivas; ao contrário, adotam explicações morais e personalistas para os impasses vividos, atribuindo à juventude um desejo ilusório de “vida fácil” e sucesso digital. Esse deslocamento do foco das contradições objetivas para supostas falhas individuais expressa exatamente a eficácia do controle discursivo neoliberal, que dissolve os vínculos coletivos e apaga as condições materiais, promovendo frustração e aceitação resignada da realidade social, como observa Silva (2023).

Quando perguntados sobre o uso do iFood para realizar as entregas, Flora mencionou achar muito cedo, visto que frequentemente não conseguem dar conta do fluxo de pedidos da maneira que fazem (pelo WhatsApp ou recebendo pedidos pessoalmente na loja). Kléber compartilhou sua experiência como auxiliar de cozinha em outro estabelecimento que trabalhava exclusivamente com entregas de esfihas, dentro da modalidade de *fast-food*. Kléber menciona a exploração por parte de plataformas como o iFood, que cobram taxas altas e priorizam grandes estabelecimentos. Em suas palavras: “É que pra você trabalhar com iFood, ele cobra taxas muito altas. A gente aqui tem o motoqueiro que faz entrega, mas se não for usar o motoqueiro, usar o deles, você paga 27% de taxa por marmita vendida, aí tem que embutir isso no preço, aumenta muito e não vale a pena” (Kléber, novembro de 2023). Em outro momento, relata:

Ele dá preferência para empresas que são maiores e mais estabelecidas, isso aí é fato, vivia na pele isso aí. 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. Depois que engata, aí vai. Mas se puder, eu preferia ser sem iFood. Só de não pagar a taxa...

Essa situação concreta descrita pelo trabalhador pode se relacionar a uma tendência global de precarização do trabalho via plataformas digitais (ABÍLIO, 2020; GROHMANN; QIU, 2020), em que trabalhadores/as proprietários/as de micronegócios são pressionados a reduzir custos e aumentar a produtividade para dar conta das taxas e do ritmo de entrega dos aplicativos, predominantemente às custas da qualidade das condições de trabalho das poucas pessoas que ali trabalham. Além disso, também contrasta diretamente com o que foi destacado na apresentação do objeto em detalhe, na introdução desta dissertação: os pequenos restaurantes teriam, teoricamente, igualdade em relação às grandes redes por poderem acessar a mesma quantidade de clientes e poderem alcançar a mesma visibilidade que qualquer outro restaurante que ingresse no aplicativo da empresa-plataforma iFood (IFOOD, 2025a). O relato de Kléber contradiz o que o iFood propõe em seu blog:

Todos os restaurantes, quando optam por operar com o iFood, já começam acessando uma base madura de 55 milhões de usuários ativos por mês. Isso significa que, ao ingressar na plataforma, todos os parceiros têm acesso às mesmas ferramentas e visibilidade de presença no marketplace, com seus cardápios disponíveis no aplicativo, e podem ser encontrados por meio das buscas feitas pelos consumidores (IFOOD, 2025a)

Apesar da cozinha de marmitas onde foi feita a entrevista e a observação que está aqui sendo relatada não trabalhar naquele momento com o aplicativo do iFood, plataforma selecionada para análise nesta pesquisa, ambos haviam tido suas experiências com o trabalho vinculado à plataforma. Esse fato pôde fornecer dados para essa etapa da dissertação tanto no sentido de comparar experiências de trabalho prévias, utilizando o aplicativo com o funcionamento da cozinha ou sem o uso direto da plataforma, quanto no sentido de informar o porquê da escolha de não incorporar a logística do aplicativo em sua rotina de trabalho.

Em outro momento da entrevista, Flora menciona que sempre esteve na cozinha aprendendo com mulheres de sua família na sua infância, o que remete à discussão, já aqui realizada, sobre a socialização de gênero que associa as mulheres ao cuidado e trabalhos domésticos, como o da alimentação. Além disso, ela descreve, em mais de um momento da conversa, o ato de cozinhar como uma forma de demonstrar amor. Essa afirmação, embora denote sua identificação com o que faz, pode também levar à naturalização do esforço físico e emocional envolvido no trabalho e acabar mascarando condições extenuantes de trabalho em nome do amor. Essa perspectiva de que o afeto e a dedicação incondicional ao cuidado que é frequentemente exaltado em profissões que, como a cozinha, têm origem no trabalho

doméstico e são historicamente associadas ao trabalho de mulheres, como o trabalho de enfermeiras e professoras escolares. Esse entendimento é apontado pelas autoras da divisão sexual do trabalho (HIRATA; KERGOAT, 1994; HIRATA, 2009; KERGOAT, 2009; LOBO, 2011; BRIGUGLIO, 2022) e será melhor discutida posteriormente.

Ao serem questionados sobre a jornada de trabalho, a princípio respondem as exatas horas que, em tese, entram e saem do trabalho. Porém, ao longo da conversa vão fazendo comentários e relatando suas rotinas de forma que evidenciam, especialmente Flora, que o trabalho vai, na verdade, muito além das horas combinadas. Flora, por exemplo, descreve que desce para a cozinha todos os domingos para preparar os ingredientes da semana. O que talvez para ela não pareça claramente parte do trabalho é mais uma evidência da indistinção do tempo de trabalho e não trabalho, em que o trabalho invade seu tempo de descanso.

#### **4.2.2 Abordagem de contatos conhecidos: Milena e Lorena**

A segunda estratégia de acesso ao campo foi através de uma pessoa conhecida com diversas experiências dentro do setor de cozinhas, incluindo *fast-foods* com trabalho de entrega. Milena, vinte e oito anos, catarinense moradora de Florianópolis há dez anos quando concedeu a entrevista, trabalhava no setor de alimentação há anos, entre *freelas* em eventos, bares, cafeterias, limpeza, lojas de conveniência etc., até trabalhar de fato dentro da cozinha como auxiliar, função que realizava há menos de dois anos. Por Milena ser auxiliar de cozinha, a entrevista no local de trabalho não seria possível, por questão de horários e por constrangimento da funcionária em utilizar o espaço. Portanto, em um local previamente combinado, foi realizada a entrevista, que tratou de sua trajetória anterior e das experiências no local onde estava empregada. Milena, então, trabalhava como auxiliar de cozinha com vínculo formal em um restaurante tailandês de alto padrão e eventualmente fazia *freelas* em outras cozinhas e restaurantes para complementar a renda. A partir dessa conversa e por causa da experiência em diversos estabelecimentos da entrevistada, foram obtidos diversos números de telefone de indicados/as para potenciais entrevistas.

Em seu relato sobre as condições de trabalho nos locais em que já trabalhou e trabalhava no momento da entrevista, Milena relata uma trajetória marcada por trabalhos informais e *freelances*, sem contrato ou garantias trabalhistas, até conseguir um emprego formal num restaurante tailandês. Essa trajetória pode servir como um exemplo que foi pontuado anteriormente sobre a precarização das condições de emprego do trabalho no setor de alimentação, em que a maioria dos/as trabalhadores/as atuam sem direitos trabalhistas

básicos ou segurança no emprego, visto que o setor de trabalho em cozinhas é predominantemente representado pela rotatividade, a informalidade e a mão de obra jovem.

Apesar de ter sua carteira de trabalho assinada no momento da entrevista, poucos meses depois, soube-se por meio de conversa informal que Milena se viu obrigada a deixar este trabalho por conta de conflitos com os *chefs*, a levando de volta para o fluxo de trabalhos informais e *freelances* típicos dos/as auxiliares de cozinha. Além disso, ela menciona que trabalhava 6 horas por dia com 1 hora de intervalo, mas que a jornada podia se estender dependendo da demanda, demonstrando a flexibilização do tempo de trabalho, comum em setores de serviços, em que o trabalhador precisa se adaptar às necessidades do empregador, muitas vezes sem compensação adequada.

Ainda sobre as condições de trabalho dentro da cozinha, ela menciona, mesmo sem parecer dar tanta relevância para o fato, como se o considerasse comum, a falta de pausas regulares e a dificuldade de se hidratar durante o trabalho, o que remete a um ritmo de trabalho intenso, que pode levar a uma série de tipos de adoecimentos físicos e mesmo de ordem mental. Em suas palavras, Milena afirma: “Acho que é mais por gostar, porque tem essas coisas de calor, de ser cansativo, se você ficar com sede noite inteira. Então, acho que eu recomendaria pra quem realmente gosta, acho que trabalhar por trabalhar eu recomendaria qualquer outra coisa que não a cozinha” (dezembro de 2023).

Relatando a atual experiência em uma cozinha maior, mais estruturada e de alto padrão, Milena menciona a hierarquia rígida na cozinha, onde *chefs* e *sous chefs* têm mais autoridade, enquanto os auxiliares e ajudantes realizam tarefas mais pesadas e repetitivas. Essa estrutura típica da cozinha se concretiza em uma divisão desigual do trabalho, em que os cargos mais baixos são submetidos a condições mais desgastantes, com menor reconhecimento e remuneração. Ela também relata conflitos com colegas homens que não aceitavam sua autoridade quando era responsável pelo treinamento desses outros auxiliares, evidenciando a estrutura machista desse ambiente de trabalho:

Mas na cozinha também o problema é essa questão de arrogância, essa questão de hierarquia, é bem complicado, tem muito machismo dentro da cozinha. Já nosso último auxiliar ele saiu por ele não me respeitar dentro da cozinha, era uma pessoa que já tinha mais tempo do que eu trabalhando nessa área, então ele não admitia responder a mim. Aceitava o *chef* e o *sous chef* mas eu, que era responsável por treinar ele, ele não era muito agradável. E também rola isso de disputa por pessoas que trabalham há muito tempo nisso. (Milena, 2023)

Conforme já discutido, a cozinha profissional, embora historicamente associada ao trabalho feminino no âmbito doméstico, é amplamente dominada por homens em posições de chefia, o que reforça desigualdades de gênero e representa uma divisão sexual do trabalho, em

que as mulheres são relegadas a funções menos valorizadas e remuneradas, enquanto os homens ocupam posições de prestígio (BRIGUGLIO, 2022; MINUZZO, 2023). Essa formulação teórica destacada pelas autoras que estudam a divisão sexual do trabalho em cozinhas faz parte da experiência concreta das trabalhadoras entrevistadas para esta pesquisa.

Descrevendo o acúmulo de sua experiência trabalhando em restaurantes, Milena foi questionada se havia um gênero majoritário na posição de chefs, respondendo que “A cozinha é um ambiente bem masculino.” Porém, quando o questionamento direciona para o trabalho em cozinhas sem distinção de posição, a percepção baseada em sua experiência muda: “Em cozinha, com mulheres. Mas eu vejo que a cozinha básica, de escola, e tudo mais, ela é de mulheres. Cozinha de casa. As cozinhas mais profissionais são bem mais masculinas.”

A exploração da mão de obra em condições de trabalho penosas é ainda mais evidente quando Milena fala sobre a rotina exaustiva, o calor intenso e a dor física (como nas costas e nas mãos), que são características que ela descreve de maneira casual, como se fossem comuns em ambientes de cozinha profissional — e muitas vezes naturalizadas como parte do trabalho inclusive pelos/as próprios/as trabalhadores/as.

Milena menciona que, após longas horas na cozinha do restaurante, ela se sente cansada demais para cozinhar em casa, optando por refeições mais simples, por pular refeições ou pedir *delivery*. Todos esses relatos estampam o trabalho exaustivo na cozinha profissional que chega a invadir seu tempo de descanso e vida pessoal, limitando sua capacidade de realizar atividades que antes eram prazerosas, como cozinhar para si mesma, algo observado na maioria, senão todas, as interlocuções feitas até aqui. Aliado a isso, Milena menciona que ganhou muito peso ao começar a trabalhar no restaurante tailandês, devido à alimentação pesada e pouco saudável oferecida aos funcionários. Ou seja, trabalhadores/as que produzem refeições elaboradas em restaurantes de renome e preço alto, não só não podem acessar o fruto de seu trabalho, como têm refeições que lhes fazem mal oferecidas pelo empregador. Milena chegou ao ponto de passar mal e ter crises de vômito no local de trabalho por conta da contínua má alimentação. Além disso, ela relata dores nas costas e cansaço físico, consequências diretas das longas horas em pé e da intensidade do trabalho. Esses problemas de saúde são frequentemente negligenciados em ambientes de trabalho em cozinhas, sob o pretexto que fazem parte do ofício, aspecto que será tratado adiante.

Ao final da entrevista com Milena, houve a indicação de alguns e algumas ex-colegas de trabalho em diferentes cozinhas e contextos, a partir dos quais estabeleceu-se contato via WhatsApp. A maioria dessas pessoas respondeu às mensagens enviadas, porém, não se encaixavam na pesquisa por algum motivo, seja por não trabalhar com o aplicativo do iFood

(algo que precisava ser aprofundado naquele momento da pesquisa de campo) ou trabalhar em outras áreas muito distintas do objeto estabelecido (marmitas ou *fast-food*), como em cafês ou confeitarias.

A única respondente que trabalhava numa cozinha de produção de *fast-food* e atendia pelo iFood foi Lorena. Gaúcha de trinta e dois anos e moradora de Florianópolis há cinco, ela também trabalhava diretamente como cozinheira ao mesmo tempo em que era proprietária da cozinha/restaurante. Sua hamburgueria trabalhava exclusivamente com entregas e ficava na garagem da casa em que morava com sua mãe. Trabalhando junto com Lorena, havia apenas uma funcionária, contratada de maneira informal.

Quando perguntada sobre as vantagens e desvantagens da plataforma do iFood, Lorena menciona como desvantagem as altas taxas cobradas, que, segundo ela, chegam a 20% por pedido. Menciona, também, a dependência da plataforma para a visibilidade do seu negócio: “Só que é horrível o iFood, mas ele dá muita visibilidade. O iFood em si é horrível; bah, o cara paga muita taxa.” Segundo seu relato, é quase inevitável a exploração do trabalho por meio da plataforma, visto que há falta de possibilidades de vendas em volume significativo e seguro sem ser pelo aplicativo. O iFood, como intermediário, captura grande parte do valor gerado pelo trabalho de Lorena, enquanto ela assume os riscos e custos do negócio: “Então no fim do mês, sei lá, de 10 mil, 2, 3 fica pro iFood, é muita grana”. Essa relação é marcada por uma assimetria de poder, em que a plataforma dita as regras e os trabalhadores, como Lorena, têm pouca margem de negociação (ABRASEL, 2022)<sup>20</sup>. A dependência do iFood para sobreviver no mercado revela como o monopólio de algumas plataformas digitais pode reduzir a autonomia dos trabalhadores e aumentar sua vulnerabilidade econômica. As percepções da trabalhadora sobre a plataforma como um todo são as seguintes:

É porque tu vê que é um lance assim: o iFood simplesmente tá ali, é uma plataforma. Claro, te dá visibilidade, mas tem todo o lance com os funcionários, motoboy, a galera da bike, não tem respaldo nenhum né, tu entra na internet tem gente se acidentando todo dia, e o iFood não te garante nada. Eu nunca senti as penalizações por ter que fechar por conta de saúde porque eu nunca precisei. Eu não mexo muito na plataforma. Porque... parece que quanto mais tu vende mais eles te ajudam, não ajudam quem chegou agora. Ajudam quem tá vendendo, o resto, foda-se.

Ao comentar sobre alternativas para vender seu produto, relata que utiliza outra plataforma que cobra um valor mensal fixo, independentemente do volume de vendas, que é mais justa, mas que tem pouca visibilidade quando comparada ao iFood. Também comenta

---

<sup>20</sup><<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/lorenna-bezerra-aplicativos-detem-o-poder-e-empresario-e-refem/>>.

que investiu dinheiro e tempo na elaboração de adesivos e folhetos contendo o WhatsApp da loja, para poder entregar nas ruas do bairro ou enviar junto com os pedidos feitos pelo iFood. Seu objetivo era tentar migrar clientes que pedem pelo iFood para o pedido pelo WhatsApp, visto que seria benéfico para ela, que pagaria menos taxas, e para os próprios clientes, que pagariam um valor menor pelos lanches, já que ela incorpora o valor das taxas no preço do hambúrguer para compensar o valor pago ao aplicativo. Um detalhe interessante relatado, que ajuda a compreender essa estratégia dos folhetos, foi o de que era possível para ela, como responsável pelo restaurante no aplicativo, mandar mensagem e conversar com um cliente que tenha feito o pedido. Porém, segundo Lorena, quando uma mensagem contém o número de telefone, ela não é sequer entregue ao cliente, ou seja, o aplicativo possui recursos que impossibilitam uma comunicação direta, por meio de troca de telefones, entre consumidor e quem prepara o alimento.

Em relação às condições de trabalho diárias e a problemas relacionados a elas, Lorena também descreve longas jornadas de trabalho — que podem chegar a 10 ou 12 horas quando envolvem as tarefas da gerência, como mercado, feira etc. —, muitas vezes sem folgas. Além disso, comenta sobre problemas de saúde decorrentes do trabalho repetitivo na cozinha, como dores nos braços e tendinite:

Ah, eu tenho os braços tudo “fodido”. Eu tenho, acho que é tendinite não sei se chega a ser LER. Me formiga os braços dormindo, dói, às vezes acordo com dor. Perna e costas não, dou uma alongada na academia, faço liberação. Mas nos braços não, acho que já é crônico. Até poderia alongar antes do trabalho, mas quando tu vê tu já tá aqui né... fazendo. Na hora que dói que tu pensa “pô, porque eu não alonguei?”

Lorena reflete sobre o fato de ter trabalhado predominantemente com mulheres em posições de menor prestígio e comenta que cozinhar é parte de um papel que a mulher é sempre designada a fazer, e que o trabalho em cozinhas ainda é um trabalho desvalorizado, sendo mais fácil entrar para a cozinha. Essa percepção da própria trabalhadora associa-se com o que entende-se nessa pesquisa: como o trabalho na cozinha é desvalorizado por ser associado ao trabalho doméstico e às habilidades consideradas “naturais” para as mulheres, reforçadas por estereótipos de gênero. A desvalorização do trabalho feminino na cozinha é um reflexo de como o patriarcado opera no mercado de trabalho, relegando as mulheres a funções consideradas menos técnicas ou profissionais, mesmo quando exigem grande habilidade e esforço (HIRATA; KERGOAT, 1994; HIRATA, 2009; KERGOAT, 2009; LOBO, 2011; BRIGUGLIO, 2022).

Além disso, Lorena menciona que trabalhou principalmente com mulheres e pontua que as mulheres fazem o trabalho com mais amor que homens; percepção que parece reforçar a ideia de que as mulheres são socializadas para desempenhar tarefas com maior dedicação e cuidado, o que por um lado pode denotar que trabalham bem, mas pode, de outra parte, ocultar a exploração do seu trabalho. Por ser entendida como uma atividade realizada “com amor”, parece ser mais próxima do “dever”, do exercício da “vocação”, da “essência feminina” etc. Seria, então, mais dissociável de que é uma atividade profissional e, portanto, menos digna de valorização, prestígio, remuneração e segurança.

Em relação ao fato de trabalhar e morar na mesma casa, com a única divisão da cozinha do restaurante ser na garagem, Lorena descreve como o trabalho na cozinha invade sua vida pessoal. Mas enfatiza que em um momento anterior ao deste restaurante, a cozinha da casa que morava era a mesma do trabalho. Ela comenta, então, que saía muito para comer fora pois entrava para cozinhar para si na cozinha de sua casa e já parecia estar trabalhando. Essa situação em que o espaço e o tempo de trabalho e não trabalho se sobrepõem é recorrente nos trabalhos tipicamente associados ao trabalho feminino e parece contribuir para o esgotamento mental das entrevistadas, pois a falta de separação clara entre o espaço de trabalho e o espaço doméstico pode levar à exaustão e à dificuldade de descansar adequadamente (CASTRO, 2024). Lorena também menciona que raramente cozinha para si mesma em casa, assim como outras entrevistadas, o que pode sugerir que o trabalho na cozinha do restaurante consome sua energia e prazer pela culinária em outros contextos, levando-a a negligenciar sua própria alimentação e saúde.

Quando aborda o fato de, apesar das múltiplas dificuldades, valorizar o trabalho autônomo, ela ilustra um paradoxo comum: a busca por autonomia muitas vezes resulta em autoexploração, já que o trabalhador assume todos os riscos e responsabilidades do negócio (ABÍLIO, 2014; ANTUNES, 2019; LAVINAS, 2023). Lorena trabalha por extensivas horas, inclusive em suas folgas, quando vai ao mercado e organiza a parte gerencial da cozinha. Também enfrenta incertezas financeiras e assume múltiplas funções, desde a cozinha até a gestão do negócio, situação que parece ser agravada pela dependência de plataformas como o iFood, que capturam grande parte do valor gerado pelo seu trabalho.

#### **4.2.3 Levantamento de dados do iFood: Liliane**

Na terceira forma de encontrar trabalhadores/as de cozinhas, foi necessário realizar uma coleta de dados disponíveis no aplicativo iFood. Devido ao elevado número de

restaurantes cadastrados na plataforma e ao objetivo de seguir a delimitação do objeto de pesquisa, foram utilizados alguns filtros para essa seleção de restaurantes.

Na página inicial do aplicativo para consumidores, existem diferentes categorias de restaurantes, dentre as quais o cliente pode optar por filtrar sua pesquisa por nicho. Visto que o objeto desta pesquisa é centrado na produção de dois tipos de alimento, marmitas e *fast-food*, optou-se por inicialmente analisar os dados encontrados apenas na categoria que o aplicativo oferece, de “marmitas”. Essa escolha se deu pelo fato de ser uma categoria da própria plataforma compatível com o objeto pretendido para análise nesta pesquisa mais diretamente, diferente do tipo de alimento chamado aqui de *fast-food*, pois este não possui uma categoria única na plataforma como as marmitas, mas sim, encontra-se uma categoria para cada variedade de *fast-food*, como “lanches”, “pizza”, “mexicano” etc.

Além dessa opção pela categoria disponibilizada pelo aplicativo, criou-se um segundo filtro que buscasse restaurantes que possuíam o termo “marmita” ou alguma variável (marmitaria, marmitex, marmitando etc.) no nome para dar mais clareza e especificidade para o nicho e também para afunilar o objeto.

Como resultados, no primeiro semestre de 2023, período em que foi feito esse levantamento, foram encontrados 135 restaurantes<sup>21</sup> na seção de “marmitas” do aplicativo que atendem ao bairro Itacorubi (local onde foi realizado o levantamento, visto que o aplicativo mostra restaurantes que atendam a localização de onde está sendo feito o pedido), sendo 41 com nome de “marmita” ou derivados, e 18 localizados nos bairros na região da Universidade.

Ao selecionar um restaurante no aplicativo e optar por saber mais informações deste, é possível ter acesso a dois dados: o endereço e o CNPJ. O número de telefone dos estabelecimentos ou dos/as donos/as não é fornecido a quem acessa a plataforma como cliente/usuário. Ressalta-se aqui como o aplicativo cria certos obstáculos para dificultar a possibilidade de contato direto entre cliente e restaurante, evitando que estes “burlem” suas regras e, sobretudo, suas taxas. Exemplo disso é o relato de Lorena na seção anterior, que conta sobre a impossibilidade de passar o número de telefone para os clientes a contatarem diretamente.

Portanto, usando o CNPJ disponível na plataforma do iFood em uma pesquisa na internet, foram encontrados os contatos de todos esses 18 estabelecimentos, tanto seus e-mails

---

<sup>21</sup>O número está sujeito a alteração, visto que o cadastro de restaurantes novos e o encerramento de restaurantes listados não só é possível como provável. Fato que, inclusive, pode indicar a instabilidade e falta de segurança dessa forma de trabalho no setor.

quanto números de telefone. A partir dos dados de CNPJ, obteve-se informações sobre o porte das empresas: dos 18 selecionados, 14 são Microempreendedores Individuais (MEI), 2 Microempresas (ME) e 2 Sociedades Empresárias Limitadas. Essa predominância é compatível com os dados divulgados pela Abrasel (2023)<sup>22</sup>, que aponta que dos mais de 1,4 milhão de bares e restaurantes no Brasil, 68% dos CNPJs do setor eram de MEIs em 2023. Esses dados indicam que as pessoas responsáveis pelo preparo de comida para entrega por aplicativo nesses estabelecimentos trabalham de maneira autônoma, sem vínculo empregatício e com, no máximo, a assistência de um empregado formalizado no caso dos MEIs<sup>23</sup>. Ademais, observou-se uma predominância de CNPJs cadastrados no nome de mulheres.

Os endereços pesquisados indicam que a produção de marmitas acontecia primordialmente em áreas e prédios residenciais, dando corpo ao que esta pesquisa afirma sobre a domesticidade do trabalho de cozinhas, no qual a produção doméstica e comercial se sobrepõem. Foram encontrados, inclusive, alguns dados curiosos: existem ruas com mais de um restaurante de marmitas por entregas, e existem endereços que abrigam mais de um restaurante do iFood. Um caso em especial tem, no mesmo endereço, três restaurantes cadastrados no aplicativo. Ao verificar os dados dos CNPJs, os nomes indicam que provavelmente são duas irmãs (ou familiares de outro parentesco) que produzem marmitas para três restaurantes na mesma casa<sup>24</sup>. Uma das hipóteses consideradas para tal dinâmica pode ser a limitação de faturamento permitida para o MEI (R\$ 81 mil por ano), ou uma estratégia para alcançar maior número de vendas e/ou driblar taxas e restrições da própria plataforma. Além disso, essas informações podem apontar para uma produção com estrutura limitada e oposta às cozinhas profissionais de restaurantes maiores, o que também buscou-se verificar em campo.

Também foi encontrado neste levantamento mais de um CNPJ cujo registro original de empresa (CNAE) se enquadra em área diferente do ramo da alimentação, como os de conserto de motos, de fornecimento de água e gás e de transporte e logística. Isso faz alusão à ideia de “viração” ou economia de bicos, em que as pessoas vão migrando de funções com frequência para conseguir alguma fonte de renda. Essas funções são em grande parte precárias tanto no vínculo institucional com o mercado de trabalho quanto nas condições do processo de trabalho (ABÍLIO, 2020; BARBOSA, 2011).

---

<sup>22</sup><<https://abrasei.com.br/noticias/noticias/trabalho-em-bares-e-restaurantes-esta-mais-inclusivo-diverso-e-mostra-a-forca-dos-pequenos-negocios/>>

<sup>23</sup>Microempreendedores individuais podem ter apenas um empregado contratado, microempresas podem ter até nove, e empresas LTDA não possuem restrições legais).

<sup>24</sup>Esse caso não pôde ser melhor detalhado, pois as responsáveis pelos restaurantes negaram participar da pesquisa.

Desta estratégia, apenas uma entrevista de fato foi concretizada. Depois de agendada por telefone, a conversa ocorreu no estabelecimento da entrevistada, após o expediente. Liliane, quarenta e sete anos, catarinense, moradora da capital desde os dois anos de idade, também é cozinheira e proprietária e possui a marmitaria há onze anos, atualmente com uma funcionária auxiliar de cozinha. Sua cozinha opera apenas para entrega de marmitas, sem consumo no local, e fica em uma construção atrás de sua casa. Em conversa, relatou ter feito um teste com o aplicativo do iFood para atrair novos clientes, mas desistiu por ver que não valia a pena para sua estrutura de cozinha e processo de trabalho, visto que o aplicativo requer uma logística de cardápio, preparo e entrega diferente do que é feito no seu restaurante através do WhatsApp e telefone e visto que o fluxo de pedidos aumentaria de uma maneira que ela não teria controle.

Liliane descreve um ambiente de trabalho fisicamente exigente, com longas jornadas (das 6h às 15h30, mas muitas vezes estendidas) e tarefas que envolvem carregar peso, lidar com calor e manter elevados padrões de limpeza, condições típicas do setor de alimentação já observadas em outras entrevistas aqui descritas. Ao longo da conversa sobre as pessoas que trabalham com ela, Liliane menciona problemas com um motoboy que a processou, o que a levou a exigir que os entregadores tenham MEI, o que parece ser reflexo de uma tendência mais ampla de terceirização e informalidade no setor de entregas, onde os trabalhadores não têm direitos trabalhistas garantidos e assumem todos os riscos do trabalho. A exigência do MEI, embora seja uma forma de se proteger juridicamente, também pode ser vista como uma adaptação a um sistema que precariza as relações de trabalho.

Assim como Flora e Lorena, Liliane também mora no mesmo local onde trabalha, o que borra as fronteiras entre trabalho e vida pessoal. Ela descreve uma rotina em que está constantemente envolvida com o negócio, desde o início da manhã até a noite, mesmo após o horário oficial de trabalho. Ela conta como, ao final do dia, vai para a parte da casa em que mora e depois retorna para adiantar tarefas do dia seguinte: “É puxado? É. Mas o que eu faço: como eu moro aqui, às vezes a noite no final do dia, principalmente no verão que é muito quente, faço quando tá anoitecendo e mais fresco; eu deixo tudo no resfriador e deixo pronto.” (Liliane, dezembro de 2023).

Essa falta de separação é comum em pequenos negócios geridos por mulheres, em especial em setores de trabalho cujas raízes têm origem no trabalho doméstico vinculado às mulheres, que assumem responsabilidades adicionais sem reconhecimento ou remuneração adequada. Também de maneira similar a outras entrevistadas, Liliane relatou não cozinhar para si mesma, dizendo que até negligencia sua alimentação por estar sempre saturada da

cozinha, comendo o que faz para a marmitaria, refeições de *delivery*, às vezes até deixando de comer.

Apesar de ter encontrado Liliane e seu restaurante através do iFood, ela deixou de usar a plataforma em uma decisão que pode ter explicação numa insatisfação com o modelo de negócios dos aplicativos, que priorizam a velocidade e a conveniência em detrimento da qualidade do produto que é fruto do trabalho e da qualidade de vida dos/as trabalhadores/as. Liliane optou por reduzir o volume de vendas para manter a qualidade do serviço e não sobrecarregar sua equipe, o que contrasta com a lógica dos aplicativos. Ela ressalta que um impedimento para o uso da plataforma era a questão do tempo de entrega e da prioridade dos pedidos no iFood, o que também pode ilustrar como os aplicativos impõem uma lógica de produtividade que pode ser prejudicial para os trabalhadores, especialmente em setores como o de alimentação, onde a qualidade do produto depende de um processo cuidadoso e artesanal. Liliane, ao priorizar a qualidade e o atendimento personalizado, resiste a essa lógica, mas ao custo de reduzir seu alcance no mercado.

A partir desta síntese e apontamento de destaques de achados do campo, o intuito da próxima seção deste capítulo é desenvolver uma discussão mais robusta sobre condições de trabalho no trabalho em cozinhas de maneira a interligar o embasamento teórico e os apontamentos da pesquisa empírica recém-descrita.

#### 4.3 CONDIÇÕES DE TRABALHO NO TRABALHO EM COZINHAS

*“Correria, calor, dor nas costas, pé molhado.”  
Milena, auxiliar de cozinha*

A discussão teórica apresentada em capítulo anterior<sup>25</sup> buscou delimitar o conceito de condições de trabalho em sua complexidade e historicidade, apoiando-se especialmente nas contribuições de autores como Dal Rosso (2008) para compreender o trabalho como totalidade da atividade humana, articulando esforço físico, cognitivo e afetivo. Esse enquadramento permite superar visões dicotômicas e simplificadas que reduzem certos ofícios à sua dimensão exclusivamente física ou intelectual. Ao considerar que toda atividade laboral mobiliza, em alguma medida, essas diferentes dimensões do sujeito que trabalha, constrói-se uma base conceitual por meio da qual busca-se iluminar analiticamente as especificidades do trabalho em cozinhas.

---

<sup>25</sup> Capítulo 3: Precariedade, uberização e condições de trabalho

É justamente à luz desse referencial que o presente capítulo adentra a análise do trabalho em cozinhas, um tipo de atividade comumente classificada como predominantemente física, que requer mais desse aspecto dos/as trabalhadores/as do que das suas faculdades mentais/psíquicas mas que, conforme observado nas falas dos/as trabalhadores/as entrevistados/as, também exige atenção constante, planejamento e estratégias. A recorrente menção à “correria” e ao “calor” por parte dos/as auxiliares e cozinheiros/as aponta não apenas para a intensidade do esforço corporal, mas também para as condições ambientais e organizacionais que estruturam essa forma de trabalho. Segundo Antloga (2009), devido às atividades exercidas no ofício que as/os trabalhadoras/es de cozinhas desempenham, essa função tem custos humanos intrínsecos de aspecto físico, cognitivo e afetivo, alguns deles sendo: a força física nas posturas forçadas e em pé, o carregamento de objetos pesados, ambientes com calor, umidade e ruídos excessivos, pouca ventilação etc.

Ainda no capítulo anterior, dedicou-se atenção à clássica distinção entre trabalho material (físico) e trabalho imaterial (intelectual), com especial destaque para a crítica de Dal Rosso (2008) à separação rígida entre essas esferas. O autor argumenta que mesmo atividades tradicionalmente consideradas físicas, como o trabalho em cozinhas, demandam competências cognitivas e afetivas para serem executadas (DAL ROSSO, 2008, p. 33). Do mesmo modo, trabalhos ditos imateriais não estão isentos de desgastes corporais. Essa compreensão rompe com uma leitura simplificadora das formas laborais, mostrando que toda atividade concreta exige a mobilização da totalidade do ser que trabalha.

Busca-se nessa seção, navegar entre essas definições, mobilizando parâmetros teóricos para a compreensão de incidências e formas de penosidade e de precariedade do trabalho em cozinhas quando analisando os processos de trabalho de maneira concreta.

Kléber, auxiliar de cozinha entrevistado, traz em sua descrição sobre o próprio trabalho elementos que informam a discussão sobre exigências físicas e mentais do trabalho que exercia diariamente: “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”. Ele faz essa observação e usa o termo “pegando” para explicar sobre as partes do corpo que vão sendo mais afetadas, justamente ao responder questionamentos sobre lesões e dores relacionadas aos movimentos e posturas no trabalho. Da mesma forma, Liliane, quando questionada sobre o trabalho diário ser cansativo, responde, usando o mesmo termo, “físico”:

É um trabalho mais físico né. Ele exige mais a parte física do que a cabeça. Porque quando tu toma um banho tu descansa e tá pronto pra outro dia, a cabeça cansa mais, tu não descansa com tanta facilidade. Então, é puxado? É! Eu

carrego caixa de frango de 30kg. Mas como te falei, eu gosto, é meu pedaço, faço com prazer. (Liliane, cozinheira)

No contexto histórico do trabalho em cozinhas, é desde o século XVIII que a pauta de melhora nas condições de trabalho é levantada pelos trabalhadores. Nessa época, as consequências e precariedades das condições de trabalho correspondiam, sobretudo, com a falta de higiene das cozinhas. Briguglio (2022) faz referência a um estudo histórico que encontrou laudos médicos comprovando a falta de higiene e insalubridade das cozinhas, sendo estas condições as principais causas de doenças “como bronquite, pneumonia, congestões pulmonares, ataques de reumatismo agudo, assim como o **calor sufocante e exaustão**, que levava os cozinheiros ao **abuso do álcool**” (BRIGUGLIO, 2022, p. 53, grifo nosso). Nesse trecho, percebe-se a historicidade da relação imbricada entre os danos físicos e emocionais/mentais decorrentes do trabalho em cozinhas, assim como algumas características ainda presentes nas condições de trabalho diárias encontradas em pesquisa empírica, em especial, o calor e a exaustão.

Apesar de a literatura buscar enfatizar também o desgaste mental que as condições deste ofício impõe, Dória (2012, p. 265) destaca que “o corpo é tradicionalmente o principal instrumento do fazer culinário [...] e o empenho físico com destreza é o primeiro responsável pelos resultados alcançados”. Porém, assim como em outros setores e trabalhos, o uso do corpo de maneira integral nas atividades diárias de uma cozinha que prepara alimentos para entrega não elimina a forte característica do planejamento, estratégia, e atenção requeridos para o preparo de alimentos. Além disso, a sujeição à hierarquia rígida (referência militar da origem do trabalho em cozinhas mencionada anteriormente), parcelamento de tarefas e trabalho com baixo grau de autonomia, são elementos organizacionais que também podem afetar a saúde psíquica. Afinal, conforme a elaboração do capítulo anterior a partir, principalmente, das formulações de Dal Rosso (2008), compreendeu-se que toda atividade laboral requer, em alguma medida, o empenho de todas as capacidades de quem trabalha: esforço físico, cognitivo e afetivo.

#### **4.3.1 Os custos físicos e mentais do trabalho em cozinhas**

No aspecto dos danos físicos causados pelo trabalho, todas/os as/os entrevistadas/os relataram dores ou lesões no corpo devido aos movimentos e posturas do trabalho em cozinhas. 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. Liliane, cozinheira de um restaurante que trabalha com entregas de marmitas, por exemplo, relata: “Eu sinto dores nas pernas, ardência, principalmente no verão, por causa do calor, do sapato fechado, acho que é isso. Aí retém mais líquido e dá ardência nas pernas. Há uns anos eu tive um problema nesse braço de mexer muito, mas aí eu tratei e de boa. O corpo acostuma.”

Houve, entretanto, momentos de clareza em relação aos prejuízos das atividades diárias à saúde. Flora e Kléber contaram sobre acidentes mais drásticos em trabalhos anteriores à entrevista, como quedas e cortes em que precisaram de afastamento do trabalho por dias. Ao descreverem fatores mais cotidianos como o ficar em pé quase a totalidade do período de trabalho, enumeram as partes do corpo que sentem dores:

(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.<sup>26</sup>

Segundo os relatos de ambos, a convivência com a dor constante leva, frequentemente, ao uso continuado de medicamentos para dor. Kléber narra: “Onde eu trabalhava antes eu trabalhava a base de remédio, tomava remédio todo dia pra trabalhar.”

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)

Pode-se questionar em que medida o uso dos remédios para trabalhar não é uma estratégia tão diferente do que ocorria no século XVIII, em que as pessoas usavam do abuso do álcool para suportar o trabalho (BRIGUGLIO, 2022), enquanto agora, tomam comprimidos — mudaram as drogas, mas mantém-se a prática de trabalhar à base de entorpecentes.

Segundo Casarotto e Mendes (2003), trabalhadores/as de cozinhas estão frequentemente expostos a riscos ergonômicos e físicos que favorecem o desenvolvimento de doenças ocupacionais e desconfortos posturais. Sua pesquisa indicou LER/DORT (Lesões por

<sup>26</sup>Entrevista realizada em novembro de 2023.

Esforços Repetitivos/Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho) entre as doenças mais mencionadas, associadas à repetitividade das tarefas e à postura estática. Há também registros de problemas respiratórios e alergias de pele, decorrentes da exposição a vapores, produtos químicos de limpeza e altas temperaturas. Os autores destacam ainda a síndrome do túnel do carpo, que pode surgir devido ao uso excessivo das mãos e punhos em atividades como corte de alimentos e manuseio de utensílios pesados. A respeito dos desconfortos posturais, os/as trabalhadores/as por eles pesquisados relatam dores lombares, cervicais e nos membros inferiores devido à permanência prolongada em pé e à execução de tarefas repetitivas. A posição inadequada durante o preparo de alimentos, como a inclinação do tronco e a elevação excessiva dos braços, contribui para a fadiga muscular e tensões. Também, a altura inadequada das bancadas também é uma causa comum de postura incorreta e sobrecarga nas articulações. Ainda, dentre as doenças ocupacionais listadas, distúrbios psiquiátricos foram a terceira maior menção (CASAROTTO; MENDES, 2003).

A partir da combinação entre análise da literatura pertinente ao tema, de outras pesquisas encontradas em revisão bibliográfica, dos relatos dos/as trabalhadores/as e da observação dos processos de trabalho em campo, pode-se compreender que o trabalho em cozinhas, apesar de tipicamente adoeceador e exaustivo no quesito físico, requer o uso constante de faculdades intelectuais, concretizando um estado de exaustão total de quem trabalha ao final de um dia de atividades. Vale observar que não se trata apenas de cansaços que se recuperam com descanso, mas também, de agravos à saúde que por vezes causam danos permanentes à saúde de tais profissionais.

Os danos físicos provocados pelo trabalho em cozinhas se manifestam de forma recorrente e muitas vezes naturalizada pelos próprios trabalhadores. As dores e lesões relatadas — que vão de acidentes graves a incômodos crônicos — revelam um processo de desgaste corporal contínuo, marcado pela repetição de movimentos, longas jornadas em pé e falta de ergonomia no ambiente laboral. A forma como esses agravos são narrados, muitas vezes com resignação ou até banalização, aponta para um processo de normalização do sofrimento físico como parte intrínseca do ofício. Esse processo opera dentro da lógica de que o adoecimento é parte do trabalho e que fatores como a paixão e o amor pelo que se faz relevam qualquer sofrimento decorrente das atividades laborais, traço que será melhor abordado a seguir.

O uso frequente de medicamentos para suportar as dores reforça essa dinâmica, convertendo o alívio temporário em estratégia de sobrevivência no trabalho. A fala de Flora, ao internalizar a dor, que é reflexo do trabalho diário, como uma escolha pessoal, revela uma

dimensão simbólica relevante, em que o corpo é ao mesmo tempo instrumento e vítima do trabalho. Este corpo está sujeito ao uso de drogas, sejam elas álcool, remédios, entre outras, para suportar o trabalho produtor de desgaste físico e psíquico.

Além das implicações físicas, o trabalho em cozinhas também impõe exigências mentais constantes e, não raro, intensas. A atenção permanente a múltiplas tarefas, a necessidade de memorização de pratos e pedidos, o controle de tempo de preparo e cocção, a organização espacial e o raciocínio rápido para solucionar imprevistos são algumas das faculdades mobilizadas de forma contínua no cotidiano da cozinha, além do atendimento direto a alguns clientes, que nos casos das cozinhas aqui estudadas, frequentemente iam até a cozinha buscar sua marmita ou lanche. 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 micronegócio.

Esse cenário contribui para o desgaste mental progressivo e o surgimento de sintomas observados durante as entrevistas, como ansiedade, insônia, irritabilidade ou esgotamento emocional. Conforme apontam estudos destacados no capítulo anterior (DAL ROSSO, 2008; PRAUN, 2019), o sofrimento psíquico nesse contexto tende a ser silenciado ou naturalizado, muitas vezes mascarado por discursos de resiliência e superação, especialmente enaltecidos como parte do ofício de ser cozinheiro/a. Os próprios trabalhadores, como Flora sugere, operam mecanismos de racionalização que deslocam a origem do sofrimento para escolhas individuais (DARDOT; LAVAL, 2016). Assim, o sofrimento psíquico torna-se, tal como a dor física, uma presença silenciosa e persistente — presença essa que busca ser legitimada pelo amor ao ofício, mas que é sustentada por e sustenta uma lógica laboral excludente e adoecedora.

Como uma estratégia de complementação quantitativa, procuram-se medidas que possam servir de referência para assimilar qual a situação dos/as trabalhadores no exercício diário de suas atividades na cozinha. Para isso, foram reunidos dados quantitativos relacionados a um indicador mensurável das condições de trabalho: a notificação de acidentes de trabalho. A fonte desses dados é o Observatório de Segurança e Saúde no Trabalho do SmartLab (2024)<sup>27</sup>, uma rede de cooperação entre o Ministério Público do Trabalho, a Organização Internacional do Trabalho, e diversas outras instituições públicas, não

---

<sup>27</sup><<https://smartlabbr.org/sst/localidade/0?dimensao=perfilCasosAcidentes>>.

governamentais, nacionais ou estrangeiras que apoiam e subsidiam o projeto. Vale ressaltar que o SmartLab trata os dados que são extraídos originalmente do INSS (Instituto Nacional do Seguro Social), de um período entre 2012 e 2022.

Nesse portal, cujo intuito é a promoção do trabalho decente através dos dados, há uma seção com foco no perfil dos casos de CAT (Comunicação de Acidente de Trabalho). Essa seção indica as notificações de acidentes de trabalho de 2012 a 2022 e é dividida em nove indicadores: setores econômicos com mais notificações, lesões mais frequentes, partes do corpo mais frequentemente atingidas, grupos de agentes causadores, agentes causadores, ocupações, notificações de acidentes de trabalhadores adolescentes, temporalidade de acidentes, e acidentes de trabalho por idade e sexo. Todos eles, exceto o primeiro e os dois últimos, podem ser restringidos pelo setor econômico.

O primeiro agrupamento de dados apresenta 672 setores econômicos com mais notificações de acidente de trabalho, dos quais os dez primeiros, ou seja, com maior número de notificações de acidentes de trabalho, são: atividade de atendimento hospitalar, comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios — hipermercados e supermercados, administração pública em geral, transporte rodoviário de carga, construção de edifícios, abate de suínos, aves e outros pequenos animais, atividades de correio, **restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas**, fabricação de açúcar em bruto e coleta de resíduos não perigosos. Na tabela 13 está incluída a quantidade de CATs de cada setor dentre os dez primeiros entre os anos e a porcentagem referente ao total de CATs em todos os setores de 2012 a 2022 (5.797.763), com destaque para o setor estudado neste projeto.

Tabela 13 – Setores com maior quantidade e porcentagem de CATs

	Setor	Quantidade	Porcentagem
1	Atividade de atendimento hospitalar	603.631	10,4
2	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – hipermercados e supermercados	216.222	3,73
3	Administração pública em geral	168.674	2,91
4	Transporte rodoviário de carga	148.768	2,57
5	Construção de edifícios	139.173	2,4
6	Abate de suínos, aves e outros pequenos animais	113.626	1,96
7	Atividades de Correio	110.008	1,9
8	<b>Restaurantes e outros estabelecimentos de</b>	<b>100.242</b>	<b>1,73</b>

	<b>serviços de alimentação e bebidas</b>		
<b>9</b>	Fabricação de açúcar em bruto	78.283	1,35
<b>10</b>	Coleta de resíduos não perigosos	71.634	1,24

Elaboração própria, dados do SmartLab (2024).

Sozinhos, esses setores representam aproximadamente 30,2% dos acidentes de trabalho notificados no Brasil no período delimitado. O setor de restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas se encontra na oitava posição, com 100.008 casos (ou 1,73%) dos totais entre 2012 e 2022. No ano mais recente disponibilizado, 2022, o setor notificou 8.746 casos, enquanto 2014 foi o ano com maior número de acidentes notificados dos onze anos selecionados, com 11.461 casos.

É preciso cautela para analisar esses números, visto que pular à conclusão de que houve uma diminuição de acidentes de trabalho no setor de restaurantes é precipitado. Dado o desenvolvimento do mercado de trabalho e das crises econômicas do período, dificilmente essa afirmação se verificaria. Muito mais sentido há na noção de que o número de trabalhadores informais têm crescido em todo país, em inúmeros setores, batendo recordes justamente em 2022, segundo a série histórica da PNAD, desde 2012 (ABDALA, 2023)<sup>28</sup>. Afinal, esses indicadores apresentados pelo SmartLab e analisados nesta pesquisa configuram significativa imprecisão pelo fato de retratarem, primeiro, o que é de fato notificado, no sentido de que, mesmo em trabalhos formais, há enorme subnotificação dos acidentes de trabalho (MPT MINAS GERAIS, 2022)<sup>29</sup>; segundo, os/as trabalhadores formais, deixando à sombra os acidentes de trabalho daqueles cujo contrato de trabalho é informal. Conforme Briguglio (2022, p. 69-70) põe em foco: “Os empregos formais no segmento de restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação mantiveram um movimento crescente até o ano de 2014, quando os efeitos da crise econômica se fizeram mais presentes no país. A força feminina sentiu mais intensamente esses efeitos”.

O segundo quadro de dados elenca as lesões mais frequentes e, quando aplicado o filtro de setor econômico para evidenciar as lesões mais frequentes do setor de restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas, das 31 lesões elencadas, as dez mais frequentes são as apresentadas na tabela 14, que juntas foram 85,17% das lesões em restaurantes no período 2012-2022:

<sup>28</sup> <<https://agenciabrasil.etc.com.br/economia/noticia/2023-02/trabalhador-sem-carteira-assinada-atingiu-numero-recorde-em-2022>>.

<sup>29</sup> <<https://www.prt3.mpt.mp.br/procuradorias/prt-belohorizonte/2253-o-mpt-alerta-para-a-subnotificacao-de-acidentes-e-doencas-do-trabalho-no-brasil-em-audiencias-publicas>>.

Tabela 14 – Lesões mais frequentes em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas

	<b>Lesões mais frequentes em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem</b>
<b>1</b>	Fratura	20.270	22,8
<b>2</b>	Corte, Laceração, Ferida, Contusão, Punctura	18.705	21
<b>3</b>	Queimadura ou Escaldadura – Efeito de Temperatura	11.718	13,2
<b>4</b>	Distensão, Torção	6.633	7,45
<b>5</b>	Lesão Imediata, Nic	4.954	5,57
<b>6</b>	Luxação	4.725	5,31
<b>7</b>	Escoriação, Abrasão (Ferimento Superficial)	3.805	4,28
<b>8</b>	Lesões Múltiplas	2.497	2,81
<b>9</b>	Lesão Imediata	1.558	1,75
<b>10</b>	Inflamação de Articulação, Tendão ou Músculo	890	1

Elaboração própria, dados do SmartLab (2024).

As dez partes do corpo mais frequentemente atingidas entre 2012 e 2022 no setor de restaurantes e afins somam 69,73% dos 100.008 CATs em restaurantes no período. Elas estão listadas na tabela 15.

Tabela 15 – Partes do corpo mais frequentemente atingidas em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas

	<b>Partes do corpo mais frequentemente atingidas em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem</b>
<b>1</b>	Dedo	17.498	19,7
<b>2</b>	Mão (Exceto Punho ou Dedos)	9.685	10,9
<b>3</b>	Pé (Exceto Artelhos)	7.040	7,91
<b>4</b>	Braço (Entre o Punho e o Ombro)	4.736	5,32
<b>5</b>	Partes Múltiplas	4.384	4,92
<b>6</b>	Antebraço (Entre o Punho e o Cotovelo)	4.178	4,69
<b>7</b>	Joelho	4.086	4,59
<b>8</b>	Perna (Do Tornozelo, Exclusive, Ao Joelho, Exclusive)	3.805	4,27
<b>9</b>	Perna (Entre o Tornozelo e a Pélvis)	3.425	3,85
<b>10</b>	Ombro	3.189	3,58

Elaboração própria, dados do SmartLab (2024).

Conforme descrito anteriormente, em pesquisa de campo, interlocutores disseram sentir dor “em tudo”, ombros, coluna, joelho, pés e mãos. “A dor é constante”, diz um deles. Em uma dupla de interlocutores, Kléber e Flora, ambos comentaram ser constante o trabalho a base de remédios para a dor. Flora relatou sentir reflexos dos movimentos realizados em seu trabalho como cozinheira em seus dedos e mãos.

Ainda, os dez maiores grupos de agentes causadores de acidentes em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas chegam a um total de 92,43% dos CATs no setor entre 2012 e 2022. Eles constam na tabela 16, a seguir.

Tabela 16 – Grupos de Agentes Causadores em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas

	<b>Grupos de Agentes Causadores em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Porcentagem</b>
<b>1</b>	Queda do Mesmo Nível	14.324	16,1
<b>2</b>	Ferramentas Manuais	10.173	11,4
<b>3</b>	Veículos de Transporte	9.926	11,2
<b>4</b>	Motocicleta	9.693	10,9
<b>5</b>	Máquinas e Equipamentos	9.258	10,4
<b>6</b>	Agente Químico	8.321	9,36
<b>7</b>	Agente Biológico	7.759	8,72
<b>8</b>	Mobiliários e Acessórios	5.587	6,28
<b>9</b>	Queda de Altura	4.953	5,57
<b>10</b>	Impacto Contra Pessoa/Objeto	2.224	2,5

Elaboração própria, dados do SmartLab (2024).

As ocupações que mais comumente notificam acidentes de trabalho em restaurantes são diversas e estão listadas na tabela 17. Outra ressalva destes dados reside aqui: eles englobam além do trabalho de preparo de alimentos na cozinha em si, que é o objeto desta pesquisa, incluindo outros serviços de restaurante como garçons, pessoal de limpeza, e até entregadores. Ressalto que a segunda e terceira ocupação com maiores casos de acidentes de trabalho são cozinheiro geral e auxiliar no serviços de alimentação, juntos com 31,8% dos casos, enquanto chefes de cozinha representam apenas 0,81%.

Tabela 17 – Ocupações em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas

	Ocupações em restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas	Quantidade	Porcentagem
1	Atendente de lanchonete	21.884	24,6
2	<b>Cozinheiro geral</b>	<b>16.572</b>	<b>18,6</b>
3	<b>Auxiliar nos serviços de alimentação</b>	<b>11.728</b>	<b>13,2</b>
4	Garçom	6.316	7,09
5	Motofretista	5.171	5,81
6	Faxineiro	2.690	3,02
7	Gerente de restaurante	2.005	2,25
8	Operador de caixa	1.736	1,95
9	Copeiro	1.467	1,65
10	Vendedor de comércio varejista	1.099	1,23

Elaboração própria, dados do SmartLab (2024)

#### 4.4 SER COZINHEIRO/A

Além do dom ser elemento que constitui como se enxergam as habilidades para o trabalho em cozinhas, Briguglio (2022) elenca outros aspectos que compõem o que ela chama de *ethos* do cozinheiro e que acabam por, frequentemente, servir como justificativa ou compensação das condições de trabalho penosas do trabalho em cozinha, conforme exposto na seção anterior. São eles: paixão, lealdade, orgulho, resistência e ambição.

O primeiro é recorrentemente evocado pelos/as trabalhadores/as entrevistados/as na pesquisa de campo e demonstra a relevância do alerta que a autora faz em seu livro: “a paixão encobre e naturaliza os problemas no trabalho e diferencia aqueles que amam o que fazem e aqueles que não amam” (BRIGUGLIO, 2022, p. 77). O alerta encontra eco em fala de trabalhadora entrevistada na presente pesquisa, tratando do próprio trabalho: “Acho que é mais por gostar, porque tem essas coisas de calor, de ser cansativo, se você ficar com sede a noite inteira e tal” (Milena, auxiliar de cozinha).

Falas como esta ilustram o que Briguglio (2022) destaca como característica do trabalho em cozinhas: a paixão, o amor pelo cozinhar bastariam para encontrar satisfação no trabalho e, conseqüentemente, fazer qualquer ponto negativo valer a pena. Flora, cozinheira e proprietária de MEI, simboliza parte disso em algumas de suas falas, como quando exalta seu gosto pela cozinha ter feito ela trabalhar em condições muito difíceis: “Olha, não é pra me

gabar, mas uma pessoa aguentar aqui 10 meses sozinha trabalhando, limpando, lavando, de segunda a segunda! Porque eu tinha que vir! Tem que gostar!”.

Porém, no caso do trabalho em cozinhas, isso ocorre de maneira imbricada ao fato de a paixão e o amor serem evocados para caracterizar a maioria dos trabalhos realizados predominantemente por mulheres, seja no amor pelo exercício do trabalho ou no cozinhar como uma forma de demonstrar afeto por quem irá consumir a refeição preparada, fruto do trabalho de quem cozinha. Novamente, Flora expressa entendimento alinhado a essa noção: “Pra mim, cozinhar é uma forma de demonstrar amor pros outros.” Assim como Lorena, que entende que a diferença entre o trabalho de homens e mulheres na cozinha está no cuidado e no amor: “Acho que as mulheres são mais... como posso dizer isso sem chamar homem de burro? Ah, acho que mulher faz com amor, o homem faz mais de qualquer jeito.”

O cozinhar tem essa nuance bastante presente, pois é profundamente associado com o afeto, o amor e o cuidado. O gostar do que se faz, que poderia ser visto positivamente como algo que traz sentido ao trabalho, é majoritariamente usado para mascarar as condições de trabalho abusivas e mesmo precárias: “É a paixão que compensa a falta de vida social, as longas jornadas, as horas enclausuradas, o trabalho pesado... tudo isso vale a pena, na visão dos/as cozinheiros/as, em nome do amor ao trabalho” (BRIGUGLIO, 2022, p. 78). Além da relativização da penosidade do trabalho em cozinhas, “Quem não gosta não aguenta, isso é fato” (Kléber, auxiliar de cozinha), o envolvimento do amor no cozinhar é essencialmente relacionado ao amor materno, segundo Dória (2012, p. 255): “expressões como ‘cozinhar com amor’ aparecem quase sempre associadas à figura feminina, como se a maternidade se objetivasse de modo específico na materialidade do alimento.”

Dentro do contexto das cozinhas que preparam marmitas para entrega e em levantamento de dados sobre restaurantes do setor, observou-se variados nomes de restaurantes que associavam a característica caseira, cotidiana e familiar do tipo de comida servido com nomes femininos, incluindo até mesmo termos que remetessem à família e, sobretudo, à figura feminina, independentemente se o nome vinculado ao CNPJ cadastrado no aplicativo do iFood fosse ou não um nome feminino.

O segundo aspecto, a lealdade, representa a sensação de pertencimento a um grupo. Apesar de não ter surgido na pesquisa de campo, a questão de assédios no trabalho em cozinhas é destaque da pesquisa de Minuzzo (2023) e pode ser entendido como uma quebra dessa lealdade na cozinha quando uma trabalhadora denuncia um colega ou superior e acaba não encontrando apoio do coletivo. O orgulho, terceira característica do *ethos*, enaltece o valor do trabalho, que relaciona o gosto da clientela com o ego de quem prepara a comida.

Essa relação pessoal com o fruto do trabalho e a preocupação em agradar o gosto de quem consome foi mencionada em mais de uma entrevista, como até mesmo pior que condições penosas de trabalho: “Acho que pior que o calor ou às vezes uma queimadura na cozinha é a pessoa não saber te dizer que aquilo não tava da forma que ela gostaria mas sem esculachar ou desmerecer o que tu fez. Acho que pra mim isso é o pior, me dói mais isso” (Liliane, cozinheira). Por outro lado, é evocada também quando traz orgulho: “Acho que é muito legal tu servir algo e ver a pessoa realmente feliz com aquilo, eu gosto muito disso” (Milena, auxiliar de cozinha).

#### 4.4.1 Resistência e hierarquia

O quarto aspecto do *ethos* do/a cozinheiro/a é a resistência, fator observado com frequência nas interlocuções realizadas para esta pesquisa em frases como: “Quem não aguenta cai fora”<sup>30</sup>, “Tem que gostar pra aguentar”<sup>31</sup>, além de outras afirmações. Há um 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). Ainda, esse comportamento generalizado dentro do setor faz com que contestar condições penosas ou degradantes de trabalho, ou demandar melhorias para que as atividades sejam feitas de maneira menos prejudicial à saúde seja vista negativamente por representar falta da resistência necessária para sobreviver e tornar-se bom na cozinha. Por último, Briguglio elenca a ambição, que é mais característica para sua análise, pois esta é voltada para os e as chefs de cozinha.

Tudo isso faz coro à “crença machista de que os cozinheiros que desejassem alcançar o pináculo de sua profissão deveriam estar dispostos a sacrificar seu sono, vida social, saúde física e psicológica” (JOHNS; MENZEL, 1999, apud MINUZZO, 2023, p. 63).

E de fato, a saúde de quem trabalha em cozinhas está sujeita a diversos agravos, visto que esses/as trabalhadores/as ficam expostos a diferentes riscos físicos, químicos e biológicos, confirmando o caráter de insalubridade e periculosidade das cozinhas, descrito anteriormente. Alguns dos principais riscos à integridade física das pessoas que trabalham em cozinhas são: choques térmicos, alta umidade, produtos de limpeza extremos, ruídos constantes, riscos de incêndio, choque elétrico, queda, cortes, entre outros (MINUZZO, 2023).

---

<sup>30</sup>Kléber, auxiliar de cozinha

<sup>31</sup>Flora, cozinheira e dona de restaurante de marmitas.

Minuzzo (2023) também aponta que a grande mídia representa a cozinha e o trabalhador médio do setor de maneira equivocada e pouco representativa<sup>32</sup>, visto que seus principais programas têm como protagonistas homens brancos autoritários que muitas vezes humilham participantes como forma de integração ao trabalho, sempre inseridos na narrativa de que “na cozinha profissional é assim”. Esta autora demonstra, através da análise de relatos de trabalhadoras entrevistadas, que na cozinha há uma cultura de humilhação, frequentemente relativizada por ser entendida como parte da aprendizagem do/a trabalhador/a que ingressa nesse ambiente de trabalho (MINUZZO, 2023). Essa relação de rígida hierarquia que chega a níveis abusivos não é exclusiva da alta gastronomia, mas parece mais frequente em cozinhas de maior porte do que as estudadas nesta pesquisa — que eram estabelecimentos de pequeno porte, em geral com um a dois funcionários.

Ponto comum à cozinha como ambiente de trabalho geral é a insatisfação e exaustão relacionadas à falta de perspectiva da carreira, falta de reconhecimento, jornadas de trabalho exaustivas com remunerações baixas, conseqüente sobrecarga, infrações trabalhistas, desvio de função e maus-tratos. Baseada nos resultados de sua pesquisa de campo, Minuzzo (2023) destaca as condições de trabalho do trabalho em cozinhas como características de uma situação de trabalho precária.

Aliada à cultura de humilhação presente no setor, há também a cultura da exaustão que contribui para justificar as jornadas extremamente cansativas e o esgotamento dos/as trabalhadores/as de cozinhas (MINUZZO, 2023). Destaca-se que o setor opera predominantemente em jornada 6x1, escala de trabalho em que trabalha-se seis dias para folgar um, sendo um dos setores que mais utilizam essa escala de trabalho (SERRANO, 2024)<sup>33</sup>. Minuzzo (2023) ainda associa o que denomina de culturas de sobrecarga e assédio com a alta rotatividade de trabalhadores/as no setor, pois estes/as estariam sujeitos a altos níveis de estresse e sofrimento físico e psicológico dado ao agravamento das condições de trabalho penosas somadas à baixa remuneração e alta pressão e maus-tratos. Vale observar que tais mecanismos não seriam estritamente “culturas”, mas modos de gestão por humilhação e estresse que frequentemente desconsideram efeitos nocivos a quem trabalha, em nome do alcance de produtividade.

---

<sup>32</sup> Demozzi (2012, p. 17) também comenta como “A profissionalização da cozinha e a visibilidade da gastronomia para grande número das pessoas fazem com que o público crie novas formas de assimilar o trabalhador da cozinha, ainda que o que seja visto é uma visão midiaticizada incoerente com a realidade de uma cozinha de verdade. O discurso da representação culinária oculta, ou ainda quando o faz transforma em espetáculo como o caso dos reality shows culinários *Hell’s Kitchen* e *MasterChef*, os bastidores da cozinha, as dificuldades físicas e emocionais, os erros, enfim, o penoso caminho que é se tornar um chef de cozinha.”

<sup>33</sup> <<https://exame.com/carreira/escala-6x1-veja-quais-setores-mais-usam-esse-modelo-de-trabalho-segundo-pesquisa/>>

Sobre o sofrimento mental de trabalhadoras de cozinhas, Minuzzo (2023, p. 124) elabora que “As condições de trabalho inerentes ao setor de restaurantes, como horários ‘antissociais’, precariedade e rotação de pessoal, são consideradas fatores de risco psicossociais, como *burnout* e estresse ocupacional, para os/as trabalhadores/as.”

Nas cozinhas observadas e analisadas para esta dissertação, assim como nos relatos dos ambientes de trabalho que os/as entrevistados/as estavam trabalhando no momento da entrevista, não houve tamanha frequência de relatos de assédio moral e maus-tratos tão explícitos. Porém, a noção de que há uma mentalidade coletiva que relativiza o sofrimento e esgotamento relacionados ao trabalho por causa do entendimento de que “a atividade na cozinha é dura e exigente” (MINUZZO, 2023, p. 80) foi constatada em todos os contatos com as cozinheiras entrevistadas.

Ademais, as pessoas entrevistadas não relataram exclusivamente o que viviam no momento da interlocução, trazendo pontos de experiências passadas muito relacionados a essa cultura ou modo de gestão por humilhação descrita anteriormente, tendo alguns relatos causado traumas nos/as trabalhadores/as. “Só sabem gritar, xingar, já vi *chef* quebrar as coisas e atirar” (Flora, cozinheira). Na sequência desta afirmação, a interlocutora traz relatos de sua experiência que ilustram um pouco do que foi aqui descrito sobre a relação de chefs de cozinhas de maior porte:

(Pesquisadora) Uma curiosidade que eu tenho, esses chefs que tu fala que quebravam coisa, que eram mais agressivos e tudo mais eram mais experiências com mulheres ou homens nessa posição?

(Flora) Mais homens.

(Pesquisadora) E na cozinha em geral já trabalhou com mais mulheres ou homens?

(Flora) Mais mulheres. Eu já trabalhei com homens. Já passei perrengue. Fora do país mesmo, pra gente conseguir chegar a pilotar o fogão, não é fácil, mesmo com todos os cursos que tu fez. Curso e prática.

Destaca-se também que, no acompanhamento posterior às entrevistas, pôde-se conhecer outra perspectiva de mais de uma trabalhadora, no sentido de que, tendo saído dos locais em que trabalhavam no momento da entrevista, procuraram contato para atualizar as informações e relatar, de maneira menos formal, novos abusos de chefs, em geral homens, autoritários como os relatados por Minuzzo (2023). Esta autora destaca que “é justamente sobre esse espaço social de uma cozinha considerada requintada que a maior parte dos trabalhos que investigam gênero e trabalho culinário profissional se debruçam e que esse espaço apresenta contornos específicos das relações de gênero no trabalho” (MINUZZO, 2023, p. 85).

Analisa-se aqui que até mesmo relação de hierarquia e poder dentro da cozinha é distinta naquelas cozinhas selecionadas como objeto de estudo para esta pesquisa, visto que, por se enquadrarem naquelas definições de cozinha cotidiana, pouco prestigiada e muito relacionada com o trabalho exercido por mulheres, não está tão sujeita à essa lógica de rigidez e autoritarismo frequente das cozinhas de alta gastronomia.

O que se infere aqui não é que por ter mais mulheres na cozinha há menos hierarquia e autoritarismo<sup>34</sup>, mas sim que, conforme discutido neste capítulo, por serem cozinhas mais relacionadas ao trabalho doméstico tipicamente exercido por mulheres, o trabalho nestas cozinhas é considerado “menos trabalho”, ou menos sério e menos passível de funcionar dentro das normas da cozinha tida como profissional de fato — essa, majoritariamente liderada por homens.

A partir disso, pode-se questionar, conforme colocado na seção de análise do campo da entrevista com Flora, se as cozinheiras proprietárias de cozinhas de marmitas ou *fast-food* que trabalham sozinhas ou com apenas um/a auxiliar não seriam chefs sem glamour. Essa proposição se baseia no fato de que essas mulheres são responsáveis por atividades similares às dos chefs de cozinha: compra de insumos, gerenciamento do espaço, controle de estoque, contato com fornecedores, administração de equipe etc. Porém, o fazem sem o prestígio, o reconhecimento e, conseqüentemente, sem a remuneração equivalente. Além disso, as cozinheiras proprietárias desses microempreendimentos podem representar a não divisão entre trabalho intelectual e material. Por não ter parcelamento do trabalho como em cozinhas profissionais de maior porte, elas acabam assumindo grande parte dos dois tipos de trabalho e dificilmente conseguem designar essas atividades para terceiros, potencializando as possibilidades de sobrecarga e exaustão.

#### **4.4.2 Assédio e acúmulo de funções**

Outros dois fatores que estão associados às condições de trabalho nas cozinhas, independentemente do tipo de culinária, logística do restaurante e tamanho da equipe, a que as mulheres trabalhadoras da área estão sujeitas são o risco de assédio sexual e a conciliação do trabalho que exercem remuneradamente com aquele entendido como trabalho reprodutivo.

---

<sup>34</sup>É inclusive constatação de Molinier e Welzer-Lang (2009) que as mulheres que alcançam posições de maior destaque se veem forçadas a reproduzir e performar comportamentos e posturas relacionadas ao que se entende socialmente como masculino e oposto ao que se entende socialmente como feminino.

Sobre o primeiro, Minuzzo (2023) destaca a gravidade dos dados de assédio sexual no trabalho de qualquer setor no Brasil, enfatizando como a falta de dados específicos das cozinhas é prejudicial, especialmente devido ao que chama de fatores agravantes do trabalho em cozinhas profissionais como “o ambiente físico com áreas isoladas como estoque, câmara fria e balcão de bar, além do ambiente altamente masculinizado, em que piadas constantes de conotação sexual são tidas por muitos como parte “natural” do ambiente de trabalho” (MINUZZO, 2023, p. 93). A esse respeito, ainda destaca-se as dificuldades de trabalhadoras do setor de apontar como assédio sexual as situações abusivas que viveram ou vivem devido a estas frequentemente “limitarem-se” a agressões verbais como provocações sexuais ou piadas de colegas, fossem eles superiores ou não (REIS; NAKATANI, 2020).

Sobre o segundo fator, compreende-se que as trabalhadoras da cozinha enfrentam desafios ainda maiores em relação à conciliação do trabalho remunerado e o reprodutivo, visto que além desse acúmulo, lidam com as jornadas exaustivas e o trabalho penoso exercido nas cozinhas. Segundo Minuzzo (2023, p. 96), isso é particular da cozinha, devido ao fato de ser uma profissão dominada por homens, em que se “encoraja completa devoção ao trabalho, gerando obstáculos quando da tentativa de conciliar a atividade laboral remunerada com os cuidados com a família.”

Além disso, no caso de algumas das entrevistadas nesta pesquisa que moravam no mesmo ambiente em que tinham suas cozinhas, há uma 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 tô 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 que? 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, as 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.

Além do acúmulo e sobreposição do tempo e espaço de trabalho e de não trabalho, as entrevistadas que trabalhavam diariamente na cozinha da qual eram proprietárias destacaram o esgotamento de ter que lidar com outras responsabilidades, da administração da microempresa. Flora chega a afirmar que preferia ser funcionária, pois “ser proprietária é muito esgotante.”

A observação dos espaços e processos de trabalho feita em cozinhas e as interlocuções com essas trabalhadoras permitiram compreender que há, como é típico do MEI brasileiro, uma soma de responsabilidades e funções que exigem que elas façam o papel de diferentes cargos que requerem diferentes saberes e qualificações (ABÍLIO, 2020; BARBOSA, 2011). Isso acarreta em uma das principais queixas das trabalhadoras quando questionadas sobre o que é desgastante no seu trabalho. Além das questões físicas do trabalho em cozinhas, as posturas forçadas e em pé, o carregamento de objetos pesados, ambientes com calor, umidade e ruídos excessivos, pouca ventilação etc., elas relatam haver um desgaste mental com a sobrecarga da gerência, que as leva à exaustão.

Liliane, cozinheira e proprietária de uma cozinha que prepara marmitas para entrega, quando questionada sobre quanto tempo pretende continuar com o trabalho em cozinha, relata: “É que tem momentos que cansa pelas outras coisas, sabe? Porque cozinhar eu gosto muito.” Lorena, a cozinheira e proprietária de uma hamburgueria, relata sobre outro momento em que fechou seu restaurante por um tempo: “No final do [restaurante] eu tava bitolada da cabeça, daí o negócio era “meu deus, vou fechar e nunca mais quero trabalhar com isso.”

Ao chegar na cozinha de Flora para a entrevista, antes das sete horas da manhã, ela estava visivelmente abalada e preocupada com questões pessoais potencializadas, segundo ela mesma, pela sensação de “dar muito duro no trabalho e parecer não vale a pena.” Essa sensação foi reacendida naquele dia por ter se deparado com a caixa de gordura da cozinha prestes a transbordar. Durante todo o período da entrevista, ela estava cozinhando e de tempos em tempos checando a caixa de gordura e reclamando dessas partes do trabalho serem o que mais a consomem, além de eventualmente atendendo entregas de estoque e demandas de clientes: “Pode me perguntar o que tu quiser, já tô melhor. Nossa, eu tava explodindo. Tava nervosa com essa caixa, vai vazar água hoje. Será que o cara vai vir mesmo?”. Um dos questionamentos levantados pelo contato com essas pessoas e que buscou-se investigar com a presente pesquisa é se esse acúmulo é um dos fatores responsáveis por contribuir com o adoecimento desse tipo de “trabalhadoras-proprietárias”. Os achados da pesquisa parecem indicar que, sim, a sobrecarga de cozinheiras microempreendedoras pode ser adoecedora para essas mulheres, o que pode inclusive ser entendido como base para problematizar o celebrado “empreendedorismo feminino”.

#### 4.5 COZINHAR PARA SI E COZINHAR COMO TRABALHO

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 então, 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 10 kg, 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, auxiliar de cozinha)

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.

#### 4.6 TRABALHO FEMININO E PRECARIIDADE

Desde o início do capítulo vem-se argumentando sobre a proximidade do trabalho em cozinhas com o trabalho feminino tanto historicamente quanto no que se refere às tarefas que compõem o trabalho diário de quem atua como cozinheiro/a. Contudo, outro elemento que entrelaça tanto o trabalho em cozinhas quanto o trabalho feminino deve ser aprofundado: o trabalho precário.

Como analisa Druck (2023), uma das transformações do trabalho elencadas por David Harvey quando analisa a acumulação flexível como novo modo de regulação do capital diz respeito ao trabalho das mulheres “que acessam o mercado de trabalho através de empregos precários, em tempo parcial, subcontratadas, e substituindo os homens, com salários mais baixos e expostas à maior rotatividade e insegurança” (DRUCK, 2023, p. 486). A rotatividade é característica do trabalho em cozinhas (ABRASEL, 2025b)<sup>35</sup>, fato reforçado por partes dos relatos de entrevistados/as na pesquisa de campo desta dissertação. Em uma delas, menciona-se: “Eu vejo muitos amigos meus que trabalham em cozinha mudarem bastante de lugar, acho que a rotina da cozinha, ela é exaustiva, ela é cansativa” (Milena, auxiliar de cozinha). Segundo parte das pessoas entrevistadas, há alta rotatividade no mercado, o que é, por um lado, visto como um problema para as pessoas donas de micro ou pequenas empresas, e por outro, uma forma de controle e insegurança para os trabalhadores.

As distintas funções das pessoas que foram entrevistadas permitem essa riqueza de evidências e apontamentos, havendo relatos que direcionam a compreensão dos dois fatores negativos que a rotatividade do setor causa. Em relação às dificuldades que isso causa na perspectiva das donas de micro e pequenas empresas, Flora, MEI de uma cozinha de marmita, enfatiza principalmente dificuldades com o trato com funcionários/as contratados/as quando questionada sobre a administração da cozinha: “É muito difícil a mão de obra. O comprometimento, a responsabilidade, as pessoas não querem nada com nada.” E em outro momento: “Aí tu tem um funcionário, a pessoa trabalha uma semana, nos primeiros dias é beleza. Aí depois já chega tarde, já tem compromisso, já tem isso e aquilo. Meu Deus, é muito desgastante.”

Porém, segundo Briguglio (2022, p. 69) a baixa permanência pode significar “a possibilidade de busca por melhores oportunidades de emprego, em termos de remuneração e condições de trabalho”. Essa perspectiva, que considera as desvantagens crônicas do setor

---

<sup>35</sup><<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/levantamento-traca-perfil-trabalhadores-alimentacao-fora-do-lar/>>.

para quem trabalha de maneira ainda mais subordinada nele, pode ser ilustrada pela trajetória de Milena, que, anteriormente à entrevista e aos 28 anos, já havia estado em uma diversa gama de cozinhas, onde trabalhou sempre fazendo *freelas*, vínculo caracteristicamente instável, inseguro e estruturante da rotatividade do setor.

Retornando à reflexão teórica da exploração da mão de obra feminina, Lapa (2018, p. 263) reforça que a produção internacionalizada consegue, além de explorar a força de trabalho feminina diretamente, recorrer à espoliação e apropriação. Isso ocorre através de várias estratégias vantajosas à acumulação de capital, como empresas transnacionais que ocupam territórios de países periféricos com o intuito de reduzir custos de produção com impostos e mão de obra. Segundo a autora:

Isso significa, no caso brasileiro (LAPA e LEITE, 2017, p. 327-328), o desdobramento em torno da tendência ao aumento da precarização do trabalho no que concerne ao aumento da instabilidade dos vínculos, rebaixamento do acesso a direitos e benefícios associados ao trabalho e à piora das condições de trabalho, um cenário que afeta predominantemente o trabalho feminino. (LAPA, 2018, p. 268)

Huws (2014), ao descrever atualizações interpretativas de trabalhos de dentro e fora do nó do trabalho entendido como produtivo pela teoria marxista, chega a um ponto crucial para a divisão sexual do trabalho: o trabalho reprodutivo não remunerado. Segundo a autora, o trabalho operaria em duas esferas sociais distintas, marcadas por gênero e concomitantes: a da produção social de bens a partir de relações mercantis, e a reprodução dos seres humanos, que partem, aparentemente, de relações naturais. Na primeira, predominam os homens, enquanto a segunda é majoritariamente feminina.

Da mesma forma, Lobo (2011) questiona para quais setores e empregos as mulheres do exército industrial de reserva são direcionadas. E parece ser na parte do nó de Huws (2014) ou nos últimos elos das cadeias de produção conforme elaborado por Leite (2003), os elos mais precários, que se encontram as mulheres. Ao apontar para a sobreposição de formas de regulação do trabalho no espaço tempo e conseqüente heterogeneização das experiências dessas formas de controle da força de trabalho, Leite (2003) destaca a imbricação desses processos com a divisão sexual do trabalho, o que permite compreender a falta de “mudanças mais significativas no conteúdo de seu trabalho” (LEITE, 2003, p. 89).

A esse respeito, Lobo (2011) analisa a marginalização do trabalho feminino como central da própria da lógica capitalista, tendo suas raízes no descarte das mulheres como sujeito social, algo que é perpetuado pelo discurso econômico, cujo tom é elaborado para soar

geral, sexualmente cego. Esse seria, então, segundo a autora, o problema central para os estudos do trabalho feminino: “como dar conta das relações invisíveis e como evitar a armadilha da dicotomia entre relações gerais e específicas” (LOBO, 2011, p. 153).

Precisamente sobre a desregulamentação do trabalho formal e sobre a histórica e constituinte informalidade do trabalho no Sul global, reitera-se o que foi primeiramente apontado por Hirata (2002). O modo de evolução da atividade feminina no mercado de trabalho tem como uma de suas consequências mais importantes “o fato de que este modelo de trabalho precário, vulnerável e flexível pode constituir um modelo que prefigura um regime por vir de assalariamento masculino e feminino” (HIRATA, 2002, p. 144). Abílio (2014, p. 88) destaca, similarmente, que “características que hoje definem a flexibilização há muito são constitutivas das ocupações desempenhadas pelas mulheres.” Além de permitir entender as mulheres trabalhadoras como mais afetadas pelos processos de precarização e uberização do trabalho, essa noção remonta ao caráter constitutivo da precariedade como fundada no que foi historicamente o trabalho de mulheres. Ou seja, não apenas as mulheres trabalhadoras são as mais afetadas pela precarização do trabalho, mas é na precariedade histórica característica do trabalho delas que se fundam e reproduzem as novas dimensões de precarização das condições de trabalho e vida da classe trabalhadora como um todo.

A indefinição do trabalho como tal<sup>36</sup> é propagada para inúmeros situações de trabalho, mas é típica do trabalho doméstico realizado por mulheres:

A falta de formas definidas deste trabalho se adequa perfeitamente ao discurso do empreendedorismo, assim como à perda medidas do trabalho e às atividades precárias e de baixa remuneração — elementos há muito constitutivos de ocupações desempenhadas pelas mulheres. As ocupações femininas se constituem, historicamente, sobre o que poderíamos denominar 'polivalência precária'. Nos anos 1970, Harry Braverman já apontava deslocamento da classe trabalhadora para o setor de serviços, problematizando também a divisão sexual do trabalho. O autor associava a degradação do trabalho com a predominância feminina nos serviços. (ABÍLIO, 2014, p. 84)

Ela problematiza o uso do termo feminização do trabalho como mais do que uma maior presença de mulheres no mercado, mas a compatibilidade do trabalho feminino com o trabalho informal e precário. E mesmo nesse sentido de que há maior participação de mulheres no mercado de trabalho, para elas são mantidas as “ocupações de menor

---

<sup>36</sup>Essa indefinição do trabalho como trabalho não é ocasional e pode ser percebida como latente para o que se disputa no campo de regulamentação do trabalho no Brasil hoje, pois é refletida de maneira bastante evidente na incapacidade do poder público, tanto Judiciário quanto Legislativo e Executivo, de identificar, categorizar e regular uma relação explícita de subordinação como ela de fato é: um emprego. Exemplo disso é o PLP 12/2024 e as recentes decisões do STF que não reconhecem o vínculo de emprego entre motoristas de aplicativo e os aplicativos.

remuneração, menor qualificação e maior rotatividade, ocupações estas aliadas ao trabalho não reconhecido como trabalho que desempenham na esfera doméstica” (ABÍLIO, 2014, p. 88). Essa característica do transbordar do trabalho feminino derivado do conhecimento acumulado historicamente pela realização do trabalho doméstico se entrelaça de maneira profunda e incontornável como trabalho em cozinhas, visto que este chega a ser visto como “uma condenação quase biológica das mulheres” (BARBOSA, 2012, p. 172).

É também o trabalho precário que se estabelece como porta de entrada das mulheres para o mercado de trabalho, inclusive pela flexibilidade contida nele possibilitar que estas trabalhadoras também atendam às demandas do trabalho doméstico. Em uma percepção que enfoca a classe, Abílio (2014, p. 86-87) também compreende como “as mulheres das famílias de baixa renda assumem o sustento familiar no papel de ‘viradoras’, desempenhando as mais diversas ocupações temporárias, informais e domiciliares — de ‘bicos’ e trabalhos domésticos a inscrição em programas sociais.”

Isso se relaciona com o fato de que em diversas atividades, como vem demonstrando a literatura sobre trabalho e gênero, o processo de feminização de setores reflete um transbordamento de tarefas domésticas, que são historicamente realizadas por mulheres, como a limpeza e a cozinha. Além de ser um setor que de certa forma continua o trabalho doméstico de mulheres, o trabalho em cozinhas, sobretudo nas posições hierárquicas mais baixas, é comumente porta de entrada para jovens que buscam emprego que não requer uma alta qualificação ou experiência, ou uma porta de retorno para aqueles que se encontram desempregados, buscando reinserção no mercado de trabalho.

Essa característica é estabelecida e compreendida pelos/as trabalhadores/as do ramo, como reflete a fala de Lorena, cozinheira e proprietária de um restaurante exclusivo de entrega de hambúrgueres: “Acho que é isso, sempre a mulher que é designada em casa pra cozinhar, então vem disso. Querendo ou não, é mais fácil tu entrar numa cozinha sem ter faculdade. Eu nunca fui de estudar e a cozinha é muito da prática.” Dois outros exemplos obtidos junto a pessoas entrevistadas revelam a situação de a cozinha ser porta de entrada e um modo de “viração”. Milena, jovem cuja trajetória foi descrita anteriormente, comenta que entrou no ramo da cozinha por que foi chamada e precisava de um emprego, mesmo que no modo *freela*. Kléber relata que começou a trabalhar com cozinhas durante a pandemia de Covid-19 preparando em sua própria casa yakissobas para entrega por aplicativo e, a partir de então, estava trabalhando no ramo de cozinhas: “Aí o yakissoba foi em 2021; foi uma forma de fazer uma renda. A gente se vira né. Tu não pode ficar parado esperando as coisas caírem do céu. Não vai acontecer.”

Em especial, as mulheres negras acabam por ocupar essas posições baseadas naquilo que Gonzalez (2020, p. 44) nomeou de “ocupações refúgio”, cuja remuneração é, na vasta maioria das vezes, a mais baixa, mas mesmo assim serve como refúgio por ser onde essas mulheres encontram trabalho. Machado (2021, p. 69) destaca a cozinha como uma dessas escassas opções desde o período colonial:

É preciso considerar também de que maneira esse trabalho era visto como degradante, mesmo por outras trabalhadoras negras, mas era uma das únicas opções disponíveis — quando podiam escolher. Ou seja, mesmo entre livres e libertas, o campo de opções era bastante restrito, e a cozinha, longe de uma escolha, podia ser a única possibilidade de sobrevivência.

Similarmente, Lapa (2018, p. 274) orienta que no “contexto de reorganização neoliberal do trabalho, há atividades confiadas maciçamente às mulheres racializadas e empobrecidas com base não em uma ‘natureza’, mas em um conjunto de leis e instituições que as impele e orienta para os trabalhos onde são necessárias.” No contexto do trabalho em cozinhas e do projeto de afastamento das mulheres da cozinha tida como profissional, Minuzzo (2023, p. 84) destaca como este processo não é revelador apenas de uma masculinização da profissão, mas também de uma estratégia que diz respeito à raça no sentido de que:

A cozinha de restaurantes é percebida como um espaço inadequado para as mulheres por exigir esforço físico excessivo e longas jornadas em pé em um ambiente quente, considerado sujo, exaustivo e perigoso. Aqui é importante destacar o quanto essa associação está ligada a um imaginário sobre o feminino do ideal de mulher branca, visto que as mulheres negras não apenas têm um histórico de desempenhar esses trabalhos pesados, como se espera que esses trabalhos sejam desempenhados por elas.

Baseada também em Sueli Carneiro, a autora ainda destaca como, em sua pesquisa, constatou-se que aquelas características associadas ao que é construído como feminino — delicadeza, precisão, sensibilidade, cuidado, minúcia, dentre outras — são condizentes com “o mito da fragilidade feminina do qual as mulheres negras nunca fizeram parte” (MINUZZO, 2023, p. 88), dado o histórico escravocrata e racista da concepção do estereótipo de feminilidade. Machado (2021) também elabora sobre a oposição do conceito de feminilidade e o trabalho de mulheres negras nas cozinhas domésticas de famílias brancas, situando o trabalho em cozinhas em meio às relações sociais de classe, gênero e raça nas quais se inserem:

É assim que a conservação de mãos brancas finas, sem cicatrizes ou marcas de queimaduras por parte das mulheres brancas como um símbolo de sua almejada feminilidade, dependia da existência de mãos negras femininas cuja pele foi

engrossada pelo trabalho e cheias de marcas de um trabalho exaustivo e violento. (MACHADO, 2021, p. 67)

Outra percepção da pesquisa de Minuzzo (2023) é de que embora a presença feminina no mercado de trabalho de restaurantes tenha se ampliado, as mulheres ainda se concentram em posições mais precárias e de menor hierarquia na cozinha, enfrentando desigualdades salariais. Disparidade essa que se agrava no caso das mulheres negras. Afinal, segundo reforça Barbosa (2012, p. 188): “tradicionalmente no Brasil a cozinha sempre foi o espaço dos ‘inferiores estruturais’ — escravos, empregadas e mulheres. Um espaço rigidamente separado das áreas públicas e sociais.”

O que Lobo (2011) e outras autoras que escrevem sobre a divisão sexual do trabalho ressaltam é que esse processo de feminização de setores e tarefas é utilizado como mais uma forma de baratear os custos de produção com força de trabalho, reproduzindo segregações e hierarquizações baseando-se em práticas construídas social e historicamente com o objetivo de dominar e lucrar cada vez mais.

Tratando da intensificação do trabalho, Dal Rosso (2008) sinaliza para algo que nas décadas seguintes da publicação de seu livro se tornaria incontornável e latente: não há mais nitidez na separação entre o tempo de trabalho e não trabalho, sendo este último invadido pelo primeiro de maneira sobreposta. Sobre essa distinção de tempo e espaço de trabalho, Cattaneo e Hirata (2009, p. 107) afirmam: “A ruptura do espaço de trabalho (trabalho em domicílio, teletrabalho, desenvolvimento da terceirização) concorre também para o desenvolvimento da produção dita flexível. Em todos esses casos, o emprego da flexibilidade se apoia na divisão sexual do trabalho”.

Ao abordar o que chama de trabalhos flexíveis, Dal Rosso (2008) acrescenta que não são simplesmente os horários que se misturam e confundem, mas a “intrusão dos negócios nos momentos de vida pessoal do trabalhador” (DAL ROSSO, 2008, p. 40), acarretando em consequências ainda mais significativas para as pessoas que trabalham “encarregadas das tarefas familiares, do cuidado do domicílio, do cuidado com as crianças e pessoas idosas.” (DAL ROSSO, 2008, p. 41).

De fato, com a intensificação, o atropelamento dos horários dos trabalhos de cuidado de domicílio e pessoas são singularmente potencializados. Porém, é somente neste ponto do texto, quando menciona os trabalhos relacionados ao lar e ao cuidado, que Dal Rosso (2008, p. 41) aponta que “emerge um viés de divisão de trabalho segundo gênero nessa área.” Considera-se necessário questionar por que esse viés haveria de surgir apenas nessa área, por que o gênero só aparenta ser significativo para a análise das condições de trabalho em uma

área de trabalho massivamente associada ao trabalho visto como feminino e amplamente realizada no espaço privado.

O que procura-se aqui sustentar é que o atravessamento de gênero nas relações sociais de trabalho não surge apenas quando analisamos o trabalho doméstico ou de cuidados, mas permeia toda e qualquer relação de disputa entre capital-trabalho. Além disso, as mulheres que trabalham fora de casa em outras funções além das domésticas são tanto quem lida com o problema da confusão entre o tempo de trabalho e o tempo de não trabalho na flexibilidade, quanto quem lida com o peso das tarefas relacionadas ao cuidado do domicílio e de crianças e/ou idosos. Afinal, “como quaisquer outras condições de trabalho, o grau de intensidade de uma atividade resulta das relações que entre si estabelecem trabalhadores e empregadores.” (DAL ROSSO, 2008, p. 43)

Nos debates públicos e acadêmicos sobre a plataformização do trabalho e os aplicativos de entrega, desde as publicações acadêmicas, jornalísticas, discursos até à composição imagética da discussão remetem aos entregadores e suas mochilas. Sejam eles de motocicleta ou bicicleta, manifestações, coletivos, pronunciamentos que vão até o Presidente da República (ISMÉRIM, 2023)<sup>37</sup>, decisões significativas do corpo jurídico nacional (UNZELTE, 2024)<sup>38</sup>, são todos voltados para a entrega. Neste sentido, cabe trazer um aspecto crítico que remete novamente a jogar luz às dimensões invisibilizadas quando se debate trabalho plataformizado:

Trabalhadoras e trabalhadores que atuam em cozinhas de restaurantes, grandes ou pequenos, e quem realiza entregas por aplicativos de *delivery* são praticamente passíveis de esquecimento total. O aplicativo de entregas — veja bem: **não se trata de um aplicativo de alimentação, mas de entregas** — representa a fetichização total de um serviço de alimentação, na qual a comida aparece pronta quase como mágica. Afinal, quando a refeição é comprada no aplicativo, não há contato algum com o setor da produção. No máximo o cliente encontra o entregador — e olhe lá. (BRIGUGLIO; LODETTI, 2024, grifo nosso)

Anterior à adequação da produção do trabalho em cozinhas para entregas, há um debate acerca do que o sociólogo George Ritzer (1996) chamou de McDonalldização, que significou uma racionalização dos processos de trabalho, assim como adequação à supervisão científica, ou seja, a adoção da taylorização no setor de serviços de *fast-food*, o que inclui impreterivelmente a cozinha.

<sup>37</sup> <<https://www.cnnbrasil.com.br/economia/entregador-nao-pode-carregar-comida-com-estomago-vazio-diz-lula-sobre-trabalhadores-de-aplicativos/>>.

<sup>38</sup> <<https://exame.com/brasil/stf-comeca-a-julgar-vinculo-empregaticio-entre-entregadores-e-aplicativos-nesta-quina/>>.

Esse processo se relaciona diretamente com a degradação do ofício da qual classicamente discutiu Braverman (1980). Este autor destaca, muito antes de qualquer advento de aplicativo ou plataforma, outro fator pertinente à análise sobre o trabalho de preparo de comidas no contexto de capital monopolista: a destruição do ofício. Citando a então nova tecnologia dos alimentos congelados, comenta: “Cozinheiros chefs e cozinheiros de graus superiores, a mais elevada perícia da categoria, dão exemplo esclarecedor da maneira pela qual um ofício antigo e valioso está sendo destruído até mesmo em sua última cidadela, luxo e bom gosto” (BRAVERMAN, 1980, p. 310).

É evidente que os “cozinheiros chefs” ou “de graus superiores” aos quais ele alude não são as mesmas pessoas às quais me refiro na pesquisa, quando busco analisar por meio de observação, entrevistas e diálogos trabalhadores/as de cozinhas vinculadas a aplicativos. Porém, acredita-se ser ímpar a contribuição do autor ao entendimento de que o capital monopolista e o modo de controle e organização do trabalho que se impõe com ele destroem os ofícios e os destituem de seu conteúdo (BRAVERMAN, 1980), algo que estaria mais do que atual, precisamente, com a uberização. O cozinhar sob a lógica da plataforma é muitas vezes “esvaziado de seu valor cultural e afetivo” (BRIGUGLIO; LODETTI, 2024) por estar interposto por relações de mercado, portanto:

Na lógica de exploração do capital, as cozinhas profissionais tornam-se espaços de produção que também são pautados por critérios como efetividade, eficácia e a dinâmica de reduzir custos para aumentar lucro — o que frequentemente se traduz na redução do quadro de profissionais e superexploração daqueles que permanecem. (BRIGUGLIO; LODETTI, 2024)

É nesse tipo de exigência imposta pelas formas de organização do trabalho e acumulação de capital que o formato de cozinhas para *delivery* conhecido como *dark kitchens* emergem como um modelo “ideal”. Vistas como uma eficiente e positiva tendência de mercado, incentivada como um modelo a ser seguido, essas cozinhas funcionam de maneira exemplar sob os moldes da maximização de lucro e redução de custos: não existe espaço para clientela, mas apenas a cozinha, onde as refeições são produzidas; muitas vezes mais de uma marca ou tipo de culinária opera no mesmo local — que é, em geral, alugado. São diversos os formatos que as *dark kitchens* assumem, mas uma característica lhes é comum: “Elas dependem do serviço de entrega, o famoso *delivery*, que leva a refeição diretamente para o cliente. A separação entre a cozinha e o cliente aumenta. Quem consome a comida é totalmente apartado de seu processo de produção.” (BRIGUGLIO; LODETTI, 2024).

A partir disso, pode-se compreender essas cozinhas como versões extremadas da degradação do ofício (BRAVERMAN, 1980), especialmente pelo dado coletado em entrevista com Liliane, que interrompeu o uso do aplicativo de entregas para manter a qualidade do serviço, do trabalho e não precisar submeter-se à logística do iFood em que o ritmo de produção é voltado para a entrega rápida acima de tudo. É, portanto, algo que esta pesquisa aparenta indicar: cozinheiras proprietárias como Liliane e Flora, que optam por deixar de usar ou nem começar a usar o iFood para evitar a intensificação do trabalho diário e a perda de qualidade do alimento.

#### 4.6.1 Endividamento

Na análise com base nos dados dos restaurantes de marmitas disponíveis no iFood (que foi melhor descrito anteriormente), foi ressaltado que a maioria dos CNPJs coletados eram vinculados a um MEI. O que representa de maneira bastante próxima o que tanto Harvey (2011), quanto Abílio (2014) e Lavinias (2023) teorizam sobre: os e as trabalhadoras que, expulsos do mercado assalariado formal em direção ao desemprego, se engajam de maneira improvisada no trabalho por conta própria, o famoso empreendedorismo, o que refuta que seria um ingresso calculado e sonhado, como sugerem algumas interpretações sobre o empreendedorismo.

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 microempreendedor 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). De todo modo, tratam-se de estabelecimentos que

operam de forma efêmera e proporcionam baixos rendimentos, como contextualiza Souto Maior (2024)::

7 a cada 10 empregos no Brasil são formalizados por micro e pequenas empresas e, segundo o IBGE, 80% dessas empresas fecham antes de 1 ano de vida, é possível apontar para uma reduzida capitalização e um vida efêmera da maior parte dos empregadores brasileiros. E se esta é uma realidade dos empregadores, imagine-se, então, o que se dá com os trabalhadores e as trabalhadoras que, para sobreviver, dependem da venda de sua força de trabalho para estes empregadores.

Abílio (2014, p. 73), em análise do trabalho de revendedoras de cosmético da Natura, cuja atividade estritamente informal quase nem é reconhecida como trabalho, já identificava que: “os estudos da informalidade recorrentemente se referem ao crescimento do número de microempreendedores, proprietários de pequenos negócios de baixa produtividade, que não geram lucro — apenas garantem a própria sobrevivência”. As próprias revendedoras eram exemplo disso; parte delas, inclusive, recaíam em dívidas, tendo em conta que precisavam pagar adiantado os pedidos à empresa e nem sempre conseguiam vender tudo que pediam.

Nesse sentido, Lavinias (2023, p. 5) enfatiza e contextualiza o papel do crédito no Sul global: “Nos países do Sul, onde a capacidade fiscal do Estado é baixa em razão de a carga tributária ser, de modo geral, pequena, o microcrédito torna-se o mecanismo por excelência para disciplinar os indivíduos, responsabilizando-os por suas escolhas presentes e oportunidades futuras.” Da mesma maneira, Lapa (2018, p. 274) reforça que “não pode ser esquecida a coincidência de que a aparição das políticas de microcrédito se deu justamente quando os Estados abandonaram seus esforços macro para o combate à pobreza.” Utiliza-se como exemplo empírico a situação da entrevistada Flora, MEI, que afirmou mais de uma vez em entrevista sobre o trabalho em cozinhas: “Eu só não desisti porque peguei um empréstimo de 60 mil e preciso pagar, porque é muito ingrato isso aqui”.

### **Conclusões do capítulo**

Ao longo deste capítulo, foi possível analisar com profundidade como a divisão sexual do trabalho se manifesta de forma contundente no setor de cozinhas, especialmente nas cozinhas voltadas à produção de marmitas e *fast-food*, a partir da articulação entre os aportes teóricos clássicos que dão fundamento às interpretações, a revisão e discussão de outras pesquisas dedicadas ao mesmo tema e os achados obtidos em campo. A proposta de cruzar teoria e empiria revelou-se essencial para compreender como se organizam as relações de

gênero nesse espaço de trabalho, reiterando a importância de considerar o gênero não como uma variável adicional, mas como uma dimensão constitutiva das relações de trabalho.

Partindo da definição proposta por Kergoat (2009), a divisão sexual do trabalho compreende dois eixos centrais — a separação e a hierarquização — que operam simultaneamente para atribuir atividades distintas a homens e mulheres, ao mesmo tempo em que conferem maior valor social e econômico às atividades realizadas pelos homens. No campo das cozinhas profissionais, essa lógica se reproduz de maneira clara: mulheres predominam em funções menos valorizadas e com menor visibilidade, enquanto os homens ocupam posições de comando e prestígio, como a figura do chef (BRIGUGLIO, 2022; MINUZZO, 2023).

Embora o setor de alimentação conte majoritariamente com mão de obra jovem, feminina e negra (ABRASEL, 2025b), a presença de mulheres nas cozinhas não garante, por si só, o rompimento das hierarquias de gênero. Ao contrário, observa-se que essa presença é frequentemente marcada pela invisibilidade, pela desvalorização do trabalho e pela naturalização de tarefas que remetem ao cuidado e à esfera doméstica. Tal como apontado por Briguglio (2022) e Dória (2012), o trabalho das mulheres na cozinha continua sendo associado ao dom, à vocação, ao amor, devoção e ao instinto materno, ocultando as dimensões de esforço físico, qualificação e profissionalização que o compõem.

A análise dos materiais obtidos em campo permitiu verificar que, para além da divisão das tarefas, há um padrão recorrente de condições precárias de trabalho que atinge de forma mais intensa as mulheres — particularmente aquelas que, como Flora, Lorena e Liliane, acumulam a condição de trabalhadoras e gestoras de seus próprios micronegócios, frequentemente operando como MEI. Essas mulheres atuam simultaneamente como gestoras, cozinheiras e responsáveis por tarefas administrativas, assumindo a totalidade dos riscos e sobrecargas do trabalho autônomo, sem, no entanto, usufruírem de benefícios como estabilidade ou valorização social. Esse duplo lugar, como demonstrado por Abílio (2014) e Lavinias (2023), tende a acentuar a lógica da autoexploração, reforçada por uma racionalidade neoliberal que enaltece o “espírito empreendedor” mesmo nos contextos mais adversos (DARDOT; LAVAL, 2016; ANTUNES, 2019).

Ainda nesse sentido, algumas falas de trabalhadores e trabalhadoras entrevistadas revelam a internalização de discursos meritocráticos e individualizantes, que atribuem o sucesso ou o fracasso no setor a traços pessoais, como esforço, comprometimento e resiliência, deslocando o foco das estruturas de exploração para o comportamento do indivíduo. Como observado por Silva (2023), esse deslocamento é uma das marcas da

subjetividade neoliberal, que transforma o trabalhador em gestor de si mesmo e o responsabiliza pelas próprias condições de vida e trabalho. As críticas à juventude, à suposta falta de comprometimento ou à busca por “vida fácil” expressam, nesse caso, um julgamento moral que encobre as precariedades materiais e organizacionais do setor.

Outro aspecto fundamental evidenciado nas entrevistas é a sobreposição entre espaço doméstico e espaço de trabalho, particularmente em negócios localizados em garagens, fundos de casa ou imóveis conjugados. Tal configuração não apenas reforça a lógica da “domesticidade do labor culinário” descrita por Santana (2010), como também dissolve as fronteiras entre tempo de trabalho e tempo de descanso, comprometendo a saúde física e mental das trabalhadoras. A presença constante do trabalho no espaço doméstico contribui para o esvaziamento da noção de tempo livre e consolida a ideia de que cozinhar é uma extensão do papel feminino de cuidado, independentemente de sua inserção no mercado.

Além disso, a pesquisa evidenciou o impacto das plataformas digitais como o iFood nas dinâmicas de produção e gestão do trabalho. Ainda que em algumas cozinhas o uso do aplicativo tenha sido recusado ou descontinuado, os relatos demonstram que sua presença impõe uma lógica produtiva marcada pela velocidade, padronização e aumento da demanda, frequentemente em detrimento da qualidade do alimento e do bem-estar de quem o produz. Conforme argumentam Abílio (2020) e Grohmann e Qiu (2020), o trabalho plataformizado redefine as relações de produção, transferindo riscos para os pequenos produtores e intensificando a exploração do trabalho, sobretudo em microempreendimentos individuais com pouca estrutura de suporte. Cabe salientar que a saída de um dos microempreendimentos do iFood em nome da manutenção da qualidade do preparo alimento sem a necessidade de cobrar mais caro para atender às taxas da plataforma pode ser reveladora de uma forma de resistência, mesmo que localizada, não somente ao mecanismo da plataformização, mas também ao da degradação (Braverman, 1980) do ofício de ser cozinheiro/a.

Por fim, a análise das interlocuções de Flora, Lorena, Milena, Kléber e Liliane evidencia como o trabalho em cozinhas opera como um espaço onde gênero, classe e raça se entrelaçam para produzir formas específicas de exploração, invisibilização e precariedade. A repetição de sintomas físicos (dores crônicas, tendinites, exaustão), a normalização da sobrecarga e o apagamento das fronteiras entre trabalho e vida pessoal apontam para um campo de trabalho historicamente desvalorizado, agora com novos mecanismos, mas que segue essencial à reprodução da vida cotidiana. Ainda, cabe pontuar que as trabalhadoras que trabalham como cozinheiras demonstraram a perda do gosto por cozinhar, ilustrado pelo fato

de não desejarem cozinhar para si, o que leva à piora na qualidade da sua própria alimentação ao trabalhar no setor.

Conforme destacado com a fala de uma das entrevistadas na abertura deste capítulo, o trabalho em cozinhas reúne na sua desvalorização diferentes aspectos apontados pela divisão sexual do trabalho como característicos do trabalho tido como feminino, desde baixos salários até dinâmicas de abuso simbólico e material no interior das cozinhas. Retomar os fundamentos da divisão sexual do trabalho e relacioná-los à realidade concreta das cozinhas permite compreender não apenas a organização interna do setor, mas também os valores e discursos sociais que o estruturam. O trabalho de cozinhar, apesar de sua centralidade para a vida e para a economia, continua a ser naturalizado como um saber feminino, instintivo e doméstico, quando realizado por mulheres, e celebrado como qualificação, técnica e espetáculo, quando executado por homens. A desconstrução dessa hierarquia simbólica é, portanto, um passo necessário para avançar na valorização do trabalho em cozinhas e na superação das desigualdades que o atravessam.

Este capítulo, ao propor uma leitura crítica e situada do trabalho em cozinhas, buscou contribuir para evidenciar as tensões e contradições que operam na base da organização social do trabalho no Brasil contemporâneo. A partir das perspectivas das/os próprias/os trabalhadoras/es e do diálogo com autoras do campo da teoria feminista e crítica do trabalho, reafirma-se a necessidade de reconhecer as cozinhas como um espaço legítimo de análise sociológica, espaço este onde se condensam os relações de gênero, processos de precarização e resistência.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde os objetivos estabelecidos para esta pesquisa buscou-se considerar alguns macro tópicos como eixos centrais que compõem as principais definições e características do objeto de pesquisa. São eles: os entendimentos a respeito de regimes de acumulação e modos de regulação que determinam as formas de controle do processo de trabalho; as definições a respeito do que se compreende como precarização e uberização do trabalho no contexto da divisão internacional do trabalho e da condição de precariedade histórica do Sul global; as concepções que compõem o que entende-se como condições de trabalho; e, sobretudo, as propostas e disputas que permeiam a discussão da divisão sexual do trabalho e as relações sociais de sexo no contexto do trabalho.

A perspectiva que adotou-se ao longo da dissertação foi de que todos esses eixos trabalham para produzir uma condição particular do objeto de pesquisa, o trabalho em cozinhas. Este demonstrou-se permeado por condições de trabalho particularmente penosas, por uma precariedade histórica e fundada no trabalho feminino, e características de uma divisão sexual do trabalho intrínseca ao ambiente e à ocupação de cozinheiro/a, todos determinados pela forma de controle do trabalho do contexto contemporâneo, uma combinação em que predomina a financeirização e o trabalho mediado por plataformas e algoritmos, enquanto dá continuidade a padrões estabelecidos em outros regimes de acumulação.

Ao longo desta dissertação, procurou-se traçar paralelos desde a sociologia clássica até alguns desses aspectos entendidos como centrais ao objeto. É desde a crítica de Marx (2004) à economia política e como esta coloca a propriedade privada como um desenvolvimento necessário, sem explicar suas origens, até a crítica de Filgueiras (2021) sobre as manobras narrativas que a classe capitalista utiliza para apontar as mudanças tecnológicas como desenvolvimento inevitável que requer a adequação de trabalhadores/as e regulações que os/as protegem. Da mesma forma, percebe-se no trabalho de produção de comida para entrega por aplicativo o que entende-se como trabalho estranhado (MARX, 2004), em que o processo e o produto do trabalho deixam de pertencer ao/à trabalhador/a, que arca com a impossibilidade de se identificar e ter controle sob a atividade que realiza, o que é potencializado pela fetichização da mercadoria pelo distanciamento e invisibilidade do trabalho de quem cozinha e tem o fruto de seu trabalho mediado tanto pela plataforma quanto pela figura do entregador (BRIGUGLIO, 2022).

Apoiada nas contribuições de teóricos pioneiros nos estudos do processo de trabalho, como Braverman (1980), esta pesquisa tentou destacar as contradições entre a busca pela lucratividade e produtividade através de uma suposta modernização, em detrimento do conteúdo do trabalho diário e das condições de realização deste. O que chamou-se aqui de modernização seletiva, no sentido de haver esforços para automatização apenas do que possa refletir em ganho para a classe capitalista, é indiferente à penosidade das atividades realizadas por trabalhadores/as; e o trabalho em cozinhas que realizam entregas é reflexo claro disso.

Na cozinha, as condições de trabalho são exaustivas e potencialmente adoecedoras, e, enquanto há inúmeros produtos do iFood para modernização tecnológica e investimentos bilionários para o melhor funcionamento de seu aplicativo (IFOOD, 2025a; IFOOD, 2025b; SETTI, 2024)<sup>39</sup>, não há esforço da parte da empresa-plataforma em reduzir a degradação do trabalho em cozinhas. Essa falta de empenho pela melhoria das condições de trabalho se baseia na perspectiva adotada pelo iFood de que são parceiros igualitários da relação aplicativo-restaurantes. Empresas-plataforma como esta apresentam-se apenas como mediadoras, isentando-se de qualquer responsabilidade pelos/as trabalhadores/as que concretamente produzem a matéria de seu lucro, neste caso, o alimento a ser entregue.

Isso ocorre, dentre outros fatores, devido ao distanciamento do capital financeiro da atividade produtiva, denunciada por Marx (2017) e Chesnais (2005) desde o século XIX. Anteriormente no texto, destacou-se: capitalistas financeiros de empresas que extraem mais valor da força de trabalho dos/as trabalhadores/as lucram desta exploração sem nem mesmo ter vínculos com os capitalistas produtivos nem com quem a eles vende sua força de trabalho. Ou seja, nem proprietários de pequenos e médios restaurantes que operam na logística de entrega por aplicativos, muito menos os/as cozinheiros/as que vendem a força de seu trabalho possuem qualquer respaldo ou proximidade com os acionistas de empresas como iFood que lucram com a acumulação de capital produzida a partir de sua exploração. Isso apenas reforça a compreensão de que mesmo sob as novas formas de organização capitalista, como as plataformas digitais, persiste a relação estrutural de subordinação e exploração (ANTUNES, 2019), pois trata-se de uma “reorganização do gerenciamento do trabalho” (ABÍLIO, 2014, p. 53).

É a contradição fundamental desse modo de produção: modernidade e precariedade sustentando e garantindo uma à outra. Reitera-se outro destaque de Abílio (2014),

---

<sup>39</sup> <<https://oglobo.globo.com/blogs/capital/post/2024/09/ifood-bate-100-milhoes-de-pedidos-em-um-mes-volume-recorde-e-salto-anual-de-30percent.ghtml>>

mencionado anteriormente no terceiro capítulo, que abordou a precariedade, precarização e uberização: não se trata de atraso, mas sim “acumulação à brasileira” (ABÍLIO, 2014, p. 60).

Ao abordar a precariedade e os processos de precarização do trabalho em um cenário marcado pela financeirização e pela divisão internacional do trabalho, torna-se fundamental compreendê-los à luz de suas determinações históricas, sobretudo em países periféricos como o Brasil. A condição subordinada do país na economia global, aliada a uma trajetória persistente de informalidade estrutural e vínculos empregatícios frágeis, indica que a precariedade não é uma característica recente, mas sim parte constitutiva da formação social brasileira. Essa leitura, sustentada por autoras e autores como Druck (2011; 2023), Abílio (2014) e Antunes (2019), permitiu entender que as novas formas de gestão e organização do trabalho, como a uberização, não representam uma ruptura com o passado, mas aprofundam e adaptam antigos mecanismos de exploração. Essa perspectiva ganha ainda mais relevância quando se observa o objeto empírico desta pesquisa. O trabalho em cozinhas trata-se de um setor heterogêneo, que abrange tanto estabelecimentos totalmente integrados a plataformas digitais quanto outros que operam de forma menos evidentemente ligada a essas tecnologias, mas ainda assim reproduzem um trabalho intenso cujas condições podem ser entendidas como exaustivas.

A concepção de autonomia é outro destaque das investigações do processo e controle do trabalho desde a análise do posicionamento do iFood detalhado na apresentação do objeto incluída na introdução do texto. É baseada no incentivo à autonomia e autogestão que a plataformização ou uberização do trabalho busca legitimar suas formas de controle do/a trabalhador/a: nas plataformas digitais, há aparente autonomia, enquanto na prática trabalhadores/as submetem-se a sistemas algorítmicos que regulam produtividade, tempo, avaliação e remuneração. No caso do iFood, a empresa alude constantemente à “autonomia” e ao “controle total” dos restaurantes, mas descreve um cenário onde a visibilidade depende de pagar, o sucesso depende de “investimentos mantidos”, a exclusividade é penalizada com multas se rompida e os restaurantes competem entre si por posições pagas no mesmo aplicativo. A cada “solução” oferecida, o iFood aprofunda o controle sobre os restaurantes enquanto celebra sua suposta “autonomia” (IFOOD, 2025a; 2025b).

A falta de autonomia também determina a intensidade e condições de trabalho, mesmo naqueles casos em que tratam-se de cozinheiras-proprietárias (em geral, microempreendedoras individuais). Tanto a tecnologia quanto o empreendedorismo são postos como promessas de mais autonomia para os/as trabalhadores/as. Porém, as observações e entrevistas feitas em pesquisa de campo apontam para a provável falsidade

desse entendimento, uma vez que, tanto aquelas que trabalhavam com iFood, quanto aquelas que optaram por não o fazer, relataram uma dependência do aplicativo e falta de autonomia no funcionamento da cozinha quando vinculado à ele.

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. Mesmo em casos em que o aplicativo de entregas não era usado diretamente por opção das cozinheiras-proprietárias para manter a qualidade do serviço e evitar a sobrecarga da equipe, foi constatada insegurança e instabilidade às quais microempreendedores/as do setor de cozinhas estão submetidos/as, desde a invisibilidade ao endividamento. 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). Entende-se, portanto, que 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.

Cabe retomar a indagação apresentada na seção de análise do campo do quarto capítulo, especialmente a partir da entrevista com Flora: estariam essas cozinheiras, que comandam sozinhas ou com o auxílio de apenas uma pessoa estabelecimentos como marmitarias ou pontos de *fast-food*, exercendo funções de chefs de cozinha, porém desprovidas do prestígio que tradicionalmente acompanha essa posição? A provocação se sustenta no fato de que essas mulheres acumulam atribuições muito semelhantes às dos chefs,

como a gestão de compras, organização do espaço físico, controle de estoque, contato com fornecedores e administração de pessoal. No entanto, realizam tais tarefas sem o respaldo simbólico ou financeiro que costuma acompanhar essa função.

A posição dessas trabalhadoras evidencia a inexistência de uma divisão clara entre as dimensões material e intelectual do trabalho. Por atuarem em negócios de escala reduzida, sem o parcelamento típico das cozinhas industriais ou de restaurantes maiores, elas concentram em si tanto o planejamento quanto a execução das atividades diárias. Isso limita a possibilidade de delegação e tende a intensificar as cargas física e mental, o que pode levar à exaustão.

Da experiência de campo emergiu uma questão central para esta pesquisa: até que ponto esse acúmulo de funções contribui para o adoecimento das chamadas “trabalhadoras-proprietárias”? Os dados analisados apontam que sim, a sobrecarga vivenciada por essas microempreendedoras tem um potencial adoecedor significativo, revelando contradições importantes no discurso que exalta o “empreendedorismo feminino” como sinônimo de autonomia e empoderamento.

Neste ponto, destaca-se também outra possível inferência baseada na leitura de Braverman (1980) ao descrever a posição do gerente como um funcionário que pode ser retirado de seu cargo e que não reverte lucros em seu benefício, enquanto exerce funções de controle do trabalho e gerenciamento. Essa definição parece encaixar parcialmente com o que as mulheres proprietárias-cozinheiras exerciam diariamente. Parcialmente, pois estavam sujeitas à plataforma como subordinadas, enquanto tinham um funcionário subordinado à sua gerência; eram proprietárias dos microempreendimentos individuais, mas efetivamente alugavam espaços e gerenciavam o trabalho ali feito diariamente.

A análise das condições de trabalho desenvolvida nesta pesquisa procurou ir além das formas de contratação e vínculos jurídicos, centrando-se no processo de trabalho e nas múltiplas dimensões que o atravessam: físicas, cognitivas, afetivas e simbólicas. Inspirada nas contribuições de autores como Dal Rosso (2008), Linhart (2007) e Lapa (2020; 2023), a abordagem adotada permitiu observar como as condições do trabalho em cozinhas não depende exclusivamente do vínculo formal ou informal, mas se expressa no conteúdo da atividade diária e nas exigências impostas ao corpo e à subjetividade dos/as trabalhadores/as. Algumas das condições diárias destacadas na pesquisa de campo são: ambientes quentes, exposição à umidade, ventilação insuficiente, barulho constante, horas em pé, ritmo intenso, movimentos repetitivos, carregamento de peso, riscos de acidentes etc.

A partir da contraposição entre trabalho prescrito e trabalho real, tornou-se possível acessar aspectos menos visíveis da precarização, como a intensificação do ritmo, a falta de distinção entre tempo de vida e tempo de trabalho e o esforço multifacetado exigido das trabalhadoras. Nas entrevistas realizadas, evidenciou-se que mesmo as cozinheiras formalmente registradas ou microempendedoras individuais estão submetidas a rotinas intensas, longas jornadas e adoecimentos recorrentes, revelando que a precariedade se manifesta de forma transversal, independentemente do formato contratual. Assim, a compreensão das condições de trabalho, tal como proposta nesta dissertação, foi fundamental para desvelar as dinâmicas de exploração presentes no cotidiano das cozinhas, frequentemente invisibilizadas pelas promessas de autonomia e empreendedorismo.

Nas cozinhas onde foram realizadas as entrevistas e observações, identificaram-se rotinas desgastantes, jornadas prolongadas e condições propícias ao adoecimento e à exaustão física, observações corroboradas por relatos de entrevistados/as de trabalhos presentes do momento da entrevista e outros anteriores. Ao longo da análise empírica, foi possível observar como as contradições entre autonomia e controle, profissionalização e informalidade, e técnica e dom atravessam de modo estruturante o trabalho em cozinhas. A sobreposição entre espaço doméstico e espaço de trabalho, a invisibilidade social das cozinheiras e a naturalização da exploração revelam como as desigualdades de gênero, raça e classe operam cotidianamente na organização do trabalho nesse setor. As experiências das interlocutoras evidenciam que o trabalho de cozinhar, mesmo em contextos de venda por plataformas digitais, é marcado por associações ao cuidado, ao amor e a um suposto instinto feminino (HIRATA; KERGOAT, 1994; LOBO, 2011; BARBOSA, 2012; BRIGUGLIO, 2022), o que contribui para sua desvalorização e invisibilização.

O trabalho em cozinhas revela como formas contemporâneas de controle e exploração do trabalho se articulam a padrões estruturais de desigualdade histórica, sustentando o que se pode entender aqui como uma modernização precarizante.

A análise do trabalho em cozinhas permitiu evidenciar como esse espaço concentra e revela a articulação entre precariedade, intensificação do trabalho e desigualdades de gênero, classe e raça, em especial no contexto das cozinhas voltadas à produção de marmitas e *fast-food*, aqui chamadas de cozinhas do cotidiano. A partir do diálogo com os fundamentos teóricos da divisão sexual do trabalho e da escuta às experiências de trabalhadores/as, identificam-se as hierarquias entre funções, as fronteiras borradas entre espaço e tempo de trabalho e não trabalho, a desvalorização do trabalho e as condições penosas das atividades diárias. Então, compreende-se que todos esses apontamentos não são desvios, mas expressões

estruturantes de um modelo de organização do trabalho inserido no capitalismo financeiro internacional atravessado pela racionalidade neoliberal.

Mesmo quando registradas como autônomas através do MEI, as trabalhadoras enfrentam jornadas extensas, riscos, adoecimentos e a responsabilização individual por condições estruturais de exploração, frequentemente mediados por discursos de dom, amor e resistência. As plataformas digitais, como o iFood, acentuam essa lógica ao transferirem riscos produtivos e exigências de desempenho sem contrapartidas de proteção ou reconhecimento. O iFood o faz enquanto enaltece os pequenos e médios restaurantes, principais estabelecimentos cadastrados na sua plataforma, como seus parceiros autônomos, mesmo que a relação seja de fato assimétrica e que a empresa possua um controle sobre a operação e funcionamento do restaurante através de múltiplas frentes — desde logística e pagamentos até acesso a visibilidade, dados e políticas de crédito.

Ao final, torna-se evidente que a cozinha não apenas abriga múltiplas formas de controle e subordinação através da lógica de plataformas materializada pelo iFood, mas também reúne valores sociais historicamente construídos que associam a atividade de cozinhar ao trabalho doméstico, atribuído ao trabalho entendido como feminino. O reconhecimento dessas condições de trabalho do trabalho em cozinhas do cotidiano que realizam entrega por aplicativos é fundamental para avançar em uma crítica situada da uberização como forma contemporânea de controle e exploração do trabalho, em especial com a ênfase dada a esta outra face invisibilizada.

## REFERÊNCIAS

ABDALA, Vitor. Trabalhador sem carteira assinada atingiu número recorde em 2022. **Agência Brasil**. Rio de Janeiro, fev. 2023. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2023-02/trabalhador-sem-carteira-assinada-atingiu-numero-recorde-em-2022>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

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. Disponível em: <<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 Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.5027/psicoperspectivasvol18-issue3-fulltext-1674>>.

ABRASEL. Abrasel aciona CADE contra iFood por abuso de poder econômico e criação de “ecossistema fechado”. **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**. 29 set. 2025a. Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/abrase-aciona-cade-contrai-food-por-abuso-de-poder-economico/>>. Acesso em: out. 2025.

ABRASEL. Levantamento traça perfil de trabalhadores do setor de alimentação fora do lar. **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**. jan. 2025b. Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/levantamento-traca-perfil-trabalhadores-alimentacao-fora-do-lar/>>. Acesso em: 06 abr. 2025.

ABRASEL. Lorena Bezerra: "Aplicativos detêm o poder e empresário é refém". **Associação Brasileira de Bares e Restaurantes**, ago. 2022. Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/lorena-bezerra-aplicativos-detem-o-poder-e-empresario-e-refem/>>. Acesso em: 23 jul. 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 jul. 2025.

AGLIETTA, Michel; REBÉRIOUX, Antoine. Les régulations du capitalisme financier. In: BOYER, Robert. **La théorie de la régulation au fil du temps**. La Plaine-Saint-Denis: Éditions Des Maisons Des Sciences de L’Homme Associées, 2018. p. 111-120.

ALBORS-GARRIGOS, Jose; HADDAJI, Majd; GARCIA-SEGOVIA, Purificacion. Gender discrimination in haute cuisine: a systematic literature and media analysis. **International**

**Journal Of Hospitality Management**, [S.L.], v. 89, p. 102569, ago. 2020. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102569>.

ALVES, Douglas Ivam. **O trabalho dos motoristas de aplicativos em Ponta Grossa**. 2021. 187 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Ciências Sociais Aplicadas, Cidadania e Políticas Públicas, Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, 2021.

AMIN, Samir. Capitalismo, Imperialismo y Mundialización. In: SEOANE, José; TADDEI, Emilio (comp.). **Resistencias Mundiales**: de Seattle a Porto Alegre. Buenos Aires: Clacso, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, 2001. p. 15-29.

AMORIM, H.; ABÍLIO, L.; ALMEIDA, P.; CARDOSO, A.; FONSECA, V.; KALIL, R.; MACHADO, S. Condições de trabalho de entregadores via plataforma digital durante a COVID-19. **Revista Jurídica Trabalho e Desenvolvimento Humano**, 3, 2020.

AMORIM, Henrique; BRIDI, Maria Aparecida; CARDOSO, Ana Claudia Moreira. Trabalho digital e plataformizado no século XXI: reconfigurando o passado no presente. **Caderno Crh**, Salvador, v. 35, p. 1-6, 10 out. 2022. Universidade Federal da Bahia. <http://dx.doi.org/10.9771/ccrh.v35i0.50225>.

ANTLOGA, Carla Sabrina. **Práticas gerenciais e qualidade de vida no trabalho**. 2009. 239 f. Tese (Doutorado) – Curso de Pós-Graduação em Psicologia Social, do Trabalho e das Organizações, Instituto de Psicologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. 2. ed. São Paulo: Boitempo, 2009.

ANTUNES, Ricardo. Proletariado digital, serviços e valor. In: ANTUNES, Ricardo (org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil IV**. São Paulo: Boitempo, 2019. p. 15-23.

AREND, Sílvia Maria Fávero; REIS, Antero Maximiliano Dias dos. Juventude e restaurantes fast food: a dura face do trabalho flexível. **Revista Katálysis**, [S.L.], v. 12, n. 2, p. 142-151, dez. 2009. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1414-49802009000200003>.

ASSUNÇÃO, Marilena Pacheco. **O fazer do cozinheiro**. 2008. 122 f. Tese (Doutorado) – Curso de Programa de Pós-Graduação em Engenharia da Produção e Sistemas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

BARBOSA, Attila Magno e Silva. O empreendedor de si mesmo e a flexibilização no mundo do trabalho. In: **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, 19, 38: 121- 140, 2011.

BARBOSA, Lívia. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, Maria Ester de; DANTAS, Marcelo (org.). **Diversidade sexual e trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. p. 171-201.

BEAUD, Florence; WEBER, Stéphane. **Guia para a pesquisa de campo**. Petrópolis: Vozes, 2007.

BOCLIN, Karine de Lima Sírio; BLANK, Nelson. Excesso de peso: característica dos trabalhadores de cozinhas coletivas?. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo,

v. 31, n. 113, p. 41-47, jun. 2006. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0303-76572006000100005>.

BOCLIN, Karine de Lima Sírío; BLANK, Nelson. Prevalência de sobrepeso e obesidade em trabalhadores de cozinhas dos hospitais públicos estaduais da Grande Florianópolis, Santa Catarina. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 35, n. 121, p. 124-130, jun. 2010. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0303-76572010000100014>.

BONI, Valdete. **Produtivo ou Reprodutivo: o trabalho das mulheres nas agroindústrias familiares**. 2005. 99 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Programa de Pós-Graduação em Sociologia Política, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

BORBA, Clarissa. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha**. 2015. 236 f. Tese (Doutorado) – Curso de Sociologia, Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015.

BOYER, Robert. **A teoria da regulação: Uma análise crítica**. São Paulo: Nobel, 1990. Tradução de Renée Barata Zieman.

BRAGA, Ruy. **A política do precariado**. São Paulo: Boitempo, 2012.

BRAVERMAN, Harry. Parte I: capítulos 4. A gerência científica e 5. Principais efeitos da gerência científica, In: **Trabalho e capital monopolista: a degradação do trabalho no século XX**. Rio de Janeiro: ZAHAR Editores, 1980.

BRIDI, Maria Aparecida; BRAGA, Ruy; SANTANA, Marco Aurélio. Sociologia do Trabalho no Brasil hoje. **Revista Brasileira de Sociologia - Rbs**, [S.L.], v. 6, n. 12, p. 42-64, 1 jan. 2018. Sociedade Brasileira de Sociologia. <http://dx.doi.org/10.20336/rbs.244>.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher?: a divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais**. Marília: Lutas Anticapital, 2022. 293 p.

BRIGUGLIO, Bianca; LODETTI, Júlia Zenni. **Aos e às ninguéns que ainda cozinham**. Textos para Debate. ABET, 2024. Disponível em: <<http://abet-trabalho.org.br/aos-e-as-ninguens-que-ainda-cozinham/>>. Acesso em: 15 mar. 2024.

BURAWOY, Michael. **Marxismo sociológico**. São Paulo: Alameda, 2014.

CARDILLO, Viviane Herculiani; GEMMA, Sandra Francisca Bezerra; FUENTES-ROJAS, Marta. Um olhar interdisciplinar sobre o trabalho das merendeiras terceirizadas de escolas estaduais do município de Campinas, SP. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, [S.L.], v. 46, n. 3, p. 1-10, 2021. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/2317-6369000004819>.

CASAROTTO, Raquel Aparecida; MENDES, Luciane Frizo. Queixas, Doenças Ocupacionais e Acidentes de Trabalho em Trabalhadores de Cozinhas Industriais. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 107, n. 28, p. 119-126, 2003.

CASTEL, Robert. **As metamorfoses da questão social**: uma crônica do salário. Petrópolis: Vozes, 1998.

CASTRO, Bárbara; ARAÚJO, Angela Maria Carneiro; KREIN, André Eduardo Becker. O trabalho em domicílio no Brasil pré-pandemia: mudanças no setor de atividade e no perfil das/os trabalhadoras/es. **Sociedade e Estado**, [S.L.], v. 39, n. 3, p. 1-31, dez. 2024. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0102-6992-20243903e53040>.

CATTANÉO, Nathalie; HIRATA, Helena. Flexibilidade. In: HIRATA, Helena. **Dicionário crítico do feminismo**. São Paulo: Editora da Unesp, 2009. p. 106-111.

CHESNAIS, François. **A finança mundializada**: raízes sociais e políticas, configuração, consequências. São Paulo: Boitempo, 2005

CHESNAIS, François. **A mundialização do capital**. São Paulo: Xamã, 1996.

CNN. **28% dos brasileiros pedem *delivery* de comida pelo menos uma vez na semana, diz pesquisa**. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/economia/28-dos-brasileiros-pede-delivery-de-comida-pelo-menos-uma-vez-na-semana-diz-pesquisa/#:~:text=De%20acordo%20com%20dados%20levantados,chegando%20a%2011%25%20neste%20ano>>. Acesso em: 25 ago. 2022.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA, Arland Tássio de Bruchard. **Na correria**: a adesão de motoboys de Florianópolis ao MEI. 2019. 106 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia Política, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2019.

DAL ROSSO, Sadi. **Mais trabalho!** A intensificação do labor na sociedade contemporânea. São Paulo: Boitempo, 2008.

DARDOT, Pierre; LAVAL, Christian. **A nova razão do mundo**: ensaio sobre a sociedade neoliberal. São Paulo: Boitempo, 2016.

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos.. **História da Alimentação**, Curitiba, p. 1-19, ago. 2012. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigos.html>>. Acesso em: 03 abr. 2025.

DIEESE. **Em janeiro, o valor da cesta básica sobe em 16 capitais..** São Paulo: fev. 2024. Disponível em: <<https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2024/202401cestabasica.pdf>>. Acesso em: 26 fev. 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. Semestral.

DRUCK, Maria da Graça. David Harvey: as teses sobre acumulação flexível, neoliberalismo e centralidade do trabalho. In: OLIVEIRA, Roberto Vêras de; RAMALHO, José Ricardo;

SANSON, Cesar (org.). **Diálogos críticos: o pensamento estrangeiro e a sociologia do trabalho no Brasil**. São Paulo: Annablume, 2023. p. 473-498.

DRUCK, Maria da Graça. Trabalho, precarização e resistência: novos e velhos desafios. **Caderno CRH**, Salvador, v. 24, n. 01, p. 37-57, 2011.

ELIAS, Norbert e SCOTSON, John L. “Introdução: Ensaio teórico sobre as relações estabelecidas e outsiders”. **Os estabelecidos e os outsiders**. Sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000, p. 19-50.

ESTADÃO. Cidade com o aluguel mais caro do Brasil está em São Paulo, mas não é a capital. 14 jan. 2025. Disponível em: <<https://imoveis.estadao.com.br/noticias/cidade-com-o-aluguel-mais-carro-do-brasil-esta-em-sao-paulo-mas-nao-e-a-capital/>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

FILGUEIRAS, Vitor Araújo. **"É tudo novo", de novo**. São Paulo: Boitempo, 2021.

FILGUEIRAS, V; LIMA, U. **Levantamento sobre o trabalho dos entregadores por aplicativo no Brasil** – relatório 1. Salvador: UFBA, 2020

FLORIPA AMANHÃ. Dark Kitchen: saiba como funciona a tendência do mercado gastronômico. **Floripa Amanhã**. Florianópolis, set. 2021. Disponível em: <<https://floripamanha.org/2021/09/dark-kitchen-saiba-como-funciona-a-tendencia-do-mercado-gastronomico/>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

FRIEDMANN, Georges. Introdução e Metodologia. In: FRIEDMANN, Georges; NAVILLE, Pierre. **Tratado de Sociologia do Trabalho**. São Paulo: Editora Usp, 1973. p. 19-45.

FONTANA, Nathalia. Florianópolis é a cidade mais cara do Brasil para almoçar; veja ranking. **NSC Total**. Florianópolis, ago. 2024. Disponível em: <<https://www.nscototal.com.br/noticias/florianopolis-e-a-cidade-mais-cara-do-brasil-para-almocar-veja-ranking>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

FONTES, Virgínia. Capitalismo em tempos de uberização: do emprego ao trabalho. **Marx e O Marxismo**, [s. l], v. 5, n. 8, p. 45-67, jan/jun. 2017. Semestral.

FUENTES, Patrick; CNN BRASIL. **iFood ultrapassa Aliexpress e assume 8ª posição entre e-commerces mais acessados**. CNN Brasil, São Paulo, 21 out. 2024. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/economia/macroeconomia/ifood-ultrapassa-aliexpress-e-assume-8a-posicao-entre-e-commerces-mais-acessados/>>. Acesso em: out. 2025.

GAGO, Verónica. A razão neoliberal. São Paulo: Elefante, 2018. 372 p.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GLOBO, Jornal. **Brasileiro gasta em média R\$ 46,60 para comer fora de casa, aponta pesquisa**. 2023. Disponível em: <<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>>.

GOLLAC, Michel; VOLKOFF, Serge. **Les conditions de travail**. Paris: La Découverte, 2007.

GONZALEZ, Lélia. A mulher negra na sociedade brasileira: Uma abordagem político econômica. In: RIOS, Flavia; LIMA, Marcia (orgs). **Por um feminismo afro-latino-americano**. Rio de Janeiro, Zahar, 2020. p. 49-64.

GRAF, Laila Priscila. **Entre a cozinha e o abatedouro**: os sentidos do trabalho para mulheres atuantes na indústria avícola. Florianópolis, 2009. 131f. Dissertação (Mestrado em Psicologia). Curso de Pós-Graduação em Psicologia, Universidade Federal de Santa Catarina.

GROHMANN, Rafael; QIU, Jack. Contextualizando o Trabalho em Plataformas. **Contracampo**, [S.I.], v. 39, n. 1, p. 2-10, abr. 2020.

GUTTMANN, Robert. Uma introdução ao capitalismo dirigido pelas finanças. **Novos Estudos**, São Paulo, v. 27, n. 3, p. 11-33, nov. 2008. Quadrimestral. Edição 82. Disponível em: <http://novosestudos.uol.com.br/produto/edicao-82/#home>. Acesso em: 11 nov. 2019.

HAKIM, Mariana Piton *et al.* Exploring dark kitchens in Brazilian urban centres: a study of delivery-only restaurants with food delivery apps. **Food Research International**, [S.L.], v. 170, p. 112969, ago. 2023. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112969>.

HARVEY, David. **A condição pós-moderna**. São Paulo: Edições Loyola, 1992.

HARVEY, David. **O enigma do capital**: e as crises do capitalismo. São Paulo: Boitempo, 2011. Tradução de Jorge Alexandre Peschanski.

HIRATA, Helena. Globalização e divisão sexual do trabalho. **Cadernos Pagu**. Campinas, Nº 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.

HOLZMANN, Lorena. A dimensão do trabalho precário no Brasil no início do século XXI. In: PICCININI, Valmiria et al. (orgs.) O mosaico do trabalho na sociedade contemporânea. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2006.

HUWS, Ursula Elin. Vida, trabalho e valor no século XXI: desfazendo o nó. **Caderno CRH**, Salvador, v. 27, n. 70, p. 13-30, jan/abr 2014. Trimestral.

I FOOD. **Como empreendedores de primeira viagem decolaram no iFood**. Institucional iFood, 01 fev. 2024a. Disponível em: <https://institucional.ifood.com.br/restaurantes/empreendedores-de-primeira-viagem-no-ifood/>. Acesso em: out. 2025.

IFOOD. **Como o iFood ajuda os restaurantes? Conheça as principais ações da empresa.** Institucional iFood, 15 ago. 2025a. Disponível em: <<https://institucional.ifood.com.br/restaurantes/as-vantagens-que-o-ifood-oferece-aos-negocios-parceiros-2/>>. Acesso em: out. 2025.

IFOOD. **iFood e Restaurantes – Uma parceria que cresce em conjunto.** Institucional iFood, 15 ago. 2025b. Disponível em: <<https://institucional.ifood.com.br/restaurantes/ifood-e-restaurantes/>>. Acesso em: out. 2025.

IFOOD. **iFood movimentou 0,53% do PIB brasileiro, segundo a Fipe.** Portal institucional iFood, 14 ago. 2024b. Disponível em: <<https://institucional.ifood.com.br/estudos-e-pesquisas/ifood-movimentou-053-do-pib-brasileiro-segundo-a-fipe/>>. Acesso em: out. 2025.

IFOOD. **iFood 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 jun. 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: primeiros resultados.** Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 69 p. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2025.

IPEA. Painel da Gig Economy no setor de transportes do Brasil: quem, onde, quantos e quanto ganham. **Carta de Conjuntura**, Brasil, v. 55, n. 14, p. 1-12, maio 2022.

ISMERIM, Flávio. Entregador não pode carregar comida com estômago vazio, diz Lula sobre trabalhadores de aplicativos. **CNN Brasil**. São Paulo, set. 2023. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/tecnologia/entregador-nao-pode-carregar-comida-com-estomago-vazio-diz-lula-sobre-trabalhadores-de-aplicativos/>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

JACKSON, Marçal; COSTA, Mônica Durante da; BARCELOS, Mary Ângela. **Cooperação, empenho e saúde: O difícil compromisso dos servidores (as) da cozinha do hospital Infantil Joana de Gusmão (HIJG).** Florianópolis: Fundacentro, 2001. 49 p (Relatório Final de Estudo Ergonômico na Cozinha do HIJG).

JAEGGI, Rahel. The relation of relationlessness: reconstructing a concept of social philosophy. **Alienation**. Columbia University Press, 2014, p. 03-50.

KATZ, Nicole Domingues. **Onde estão as chefs da América Latina?: da invisibilidade à busca por reconhecimento nas premiações internacionais.** 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro 2021.

KELLSTEDT, Paul M., WHITTEN, Guy D. **Fundamentos da pesquisa em Ciência Política.** São Paulo. Ed. Blucher. 2015.

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.

KIRA, Beatriz. Is iFood Starving the Market? Antitrust Enforcement in the Market for Online Food Delivery in Brazil. **World Competition**, Londres, v. 46, n. 2, p. 133-162, 1 jun. 2023. Kluwer Law International BV. <http://dx.doi.org/10.54648/woco2023009>.

KREIN, José Dari *et al*. Flexibilização das relações de trabalho. **Revista do Tribunal Regional do Trabalho da 15ª Região**, Campinas, n. 52, p. 41-66, jan/jun 2018.

LAPA, Thaís de Souza. **A produção das condições de trabalho: a antessala de um diagnóstico**. In: Anais do Encontro Nacional da ABET. Anais...Brasília(DF) UnB, 2023. Disponível em: <<https://www.event3.com.br/anais/encontro-abet-2023/638460-A-PRODUCAO-DAS-CONDICOES-DE-TRABALHO--A-ANTESSALA-DE-UM-DIAGNOSTICO>>. Acesso em: 21 abr. 2024.

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.

LEHMKUHL, Raquel Schaefer. **Biossegurança em cozinhas hospitalares**. 1998. 79 f. TCC (Graduação) – Curso de Curso de Especialização em Gestão Hospitalar, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1998.

LEITE, Marcia. A experiência brasileira de reestruturação e suas implicações sociais. Cap3- Uma perspectiva histórica. In: **Trabalho e sociedade em transformação: Mudanças produtivas e atores sociais**. São Paulo: Perseu Abramo, 2003. p. 63-90.

LEITE, Márcia de Paula. Sociologia do trabalho na América Latina. **Sociologia & Antropologia**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 4, p. 103-127, nov. 2012. Revista do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

LEMIEUX, C. A escrita sociológica. In: PAUGAM, S. (Coord.). **A pesquisa sociológica**. Tradução de Francisco Morás. Petrópolis: Vozes, 2013. p. 18-31.

LIPIETZ, A. Fordismo, fordismo periférico e metropolização. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 10, n. 2, p. 303-335, 1989.

LIPIETZ, Alain; LEBORGNE, Danièle. O pós-fordismo e seu espaço. **Espaço e Debates**, São Paulo, v. 25, n. ?, p. 12-29, mar. 1988. Disponível em: [http://lipietz.net/ALPC/REG/REG\\_1987h-po.pdf](http://lipietz.net/ALPC/REG/REG_1987h-po.pdf). Acesso em: 05 ago. 2020.

LINHART, Danièle. **A desmedida do capital**. São Paulo: Boitempo, 2007.

LINHART, Danièle. Modernização e precarização da vida no trabalho. In: ANTUNES, Ricardo (org.). **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil III**. São Paulo: Boitempo, 2014. p. 45-54.

LOBO, Elisabeth Souza. A divisão sexual do trabalho e as ciências sociais. In: **A classe operária tem dois sexos**. São Paulo, Perseu Abramo, 2011.

LÖWY, Ilana. Universalidade da ciência e conhecimentos “situados”. **Cadernos Pagu**, n. 15, p. 15-38, 2000.

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.

MAIOR, Jorge Luiz Souto. **Bolsonarismo jurídico trabalhista**. Disponível em: <<http://abet-trabalho.org.br/artigo-bolsonarismo-juridico-trabalhista/>>. Acesso em: 22 fev. 2024.

MARMITA. *Wikipedia: a enciclopédia livre*. [s.l.] Disponível em: <<https://pt.wikipedia.org/wiki/Marmita>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

MARX, Karl. **A ideologia alemã**. São Paulo: Boitempo, 2007, p.32-36 e 90-92.

MARX, Karl. **O capital: crítica da economia política**. Livro I – O processo de produção do capital. São Paulo: Boitempo, 2013, p. 233-255.

MARX, Karl. **O capital: crítica da economia política**. Livro III - O processo global da produção capitalista. São Paulo: Boitempo, 2017.

MARX, Karl. Infra-estrutura e superestrutura [Prefácio da Contribuição à crítica da Economia Política]. In: IANNI, Octávio (org). **Karl Marx**. São Paulo: Ática, 1980, p. 82-83 (Coleção Grandes Cientistas Sociais, n.10).

MARX, Karl. Trabalho estranhado e propriedade privada. In: Manuscritos Econômico-Filosóficos. São Paulo: Boitempo, 2004, p.79-90.

MELITO, Leandro. Dark kitchens já são mais de um terço dos restaurantes do iFood em São Paulo. **O joio e o trigo**, maio de 2023. Disponível em: <<https://ojoioetrigo.com.br/2023/05/dark-kitchens-ja-sao-mais-de-um-terco-dos-restaurantes-do-ifood-em-sao-paulo/>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. & SANCHES, Odécio. **Quantitativo-Qualitativo: Oposição ou Complementaridade?** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 9 (3): 239-262, jul/set, 1993.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **CBO – Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>. Acesso em: 08 out. 2025.

MINTZ, Sidney W.. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, [S.L.], v. 16, n. 47, p. 31-41, out. 2001. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0102-69092001000300002>.

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.

MOLINIER, Pascale; WELZER-LANG, Daniel. Feminilidade, masculinidade e virilidade. In: HIRATA, Helena *et al* (org.). **Dicionário crítico do feminismo**. São Paulo: Editora Unesp, 2009. p. 101-106.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2ª ed. São Paulo. Editora Senac São Paulo, 2013.

MONTANHOLLI, Guilherme. **A acumulação de capital no setor de fast-food**: valor, proletarização e flexibilização do trabalho nas lojas da rede McDonald 's. 2020. 189 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Sociologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2020.

MOURA, Bruno de Freitas. Aluguel subiu 13,5% em 2024; veja quais capitais têm preço mais alto. **Agência Brasil**. Rio de Janeiro, jan. 2024. Disponível em: <https://agenciabrasil.etc.com.br/economia/noticia/2025-01/aluguel-subiu-135-em-2024-veja-quais-capitais-tem-o-preco-mais-alto>. Acesso em: 23 jul. 2025.

MPT MINAS GERAIS. O MPT alerta para a subnotificação de acidentes e doenças do trabalho no Brasil em audiências públicas. **MPT Minas Gerais**. Belo Horizonte, jun. 2022. Disponível em: <https://www.prt3.mpt.mp.br/procuradorias/prt-belohorizonte/2253-o-mpt-alerta-para-a-subnotificacao-de-acidentes-e-doencas-do-trabalho-no-brasil-em-audiencias-publicas>. Acesso em: 23 jul. 2025.

NADER, G. **Estados e acumulação financeira na periferia do capitalismo**: um exame descolonizado sobre a América Latina nas últimas três décadas. In: ENEP, 2019, Vitória-ES. O Brasil nas disputas geopolíticas e econômicas mundiais, 2019.

OIT **Trabalho Decente**. Disponível em: <https://www.ilo.org/brasil/temas/trabalho-decente/lang--pt/index.htm>. Acesso em: 20 fev. 2024.

OLIN-WRIGHT, Erick. Fundamentos de uma análise de classe neomarxista. In: OLIN-WRIGHT, Erick (org.). **Análise de classe**: abordagens. Petrópolis: Vozes, 2015. p. 19-45.

OLIVEIRA, Francisco de. **Crítica à razão dualista**: o ornitorrinco. São Paulo: Boitempo, 2013.

OLIVEIRA, João José. **iFood ficou tão grande que prejudica empresas e clientes, dizem analistas**. UOL Economia, 2 abr. 2022. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2022/04/02/ifood-ficou-tao-grande-que-prejudica-os-brasileiros.htm>. Acesso em: out. 2025.

PINTO, Geraldo Augusto. **A organização do trabalho no século 20**: taylorismo, fordismo e toyotismo. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

POSTONE, Moishe. **Tempo, trabalho e dominação social**: uma reinterpretação da teoria crítica de Marx. São Paulo: Boitempo, 2014, p.17-50.

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.

PREVIATTI, Débora. **Chefs à brasileira**: o processo de formação de um campo gastronômico (1961-2018). 2019. Tese (Doutorado em Sociologia Política) – Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2019.

RAMALHO, José Ricardo. Controle, Conflito e Consentimento na Teoria do Processo de Trabalho: um balanço do debate. **Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, n. 32, p. 31-48, set. 1991. Semestral.

RANIERI, Jesus. **Trabalho e Dialética**. São Paulo: Boitempo, 2011.

REIS, Cecília Ulisses Frade dos; NAKATANI, Marcia Shizue Massukado. Concepções tradicionais de gênero e o trabalho em cozinhas profissionais. **Turismo: Estudos & Práticas** (UERN), Mossoró, v. 9 (Dossiê Temático 2), p. 1-13, 2020.

REIS, Cecília Ulisses Frade dos. **O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais**: reflexões a partir da perspectiva de gênero. 2020. 135 f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Turismo, Programa de Pós-graduação em Turismo, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2020.

RITZER, George. **A McDonaldização da Sociedade**. Modificado ed. 1000 Oaks, California: Pine Move, 1996, 265p.

ROHDE, Beatriz. Quase 40% dos bares e restaurantes de SC estão endividados, mas Carnaval traz otimismo. Nd Mais. Florianópolis, fev. 2025. Disponível em: <<https://ndmais.com.br/economia/quase-40-dos-bares-e-restaurantes-de-sc-estao-endividados-mas-carnaval-traz-otimismo/>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

ROSSO, Kelem Ghellere. **Trabalhando no Madero**: da condição juvenil de seus trabalhadores à trajetória de acumulação de riquezas de uma família. Belo Horizonte: Fino Traço, 2024. 285 p.

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.

SCAVONE, Naira. “O super chefe e a menina prodígio”: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional. **Revista Fazendo Gênero 8**: Corpo, Violência e Poder, Florianópolis, 2008.

SCOTT, Joan. **A invisibilidade da experiência**. Projeto História, 16, fev. 1998, p. 297-325. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/11183/8194>>.

SERRANO, Layane. Escala 6x1: veja quais setores mais usam esse modelo de trabalho, segundo pesquisa. **Exame**, nov. 2024. Disponível em: <<https://exame.com/carreira/escala-6x1-veja-quais-setores-mais-usam-esse-modelo-de-trabalho-segundo-pesquisa/>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

SETTI, Rennan. IFood bate 100 milhões de pedidos em um mês, volume recorde e salto anual de 30%. **O Globo**, set. 2024. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/blogs/capital/post/2024/09/ifood-bate-100-milhoes-de-pedidos-em-um-mes-volume-recorde-e-salto-anual-de-30percent.ghtml>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

SILVA, Elizabeth Bortolaia. Pós-fordismo no Brasil. **Brazilian Journal Of Political Economy**, [S.L.], v. 14, n. 3, p. 449-462, 1994. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/0101-31571994-0787>.

SILVA, Leonardo Mello e. Braverman e a abordagem do processo de trabalho: influência e consequência. In: OLIVEIRA, Roberto Vêras de; RAMALHO, José Ricardo; SANSON, Cesar (org.). **Diálogos críticos: o pensamento estrangeiro e a sociologia do trabalho no Brasil**. São Paulo: Annablume, 2023. p. 109-139.

SILVA, Patrícia Marília Félix da. Clientes em cena no controle do processo de trabalho: Dinâmica laboral em entregas plataformizadas. **Revista de Ciências Sociais**, Montevideo, v. 38, n. 56, p. 1-19, 31 jan. 2025. Revista de Ciências Sociais. <http://dx.doi.org/10.26489/rvs.v38i56.4>.

SILVA, Vinícius Alves Barreto da. A epistemologia de Michael Burawoy e seus desdobramentos metodológicos. **Revista Direito e Práxis**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 1503-1530, set. 2018. UNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/2179-8966/2017/28989>.

SILVA, Yasmin Leal Nunes da. **Design e Ergonomia aplicados à Cozinha de Embarcações**. 2016. 152 f. TCC (Graduação) – Curso de Design, Centro de Comunicação e Expressão, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2016.

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

SOUZA, HELAINE C. O. **Uberização, Plataformas Digitais e Bikeboys: na trama da precarização do Trabalho no interior do Paraná**. 2022. Qualificação de Tese (Doutorado em Ciências Sociais Aplicadas). Universidade Estadual de Ponta Grossa, PR, 2022.

SCUADRA. Dark Kitchen é a nova tendência no setor de food service. **Scuadra**, 2023. Disponível em: <<https://www.scuadra.com.br/blog/dark-kitchen-e-a-nova-tendencia-no-setor-de-food-service/>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

STANDING, Guy. **O precariado**: a nova classe perigosa. Belo Horizonte: Autêntica, 2014.

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.

TEIXEIRA, Leilane. **Restaurantes apoiam fim de “monopólio” do iFood com a chegada de concorrentes**. A Tarde, 25 mai. 2025. Disponível em: <<https://atarde.com.br/economia/restaurantes-apoiam-fim-de-monopolio-do-ifood-com-a-chegada-de-concorrentes-1318626>>. Acesso em: out.2025.

UNZELTE, Carolina. STF começa a julgar vínculo empregatício entre entregadores e aplicativos nesta quinta. **Exame**, fev. 2024. Disponível em: <<https://exame.com/brasil/stf-comeca-a-julgar-vinculo-empregaticio-entre-entregadores-e-aplicativos-nesta-quinta/>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

VALENTE, Jonas. Pesquisa revela aumento de pedidos de comida por app durante pandemia. **Agência Brasil**. Brasília, p. 1-1. dez. 2021. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2021-12/pesquisa-revela-aumento-de-pedidos-de-comida-por-app-durante-pandemia>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

VARGAS, Francisco Beckenkamp. **Trabalho, emprego, precariedade**: dimensões conceituais em debate. Caderno Crh, [S.L.], v. 29, n. 77, p. 313-331, ago. 2016. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-49792016000200008>.

VIANA, Aline de Amorim Cordeiro. **Cozinhar como ofício**: chefs-artífices e o saber-fazer nas cozinhas profissionais. 2024. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2024

VIANA, Aline de Amorim Cordeiro; SILVA, Sidartha Sória e. **Cozinhar como ofício**: aprendizagem e técnicas culinárias. SciELO Preprints, 2023. DOI: 10.1590/SciELOPreprints.6665. Disponível em: <<https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/6665>>. Acesso em: 22 jun. 2025.

VIEIRA, Sérgio. **Uma “entrega” de R\$ 7 bilhões em receita para o iFood em 2025**. NeoFeed, 6 out. 2025. Disponível em: <<https://neofeed.com.br/negocios/uma-entrega-de-r-7-bilhoes-em-receita-para-o-ifood-em-2025/>>. Acesso em: out. 2025.

VINUTO, Juliana. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa**: um debate em aberto. *Temáticas*, Campinas, v. 22, n. 44, p. 203–220, ago./dez. 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.20396/tematicas.v22i44.10977>. Acesso em: 15 jun. 2025.

WIZIACK, Julio. Em dez anos, ninguém vai mais cozinhar, diz presidente do iFood. **Folha de São Paulo**. São Paulo, p. 1-1. fev. 2024. Disponível em:

<<https://www1.folha.uol.com.br/colunas/painelsa/2024/02/em-dez-anos-ninguem-vai-mais-cozinhar-diz-presidente-do-ifood.shtml>>. Acesso em: 23 jul. 2025.

## ANEXO A – ROTEIRO DE ENTREVISTA

*Antes das entrevistas de fato, os/as interlocutores/as serão contatados/as através de mensagens de telefone ou ligações a partir de informações de contato encontradas no iFood ou repassadas por intermediadores. As entrevistas serão semiestruturadas e de profundidade, portanto, as questões listadas a seguir são um guia para facilitar o decorrer da interlocução, havendo possibilidade de flexibilizar questões no momento.*

*Assinalo que as questões a serem abordadas nas entrevistas buscarão girar em torno de perguntas que permitam identificar o perfil dos/as trabalhadores/as, seu(s) vínculo(s) e condições de trabalho.*

*As observações em itálico são partes alteráveis dependendo de quem estiver sendo entrevistado/a.*

### **PEDIR INDICAÇÃO DE CONTATO**

#### *Preâmbulo*

1. Qual seu nome? Sua idade?
2. De onde você é? Mora em Florianópolis há quanto tempo?
3. É casada/o ou solteira/o? Tem filhos ou dependentes?
4. Onde mora? Quantas pessoas moram com você?
5. Mora perto do trabalho? Como se locomove? Tem carro?
6. Já trabalhou em algum outro setor além da cozinha? Qual/quais?
7. Quando começou a trabalhar com cozinha? Sempre foi com *marmitas/fast food*?
8. Já trabalhou em restaurantes de outras pessoas ou sempre teve negócio próprio? [*vice versa*]
9. Por que começou neste trabalho/setor?
10. Qual sua relação com a cozinha? Onde / com quem aprendeu a cozinhar?
11. Já fez algum tipo de curso?

#### *Bloco II (subjetivo/casa-trabalho)*

12. Você gosta de cozinhar? Sempre gostou?
13. Gosta de trabalhar com cozinha?

14. Como você se vê como trabalhador/a? Quando você se apresenta a alguém, o que diz ser sua profissão?
15. Você é quem cozinha as refeições da sua casa? Se sim, é o mesmo tipo de comida que prepara no trabalho? Se não, porque não?
16. Você traz coisas (estoque, equipamentos) de casa para o trabalho ou vice-versa?
17. Você/sua família come/m as *marmitas/lanches* que prepara para vender?
18. Você tem alguma percepção de por que tem mais mulheres do que homens na cozinha? Qual sua opinião/impressão do porquê tem mais mulheres do que homens na cozinha?
19. Percebe alguma diferença no modo como homens/mulheres trabalham?

*Bloco III - ifood no trabalho em cozinhas*

20. Trabalhou com cozinha ou entrega de marmitas antes de trabalhar com o Ifood? Se sim, o que mudou?
21. Mudou para melhor ou pior? Percebeu alguma mudança em relação ao ritmo/carga de trabalho?
22. Como eram feitas as entregas antes do Ifood? E o preparo, era o mesmo?
23. Em geral, diria que as vendas aumentaram, diminuíram ou continuaram no mesmo nível?
24. Existe, atualmente, a possibilidade de entregar seus produtos sem ser pela plataforma? Se sim, como? Se não, por que?
25. Sua entrega é exclusiva pelo Ifood ou usa outros apps? Por quê?
26. Existe diferença de preço no Ifood e no contato direto (*se houver*)? Qual a diferença? Funciona em todos os produtos?
27. O que você leva em consideração para decidir o quanto você cobra?
28. Quais as taxas que você tem que pagar para o Ifood? O que acha delas? Como elas afetam o trabalho?
29. Qual vantagem/desvantagem de estar na plataforma?

*Bloco IV - condições de trabalho*

30. Me fale sobre seu trabalho. Quais são as suas atividades de trabalho diárias? Descreva um pouco do seu dia a dia na cozinha.
31. Qual a sua função nessa cozinha? Trabalha sozinho/a? Com quantas pessoas?
32. Por qual ocupação você é contratado?
33. Quanto tempo trabalha por dia? Tem jornada fixa? O que faz ela variar?
34. Em geral, fica mais em pé ou sentado/a no trabalho?

35. Sente alguma dor relacionada a essa postura? Ou relacionada aos movimentos feitos na hora de cozinhar?
36. O que você considera a estrutura básica de uma cozinha? O que é indispensável?
37. Você tem essa estrutura no local onde trabalha? O que poderia melhorar para facilitar seu trabalho?
38. O quão frequentemente são feitas melhorias na estrutura da cozinha em que você trabalha?
39. Há espaço para demandar melhorias? Já pensou em pedir?
40. Como é a relação com as outras pessoas que trabalham na cozinha com você? Existe alguém em posição de liderança?
41. Você considera seu trabalho diário cansativo? Por quê?
42. O que é difícil, penoso ou desagradável no seu trabalho?
43. O que é agradável ou prazeroso?
44. Como você descreveria seu trabalho?
45. Você gostaria de permanecer nesse trabalho (em cozinhas) por mais ou menos quanto tempo? Por quê?
46. Quais motivos te influenciariam a procurar outro trabalho/emprego?
47. Quais motivos te influenciariam a permanecer nesse trabalho?
48. Já pensou em atuar em outra profissão (fora da cozinha)?
49. Você desejaria esse trabalho para um filho/a/parente/amigo/a seu?

### **PEDIR INDICAÇÃO DE CONTATO**