

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
DEPARTAMENTO DE TURISMO
CURSO DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO

Dôrali Tamalene Soares dos Santos

**O PAPEL DA MULHER NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS NO
BAIRRO CAMOBI EM SANTA MARIA/RS A PARTIR DA
PERSPECTIVA DE GÊNERO**

Santa Maria, RS
2023

Dôrali Tamalene Soares dos Santos

**O PAPEL DA MULHER NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS NO BAIRRO
CAMOBI EM SANTA MARIA/RS A PARTIR DA PERSPECTIVA DE GÊNERO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para a obtenção do título de **Gestora de Turismo**.

Orientadora: Prof^a Dr^a Mônica Elisa Dias Pons

Santa Maria, RS
2023

Dôrali Tamalene Soares dos Santos

**O PAPEL DA MULHER NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS NO BAIRRO
CAMOBI EM SANTA MARIA/RS A PARTIR DA PERSPECTIVA DE GÊNERO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do título de **Gestora de Turismo**.

Aprovado em 05 de dezembro de 2023.

Mônica Elisa Dias Pons, Dr^a (UFSM)
(Presidenta/Orientadora)

Caroline Ciliane Ceretta, Dr^a (UFSM)

Dalva Maria Righi Dotto, Dr^a (UFSM)

Santa Maria, RS
2023

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer inicialmente à minha mãe, Fábiana por sempre ser apoio incondicional, me encorajar a prosseguir e me incentivar. À minha irmã, Débora que me ensinou a ser forte e corajosa para permanecer lutando e estar aqui hoje. Ao meu pai, Jessé que sempre me incentivou a estudar e me mostrou os frutos do trabalho e dedicação

Agradeço também à minha avó, Doralice, minha madrinha, Ivete, e minha irmã, Maria Eduarda, que sempre torceram por mim e pela minha felicidade.

Agradeço a todas as minhas amigas e amigos que estiveram comigo durante toda minha trajetória, não somente acadêmica, mas de vida; que fizeram com que eu não desistisse em nenhum momento, torceram por mim mesmo de longe, comemoraram junto minhas conquistas e choraram comigo minhas derrotas, sem nunca deixar de permanecer.

Agradeço a minha namorada, Viviane, por me dar suporte emocional, psicológico e até físico em todos os dias juntas e por sempre acreditar em mim e na minha capacidade.

Agradeço aos meus afilhados e suas respectivas mães por me darem um motivo pelo qual me dedicar a algo.

Agradeço à minha orientadora, Mônica por todo empenho e dedicação, pela empolgação em relação à minha pesquisa e pelo carinho com que me recebeu como orientanda.

Agradeço a todos os demais professores, servidores, colegas e funcionários da Universidade Federal de Santa Maria onde fui acolhida e passei boa parte dos últimos anos.

Agradeço a minha psicóloga, Mariana.

Agradeço também às demais pessoas que cruzaram meu caminho de uma forma ou outra, positiva ou negativamente, mas que tiveram efeito em minha trajetória e me impulsionaram a chegar até aqui.

Obrigada a todos.

Hoje, parece impossível pensar a democracia, cidadania, desigualdades sociais, mudanças na organização da família, formas do trabalho, entre tantas outras dimensões da vida social, sem ter como referência a constituição de um novo sujeito social, as mulheres (...).

(Moraes, Aparecida; Sorj, Bila; 2009, p. 11).

RESUMO

O PAPEL DA MULHER NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS NO BAIRRO CAMOBI EM SANTA MARIA/RS A PARTIR DA PERSPECTIVA DE GÊNERO

AUTORA: Dôrali Tamalene Soares dos Santos

ORIENTADORA: Mônica Elisa Dias Pons

O ato de comer é uma necessidade intrínseca e fisiológica do ser humano que evoluiu e se modificou até se tornar uma convenção social. A partir de uma análise de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) foi constatado que as mulheres representam 52% da força de trabalho nos estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas no Brasil. A pesquisa tem como objetivo geral compreender qual é o perfil das mulheres que trabalham no setor de alimentos e bebidas a partir da ótica de gênero, com recorte para os restaurantes que possuem atendimento ao público e no horário noturno no bairro Camobi, na cidade de Santa Maria/RS. A metodologia é de caráter exploratório, quanti-qualitativa e foi estruturada a partir de uma revisão bibliográfica, com aplicação de questionário *online* pela plataforma *Google Forms*, com 38 questões com perguntas abertas e fechadas. O instrumento obteve a participação de 20 respondentes e quanto aos resultados, destacam-se: a maioria de mulheres brancas, a baixa remuneração salarial e o fato de 90% delas não possuírem capacitação ou formação técnica na área de gestão e/ou alimentos e bebidas. Espera-se que essa pesquisa contribua para uma maior compreensão do perfil das mulheres que trabalham no setor, mais informações sobre as organizações no ambiente de trabalho, bem como ajude a demonstrar a importância desse tema e a necessidade de aprofundar a discussão no campo acadêmico e profissional do turismo.

Palavras-chave: Mulheres. Restaurantes. Gênero. Setor de Alimentação.

ABSTRACT

THE PAPER OF WOMAN AT FOOD AND DRINK SECTOR IN THE NEIGHBORHOOD OF CAMOBI IN SANTA MARIA/RS FROM THE GENDER PERSPECTIVE

AUTHOR: Dôrali Tamalene Soares dos Santos

ADVISOR: Mônica Elisa Dias Pons

The act of eating is an intrinsic and physiological human being need, that has developed and changed till become a social convention. On the basis of an analysis of data from the Brazilian Institute of Geography and Statistics (IBGE) and from the Brazilian Association of Bars and Restaurants (ABRASEL) it was found that women represent 52% of the labor force in establishments of the food and drink sector in Brazil. The research objective is to have comprehension about the profile of women who work in the food and drink sector from the gender optic, specifically at restaurants that have public service and open at night in the neighborhood Camobi, in the city of Santa Maria/RS. The methodology used was the exploratory feature, quantitative and qualitative, by the use of bibliographic review and using online questionnaires by the Google Forms platform, with 38 open and closed questions. This study obtained the participation of 20 respondents and as regards the results, stand out: the majority of white women, the low pay and the fact that 90% of them don't have technical capacitation or formation in the area of management and/or food and drink. As results are expected the research brings more comprehension about the profile of women who work in the sector, more information about the organizations of working environment, as well as helps to demonstrate the importance of this topic and the need to further the academic and professional discussion of tourism.

Keywords: Women. Restaurants. Gender. Food sector.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01 - Mapa do bairro Camobi, Santa Maria/RS.....	24
FIGURA 02 - Descrição do ambiente de trabalho.....	37

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 01 - Autodeclaradas mulheres cisgênero.....	26
GRÁFICO 02 - Raça/ Etnia.....	26
GRÁFICO 03 - Faixa Etária.....	27
GRÁFICO 04 - Autodeclaradas LGPTQIAPN+.....	27
GRÁFICO 05 - Estado civil.....	28
GRÁFICO 06 - Local de nascimento.....	28
GRÁFICO 07 - Religião ou crença.....	29
GRÁFICO 08 - Nível de escolaridade.....	29
GRÁFICO 09 - Possuem filhos.....	30
GRÁFICO 10 - Local de residência.....	30
GRÁFICO 11 - Tipo de residência.....	31
GRÁFICO 12 - Ocupantes da residência.....	31
GRÁFICO 13 - Renda mensal.....	32
GRÁFICO 14 - Estudantes.....	32
GRÁFICO 15 - Vínculo empregatício.....	33
GRÁFICO 16 - Função desempenhada.....	34
GRÁFICO 17 - Horas trabalhadas por dia.....	34
GRÁFICO 18 - Dias trabalhados por semana.....	35
GRÁFICO 19 - Tempo de trabalho no setor de alimentos e bebidas.....	35
GRÁFICO 20 - Forma de deslocamento ao local de trabalho.....	36
GRÁFICO 21 - Nível de sobrecarga no trabalho.....	38
GRÁFICO 22 - Violência no ambiente de trabalho.....	38
GRÁFICO 23 - Discriminação de gênero no ambiente de trabalho.....	39
GRÁFICO 24 - Machismo no ambiente de trabalho.....	39

LISTA DE SIGLAS

ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
AHTURR	Associação de Hotéis, Restaurantes e Agências de Viagens
CADASTUR	Cadastro de Prestadores de Serviço Turístico
CLT	Consolidação das Leis do Trabalho
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFB	Instituto Foodservice Brasil
LGBTQIAPN+	Lésbicas, Gays, Bissexuais, Transgêneros, Queer, Intersexos, Assexuados/Agêneros, Pansexuais/Poli, Não binárias, demais membros da comunidade
OMT	Organização Mundial do Turismo
UFMS	Universidade Federal de Santa Maria

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
2. ASPECTOS TEÓRICOS DA ALIMENTAÇÃO	13
2.1 CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS E ADMINISTRATIVAS DOS RESTAURANTES	17
3. O PERFIL DAS MULHERES QUE TRABALHAM EM RESTAURANTES.....	21
4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	22
5. ANÁLISE DOS RESULTADOS	25
7.1 PERFIL SOCIAL	25
7.2 PERFIL PROFISSIONAL	33
7.3 INFORMAÇÕES ADICIONAIS E PERCEPÇÕES	37
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	40
REFERÊNCIAS	43
APÊNDICE 1	46
APÊNDICE 2	47

1. INTRODUÇÃO

O tema de enfoque da pesquisa é “Turismo e Setor de Alimentos e Bebidas”, no município de Santa Maria, tendo como delimitação do tema “Restaurantes e Gênero” buscando compreender como se dão as trocas e organizações no ambiente de trabalho dos restaurantes a partir da ótica de gênero, ou seja, a compreensão e identificação dos perfis das mulheres que trabalham nessa área, pode nos levar a entender como funcionam as hierarquias e divisões no ambiente de trabalho e qual a importância das mulheres para esse setor.

O ato de comer é uma necessidade intrínseca e fisiológica do ser humano que evoluiu e se modificou até se tornar uma convenção social. A alimentação fora de casa é um segmento que cresce ano após ano, de acordo com o estudo CREST, feito pelo Instituto Foodservice Brasil (IFB) em parceria com a Mosaiclab, os brasileiros gastaram R\$216,2 bilhões com alimentação fora de casa em 2022, com um aumento de 27,6% em comparação a 2021 (G1, 2023). No âmbito do setor turístico, a relevância do segmento de alimentação fora do lar é maior ainda, pensando na necessidade dos turistas de se alimentarem durante sua estadia no local de visitação, privados do conforto de seu lar e buscando pela hospitalidade local (Gândara; Gimenes; Mascarenhas, 2009).

De acordo com pesquisa realizada pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) em 2023, as mulheres ocupam 52% dos cargos em estabelecimentos do ramo alimentício, bem como são a maior parcela das pessoas que empreendem neste setor. Ao analisarmos esses dados, vemos a importância que as mulheres ocupam no mercado de trabalho, mais especificamente, no setor de alimentos e bebidas; porém, mesmo sendo maioria, elas permanecem ocupando cargos de menor “importância” hierárquica, sendo relegadas a funções subalternas à homens. O presente trabalho tem como objetivo geral compreender quem são as mulheres que trabalham no setor de alimentos e bebidas a partir da ótica de gênero, com recorte para os restaurantes que possuem atendimento ao público e no horário noturno no bairro Camobi, na cidade de Santa Maria/RS. Os objetivos específicos são: a) desenvolver pesquisa bibliográfica para elaboração de referencial teórico; b) mapear os restaurantes que possuem atendimento noturno e aberto ao público em

Camobi, Santa Maria/RS; c) entrevistar os proprietários e/ou responsáveis pela gestão dos restaurantes para quantificar o número de funcionários da empresa e o número de mulheres dentro desse quadro; d) aplicar questionário anônimo para as autodeclaradas mulheres que trabalham nesses estabelecimentos; e) analisar e interpretar os resultados; f) construir o perfil sócio-econômico e profissional dessas mulheres.

A revisão bibliográfica discorre sobre os seguintes temas: no capítulo 2, é analisada brevemente a história da alimentação, do setor de alimentos e bebidas e dos restaurantes, discorre-se sobre a importância do setor para o turismo e são expostas algumas perspectivas sobre a divisão de gênero no trabalho e no setor de alimentos e bebidas; e no capítulo 3, é examinado o perfil das mulheres que trabalham em ou com restaurantes. Através da revisão, busca-se apresentar embasamento para o estudo realizado, trazer maior conhecimento sobre os temas propostos, bem como corroborar os resultados da pesquisa.

No capítulo 4, são abordados os procedimentos metodológicos onde estão apresentadas as etapas da pesquisa caracterizada como quanti-qualitativa, com revisão de literatura pertinente, aplicação de questionário online via plataforma *Google Forms*, composto de 38 questões, sem identificação dos respondentes. O instrumento foi enviado para 20 estabelecimentos do bairro Camobi, no município de Santa Maria, para uma amostra composta por 20 pessoas que atuam no setor de restaurantes. Após a contextualização dos processos da pesquisa, o capítulo 5 apresenta os resultados e a análise dos resultados através da apresentação de gráficos e no capítulo 6, as considerações finais.

2. ASPECTOS TEÓRICOS DA ALIMENTAÇÃO

A gastronomia dentro do setor de turismo é “fator de diferenciação cultural, pois sua identidade pode ser comunicada às pessoas pelo alimento” (De Lira *et al.*, 2013, p. 8) e ela deve ser estimada pela importância que tem para o crescimento econômico, cultural e para o desenvolvimento local (De Lira *et al.*, 2013). O fazer gastronômico traz grande representatividade para o setor turístico, pois ele é uma exposição sobre o prazer da mesa. De Lira *et al.* (2013), explica que a gastronomia está fixada no dia-a-dia das pessoas, inserida em uma esfera além da cozinha, deixando de ser uma necessidade de comer apenas para saciar a fome e sim, uma busca por uma cultura diferenciada do que se vive. De Lira *et al.* (2013) reforça que

[...] a gastronomia se apresenta como símbolo cultural que se faz presente na memória de cada povo e, sobretudo, é um patrimônio cultural de qualquer grupo social, além de constituir-se artifício importante que permite divulgar identidades e amparar o entendimento de cada região (De Lira *et al.*, 2012, p. 7-8).

A alimentação observada como produto ou mesmo como atrativo para determinada localidade é de suma importância do ponto de vista turístico, como elucidada De Lira *et al.* (2013) ao dizer que ela apresenta possibilidades percebidas como novas, mas que por vezes são apenas possibilidades não exploradas anteriormente. Os autores expõem que a gastronomia e as características gastronômicas de determinado local são importantes influenciadores quando analisadas como produto turístico, pois mesmo não sendo o elemento principal de motivação do deslocamento, elas sempre estão inseridas no contexto e terão algum papel de destaque dentro do turismo, seja dentro de uma viagem, passeio, evento ou feira. De Lira *et al.* (2013, p. 8) também aponta a gastronomia como sendo “um atrativo turístico que mexe com o desejo do turista, com o paladar e o prazer alimentar”.

A necessidade de alimentar-se é inerente a todos os seres vivos e juntamente com a evolução do ser humano, as formas de alimentação foram evoluindo também. Desde a pré-história com o início do cultivo de cereais até a atualidade com a busca pela satisfação de regulamentos sanitários e padrões de qualidade requeridos pelos consumidores (Giacometti, 1989) existe a vontade de satisfazer, sobretudo, uma necessidade fisiológica, mas também algumas necessidades sociais. Abreu *et al.* (2001) diz que a alimentação é um fator primordial na rotina diária da sociedade

humana, pois ela não somente é uma necessidade básica, “mas principalmente porque sua obtenção tornou-se um problema de saúde uma vez que o excesso ou falta podem causar doenças” (Abreu *et al.*, 2001, pg. 3).

A proposta de preparo e venda de comida tem entre as referências a Roma antiga e a China. O termo teria originado, por volta do século XVIII, de pequenos estabelecimentos como “casas de saúde” onde vendia-se uma sopa restauradora para pessoas fracas e debilitadas, o caldo revigorante restaurava as forças de quem o tomava, dando nome a esses estabelecimentos (*restaurants*) (Spang, 2003). Pouco tempo depois, foi inaugurado também em Paris, o primeiro restaurante de luxo, chamado La Grande Taverne de Londres, do *chef* Beauvilliers. O restaurante era frequentado pela aristocracia e oferecia um serviço *a la carte*, que são pratos servidos, com longa lista de opções para o cliente escolher (Franco, 1997).

Trazendo informações sobre a Idade Contemporânea, Franco (1997) discorre que, com o intuito de informar aos clientes sobre o que existia para comer e beber, os *menus* se tornaram mais artísticos e luxuosos e começaram a se espalhar pelos restaurantes da Europa durante a Restauração Francesa entre as décadas de 1814 e 1830. Diferente dos *menus* do século anterior, que apenas registravam a lista dos pratos que seriam servidos para o conhecimento dos convidados, esses serviam para oferecer os produtos disponíveis para possíveis clientes. Grandes *chefs* e cozinheiros perderam seus empregos nos palácios da nobreza após o enfraquecimento da mesma com a revolução, então eles acabaram indo trabalhar em restaurantes de Paris ou abrindo seus próprios.

Todo o requinte e evolução desenvolvido a seguir, teve maior papel e participação de homens sendo eles *chefs*, cozinheiros ou reis, apenas com destaque para a rainha Vitória na Inglaterra que desenvolveu o conhecido estilo vitoriano, com ornamentações à mesa em excesso para mostrar luxo e riqueza. Surgiram os guardanapos em formatos de pássaros, leques ou flores e os altos candelabros, assim como o jantar passou a ser cada vez mais tarde, por ser considerado mais elegante (Franco, 1997).

No início do século XX, grandes restaurantes e hotéis de luxo espalhados pela Europa foram os principais proliferadores da cozinha internacional pelo mundo. Após a Primeira Guerra Mundial, que ocorreu entre 1914 e 1918, muitas foram as melhorias e desenvolvimentos na cozinha, como aponta Franco (1997) ao discorrer que

[...] os materiais de cozinha sofreram um grande aperfeiçoamento, a começar pelos utensílios de cobre, que foram trocados pelos de alumínio ou metal inoxidável. O gás e a eletricidade entraram na cozinha, fazendo funcionar fogões, liquidificadores, batedeiras e equipamentos que possibilitavam a conservação de alimentos por mais tempo. As mudanças operadas na cozinha, os meios de transporte mais modernos, o desenvolvimento da indústria de alimentos e as novas técnicas de conservação trouxeram mudanças significativas nos hábitos alimentares de europeus e americanos (Franco, 1997, p. 56).

Com a Segunda Guerra Mundial, ocorreram muitas mudanças nos restaurantes, Vasconcelos (2006) aponta que houve um período de crise nos hotéis de luxo e restaurantes mais caros, originando assim, estabelecimentos mais simples e baratos. A autora também fala sobre o desenvolvimento automotivo que desencadeou no crescimento do número de restaurantes e a procura por eles por parte dos consumidores. O aumento foi tanto, que a partir de 1920, “os restaurantes tornaram-se menos sofisticados e mais parecidos com os de hoje. [...] Assim, se populariza a prática de ‘comer fora’” (Vasconcelos, 2006, p. 18).

Segundo Flandrin e Montanari (1998), o restaurante é uma das instituições alimentares mais difundidas pelo mundo todo. No Brasil, segundo nos relata Vasconcelos (2006), do ponto de vista econômico, o setor de alimentação é totalmente incorporado ao restante da produção econômica e a participação no Produto Interno Bruto (PIB) é tão significativa que pode ser caracterizada como setor-chave da economia brasileira, apresentando um elevado valor em relação às outras atividades econômicas.

Na atualidade, existem centenas de modelos de restaurantes e de estabelecimentos dentro do setor de alimentos e bebidas, no Brasil “o número de estabelecimentos passou de pouco mais de 400 mil, em 1991, para cerca de 760 mil, em 1998” (Neves, 1999, p. 18). O perfil do restaurante moderno, como conhecemos hoje, data da segunda metade do século XVIII, segundo Flandrin e Montanari (1998), mas nos tempos atuais “a variedade de ofertas apresentada pelos serviços de alimentação difere muito daquela oferecida pelos primeiros estabelecimentos que passaram a servir refeições para o público” (Vasconcelos, 2006, p. 9).

De forma sucinta, Vasconcelos (2006) descreve uma forma de conceituar o restaurante moderno e quais aspectos devem ser apresentados pelos estabelecimentos dentro do segmento de alimentação fora do lar, com definições simples e claras sobre o conforto e hospitalidade do local. Vasconcelos (2006) diz que

[...] Os serviços e produtos oferecidos devem ser de qualidade; os alimentos devem ser produzidos segundo normas de segurança como as Boas Práticas de Fabricação (Brasil, 2002) para assim garantir a oferta de um alimento seguro. O local escolhido deve prestigiar o cliente com o conforto expresso na facilidade de estacionamento, na segurança, na presença de manobrista, nas instalações refrigeradas do salão, na relação qualidade x preço dentre outros itens, estabelecendo assim, seu diferencial de competitividade (Vasconcelos, 2006, p. 19).

Com a mudança do comportamento do consumidor, existe a necessidade de adequação dos estabelecimentos para um bom atendimento da demanda e tais adequações levaram a segmentação dos mercados, sendo assim, cada empresa consegue determinar um foco ou segmento em que trabalhar para melhor atender a clientela (Vasconcelos, 2006).

Outro conceito de restaurantes, trazido por Castelli (2003), considera como “restaurante o estabelecimento que fornece ao público alimentação mediante pagamento” (Castelli, 2003, p. 297). Esse conceito abarca os mais variados tipos de estabelecimentos, contudo, cada um deles possui características e peculiaridades específicas, de acordo com a proposta oferecida.

Castelli (2003) também traz algumas informações quanto à classificação dos restaurantes, sendo uma das formas de classificar pelo agrupamento em categorias do tipo: luxo, primeira categoria, segunda categoria e terceira categoria. É interessante ressaltar que todas as categorias são definidas e enfocadas com base na visão e percepção dos clientes, pois são eles quem definem e julgam a qualidade do estabelecimento.

Ao falar sobre as tipologias de restaurantes, Castelli (2003) explica que com o surgimento do turismo em larga escala e da globalização da economia no século XX, surgiram novas necessidades, motivações e desejos gastronômicos, resultando em novas criações de tipos de restaurantes. O autor também expõe que cada categoria de restaurante possui características específicas quanto à decoração, tipo de cardápio, preço, localização, dentre outras. A lista de tipologias de restaurantes trazidos por Castelli (2003) é variada e abrange uma larga escala de categorias, porém já apresenta a necessidade de uma revisão devido ao crescimento exponencial de outras modalidades de restaurantes nos últimos anos.

Segundo Gândara; Gimenes; Mascarenhas (2009), a alimentação faz parte da estruturação dos grupos sociais, sobretudo da família, constituindo um elemento importante para a construção e reforço dos laços entre membros de um determinado

grupo; padrões sociais também fazem parte da construção do gosto alimentar o que demonstra que as preferências de paladar também são uma construção social. O setor de alimentos e bebidas permanece em contínuo processo de evolução com muitos desafios, o maior deles talvez seja continuar atendendo a jornada/experiência do consumidor.

2.1 CARACTERÍSTICAS OPERACIONAIS E ADMINISTRATIVAS DOS RESTAURANTES

As mulheres têm ocupado cada vez mais espaço em ambientes de trabalho, mas seguem sendo sub-representadas em cargos de gerência sêniores (Catalyst, 2019) e recebendo, em média, menos do que os homens para desempenharem as mesmas funções (Guimarães & Silva, 2016). Segundo análise de Lavinias (1997), as mulheres no período de 1980 a 1990, recebiam salários menores que os homens e permaneciam concentradas em uma gama de atividades, como o setor de serviços e a indústria têxtil. Daniel (2011) traz informações sobre o fato de que a maior presença de mulheres em determinadas áreas de atividades e os salários menores destinados à elas, não são fenômenos recentes, mas sim, têm caracterizado a inserção feminina no mercado de trabalho desde o início do processo de industrialização do país e mesmo com a elevação da escolaridade feminina nos últimos anos do século XX, a tendência permanece inalterada.

A divisão e hierarquização sexual no ambiente profissional não tem suas origens no capitalismo, mas a partir da consolidação do sistema capitalista e patriarcal, ela se enraizou e aprofundou (Oliveira; Vieira; Baeta, 2021).

O perfil das mulheres trabalhadoras foi caracterizado por uma mudança dos anos 1980 até os dias atuais, segundo Daniel (2011) ao contrário do perfil das mulheres trabalhadoras até a década de 1970, que era o de mulheres solteiras e sem filhos, as mulheres das últimas décadas do século XX permanecem no mercado de trabalho mesmo com filhos, casadas e mais velhas. Essa mudança do perfil das mulheres que estão ativas no mercado de trabalho pode sugerir

[...] uma relativização do modelo tradicional homem provedor, mulher cuidadora, uma vez que as mulheres têm participado na vida familiar não apenas como cuidadoras, mas também como provedoras. Apesar disso, Sorj

et al (2007) apontam que as mulheres que mais ingressam no mercado de trabalho moram sozinhas e não formam família, enquanto os homens que mais participam do mercado de trabalho são os que formam família (Daniel, 2011, p. 334).

Sobre o trabalho das mulheres no setor turístico, é possível compreender as dificuldades através do que escreve Carvalho (2021) quando apresenta que mesmo elas estando mais representadas dentro do setor turístico, seguem sendo sub representadas no topo da hierarquia de trabalho. Dentre os principais motivos para isso, Carvalho (2001) aponta uma prática conhecida como ‘old-boy network’ que pode ser traduzida como uma rede de apoio entre homens, onde os cargos são destinados para homens com indicações de outros homens; a falta de apoio de orientadores; conflitos entre trabalho e família; práticas de contratação que envolvem a discriminação de gênero; dentre outras. Carvalho (2021, p. 115, tradução própria) completa dizendo que “as reproduções sociais dos papéis de gênero restringem a capacidade das mulheres para esse modelo de “trabalhador ideal do turismo”, limitando seus avanços nas carreiras”.

Segundo Carvalho (2021), as mulheres que possuem um ambiente organizacional mais suportivo e solidário, têm a maior probabilidade de ter filhos durante a construção da carreira profissional, bem como sentem que suas habilidades e competências são reconhecidas e que a escolha de gerir e parir não compromete seu desenvolvimento profissional futuro.

O mercado de trabalho brasileiro segue os padrões mundiais em relação a enorme desigualdade de gênero, raça e classe, além da dificuldade que gera às mulheres de ascender em suas posições e de conquistar lugar de destaque nas empresas, como apontam Oliveira; Vieira; Baeta (2021) ao apontar que

Os empregos não são distribuídos igualmente entre homens e mulheres, nem entre brancos e negros e nem, claramente, entre ricos e pobres. Ou seja, corpos feminizados, radicalizados, pobres e periféricos são destinados a empregos de maior vulnerabilidade, de menores rendimentos médios do trabalho e de maior informalidade. [...] Além da segmentação do mercado de trabalho limitar o acesso das mulheres a determinadas ocupações (nos setores estereotipados como masculinos), também gera dificuldades para que mulheres e dissidências consigam ascender nas carreiras e alcancem posições melhor remuneradas dentro do setor (Oliveira; Vieira; Baeta, 2021, p. 3).

No Brasil, as mulheres conseguem se inserir no mercado de trabalho, porém quase sempre em condições inferiores relativamente aos homens, mesmo com

qualificações similares, as mulheres seguem recebendo uma remuneração menor do que seus colegas homens. Isso acontece exclusivamente por sua condição de ser mulher, com desculpas usadas como inferioridade produtiva, falta de comprometimento e dedicação (Oliveira; Vieira; Baeta, 2021).

Pouca literatura foi encontrada sobre mulheres ocupando espaços em restaurantes ou em estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas, além da cozinha e mesmo nela, com cargos subalternos ou com pouco reconhecimento, além de uma carreira repleta de dificuldades e agressões de gênero (Briguglio, 2017). Podemos analisar, a partir do que retrata Briguglio (2017) que dentro do ambiente doméstico, da cozinha doméstica, as mulheres são as comandantes e responsáveis, permanecendo um local de “poder” feminino, porém quando analisamos as cozinhas profissionais, local de prestígio e status social, vemos que são dominadas em sua maioria por homens. Para entender a razão de ser desse fato, é necessário entender a construção do espaço da cozinha como sendo masculino, onde são valorizadas e requisitadas as características socialmente compreendidas como masculinas, relacionadas à força e resistência à pressão, por exemplo, com a desculpa de tornar o ambiente hostil às mulheres (Briguglio, 2017).

A desigualdade de gênero apresentada nos serviços de alimentos e bebidas, fica bem representada segundo Collaço (2008), pois quando se faz uma relação entre a “obrigatoriedade” feminina de ser a responsável pelo lar para o universo das relações de trabalho é possível perceber que o maior número de colaboradores em restaurantes de caráter mais popular, é de mulheres. No mesmo tempo em que ao se falar de restaurantes que servem refeições mais elaboradas, a maioria dos *chefs* são homens.

Segundo Kergoat *apud* Briguglio (2017), fica evidente a divisão sexual no trabalho quando analisada através da ilustração que nos traz o trabalho culinário, local onde as mulheres permanecem no papel de reprodutoras enquanto os homens tomam para si o papel de produtores, Kergoat *apud* Briguglio (2017), explica sobre a divisão sexual no trabalho, mostrando que ela

[...] é orientada por dois princípios organizadores: o princípio da separação e da hierarquização (Hirata e Kergoat, 2007; Kergoat, 2009). Seus princípios são os da separação: há trabalhos de homens e trabalhos de mulheres; e o princípio da hierarquia: o trabalho dos homens tem mais valor socialmente que o trabalho das mulheres (p.50) [...] (Kergoat *apud* Briguglio, 2017, p. 3).

De acordo com dados da Pesquisa Nacional de Amostras por Domicílios realizada pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), o setor Alojamento e Alimentação (o qual é composto por bares e restaurantes em quase 85%) criou 181 mil novos empregos em 2022, chegando a 5,34 milhões de trabalhadores no mesmo ano (IBGE, 2023), demonstrando assim a força produtiva e econômica do setor. A alimentação fora de casa é um segmento que cresce ano após ano, de acordo com o estudo CREST, feito pelo Instituto Foodservice Brasil (IFB) em parceria com a Mosaiclab, os brasileiros gastaram R\$216,2 bilhões com alimentação fora de casa em 2022, com um aumento de 27,6% em comparação a 2021 (G1, 2023).

Um levantamento realizado pela ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) em 2023, mostra que o setor de alimentação fora de casa está mais inclusivo, diverso e forte. O estudo analisou cerca de 250 mil empreendimentos de alimentação fora do lar e mostrou que o perfil de quem empreende é mais jovem e feminino em comparação com outras áreas da economia. Quase metade (45%) de quem tem sociedade em empreendimentos como bares e restaurantes possui idades entre 21 e 40 anos, um número maior do que os associados de comércio (37%), indústria (32%), construção (35%) e agropecuária (23%). O setor também é um dos maiores geradores de emprego do Brasil, com quase 6 milhões de trabalhadores (formais ou informais) nos estabelecimentos. As mulheres, ocupam 52% da presença em bares e restaurantes (ABRASEL, 2023).

Na cidade de Santa Maria/RS, segundo dados da Associação de Hotéis, Restaurantes e Agências de Viagens de Santa Maria/RS (AHTURR), são 67 restaurantes que fazem parte da associação como pagantes, porém esse número não reflete necessariamente a realidade da quantidade de restaurantes na cidade, pois ao efetuar uma busca no *Google Maps*, pelo termo “restaurantes em Santa Maria/RS”, apareceram como resultado, pelo menos 260 estabelecimentos, no dia 07 de novembro de 2023 (Google, 2023). Ao pesquisar no CADASTUR (Cadastro de Prestadores de Serviço Turístico) na cidade de Santa Maria/RS por “Restaurante, Cafeteria, Bar e Similares” houveram 23 resultados e com recorte para Camobi, houveram 2 resultados. Também foram solicitadas maiores informações sobre a quantidade de estabelecimentos regulamentados do setor de alimentos e bebidas junto a Prefeitura Municipal de Santa Maria, porém até o final da pesquisa não houve retorno.

3. O PERFIL DAS MULHERES QUE TRABALHAM EM RESTAURANTES

Devido à escassa bibliografia sobre o perfil das mulheres que trabalham em restaurantes no estado do Rio Grande do Sul, iremos tratar sobre o perfil geral das pessoas que trabalham em restaurantes a partir de bibliografia elaborada no estado de Santa Catarina; e sobre o perfil de algumas mulheres que empreendem na área.

Couto (2013) realizou a identificação do perfil das mulheres empreendedoras à frente de micro e pequenas empresas no setor terciário e constatou que são mulheres maduras, com idade entre 31 e 40 anos ou superior à 40 anos, são casadas, mães de família tendo a maioria delas, 2 filhos, e bem escolarizadas, tendo a maioria, curso superior completo. A maioria das mulheres que empreendem, segundo a pesquisa de Couto (2013), são nas áreas de prestação de serviços como gráficas e cabeleireiras, e em determinadas atividades do comércio como lojas de vestuário e acessórios e de produtos alimentícios.

É possível ver, que as mulheres estão presentes no setor de alimentos e bebidas desde sua base até o cargo mais elevado, de proprietária do estabelecimento (Couto, 2013; Kader, 2021). As mulheres buscam em sua natureza versátil e adaptável, novas formas de ocupar espaços e garantir seu empoderamento como explicita Couto (2013)

[...] procurando formas não apenas de ser útil, auxiliando financeiramente em casa, mas acima de tudo procurando sua autonomia ou mesmo se tornando independente. Para isso, elas buscam oportunidades no mercado. Como por natureza são habilidosas, destemidas, identificam-se nos mais variados segmentos conquistando diversos espaços (Couto, 2013, p. 42).

Através de uma pesquisa realizada por Kader (2021) na cidade de Florianópolis/SC, podemos ter uma análise do perfil dos trabalhadores de restaurantes na cidade de foco. A pesquisa foi realizada com 102 profissionais atuantes em 63 restaurantes da cidade. O resultado da pesquisa apresentou dados como maioria dos profissionais sendo do gênero feminino, com idade entre 25 e 29 anos, solteiras, heterossexuais, com ensino superior incompleto, trabalhando em torno de 8 horas por dia durante 6 dias na semana. Em relação às questões profissionais, Kader (2021) encontrou como resultado uma remuneração relativamente baixa, variando entre 1 e 1,5 salários mínimos, a maioria não possuindo capacitação ou formação na área, a maioria trabalhando há mais de 5 anos do setor de alimentação fora do lar e em média

de 1 a 2 anos exercendo as funções de garçom/garçonete e/ou operador de caixa no mesmo estabelecimento, em relação ao ambiente de trabalho a palavra mais citada foi “ótimo”.

A partir dessas informações, é possível perceber a importância das mulheres para o setor de alimentação fora do lar, pois são elas que compõem a maior parte da população de trabalhadoras no setor de alimentos e bebidas no Brasil (ABRASEL, 2023). Apesar disso, as mulheres seguem sendo relegadas a funções subalternas distantes de cargos de gerência ou gestão dos estabelecimentos, única e exclusivamente, pelo fato de habitarem um corpo feminino (Oliveira; Vieira; Baeta, 2021). E mesmo quando se encontram em cargos mais elevados dentro da hierarquia de trabalho, elas se deparam com uma sobrecarga enorme tendo de conciliar suas vidas pessoais e profissionais com pouca ou nenhuma ajuda, sendo esse, inclusive, um dos motivos para que sejam contratadas em menor número ou como desculpas para demissões e o não crescimento delas dentro das empresas (Carvalho, 2021). Serão apresentados no próximo capítulo, os procedimentos metodológicos utilizados para compreender melhor e entender quem são essas mulheres dentro do universo da presente pesquisa e como funciona a estruturação de alguns estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas através da ótica do gênero.

4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

De acordo com Demo (1985), a metodologia trata das formas de fazer ciência, cuidando dos procedimentos, das ferramentas e dos caminhos a serem seguidos para se chegar à finalidade da ciência que é a de tratar a realidade de forma teórica e prática.

O trabalho se caracteriza como pesquisa descritiva que “tem como objetivo descrever um fenômeno ou situação em detalhe, permitindo abranger com clareza as características de um indivíduo, um grupo ou uma situação, bem como desvendar a relação entre os eventos”, com o objetivo de registrar e observar os fenômenos sem se aprofundar (De Souza Pedroso; Da Silva; Dos Santos, 2017, p.1).

A pesquisa pode ser classificada quanto à sua natureza como quanti-qualitativa, sendo caracterizada como quantitativa por empregar a quantificação, tanto

na coleta de informações, quanto na análise e processamento dos dados, através de procedimentos estatísticos (Richardson, 1999). É qualitativa pela existência de perguntas abertas permitindo às respondentes uma elaboração maior e mais subjetiva sobre as questões efetuadas, partindo do pressuposto de que existem características específicas e respostas individuais para determinadas perguntas (Chizzotti, 2003).

Durante o mês de agosto de 2023, foram mapeados os restaurantes do bairro Camobi em Santa Maria/RS, delimitando-os para os que possuem atendimento ao público no estabelecimento e que atendem no período noturno, foram selecionados dentro dessas especificações 20 empreendimentos. A primeira parte da pesquisa foi efetuada junto aos gestores dos estabelecimentos, também no mês de agosto de 2023, buscando tomar conhecimento sobre a representatividade das mulheres dentro do setor, aplicando-se um questionário com 2 perguntas, sendo uma delas sobre a quantidade de funcionários dos estabelecimentos e a outra sobre a quantidade de mulheres dentro desse quadro. Após a primeira entrevista, foram encaminhados questionários online para que os gestores os encaminhassem para as colaboradoras da empresa, fortalecendo o fato da pesquisa ser anônima.

Como instrumento de coleta de informações, utilizou-se o levantamento de dados através de aplicação de questionário estruturado via plataforma online *Google Forms*, somando um total de 38 questões divididas em 3 seções denominadas “Perfil Social”, “Perfil profissional” e “Informações adicionais e percepções”; a primeira seção possuía 18 questões, a segunda possuía 10 questões e a terceira possuía também 10 questões, somando no total 38 questões, entre perguntas de múltipla escolha, discursivas e um espaço para comentários sobre a pesquisa. Os questionários aplicados tanto para os gestores quanto para as mulheres foco da pesquisa, estão disponíveis como apêndices 1 e 2 após as referências bibliográficas do trabalho.

O ambiente em que foi efetuado a coleta de informações é o bairro Camobi na cidade de Santa Maria/RS, especificamente nos restaurantes que possuem atendimento noturno e aberto ao público. A população da cidade de Santa Maria é de 271.633 pessoas, segundo o último censo do IBGE realizado em 2022 (IBGE, 2023) e a cidade é considerada universitária, pela grande quantidade de universidades e faculdades em seu território, com destaque para a Universidade Federal de Santa Maria com corpo discente composto por cerca de 30 mil alunos (UFSM, 2023) que fica localizada no bairro Camobi, tendo este, sido construído no entorno da universidade.

Figura 01. Mapa do bairro Camobi, Santa Maria/RS.



Fonte: Google Maps, 2023.

No capítulo a seguir, serão apresentadas as análises dos resultados referente a pesquisa realizada em formato de infográfico com explicações descritivas das respostas.

5. ANÁLISE DOS RESULTADOS

A pesquisa foi delineada a partir do mapeamento dos bares e restaurantes do bairro Camobi em Santa Maria/RS, delimitando-os para os que possuem atendimento ao público no estabelecimento e que atendem no período noturno, foram selecionados dentro dessas especificações vinte empreendimentos. A primeira parte da pesquisa foi efetuada junto aos gestores dos estabelecimentos, buscando tomar conhecimento sobre a representatividade das mulheres dentro do setor. Ao final do levantamento, identificou-se que o número de funcionários, incluindo proprietários e *freelancers*, além dos colaboradores que possuem regime CLT, é de 183 funcionários, sendo 84 deles mulheres. O número de mulheres representa 45,90% da composição de trabalhadores da população da pesquisa.

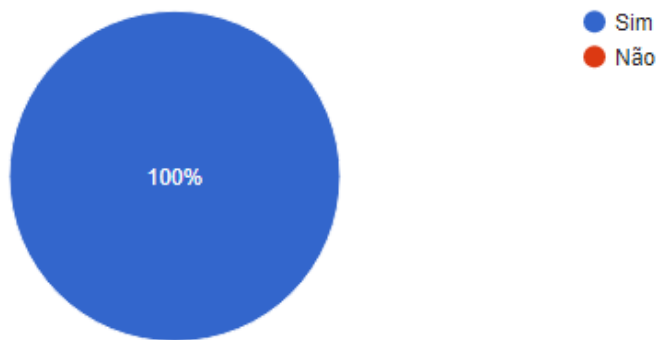
Dentre o número total de mulheres dentro dessas empresas, somente 20 responderam o questionário, representando 23,80% da população da pesquisa.

Sendo assim, os resultados aqui apresentados são baseados em menos da metade do número total de entrevistadas, podendo não definir um perfil verossímil da realidade e levando à uma reflexão das razões pelas quais obteve-se um número relativamente baixo de respostas.

7.1 PERFIL SOCIAL

De acordo com as respostas obtidas dentro do número total de respondentes, o perfil social dessas mulheres pode ser definido como sendo 100% de autodeclaradas mulheres cisgênero.

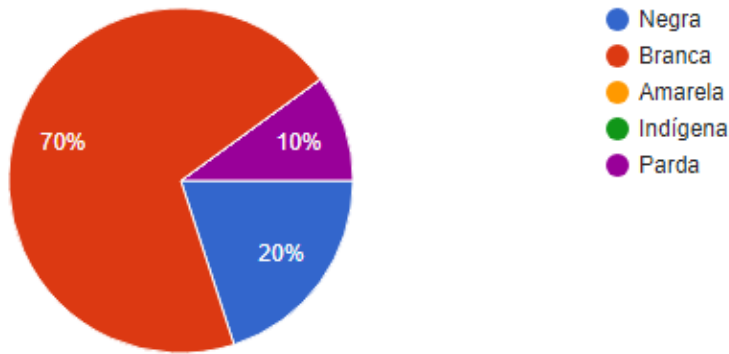
Gráfico 01. Autodeclaradas mulheres cisgênero.



Fonte: Elaboração própria (2023).

No que se refere à raça/etnia, os números apresentados a partir de autodeclaração são de 70% de mulheres brancas, 20% de mulheres negras e 10% de mulheres pardas.

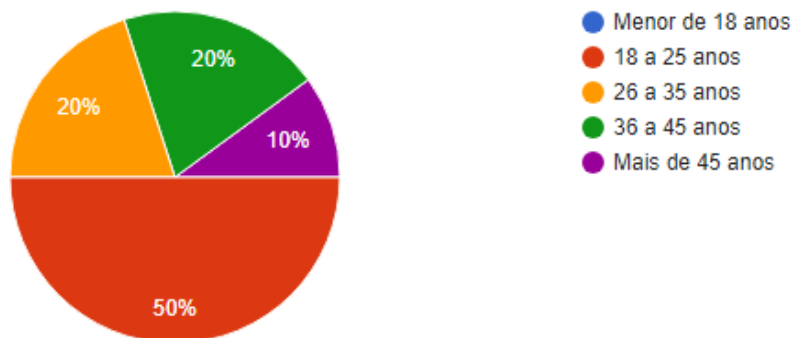
Gráfico 02. Raça/etnia.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Em relação à idade, 50% das respondentes possuem entre 18 e 25 anos, 20% possuem entre 26 e 35 anos, também 20% possuem entre 36 e 45 anos e 10% possuem mais de 45 anos.

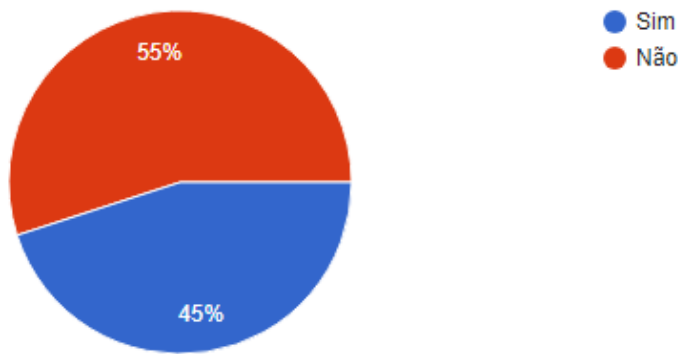
Gráfico 03. Faixa etária.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

De acordo com as respostas obtidas, 45% das respondentes declara-se LGBTQIAPN+ (sigla que representa a comunidade de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Trans/Travestis, Queer, Intersexo, Assexuados/Agênero, Pansexuais/Poli, Não-binárias e demais membros).

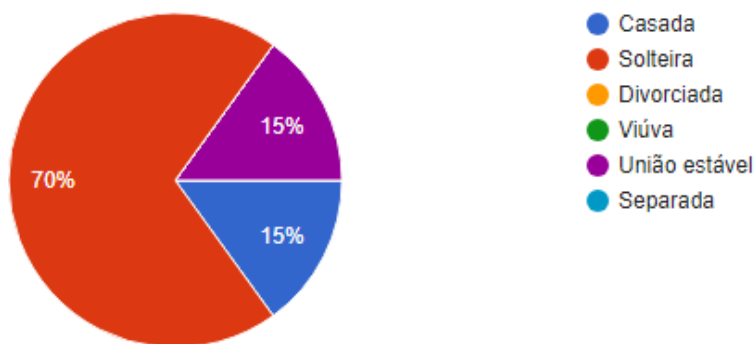
Gráfico 04. Autodeclaradas LGBTQIAPN+.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

No tocante ao estado civil das respondentes, 70% delas são solteiras, 15% casadas e 15% estão em regime de união estável.

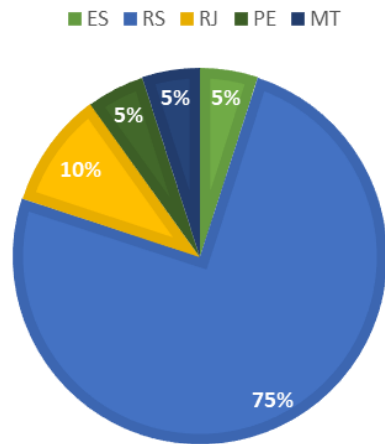
Gráfico 05. Estado civil.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Em relação ao local de nascimento, 75% das respondentes nasceram no Rio Grande do Sul, sendo o número mais expressivo em Santa Maria mesmo (25% do total das respostas), 10% delas nasceram no Rio de Janeiro, 5% no Espírito Santo, 5% em Pernambuco e 5% no Mato Grosso demonstrando o traço de pluralidade na cidade de Santa Maria.

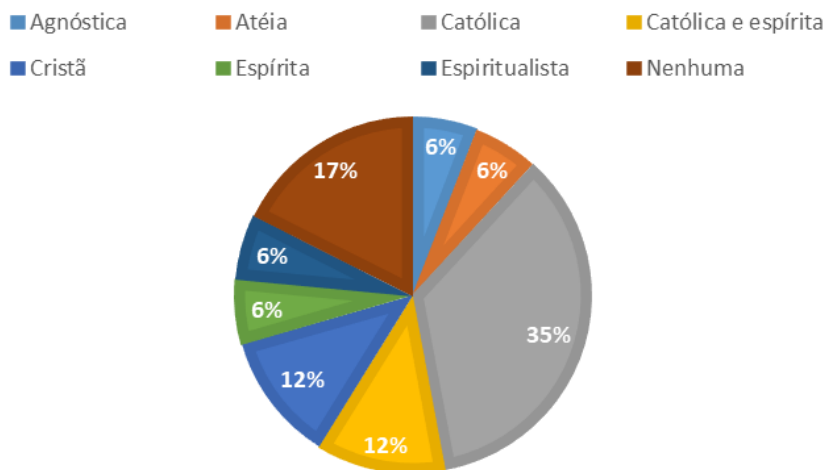
Gráfico 06. Local de nascimento.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

No que diz respeito às religiões ou crenças, 35% das respostas foram indicando o catolicismo, 17% das respondentes não se identificam com nenhuma religião ou crença, 12% se identificam com o catolicismo e o espiritismo, 12% se identificam como cristãs, 6% se identificam como agnósticas, 6% se identificam com o ateísmo, 6% somente com o espiritismo e 6% se identificam como espiritualistas.

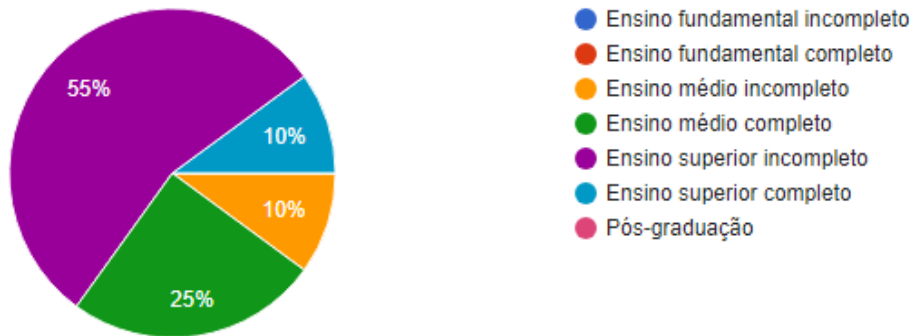
Gráfico 07. Religião ou crença.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

No que se refere ao grau de escolaridade, 55% das respostas foram para ensino superior incompleto, 25% para ensino médio completo, 10% para ensino médio incompleto e 10% para ensino superior completo.

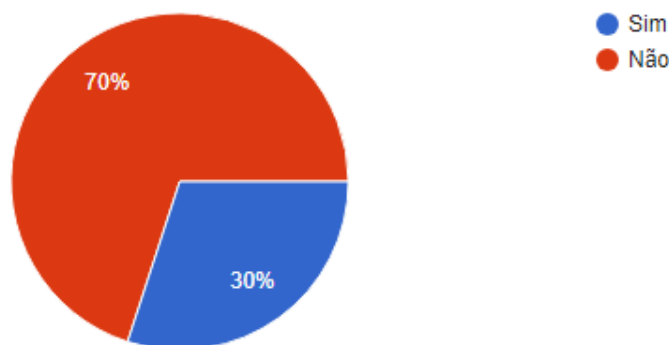
Gráfico 08. Nível de escolaridade.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Em relação à maternidade, 70% das mulheres não possuem filhos e 30% possuem, sendo que 50% daquelas que são mães possuem 3 filhos e os outros 50% se dividem entre mães que possuem 1, 2 e 5 filhos.

Gráfico 09. Possuem filhos.

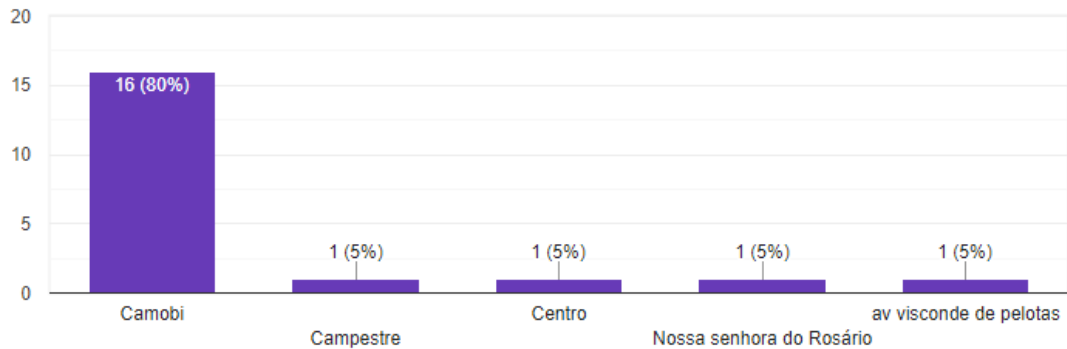


Fonte: Elaboração própria.

No tocante ao bairro em que residem, 100% delas se concentram na área urbana, sendo que 80% moram no bairro Camobi e os outros 20% se dividem entre

os bairros Campestre, Centro, Nossa Senhora do Rosário e Nossa Senhora de Fátima.

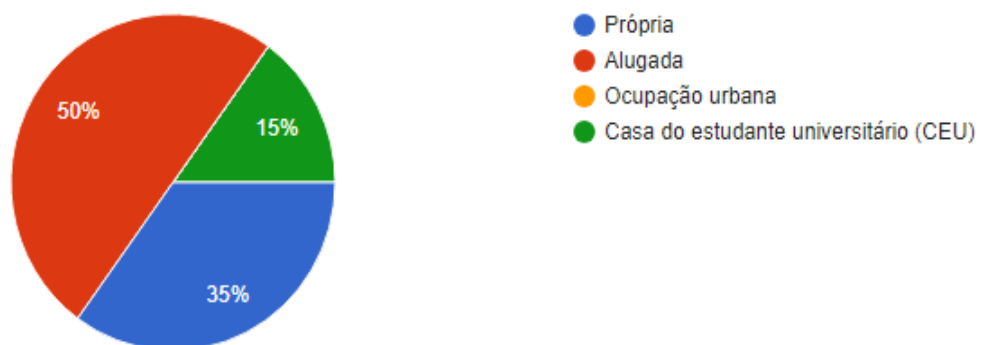
Gráfico 10. Local de residência.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Ainda em relação à residência das entrevistadas, foi perguntado sobre o tipo de moradia, onde 50% das respondentes disseram que moram em casa alugada, 35% em casa própria e 15% moram na Casa do Estudante Universitário (CEU), uma ação do Programa de Assistência Estudantil da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) que visa a permanência de estudantes de baixa renda, regularmente matriculados e com residência em outros municípios (UFSM, 2023).

Gráfico 11. Tipo de residência.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Quando questionadas sobre a melhor definição de suas residências, 60% das respondentes disseram morar com sua família, 20% moram sozinhas, 15% disseram morar em uma república (CEU) e 5% responderam que moram com amigos.

Gráfico 12. Ocupantes da residência.

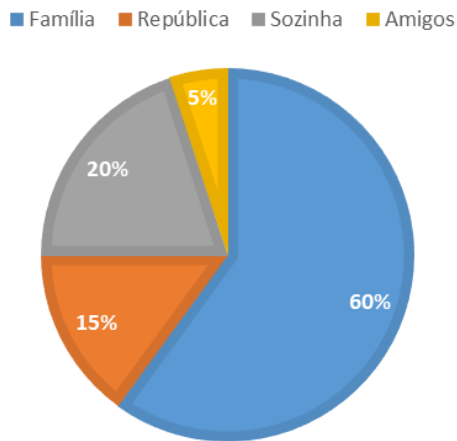
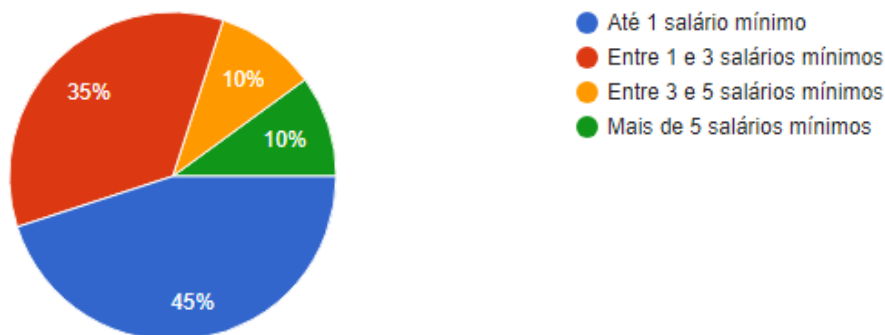


Gráfico 12. Ocupantes da residência.

Fonte: Elaboração própria, 2023.

No que se refere à renda mensal pessoal, 45% delas recebem até 1 salário mínimo, 35% delas recebem entre 1 e 3 salários mínimos, 10% delas possuem renda mensal entre 3 e 5 salários mínimos e 10% delas recebem mais de 5 salários mínimos por mês.

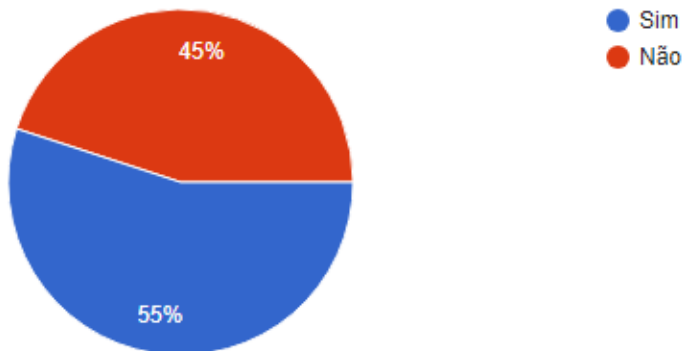
Gráfico 13. Renda mensal.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

De acordo com as respostas obtidas, 55% das respondentes estudam para além de trabalhar, sendo em sua maioria, alunas da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) ou dos colégios vinculados à mesma. Dentre as pessoas que estudam, apenas 3 estão em cursos que se correlacionam com o trabalho em restaurantes.

Gráfico 14. Estudantes.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

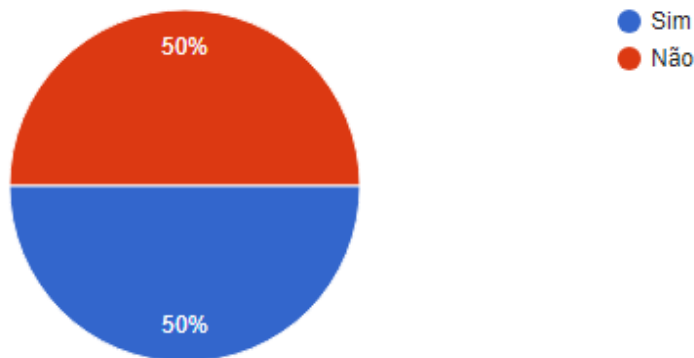
A partir das respostas obtidas, podemos definir o perfil social das mulheres respondentes como sendo de mulheres cisgênero brancas, com idade entre 18 e 25 anos, heterossexuais, solteiras, nascidas no Rio Grande do Sul, com ensino superior incompleto, porém sendo estudantes no momento, sem filhos, morando em casas alugadas com suas famílias e com renda de até um salário mínimo.

Destaca-se entre as respondentes o fato da maioria ser de mulheres brancas, jovens e estudantes. Apenas 2 respondentes possuem o ensino superior completo, enquanto 11 delas possuem ensino superior incompleto.

7.2 PERFIL PROFISSIONAL

De acordo com as respostas obtidas no universo da amostra, 50% das perguntadas possuem vínculo empregatício com a empresa em que trabalham e 50% não.

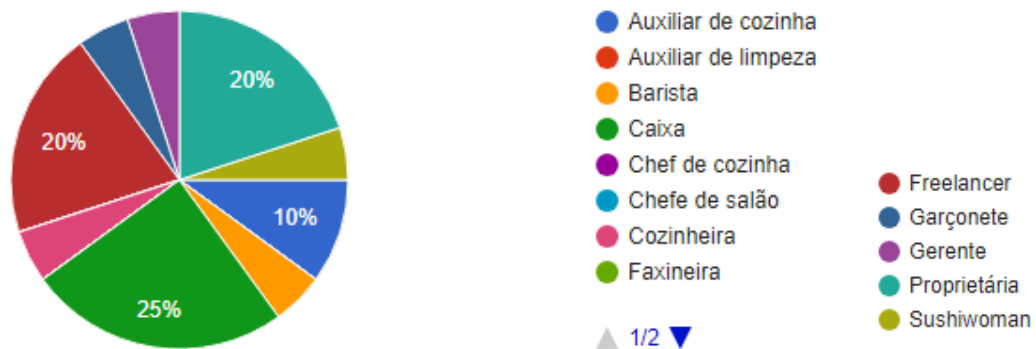
Gráfico 15. Vínculo empregatício.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Em relação à função desempenhada dentro da empresa: 25% trabalham como caixa, 20% como *freelancers*, 20% são proprietárias, 10% auxiliares de cozinha, 5% como gerente, 5% como garçõnete, 5% como cozinheira, 5% como barista e 5% como sushiwoman.

Gráfico 16. Função desempenhada.



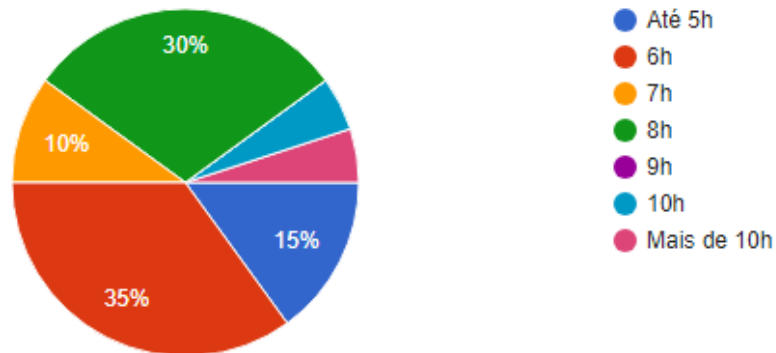
Fonte: Elaboração própria, 2023.

Quando solicitadas para descreverem sobre as funções desempenhadas por elas, somente 15 das 20 respondentes do questionário escreveram contando um pouco mais sobre as atividades que executam no dia-a-dia no emprego.

Com relação às horas trabalhadas por dia, 35% trabalham em média 6 horas, 30% trabalham 8 horas, 15% trabalham até 5 horas, 10% delas trabalham 7 horas,

5% trabalham 10 horas e 5% responderam que trabalham, em média, mais de 10 horas por dia.

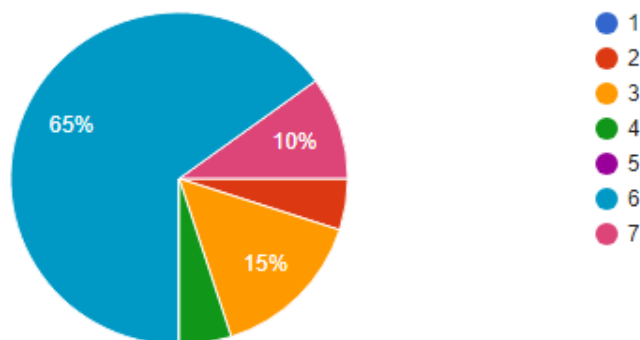
Gráfico 17. Horas trabalhadas por dia.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Referente aos dias trabalhados por semana, 65% disseram trabalhar 6 dias por semana, 15% delas trabalham 3, 10% delas disseram trabalhar 7 dias na semana, 5% trabalham 2 e outros 5% trabalham 4 dias por semana.

Gráfico 18. Dias trabalhados por semana.

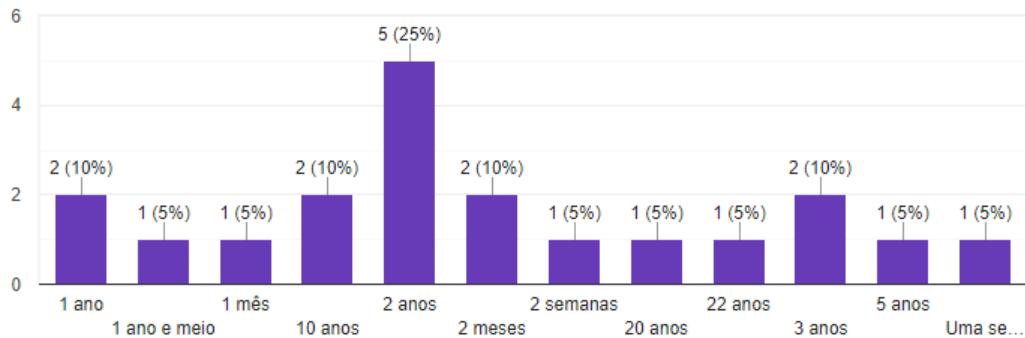


Fonte: Elaboração própria, 2023.

No que diz respeito ao tempo de trabalho no setor de alimentos e bebidas, 25% delas trabalham há 2 anos, enquanto 40% delas se dividem entre 1 ano, 10 anos,

2 meses e 3 anos, as demais 35% dividem-se entre um 1 e meio, 1 mês, 2 semanas, 20 anos, 22 anos, 5 anos e 1 semana.

Gráfico 19. Tempo de trabalho no setor de Alimentos e Bebidas.



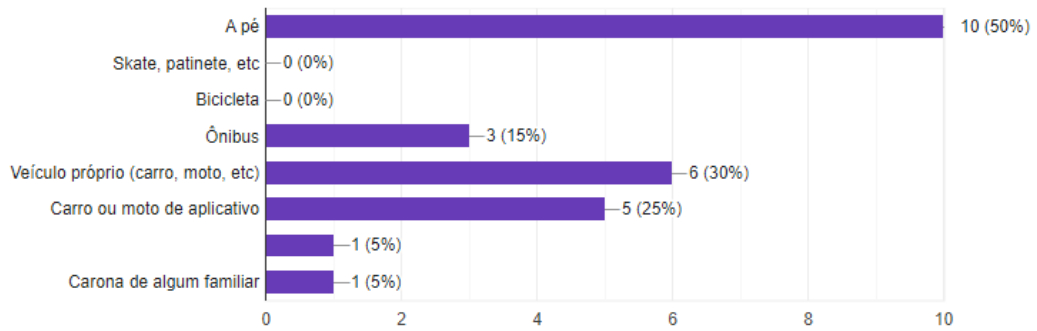
Fonte: Elaboração própria, 2023.

Referente ao tempo em que trabalham na atual empresa, houve variação de respostas entre 1 semana até 20 anos, sendo a maioria delas vinculadas às atuais empresas por menos de 1 ano.

Quando se fala sobre capacitação e/ou formação técnica na área de gestão e/ou alimentos e bebidas, 90% das respondentes não possuem nenhuma e 10% possuem cursos de capacitação.

Em relação à forma como se deslocam, na maioria das vezes, para o local de trabalho, algumas respondentes citaram mais de uma forma de deslocamento, então houveram 10 respostas para o deslocamento a pé, 6 para o deslocamento com veículo próprio, 5 para o deslocamento com carro ou moto de aplicativo, 3 para ônibus e 1 para para carona de algum familiar.

Gráfico 20. Forma de deslocamento ao local de trabalho.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

A partir das respostas obtidas, podemos definir o perfil profissional delas como sendo de mulheres que possuem ou não vínculo empregatício com as empresas em que trabalham; ocupam diversas funções e cargos dentro da hierarquia de trabalho, mas em número mais expressivo dentro dos resultados, desempenham a ocupação de caixa; trabalham 6 horas por dia durante 6 dias na semana; trabalham há 2 anos no setor de alimentos e bebidas e, em média, menos de 1 ano na atual empresa; não possuem capacitação ou graduação técnica na área e deslocam-se ao trabalho a pé.

7.3 INFORMAÇÕES ADICIONAIS E PERCEPÇÕES

Nesta seção, todas as perguntas eram de resposta não-obrigatória, ficando a critério das respondentes se ficariam confortáveis ou não para respondê-las. A primeira pergunta foi para descrever o ambiente de trabalho em uma palavra. 16 mulheres responderam à questão e a seguir é apresentada uma nuvem de palavras com as respostas obtidas.

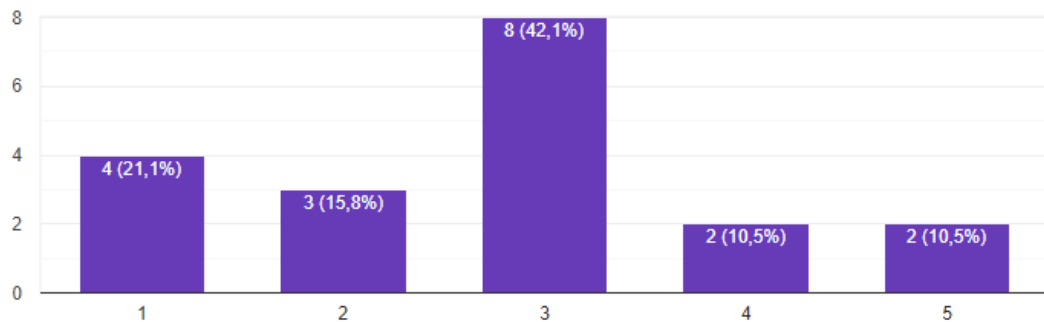
Figura 02. Descrição do ambiente de trabalho.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

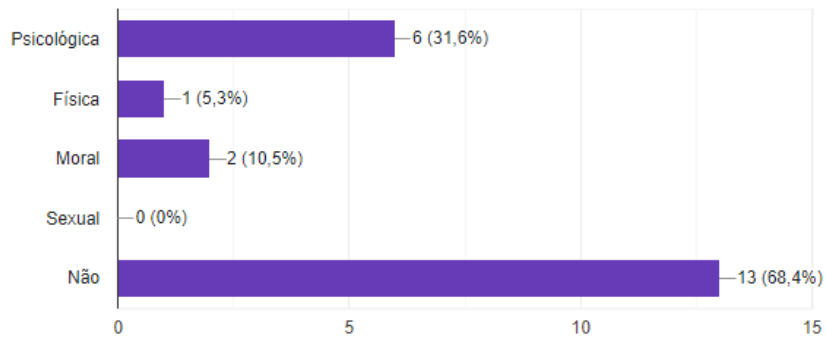
Em relação ao sentimento de sobrecarga com as funções de trabalho, a pergunta foi feita em uma escala de 1 a 5, sendo 1 “muito pouco” e 5 “bastante”, houveram 19 respostas sendo 42,1% delas para 3, 21,1% para 1, 15,8% para 2, 10,5% para 4 e 10,5% para 5.

Gráfico 21. Nível de sobrecarga no trabalho.



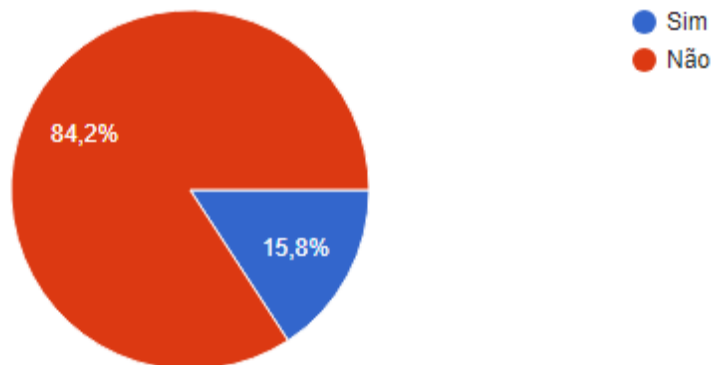
Fonte: Elaboração própria, 2023.

Quando perguntadas se já sofreram algum tipo de violência no ambiente de trabalho, houveram respondentes que marcaram mais de um tipo de violência já sofrida como pode ser observado no gráfico abaixo, porém a maioria respondeu que não.

Gráfico 22. Violência no ambiente de trabalho.

Fonte: Elaboração própria, 2023.

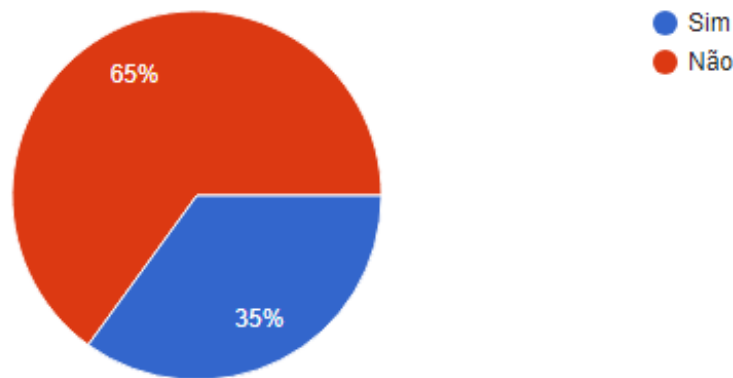
No que se refere à discriminação de gênero no ambiente de trabalho, 84,2% disseram nunca ter sofrido e 15,8% disseram já ter sofrido.

Gráfico 23. Discriminação de gênero no ambiente de trabalho.

Fonte: Elaboração própria, 2023.

Quando questionadas sobre já terem sofrido machismo no ambiente de trabalho, 35% disseram que sim, enquanto 65% disseram que não.

Gráfico 24. Machismo no ambiente de trabalho.



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Pode ser percebido a partir das respostas obtidas que a maioria das entrevistadas que responderam o questionário considera seu ambiente de trabalho agradável ou positivo, porém podemos perceber que o número mais expressivo de respondentes se sente de alguma forma sobrecarregada em suas funções como pode ser observado pelo gráfico 21. Em relação às violências sofridas no ambiente de trabalho, mesmo tendo a maioria respondido não ter sofrido nenhum tipo, ainda é possível ver que 2 delas indicaram já ter sofrido violência moral e psicológica, 1 delas disse ter sofrido violência psicológica e física, enquanto outras 3 indicaram já ter sofrido violência psicológica. A maioria também respondeu nunca ter sofrido discriminação de gênero ou machismo no ambiente de trabalho.

De acordo com as respostas obtidas, pode-se definir o perfil das trabalhadoras de bares e restaurantes noturnos com atendimento ao público em Camobi, Santa Maria/RS como de mulheres brancas, jovens, com ensino superior incompleto, solteiras, sem filhos, estudantes e naturais do estado do Rio Grande do Sul. São mulheres que trabalham em média 6 dias por semana durante 6 a 8 horas por dia, que trabalham no setor por, pelo menos, 2 anos e na atual empresa há menos de 1 ano. Conforme os resultados adquiridos a partir da pesquisa, seguem as considerações e conclusões sobre o tema.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo teve como objetivo conhecer, compreender e analisar o perfil das mulheres que trabalham em restaurantes dentro do espaço escolhido para representar o universo da pesquisa trazendo uma perspectiva de como se dá a divisão de gênero dentro dos restaurantes, funcionamento e hierarquização dos estabelecimentos, bem como sobre a identidade das pessoas que atuam nesse setor. Conforme exposto no referencial teórico, as mulheres no Brasil são a força predominante nos restaurantes, representando a maioria dentre os trabalhadores dessa área.

Através dos resultados obtidos, podem ser observados alguns aspectos, como o grande número de abstenções de respostas, podendo significar falta de interesse ou desconhecimento por parte das respondentes, falta de tempo ou outros motivos. Apenas 2 respondentes possuem o ensino superior completo, podendo ser interpretado como uma falta de incentivo ou capacidade de permanência no ensino superior; porém dado o fato de que 11 respondentes possuem ensino superior incompleto, é possível teorizar que muitas jovens estudam durante o dia, trabalham como *freelancers* ou em regime CLT em restaurantes durante a noite até a graduação e depois vão embora ou mudam de emprego, buscando novas oportunidades em suas áreas de estudo.

Alguns resultados que podem ser destacados e analisados de forma mais profunda são o fato de somente 50% das respondentes possuírem vínculo empregatício com a empresa em que trabalham e a maioria delas estar nessa empresa há menos de 1 ano, demonstrando a alta rotatividade nesse tipo de estabelecimento. Outro ponto que pode ser analisado é a variedade de funções e cargos desempenhados pelas respondentes, com destaque para o fato de 20% serem as proprietárias das empresas. Quando analisamos a questão de capacitação e formação, os números são preocupantes pela falta de investimento e atenção para com esse quesito, pois apenas 10% das respondentes possuem algum tipo de curso de capacitação técnica na área.

Mesmo para um número tão reduzido de universo de pesquisa, com apenas 19 respondentes para essa questão, o número de violências é alto e infelizmente retrata uma realidade em nosso país e sociedade atual. Em relação às violências sofridas no ambiente de trabalho destaca-se o fato de 2 delas indicarem já ter sofrido violência moral e psicológica, 1 delas disse ter sofrido violência psicológica e física, enquanto outras 3 indicaram já ter sofrido violência psicológica. O mesmo pode ser percebido quando se analisa os dados obtidos sobre a discriminação de gênero e o

machismo no ambiente de trabalho, ratificando o que é apresentado pelos autores citados acima sobre a desigualdade de gênero dentro de restaurantes e demais ambientes de trabalho. Ao analisar o número de respostas positivas para essas questões, ele pode parecer pouco expressivo, porém quando se fala sobre violência contra a mulher, o número de casos deveria ser 0 e ao observar que o número de respondentes da pesquisa foi de 20 mulheres, 6 delas já terem sofrido violência no ambiente de trabalho é um dado preocupante.

É possível perceber que o estudo e a busca pelo entendimento de como se dão os processos e as divisões nos locais de trabalho contribuem para a maior compreensão da área de serviços no setor de A&B. A partir da amostra e do ponto de vista da ótica do gênero, podemos perceber quem são as mulheres que trabalham no setor de alimentos e bebidas e quais são suas necessidades no âmbito do trabalho. No universo da pesquisa, apenas 10% das respondentes possuem capacitação na área de A&B, o que denota a necessidade de investimento na formação continuada para que essas profissionais tenham condições de buscar cargos com melhores salários e melhores oportunidades.

Do ponto de vista da luta feminina no setor de alimentos e bebidas, pode-se dizer que numa conjuntura maior ainda estamos distantes da desconstrução do modelo patriarcal e machista de organização do trabalho e de dinâmica social (Sena, 2004), mas ao mesmo tempo uma lenta e progressiva mudança se institui, na medida em que observa-se o número expressivo de mulheres que vem arduamente conquistando novos espaços no setor de alimentos e bebidas.

O fortalecimento de políticas públicas voltadas à coibição da violência contra a mulher em todos os setores, mas principalmente, no ambiente de trabalho pode ressignificar o local que, para muitas, representa a única forma de sustento e de amparo para a família e que não deve ser um lugar de medo, perseguição e adoecimento, mas sim um ambiente agradável e tranquilo para que possam ocupar aquele espaço com dignidade.

Espera-se que este estudo possa colaborar com outras pesquisas na área; que possa ser usado por futuros profissionais, atuais gestores, tanto públicos quanto privados, e entidades representativas da área na cidade de Santa Maria/RS para pensar na estruturação dos estabelecimentos, na perspectiva de uma outra lógica, mais inclusiva, mais equilibrada quanto às oportunidades para as mulheres. Por fim,

ressalta-se a importância desse tema e a necessidade de aprofundar a discussão continuamente no campo acadêmico e profissional do setor de alimentos e bebidas.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). **Trabalho em bares e restaurantes está mais inclusivo, diverso e mostra a força dos pequenos negócios**. 2023. Disponível em: <<https://ndp.abrasel.com.br/noticias/noticias/trabalho-em-bares-e-restaurantes-esta-mais-inclusivo-diverso-e-mostra-a-forca-dos-pequenos-negocios230502095450/>>. Acesso em: 29 de junho de 2023.

ABREU, Edeli Simioni de; *et al.* **Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história**. Saúde e sociedade, v. 10, p. 3-14, 2001.

BRIGUGLIO, Bianca. **Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais**. Seminário Internacional “Fazendo Gênero”, v. 11.

CARVALHO, Inês. **Traditional family ideology and women managers in tourism**. Revista Turismo & Desenvolvimento, v. 36, n. 2, p. 111-124, 2021.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9ª. Ed.– Caxias do Sul: EDUCS, 2003.

CATALYST (2019). **Women in Management: Quick Take**. Disponível em: <<https://www.catalyst.org/research/women-in-management/>>. Acesso em: 23 de julho de 2023.

CHIZZOTTI, Antônio. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. São Paulo: Cortez, 2003.

COLLAÇO, Janine H.L. **Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas**. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008

COUTO, Giovanna Gripp. **Mulheres empreendedoras: perfil das mulheres à frente de micro e pequenas empresas no setor terciário**. 2013.

DANIEL, Camila. **O trabalho e a questão de gênero: a participação de mulheres na dinâmica do trabalho**. O social em questão, n. 25/26, p. 323-344, 2011.

DE LIRA, Ana Celina Xavier; *et al.* **AS TROCAS CULTURAIS NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS E A VALORIZAÇÃO DA REGIONALIDADE AMAZÔNICA**. IV Encontro Semintur Jr, UCS, 2013.

DE SOUZA PEDROSO, Júlia; DA SILVA, Kauana Soares; DOS SANTOS, Laiza Padilha. **Pesquisa descritiva e pesquisa prescritiva**. JICEX, v. 9, n. 9, 2017.

DEMO, Pedro. **Introdução da metodologia**. São Paulo: Atlas, 1985.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo; DA GRAÇA PINHÃO, Maria. **História da alimentação**. 1996.

FRANCO, Areovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Thesaurus Editora, 2001.

G1. **Brasileiros gastaram R\$216,2 bilhões com alimentação fora de casa em 2022, diz estudo**. 2023. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/noticia/2023/03/18/brasileiros-gastaram-r-2162-bilhoes-com-alimentacao-fora-de-casa-em-2022-diz-estudo.ghtml>>. Acesso em: 29 de junho de 2023.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. **Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos**. Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manole, p. 179-191, 2009.

GIACOMETTI, D.C. **Ervas condimentares e especiarias**. São Paulo, Ed. Nobel, 1989. p.11-43.

GOOGLE. GOOGLE MAPS. **Restaurantes em Santa Maria/RS**. Disponível em: <https://www.google.com/search?q=restaurantes+em+santa+maria%2FRS&sca_esv=580187299&biw=1366&bih=619&tbm=lcl&ei=RYxKZa26OpbV1sQPiNCb8AY&ved=0ahUKEwjt8JmXzLKCaxWWqpUCHQjoBm4Q4dUDCAk&uact=5&oq=restaurantes+em+santa+maria%2FRS&gs_lp=Eg1nd3Mtd2l6LWxvY2FsIh5yZXN0YXVvYW50ZXM>

gZW0gc2FudGEgbWFyaWEvUIMyBxAAGIoFGEMyBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAA
YgAQyBRAAGIAEMgYQABgHGB4yBRAAGIAEMgUQABiABDIFEAAyG AQyBRAAGI
AESOojUPsLWN0icAB4AJABAZgBzQ2gAeoOqgEHMC4xLjgtMbgBA8gBAPgBAYgG
AQ&scient=gws-wiz-local#rifi=hd:;si:;mv:[[-29.669564099999995,-53.7410352],[-
29.7199619,-53.9812095]];start:260>. Acesso em: 07 de novembro de 2023.

GUIMARÃES, C.F. & SILVA, J.R. **Pay gap by gender in the tourism industry of Brazil**. *Tourism Management*, 52, 2016.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Mensal de Serviços: fevereiro de 2023**. Rio de Janeiro: IBGE, 2023.

KADER, Fabrício Callegaro Corrêa. **Perfil dos trabalhadores de restaurantes na cidade de Florianópolis**. IFSC, Florianópolis/SC. 2021.

LAVINAS, Lena. NICOL, Marcelo. **Atividade e vulnerabilidade: quais os arranjos familiares em risco?** *Revista de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, v. 49, n. 1, 2006.

NEVES, Marcos Fava. **Um modelo para planejamento de canais de distribuição no setor de alimentos**. 1999. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

OLIVEIRA, Margarita; VIEIRA, Clarice; BAETA, Fernanda. **Mulheres no mercado de trabalho brasileiro: uma análise das segregações e discriminações a partir da economia feminista**. TD Instituto de Economia, v. 21, 2021.

OMT. **Organização Mundial do Turismo: Introdução ao turismo**. São Paulo: Ed. Roca, 2001.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

SENA, Francisca Maria Rodrigues. **Mulheres em movimento: construção de relações de gênero na militância política das mulheres**. 2004. Tese de Doutorado. Dissertação (Mestrado Acadêmico em Políticas Públicas e Sociedade). Universidade Estadual do Ceará.

SPANG, Rebecca. Introdução: como preparar um restaurante. In: **A invenção do Restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2003. p. 11-23.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM). **Casa do Estudante**. Disponível em: <<https://www.ufsm.br/pro-reitorias/prae/ceu>>. Acesso em: 11 de outubro de 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM). **Institucional**. Disponível em: <<https://www.ufsm.br/institucional#:~:text=Para%20dados%20atualizados%2C%20consultar%20o,cerca%20de%205%20mil%20servidores>>. Acesso em: 30 de junho de 2023.

VASCONCELOS, Deisy Lúcio. **Restaurantes: Evolução do setor e tendências atuais.** Universidade de Brasília, Brasília/DF. 2006.

APÊNDICE 1

QUESTIONÁRIO DESTINADO AOS GESTORES DOS RESTAURANTES
QUE FORAM O FOCO DA PESQUISA:

1. Qual o número total de funcionários do restaurante (incluindo proprietários e freelancers) no horário noturno?
2. Desse número, quantas são mulheres?

APÊNDICE 2

QUESTIONÁRIO PARA IDENTIFICAR E TRAÇAR O PERFIL DAS MULHERES QUE TRABALHAM EM RESTAURANTES COM ATENDIMENTO AO PÚBLICO NO HORÁRIO NOTURNO NO BAIRRO CAMOBI EM SANTA MARIA/RS:

Seção 1- Perfil Social

1. Você se autodeclara mulher?
 Sim
 Não
2. Você se autodeclara:
 Mulher Cis
 Mulher Trans

3. Você se autodeclara:

- Negra
- Branca
- Amarela
- Indígena
- Parda
- Outra

4. Qual sua idade?

- Menor de 18 anos
- 18 a 25 anos
- 26 a 35 anos
- 36 a 45 anos
- Mais de 45 anos

5. Você se autodeclara LGBTQIAPN+?

- Sim
- Não

6. Qual seu estado civil?

- Casada
- Solteira
- Divorciada
- Viúva
- União Estável
- Separada

7. Qual seu município e estado de nascimento?

8. Você se identifica com alguma religião ou crença? Se sim, qual?

9. Qual seu nível de escolaridade?

- Ensino fundamental incompleto
- Ensino fundamental completo
- Ensino médio incompleto
- Ensino médio completo

- Ensino superior incompleto
 - Ensino superior completo
 - Pós- graduação
 - Outro
10. Possui filhos?
- Sim
 - Não
11. Se possui filhos, quantos?
- _____
12. Você reside em qual área?
- Urbana
 - Rural
13. Qual bairro você reside?
- _____
14. A residência que você mora é:
- Própria
 - Alugada
 - Ocupação urbana
 - Casa do estudante universitário (CEU)
 - Outro
15. Selecione a opção que melhor define a sua residência:
- Moro com minha família
 - Moro com meus amigos
 - Moro em república
 - Moro sozinha
 - Outros
16. Qual sua renda mensal?
- Até 1 salário mínimo
 - Entre 1 e 3 salários mínimos
 - Entre 3 e 5 salários mínimos
 - Mais de 5 salários mínimos
17. Além de trabalhar, você estuda?

Sim

Não

18. Se você é estudante, qual curso você frequenta?

Seção 2- Perfil Profissional

19. Você trabalha em algum segmento de Alimentos e Bebidas (bares, restaurantes, lanchonetes, etc) em Camobi na cidade de Santa Maria/RS?

Sim

Não

20. Possui vínculo empregatício com a empresa em que trabalha (CLT, PJ, etc)?

Sim

Não

21. Qual função desempenha na empresa?

Auxiliar de cozinha

Auxiliar de limpeza

Barista

Caixa

Chef de cozinha

Chefe de salão

Cozinheira

Faxineira

Freelancer

Garçonete

Gerente

Proprietária

Outros

22. Descreva, se possível, as funções desempenhadas por você:

23. Em torno de quantas horas você trabalha por dia?

Até 5h

6h

- 7h
- 8h
- 9h
- 10h
- Mais de 10h

24. Quantos dias por semana você trabalha?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

25. Quanto tempo faz que você trabalha no setor de alimentos e bebidas?

26. Quanto tempo faz que você trabalha na atual empresa?

27. Possui formação ou capacitação na área de gestão e/ou alimentos/bebidas?

- Sim, possuo graduação
- Sim, possuo capacitação
- Não possuo

28. Como você se desloca até seu trabalho, na maioria das vezes?

- A pé
- Skate, patinete, etc
- Bicicleta
- Ônibus
- Veículo próprio (carro, moto, etc)
- Carro ou moto de aplicativo
- Outros

Seção 3- Informações adicionais e percepções

29. Descreva seu ambiente de trabalho, se possível, em uma palavra:

30. Você se sente sobrecarregada em suas funções de trabalho?

Muito pouco 1 2 3 4 5 Bastante

31. Você já sofreu algum tipo de violência no ambiente de trabalho?

Psicológica

Física

Moral

Sexual

Não

32. Se você sentir-se confortável, pode comentar:

33. Você já sofreu discriminação de gênero no ambiente de trabalho?

Sim

Não

34. Se você sentir-se confortável, pode comentar:

35. Você já sofreu machismo no ambiente de trabalho?

Sim

Não

36. Se você sentir-se confortável, pode comentar:

37. Espaço livre para comentário/sugestão sobre a pesquisa.

38. Caso você tenha interesse em participar de um futuro estudo, deixe seu e-mail para contato:

NUP: 23081.159560/2023-17

Prioridade: Normal

Homologação de ata de defesa de TCC e estágio de graduação

125.322 - Bancas examinadoras de TCC: indicação e atuação

COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
7	Trabalho de conclusão de curso (TCC) (125.32)	TCC DÓRALI.pdf

Assinaturas

21/12/2023 10:45:44

DORALI TAMALENE SOARES DOS SANTOS (Aluno de Graduação - Aluno Regular)
06.09.28.01.0.0 - Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo - 1084804



Código Verificador: 3685797

Código CRC: 37aeb3c4

Consulte em: <https://portal.ufsm.br/documentos/publico/autenticacao/assinaturas.html>

