



Revista dos discentes do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da UFSCar

A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no iFood

The invisibility of kitchen work: platformization, sexual division of labor and women's work in iFood

Júlia Zenni Lodetti¹

Resumo:

Este artigo analisa a invisibilidade estrutural do trabalho em cozinhas de *delivery* vinculadas ao iFood, particularmente através de cozinheiras-proprietárias. Argumenta-se que esta invisibilidade resulta da confluência entre precariedade histórica do trabalho feminino e reorganização contemporânea sob a lógica de plataformas digitais. Com base em pesquisa de campo em Florianópolis (2023-2024), demonstra-se que o iFood reorganiza e intensifica a precariedade através de mecanismos de controle. As trabalhadoras vivenciam jornadas extensas, sobreposição entre trabalho e vida, endividamento e custos físicos/psíquicos. Articulando classe, gênero e raça, evidencia-se como a precariedade recai desproporcionalmente sobre mulheres negras e jovens. Propõe-se a "fetichização dupla" para compreender como a mediação algorítmica oculta o trabalho de produção.

Palavras-chave: Plataformização. Trabalho em cozinhas. Precariedade. Divisão sexual do trabalho. iFood.

Abstract:

This article analyzes the structural invisibility of work in delivery kitchens linked to iFood, particularly through the experience of cook-proprietors. It argues that this invisibility results from the confluence between the historical precariousness of women's work and contemporary reorganization under digital platform logic. Based on field research in Florianópolis (2023-2024), the study demonstrates that iFood reorganizes and intensifies precariousness through control mechanisms. Workers experience extended shifts, overlapping work and personal life, indebtedness, and physical/psychological costs. By articulating class, gender, and race, the article shows how precariousness disproportionately affects Black and young women. It proposes "double fetishization" to understand how algorithmic mediation obscures productive labor.

Keywords: Platformization. Women's work. Precariousness. Sexual division of labor. Ifood.

¹ Mestre em Sociologia e Ciência Política pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Ciência Política da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3685032830386296>



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Introdução

Em fevereiro de 2024, o presidente do iFood, Fabrício Bloisi, fez uma declaração: “Em dez anos, ninguém mais vai cozinhar.”. Não se tratava de uma simples previsão, mas de uma meta, quase uma promessa – a qual a empresa de *delivery* estaria, implicitamente, auxiliando a cumprir através da digitalização e da automatização do processo alimentar (Wiziack, 2024). A fala, reproduzida em veículos de mídia nacional, ilustra parte do ponto que esta pesquisa busca problematizar: as trabalhadoras e os trabalhadores que, concretamente, realizam o trabalho em cozinhas permanecem invisibilizados, são “ninguéns” (Briguglio; Lodetti, 2024), esquecidos da mesma forma que as condições nas quais seu trabalho é realizado.

Nos últimos anos, o debate acadêmico, jornalístico e político sobre a plataformização do trabalho concentrou sua atenção majoritariamente na figura do entregador. Suas mochilas coloridas com logomarcas de aplicativos, seus corpos em movimento e em risco pelas ruas das cidades brasileiras, suas manifestações e conflitos com empresas-plataformas os fizeram, além de presentes diariamente na rotina de brasileiros, mais visíveis ao debate público.

Entretanto, anterior ao trajeto do entregador, o trabalho realizado nas cozinhas que preparam a comida permanece invisibilizado, mesmo que seja essencial para a reprodução social. Na problematização feita nesta pesquisa, não se trata das cozinhas conhecidas como de alto padrão. Tratam-se das cozinhas do cotidiano, pequenos restaurantes de produção de marmitas ou *fast-food*, frequentemente localizadas em fundos de casa, garagens, etc.

A questão orientadora que move este artigo, fruto de parte da pesquisa realizada para a dissertação de mestrado entre 2023 e 2025, resume-se em como a plataformização do trabalho pode ser compreendida através das condições de trabalho de trabalhadoras de cozinhas do cotidiano vinculadas ao iFood, especialmente através da figura das cozinheiras-proprietárias.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

O presente artigo sustenta que a invisibilidade do trabalho em cozinhas vinculadas a plataformas de *delivery* não é acidental, mas estrutural. Ela resulta da confluência de dois processos históricos entrelaçados: a longa precariedade característica do trabalho feminino, especialmente aquele associado ao trabalho doméstico e à reprodução social (Hirata, 2001/2002), e a reorganização contemporânea deste trabalho sob a lógica de plataformas digitais que aprofundam esta precariedade, ao mesmo tempo em que a recobrem com discursos de autonomia, inovação e oportunidade (Abílio, 2014; 2019).

Durante a pesquisa que fundamenta este texto, foram entrevistadas trabalhadoras e trabalhadores de cozinhas de marmitas e *fast-food* em Florianópolis entre 2023 e 2024. O que emergiu foi uma realidade marcada por jornadas extensas, condições de trabalho exaustivas, falta de distinção entre tempo de vida e tempo de trabalho, intensificação crescente do ritmo produtivo e, simultaneamente, baixa remuneração e falta de reconhecimento profissional.

Constatou-se que essa precariedade não era causada exclusivamente pelo controle das plataformas digitais como o iFood, pois observou-se que a lógica de plataformização permeia o setor de maneira ampla, afetando até mesmo aquelas cozinhas que optaram por não operar diretamente com aplicativos. Portanto, pode-se inferir que o iFood não cria a precariedade do trabalho em cozinhas; ele a reorganiza e atualiza através de dispositivos tecnológicos que tornam o controle mais difuso, a subordinação menos visível e a exploração mais eficiente.

Este artigo, portanto, propõe desvelar essa “outra face” da uberização, tentando evidenciar a relação do iFood não com os entregadores, mas sim com os/as cozinheiros/as que preparam os alimentos entregues. Busca-se, então, complexificar a análise da plataformização como fenômeno que não se limita a uma única categoria de trabalhadores. Para compreender plenamente a uberização como modo de controle e exploração do trabalho contemporâneo, é necessário trazer para o centro da análise



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

justamente aquilo que frequentemente é deixado às margens: o trabalho feminino, precário e invisível que sustenta a reprodução social.

Esta pesquisa busca oferecer uma contribuição inédita em dois aspectos. Primeiro, desloca o foco dos estudos de plataformização usualmente concentrados na figura do entregador para as trabalhadoras que concretamente preparam os alimentos, revelando a “outra face” da uberização. Segundo, propõe o conceito de “fetichização dupla” como ferramenta analítica para compreender como a mediação algorítmica do iFood intensifica e reforça a invisibilidade estrutural do trabalho feminino em cozinhas.

Percurso metodológico e delimitação do objeto empírico

Para examinar a invisibilidade estrutural do trabalho em cozinhas vinculadas ao iFood, esta pesquisa adotou abordagem qualitativa exploratória, fundamentada em perspectiva materialista-histórica que considera as intersecções de classe, gênero e raça.

O estudo circunscreve-se a Florianópolis, Santa Catarina (2023-2024), localidade particularmente relevante por, dentre outros fatores, ser a capital brasileira mais cara para refeições fora do domicílio (R\$ 62,54), ter a segunda cesta básica mais cara do país e enfrentar vulnerabilidade econômica aguda (40% dos restaurantes endividados). O foco recai sobre cozinhas de pequeno porte que produzem marmitas e/ou *fast-food* e realizam entregas via iFood.

Três critérios nortearam a delimitação: (1) cozinhas com entregas por aplicativo; (2) cadastro no iFood; e (3) produção de marmitas/*fast-food*. O acesso utilizou método “bola de neve” combinado com: abordagem in loco (Zona Leste), rede pessoal e mapeamento digital. Das 18 pessoas contatadas através desses métodos, apenas duas responderam, refletindo a invisibilidade característica dessa ocupação. Emergiu como padrão recorrente a figura da “cozinheira-proprietária” – mulheres que, simultaneamente, trabalham e possuem pequenas cozinhas operando sob precariedade.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Realizaram-se cinco entrevistas aprofundadas e semiestruturadas (8h45 no total, uma de média 1h45), com duração entre 1 hora e 2h30. Os/as entrevistados/as incluem cozinheiras-proprietárias e auxiliares de cozinha (com idade entre 28 e 61 anos), com vínculos de Microempreendedor Individual (MEI), informal e Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). A maioria tem ou tinha relação com iFood, com exceção de Flora, cuja inclusão se justifica por operar sob a mesma lógica estrutural de precariedade, permitindo compreendê-la como condição histórica anterior à plataformização.

O roteiro semiestruturado abordava: trajetória laboral, condições concretas de trabalho, relação com iFood, jornada e ritmo, dinâmica de cooperação/isolamento, receita/remuneração e perspectivas futuras.

Reconhecem-se as seguintes limitações: (1) amostra pequena sem pretensão de representatividade estatística; (2) estudo geograficamente localizado não generalizável; (3) composição heterogênea (subordinadas e proprietárias) impede comparações diretas; (4) dimensão racial não aprofundada nos relatos, refletindo limite que demanda investigação futura; e (5) baixa taxa de resposta (2 de 18), que se estima ter relação com a exaustão da ocupação. Apesar dessas limitações, a pesquisa contribui com profundidade qualitativa que amplia compreensão sobre precariedade e reorganização do trabalho em cozinhas plataformizadas.

A plataformização como reorganização do gerenciamento do trabalho

O conceito de *uberização* tem sido amplamente aplicado nas análises de transformações do mundo do trabalho, mas comporta disputas e nuances que merecem detalhamento para a compreensão do que aqui se argumenta. De maneira ampla, a uberização é definida por Abílio (2020, p. 14) como uma “forma de organização, gerenciamento e controle do trabalho, que se apresenta como uma tendência global”. Já Krein *et al* (2018, p. 48) a entendem como “ocupações estabelecidas a partir de



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

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”.

Essas definições convergem em um ponto crucial: a uberização não deve ser compreendida como a simples criação de novos trabalhos mediados por tecnologia, mas uma estratégia de reorganização do próprio processo de trabalho e das relações entre capital e trabalho. Filgueiras (2021) propõe uma crítica ao argumentar que o discurso em torno da “novidade inevitável” das plataformas opera como ferramenta para legitimar a desregulamentação de direitos trabalhistas. Demonstra como a classe capitalista utiliza o argumento da mudança tecnológica inescapável para pressionar trabalhadores e instituições a “adaptarem-se” a essas novas tecnologias.

Essas transformações, segundo Filgueiras, são pautadas em ciclos históricos e não representam avanços incontornáveis. Ao contrário, constituem rearticulações do capital em busca de maior liberdade para explorar e menor regulação que limitasse os lucros. Assim, a plataformização não seria uma novidade tecnológica neutra, mas uma estratégia de classe.

É neste contexto que a caracterização de Abílio (2014, p. 53) ganha particular relevância: a precarização do trabalho através da chamada plataformização deve ser entendida como “reorganização do gerenciamento do trabalho”. Essa formulação rebate a ideia de que a plataformização seja uma ruptura total com formas anteriores de controle. Sugere que o que ocorre é uma reconfiguração, uma atualização de mecanismos de exploração já existentes. Não se trata de algo radicalmente novo, mas de uma combinação entre antigas fórmulas de controle e inovações tecnológicas que buscam justamente tornar o controle do trabalho e a acumulação de capital mais eficazes.

A diferença entre precariedade e precarização é analiticamente fundamental. A precariedade é condição estrutural e histórica, particularmente característica do trabalho no Sul Global (Antunes, 2009; Druck, 2011; Abílio, 2014) e, especificamente, do trabalho feminino (Hirata, 2001/2002; 2009). Ela existe como marca constitutiva das relações de



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

trabalho em países como Brasil como resultado do processo histórico de composição da sua classe trabalhadora. A precarização, por sua vez, refere-se aos processos pelos quais formas de trabalho antes não-precárias (ou menos precárias) são transformadas em precárias, e mediante os quais condições já precárias são intensificadas e aprofundadas.

A plataformação explora de maneira mais aprofundada a sobreposição dos âmbitos doméstico e público, característica histórica do trabalho em feminino cozinhas. Porque o iFood oferece a ilusão de “flexibilidade” – trabalhar na carga horária que quer, diretamente de sua casa, ou do lugar que quiser – quando, na verdade, a flexibilidade é vivida como total permeabilidade do trabalho sobre a vida. Liliane² não “escolhe” trabalhar até as 22h; ela o faz porque não há outra forma de dar conta da sobrecarga de tarefas porque cozinha, gerencia, entrega e administra um micronegócio.

Aqui reside um conceito crucial para compreender essa dinâmica: modernização precarizante (Oliveira, 2013; Abílio, 2014). Ele se refere à coexistência paradoxal entre tecnologias apresentadas como sofisticadas e inovadoras e a perpetuação, ou aprofundamento, da exploração estrutural. O que aparece como oposição entre modernidade e precariedade constitui, na verdade, uma relação engendradora historicamente (Abílio, 2014).

Assim, tecnologias altamente inovadoras ocultam a precariedade que as possibilita e sustenta. O iFood utiliza algoritmos avançados, inteligência de dados e sistemas de Inteligência Artificial para gerenciar pedidos e otimizar rotas, enquanto as trabalhadoras que preparam a comida não têm acesso a essas tecnologias, não podem se comunicar diretamente com os clientes e arcam com a intensificação do trabalho gerada pela demanda ampliada pela “visibilidade” algorítmica, acessível mediante pagamento. A modernidade tecnológica da plataforma opera como intensificação atualizada da exploração, não como emancipação.

²Mulher branca, cozinheira-proprietária (MEI), 47 anos, entrevistada em 12/12/2023.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no iFood

Júlia Zenni Lodetti

Um aspecto particularmente da reorganização do gerenciamento do trabalho via plataformas é a redefinição da própria noção de autonomia (Abílio, 2014; Antunes, 2019). Em discursos públicos e marketing empresarial, empresas-plataformas como iFood apresentam-se como oferecendo “autonomia” e “liberdade” aos trabalhadores e os restaurantes são retratados como “parceiros autônomos”, com “controle total” sobre seus negócios (iFood, 2024a; 2024b; 2025a; 2025b).

Filgueiras (2021, p. 98) contrapõe esse discurso quando observa que, com as empresas-plataformas, “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”. Aplicado ao iFood, o argumento se refina: a plataforma nega ser empregadora dos restaurantes, alegando que são negócios independentes que ela apenas “conecta” a clientes, mascarando um controle multifacetado.

No trabalho em cozinhas, essa dinâmica manifesta-se de maneira particular, visto que mulheres como Flora, Lorena e Liliane, proprietárias de microempreendimentos individuais, operam sob a narrativa da autonomia. As que encontram-se subordinadas à empresa-plataforma, estão em dimensões múltiplas que as outras relações de trabalho não comportam: subordinação ao algoritmo que determina sua visibilidade; subordinação às taxas que extraem entre 20% e 30% de cada venda; subordinação à impossibilidade de comunicação direta com os clientes; subordinação aos prazos de entrega impostos; subordinação à captura total de seus dados comerciais, que a plataforma utiliza para vender “ferramentas” e “soluções” baseadas em informações que ela própria gerou.

É justamente por isso que Antunes (2019) e Abílio (2019) caracterizam essa forma de trabalho não como “autonomia”, mas como “autogerenciamento subordinado”. O trabalhador ou trabalhadora aparenta estar no controle de sua atividade – estabelece horários, gerencia seu negócio – quando, na verdade, encontra-se sob controle completo



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no iFood

Júlia Zenni Lodetti

e difuso, exatamente porque esse controle não aparece como tal, mas como responsabilidade individual, empreendedorismo, escolha pessoal.

O iFood como estudo de caso

Para compreender como a plataformização opera especificamente no contexto das cozinhas de *delivery*, é necessário examinar em detalhe: o próprio iFood, empresa-plataforma delimitada para este estudo. Com esse intuito, foram elaboradas três etapas de aprofundamento na plataforma: a primeira etapa constituiu um levantamento e posterior análise, através dos CNPJ's dos restaurantes cadastrados na aba dedicada a marmitas no aplicativo; a segunda reuniu informações e posicionamentos publicados nos canais oficiais do iFood (como em seu site de notícias); e a terceira investigou a perspectiva das pessoas que trabalham em cozinhas vinculadas ao iFood através de entrevistas aprofundadas e semiestruturadas.

A narrativa institucional do iFood e suas contradições

Em sua comunicação institucional, o iFood apresenta uma narrativa particular sobre sua relação com restaurantes parceiros. Em seu portal, a plataforma afirma que “todos os restaurantes, quando optam por operar com o iFood, já começam acessando uma base madura de 55 milhões de usuários ativos por mês” (iFood, 2025a). Complementarmente, anuncia que “todos os parceiros têm acesso às mesmas ferramentas e visibilidade” (iFood, 2025b). Essas afirmações constroem uma noção falaciosa de horizontalidade e equidade e sugerem que pequenos e grandes restaurantes iniciam em pé de igualdade, tendo acesso aos mesmos recursos e oportunidades.

Contudo, a própria comunicação do iFood contradiz essa premissa quando, imediatamente após afirmar igualdade de acesso, a empresa menciona a existência de



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

“produtos internos para que restaurantes possam ‘investir’” ou pagar mais por destaque, visibilidade e outras “soluções” (iFood, 2025b). Ou seja, embora todos comecem com “acesso igual”, a visibilidade real depende de quem pode pagar, visto que a empresa oferece “contratos de exclusividade” com “benefícios mais personalizados”, “condições comerciais diferenciadas”, e “máxima visibilidade”, acompanhados de “multas e penalidades” para restaurantes que descumprirem a exclusividade (iFood, 2025b).

Essa contradição pode ser compreendida dentro da própria lógica do capitalismo plataformizado: aparente igualdade, que funciona como ferramenta de hierarquização baseada em capacidade de pagamento. Pequenos restaurantes (82% da base, segundo o iFood) não possuem capital para visibilidade paga e competem entre si por algoritmos não-transparentes que favorecem quem paga mais. O resultado é um círculo vicioso: quanto menor o restaurante, menos recursos, menos visibilidade, menos vendas, menos investimento possível.

Estudos de caso: Lorena e Liliane

As entrevistadas Lorena³ e Liliane (IDADE, RAÇA, DATA DA ENTREVISTA ETC) oferecem relatos que ilustram essa realidade concretamente. Lorena, proprietária de uma hamburgueria que opera exclusivamente para *delivery* e majoritariamente via iFood, relata que as taxas do aplicativo chegam a 20% por pedido. Quando perguntada sobre alternativas, menciona uma outra plataforma com valor mensal fixo, mais justa, mas com “pouca visibilidade quando comparada ao iFood”. Em outras palavras: não há alternativa viável. O poder de quase monopólio de fato do iFood no mercado brasileiro de *delivery* (com variação de 60% a 80% de participação de mercado), conforme Kira (2023), força restaurantes a operarem com ele, independentemente das condições. Lorena, tentando contornar a situação, investiu dinheiro e tempo elaborando adesivos com seu número de

³Mulher branca, auxiliar de cozinha (CLT), 28 anos, entrevistada em 23/11/2023.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no iFood

Júlia Zenni Lodetti

WhatsApp para colar nas entregas feitas via iFood, esperando que clientes pudessem depois pedir diretamente, economizando as taxas. Essa estratégia foi pensada pois, conforme relata, quando uma mensagem enviada pelo aplicativo do iFood contém um número de telefone, ela não é entregue ao cliente, impedindo a comunicação direta.

Liliane testou o iFood, mas concluiu que “não vale a pena para minha estrutura”. A plataforma exigia logística diferente e geraria volume de pedidos que comprometeria a qualidade. Liliane optou por reduzir vendas para manter qualidade e não sobrecarregar a equipe, uma escolha que contrasta com a lógica dos aplicativos, que priorizam velocidade sobre qualidade do trabalho e da vida dos/as trabalhadores/as.

As múltiplas frentes de extração de valor

Ainda sobre a comunicação institucional do iFood e suas contradições, compreende-se que a empresa delinea algumas frentes de extração de valor dos restaurantes e trabalhadores/as a eles vinculados/as. De acordo com análise do iFood (2025a; 2025b), a empresa oferece os seguintes “produtos”: Marketplace - acesso aos clientes (com visibilidade paga); Logística - entregadores (sem vínculo empregatício); Pagamentos - Maquinona captura dados dentro do salão; Finanças - iFood Pago controla o dinheiro e o crédito; Dados - monopoliza toda inteligência de mercado; Educação - iFood Decola ensina a depender da plataforma; Marketing - Central de Crescimento cobra para dar visibilidade; Tecnologia operacional - Totem, App Garçom, Anota AI; Investimento - “investiu em três empresas de software” para integração vertical.

Cada uma dessas frentes pode representar um ponto de dependência para um restaurante pequeno. Inicialmente, o negócio pode parecer capaz de operar com o iFood usando apenas o “marketplace”, ou seja, listando produtos, recebendo pedidos, organizando entregas. Contudo, rapidamente descobre que a visibilidade é insuficiente, pois precisa “investir” em destaque.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Esse mecanismo é característica das plataformas digitais (Srnicek, 2017), contudo, sua aplicação ao trabalho em cozinhas tem particularidades, pois as cozinhas estudadas nesta pesquisa, cozinhas do cotidiano com pequenas operações de marmitas e *fast-food*, operam com margens limitadas. Um restaurante de alto padrão ou uma rede de restaurantes podem absorver taxas de 20% a 30% aumentando preços ou através de volume. Uma pequena cozinha que vende marmitas a R\$ 25, pagando 20% de taxa (R\$ 5) e tendo custos de ingredientes já elevados em Florianópolis, cuja cesta básica está entre as mais caras do Brasil (Dieese, 2024), tem praticamente nenhuma margem de lucro. Conforme Lorena descreve: “no fim do mês, de 10 mil (reais), 2, 3 (mil reais) fica pro iFood, é muita grana”. Proporcionalmente, uma pequena cozinha perde muito mais para a plataforma do que um grande restaurante.

A denúncia da Abrasel e seus limites

Refletindo a magnitude do impacto que a empresa-plataforma aqui analisada tem sobre os restaurantes do país, em 2025, a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) acionou o Conselho Administrativo de Defesa Econômica (CADE) contra o iFood, denunciando “abuso de poder econômico e criação de 'ecossistema fechado’” (Abrasel, 2025a). As práticas anticompetitivas denunciadas incluem: venda casada no sistema de pagamentos, barreiras tecnológicas, domínio da logística e expansão para o atendimento físico.

O presidente da Abrasel, Paulo Solmucci Jr., em declaração ao movimento de denúncia, afirmou que a denúncia seria “uma luta pela sobrevivência e pela liberdade de escolha dos restaurantes brasileiros” visto que “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” (Abrasel, 2025a).



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Esta ação institucional oferece validação externa à experiência relatada pelas cozinheiras-proprietárias e trabalhadoras diretas nestes pequenos estabelecimentos de entrega de marmitas ou *fast-food*. A Abrasel representa restaurantes como entidades econômicas, omitindo as trabalhadoras e trabalhadores que os operam. Não menciona cozinheiras sob pressão de prazos, nem proprietárias como Flora, que trabalhou sozinha dez meses, ou Liliane, que retorna à cozinha após o horário para adiantar tarefas. A denúncia, embora bem-vinda, permanece no nível de relações comerciais entre empresas, não alcançando a precariedade do trabalho que constitui o cerne deste problema de pesquisa.

A cozinha do cotidiano: nas fronteiras do doméstico e o profissional

A invisibilidade do trabalho em cozinhas de entrega de marmitas e *fast-food* pode ser compreendida pelo paradoxo de que, ao mesmo tempo em que são atividades essenciais para a reprodução da vida cotidiana, permanecem apagadas dos debates públicos, das reivindicações trabalhistas e das pesquisas acadêmicas. Esta invisibilidade resulta de processos históricos de hierarquização que vinculam o trabalho culinário ao doméstico, ao feminino e, portanto, ao desvalorizado.

A escolha metodológica de estudar especificamente as cozinhas de marmitas e *fast-food*, categorias que se situam nas fronteiras entre o trabalho doméstico e o trabalho profissional, permite iluminar como a divisão sexual do trabalho opera, concretamente, reproduzindo desigualdades de gênero, classe e raça nas condições de trabalho deste setor também marcadamente afetado pela plataformação.

Conforme ressalta Briguglio (2022), quanto mais refinada e prestigiada é considerada uma cozinha, mais masculina e valorizada ela se torna; inversamente, as cozinhas associadas ao cotidiano, àquelas que produzem refeições simples e acessíveis,



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

permanecem associadas ao trabalho feminino e dominadas por mulheres, portanto, desvalorizadas, mesmo quando tecnicamente exigem qualificação e esforço similares.

A história do trabalho em cozinhas no Brasil revela uma trajetória marcada pela contínua reprodução de desigualdades (Machado, 2021; Briguglio, 2022; Minuzzo, 2023). Desde o período colonial, mulheres negras escravizadas foram responsáveis pelo preparo de alimentos, tanto no contexto doméstico das famílias de elite quanto no comércio informal de alimentos nas ruas (Machado, 2021). Este trabalho, realizado sob condições penosas, consolidou características que persistem até hoje: invisibilidade, precariedade, associação com o feminino e desvalorização social.

Machado (2021) demonstra, em sua análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil, que, desde o período colonial, esta estrutura não apenas marcou diferenças de gênero, mas também de raça, consolidando a associação entre o trabalho doméstico, o feminino e o negro como categorias menos valorizadas e passíveis de maior exploração.

O crescimento das cozinhas profissionais, que se intensificou a partir do final do século XIX com o surgimento dos restaurantes modernos no Brasil, não representou uma ruptura com esta lógica. Conforme destaca Briguglio (2022), a profissionalização da cozinha foi acompanhada por estratégias deliberadas de exclusão de mulheres, visando evitar a desvalorização do trabalho profissional pela associação com o amadorismo e a domesticidade do trabalho feminino. Dória (2012, p. 259) sintetiza este processo:

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.

A construção da cozinha profissional, portanto, foi edificada sobre a exclusão sistemática de mulheres. Técnicas foram formalizadas, terminologias foram desenvolvidas, hierarquias militarizadas foram estabelecidas com o objetivo de transformar um conhecimento historicamente transmitido por mulheres no espaço



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

doméstico em uma profissão compreendida como qualificada, fundamentada e, portanto, dominada por homens.

No Brasil, a “transição” para o trabalho em restaurantes profissionais coincidiu com projetos mais amplos de “modernização”, “embranquecimento” e “europeização” da sociedade nacional. O discurso sanitarista de eugenia e assepsia funcionou como instrumento de expulsão do trabalho informal e de consolidação do monopólio masculino sobre a cozinha profissional “legítima” (Minuzzo, 2023).

A distinção proposta entre a “cozinha do cotidiano” e a “alta gastronomia” busca expressar uma hierarquização que atribui prestígio, reconhecimento e remuneração desiguais a formas de trabalho que, embora tecnicamente distintas, compartilham o mesmo processo fundamental.

Esta hierarquização opera através de dois mecanismos principais: a separação e a hierarquização, conceitos desenvolvidos pela teoria da divisão sexual do trabalho (Hirata & Kergoat, 1994; Hirata, 2001/2002; 2009; Kergoat, 2009). A separação designa trabalhos distintos para homens e mulheres; e a hierarquização confere maior valor social, econômico e simbólico aos trabalhos exercidos por homens. No caso das cozinhas, essa lógica se manifesta de forma que, quanto mais refinada, sofisticada e associada à qualificação formal é uma cozinha, mais ela é dominada por homens e melhor remunerada é; quanto mais próxima da culinária cotidiana, doméstica e acessível, mais ela é feminilizada e precarizada.

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 Abrasel (2025b) apontam para uma predominante mão de obra jovem, feminina e negra no setor. As cozinhas de marmitas estudadas nesta pesquisa situam-se precisamente nesta fronteira entre o que é compreendido como trabalho profissional e doméstico. Elas produzem alimentos essenciais para a reprodução da vida das classes trabalhadoras, refeições que alimentam pessoas que trabalham fora de casa,



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

que estudam, que não possuem recursos para frequentar restaurantes sofisticados. Este 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\$ 62,544 por refeição (Fontana, 2024).

A associação dessas cozinhas com o “cotidiano” e com a “domesticidade” as submete a uma lógica de naturalização (Hirata & Kergoat, 1994): o trabalho aí realizado é frequentemente entendido não como resultado de qualificação e esforço, mas como um dom, uma vocação, habilidades “naturais” das mulheres para o cuidado alimentar (Briguglio, 2022).

Dória (2012) aprofunda essa reflexão ao destacar como o próprio discurso sobre cozinhar opera para reproduzir desigualdades. Enquanto o cozinhar das mulheres, particularmente no contexto doméstico e cotidiano, é associado ao amor, ao afeto, à dedicação e ao instinto, o cozinhar dos homens, quando exercido em contextos profissionalizados e reconhecidos, é associado à técnica, à criatividade, à autoria e ao domínio de um conhecimento sistematizado.

A invisibilidade do trabalho em cozinhas de marmitas e *fast-food* opera simultaneamente nos níveis concreto, simbólico e acadêmico. No plano concreto, a organização espacial do trabalho restringe a visibilidade das atividades, pois as cozinhas onde foram realizadas as entrevistas eram espaços fechados, sem contato direto com os consumidores, e essa separação é ainda mais intensa nas *dark kitchens*, em que sequer há uma fachada visível, de modo que o consumidor não presencia o processo de produção nem reconhece quem prepara sua refeição. No plano simbólico, essa ocultação é reforçada pelo fetichismo da mercadoria, conforme Marx (2013), especialmente acentuado no trabalho mediado por plataformas de entrega, onde o alimento chega ao consumidor como se fosse produzido apenas pela tecnologia e pela eficiência logística, enquanto o esforço concreto de quem cozinha permanece oculto, como apontam Briguglio e Lodetti (2024). No plano acadêmico, a invisibilidade manifesta-se na ausência de pesquisas



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

sociológicas sobre o trabalho em cozinhas em Santa Catarina e Florianópolis, conforme revelam buscas em bases como SciELO, onde se encontram apenas estudos de ergonomia, biossegurança ou psicologia, perspectivas relevantes, mas que não abordam o trabalho em cozinhas como fenômeno social total marcado por relações de classe, gênero e raça.

Essa lacuna acadêmica não é coincidência. Reflete, antes, a hierarquização epistemológica que reproduz as desigualdades que estruturam o próprio trabalho estudado. Além disso, quando encontradas perspectivas sociológicas sobre o trabalho em cozinhas, elas residem predominantemente sobre cozinhas de alta gastronomia. O trabalho em cozinhas do cotidiano, majoritariamente exercido por mulheres e associado ao trabalho feminino, permanece ausente dos grandes debates sobre trabalho e precariedade no Brasil, mesmo sendo absolutamente central à reprodução material da classe trabalhadora.

Chefs sem *glamour*: proprietárias-cozinheiras e a autogerenciamento subordinado

A posição singular das trabalhadoras-proprietárias entrevistadas nesta pesquisa revela-se como chave para compreender a articulação entre plataformização, divisão sexual do trabalho e precariedade. Flora, Lorena e Liliane, microempreendedoras individuais (MEI), cozinheiras diretas, representam um segmento que, conforme dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel, 2025b), constitui a maior parte dos estabelecimentos cadastrados no setor de alimentação. Mais especificamente, estas mulheres ocupam um lugar paradoxal: simultaneamente trabalhadoras e proprietárias, gestoras e executoras, chefs sem o reconhecimento de chefs.

Conforme apontado anteriormente, a invisibilização do trabalho em cozinhas reflete e reproduz aquilo que já havia sido identificado por pesquisadoras da divisão sexual do trabalho: o trabalho associado ao feminino, especialmente quando vinculado ao



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

doméstico e ao cuidado, tende a ser apagado das discussões públicas e das análises críticas (Hirata & Kergoat, 1994; Briguglio, 2022).

A característica domiciliar de muitas cozinhas de marmitas e *fast-food* para entrega potencializa essa invisibilidade: elas funcionam em garagens, fundos de casas ou anexos residenciais que reforçam a associação com o trabalho doméstico e feminino, relegado à esfera privada e à sobreposição do ambiente profissional e doméstico. Isso pode ser compreendido pela estrutura que Lobo (2011) identificou como central à lógica capitalista: a marginalização do trabalho feminino como condição constitutiva da acumulação de capital.

Uma das observações mais contundentes da pesquisa de campo reside na constatação de que as mulheres cozinheiras-proprietárias realizam, cotidianamente, as mesmas funções que a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) atribui aos chefs de cozinha. De acordo com a CBO (Brasil, 2025), um chef de cozinha deve “Criar e elaborar pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciar brigada de cozinha e planejar as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários.” Flora, Lorena e Liliane executam precisamente estas atividades: planejam cardápios, gerenciam compras de insumos, controlam estoques, estabelecem contato com fornecedores, organizam rotinas de trabalho, orientam e treinam funcionários (quando há) e assumem total responsabilidade pelas falhas de produção.

No entanto, essa equiparação de funções não se traduz em equivalência de prestígio, reconhecimento ou remuneração. Um chef de cozinha em estabelecimento de médio porte pode contar com uma equipe especializada, recursos tecnológicos e reconhecimento profissional; essas trabalhadoras-proprietárias realizam suas atividades em espaços reduzidos, frequentemente sozinhas ou com apenas um auxiliar, sem acesso aos benefícios formais que acompanham a posição de chefia em restaurantes maiores.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Essa contradição, esse acúmulo de responsabilidades sem contrapartida de valorização, é a essência do que se propõe chamar aqui de “chefs sem *glamour*”.

A relação entre as cozinheiras-proprietárias e o iFood aparece como uma dependência estrutural que assume formas diversas, já que para algumas, como Lorena e Liliane, a plataforma ofereceu visibilidade e acesso inicial a clientes, mas também impôs taxas elevadas, ritmos intensos e penalizações por atrasos, o que levou Liliane a abandoná-la e fez Flora evitar sua adesão desde o início por reconhecer os impactos físicos e psíquicos da intensificação do trabalho.

Ainda assim, mesmo quem opta por não usar o iFood acaba incorporado à sua lógica, pois a presença dominante da plataforma redefine expectativas, preços, prazos e formas de comunicação, obrigando estabelecimentos independentes a mimetizar seu funcionamento para competir (Abílio, 2020), enquanto casos como o de Lorena evidenciam dependência mais aguda, já que grande parte de sua receita passa pela plataforma, que captura parcela significativa desse valor, expressando um controle que, conforme análise de Kira (2023), torna pequenos negócios especialmente vulneráveis por meio de taxas, algoritmos, acesso a dados e produtos financeiros.

Um dos achados mais significativos desta pesquisa reside na sobreposição entre espaço e tempo de trabalho e não-trabalho. Todas as cozinheiras-proprietárias entrevistadas moravam no mesmo local onde operavam seus negócios. Flora vivia no andar superior de um prédio comercial e trabalhava no térreo. Lorena operava sua hamburgueria na garagem de sua casa. Liliane tinha sua cozinha de marmitas nos fundos de sua residência.

Além da logística, essa configuração borra as fronteiras entre vida pessoal e atividade laboral. Como relata Liliane:

Tenho jornada que vai 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... 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



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

adiantar algo, às 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.

A expressão final “porque é meu” ilustra e resume parte da contradição fundamental que se busca destacar aqui: a propriedade do micronegócio não garante liberdade ou autonomia, mas sim intensifica a sensação de responsabilidade total e, consequentemente, a indisponibilidade para descanso. Dal Rosso (2008, p. 40-41) identificou esse fenômeno como característica do trabalho flexível ao analisar a intensificação do trabalho: “a intrusão dos negócios nos momentos de vida pessoal do trabalhador”, acarretando consequências ainda mais significativas para “aquelas encarregadas das tarefas familiares, do cuidado do domicílio.”

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 em que morava era a mesma do trabalho. Ela comenta, então, que saía muito para comer fora, pois quando entrava para cozinhar para si na cozinha de sua casa parecia estar trabalhando.

A partir disso, torna-se possível compreender como a característica doméstica do trabalho em cozinhas de marmitas reforça a divisão sexual do trabalho. O fato de que mulheres realizam esse trabalho em espaços que são simultaneamente domiciliares reafirma a associação entre feminilidade, domesticidade e trabalho, uma associação que, conforme Hirata (2009, p. 25) argumenta, perpetua a “divisão sexual da precarização do trabalho”.

O acúmulo de responsabilidades experimentado pelas cozinheiras-proprietárias vai além daquele vivenciado por auxiliares ou mesmo cozinheiros contratados. Como proprietárias e cozinheiras diretas, elas arcam não apenas com as exigências físicas do trabalho na cozinha, mas também com todas as responsabilidades administrativas, financeiras e de gestão que acompanham a operação de um negócio.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Flora é particularmente eloquente sobre esse aspecto quando questionada se preferia a experiência de ser cozinheira empregada por alguém ou proprietária: “Ser proprietária é muito esgotante”. Seu relato durante a entrevista ilustrava esse esgotamento em tempo real: preocupada com questões de saneamento (a caixa de gordura transbordando), simultaneamente cozinhando, atendendo clientes e tentando participar da conversa de pesquisa. O cenário exemplificava perfeitamente como o acúmulo não é apenas de tarefas, mas de responsabilidades que fragmentam a atenção e impedem o foco profundo em qualquer atividade.

Lorena, em certo momento, relatou ter fechado seu restaurante temporariamente por estar “bitolada da cabeça”, indicando um ponto de ruptura psíquica provocado pela sobrecarga acumulada. Esse tipo de adoecimento mental, distinto de acidentes ou lesões físicas, mas igualmente debilitante, é frequentemente invisibilizado nos estudos sobre condições de trabalho que priorizam a dimensão ergonômica, em especial no trabalho em cozinhas, que tem no *ethos* do cozinheiro a resistência e a valorização do sofrimento como parte do processo de formação (Briguglio, 2022).

Um aspecto crítico do funcionamento dessas microempresas é sua relação com o crédito. Lavinhas (2023, p. 5) argumenta que “nos países do Sul, onde a capacidade fiscal do Estado é baixa, o microcrédito torna-se o mecanismo por excelência para disciplinar os indivíduos, responsabilizando-os por suas escolhas presentes e oportunidades futuras”. Flora exemplifica perfeitamente esse mecanismo de disciplinamento via endividamento. Ela relata ter tomado um empréstimo de R\$ 60 mil para abrir sua cozinha e é essa dívida que a mantém presa ao negócio, impedindo sua saída, apesar da exaustão: “Eu só não desisti porque peguei um empréstimo de 60 mil e preciso pagar, porque é muito ingrato isso aqui”.

A obrigação de pagar a dívida pode ser compreendida como mecanismo de controle (Lavinhas, 2023), visto que se transforma em obrigação de trabalhar, obliterando qualquer possibilidade de escolha autônoma real. Como Abílio (2014, p. 73) identifica em



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

seu estudo sobre revendedoras de cosméticos: “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”.

A situação de Flora sugere como o discurso celebratório do empreendedorismo feminino parece mascarar uma realidade mais difícil: mulheres endividadas, em negócios de baixa rentabilidade, trabalhando extensas jornadas para servir uma dívida. O que é apresentado como oportunidade de autonomia transforma-se em nova forma de subordinação.

Condições de trabalho: os custos da plataformização

A reorganização do controle do trabalho pelas plataformas digitais manifesta-se nos corpos das trabalhadoras e dos trabalhadores, produzindo um adoecimento que se vincula a condições historicamente precárias nas cozinhas, mas é acelerado pela lógica produtiva associada à uberização, como indicam análises que articulam dados agregados de acidentes com relatos de campo para mostrar que a plataformização intensifica custos físicos e psíquicos já presentes no setor. Entre 2012 e 2022, restaurantes e serviços de alimentação registraram 100.242 acidentes de trabalho, correspondendo a 1,73% do total nacional, com fraturas, cortes, lacerações, feridas e queimaduras compondo a maior parte das lesões, frequentemente concentradas nas extremidades, embora estes números subestimem a realidade devido à informalidade predominante e à ampla subnotificação de acidentes mesmo entre trabalhadores formalizados (SmartLab, 2024).

Os achados de campo revelam como as condições penosas de trabalho e a precariedade de sua estrutura se manifestam concretamente na experiência dos/as



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

trabalhadores/as. Flora⁴ e Kléber⁵, ambos entrevistados trabalhando em uma cozinha de marmitas, relataram dores constantes em coluna, joelho, pés e ombros, frequentemente atenuadas mediante o consumo contínuo de analgésicos. Kléber narrou: “Eu trabalhava à base de remédio, tomava remédio todo dia pra trabalhar.” Flora complementou: “Eu tomei muito Torsilax, Dorflex, ... tudo. Eu tomava demais isso. E meu estômago ficou destruído”. O uso de medicamentos se converteu em estratégia de sobrevivência laboral, replicando paradoxalmente a dinâmica do século XVIII descrita por Briguglio (2022), quando trabalhadores recorriam ao álcool para suportar as condições de trabalho.

Milena, auxiliar de cozinha, relatou tendinite, crise de vômito no local de trabalho decorrente da má alimentação oferecida aos funcionários e ganho de peso significativo logo após sua admissão, também por conta da má qualidade da comida oferecida e pela desorganização de sua alimentação ao trabalhar na cozinha (entrevista concedida em dezembro de 2023). Lorena, cozinheira-proprietária de hamburgueria operada na garagem de sua casa, descreveu os braços como “fodidos”, com uma tendinite crônica que a acorda com dores durante a noite (entrevista concedida em agosto de 2024). Em todos os casos, as trabalhadoras tenderam a relatar com naturalidade como se a dor fosse componente intrínseco do seu ofício: “Acho que é mais por gostar, porque tem essas coisas de calor, de ser cansativo, se você ficar com sede a noite inteira” (Milena).

Segundo Dal Rosso (2008), toda atividade laboral mobiliza a totalidade do ser trabalhador, dimensões físicas, cognitivas e afetivas. No trabalho em cozinhas, essa mobilização total ocorre sob condições que não permitem recuperação adequada devido às longas jornadas em pé, movimentos repetitivos, exposição ao calor extremo, ventilação insuficiente e ritmo acelerado. Este acúmulo configura um processo de desgaste corporal

⁴Mulher branca, cozinheira-proprietária (MEI), 61 anos, entrevistada em 22 e 27/11/2023.

⁵Homem de fenótipo asiático-brasileiro (heteroclassificação da pesquisadora; autodeclaração não coletada), auxiliar de cozinha (informal), 47 anos, entrevistado em 22 e 27/11/2023.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

contínuo, cujas consequências afetam a saúde individual, a vida pessoal e a sua própria alimentação.

A plataformização não é causa responsável pela criação das más condições de trabalho em cozinhas. As condições penosas – calor, ruído, riscos de acidentes, movimentos repetitivos, baixa remuneração – precedem a emergência das empresas-plataforma como o iFood. Contudo, a uberização funciona como acelerador dessa precariedade existente, impondo uma lógica de intensificação que afeta tanto aquelas cozinhas vinculadas a aplicativos de entrega, quanto aquelas que optam por não o fazer.

Kléber, ao descrever sua experiência em uma esfirreria operada exclusivamente para *delivery*, relatou: “É um trabalho físico, né, é um trabalho físico. Ele é um trabalho mental também, mas é muito mais físico” (entrevista concedida em novembro de 2023). Em outro momento, sintetizou o modelo: “*Fast-food* é linha de montagem. Uma indústria... era linha de produção, *fast-food*, 10 minutos tinha que tá pronto, no máximo”. A descrição pode ser associada com a degradação do ofício descrita por Braverman (1980): a transformação da cozinha em processo de produção em massa onde a criatividade, o ritmo autônomo e o controle sobre o próprio trabalho são eliminados em favor da velocidade.

O iFood amplifica essa dinâmica ao introduzir algoritmos que ordenam a sequência de preparos, reduzem prazos de entrega e permitem variação imprevisível de demanda. Assim, a intensificação via plataforma pode ser compreendida de maneira quantitativa e qualitativa, visto que reorganiza o controle do trabalho de modo a transferir para os corpos o custo da otimização algorítmica. O resultado é uma invisibilidade reforçada, pois, enquanto o iFood celebra sua “inovação” e “impacto econômico”, os corpos que sustentam essa acumulação permanecem adoecidos e não vistos.

Interseccionalidade: classe, gênero e raça na plataformização



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no iFood

Júlia Zenni Lodetti

A plataformização encontra e se articula com estruturas históricas de desigualdade que atravessam classe, gênero e raça de forma imbricada. Enquanto o discurso corporativo do iFood celebra a “inclusão” e o “acesso democrático” para pequenos negócios, a realidade empírica revela um padrão: a precariedade recai desproporcionalmente sobre mulheres, em especial mulheres negras.

Abílio (2014) demonstrou que características historicamente constitutivas do trabalho feminino – flexibilidade, informalidade, baixa remuneração, polivalência precária – tornaram-se traços generalizados das formas contemporâneas de trabalho. A precariedade que acompanha a plataformização prolonga ao conjunto da classe uma condição que mulheres já conheciam: ausência de direitos, jornadas indefinidas, remuneração variável, responsabilização individual e a não-caracterização do trabalho como trabalho. Enquanto a precariedade se generaliza, ela permanece mais concentrada e severa para mulheres.

Os dados coletados no iFood em Florianópolis no primeiro semestre de 2023 revelam que, dos 18 restaurantes de marmitas localizados na região da Universidade Federal de Santa Catarina e cadastrados na plataforma, 14 eram de Microempreendedores Individuais (MEI), dois eram microempresas e dois eram sociedades limitadas. Mais especificamente, entre os CNPJ's pesquisados, observou-se a predominância de nomes femininos como titulares dos registros. Este padrão reflete um achado mais amplo: segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel, 2025b), a mão de obra do setor é predominantemente jovem, feminina e negra, enquanto 82% dos restaurantes cadastrados no iFood são de pequeno ou médio porte (iFood, 2025a).

Diversas autoras apontam que o trabalho de cozinha integra um conjunto de saberes provenientes das experiências femininas no âmbito doméstico que foram transpostos para o mercado quando este passou a depender da força de trabalho das mulheres, destacando que esse transbordamento do privado para o público envolve um



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

*savoir faire*⁶ específico derivado da produção doméstica (Kergoat, 1986) e expressa o que Santana (2010) denomina “domesticidade do labor culinário”, na qual o trabalho profissional replica heranças culturalmente femininas, reproduzindo posições de gênero, divisões espaciais e representações de poder.

Assim, para mulheres inseridas em contextos de pobreza e falta de oportunidades, o trabalho em cozinhas, muitas vezes através de pequenos negócios, apresenta-se como uma das poucas portas de entrada para o mercado de trabalho remunerado, justamente por não requerer qualificação formal e poder ser iniciado com capital mínimo, frequentemente via crédito. Lorena, cozinheira-proprietária, sintetizou: “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”.

Para compreender a plataformização do trabalho em cozinhas, estudos ressaltam a necessidade de recuperar seu fundamento histórico-racial, apontando que o trabalho culinário no Brasil colonial foi consolidado por mulheres negras escravizadas, submetidas a condições degradantes como calor extremo, longas jornadas e ambientes insalubres; nesse contexto, argumenta-se que a feminilidade idealizada das mulheres brancas dependia diretamente do trabalho que marcava e engrossava as mãos dessas trabalhadoras negras (Machado, 2021).

As cozinhas de marmitas e *fast-food* que alimentam a demanda de plataformas como o iFood atraem desproporcionalmente mulheres negras, jovens e pobres, aquelas para quem as “ocupações refúgio” (Gonzalez, 2020) representam a melhor ou a única alternativa disponível. Minuzzo (2023) aponta como o imaginário sobre o feminino idealizado – “delicadeza, precisão, sensibilidade, cuidado, minúcia” –, do qual as mulheres negras “nunca fizeram parte” (Minuzzo, 2023, p. 88), não as exclui do trabalho pesado em cozinhas. Espera-se, inclusive, que sejam capazes de realizar atividades brutais,

⁶ Saber fazer (tradução nossa)



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

repetitivas e mal remuneradas justamente por não terem o privilégio do reconhecimento como “frágeis”.

Como argumenta Lapa (2018, p. 274): “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”.

O iFood pode não inaugurar a precariedade das mulheres trabalhadoras de cozinhas, cujas condições penosas são estruturais e enraizadas em séculos de exploração e invisibilização. Porém, a empresa-plataforma oferece uma solução que se apresenta como emancipadora: acesso ao mercado, visibilidade para clientes, ferramentas tecnológicas, enquanto funciona como mecanismo de extração de valor e controle.

Além do uso do crédito como ferramenta de controle dentro do contexto da financeirização (Lavinias, 2023), o iFood explora valor sem oferecer proteção: não garante renda mínima, não fornece benefícios, não limita a intensificação de trabalho, não se responsabiliza por acidentes. O que oferece é visibilidade, a mesma visibilidade que, segundo relatos dos/as entrevistados/as prioriza os grandes restaurantes que podem arcar com os custos adicionais que o iFood oferece, detalhados anteriormente. Neste cenário, a “autonomia” celebrada pelo iFood e outras empresas-plataformas que se retiram da responsabilidade de empregadoras revela-se como autogerenciamento subordinado (Abílio, 2019).

O resultado é o que se pode chamar de “modernização precarizante”, mencionada anteriormente: trabalhadores/as passam a ter acesso a ferramentas tecnológicas, como algoritmos sofisticados, sistemas de pagamento integrados, análise de dados, mas continuam realizando trabalho manual exaustivo em cozinhas precárias, com corpo exposto ao calor e à dor, renda variável e incerta e responsabilidade total pelos riscos.

A fetichização dupla: invisibilidade da produção na era das plataformas



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

A análise marxista do fetichismo da mercadoria oferece ferramentas fundamentais para compreender como as plataformas de *delivery* aprofundam a invisibilidade do trabalho em cozinhas. A mediação algorítmica intensifica a ilusão que mascara as relações sociais de produção, criando o que aqui se propõe chamar de fetichização dupla: aquela já inerente ao trabalho em cozinhas soma-se à ocultação adicional produzida pela plataforma digital.

Marx (2013) demonstrou que o fetichismo da mercadoria opera através de uma inversão fundamental: o valor de troca, que deveria revelar as relações sociais de trabalho subjacentes, apresenta-se como propriedade intrínseca do produto, ocultando a origem desse valor no trabalho humano não pago. Como o autor afirma, a forma-dinheiro “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). Essa mistificação é particularmente evidente no caso do alimento preparado: o cliente que consome uma marmita ou hambúrguer entregue pelo aplicativo encontra-se completamente distanciado do processo que gerou aquela mercadoria. O produto apresenta-se como um objeto acabado, desvinculado de qualquer rastro do trabalho concreto que o produziu.

No contexto do trabalho em cozinhas, esse fetichismo já operava antes da emergência das plataformas digitais. Como destacado na introdução, a relação entre produção e consumo do alimento intermediada pelo entregador materializa uma separação fundamental: a comida chega ao cliente quase “como mágica”, sem qualquer visibilidade sobre as condições de sua produção (Briguglio & Lodetti, 2024). Briguglio (2022, p. 85) ressalta que “o trabalho culinário resulta em uma produção material, concreta, que vai ser consumida naquele momento”, evidenciando o caráter tangível do produto. Porém, justamente essa materialidade do resultado borra a materialidade do processo: o esforço físico, a exaustão e as condições penosas sob as quais aquela comida foi preparada permanecem completamente ocultos.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Essa ocultação é ainda mais profunda quando se considera que, diferentemente de outras mercadorias, o alimento é consumido imediatamente, desaparecendo no próprio ato de seu uso. Não há espaço para reflexão posterior sobre sua origem: a refeição é ingerida e esquecida. O fetichismo, neste caso, concretiza-se no fato de que não apenas as relações sociais de trabalho são ocultadas pela forma da mercadoria, mas a própria atividade produtiva é literalmente apagada no instante de seu consumo.

A mediação das plataformas de *delivery* intensifica esse fetichismo através de um mecanismo adicional de ocultação que aqui busca-se designar como fetichização dupla. A primeira camada de invisibilidade, aquela constitutiva do trabalho em cozinhas do cotidiano, é a do espaço fechado, tipicamente localizado nos fundos de casas, em garagens ou em pequenos imóveis comerciais, frequentemente sem fachada visível. Essa invisibilidade física reflete e reproduz a associação histórica entre o trabalho de cozinhar e o trabalho doméstico feminino, confinado ao espaço privado (Hirata; Kergoat, 1994). Como argumenta Minuzzo (2023, p. 85), “as cozinhas são espaços que não ficam ao alcance, na maioria das vezes, da visão do público”, onde “trabalhadores, muitas vezes com baixa escolaridade e baixa remuneração, ficam invisibilizados”.

A segunda camada de invisibilidade é inaugurada pela plataforma quando o algoritmo do iFood funciona como um “intermediário” que não apenas media a transação, mas obscurece ainda mais a relação entre produtor e consumidor. Quando um cliente acessa o aplicativo, não vê um restaurante específico operado por cozinheiras mulheres em condições precárias; vê uma interface limpa, padronizada, onde a comida aparece com fotografias, descrições otimizadas e um sistema de avaliações que, de fato, mascara as condições de produção sob métricas de “qualidade” e “rapidez”. O algoritmo classifica, prioriza e organiza os estabelecimentos conforme variáveis de rentabilidade que favorecem grandes fornecedores.

Neste processo, o trabalho de quem efetivamente prepara a comida torna-se ainda mais afastado do conhecimento do consumidor. O cliente não vê a cozinheira em pé



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

durante 8, 10 horas, não testemunha as dores nas costas, nos braços, nos pés, não observa o ambiente quente e úmido, não conhece a falta de ventilação, não compreende o ritmo intenso. No máximo, a figura visível no processo, aquela que eventualmente aparece, é a do entregador com a mochila com a logomarca do aplicativo. A fetichização completa-se: confunde o trabalho de entrega com a totalidade do serviço, esquecendo-se completamente de que antes daquele momento existe um trabalho invisível, frequentemente feminino e precário, responsável, assim como quem trabalha na entrega, por gerar o valor que a plataforma captura.

O iFood apresenta-se como mero intermediário, neutro, que simplesmente conecta consumidores a restaurantes. Porém, como demonstrado na análise do funcionamento da plataforma apresentada neste artigo, a empresa exerce controle multifacetado: determina as taxas cobradas, controla a visibilidade do estabelecimento no aplicativo, monopoliza os dados dos clientes e define os prazos de entrega. Nesse sistema, a extração de mais-valor do trabalho em cozinhas realiza-se através de uma dupla dinâmica: primeiro, pela apropriação do valor gerado pela cozinheira (via trabalho não pago); segundo, pela extração de uma parcela significativa desse valor através das taxas cobradas pela plataforma (que podem chegar a 30% por pedido).

Considerações finais

A invisibilidade do trabalho em cozinhas de *delivery* não se configura como lacuna passível de ser simplesmente preenchida através de maior visibilidade pública ou reconhecimento acadêmico. Antes, ela constitui elemento estrutural de uma dinâmica de exploração que se reproduz através da confluência entre precariedade histórica do trabalho feminino e reorganização contemporânea desse trabalho sob a lógica de plataformas digitais.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no iFood

Júlia Zenni Lodetti

O mapeamento realizado através desta pesquisa evidencia que o iFood não inaugura a precariedade nas cozinhas, mas a atualiza. A plataforma funciona como mecanismo que intensifica e torna mais difusa a subordinação que já caracterizava esse setor. Ao fazê-lo, aprofunda a fetichização do trabalho culinário: cria-se uma dupla camada de ocultação na qual o produto final – a comida entregue – aparece desvinculado tanto do trabalho concreto de sua produção quanto das condições sob as quais foi realizado.

As cozinheiras-proprietárias entrevistadas, mulheres que simultaneamente trabalham e gerenciam seus negócios, encarnam de forma particularmente aguda as contradições dessa reorganização. A propriedade do micronegócio não oferece autonomia, mas a ilusão dela, traduzindo-se em intensificação da responsabilidade e erosão das fronteiras entre tempo de trabalho e tempo de vida. O endividamento emerge como ferramenta de controle e parte de um mecanismo mais amplo que responsabiliza individualmente trabalhadoras por estruturas que as superam. Essas trabalhadoras ocupam uma posição paradoxal que ilumina a totalidade do fenômeno da uberização e plataformação. São, simultaneamente, chefs sem *glamour* – exercendo funções de chefia sem seu reconhecimento – e trabalhadoras exploradas – assumindo todos os riscos e responsabilidades de um negócio sem acesso aos benefícios que acompanham a formalidade ou a estabilidade do emprego.

Conforme argumenta Abílio (2014, p. 84), características que definem a flexibilização “há muito são constitutivas das ocupações desempenhadas pelas mulheres” – informalidade, precariedade, baixa remuneração, responsabilidade total. O que a uberização faz é generalizar essas características, transformando aquilo que era particular ao trabalho feminino em modo de funcionamento hegemônico do capitalismo contemporâneo.

As cozinheiras-proprietárias, portanto, não são exceções ao fenômeno da plataformação; são expressões concentradas de suas dinâmicas mais profundas: o



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

aprofundamento da divisão sexual do trabalho, a transferência de riscos para trabalhadores individualizados e a promessa de autonomia que mascara novas formas de controle e exploração.

A análise interseccional revelou que essa precariedade não incide uniformemente sobre todos os trabalhadores. Mulheres, particularmente mulheres negras e jovens, ocupam desproporcionalmente as posições mais precárias. A plataformização encontra e se articula com estruturas históricas de discriminação, oferecendo uma solução que se apresenta como inclusiva ao mesmo tempo em que reproduz e aprofunda desigualdades enraizadas em séculos de exploração. Os custos dessa dinâmica materializam-se nos corpos de quem trabalha – em dores crônicas, adoecimento mental e jornadas que não comportam recuperação adequada. Custos que permanecem invisibilizados mesmo quando a empresa-plataforma celebra sua inovação tecnológica e impacto econômico.

A presente pesquisa procurou desvelar mecanismos através dos quais a plataformização opera como forma atualizada de organização e controle do trabalho. Compreender essa dinâmica exige, portanto, trazer para o centro da análise aquilo que sistemática e historicamente tem sido deixado às margens: o trabalho feminino, precário e invisível que sustenta a reprodução social.

Referências

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 [Revista Contracampo](#).

Abílio, Ludmila Costhek. **Sem maquiagem: o trabalho de um milhão de revendedoras de cosméticos**. São Paulo: Boitempo, 2014.

Abílio, Ludmila Costhek. Uberização: do empreendedorismo para o autogerenciamento subordinado. **Psicoperspectivas**, v. 18, n.3, p.1-11, 2019. Disponível em [Psicoperspectivas](#).



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

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 [**Abrasel**](#). Acesso em: out. 2025.

Abrasel. Levantamento traça perfil de trabalhadores do setor de alimentação fora do lar. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. 21 jan. 2025b. Disponível em [**Abrasel**](#). Acesso em: 06 abr. 2025.

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.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações - CBO**. Brasília: MTE, 2025. Disponível em: <https://www.mtecbo.gov.br>. Acesso em: 25 out. 2025.

BRAVERMAN, Harry. A gerência científica. In: _____. **Trabalho e capital monopolista: a degradação do trabalho no século XX**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1980. Parte I, cap. 4.

BRAVERMAN, Harry. Principais efeitos da gerência científica. In: _____. **Trabalho e capital monopolista: a degradação do trabalho no século XX**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1980. Parte I, cap. 5.

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. Abet, 2024. Disponível em [**Abet**](#). Acesso em: 15 mar. 2024.

Dal Rosso, Sadi. **Mais trabalho! A intensificação do labor na sociedade contemporânea**. São Paulo: Boitempo, 2008.

Dieese. Em janeiro, o valor da cesta básica sobe em 16 capitais. São Paulo: 6 fev. 2024. Disponível em [**Dieese**](#). Acesso em: 26 fev. 2024.

Dória, Carlos. 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.

Druck, Maria da Graça. Trabalho, precarização e resistência: novos e velhos desafios. **Caderno CRH**, Salvador, v. 24, n. 01, p. 37-57, 2011.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Filgueiras, Vitor Araújo. **“É tudo novo”, de novo**. São Paulo: Boitempo, 2021.

Fontana, Nathalia. Florianópolis é a cidade mais cara do Brasil para almoçar; veja ranking. NSC Total. Florianópolis, 29 ago. 2024. Disponível em **NSC Total**. Acesso em: 23 jul. 2025.

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, Editora Jorge Zahar, 2020. p. 49-64.

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. Globalização e divisão sexual do trabalho. **Cadernos Pagu**, Campinas, n. 17/18, p.139-156, 2001/2002. Disponível em **Cadernos Pagu**.

Hirata, Helena; Kergoat, Daniele. A classe operária tem dois sexos. **Revista Estudos Feministas**, [s. l], v. 2, n.3 p. 93-100, jan-jun 1994. Disponível em **Revista Estudos Feministas**.

iFood. Como empreendedores de primeira viagem decolaram no iFood. Institucional iFood, 01 fev. 2024a. Disponível em **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 **iFood**. Acesso em: out. 2025.

iFood. iFood e Restaurantes – Uma parceria que cresce em conjunto. Institucional iFood, 15 ago. 2025b. Disponível em **iFood**. Acesso em: out. 2025.

iFood. iFood é o app de delivery mais conhecido e usado do país. 15 jul, 2025. Disponível em **iFood**. Acesso em: out. 2025.

iFood. iFood movimenta 0,53% do PIB brasileiro, segundo a Fipe. Portal institucional iFood, 14 ago. 2024b. Disponível em **iFood**. Acesso em: out. 2025.

Kergoat, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais do sexo. In: Hirata, Helena; Laboire, Françoise; Le Doaré, Hélène; Senotier, Danièle. (org.). **Dicionário crítico do feminismo**. São Paulo: Editora Unesp, 2009. p. 67-77.

Kergoat, Danièle. Em defesa de uma sociologia das relações sociais. Da análise crítica das categorias dominantes à elaboração de uma nova conceituação. In: KARTCHEVSKY-BULPORT, Andree et al. **O sexo do trabalho**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986. p. 79-93.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformação, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

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. Disponível em **World Competition**.

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. Divisão sexual do trabalho sob a ordem neoliberal. **Temáticas**, Campinas, v. 52, n. 26, p. 247-284, ago-dez. 2018.

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.

Lobo, Elisabeth Souza. A divisão sexual do trabalho e as ciências sociais. In: Lobo, Elisabeth Souza. **A classe operária tem dois sexos**. São Paulo, Perseu Abramo, 2011.

Machado, Taís de Sant'anna. **Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. Tese (Doutorado em Sociologia). Brasília: Universidade de Brasília, 2021.

Marx, Karl. **O Capital: crítica da economia política**. Livro I – O processo de produção do capital. São Paulo: Boitempo, 2013, p. 233-255.

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**. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde). Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2023.

Oliveira, Francisco de. **Crítica à razão dualista: o ornitorrinco**. São Paulo: Boitempo, 2013.

Santana, Gizane Ribeiro de. **Os Sentidos do Trabalho no campo da Alimentação Coletiva**. Dissertação (Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho). Salvador: Universidade Federal da Bahia, 2010.

Smartlab - Observatório de Segurança e Saúde no Trabalho. Perfil dos Casos – CAT. [s.d.]. Disponível em **Smartlab BR**. Acesso em: 16 fev. 2024.

Srnicek, Nick. The challenges of platform capitalism: understanding the logic of a new business model. **Juncture**, [S.L.], v. 23, n. 4, p. 254-257, 2017. Wiley in **Juncture**.



A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no Ifood

Júlia Zenni Lodetti

Wiziack, Julio. Em dez anos, ninguém vai mais cozinhar, diz presidente do iFood. Folha de São Paulo, 17 fev. 2024. Disponível em: **Folha UOL**. Acesso em: 23 jul. 2025.

Data de recebimento: 24 de novembro de 2025
Data de aceite: 10 de março 2026

Como citar este artigo de acordo com a ABNT:

LODETTI, Júlia Zenni. A invisibilidade do trabalho em cozinhas: plataformização, divisão sexual do trabalho e o trabalho feminino no iFood. **Áskesis**, v. 15, n. 1, p. 62-97, jan./jun. 2026. DOI: <https://doi.org/10.14244/2238-3069.2026/48>.