ANGELA MACHADO ROCHA
MARCELO SANTANA SILVA
(organizadores)



ACARAJÉ

O Ofício de Baianas e Baianos

IOLE EDITORA

ACARAJÉ

O Ofício de Baianas e Baianos

ACARAJÉ

O Ofício de Baianas e Baianos

ANGELA MACHADO ROCHA
MARCELO SANTANA SILVA
(organizadores)

BOA VISTA/RR
2024

Editora IOLE

Todos os direitos reservados.
A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei n. 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.



EXPEDIENTE

Revisão
Elói Martins Senhoras
Geane Ribeiro Silva Monteiro

Capa
Alokike Gael Chloe Hounkonnou
Elói Martins Senhoras

Projeto Gráfico e Diagramação
Elói Martins Senhoras
Balbina Líbia de Souza Santos

Conselho Editorial
Abigail Pascoal dos Santos
Charles Pennaforte
Claudete de Castro Silva Vitte
Elói Martins Senhoras
Fabiano de Araújo Moreira
Julio Burdman
Marcos Antônio Fávaro Martins
Rozane Pereira Ignácio
Patrícia Nasser de Carvalho
Simone Rodrigues Batista Mendes
Vitor Stuart Gabriel de Pieri

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO-NA-PUBLICAÇÃO (CIP)

Ro2 ROCHA, Angela Machado; SILVA, Marcelo Santana (organizadores).

Acarajé: O Ofício de Baianas e Baianos. Boa Vista: Editora IOLE, 2024, 171 p.

Série: Ciências Sociais. Editor: Elói Martins Senhoras.

ISBN: 978-65-85212-99-1
https://doi.org/10.5281/zenodo.13917124

1 - Acarajé. 2 - Baiana. 3 - Bahia. 4 - Cultura.
I - Título. II - Rocha, Angela Machado. III - Ciências Sociais. IV - Série

CDD–300

A exatidão das informações, conceitos e opiniões é de exclusiva responsabilidade dos autores.
O presente livro contou com avaliação às cegas no sistema double-blind peer review.



EDITORIAL

A editora IOLE tem o objetivo de divulgar a produção de trabalhos intelectuais que tenham qualidade e relevância social, científica ou didática em distintas áreas do conhecimento e direcionadas para um amplo público de leitores com diferentes interesses.

As publicações da editora IOLE têm o intuito de trazerem contribuições para o avanço da reflexão e das práxis em diferentes áreas do pensamento e para a consolidação de uma comunidade de autores comprometida com a pluralidade do pensamento e com uma crescente institucionalização dos debates.

O conteúdo produzido e divulgado neste livro é de inteira responsabilidade dos autores em termos de forma, correção e confiabilidade, não representando discurso oficial da editora IOLE, a qual é responsável exclusivamente pela editoração, publicação e divulgação da obra.

Concebido para ser um material com alta capitalização para seu potencial público leitor, o presente livro da editora IOLE é publicado nos formatos impresso e eletrônico a fim de propiciar a democratização do conhecimento por meio do livre acesso e divulgação das obras.

Prof. Dr. Elói Martins Senhoras

(Editor Chefe)

Copyright © Editora IOLE
2024

A

PREFÁCIO

O estado da Bahia é permeado por uma rica herança cultural cujas contribuições africanas são multifacetadas desde as dimensões axiológicas até as estruturas materiais, de modo que o acarajé se tornou um símbolo ontológico desta construção de longa duração na formação histórica da sociedade baiana, como artefato complexo que transcende a gastronomia e gera repercussões em ritos religiosos e em práticas econômicas.

Ao centralizar o foco de análise e discussão sobre o ofício das baianas e baianos do acarajé, este livro traz uma instigante imersão em um universo multidimensional no qual está presente um rico campo de poder, o qual se materializa embebido por dialéticas dinâmicas, de forças e fraquezas, ameaças e oportunidades, que são moldadas pelas sincrônicas estratégias de sobrevivência econômica, ressignificação cultural e afirmação da identidade afro-baiana.

A natureza exploratória, descritiva e explicativa dos treze capítulos do presente livro combina distintas abordagens qualitativas e recortes metodológicos de levantamento e análise de dados primários e secundários, os quais proporcionam uma imersão aprofundada sobre a complexa realidade do ofício das baianas e baianos do acarajé, por meio de uma linguagem simples, enxuta e desprovida de tecnicismos ou jargões.

[i]Resultado de um projeto extensionista desenvolvido por alunos e professores da Universidade Federal da Bahia (UFBA) junto com a comunidade do acarajé e a própria sociedade baiana, o presente livro traz um conjunto de análises e interpretações descritivas e prescritivas sobre o ofício das baianas e baianos do acarajé, demonstrando a vigorante persistência da força das tradições no dia a dia da sociedade.

Organizado pelos professores Angela Machado Rocha e Marcelo Santana Silva, o presente livro, "Acarajé: O Ofício de Baianas e Baianos", reúne um coletivo multidisciplinar de acadêmicos e professores para promover um frutífero diálogo pioneiro sobre uma realidade que é expressão viva da cultura baiana, mas que paradoxalmente tem sido raramente objeto de estudo e reflexão.

Que este livro possa despertar o interesse para uma reflexão sobre as raízes históricas da sociedade baiana que ainda hoje são sincronicamente construídas por complexas dinâmicas nas quais as tradições africanas são pronunciadas, sendo o ofício das baianas e baianos do acarajé o ponto central desta discussão, na qual o acarajé não apenas gera renda, nutre o corpo e a alma, mas também constrói a própria cultura.

Uma excelente leitura!

Prof. Dr. Elói Martins Senhoras

Universidade Federal de Roraima (UFRR)

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO | 11

CAPÍTULO 1 |
Acarajé com Inclusão: Experiência Sociodigital com Baianas e Baianos de Acarajé Por Meio de Tecnologias Digitais e Software Livre 15

CAPÍTULO 2 |
Desafios do Ofício da Baiana do Acarajé: Fritura e Exposição à Fumaça 33

CAPÍTULO 3 |
Ofício de Baiana de Acarajé: Higiene e Segurança do Tabuleiro 41

CAPÍTULO 4 |
Desafios do Ofício do Dendê: Cadeia Produtiva e Qualidade 53

CAPÍTULO 5 |
Possíveis Riscos Ocupacionais do Ofício das Baianas de Acarajé Relacionados à Exposição Crônica a Vapores de Óleo: Uma Revisão de Literatura 63

CAPÍTULO 6 |
Doenças Respiratórias: Tabuleiro e Ambiência 75

SUMÁRIO

CAPÍTULO 7 |
Riscos e Problemas Osteoarticulares 87

CAPÍTULO 8 |
Doenças Cardiovasculares Associadas ao Ofício das Baianas de Acarajé 97

CAPÍTULO 9 |
Desafios do Ofício: Problemas Renais 109

CAPÍTULO 10 |
"Fernando, Fale Sobre os Doces…" 117

CAPÍTULO 11 |
O Ofício de Mercar Bolas de Fogo 125

CAPÍTULO 12 |
Salvador 360 e a Economia Circular 137

CAPÍTULO 13
Baianambiental: Inovação Social e Economia Circular 145

SOBRE OS AUTORES | 155

INTRODUÇÃO

INTRODUÇÃO

Símbolo cultural de uma tradição histórica da das comunidades afro-brasileiras residentes na Bahia, o ofício das baianas e baianos do acarajé persiste até os dias atuais como uma rugosidade sócio-histórica de resistência e valorização das raízes africanas que influenciam a formação da sociedade baiana desde uma percepção associada a rituais religiosos e festividades até se consolidar como um saber e tradição de natureza econômica.

Partindo deste relevante ofício, o presente livro aborda a popularização da culinária do acarajé como um artefato cultural, religioso e comercial no qual as baianas e baianos constroem e ressignificam a identidade e a própria cultura afro em um contexto socioespacial da Bahia que é circunscrito por oportunidades de preservação axiológica e material das tradições africanas vis-à-vis aos desafios laborais e preconceitos sociais existentes.

Os debates apresentados nesta obra somente foram possíveis de estruturação em função de um colaborativo esforço articulado por quarenta e sete pesquisadoras e pesquisadores com distintas formações acadêmicas e expertises, os quais trabalharam em um projeto extensivo da Universidade Federal da Bahia (UFBA) para fomentar o fortalecimento das tradições culturais baianas, por meio de uma interação social que busca romper as fronteiros dos muros acadêmicos.

Fruto de um projeto de curricularização da extensão na Universidade Federal da Bahia (UFBA), intitulado "Empreendedorismo em Biotecnologia", o livro oportunizou uma ação curricular que materializa uma interação entre professores e acadêmicos com a comunidade e a sociedade baiana com o intuito de, tanto valorizar as identidades e tradições, quanto fomentar tecnologias sociais no ofício das baianas e baianos do acarajé.

Ao longo de treze capítulos, este livro, intitulado "Acarajé: o ofício de baianas e baianos", propicia uma imersão a relevantes estudos de natureza teórica e empírica sobre diferentes temáticas e estudos de casos, contribuindo para uma apreensão panorâmica sobre as agendas, oportunidades e desafios enfrentados pelos sujeitos sociais que constroem a realidade do acarajé como um patrimônio imaterial da sociedade baiana.

Alicerçado em estudos que combinam uma natureza empírica e teórica, o livro trata-se de uma obra indicada para estimular o leitor a reflexões e ao debate, possuindo reverberação, descritiva e prescritiva sobre o ofício das baianas e baianos do acarajé, atendendo assim aos interesses de leitura para, tanto um público geral, quanto um público de especialistas e profissionais interessados pelas tradições da sociedade baiana.

Com base nas discussões apresentadas nesta obra, por meio de uma didática abordagem e uma fluida linguagem, este livro é indicado a um potencial amplo público leitor, corroborando assim para a produção de novas informações e conhecimentos humanísticos sobre o acarajé como artefato cosmológico de uma sociedade, a partir de estudos representativos sobre o ofício de baianas e baianos que moldam a própria cultura afro no estado.

Ótima leitura!

Profa. Dra. Angela Machado Rocha

Prof. Dr. Marcelo Santana Silva

(organizadores)

CAPÍTULO 1

Acarajé com Inclusão: Experiência Sociodigital com Baianas e Baianos de Acarajé por Meio de Tecnologias Digitais e Software Livre

ACARAJÉ COM INCLUSÃO: EXPERIÊNCIA SOCIODIGITAL COM BAIANAS E BAIANOS DE ACARAJÉ POR MEIO DE TECNOLOGIAS DIGITAIS E SOFTWARE LIVRE

Débora Abdalla Santos

Juliana Maria Oliveira dos Santos

Daiane Souza Favero

A Universidade Federal da Bahia (UFBA) vem exercendo um papel de pioneira na curricularização da extensão, por meio da implantação do componente curricular atualmente denominado Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade (ACCS), iniciado em 2001 e, regulamentado como requisito obrigatório nos currículos dos cursos de graduação e pós-graduação da UFBA, por meio da Resolução nº 01/2013[1] do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE).

Dentre as 176[2] ACCS ativas na universidade no semestre 2023.2, destacamos a ACCS MATC53 "Onda Solidária de Inclusão Digital: tecnologia a serviço da cidadania" que vem sendo ofertada, de forma regular, desde 2009, pelo Instituto de Computação da UFBA. Foi criada para apoiar as ações do Programa Onda Digital (POD) e promover o uso das Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDIC), especialmente dos *softwares* livres, aproximando saberes locais e científicos e contribuindo para a sustentabilidade e o desenvolvimento sociocultural e econômico local.

[1] Disponível em: <https://bit.ly/regulamento-accs>.

[2] Disponível em: <https://bit.ly/accs-ativas-20232>.

Por meio da ACCS MATC53 são ofertados cursos de extensão para pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica de Salvador e Região. Os cursos abordam conteúdos da área de tecnologia que incluem informática básica, montagem e manutenção de computadores, programação de computadores e produção de conteúdos digitais. As ementas dos cursos são flexíveis de modo que os conteúdos possam ser trabalhados de acordo com as necessidades e grau de familiaridade com as tecnologias, pelo público participante. Atuam como instrutores (estudantes educadores) os estudantes matriculados no componente curricular e membros do POD.

Durante o semestre letivo 2019.1, de modo similar à gênese do POD, uma estudante de graduação do Bacharelado Interdisciplinar (BI) em Saúde, mencionou a importância de uma parceria entre a ACCS MATC53 e a ACCS ICSC60 - Empreendedorismo em Biotecnologia, ofertada pelo Instituto de Ciências da Saúde e sugeriu a oferta de atividades de inclusão digital para associados da Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares (ABAM).

A estudante explicou que a ACCS ICSC60 promovia atividades para baianas de acarajé e que ela viu na ACCS MATC53 a oportunidade de agregar novos conhecimentos para as baianas com vistas a melhorias também no desenvolvimento de suas atividades laborais. O público atendido era cerca de 60 mulheres com diferentes faixa etária, escolaridade e nível de conhecimento em tecnologias digitais.

METODOLOGIA

Em 25 de junho de 2019, a coordenadora da ACCS ICSC60

realizou uma ligação telefônica para tratar de uma possível parceria entre o POD e a ACCS ICSC60. Neste momento ficou entendido que a ACCS ICSC60 "Empreendedorismo em Biotecnologia" tem por objetivo estimular ações de pesquisa e extensão, voltadas às(aos) baianas (os) de acarajé de Salvador (BA), com foco na conscientização ambiental por meio do uso de tecnologia social para o reuso do azeite de dendê. Durante esse processo, identificou-se a pouca aproximação das(os) baianas(os) de acarajé com as tecnologias digitais, despertando para a importância de uma ação que facilitasse esse contato.

Assim, a parceria foi firmada entre o POD, por meio da ACCS MATC53 e a ABAM, a partir do semestre 2019.2, por intermédio da ACCS ICSC60.

A atividade ficou diretamente gerenciada pela ACCS MATC53 durante três semestres letivos bem diferenciados: 2019.2 (presencial), 2021.2 (online) e 2022.1 (híbrido). Durante a execução tivemos problemas de comunicação, baixa assiduidade e pontualidade nos encontros, tanto presenciais quanto online. Porém, esses problemas não tiraram o brilhantismo, energia e potência dos momentos e da importância de continuidade desta ação.

Na modalidade presencial as atividades foram realizadas no Mezanino Onda Digital, espaço localizado na Biblioteca Universitária Reitor Macedo Costa (mais conhecida como Biblioteca Central) no Campus de Ondina da UFBA. O espaço conta com oito computadores com acesso à internet utilizando o sistema operacional livre GNU/Linux, na distribuição Debian, mais a máquina do instrutor. Já na modalidade online, as atividades foram realizadas na plataforma de webconferência Google Meet, mais conhecida e de fácil acesso pelos participantes. As turmas eram exclusivas para baianas e baianos de acarajé associados da ABAM que possuíam pouca ou nenhuma familiaridade com tecnologias digitais.

A primeira turma, no semestre 2019.2, aconteceu na modalidade presencial e era composta por sete pessoas, sendo um homem e seis mulheres. Dois alunos matriculados na ACCS MATC53 e um bolsista do Onda Digital atuaram como instrutores e todos eram alunos do curso de BI em Saúde. Estes tiveram o desafio de entender como funcionaria o curso para esse público. Ao final tivemos cinco alunas concluintes.

Figura 1 - Turma das baianas semestre 2019.2



Fonte: Onda Digital (2019).

Pandemia da Covid-19, e agora e que fazer?

Quando estávamos aquecidos para dar início ao próximo semestre veio a pandemia da Covid-19 e as atividades da UFBA foram suspensas por tempo indeterminado. Ficamos durante quase quatro meses processando este momento que estávamos vivenciando, até que foi aprovado o calendário acadêmico do

Semestre Letivo Suplementar (SLS) para o ano de 2020, por deliberação do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE/UFBA).

O Semestre Letivo Suplementar (SLS) foi realizado em caráter emergencial e excepcional, com oferta somente online de componentes curriculares e extracurriculares de ensino, pesquisa e extensão, adaptados ou especialmente concebidos para tal formato. Seguindo estas determinações, a Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT/UFBA) lançou no dia 06 de agosto de 2020 o edital ACCS & ACCS FORPOP para o Semestre Letivo Suplementar.

A partir daí tivemos um ânimo para retomada das atividades, mas devido a inexperiência em atividades de extensão exclusivamente online, diminuímos o número de parcerias e de atividades a serem realizadas, optando por retomar as ações apenas com os parceiros mais antigos.

Estávamos diante de grandes desafios: (1) ensinar pessoas, sem familiaridade com o digital, a usarem as tecnologias digitais, por meio das tecnologias digitais; (2) promover a difusão do software livre sem impor limitações que criam barreiras à inclusão digital e (3) criar estratégias de ensino para manter os alunos engajados no ambiente virtual.

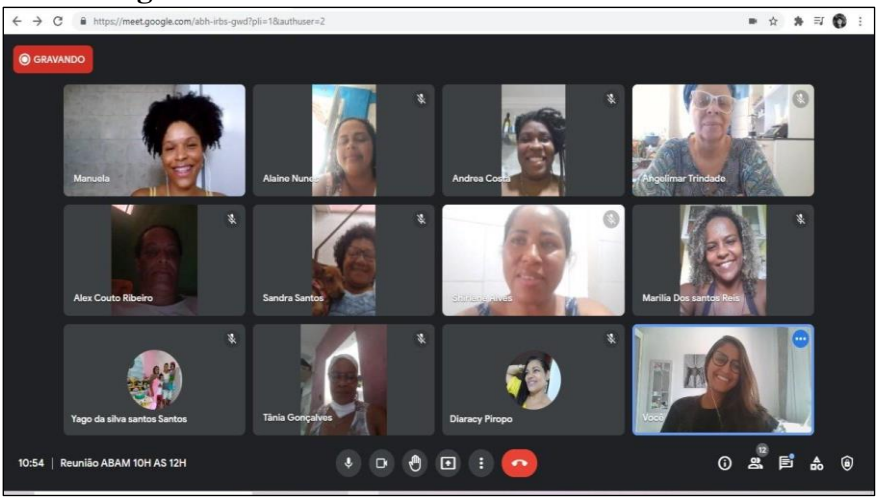
Ainda não nos sentíamos preparados para a retomada das ações com a ABAM mas, no semestre letivo 2021.2, ainda na modalidade online, resolvemos retomar as ações com a ABAM, diante da necessidade percebida de educação digital para essas mulheres, de toda mudança no contexto de negócios e, por consequência, o aumento de golpes digitais, impulsionados pela pandemia.

A coordenação administrativa da ABAM nos passou quase 70 contatos de WhatsApp de baianas que estavam interessadas no

curso. Elas eram de diversas cidades baianas, a saber: Arembepe, Cruz das Almas, Dias D'ávila, Itaquara, Jaguaquara, Lauro de Freitas, Nazaré das Farinhas e Salvador. Com tamanha demanda, formamos duas turmas exclusivas para baianas. Cada turma teve três estudantes educadoras, sendo a T01 composta por duas alunas matriculadas na ACCS MATC53 e uma bolsista do projeto Meninas Digitais - Regional Bahia e a T02 composta apenas por alunas matriculadas na ACCS MATC53.

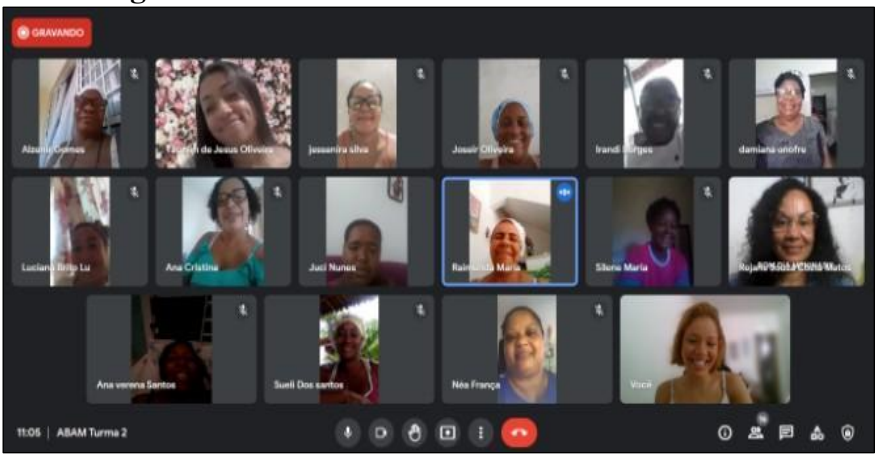
Nesta segunda experiência, das 24 alunas matriculadas na Turma 1 (T01), 18 participaram de pelo menos uma aula. Tivemos uma média de 11 participações a cada encontro e ao final 12 concluintes. Já na Turma 2 (T02), das 27 matriculadas, 22 participaram de pelo menos uma aula, com média de 14 participações a cada encontro e ao final 19 concluintes.

Figura 2 - Turma 1 das baianas semestre 2021.2



Fonte: Onda Digital (2021).

Figuras 3 - Turma 2 das baianas semestre 2021.2



Fonte: Onda Digital (2021).

Retornando às atividades presenciais

A partir do semestre letivo 2022.1, a UFBA retomou as atividades acadêmicas presenciais, permitindo a realização de atividades em modalidade não presencial, nas situações em que se fizesse necessário, de acordo com a Resolução nº 07/2021[3] do CONSUNI. Desta forma, a terceira experiência do curso ocorreu de maneira híbrida: uma vez por semana aula online e de forma quinzenal, aula presencial.

Tivemos 16 pessoas inscritas, sendo apenas um homem. Em virtude da limitação de espaço do Mezanino, a turma foi dividida em dois grupos para a parte presencial que acontecia quinzenalmente. Foram alocados quatro instrutores para os encontros online e cinco instrutores para os encontros presenciais,

[3] Disponível em: <https://bit.ly/resolucao-consuni-072021>.

tendo a participação de um instrutor do sexo masculino em cada modalidade. Todos os instrutores eram alunos de graduação do BI em Saúde, sendo que uma delas tinha participado no semestre anterior também como estudante educadora da turma da ABAM. Na maioria das aulas, seja online ou presencial, contávamos com a participação de, no máximo, metade do público esperado. Dos 16 matriculados, apenas 11 compareceram em pelo menos uma aula. Ao final só tivemos 6 aprovados.

A escolha de um formato híbrido foi atender a demanda daqueles que tinham dificuldades em aprender apenas com os encontros online. Desta forma, nos encontros online era dada maior ênfase aos conteúdos teóricos e a parte prática era trabalhada, principalmente, nos encontros presenciais. Isso demandou uma comunicação forte e precisa entre a equipe de estudantes educadores.

Figura 4 - Turma formato híbrido das baianas semestre 2022.1



Fonte: Onda Digital (2022).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Algumas reflexões

Ao longo dessas experiências, como já mencionado, houve muitas dificuldades. Algumas relacionadas ao manuseio das plataformas online, outras de conciliação de compromissos pessoais e/ou laborais. Diante da presença quase que majoritária de mulheres nessas atividades, entendemos que a jornada múltipla da vida de mulheres pode ter influenciado nas ausências, apontando para a necessidade de planejamentos e metodologias que considerem esses aspectos.

Durante todo o curso foram desenvolvidas estratégias didáticas para facilitar a assimilação dos conteúdos apresentados e promover a melhoria da aprendizagem: (a) adaptação da linguagem, (b) redução da utilização de termos técnicos, (c) associação com elementos pertencentes ao universo delas, de modo a evidenciar a importância dos conteúdos aprendidos na vida prática, (d) realização de mais práticas e (e) revisão dos conteúdos vistos antes do início de cada aula.

Em todas as edições percebemos que a maioria dos participantes dispunham de dispositivos móveis, como smartphones, seja para participar dos encontros online, seja para uso cotidiano. Assim, ainda que nos momentos presenciais fossem utilizados computadores desktop, também prezava-se pela reprodução das práticas nos *smartphones*, visto que por diversas vezes o *layout* de aplicativos diferem de uma plataforma para outra.

No que diz respeito ao conteúdo dos cursos, aprendemos com a primeira experiência que o curso voltado para as baianas e baianos de acarajé ainda precisa ser bem básico, pelo menos nesse início de

formação. Os maiores interesses estão em torno da rede social Instagram, WhatsApp Business, Comércio Eletrônico, Segurança na Internet, Canva, Google Translator e PIX, tudo isso de modo que esteja relacionado a melhorias no seu negócio.

Além dos resultados numéricos, a ACCS MATC53 aponta para outros resultados tão importantes quanto, como a formação pessoal, acadêmica e profissional das pessoas envolvidas. Isto pode ser destacado por meio de alguns depoimentos de estudantes que atuaram como estudantes educadores ao longo desse processo:

> Nessa aula eu pude ter a oportunidade de passar um conhecimento que para mim chegou de forma tão automática, mas que para os alunos era algo tão novo e necessário. Acredito que, além de me ajudar na formação acadêmica, essa experiência me tornará muito mais humana e atenta às necessidades do outro, que por vezes são diferentes das minhas necessidades (estudante educadora da turma T01 de 2021.2, Adriele da Silva Freire, graduanda do BI em Saúde).

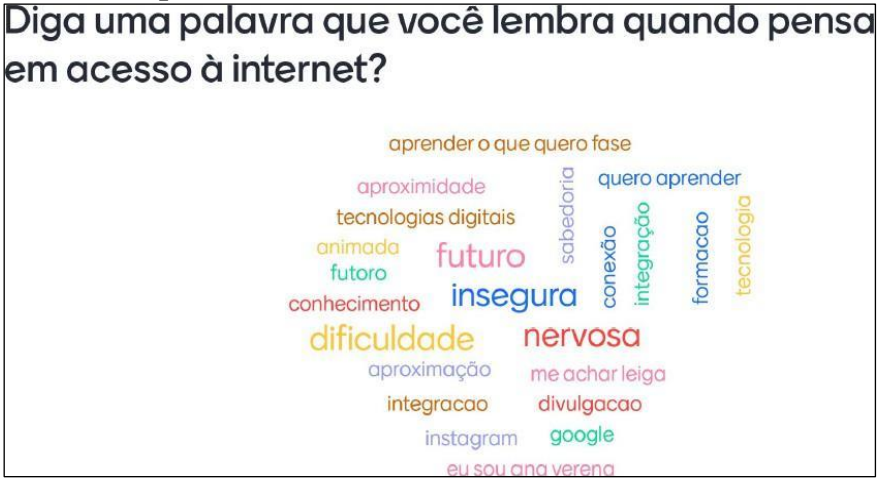
Alguns depoimentos de mulheres que participaram dos cursos ofertados apontam para a importância e possibilidade de transformação de vidas que essas ações podem proporcionar, oportunizando que pessoas, sem perspectiva de adentrar ao mundo digital, aprender e compartilhar os conhecimentos com a sua comunidade:

> Cheguei vazia estou saindo cheia de conhecimento, conhecimentos que serviram para mim e também para orientar e compartilhar que pessoas ao meu redor. Aprendi e atuei como multiplicadora. Foram

momentos muito agradáveis de aprendizado. Críticas não cabe a esse projeto foi tudo perfeito. Gratidão! (Depoimento de aluna da turma T01 de 2021.2, Angelimar Trindade Santos Sousa).

O curso contribuiu para que eu carregasse novos conhecimentos no mundo das novas tecnologias. Muitas ferramentas que para mim antes era apenas um porta fechada com a chave nas mãos dos especialistas e jovens com oportunidades longe para uma baiana de acarajé na minha idade (56 anos de idade) ... hoje domino muito mais fácil as janelas da Informática, principalmente o CANVA, não mais preciso pagar para fazer meus anúncios, convites e etc. (Depoimento de aluna da turma T01 de 2021.2, Eleusa Santos Sousa Lacerda).

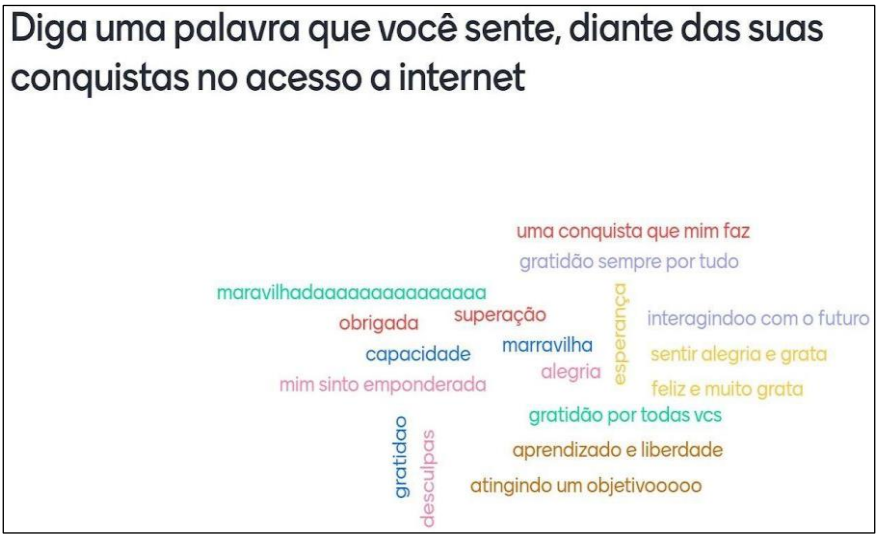
Figuras 5 - Pergunta feita na primeira aula do curso na Turma 2021.2



Fonte: Produção dos monitores da turma.

Por meio de uma dinâmica com o *software* Menti[4], nas turmas 2021.2 e 2022.1 o curso foi iniciado com uma provocação sobre "o que cada um pensava ao ouvir o termo acesso à internet". A partir disso foram construídas nuvens de palavras expressando o sentimento das participantes em relação à internet antes e depois do curso como pode ser visto nas Figuras 5, 6, 7 e 8, a fim de descobrir ao final o que mudou e o que foi conquistado por cada um.

Figuras 6 - Pergunta feita na última aula do curso na Turma 2021.2



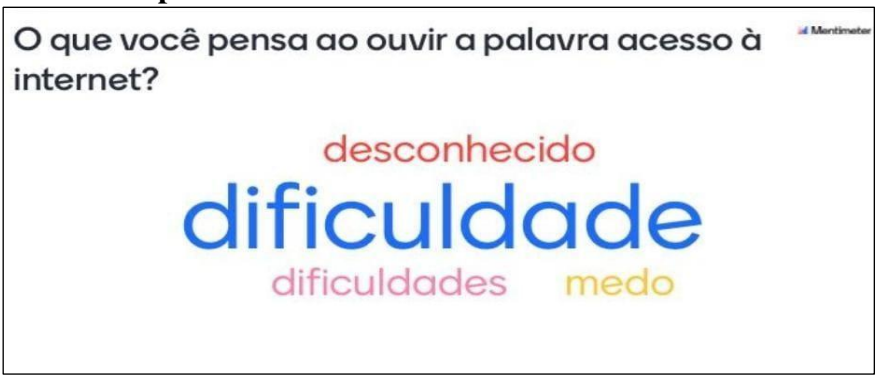
Fonte: Produção dos monitores da turma.

As dinâmicas tinham como proposta, fazer uma comparação entre as palavras que resumiam as expectativas das alunas ao iniciar o curso, com as palavras que resumiam o aprendizado ao encerrar a

[4] Disponível em: <https://www.mentimeter.com/pt-BR>.

trajetória do curso. A ideia principal era reforçar a capacidade de todas, assim como mostrar que o curso poderia ser só o começo do que elas poderiam conquistar.

Figuras 7 - Pergunta feita na primeira aula do curso na Turma 2022.1



Fonte: Produção dos monitores da turma.

Figuras 8 - Pergunta feita na última aula do curso na Turma 2022.1



Fonte: Produção dos monitores da turma.

A ação de inclusão digital com a ABAM mostra uma atividade bem potente e com destaque para o protagonismo feminino, seja nas participantes dos cursos com suas histórias de vida, seja dcorpo de estudantes educadores majoritariamente composto por mulheres. Ao todo, nessas três experiências atuaram diretamente uma docente do Instituto de Computação e uma docente do Instituto de Ciências da Saúde, duas gestoras da ABAM e 25 estudantes de graduação, sendo apenas 4 homens.

Uma das instrutoras apontou para a riqueza de elementos que podem ser trabalhados nesta ação de inclusão digital por meio das interseccionalidades de raça, gênero, classe e religião, como forma de fortalecer a consciência crítica, autoestima e contribuir na formação de pessoas mais preparadas para reagir às opressões no mundo real e virtual.

> [...] pude refletir acerca da necessidade de interseccionar os temas próprios do curso de iniciação à informática com discussões necessárias para a construção e sustentação de ambiente seguro para nós mulheres negras. Manter os temas próprios do curso sempre relacionados com as discussões interseccionais de raça, gênero e classe pode ampliar e fortalecer a consciência crítica desnaturalizando ambientes violentos e opressores ainda comuns no cotidiano presencial e com forte replicação no ambiente digital (Estudante educadora da turma T02 de 2021.2, Rejane Souza Costa Matos).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As estratégias e aprendizados foram sendo passados de semestre para semestre, retroalimentando a ação. A riqueza de elementos da ação culminou com a estruturação de um novo projeto

que pudesse ampliar essa ação com toda sua potência. Assim, outros professores do Instituto de Computação se uniram na implementação do projeto de extensão - Baianas Digitais, que além de manter o foco em atividades de inclusão digital, busca contribuir com outros desafios que envolvem a realidade da profissão de baiana de acarajé, a exemplo de questões relacionadas à empreendedorismo digital e sustentabilidade.

Assim, o foco da ação extensionista não é apenas apresentar as diversas ferramentas digitais em si, mas promovê-las como um instrumento de promoção social e desenvolvimento profissional para essas profissionais. Ao longo dos semestres em que o projeto Baianas Digitais tem se desenvolvido, o projeto promoveu dois cursos de extensão para as baianas de acarajé: Internet e Tecnologias Abertas - CITA (2022.2) e Inclusão Sociodigital e Empreendedorismo Sustentável - ISES (2023.1 e 2023.2), com mais 50 baianas matriculadas, 42 concluintes, e o envolvimento de cerca de 28 estudantes educadores, entre alunos matriculados na ACCS MATC53 e voluntários do projeto Baianas Digitais selecionados por meio de edital.

Figura 9 - Cerimônia de entrega de certificados Turma 2023.1



Fonte: Baianas Digitais (2023).

Agradecemos a Universidade Federal da Bahia que por meio da Pró-Reitoria de Extensão e recursos de editais da Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade tornou possível a realização desta atividade, além do empenho de professores, gestores e estudantes que colaboraram para melhorar cada vez esta atividade. Finalizamos esse relato com a seguinte mensagem:

> Não estávamos em um Terreiro, mas em um ambiente virtual onde pessoas, em sua maioria negras e de Axé mutuamente aprendiam e ensinavam, não só tecnologia, mas o pensar africano que se recria em diáspora por meio da cultura e história da figura da Baiana de Acarajé (Estudante educadora da turma T01 de 2021.2, Manuela de Araújo Barreiros Santos).

REFERÊNCIAS

MENTIMETER. “software Menti”. **Mentimeter** [2022]. Disponível em: <www.mentimeter.com>. Acesso em: 30/04/2024.

UFBA – Universidade Federal da Bahia. **Resolução n. 01, de 25 de fevereiro de 2013**. Salvador: UFBA, 2013. Disponível em: <www.ufba.br>. Acesso em: 30/04/2024.

UFBA – Universidade Federal da Bahia. **Resolução n. 07, de 12 de novembro de 2021**. Salvador: UFBA, 2021. Disponível em: <www.ufba.br>. Acesso em: 30/04/2024.

CAPÍTULO 2

Desafios do Ofício da Baiana do Acarajé:
Fritura e Exposição à Fumaça

DESAFIOS DO OFÍCIO DA BAIANA DO ACARAJÉ: FRITURA E EXPOSIÇÃO À FUMAÇA

Bruno de Lima Silva

Cássio Luis Melo dos Santos Filho

Ellen Teixeira de Oliveira

Isabel Santana da Hora

As baianas de acarajé são ícones da cultura baiana, preservando uma tradição culinária e religiosa que remonta ao período da escravidão no Brasil (SALVADOR, 2024). Em 10 de dezembro de 2004, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) reconheceu oficialmente o Ofício das Baianas de Acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, formalizando sua importância cultural. No entanto, essa data marca apenas um ponto na longa trajetória que envolve as vendedoras de tabuleiros, suas receitas tradicionais, seus significados religiosos e a ocupação dos espaços públicos, mantendo viva a memória histórica e afetiva da Bahia.

Apesar de seu valor cultural e econômico, as baianas enfrentam desafios significativos, especialmente relacionados à fritura e à exposição contínua à fumaça. Fileto Sousa, médico do trabalho na Unidade de Saúde Ocupacional do Hospital Ana Nery, aponta que a primeira fritura geralmente não é problemática, mas a reutilização do azeite de dendê pode gerar acroleína, uma substância que irrita olhos e narinas, especialmente em pessoas com rinite, além de potencialmente desencadear outras doenças (DULTRA; DAMASCENO, 2012).

Diante disso, o presente estudo tem como objetivo analisar o trabalho exercido pelas Baianas (os) nos seus tabuleiros e seus desafios na cidade de Salvador, com foco nos desafios do ofício da baiana do acarajé e os impactos negativos à saúde resultantes da fritura e exposição à fumaça.

Para tanto, este trabalho visa a análise dos desdobramentos dos desafios do ofício da baiana do acarajé, no contexto da fritura e exposição à fumaça.

METODOLOGIA

Para a análise dos desafios enfrentados pelas baianas de acarajé em relação à fritura e à exposição à fumaça, foi adotado uma abordagem qualitativa descritiva. Primeiramente, houve a realização de uma revisão bibliográfica abrangente, consultando fontes acadêmicas, artigos de jornais e relatórios de instituições governamentais e não governamentais. As principais referências incluíram 4 estudos de saúde ocupacional, 3 relatos de experiências das baianas e 3 documentos oficiais do IPHAN sobre o reconhecimento cultural do ofício, totalizando 10 referências bibliográficas utilizadas no estudo. Além disso, foi realizada uma entrevista estruturada com a presidente da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia (ABAM), Rita dos Santos, buscando identificar os impactos na saúde decorrentes da fritura e da exposição à fumaça do azeite de dendê. Os dados coletados foram analisados para identificar padrões e compreender as condições de trabalho e os riscos associados. Esta metodologia permitiu uma visão detalhada dos desafios enfrentados pelas (os) baianas (os), ressaltando a necessidade de intervenções para melhorar suas condições de trabalho e saúde.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O reconhecimento crescente das baianas de acarajé como ícones da cultura baiana sublinha a relevância cultural e social desse ofício, evidenciado pelo seu registro no Livro de Saberes do IPHAN como Patrimônio Cultural do Brasil (IPHAN, 2015). Este status cultural destaca a importância da preservação das tradições afro-brasileiras e a valorização do acarajé como um símbolo de identidade étnica e religiosa.

Contudo, a análise das condições de trabalho das baianas revela sérios desafios relacionados à fritura e exposição à fumaça. O depoimento de Rita dos Santos, presidente da ABAM, destaca a falta de suporte governamental e a necessidade urgente de políticas públicas que promovam a qualidade do azeite de dendê e melhorem as condições de trabalho. A preocupação com a saúde das baianas é corroborada por relatos de problemas respiratórios e visuais, atribuídos à inalação da fumaça tóxica produzida pela fritura do azeite de má qualidade (BAHIA, 2023; DULTRA; DAMASCENO, 2012).

Especialistas apontam que o aquecimento excessivo do azeite de dendê gera acroleína, uma substância tóxica e potencialmente cancerígena, com efeitos similares aos encontrados em fumantes de cigarros (SAGUY; DANA, 2003; SILVA *et al*., 2017). Estudos documentam um aumento significativo nos casos de câncer de pulmão e problemas respiratórios entre as baianas, com evidências de que a reutilização do azeite intensifica esses riscos (ALDEIANAGO, 2022).

O caso de Tânia Nery, que faleceu em 2018 devido a câncer de pulmão atribuído à exposição à fumaça, e o relato de problemas de saúde de outras baianas reforçam a urgência de medidas de intervenção para melhorar a qualidade do azeite e as condições de

trabalho (DULTRA; DAMASCENO, 2012). A falta de políticas públicas eficazes e o investimento insuficiente na manutenção da cultura destacam a necessidade de uma abordagem integrada, envolvendo saúde pública, pesquisa e suporte às práticas culturais, para garantir um ambiente de trabalho seguro e preservar essa rica herança cultural.

CONCLUSÃO

A análise dos desafios enfrentados pelas baianas de acarajé destaca uma preocupação crescente com os riscos à saúde causados pela exposição contínua à fumaça da fritura do azeite de dendê. Os problemas de saúde associados incluem irritação respiratória, doenças pulmonares crônicas, câncer, irritação ocular e complicações cardiovasculares. Embora o valor cultural das baianas como ícones da tradição baiana seja amplamente reconhecido, a necessidade urgente de enfrentar essas questões de saúde não pode ser negligenciada.

É fundamental que haja intervenções governamentais para melhorar as condições de trabalho e garantir a qualidade do azeite de dendê. A Associação das Baianas de Acarajé (ABAM) tem enfatizado a importância de políticas públicas que ofereçam suporte não apenas para a preservação cultural, mas também para a saúde e segurança das trabalhadoras. A colaboração entre entidades de saúde pública, instituições de pesquisa e a comunidade das baianas é crucial para desenvolver soluções eficazes e sustentáveis. Melhorias nas condições de trabalho e no investimento na qualidade do dendê são essenciais para garantir que a tradição e o bem-estar dos profissionais estejam alinhados de forma equilibrada e sustentável.

REFERÊNCIAS

ALDEIA NAGÔ. “Baianas de acarajé querem política de saúde pública”. **Aldeia Nagô** [2022]. Disponível em: <www.aldeianago.com.br>. Acesso em: 01/08/2024.

BRASIL, M. “Baianas de acarajé sofrem com a fumaça do dendê”. **A Tarde** [2022]. Disponível em: <www.atarde.com.br>. Acesso em: 01/08/2024.

DULTRA, J.; DAMASCENO, O. “Condições de saúde, trabalho e bem-estar das baianas de acarajé”. **Revista Baianas de Acarajé** [2012]. Disponível em: <www.abahiatemdende.org>. Acesso em: 01/08/2024.

GOVERNO DA BAHIA. “Baianas de acarajé recebem tabuleiros e pedem atenção maior do governo”. **Governo da Bahia** [2022]. Disponível em: <www.ba.gov.br>. Acesso em: 01/08/2024.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: Iphan, 2014. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 01/08/2024.

SAGUY, I. S.; DANA, D. „Integrated approach to deep fat frying: engineering, nutrition, health and consumer aspects“. **Journal of Food Engineering**, vol. 56, 2003.

SALVADOR DA BAHIA. “Baianas de Acarajé: A arte e a energia da Bahia”. **Salvador da Bahia** [2022]. Disponível em: <www.salvadordabahia.com>. Acesso em: 01/08/2024.

SILVA, A. *et al*. “Relação Entre Acroleína E Câncer: Uma Revisão”. **Anais do V Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG**. Caxias do Sul: FSG, 2017.

CAPÍTULO 3

Ofício de Baiana de Acarajé:
Higiene e Segurança do Tabuleiro

OFÍCIO DE BAIANA DE ACARAJÉ: HIGIENE E SEGURANÇA DO TABULEIRO

Rafaela dos Santos Pimenta

Yvens Joinvil

Guilherme dos Santos Chaves

Angela Machado Rocha

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), o ofício da baiana de acarajé, na Bahia em específico, caracteriza-se pela venda e produção de quitutes à base do azeite de dendê, e outras especiarias regionais, como camarão e grãos oleaginosos. Para além de uma profissão, é também definida como uma prática e saber tradicional, que traz consigo a história de homens e mulheres, chefes de família, que une costumes, religião, história e luta, quando o tema é fabricação e comércio do acarajé e derivados.

Acarajé, do iorubá, deriva de Àkàrà (bola de fogo) e jé (comer). Unificando as duas palavras, quer dizer "comer bola de fogo" (LOPES, 2010). Historicamente, o bolinho de feijão foi uma iguaria criada por escravas, mulheres pretas do Brasil colônia, com o objetivo principal de comercializar o alimento para obter renda, e garantia de sobrevivência, após a abolição da escravatura (PRADO, 2019). Mais do que apenas uma simples receita: cebola, sal, feijão fradinho e dendê, que se mantém fiel até os dias atuais, o acarajé é símbolo de resistência e preservação cultural. A origem é sagrada, ligada às religiões de matriz africana, e consagradas as divindades, ou também denominados orixás.

Normalmente se tem como um padrão a passagem do ofício de geração em geração, e o seu mercadejo demanda um ritual rigoroso e complexo, desde o seguimento à risca da receita e seus acompanhamentos, à preparação do tabuleiro, até a ornamentação dos profissionais, de acordo com o Decreto N° 26.804/2015 (PREFEITURA MUNICIPAL DE SALVADOR, 2015). A prática é tradicional, mas em contrapartida as baianas têm a necessidade de se atualizarem sempre que necessário, para o cumprimento das normas de boas práticas e manejo. O decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015, informa a obrigatoriedade no cumprimento de todas as normas de saúde, previstas e impostas conforme a competência da Vigilância Sanitária de Salvador - VISA, sendo passíveis a punição se houver infrações.

Tendo em vista a relevância do ofício das baianas e baianos de acarajé, se fez necessário trazer à luz a trajetória e todo o processo que envolve o trabalho destes profissionais, fomentando tratativas sobre o preparo e manuseio dos quitutes, visando a segurança alimentar do consumidor. Não só isto, mas também, ofertando recomendações acerca da segurança do tabuleiro e segurança do trabalho, assim oferecendo condições salubres para os trabalhadores.

Desta forma, este estudo tem como objetivo analisar a higiene e segurança do tabuleiro, no labor das baianas e baianos de acarajé. Em seus objetivos específicos iremos:

- Dialogar acerca das boas práticas no preparo e comercialização de quitutes tradicionais;
- Promover métodos de ação e prevenção tratando-se da segurança no tabuleiro.

METODOLOGIA

No presente trabalho, foram utilizados como ferramentas, materiais bibliográficos e decretos municipais, estaduais e nacionais, além de dados coletados no encontro realizado, e intermediado pela ACCS - Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade UFBA, na sede da ABAM - Associação Nacional da Baianas de Acarajé.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Parte do trabalho de preservação do ofício e cultura, implica na definição de normas previamente estabelecidas para manejo e venda. Como garantia de manutenção da laboração, e a permanência dos valores culturais e artísticos afro-brasileiros - Decreto Estadual nº 14.191/2012, promove o registro especial do bem de valor cultural que indica -, o município de Salvador desempenha um papel fundamental, com objetivo de garantir segurança para o profissional e para o consumidor, este que se enquadra no decreto sobre a regulação e fiscalização das atividades em logradouros públicos - Lei nº 5.503/1999 Código de Polícia Administrativa do Município do Salvador.

Sobre estes processos inicialmente é preciso haver uma licença prévia para o exercício da profissão, emitida pela Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), determinada pelo Código de Polícia Administrativa do Município do Salvador de 1999. Neste quesito são minuciosamente avaliadas as condições de ambiente, saúde, higiene e segurança do trabalho.

Em cumprimento com as normas preestabelecidas de licença, a área mais importante é a segurança alimentar, liderada pela Vigilância Sanitária de Salvador (VISA), que em particular realiza

um acompanhamento mais detalhado para as/ com as baianas e baianos de acarajé. Os critérios iniciais consistem na apresentação do atestado de saúde do trabalhador, inspeção dos alimentos comercializados, avaliação de ambiente onde ocorre a produção - um exemplo são os testes analíticos com amostras de água nas residências das baianas - e a observação do ambiente de trabalho, em espaço autorizado, que não ofereça risco ao comerciante e muito menos ao consumidor, determinado pela SEMOP (PREFEITURA MUNICIPAL DE SALVADOR, 2015).

A vestimenta deverá ser de acordo com a tradição da cultura afro-brasileira, composta para as mulheres de bata, torso, saia de tecido branco ou estampado e para os homens, calça, camisa e bata na cor branca e cofió (Decreto nº 26.804, art.2), além dos produtos comercializados, que devem ser apenas os tradicionais. Segundo o Decreto n° 26.804/2015, a baiana e o baiano do acarajé têm como característica essencial e exclusiva a comercialização de acarajé, abará, cocada, queijada, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundária, a venda de peixe e passarinha frita (SALVADOR, 2015, Art. 2º).

Juntamente com a ornamentação, aspectos como unhas devidamente aparadas e sem esmaltação, cabelos presos e cobertos, e no caso do sexo masculino, as barbas bem aparadas, são fundamentais como garantia da segurança alimentar. Não somente os cuidados pessoais integram esta vertente, mas também a higiene do tabuleiro, que deve ocupar uma área de no mínimo dois (2) metros quadrados e no máximo nove (9) metros, e ser constituído em madeira majoritariamente, definido pelo Decreto Municipal nº 26.804. Sua limpeza deve ocorrer diariamente, pelo menos duas vezes ao dia em que acontecem as vendas, preferencialmente na montagem e recolhimento do tabuleiro. As instruções base indicam o asseio com desinfetantes de ação eficaz e composição química que

não comprometa a saúde humana, como água sanitária diluída em água potável, e/ou o uso de alcoól 70%.

Este procedimento se estende também ao local de produção do alimento, aos utensílios utilizados em todo e qualquer processo, seja este direto ou indireto, somando-se a isto, o veículo de transporte, caso haja algum. Segundo o Decreto n° 26.804/2015, manter o equipamento e utensílios em bom estado de conservação e higiene diária (lavagem e desinfecção), incluindo o veículo utilizado para o transporte do alimento da área de produção ao ponto de venda (SALVADOR, 2015, Art. 7º).

Tratando especificamente dos utensílios, para além da higienização adequada, sua composição também é levada em consideração. Os recipientes devem possuir capacidade para vedação total, a fim de proteger o alimento, e cada preparo deve ser manipulado com talheres em caráter exclusivo. Seu material deve preservar a temperatura adequada, e ser livre de facilitadores para contaminação, o que neste caso, gera uma pequena problemática, pois a colher de pau, que, por sua vez, é um objeto amplamente usado pelas baianas e baianos de acarajé, não se enquadra no regulamento de segurança alimentar, em vista de que a madeira favorece a proliferação de microrganismos (GERMANO, 2008). O uso de panos como substituição de tampas também é estritamente proibido; de acordo com o Decreto Municipal de Salvador de 2015, não é recomendado utilizar tecidos ou outros materiais porosos ou impróprios para proteger alimentos, assim como não se deve manter objetos estranhos à atividade dentro dos tabuleiros (SALVADOR, 2015, Art. 7º).

Na produção e conservação do alimento, ademais, sobre manutenção e limpeza, há algumas recomendações de preparo. É indicado que a produção seja em local diferente da montagem do tabuleiro, de preferência local fechado e limpo; tradicionalmente, a elaboração ocorre nas residências destes profissionais. Os alimentos

necessitam estar dentro da validade, sem violação ou contaminação e em armazenamento adequado para cada tipo, sendo sempre abaixo de 10ºC para os refrigerados ou acima de 60ºC para os aquecidos (Higiene e Legislação de alimento do Governo do Estado do Ceará, 2010).

Durante o comércio é fundamental que a conservação de temperatura e forma de armazenamento sigam inalterados por todo o período de vendas. Além disso, é proibido o contato do tabuleiro com objetos que não sejam necessários para estocar o alimento. É recomendado que artigos para outros fins sejam guardados em diferentes suportes. Cigarros, dinheiro e até mesmo aparelhos celulares podem ser contaminantes em potencial; em vista disto, torna-se necessário o manuseio seguido da higienização das mãos (PREFEITURA MUNICIPAL DE SALVADOR, 2015).

Com a finalidade de preservação da saúde do consumidor e também dos trabalhadores, o azeite de dendê, usado para fritar o acarajé, precisa ser trocado periodicamente. Por meio do Decreto de n° 26.804/2015, deve ocorrer a substituição sempre que houver indicativo de alteração das características gerais, como aroma e sabor; um forte indício é a formação intensa de espuma e fumaça, além da presença de resíduos.

A conservação ambiental também é dever no desempenho do ofício das baianas, para o local para montagem da estrutura recomenda, um ambiente seguro, livre de contaminação, que não cause perturbação de vias públicas, para transeuntes e/ou veículos de qualquer natureza. Os tabuleiros têm que estar a no mínimo cinquenta (50) metros de lugares com grande circulação (SALVADOR, 2015, Art. 2º).

Segundo a conselheira fiscal da ABAM, Tânia Pereira de Jesus, a prefeitura de Salvador realiza periodicamente cursos capacitantes e profissionalizantes, permitindo o acesso a

informações essenciais para a organização e higiene do tabuleiro, instruções e padrões são estabelecidos com fins de perpetuar a tradição, com proteção e respeito, mas ainda é preciso haver maior divulgação e acompanhamento como garantia da participação ativa das baianas e baianos de acarajé.

Em contrapartida, a temática acerca da segurança do trabalho é pouco difundida. Os riscos são iminentes: problemas envolvendo a segurança pública, exposição a fatores externos da natureza, acidentes de trabalho, como queimaduras em decorrência das altas temperaturas do azeite de dendê e traumas e lesões por esforço repetitivo/Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (LER/DORT). Eles trazem à tona uma vulnerabilidade física e mental das baianas de acarajé. As recomendações ainda são básicas, como por exemplo o uso do ombrelone e similares para proteção contra chuva e Sol, ou o uso do aparador em prevenção a queimadura ocasionadas pelo azeite de dendê, entretanto ainda são muito gerais, não há assistência ou programa de amparo específico para este grupo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos aspectos discutidos, é possível notar que apesar de ser um ofício tradicional, a sua atualização no mercado é uma constante, porém, ainda é preciso garantir políticas públicas que protejam e forneçam assistência aos profissionais de tabuleiro, que não somente visam atender os critérios para favorecimento externo e cumprimento de deveres, mas que também assegurem os direitos pertencentes aos colaboradores, como assistência à saúde física e mental, e iniciativas de prevenção ao acidente de trabalho e doenças ocupacionais.

Em resultado de costumes tradicionais, algumas normas não são estritamente seguidas, e é necessária uma reformulação breve, que garanta o respeito às práticas e saberes, mas ainda sim, permita a padronização da segurança alimentar. Um exemplo disto é a troca da colher de madeira tradicional, pela colher composta por bambu. Outro caminho a se trilhar é a conscientização sobre a higiene pessoal, e limpeza de mãos a todo momento, e a relação do manuseio do dinheiro e alimento, com segurança.

As intervenções necessárias ainda são muitas, mas cada uma destas discussões, pensadas numa perspectiva para estes profissionais trazem a luz, no que se refere, a relevância e papel da sociedade como um todo na participação ativa no cuidado e valorização destes que desempenham um ofício centenário tão importante.

REFERÊNCIAS

ABAM- Museu Digital das Baianas de Acarajé. “Sobre o projeto”. **ABAM** [2023]. Disponível em portal eletrônico: <www.museudasbaianasdeacaraje.com.br>. Acesso em portal eletrônico: 12/02/2024.

BAHIA. **Decreto Estadual n. 14.191, de 26 de outubro de 2012**. Disponível em: <www.ba.gov.br>. Acesso em: 12/02/2024.

CEARÁ. **Agroindústria**: Higiene e Legislação dos Alimentos. Fortaleza: Escola Estadual de Educação Profissional, 2010. Disponível em: <www.seduc.ce.gov.br>. Acesso em: 12/02/2024.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** Barueri: Editora Manoele, 2008.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Salvador: IPHAN, 2022. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 12/02/2024.

LOPES, J. A. D. **Crônica Histórica**: A viagem do acarajé. São Paulo: Isabella Editora. Outubro de 2009.

PRADO, L. V. M.; PEREIRA, C. S.; REGIS, I. S. R. **"**As Baianas de Acarajé: Um símbolo representativo da cultura de Salvador -BA". **Anais do Congresso Internacional de Educação e Geotecnologias**. Salvador: UNEB, 2019.

SALVADOR. **Decreto n. 26.804, de 01 de dezembro de 2015**. Dispõe sobre a Salvador: Prefeitura Municipal, 2015. Disponível em:<www.saude.salvador.ba.gov.br>. Acesso em: 12/02/2024.

CAPÍTULO 4

Desafios do Ofício do Dendê:
Cadeia Produtiva e Qualidade

DESAFIOS DO OFÍCIO DO DENDÊ: CADEIA PRODUTIVA E QUALIDADE

Alan da Silva Carvalho

Bianca de Almeida Sousa

Gabriela Santana Rodrigues

Jemima Jambeiro Siqueira

Mariana Barreto de Almeida

O ofício das baianas de acarajé é um símbolo marcante da cultura baiana, regulamentado pelo Decreto Municipal n° 26.804 de 01 de dezembro de 2015. Esse trabalho é mais que uma atividade econômica; é um patrimônio histórico e cultural. Originárias dos terreiros de candomblé, as baianas levaram suas tradições para espaços públicos, destacando-se pela vestimenta tradicional e preservando tradições culinárias, como o preparo e venda de acarajé, que utiliza o azeite de dendê.

O dendê, obtido do fruto da palmeira *Elaeis guineensis*, é essencial na culinária baiana, mas sua produção enfrenta desafios na Bahia, desde a necessidade de um ambiente adequado e manejo correto até problemas na qualidade do azeite devido a práticas agrícolas inadequadas e doenças.

Além de sua importância econômica e cultural, o dendê é crucial para as baianas. Muitas encontram na produção e venda de acarajé uma fonte de independência financeira. No entanto, a baixa qualidade do azeite de dendê e problemas na produção podem trazer desafios, incluindo riscos à saúde e dificuldades no trabalho. Portanto, é essencial abordar tanto o cultivo e a produção de dendê

quanto às implicações para a saúde das baianas, que enfrentam essas questões em sua vida e profissão.

O objetivo da pesquisa busca analisar os principais desafios enfrentados na cadeia produtiva do azeite de dendê na Bahia, abordando questões de qualidade, sustentabilidade, impacto econômico e cultural, e a importância do azeite de dendê para o ofício das baianas de acarajé, com o intuito de identificar soluções que promovam a preservação das tradições culturais e a melhoria das condições de produção e consumo.

METODOLOGIA

O processo metodológico incluiu duas principais etapas: revisão bibliográfica e entrevista. A revisão bibliográfica foi conduzida utilizando plataformas digitais especializadas, como a Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), PubMed e Google Acadêmico. A busca foi orientada pelas palavras-chave: dendê, cadeia produtiva do dendê, ofício das baianas, economia e empreendedorismo do dendê. Foram selecionados e analisados artigos acadêmicos, livros e outros materiais relevantes para compreender os desafios e particularidades da cadeia produtiva do dendê e seu impacto cultural e econômico.

A entrevista foi realizada com Dona Rita, uma líder reconhecida das baianas de acarajé em Salvador. A entrevista visou obter insights qualitativos sobre a experiência das baianas com o azeite de dendê, incluindo questões de qualidade, sustentabilidade e desafios enfrentados no exercício de seu ofício. Essa abordagem qualitativa complementou os dados obtidos na revisão bibliográfica, proporcionando uma visão mais completa e contextualizada do tema.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A palmeira de dendê, nativa da África Ocidental, foi introduzida no Brasil durante o período colonial pelos africanos escravizados que trabalhavam nas plantações de cana-de-açúcar na Bahia. No solo fértil da região, o dendezeiro prosperou e se tornou um ingrediente emblemático da gastronomia local. Seu óleo, extraído da polpa do fruto da palmeira *Elaeis guineensis*, possui uma coloração vermelho-alaranjada devido à alta concentração de carotenóides, conferindo um sabor característico a pratos tradicionais como o acarajé, o vatapá e o caruru. O fruto do dendê é nutritivo, principalmente em relação ao consumo de gorduras na dieta humana, apresentando uma mistura de gorduras saturadas, monoinsaturadas e polinsaturadas.

A cadeia produtiva do azeite de dendê começa com o cultivo em plantações. As palmas são colhidas e levadas para usinas de extração, onde os frutos são processados para extrair o óleo, que é refinado e purificado para garantir sua qualidade. O azeite de dendê é então envasado e distribuído para uso na culinária, cosméticos e biocombustíveis. As baianas de acarajé, consumidoras e promotoras desse ingrediente, inserem-se nessa cadeia produtiva ao utilizar o azeite na preparação de quitutes típicos, incentivando a produção e demanda do produto.

As baianas expressaram preocupações quanto à qualidade do dendê disponível no mercado, destacando a necessidade de um produto que mantenha as tradições gustativas e atenda a padrões de saúde e segurança alimentar. Em entrevista com a líder das baianas de acarajé em Salvador, ficou evidente a importância do azeite de dendê não apenas como ingrediente central na culinária afro-baiana, mas também como um elemento crucial para a identidade e autenticidade do acarajé.

O manejo da cadeia produtiva do dendê envolve diversas etapas, desde o cultivo das palmeiras em ambientes de clima quente e úmido até o processamento industrial do óleo. As palmeiras, plantadas em fileiras ordenadas, têm um ciclo de vida longo, começando a produzir frutos após cerca de 4 a 5 anos e continuando por décadas se bem cuidadas. Os frutos amadurecem para um tom alaranjado ou avermelhado e, após a colheita, são processados para extração do óleo, que pode passar por refinamento para remover impurezas e melhorar a qualidade.

A sustentabilidade na cadeia produtiva do dendê deve considerar aspectos sociais e ambientais, garantindo condições de trabalho justas e seguras e minimizando o impacto ambiental. Organizações e movimentos como o "Salve o Dendê" promovem práticas sustentáveis e a conservação dos dendezeiros nativos, respeitando os direitos das comunidades locais.

Um dos maiores desafios na produção de dendê é a ameaça de doenças causadas por patógenos como o *Fusarium oxysporum*, que pode devastar plantações. A prevenção e controle dessas doenças requerem práticas agrícolas rigorosas, como rotação de culturas, uso de variedades resistentes e aplicação controlada de fungicidas. A pesquisa em biotecnologia é crucial para combater esses patógenos de forma eficaz.

O ofício das baianas de acarajé tem se tornado mais desafiador devido à falta de azeite de dendê produzido na Bahia e às dificuldades dos produtores em obter subsídios governamentais. O preparo tradicional utiliza técnicas milenares, mas a competição com usinas que produzem e estocam em grande escala tem levado ao consumo de azeite refinado, principalmente importado do Pará, o que compromete características cruciais para o acarajé.

Questões ambientais também são relevantes no descarte do óleo utilizado, que pode poluir o meio ambiente se não for

descartado adequadamente. A prefeitura de Salvador desenvolveu um programa para ensinar as baianas a transformar azeite de dendê usado em sabão, evitando o descarte inadequado.

O uso do dendê pelas baianas de acarajé remonta às influências africanas na culinária, contribuindo significativamente para a identidade gastronômica regional. Preservar a tradição afro-brasileira e a autenticidade do dendê é crucial. Estudos apontam que a qualidade do óleo, afetada por variedade, práticas de cultivo e processamento, impacta diretamente a consistência dos pratos. Além disso, a volatilidade do preço do dendê, influenciada por fatores climáticos e ambientais, representa um desafio adicional.

O manuseio e armazenamento adequados do dendê são essenciais para manter a qualidade do óleo. A dificuldade em distinguir o dendê autêntico do adulterado também é um problema, pois adulterações podem comprometer o sabor e a qualidade dos pratos. Garantir a autenticidade e integridade do óleo é fundamental para preservar a tradição culinária e cultural. A cadeia produtiva do dendê enfrenta vários desafios, desde o cultivo até o consumo final. Abordar esses desafios é crucial para garantir a qualidade do produto e preservar o patrimônio cultural e gastronômico representado pelas baianas de acarajé.

CONCLUSÃO

O ofício das baianas de acarajé e a cadeia produtiva do dendê estão profundamente interligados, refletindo a rica herança cultural e os desafios contemporâneos da Bahia. Garantir a qualidade do azeite de dendê não é apenas preservar a tradição gastronômica, mas também adotar práticas sustentáveis e promover o bem-estar das comunidades envolvidas. Portanto, políticas e regulamentos são

essenciais para orientar a produção sustentável do dendê, promovendo boas práticas agrícolas e industriais.

A ameaça de patógenos como o Fusarium oxysporum destaca a necessidade de estratégias integradas de manejo de pragas que combinem práticas culturais, biológicas e químicas. A pesquisa em biotecnologia pode oferecer soluções para aumentar a resistência das plantas de dendê a doenças, reduzindo a dependência de fungicidas químicos e promovendo uma agricultura mais sustentável. A continuidade da produção de dendê e a preservação do ofício das baianas dependem de soluções integradas que garantam a qualidade do produto e a sustentabilidade da cadeia produtiva, beneficiando comunidades locais e consumidores.

REFERÊNCIAS

ABAM - Museu das Baianas de Acarajé. "História das Baianas de Acarajé". **ABAM** [2022]. Disponível em portal eletrônico: <www.museudasbaianasdeacaraje.com.br>. Acesso em: 04/12/2024.

COSTA, L. M. *et al*. "Adulteração do óleo de dendê e suas implicações na gastronomia tradicional". **Segurança Alimentar e Nutricional**, vol. 11, n. 2, 2021.

DORNELLES, P. F. *et al*. "Cadeia produtiva do dendê e potencialidades para o Brasil". **Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos**, vol. 31, n. 2, 2013.

FLORES, R. A.; ANDRADE, J. B. "O impacto ambiental da produção de óleo de palma na Amazônia". **Revista Brasileira de Ciências Ambientais**, n. 43, 2017.

OLIVEIRA, J. A. *et al*. “Impacto das práticas agrícolas na qualidade do óleo de palma”. **Agronomia Sustentável**, vol. 12, n. 1, 2020.

SANTOS, V. R. *et al*. “Qualidade do óleo de dendê no preparo de alimentos tradicionais afro-brasileiros”. **Revista de Gastronomia e Cultura**, vol. 3, n. 2, 2019.

SILVA, M. T. *et al*. “Fatores que influenciam a volatilidade dos preços do dendê”. **Economia Agrícola**, vol. 9, n. 3, 2021.

VIANNA, S. A.; PINTO, N. M.; FERRAZ, E. R. “Palm oil and cardiovascular diseases: a review”. **Nutrition Reviews**, vol. 72, n. 12, 2014.

CAPÍTULO 5

Possíveis Riscos Ocupacionais do Ofício das Baianas de Acarajé Relacionados à Exposição Crônica a Vapores de Óleo: Uma Revisão de Literatura

POSSÍVEIS RISCOS OCUPACIONAIS DO OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ RELACIONADOS À EXPOSIÇÃO CRÔNICA A VAPORES DE ÓLEO: UMA REVISÃO DE LITERATURA

Antonio Wanderson Vieira Gois

Kátylla da Silva Oliveira

Diego de Oliveira Souza

Neuza Maria Gusmão Souza Ramos

Janio Rodrigo Jesus Santos

Angela Machado Rocha

O Ofício das Baianas de Acarajé originou-se no período colonial brasileiro como forma de resistência negra à sociedade escravocrata. Em 2005, o referido ofício foi reconhecido nos Registros de Saberes do Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) no Decreto Federal nº 3551/2000. Posteriormente, também foi consagrado como Patrimônio Imaterial da Bahia, pelo Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (IPAC) no Decreto Estadual nº 14.191/2012. Atualmente, possui grande importância histórica, cultural, econômica, religiosa e turística.

Todavia, essas profissionais convivem com intensa carga de trabalho, baixo retorno financeiro e o descaso do poder público para a conseguir seus direitos trabalhistas e previdenciários. Além de muitas queixas de saúde, sobretudo de ordens respiratórias, músculoesqueléticas e urogenitais, que podem estar relacionadas à atividade laboral. Entretanto, o acesso aos direitos trabalhistas e

previdenciários é muito difícil (ROCHA; GOIS; CARVALHO, 2021). Essas trabalhadoras são submetidas a diversas intempéries cotidianas, relacionadas ao trabalho de rua, com jornada estressante e com grande carga horária. É importante notar que grande parte desse grupo é formado por mulheres, negras, de baixa escolaridade e baixa renda e, portanto, tendem a conviver com desfavoráveis determinantes sociais de saúde e adoecimento, com consideráveis relatos de queixas respiratórias (DULTRA; DAMASCENO, 2012; MELLO; JACOBINA, 2010).

Apesar de essa profissão ser reconhecida pelo Ministério do Trabalho, não há registrado nenhuma doença ocupacional associada à profissão. E isso se dá devido à escassez de estudos acerca da saúde das baianas de acarajé propriamente ditas, necessários para fomentar a defesa de direitos trabalhistas associados às doenças do trabalho. Conforme a legislação, doença ocupacional é uma enfermidade produzida ou desencadeada pelo exercício do trabalho peculiar a determinada atividade e constante da relação elaborada pelo Ministério do Trabalho e da Previdência Social. Precisam de comprovação de nexo de causalidade com o trabalho, para provar que decorrem de determinado trabalho.

Antes de tudo, é importante salientar que a literatura científica não apresenta estudos sobre efeitos da exposição crônica a vapores de óleo de palma, tampouco sobre doenças respiratórias relacionadas ao trabalho das baianas de acarajé. Mas, é sabido que o óleo de palma / azeite de dendê é o óleo culinário mais consumido mundialmente, sobretudo no leste asiático, origem da maioria dos estudos encontrados. O óleo de palma é um óleo vegetal comestível proveniente do fruto da palmeira africana (*Elaeis Guineensis*). Os dendezeiros são nativos da África, mas foram trazidos para o Sudeste Asiático há pouco mais de 100 anos como planta ornamental. Até recentemente, a indústria global de alimentos processados consumia aproximadamente 72% de toda a produção de óleo de palma. Outros

destinos são a indústria de cuidados pessoais e produtos de limpeza consumiu e de biocombustíveis.

O óleo de palma é um ingrediente chave em óleos de cozinha, gorduras industriais para fritura, margarina, confeitaria, sorvetes, cremes não lácteos, molhos para salada, alternativas ao queijo (em alimentos processados e produtos veganos) e condimentos (GREGORY, 2022; VOORA *et al*., 2019). E a literatura já descreve que a queima desse produto libera algumas substâncias tóxicas, como acroleína e hidrocarbonetos policíclicos aromáticos.

METODOLOGIA

Esta é uma pesquisa exploratória e descritiva que visa entender os riscos associados à exposição crônica a vapores de óleo de cozinha (ECVOC) a partir de meta-análises. A busca por ECVOC foi feita no Portal Periódicos CAPES a partir das palavras- chave "cooking oil", "fumes" e "meta-analysis": Título contém "cooking oil" E Título contém "fumes" E Qualquer Campo contém "meta-analysis". Foram 13 publicações encontradas, de 2008 a 2022, sendo 10 delas propriamente relacionadas à saúde e não repetidas. A busca por termos que remetem ao óleo de palma ou azeite de dendê não encontrou resultados além desses 13. E os trabalhos encontrados não especificam a origem dos óleos analisados, apenas citam como óleo de cozinha, culinário ou comestível.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Primeiramente, Zhang *et al*. (2022) analisaram estudos de 1980 a 2020 e concluíram que a ECVOC poderia aumentar o risco

de câncer de pulmão, com razões médias de probabilidade que variam de 1,56 a 2,58 (IC 95%). Diferentes métodos de cozimento em diferentes regiões causaram diferentes riscos de câncer de pulmão, mas todos eles positivos e principalmente associados ao ato da fritura. Além disso, o risco foi gradualmente reduzido com as mudanças dos tempos e o uso de equipamentos de ventilação, sendo esse último um fator que reduziu pela metade a probabilidade.

Chen *et al*. (2020) realizaram um estudo caso-controle com 1302 casos de câncer de pulmão em mulheres chinesas não fumantes da etnia han. E o número de não fumantes entre as chinesas hans com câncer de pulmão supera o número de fumantes desse mesmo grupo. As probabilidades de câncer associados a ECVOC variaram de 1 a 3.17 (IC 95%), sendo que aumentam quanto maior a idade, tempo no trabalho e carga horária de trabalho. E o uso de exaustor também reduziu as chances pela metade.

Xue *et al*. (2016) concluíram, por meio de estudos caso-controle, que a ECVOC, bem como não usar um ventilador de cozinha, foi significativamente associado ao câncer de pulmão entre mulheres não fumantes. A exposição à fumaça de óleo de cozinha, especialmente sem um extrator de fumaça, pode aumentar o risco de câncer de pulmão entre mulheres chinesas não fumantes. As chances médias de desenvolvimento desse câncer variam de 1,74 a 2,11 (IC 95%).

Outrossim, Li *et al*. (2008), Xue *et al*. (2013) e Yin *et al*. (2015, 2016a, 2016b) se propuseram a estudar a associação entre polimorfismos genéticos e o risco de adenocarcinoma e câncer de pulmão decorrente de ECVOC em mulheres chinesas não fumantes. Foram encontrados cerca de 11 genes que aumentam o risco neoplásico, ou seja, além da exposição crônica, as mulheres com esses genes possuem ainda mais chances de desenvolver tais morbidades; sobre isso, é importante estudar a presença desses genes

entre a população afrobrasileira e latina para entender se é maior ou menor sua prevalência.

Já Chen *et al*. (2018) analisaram estudos de espirometria em mulheres taiwanesas não fumantes, coletando os valores de volume expiratório no primeiro segundo (VEF1) e de capacidade vital forçada (CVF), que são parâmetros que quantificam a função pulmonar. As mulheres que cozinhavam ≥ 21 vezes por semana de 20 a 40 anos apresentaram risco 4,73 vezes maior de bronquite crônica do que aquelas que cozinhavam <14 vezes por semana (IC 95% = 1,65-13,53). A percepção de fumaça no ambiente foi significativamente associada à diminuição do VEF1 e da relação VEF1/CVF, ou seja, a ECVOC pode exacerbar a progressão da bronquite crônica em mulheres não fumantes.

Conforme Hou *et al*. (2016), meta-análises demonstram que a ECVOC gera problemas gestacionais. Para testar tal hipótese, foram utilizados cordões umbilicais humanos in vitro e concluiu-se que nanopartículas de óleo de cozinha presentes no sangue são capazes de induzir estresse oxidativo e inflamação no tecido umbilical. Ou seja, podem atravessar a barreira placentária e induzir mecanismos que aumentam o risco de inflamações e liberação de radicais livres, que são compostos envolvidos tanto com envelhecimento quanto com a destruição de material genético, que seria um risco para o feto.

Sobre a segurança no trabalho, o equipamento de proteção individual que reduziria a ECVOC das baianas de acarajé seria a máscara de proteção a gases e vapores. Porém, as mesmas teriam grande prejuízo estético que destoa das tradições e atrapalha as vendas de seus produtos. A legislação não reconhece os efeitos da ECVOC, nem doenças ocupacionais ligadas diretamente ao referido ofício. É importante a elaboração de estudos clínicos que avaliem o nexo causal dessas doenças, de modo a fomentar base para defesa dos direitos trabalhistas, bem como aprimorar o conhecimento

médico, essencialmente a medicina de família e comunidade, a medicina do trabalho e a saúde coletiva, para melhor manejo desse grupo. Isso é importante para se ter as condutas precisas dessas pacientes, com maior atenção para os agravos de saúde associados aos riscos laborais e ter melhor prevenção, orientação e diálogo para a educação em saúde, sob consideração de suas tradições, aspectos culturais, históricos, sociais e ocupacionais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, foi possível verificar os riscos associados à ECVOC com base em meta-análises - 3 estudos atestam os riscos para câncer pulmonar, 1 para bronquite crônica, 1 para riscos obstétricos e 5 para oncogenes que predispõem neoplasias pulmonares. Este é o primeiro estudo científico focado na saúde das baianas de acarajé, para além da obesidade. Em suma, os resultados mostram que a ECVOC é um fator de risco para doenças como bronquite crônica, adenocarcinoma, câncer de pulmão e problemas gestacionais.

Dessa forma, trabalhadores que lidam com vapores de óleo de cozinha, essencialmente o de palma, como cozinheiros e baianos e baianas de acarajé, que são expostos a esses poluentes, também podem sofrer esse risco. Os estudos demonstram a importância de se ter um adequado sistema de exaustão de ar; mas não descrevem a influência da ventilação natural, pois o ambiente aberto é normalmente o ambiente desses trabalhadores; e por esses trabalhos não é possível inferir se apenas o ambiente aberto ou mesmo a ventilação natural é capaz de conferir maior segurança contra a intoxicação por ECVOC.

As condições de trabalho e as vulnerabilidades sociais impedem inclusive a utilização de ventiladores nos ambientes de

fritura. Por isso, é muito importante o desenvolvimento de estudos com esse grupo populacional, bem como pesquisas que analisem os efeitos da exposição crônica à fumaça e vapores de óleo, especificamente o de palma, para se determinar com maior certeza e quantificar os riscos ocupacionais relativos a esse ofício. Além disso, os órgãos públicos e a atenção primária em saúde devem estar preparados para prevenir e mitigar esses impactos.

REFERÊNCIAS

CHEN, H. *et al*. "Exposure to cooking oil fumes and chronic bronchitis in nonsmoking women aged 40 years and over: a health-care based study". **BMC Public Health**, vol. 18, 2018.

CHEN, T. *et al*. "Impact of cooking oil fume exposure and fume extractor use on lung cancer risk in non-smoking Han Chinese women". **Scientific Reports**, vol. 10, 2020.

DULTRA, J.; DAMASCENO, O. **Baianas de Acarajé**: Condições de trabalho, Saúde e Bem-estar. Salvador: A Bahia Tem Dendê, 2012.

GREGORY, M. **Palm oil production, consumption and trade patterns**: the outlook form an EU perspective. Moreton-in-Marsh: Fern, 2022.

HOU, L. *et al*. "The injury of fine particulate matter from cooking oil fumes on umbilical cord blood vessels in vitro". **Environmental Toxicology and Pharmacology**, vol. 73, 2016.

LI, M. *et al*. "XRCC1 polymorphisms, cooking oil fume and lung cancer in Chinese women nonsmokers". **Lung Cancer**, vol. 62, 2008.

MELLO, A O. T.; JACOBINA, R R. **O corpo obeso e o trabalho das baianas de acarajé**: um estudo de caso na cidade do Salvador (Dissertação de Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho). Salvador. UFBA, 2010.

ROCHA, A. M.; GOIS, A. W. V.; CARVALHO, J. R. M. "Baianambiental: inovação social e economia circular". **Anales del IX Congreso Nacional de Extensión, VIII Jornadas de Extensión del Mercosur**. Buenos Aires: UNC, 2021.

VOORA, V. *et al*. "Global Market Report: Palm Oil". *In*: IISD – International Institute for Sustainable Development. **Sustainable Commodities Marketplace Series**. Winnipeg: IISD, 2019.

XUE, X. *et al*. "The joint effect of hOGG1, APE1, and ADPRT polymorphisms and cooking oil fumes on the risk of lung adenocarcinoma in Chinese non-smoking females". **PloS One**, vol. 8, 2013.

XUE, Y. *et al*. "Association between cooking oil fume exposure and lung cancer among Chinese nonsmoking women: a meta-analysis". **OncoTargets and Therapy**, vol. 9, 2016.

YIN, Z. *et al*. "Interaction between Polymorphisms in Pre-MiRNA Genes and Cooking Oil Fume Exposure on the Risk of Lung Cancer in Chinese Non-Smoking Female Population". **PloS One**, vol. 17, 2015.

YIN, Z. *et al*. "Polymorphisms in miR-135a-2, miR-219-2 and miR-211 as well as their interaction with cooking oil fume exposure on

the risk of lung cancer in Chinese nonsmoking females: a case-control study". **BMC Cancer**, vol. 16, 2016a.

YIN, Z. *et al*. "Polymorphisms in pre-miRNA genes and cooking oil fume exposure as well as their interaction on the risk of lung cancer in a Chinese nonsmoking female population". **OncoTargets and Therapy**, vol 9, 2016b.

ZHANG, X. *et al*. "Meta-analysis of associations between cooking oil fumes exposure and lung cancer risk. Indoor + built environment". **Indoor and Built Environment**, vol. 31, 2022.

CAPÍTULO 6

Doenças Respiratórias: Tabuleiro e Ambiência

DOENÇAS RESPIRATÓRIAS: TABULEIRO E AMBIÊNCIA

Beatriz Silveira Santos Machado

Brenda Patrícia Oliveira Almeida

Fabiana Santos Jesus

Sabrine de Santana Fonseca

Baianas de acarajé, consideradas patrimônio cultural brasileiro, representam a dinâmica da preservação das tradições afrodescendentes através de elementos culinários que marcam a história do Brasil. No entanto, apesar do seu valor histórico, as baianas de acarajé enfrentam inúmeros desafios em seu cotidiano no trabalho de rua, sobretudo na cidade de Salvador - Bahia. Um dos principais desafios diz respeito às suas condições de trabalho, que envolvem a exposição contínua a substâncias decorrentes do processo de fritura do acarajé, o que pode ocasionar doenças respiratórias tais como câncer de pulmão, rinite alérgica, bronquite aguda e crônica, piora do quadro da asma, entre outras.

As doenças respiratórias são infecções que afetam o aparelho respiratório, "obstruindo a passagem de ar tanto a nível nasal quanto a nível bronquiolar e pulmonar e caracterizam uma das infecções que possui maiores índices de morbimortalidade do mundo" (OMS, 2015). Elas variam desde infecções agudas, como pneumonias e resfriados comuns, a infecções mais graves ou crônicas, como a tuberculose (RUBIN *et al*., 2006). Assim, a exposição contínua das baianas de acarajé aos vapores quentes — formas gasosas de compostos químicos que, na temperatura e pressão ambiente, apresentam-se em outro estado físico (FIOCRUZ, 2003) — e às

fumaças quentes — mistura de gases, vapores e partículas derivadas do aquecimento e queima de substâncias (FIOCRUZ, 2003) — provenientes do azeite de dendê aquecido, pode causar irritações nas vias respiratórias, danificar ou comprometer as estruturas que fazem parte do sistema respiratório e suas funções devido a liberação de substâncias tóxicas no ar.

Além disso, para se discutir os processos de saúde e doença em uma população específica, é fundamental examinar os padrões ou características associadas a esse grupo, juntamente com seus Determinantes Sociais da Saúde (DSS). Esses determinantes referem-se a condições mais abrangentes, como aspectos socioeconômicos, culturais e ambientais, que interagem com as condições de vida e trabalho dos membros dessa sociedade (BATISTELLA, 2007). Isso ganha importância ao considerar que grande parte dessa população é composta por mulheres negras, de baixa renda e baixo nível de escolaridade, provenientes de estratos mais baixos das camadas médias da sociedade da Bahia (IPHAN, 2007) e sustentam suas famílias por meio da venda da iguaria. Esse cenário sugere um contexto de vulnerabilidade em saúde, indicando que os fatores sociais podem ter impactos negativos na saúde dessas mulheres. Em suma, os principais fatores relacionados a doenças respiratórias nessa população são a exposição a substâncias provenientes dos vapores e fumaças quentes da fritura dos acarajés no azeite de dendê associados às suas condições sociais, de vida e de trabalho. Assim sendo, ressalta-se a necessidade de mais estudos acadêmicos nessa área, haja vista a lacuna existente na literatura a respeito das temáticas em questão.

Dessa forma, o objetivo principal desta pesquisa visa apresentar e discutir as principais doenças respiratórias que afetam as baianas de acarajé em Salvador considerando os riscos associados a essa população, como os fatores sociais e os riscos químicos

associados à exposição a substâncias provenientes dos vapores e fumaça de azeite de dendê.

METODOLOGIA

A priori, a análise bibliográfica é importante para a construção da escrita acadêmica. Esta pode ser uma grande norteadora para o estudo, sendo um mecanismo de aproximação com o problema, aperfeiçoamento e inovação de ideias, a qual possui caráter exploratório (GIL, 2017). Inicialmente, essa pesquisa de natureza exploratória, envolveu um levantamento bibliográfico de fontes em português e inglês por meio das bases de dados Google Acadêmico e Scielo, considerando os descritores: "acroleína"; "baianas de acarajé"; "hidrocarbonetos policíclicos aromáticos"; "infecções respiratórias"; "doenças respiratórias"; "mercado informal"; "saúde do trabalhador"; "riscos ocupacionais"; HPAs e doenças respiratórias"; "intoxicações agudas"; "toxicologia"; "IARC carcinogenic risks"; "difference of smoke and aerosol"; "naphthalene asthma". A seleção desses termos visou abarcar as principais palavras chaves para encontrar textos que possibilitaram a construção de uma base teórica a fim de abordar a complexa rede de fatores sociais que podem impactar a saúde respiratória das baianas de acarajé, bem a relação das patologias respiratórias com os riscos químicos que envolvem sua exposição contínua a gases tóxicos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com o economista Rocha Júnior (2001), o perfil das baianas de acarajé em Salvador revela que essas profissionais

apresentam baixo nível de escolaridade e qualificação, com 16% sendo analfabetas e 64% possuindo apenas o primeiro grau completo. A faixa etária predominante é de 36 a 50 anos. 56% têm uma renda semanal entre R$100 e R$300. A jornada de trabalho é extensa, 60% delas trabalham mais de 50 horas por semana. Similarmente, de acordo com o depoimento da baiana Tânia Pereira de Jesus, Conselheira Nacional da ABAM (informação verbal) , as baianas chegam a trabalhar 12 horas por dia já que seu trabalho não envolve apenas a venda do acarajé, mas a compra dos ingredientes, preparo do alimento, organização e higienização de suas roupas e ornamentação.

Esses fatores são denominados DSS porque permeiam a vida e as condições de trabalho de uma população específica, exercendo influência direta sobre seu estado de saúde. Isto é, pode-se inferir que os DSS desempenham um papel crucial no aumento do risco de doenças respiratórias entre as baianas de acarajé, dado que as condições socioeconômicas e culturais e o ambiente ocupacional das baianas de acarajé, marcado por exposições a riscos químicos — como o contato com a poeira, fumaças, gases como oxigênio, líquidos de variadas naturezas, materiais que liberam aerossois e outros elementos (REZENDE *et al*., 2009) — pode contribuir significativamente para o surgimento ou agravamento dessas doenças.

Nesse contexto, destacam-se: o câncer de pulmão, a rinite alérgica, a bronquite aguda e crônica, a asma e a irritação dos olhos e mucosas que acontecem principalmente devido a liberação de uma substância conhecida como acroleína (DULTRA; DAMASCENO, 2012) e demais hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs) durante o aquecimento do azeite de dendê, causando uma série de impactos à saúde respiratória das baianas de acarajé (MELLO *et al*., 2011). Embora a irritação ocular não seja classificada como um problema respiratório e a asma não seja predominantemente causada

pela exposição das baianas à fumaça, essas condições podem surgir ou se agravar em virtude dos riscos químicos enfrentados pelas baianas de acarajé durante o seu exercício de sua profissão.

Tabela 1 - Efeitos da acroleína após exposição ao ar

CONCENTRAÇÃO DE ACROLEÍNA (MG.L -1)	EFEITOS
0,2	Irritação nos olhos
0,8	Irritação em mucosas
5,5	Irritação intensa
≥ 10	Morte em curto tempo

Fonte: EPA (1999).

A acroleína é uma substância cancerígena liberada quando as gorduras são submetidas a altas temperaturas (FIOCRUZ, 2014). Esse produto de degradação em frituras possui efeitos tóxicos à saúde humana, os vapores e fumaças quentes que contém partículas deste composto podem causar impactos nocivos à saúde respiratória dessa população, sobretudo quando o óleo para a fritura é reutilizado e excessivamente aquecido (Figura 1). A substância é definida como composto carbonílico, α,β-aldeído insaturado, conhecido também como, aldeído acrílico, acrilaldeído ou 2-propenal (DELANO, 2019). Quando liberada no ar, sua principal via de ataque são as mucosas do trato respiratório superior podendo produzir edema pulmonar em altas concentrações (DELANO, 2019). A Tabela 1 representa os riscos da exposição a acroleína através do ar com base em suas concentrações.

Figura 1 - Fumaça de azeite de dendê reutilizado



Fonte: Acervo próprio.

Além disso, a fritura de alimentos em altas temperaturas pode originar compostos orgânicos prejudiciais à saúde como os HPAs, definidos como substâncias com potencial carcinogênico geradas através da pirólise de gorduras (MELLO *et al*., 2011). Esses compostos são formados por dois ou mais anéis aromáticos fundidos e podem ser encontrados em todos os compartimentos ambientais, em misturas complexas (MELLO *et al*., 2011). Assim, alguns desses contaminantes estão descritos como precursores de ações mutagênicas e tumorais em sistemas biológicos, preconizando o seu monitoramento ambiental (WHO, 1983). Na cocção do acarajé, por exemplo, o aquecimento do azeite de dendê pode chegar até a 200ºC (MELLO *et al*., 2011), gerando HPAs que se depositam no epitélio

alveolar através da inalação e causam efeitos tóxicos nas células respiratórias (LEACHI *et al*., 2020).

Nesse contexto, o Benzo[a]pireno (BaP) destaca-se como um dos principais compostos da classe dos HPAs, sendo extensivamente estudado e comprovadamente carcinogênico (IARC, 2012). Originado principalmente pela queima de materiais orgânicos, o BaP integra o Grupo I - Agentes Carcinogênicos a Humanos na classificação da Agência Internacional de Pesquisa em Câncer (IARC), que associa os HPAs ao potencial mutagênico. Sua inalação por longo prazo pode causar dor torácica, irritação e tosse, além de diminuição da função respiratória (CETESB, 2018). Outrossim, HPAs como o Naftaleno (NAP) também possuem potencial carcinogênico e estão relacionados a hiperplasia e metaplasia no epitélio respiratório e olfativo (IRIS, 2014). De forma geral, HPAs associam-se à presença de doenças como asma (LEACHI *et al*., 2020) e incluem bronquite crônica (LOCKWOOD, 2019). Assim, embora estudos específicos sobre os impactos respiratórios da exposição a concentrações de HPAs sejam limitados, observa-se que os problemas respiratórios são queixas frequentes das baianas de acarajé, apontando para a necessidade urgente de políticas públicas de saúde destinadas a essa comunidade. Da mesma forma, a acroleína merece atenção devido aos seus efeitos adversos na saúde dessas trabalhadoras, reforçando a necessidade de ações preventivas e regulamentações específicas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível analisar que a exposição contínua à acroleína e aos HPAs, presentes nas fumaças e vapores quentes no processo de fritura do acarajé, compõem um cenário de risco para doenças respiratórias. Além disso, os DSS, como as condições de vida e

trabalho, podem acentuar essa vulnerabilidade. A ausência de políticas de saúde específicas destaca a necessidade urgente de iniciativas do Estado voltadas para essa população. Essas iniciativas devem concentrar-se na implementação de medidas de biossegurança relacionadas ao aquecimento ou reutilização do azeite de dendê, bem como na oferta de assistência médica e terapêutica específica para as doenças respiratórias identificadas. O enfrentamento dos DSS deve ocorrer de maneira colaborativa entre o Ministério da Saúde e as Secretarias do Estado e dos Municípios, visando uma abordagem integrada e adaptada à realidade local. Outrossim, é crucial o desenvolvimento de estudos clínicos mais aprofundados acerca do tema, a fim de obter uma compreensão mais completa acerca dos impactos à saúde respiratória enfrentados pelas baianas de acarajé e mediar ações necessárias para sua promoção e proteção.

REFERÊNCIAS

BATISTELLA, C. E. C. “Abordagens contemporâneas do conceito de saúde”. *In*: FONSECA, A. F.; CORBO, A. M. (orgs.). **O território e o processo saúde-doença**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

BRASIL. **Manual de Primeiros Socorros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2003. Disponível em: <www.saude.gov.br>. Acesso em: 23/04/2024.

CETESB - Companhia Ambiental do Estado de São Paulo. **Divisão de Toxicologia Humana e Saúde Ambiental** - HPAs - Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos: Ficha de informações

toxicológicas. São Paulo: CETESB, 2018. Disponível em: <www.cetesb.sp.gov.br>. Acesso em: 23/04/2024.

DELANO, A. C. **Otimização das condições da microextração em fase sólida da acroleína em óleos vegetais** (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos). Campo Mourão: UTFPR, 2019.

DULTRA, J.; DAMASCENO, O. "Venda de acarajé é regulamentada por decreto". **Revista: Baianas de Acarajé: Condições de Trabalho, Saúde e Bem-Estar**, 11 2012.

EPA. "Compendium of Methods for Determination of Toxic Organic Compounds in Ambient Air". **Environmental Protection Agency** [1999]. Disponível em: <www.epa.gov>. Acesso em: 23/04/2024.

FIOCRUZ – Fundação Oswaldo Cruz. "Câncer não é uma questão de destino". **Boletim da Nutrição**, n. 52, 2014.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Editora Atlas, 2008.

IARC - International Agency for Research on Cancer. **Chemical Agents and Related Occupations**: a review of human carcinigens. Lyon: IARC, 2012.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 08/04/2024.

LEACHI, H. F. L. *et al*. "Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos e desenvolvimento de doenças respiratórias e cardiovasculares em trabalhadores". **Revista Brasileira de Enfermagem**, vol. 73, 2020.

LOCKWOOD, D. F. **Hidrocarbonetos policíclicos aromáticos no Recôncavo Baiano**: exposição ambiental e risco de câncer em humanos (Tese de Doutorado em Química). Salvador: UFBA, 2019.

MELLO, A. O. T.; FREITAS, M. C. S.; JACOBINA, R. R. "Obesidade e trabalho das baianas de acarajé na cidade do Salvador, Bahia, Brasil". **Revista Baiana de Saúde Pública**, vol. 35, n. 1, 2011.

OMS - Organização Mundial da Saúde. "Respiratory tract diseases". **OMS** [2015]. Disponível em: <www.who.int>. Acesso em: 15/04/2024.

REZENDE, M. P. *et al*. „Riscos físicos e sua identificação por auxiliares de enfermagem de hospital de ensino do estado de Minas Gerais, Brasil". **Revista de Enfermagem da UFPE**, vol. 3, 2009.

ROCHA JÚNIOR, E. **A baiana de acarajé no mercado informal de Salvador**: um estudo de caso (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Ciências Econômicas). Salvador: UFBA, 2001.

RUBIN, E. *et al*. **Patologia**: Bases Clinicopatológicas da Medicina. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.

U.S. EPA - United States Environmental Protection Agency. Integrated Risk Information System. **Environmental Protection Agency** [2014].

WHO - World Health Organization. **Evaluation of the carcinogenic risk of chemicals to humans, Polynuclear Aromatic Compounds**. New York: WHO, 1983.

CAPÍTULO 7

Riscos e Problemas Osteoarticulares

RISCOS E PROBLEMAS OSTEOARTICULARES

Beatriz Andrade Pinto da Silva
Maria Izabel odrigues Gomes
Raquel Oliveira Santos
Kaique Cordeiro Lisboa

A baiana de acarajé, uma figura marcante da cidade de Salvador, desempenha um papel fundamental na preservação da ancestralidade singular e das tradições gastronômicas que não se limitam ao bolinho de acarajé que remonta a séculos. A comercialização do acarajé, um bolinho de feijão fradinho frito em azeite de dendê, tem raízes que se estendem por aproximadamente 300 anos, e sua importância cultural é indiscutível (MELLO, 2020). Contudo, esse ofício tradicional, que é a fonte de subsistência para muitas dessas trabalhadoras, apresenta desafios significativos para a sua saúde.

Isso porque a preparação e venda de acarajé, uma iguaria tradicional da Bahia, implicam esforços físicos consideráveis e atividades repetitivas que levam a um estresse significativo do sistema musculoesquelético. O desgaste constante das articulações, decorrente da manipulação frequente de ingredientes e da modelagem da massa do acarajé, aumenta substancialmente o risco de desenvolver artrite, uma das condições mais prevalentes associadas a doenças osteoarticulares (MELLO, 2020).

Além disso, as baianas de acarajé estão sujeitas a lesões musculares e tendinosas devido à natureza repetitiva de seus movimentos durante o processo de preparação e venda do alimento. As dores nas costas são também uma queixa comum, resultante das

posturas inadequadas adotadas durante o trabalho prolongado, enquanto as constantes pressões sobre os pés e joelhos podem levar a lesões crônicas nessas áreas sensíveis (MELLO, 2020)

Sendo assim, os desafios enfrentados por essas trabalhadoras não podem ser subestimados, uma vez que elas estão sujeitas a riscos de desenvolver várias condições de saúde relacionadas ao trabalho, como Lesão por Esforço Repetitivo (LER) e Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (DORT), tendinites, lombalgia e cervicalgia, bursites e artralgias. Essas condições são frequentemente desencadeadas por atividades laborais repetitivas e movimentos físicos constantes, o que coloca as baianas de acarajé em situação de vulnerabilidade em relação à sua saúde.

Diante desse cenário, torna-se evidente que as baianas de acarajé enfrentam desafios significativos em sua saúde musculoesquelética, decorrentes das exigências físicas e repetitivas inerentes ao seu trabalho. Estudar e compreender essas condições torna-se crucial não apenas para preservar a saúde dessas mulheres, mas também para implementar medidas preventivas e de apoio, visando melhorar as condições de trabalho e promover o bem-estar geral dessa comunidade.

Como objetivo, a pesquisa visa fornecer orientações abrangentes sobre práticas ergonômicas, a fim de prevenir doenças osteoarticulares.

METODOLOGIA

Para fundamentar o trabalho, utilizamos uma variedade de fontes, incluindo artigos acadêmicos, vídeos, consultas em sites eletrônicos e uma entrevista abrangente com a coordenadora Tânia da ABAM (Associação Nacional das Baianas de Acarajé). Durante

a entrevista, exploramos a rotina de trabalho das baianas, as principais dificuldades que enfrentam em seu ofício, suas condições de trabalho e aprofundamos nas queixas relacionadas à saúde das baianas.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

As baianas de acarajé desempenham um papel culturalmente significativo no Brasil, sendo responsáveis por manter e transmitir tradições gastronômicas únicas e importantes. No entanto, essa atividade laboral, que muitas vezes é romantizada, também apresenta desafios substanciais para a saúde musculoesquelética dessas mulheres. O constante preparo e venda de acarajé envolvem atividades repetitivas e esforços físicos que têm um impacto direto nas articulações, músculos, tendões e ossos, tornando-as particularmente suscetíveis a doenças musculoesqueléticas. O trabalho das baianas de acarajé é marcado por desafios, como a sobrecarga de trabalho, a discriminação e a falta de reconhecimento.

Essas condições de trabalho desgastantes podem levar ao desenvolvimento de várias doenças musculoesqueléticas, incluindo, mas não se limitando a:

1. LER (Lesão por Esforço Repetitivo) e DORT (Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho): são condições de saúde frequentemente desencadeadas por atividades laborais repetitivas, resultando em dores e desconforto (SOCIEDADE BRASILEIRA DE REUMATOLOGIA, 2022);
2. Tendinites: são inflamações dos tendões, que conectam os músculos aos ossos, frequentemente desencadeadas por movimentos repetitivos ou

excesso de esforço (SOCIEDADE BRASILEIRA DE REUMATOLOGIA, 2022);

3. Lombalgia e cervicalgia: são termos que se referem a dores na região lombar (parte inferior das costas) e na região cervical (pescoço), respectivamente. Essas dores são frequentemente relacionadas oa posturas inadequadas ou sobrecarga dessas áreas (SOCIEDADE BRASILEIRA DE REUMATOLOGIA, 2022);
4. Bursites: são inflamações das bolsas sinoviais, pequenas bolsas cheias de líquido que reduzem o atrito entre tendões, músculos e ossos. Essas inflamações são geralmente causadas por movimentos repetitivos ou traumas (SOCIEDADE BRASILEIRA DE REUMATOLOGIA, 2022);
5. Artralgias: são dores nas articulações, podendo ser resultado de diversas condições, incluindo artrite, lesões ou sobrecarga das articulações (SOCIEDADE BRASILEIRA DE REUMATOLOGIA, 2022).

Nota-se que a ausência de políticas públicas de saúde específicas para as baianas de acarajé agrava significativamente a situação. Isso porque a falta de apoio adequado para a prevenção e tratamento das doenças musculoesqueléticas pode levar à progressão dessas condições, resultando em limitações funcionais e dores mais intensas, o que, por sua vez, contribui para um declínio na qualidade de vida geral desse grupo (MELLO, 2020).

Para enfrentar esses desafios, é imperativo adotar políticas públicas com uma perspectiva abrangente e de promoção da saúde específicas para a comunidade das baianas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em suma, a pesquisa realizada trouxe à tona a realidade preocupante das baianas de acarajé, mulheres que desempenham um papel culturalmente significativo no Brasil, mas que enfrentam desafios substanciais em sua saúde musculoesquelética devido à natureza árdua e repetitiva de seu trabalho. A ausência de políticas públicas de saúde específicas para esse grupo de trabalhadoras agrava consideravelmente a situação, com impactos significativos em sua qualidade de vida e desempenho profissional.

As doenças musculoesqueléticas, como a LER e DORT, representam realidades preocupantes para as baianas de acarajé. Estas condições resultam das exigências físicas constantes envolvidas na preparação e venda de acarajé. Tais enfermidades afetam não apenas o desempenho de seu trabalho, mas também suas atividades diárias e seu bem-estar geral.

Por fim, o levantamento das informações destaca a necessidade de promover práticas ergonômicas e autocuidado como parte fundamental da rotina de trabalho das baianas de acarajé, para que elas possam ter uma melhor qualidade no preparo e venda do acarajé. Desta forma será contemplada a prevenção de lesões músculo esqueléticas, como também contribuirá para o não desenvolvimento de doenças osteoarticulares, mas também para melhorar a qualidade de vida e desempenho diário dessas pessoas.

A saúde e os direitos dessas trabalhadoras são uma preocupação urgente que requer ação imediata e atenção por parte das autoridades e da sociedade como um todo, pois as baianas de acarajé são um patrimônio imaterial do nosso país. Somente assim podemos garantir um futuro mais justo e saudável para as baianas de acarajé, que tanto enriquecem nossa cultura e identidade.

REFERÊNCIAS

CANAL SESC. “Exercícios para quem carrega peso” **Canal Sesc** [2021]. Disponível em: <www.youtube.com>. Acesso em: 09/03/2024.

CANAL SESC. “Exercícios para quem faz movimentos repetitivos”. **Canal Sesc** [2021]. Disponível em: <www.youtube.com>. Acesso em: 09/03/2024.

CANAL SESC. “Exercícios para quem fica em pé” **Canal Sesc** [2021]. Disponível em: <www.youtube.com>. Acesso em: 09/03/2024.

MELLO, A. O. T. **O corpo obeso e o trabalho das baianas de acarajé**: um estudo de caso na cidade do Salvador (Dissertação de Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho). Salvador: UFBA, 2020.

OLIVEIRA, Í. “25 de novembro é Dia Nacional da Baiana de Acarajé”. **Jornal Notícia Preta** [2021]. Disponível em: <www.noticiapreta.com.br>. Acesso em: 13/03/2024.

PORTAL DA SAÚDE. “Guia de Orientação: Lesões Musculoesqueléticas Relacionadas com o Trabalho”. **Portal da Saúde** [2022]. Disponível em: <www.portaldasaude.gov.pt>. Acesso em: 09/03/2024.

REPÓRTER GOURMET. “Parabéns as Baianas do Acarajé”. **Repórter Gourmet** [2014]. Disponível em portal eletrônico: <www.reportergourmet.com.br>. Acesso em: 09/03/2024.

SINDICATO DOS BANCÁRIOS. “Regulamentação da baiana de acarajé”. **Sindicato dos Bancários** [2015]. Disponível em: <www.bancariosbahia.org.br>. Acesso em: 13/03/2024.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE REUMATOLOGIA. “Doenças reumáticas”. **Sociedade Brasileira de Reumatologia** [2022]. Disponível em: <www.reumatologia.org.br>. Acesso em: 09/03/2024.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE REUMATOLOGIA. “Osteoartrite (Artrose)”. **Sociedade Brasileira de Reumatologia** [2022]. Disponível em: <www.reumatologia.org.br>. Acesso em: 09/03/2024.

CAPÍTULO 8

Doenças Cardiovasculares
Associadas ao Ofício das Baianas de Acarajé

DOENÇAS CARDIOVASCULARES ASSOCIADAS AO OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ

Bruna dos Reis Silva de Jesus

Maíra de Sousa Leal Macedo

Izabela Maria Del Rei Pereira Rosa

Maria Vitória Gonzaga Barros Muniz

As baianas de acarajé desempenham um papel fundamental e multifacetado na cidade de Salvador (BA) e na região metropolitana da cidade, que vai muito além da simples preparação e venda de comida. Sua importância é evidenciada em várias dimensões: preservação da cultura afro-brasileira, atração turística, empreendedorismo e emprego, solidariedade e comunidade, promoção da gastronomia baiana, empoderamento feminino e legado cultural.

Atualmente as baianas são consideradas patrimônio cultural imaterial brasileiro, tendo esse título como mais uma forma de reconhecimento da sua importância para a construção da cultura brasileira. Esse reconhecimento se deu em 2005, com o registro no Livro do Registro Especial dos Saberes e Modos de Fazer do Instituto Nacional do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

O ofício de baiana de acarajé tem uma longa história, marcada inclusive pelo infeliz período da escravidão no Brasil. No século 18, algumas mulheres negras e escravizadas, conhecidas também como escravas de ganho, vendiam quitutes nas ruas. Essa prática de comercialização continuou após o ganho da sua liberdade, com a venda nas ruas dos seus acarajés, abará, cocada e outros

quitutes. Daí surgem as baianas de acarajé. O famoso acarajé tem origem religiosa, ou melhor, sagrada. É uma comida oferecida aos santos do candomblé, como Iansã e Xangô, que são deuses do fogo. Assim como os deuses, esse alimento também representa o fogo; seu nome significa "bola de fogo".

Posto isso, é importante entender como a venda do acarajé, abará, bolinho de estudante e outras diversas delícias encontradas no tabuleiro da baiana, são representações extremamente características da independência e da liberdade. Graças a essa prática, muitas mulheres sustentaram e sustentam as suas famílias. Vale ressaltar que o trabalho delas não começa no tabuleiro, mas sim na ida, bem cedinho, à feira, para comprar todos os materiais que serão utilizados para a produção desses alimentos.

Em outro momento, elas precisam se dedicar ao preparo, que não é fácil, e exige muito esforço físico. E só depois de tudo pronto, elas podem ir para as ruas com o seu tabuleiro para colocar tudo à venda e alegrar a vida de muitas pessoas com a sua simpatia e tempero. Contudo, é comum as pessoas não enxergarem todo o contexto que as rodeiam, todo o esforço e trabalho. E, mesmo com todo esse ofício, elas distribuem sorrisos, servem de conselheiras e amigas para todos aqueles que passam por seus tabuleiros.

Além de baianas, amigas, distribuidoras de sorrisos, conselheiras, são também mães, filhas, irmãs, netas, que estão ali lutando para ganhar o seu dinheiro, visando a sobrevivência e sustento da sua família. Ser baiana é uma tradição familiar. Geralmente, elas aprendem desde novas toda a prática do ofício com as suas antecessoras.

Nesse sentido, é preciso dar luz à vida da baiana quando esta retira o seu tabuleiro e vai para casa. O presente trabalho propõe-se, então, a realizar um levantamento acerca da saúde das baianas de acarajé, com foco nas doenças cardiovasculares (DCV), para

compreender as predisposições e a condição atual deste grupo. Para que sejam formuladas propostas de intervenção realistas e que de fato impactem de maneira positiva na saúde delas.

O objetivo desta pesquisa se baseia em explorar os desafios de saúde enfrentados pelas(os) baianas(os) de acarajé, no que concerne às doenças cardiovasculares, a fim de melhorar a compreensão e idealizar propostas de intervenção mitigadoras.

METODOLOGIA

A metodologia adotada neste estudo é de natureza aplicada e objetivo exploratório. Iniciamos a pesquisa com visita à Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos da Bahia (Abam) onde, através de entrevista, obtivemos compreensão dos desafios enfrentados pelas baianas de acarajé. Em seguida, desenvolvemos um formulário direcionado às baianas da Abam para abordar sobre as principais DCV que podem acometê-las, bem como os fatores de risco. O intuito foi de assimilar as informações para entender como a rotina de trabalho impacta de maneira direta na saúde dessas profissionais.

A seleção criteriosa de palavras-chave, como “doenças cardiovasculares” e “fatores de risco”, fundamentou a estratégia de busca, direcionada principalmente às bases de dados PubMed e Scielo. A pesquisa foi restrita ao período de 2012 a 2023 e os artigos foram selecionados com base em critérios de elegibilidade, considerando a relevância para a questão de pesquisa proposta.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As doenças cardiovasculares, segundo a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), são um grupo de doenças do coração e dos vasos sanguíneos que incluem: Doença Arterial Periférica, Doença Coronariana, Doença Cerebrovascular, Doença Cardíaca Reumática, Cardiopatia Congênita, Trombose Venosa Profunda e Embolia Pulmonar. Elas são a principal causa de morte em escala global (BRASIL, 2022), tendo suas mortes situadas principalmente em locais de baixa renda, devido às condições e estilo de vida que são seguidos, com pouco acesso à alimentação adequada e balanceada.

Segundo o cardiologista Marcos Queiroga, presidente da Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC), apesar de o infarto poder ter sua causa desconhecida, existem fatores que estão relacionados a esse acontecimento. Dentre eles, se encontram a obesidade, colesterol, sedentarismo, pressão alta e até mesmo a hereditariedade. Vale ressaltar que o infarto acontece quando há falta de sangue nos músculos do coração, tendo como consequência imediata uma arritmia e falhas no ritmo do coração (SBC, 2020).

Além disso, pode-se observar com bastante frequência no Brasil: a doença isquêmica do coração, as dislipidemias; as doenças arteriovenosas e cerebrovasculares. A doença isquêmica do coração era a principal causa de óbitos no Brasil, entre 1990 e 2017 (Carga Global de Doença - GBD, 2017). As dislipidemias são caracterizadas pela presença de gordura que formam placas nas artérias, levando a obstrução parcial ou total do fluxo sanguíneo. A doença arteriovenosa e a cerebrovascular têm como principal desfecho o Acidente Vascular Cerebral (AVC), considerado como a segunda causa de mortes no mundo (SBC, 2021).

As DCV desenvolvem-se com o tempo, portanto, é comum que no início da doença os indivíduos não apresentem sintomas. Segundo a OPAS, os sinais de ataque cardíaco compreendem dores ou desconfortos no peito, no braço, ombro esquerdo, cotovelo, mandíbula ou costas. Já os sintomas de acidentes vasculares cerebrais são dormência em braços, pernas ou face, sobretudo de um dos lados do corpo. Além disso, o indivíduo pode apresentar confusão, dor de cabeça, dificuldade para enxergar, andar, falar ou entender.

As Baianas de acarajé estão expostas a diversos fatores de risco que podem influenciar o surgimento ou progressão das DCV. Com a longa jornada de trabalho, estas profissionais passam longos períodos sentadas e, desta forma, podem apresentar maior risco de serem acometidas por DCV (LI *et al*., 2022). Isso porque a inatividade dos músculos leva à diminuição da força muscular e da atividade metabólica do indivíduo, além de aumentar em 112% o risco relativo de diabetes (WILMOT *et al*., 2012), doença que pode levar ao aumento dos níveis de triglicerídeos e colesterol LDL (COSTA, 2013), os quais são fatores de risco para doenças cardiovasculares.

Nesse sentido, a ausência ou a quantidade insuficiente de atividades físicas na rotina mostram-se como agravantes e indicam o sedentarismo das baianas de acarajé, uma vez que muitas não se exercitam de forma regular. Segundo a OPAS, a prática de exercício físico reduz o risco das DCV. Logo, torna-se evidente a necessidade da prática de atividades físicas por todos os indivíduos, em especial para estas profissionais.

Outro fator de risco relevante entre as baianas de acarajé é a obesidade. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), esta condição pode ser conceituada como o acúmulo excessivo de gordura que pode desencadear problemas de saúde. O sedentarismo e a alimentação inadequada são os principais fatores

desencadeadores do sobrepeso evidenciados pelos artigos científicos (BARBIERI; MELLO, 2012). E, ao se observar as baianas em geral, a maioria delas têm obesidade, o que as coloca como uma categoria altamente suscetível a Doenças do Coração e a eventos repentinos, como o infarto.

A rotina desgastante no exercício do ofício contribui para o sedentarismo e reflete na dificuldade em manter hábitos alimentares saudáveis. As baianas possuem uma dieta frequentemente baseada em produtos como azeite de dendê e frituras, que são ricos em gordura saturada e que podem desencadear complicações cardíacas, como a obstrução de vaso sanguíneos, pela elevada concentração de gordura, caracterizando um quadro de dislipidemia e, por conseguinte, distúrbios cardiovasculares. Nesse contexto, estas profissionais não conseguem gastar a energia consumida, tornam-se obesas como consequência do acúmulo de gordura e mais propensas a sofrerem de ataques cardíacos e AVCs, segundo a OPAS.

Além disso, o estresse no ambiente de trabalho das baianas de acarajé também exerce influência sobre sua saúde cardiovascular. Estas profissionais costumam colocar seu tabuleiro em ruas movimentadas e, com isso, existe a exposição a riscos de segurança, como assaltos, roubos, agressões e acidentes. Adicionalmente, a falta de condições laborais adequadas, como banheiros, pode ser incômodo e contribuir para o estresse. Desta forma, a contínua necessidade de estar vigilante para esses perigos e riscos pode ser estressante.

Nesse sentido, segundo o cardiologista e professor do Departamento de Clínica Médica da Faculdade de Medicina da UFMG, Gabriel Assis Lopes do Carmo, os níveis de estresse podem acarretar problemas no coração já que “A aceleração dos batimentos cardíacos, causada pelos hormônios, pode levar ao aumento da pressão. A pressão alta, por sua vez, tem impacto no coração, como o maior risco de infarto e AVC” (GURGEL, 2019).

Por isso, a jornada estressante e os diversos fatores que contribuem para esse quadro são mais um fator preocupante e que coloca as baianas de acarajé em um cenário de grande preocupação, em relação a sua saúde e principalmente aos riscos de doenças que afetam o coração.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A proposta de intervenção precisa ser sistemática e personalizada para a realidade das baianas, considerando que baianas de acarajé desempenham papel cultural e econômico significativo na Bahia e são um grupo de risco no contexto de DCV. Políticas públicas e programas de saúde voltados a esse grupo se fazem necessários, para zelar pela saúde destas trabalhadoras que, por vezes, são marginalizadas e esquecidas.

Com os depoimentos das baianas foi possível compreender os fatores de risco que as cercam, como hábitos alimentares inadequados e/ou irregulares, histórico de saúde, sedentarismo e, especialmente, o sobrepeso, devido à natureza do trabalho e acesso aos sistemas de saúde. Com base na classificação de fatores de risco de DCV em modificáveis e não modificáveis (CARLUCCHI *et al*., 2013). Os fatores de risco modificáveis são tabagismo, dieta desbalanceada, sedentarismo, obesidade, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus e o estresse. Já os fatores de risco não modificáveis abarcam idade, sexo, etnia, genética e fatores familiares e história pessoal de doença cardiovascular. Diante disso, percebe-se que grande parte dos fatores de risco modificáveis podem ser prevenidos.

REFERÊNCIAS

BARBIERI, A. F.; MELLO, R. A. "As Causas Da obesidade: Uma Análise Sob a Perspectiva Materialista Histórica". **Conexões**, vol. 10, n. 1, 2012.

BRASIL. **Doenças cardiovasculares**: principal causa de morte no mundo pode ser prevenida. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <www.gov.br>. Acesso em: 09/03/2024.

CARLUCCHI, E. M. S. *et al*. "Obesidade E sedentarismo: Fatores De Risco Para Doença Cardiovascular". **Comunicação em Ciências da Saúde**, vol. 24, n. 4, 2013.

COSTA, M. **Resistência à Insulina, Obesidade e Síndrome Metabólica** (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Farmácia). Florianópolis: UFMG, 2013.

GOMES, C. S. *et al*. "Factors Associated with Cardiovascular Disease in the Brazilian Adult population: National Health Survey, 2019". **Revista Brasileira de Epidemiologia**, vol. 24, 2021.

GURGEL, G. "Saiba o que o estresse pode fazer com o seu coração". **Portal UFMG** [2019]. Disponível em: <www.medicina.ufmg.br>. Acesso em: 27/03/2024.

LI, S. *et al*. "Association of Sitting Time with Mortality and Cardiovascular Events in High-Income, Middle-Income, and Low-Income Countries". **JAMA Cardiology**, vol. 7, n. 8, 2022.

MAGALHÃES, F. J. *et al*. "Risk Factors for Cardiovascular Diseases among Nursing professionals: Strategies for Health

Promotion". **Revista Brasileira de Enfermagem**, vol. 67, n. 3, 2014.

SBC - Sociedade Brasileira de Cardiologia. "SBC atualiza relatório Estatística Cardiovascular – Brasil". **SBC** [2021]. Disponível em: <www.portal.cardiol.br>. Acesso em: 27/03/2024.

SBC - Sociedade Brasileira de Cardiologia. "Um terço das vítimas de infarto chega sem vida no hospital". **SBC** [2017]. Disponível em: <www.portal.cardiol.br>. Acesso em: 27/03/2024.

TESTON, E. *et al*. "Factors Associated with Cardiovascular Diseases in Adults". **Medicina**, vol. 49, n. 2, 2016.

CAPÍTULO 9

Desafios do Ofício: Problemas Renais

DESAFIOS DO OFÍCIO: PROBLEMAS RENAIS

Genilson Paty do Carmo
Guilherme de Miranda Santana
Vittor Silvano Almeida Lima Araújo
Yure Silva de Jesus
Ângela Machado Rocha

As baianas de acarajé são figuras emblemáticas da cultura baiana, especialmente em Salvador, berço da migração africana no país. Este ofício se concentra na preparação e venda das iguarias típicas, destacando-se o acarajé. Segundo o antropólogo Vivaldo Costa Lima, originado no século XIX como oferenda ao Candomblé, inicialmente comercializado por escravas de ganho, que, embora retivessem parte do lucro, deviam entregar metade aos seus donos (CASTEÑEDA, 2021). Esse comércio não só sobreviveu à abolição da escravatura em 1888, como se expandiu para outras regiões e países.

A atividade das baianas e baianos que preparam acarajé é um reflexo vivo da cultura baiana, embora apresente desafios significativos para a saúde renal desses profissionais. Trabalhando em suas barracas coloridas sob o calor intenso do estado, eles enfrentam episódios de desidratação devido à rápida perda de líquidos e eletrólitos, o que aumenta o risco de cálculos renais (MELLO, 2020). A dieta rica em sal e gorduras saturadas dos habitantes locais, também contribui para danos renais a longo prazo, aumentando a pressão arterial e o colesterol, fatores de risco para doenças cardiovasculares diretamente ligadas à saúde dos rins.

É crucial implementar medidas preventivas para proteger a saúde desses indivíduos tão essenciais para a cultura local. Isso inclui garantir acesso regular à água potável, promover intervalos adequados para descanso e hidratação, além de conscientizar sobre a importância de uma alimentação equilibrada e saudável. Campanhas educativas sobre sintomas de problemas renais e a necessidade de exames de rotina podem facilitar a detecção precoce de complicações e garantir tratamento adequado quando necessário. Assim, não só beneficia as baianas e baianos, mas também contribui para a preservação da rica diversidade culinária da Bahia.

A partir desses conhecimentos e da visitação à Associação Nacional das Baianas de Acarajé (ABAM), localizada no Pelourinho, no dia 24 de abril de 2024, foi possível ter uma maior percepção acerca das vivências, histórias e desafios da classe na execução desse ofício. Diante disso, o objetivo deste resumo é desenvolver uma reflexão acerca do trabalho exercido pelas baianas e baianos, e os seus desafios enfrentados quanto à saúde de modo geral, com foco nos problemas renais que afetam esses profissionais de forma significativa.

METODOLOGIA:

O presente resumo consiste na análise de materiais bibliográficos disponibilizados e pesquisados no Google Acadêmico, além da visita à Associação Nacional das Baianas de Acarajé (ABAM) e entrevista semiestruturada com a diretora da Associação, Dona Rita, com questões a respeito dos impactos dos problemas renais para as baianas(os). Tal análise é de caráter qualitativo e visa expor alguns desafios enfrentados pelas baianas e pelos baianos de acarajé da cidade de Salvador. Trata-se de um projeto executado no componente curricular “ACCS:

Empreendedorismo em Biotecnologia", ofertada pelo departamento de Biotecnologia, da Universidade Federal da Bahia.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas palavras de Rita Ventura, Presidente da ABAM, "As Baianas foram as primeiras mulheres empreendedoras do Brasil". Com o tempo, a prática dessa atividade se intensificou e, atualmente, segundo a ABAM, aproximadamente 4.000 profissionais estão filiados à associação no estado da Bahia. No entanto, essa atividade enfrenta diversos desafios, especialmente no que diz respeito à sua valorização. Um exemplo disso é que somente em 2017 a profissão de Baiana de Acarajé foi formalmente inserida na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) (ABAM, 2021).

Essa falta de valorização invisibiliza muitos dos problemas enfrentados pelas Baianas e Baianos de acarajé durante o exercício de seu trabalho. A maioria dos tabuleiros é montada em praças e calçadas, expondo os responsáveis a uma série de vulnerabilidades, como a violência, a falta de hidratação adequada, a exposição a altas temperaturas, a longa permanência sentada e a dificuldade de acesso a banheiros. Esses obstáculos frequentemente resultam em problemas de saúde, com destaque para doenças renais.

As Doenças Renais Crônicas, que comprometem a função dos rins e sua capacidade de filtrar resíduos e excesso de fluidos do sangue (BASTOS, 2004), têm se tornado um problema significativo entre as Baianas de acarajé, com consequências devastadoras. Durante uma entrevista, Rita Ventura mencionou o caso de Cira, uma renomada Baiana de Acarajé de Salvador, que exerceu a profissão por mais de 40 anos e faleceu em dezembro de 2020 devido, principalmente, a problemas renais. Vale destacar que Cira

havia realizado um transplante renal anteriormente. Outros relatos também mencionam doenças associadas a problemas renais, como o câncer de bexiga, que, embora seja mais comum em homens, tem afetado mulheres e, em especial, as Baianas de acarajé.

Conforme relatado pela presidente da Associação, as baianas utilizam vestimentas do candomblé em seu trabalho, levando para as ruas um rito sagrado que faz parte delas. Nesta combinação de comércio e crença, essas trabalhadoras, com seus trajes de rendas brancas e contas coloridas, atraem a atenção do público, muitas vezes por causa de seus corpos volumosos e frequentemente em sobrepeso (MELLO, 2020). Embora o trabalho exige intensa atividade manual, essas mulheres não têm tempo para se dedicar a atividades físicas que poderiam contribuir para uma vida mais saudável e ajudar a reduzir o risco de doenças como por exemplo, obesidade, doenças renais, cardiovasculares, diabetes, hipertensão e osteoporose.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) define a saúde como um estado de completo bem-estar físico, mental e social, e não apenas a ausência de doenças. Entretanto, como descrito pela Presidente da ABAM, fica evidente que as baianas e baianos que exercem essa atividade não usufruem plenamente desse direito, enfrentando desafios significativos em sua rotina diária. A falta de garantias trabalhistas, a ausência de uma aposentadoria especial para essas profissionais e o conhecimento limitado sobre contribuições previdenciárias ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS) são fatores apontados por Rita Ventura que contribuem

para jornadas de trabalho exaustivas e o surgimento de enfermidades. A falta de conhecimento sobre esses assuntos impede que garantam um futuro melhor para a classe.

CONCLUSÃO

Diante dessa explanação, observa-se que a comunidade baiana de acarajé em Salvador enfrenta desafios significativos não apenas relacionados à saúde e bem-estar, mas também de natureza estrutural, que permeiam a longa história dessa classe. É evidente que a falta de apoio das autoridades municipais intensifica e agrava essa situação. Assim sendo, a universidade, como parte integrante da sociedade, tem o papel de promover ações em prol do interesse público.

Nesse contexto, o componente curricular "ACCS: Empreendedorismo em Biotecnologia" busca oferecer alternativas para enfrentar questões relacionadas à saúde, legislação e segurança desses profissionais. No que tange à saúde, é crucial o suporte, tanto da prefeitura municipal de Salvador, quanto do governo estadual para garantir cuidados efetivos por meio de políticas públicas que atendam às necessidades das baianas e baianos de acarajé, especialmente em questões de saúde.

Além disso, é importante que os pesquisadores intensifiquem estudos a fim de evidenciar para os governantes a necessidade da promoção de melhorias na assistência e saúde pública para as baianas (os) de acarajé. Pois, é fundamental investir em iniciativas de educação em saúde, sejam rodas de conversas, palestras, oficinas de saúde, enfim, ações que envolvam as baianas, com foco particular nos problemas renais que frequentemente são enfrentados por essa comunidade.

Dessa forma, esses profissionais estarão mais bem preparados para enfrentar desafios potenciais e riscos que possam comprometer sua saúde e buscar assistência médica quando necessário. Assim, essas propostas visam melhorar o bem-estar, saúde e qualidade de vida dessas trabalhadoras, permitindo que

superem as limitações e desafios enfrentados, e continuem a exercer o ofício historicamente importante para a cultura da Bahia e do Brasil.

REFERÊNCIAS

ABAM - Museu das Baianas de Acarajé. “Sobre o projeto”. **ABAM**. Disponível em: <www.museudasbaianasdeacaraje.com.br>. Acesso em: 18/08/2024.

BASTOS, M. G. *et al*. “Doença renal crônica: problemas e soluções”. **Jornal Brasileiro de Nefrologia**, vol. 26, n. 4, 2004.

CASTAÑEDA, V. **A tradição é política**: a política de dia a dia das baianas de acarajé. Salvador: IPHAN, 2021.

DULTRA, J.; DAMASCENO, O. “Baianas de Acarajé: Condições de Trabalho, Saúde e Bem-Estar”. **Baianas de Acarajé: Condições de Trabalho, Saúde e Bem-Estar**, vol. 1, 2012.

FAROL DA BAHIA. “Dia da baiana de acarajé: mais de 3.500 profissionais atuam em Salvador”. **Farol da Bahia** [2023]. Disponível em: <www.faroldabahia.com.br>. Acesso em: 12/02/2024.

MELLO, A. O. T. **O corpo obeso e o trabalho das baianas de acarajé**: um estudo de caso na cidade de Salvador (Dissertação de Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho). Salvador: UFBA, 2020.

SALVADOR. **Decreto n. 26.804, 01 de dezembro de 2015**. Salvador: Câmara Municipal, 2015. Disponível em portal eletrônico: <www.slavador,ba.gov.br>. Acesso em: 12/02/2024.

CAPÍTULO 10

"Fernando, Fale sobre os Doces..."

"FERNANDO, FALE SOBRE OS DOCES..."

Fernando Santa Clara Viana Junior

> [...] Fernando, fale sobre os doces. Os doces já não vemos mais nos tabuleiros. É como se os doces estivessem acabando, sumindo... Vivemos das memórias deles. 'Onde estão os doces?' A gente já não sabe mais. Ia ser bom pensar onde estão e como estão os doces nos tabuleiros que ainda resistem (D. Rita Santos, presidente da ABAM, na conversa que deu início ao nosso trabalho, em 2022).

Pesquisar os tabuleiros sempre foi uma tarefa muito interessante. Se, por um lado, temos um conjunto de trabalhos que pensam e repensam os papeis sociais das pessoas envolvidas na produção, na circulação, nas razões pelas quais as mulheres ocupam as e se ocupam das ruas, por outro, observamos o acarajé e tudo o que ocorre nos tabuleiros a partir desta iguaria, como fazem Azevedo (1947), Braga; Neto (1977), Lima (2010), Pereira; Viana; Bacelar (2015).

Pereira, Viana e Bacelar (2015) fazem um levantamento dos estudos sobre as baianidades expressas pelos alimentos, num percurso histórico das abordagens antropológicas do ofício. Já Tavares Filho, Gonçalves e Sousa Júnior (2022) requerem a busca por uma historiografia alimentar da Bahia. Há uma demanda por compreender como foram narradas as práticas em alimentação em um território chamado Bahia; uma tentativa de encontrar e compilar os inúmeros tratados que abordam a alimentação e a compreendem como parte da própria dinâmica do território. Se falamos sobre a doçaria, então, este levantamento se torna ainda mais necessário.

Dessa forma, propomo-nos aqui a pensar brevemente o território a partir do que nos ensina Milton Santos (1988). Para o autor, território é o espaço regido pela interação entre pessoas e lugares, pela contiguidade, processo que chamou também de horizontalidades. Desta forma, entendemos que o que torna o território objeto de análise social não é o território em si, mas sim o seu uso, que é mutável e atende às demandas do tempo no espaço. O que permanece constante é que o território é o nosso contexto de vida. Portanto, compreender esse contexto é fundamental para evitar o risco de alienação, a ameaça de perder o sentido da existência individual e coletiva, bem como a renúncia ao futuro.

O território é, então, o espaço de produção e circulação das comidas e, em nosso caso, dos doces. Os doces são preparos resultantes das frutas cultivadas ou espontâneas do entorno; do açúcar produzido por mão de obra escravizada e disponível em grandes quantidades na atualidade. Eles são formados de técnicas e insumos europeus, técnicas e insumos de origem dos vários territórios africanos e técnicas e insumos de origem local, originários.

A mandioca, por exemplo, compõe vários dos doces que foram mexidos por mãos de mulheres escravizadas e por elas mercados, a partir de imposições técnicas europeias - num primeiro momento -, e por formação de técnicas de doçaria locais, brasílicas, baianas. Dizemos, então, que o doce é expressão de brasilidade, de baianidade. Não caímos aqui no violento conto mítico da democracia racial, mas entendemos que o Brasil é formado por um grande caldeirão adoçado de muitos frutos, temperado por especiarias, cozido por muitas pessoas, salpicado por muitas dores, muitas violências, muitas superações e muitos modos de estar na vida, sobrevivendo a tudo isso.

Desta feita, buscamos nas narrativas históricas como os doces apareciam e circulavam. Sabe-se do papel fundante da cana-

de-açúcar e da violenta produção açucareira no período colonial; como o açúcar destinava-se à Europa para agradar paladares europeus, na medida em que matava pessoas na colônia pelo sistema opressivo de produção. Noutro viés, sabe-se também que o açúcar fundou um paladar brasileiro, local, principalmente no litoral do território colonial. Além disso, o comércio nas ruas foi herança de pessoas que invadiram o território brasileiro e de pessoas que, escravizadas, vieram para a colônia (PANTOJA, 2001). Essa era, então, uma das formas do território se reinventar e das pessoas sobreviverem.

Em perspectiva histórica, as narrativas se avolumam a partir do século XVIII. Foi o português Luís dos Santos Vilhena (1744-1814) que, aportado em Salvador em fins do século XVIII, narrou as delícias da doçaria colonial das ruas. Dentre os aperitivos, "[...] mingau, pamonha, canjica, isto é, papas de milho, acaçá, [...] pão-de-ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, queimados, isto é, rebuçados a 8 por um vintém, e doces de infinitas qualidades ótimos muitos deles" (VILHENA, 1969, p. 130). O autor descreve também que não havia nesta cidade da Baía de Todos os Santos "uma só praça de mercado, mas sim uns lugares a que chamam quitandas" (Vilhena, 1969, p. 93). Fosse nas quitandas fixadas, fosse no trajeto feito pelas ruas, uma fortuna de comidas circulava. Esse registro se torna relevante quando o compreendemos como arsenal narrativo sobre como circulavam não só os produtos da doçaria, mas as mulheres que os faziam e mercavam.

Manuel Querino (1851-1923), intelectual que se debruçou sobre as gentes baianas e seus percursos formativos, não abriu mão de registrar os doces em suas análises. Em seu livro "A arte culinária na Bahia", no setor "dos alimentos puramente africanos", encontramos o aberém, iguaria a ser servida com mel ou dissolvida em água com açúcar (QUERINO, 2011, p. 42). No que batizou "sobremesa baiana", registrou oito insumos da doçaria – canjica de

milho verde, doce de ambrosia, doce de caju, bolo da Bahia, bolo delicioso, bolo inglês, bolachinhas de goma e pasteis (QUERINO, 2011, p. 65-47). Por fim, o autor não deixou de fora os licores de banana, cacau, araçá, groselha, umbu e jenipapo (QUERINO, 2011, p. 75-78). Alguns dos doces citados poderiam estar nos tabuleiros, outros nos recipientes que carregavam as vendedoras de mingau, ou mesmo nas mesas mais abastadas. Querino apresentou, em fins da década de 1930, um trabalho que nos apresentava os de comer baianos de forma categorizada, pela primeira vez.

No comércio das ruas, os tabuleiros subiam e desciam as ruas nas cabeças das mulheres. Esse movimento é diferente do que encontramos nos registros históricos a partir da segunda metade do século XX, quando as mulheres se sentam em pontos para mercar seus produtos (GRAHAM, 2013). As cocadas puxa, branca, queimada, além do acarajé e do que o complementa, sentam junto às mulheres nos espaços de venda. Os mingaus, o cuscuz de tapioca e outras iguarias, entretanto, seguiram a venda 'a pé'. Hildegardes Vianna (2000) diz, por exemplo, dos perigos que as mulheres do mingau enfrentam ao carregar os fogareiros sobre as cabeças para vender seus produtos. Segundo a autora, os olhos cresciam e "cozinhavam" pelo calor do fogareiro. O tabuleiro destas trabalhadoras eram as grandes panelas que cozinhavam sobre as suas cabeças e cozinhavam as suas próprias cabeças (VIANNA, 2000, p. 148).

Os doces, na atualidade, passam por revisão de oferta, de modos de produção e de comércio. Estão mais restritos em variedades nos tabuleiros, preponderantes nas cocadas de várias frutas e, eventualmente, nos doces de jenipapo e tamarindo. Esse processo resulta na realocação de algumas baianas, que ficam em suas casas para produzir e revender os doces às outras mulheres do comércio informal de alimentos. O território ganha outros contornos na medida em que o tempo e suas necessidades ganham outras

roupagens. As amodas, as farinhas da vovó, as pamonhas de carimã, a queijada, muitos de nós conhecemos mais dos nomes e dos registros de memória. Reencontrar com esses doces, entretanto, pode ser um importante caminho para retomar seu lugar nos tabuleiros, aumentar a sua oferta e, quem sabe, permitir um aumento nos ganhos das importantes trabalhadoras que circulam nas ruas ou mantêm seus pontos à espera dos interessados na doçaria que conta a história deste lugar, Bahia.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, T. **Padrão Alimentar da População da Cidade do Salvador**. Salvador: Editora Empresa Gráfica, 1947.

BRAGA, C. M. L.; MACHADO NETO, Z. **Bahianas de acarajé**: uma categoria ocupacional em redefinição. Salvador: Editora da UFBA, 1977.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade**: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860). São Paulo: Editora Companhia das Letras, 2013.

LIMA, V. C. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Editora Corrupio, 2010.

PANTOJA, S. "A dimensão atlântica das quitandeiras". *In*: FURTADO, F. J. (org.). **Diálogos Oceânicos**: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do império ultramarino português. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2001.

PEREIRA, C.; VIANA, F. P.; BACELAR, J. “Notas para uma História da Antropologia da alimentação na Bahia”. **Revista História Helikon**, vol. 2, n. 4, 2015.

QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. São Paulo: Editora Mil Fontes, 2011.

SANTOS, M. **Metamorfoses do espaço habitado**: fundamentos teórico e metodológico da geografia. São Paulo: Editora Hucitec, 1988.

TAVARES FILHO, R. A.; GONÇALVES, M. G.; SOUSA JUNIOR, V. C. “A comida e o comer na São Salvador oitocentista: por uma historiografia alimentar da Bahia”. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas**, vol. 3, n. 2, 2022.

VIANNA, H. **A Bahia já foi assim**. Salvador: Editora FG, 2000.

VILHENA, L. S. **A Bahia no Século XVIII**. Salvador: Editora Itapoã, 1969.

CAPÍTULO 11

O Ofício de Mercar Bolas de Fogo

O OFÍCIO DE MERCAR BOLAS DE FOGO

Vagner José Rocha Santos

Dona Canô costumava dizer que "o sal é um dom", se referindo à sensibilidade necessária para definir a quantidade certa desse ingrediente ao temperar uma comida, sem correr o risco de salgá-la. Na receita do acarajé, o sal dá o toque final no preparo de um quitute que se destaca no tabuleiro da baiana.

Ao contrário do abará que é cozido e fica guardado em uma panela tampada, diariamente em Salvador, o cheiro do acarajé fritando no azeite de dendê invade as casas, os carros e as narinas de quem mora ou passa próximo a um ponto de baiana de acarajé. Na verdade, o cheiro do dendê fervendo ressignifica a relação dos moradores com a própria cidade de Salvador. Nos carurus de setembro e dezembro, o bolinho de feijão fradinho frito no azeite também marca presença nos pratos multicoloridos que caracterizam essa deliciosa tradição afro-baiana.

Mas antes de tratar da importância do acarajé e do ofício das baianas para a cultura afro-brasileira, é preciso primeiro falar de Iansã. Divindade iorubana, ela domina o vento e as tempestades e era inicialmente conhecida como Oiá. Tornou-se Iansã, "*Iyá omo mésàn*" (que em iorubá significa mãe nove vezes) depois de sacrificar um carneiro e, finalmente, conseguir dar à luz nove filhos. Há, ainda, uma outra explicação para o nome Iansã que significaria "mãe do entardecer" ou "mãe do céu rosado". Tal título foi dado por Xangô à sua primeira esposa por considerá-la tão bela e radiante como o crepúsculo.

Na África, mais especificamente onde hoje é a Nigéria, Iansã é a deusa do Rio Níger, chamado em iorubá de Odô Oiá (*Odò Oya*)

e o acará, o bolinho sem os acompanhamentos, é a comida preferida de Iansã. Originário da costa ocidental africana, das regiões da Nigéria e do Benin, a iguaria era inicialmente conhecida como acará, que quer dizer "bola de fogo", para *ajeum* (verbo comer em iorubá).

Um mito narra que depois de largar Ogum e se casar com Xangô, Iansã foi enviada pelo novo esposo à terra dos baribas para buscar um preparado que, uma vez ingerido, lhe daria o poder de cuspir fogo. Ousada, Iansã desobedeceu a Xangô e experimentou o preparado antes dele, também se tornando capaz de lançar chamas de fogo pela boca. É graças a isso que nos rituais dos deuses do fogo, Xangô e Iansã disputam para engolir os acarás - mechas de algodão embebidas em dendê e acesas com fogo, numa cerimônia que lembra a origem do acarajé.

De acordo com Raul Lody, a "obrigação do acarajé" era realizada pelas negras que vendiam acarajé nas ruas, em gamelas de madeira redondas, para custear os gastos com as obrigações de iniciação religiosa. Além de financiar os custos dos rituais sagrados, a venda no tabuleiro também ajudou na compra de cartas de alforria das próprias escravas de ganho e seus familiares, auxiliou na organização de revoltas negras, etc. Escolhidas por Oiá-Iansã, essas mulheres receberam autorização para preparar e comercializar publicamente o alimento votivo da deusa poderosa, orixá que tem a força de um búfalo e a leveza de uma borboleta.

Como destacou Pierre Verger e Roger Bastide, o protagonismo feminino no comércio de rua era visível nos mercados nagôs do Baixo Daomé. Uma diversidade de produtos, inclusive comidas prontas, eram vendidas pelas mulheres nagôs, sempre preocupadas com a própria independência. No contexto opressor da escravidão, o trabalho de ganho possibilitava certa autonomia e, desde o final do século XVIII, as ganhadeiras (ou escravas de ganho) monopolizavam o comércio de perecíveis em Salvador e em outras cidades do Brasil Colônia.

Deste modo, a atitude de mercar para sobreviver representou mais do que uma forma de sustento das negras africanas. Foi importante para ajudar a construir um intricado universo cultural em que a comida e o ofício de vendê-la tornaram-se uma herança dos ancestrais africanos que foi incorporada à cultura baiana. Para além de comida de orixá, ao se secularizar e ganhar as ruas, o acará se tornou símbolo de resistência, independência e tradução de um legado afrodiaspórico.

Segundo Alberto Ferreira Filho, os produtos encontrados nos tabuleiros e gamelas das ganhadeiras seguiam os preceitos do orixá de cada vendedora. "De acordo com o orixá, a atividade variava. Assim, as filhas de Iansã e Xangô vendiam acarajés; as de Ogum, vísceras de boi; as de Omolú, sarapatel e moqueca de peixe. Já Oxalufã, Oxaguiã e Oxalá prescreviam acaçá, o cuscuz, o mingau e a cocada branca".

Recentemente, alguns pesquisadores começaram a levantar a hipótese de que o acarajé é uma adaptação do falafel, bolinho de grão de bico típico do Oriente Médio, tendo chegado ao Brasil através dos africanos mulçumanos. De acordo com esta suposição, como os islâmicos escravizados não encontraram grão de bico no Brasil, substituíram o ingrediente pelo feijão fradinho, o que teria dado origem ao acarajé.

Contudo, essa possível relação entre o falafel e o acarajé nos parece fruto de uma estratégia dominadora e racista de retirar a autenticidade do que é produzido em África, silenciando a história do povo africano. Quando o islamismo se expandiu pela África, Iansã já devia ser cultuada às margens do Rio Níger há muito tempo e o acará sempre foi a sua comida ritual. O culto à senhora dos mercados já estava tão enraizado que os iorubás escravizados o trouxeram (junto com o acará) para o Brasil.

Dizer que o acarajé surgiu do falafel é supor que os nagôs/iorubás não tinham competência suficiente para elaborar sua própria culinária e dependeram dos árabes para poder criá-la. Embora sejam fritos em óleo vegetal, o falafel e o acarajé são temperados com ingredientes distintos. Além disso, a tradição - argumento tão acionado na maioria das religiões - dificilmente permitiria tal interferência na cozinha ritual dos deuses africanos.

Dito isto e voltando ao acarajé trazido pelos nagôs (juntamente com o culto à deusa iorubana Oiá), no seu livrinho "A arte culinária na Bahia", o pioneiro Manuel Querino incluiu o quitute na lista dos alimentos puramente africanos. Ele foi o primeiro pesquisador a realizar uma descrição etnográfica dos modos de fazer acarajé e de preparar outras comidas de origem africana, como acaçá e caruru. Os informantes de Querino foram as velhas tias nagôs, os pais e mães de santo africanos e a comunidade do Terreiro do Gantois.

Na receita descrita por ele, o feijão fradinho para fazer o acarajé deveria ficar de molho em água fria para facilitar a retirada das cascas e depois ser triturado na pedra de ralar. Atualmente, várias baianas possuem um moinho elétrico para realizar esse trabalho ou então já compram a "massa pronta". A massa pronta nada mais é que o feijão fradinho cru, lavado, descascado e processado, sendo vendida em feiras livres e comércios especializados em produtos para baiana de acarajé.

Assim como na receita registrada por Querino, no período colonial, o acará era servido puro ou, no máximo, com um "molho de pimenta nagô": pimenta malagueta, cebola e camarão seco, tudo moído e frigido no azeite de dendê. Ao longo dos séculos, o quitute foi se modificando e as principais mudanças têm a ver com o tamanho dos acarajés (que cresceram bastante), os acompanhamentos (que antes não existiam) e a fixação das baianas em pontos de venda espalhados pela cidade.

Se na época das ganhadeiras o acarajé já chegava na rua frito e era vendido em gamelas ou tabuleiros equilibrados na cabeça, em meados do século XX, o bolinho passou a ser frito em via pública, nos pontos de venda onde cada baiana se estabeleceu. Foi nesse período também que o vatapá, o camarão seco e a salada de tomate surgiram como possibilidades de recheio do acarajé. Tanto assim que a folclorista Hildegardes Vianna (1977) ficou chocada quando soube das baianas fritando os bolinhos na rua e oferecendo acompanhamentos para o acarajé.

Com isso, ficou no passado a imagem da ganhadeira mercando acarajé às dez horas da noite, com o tabuleiro na cabeça e a pimenta da costa como única opção de recheio. Ainda assim, a origem desse ofício é sempre lembrada quando alguém canta ou escuta a música "A Preta do Acarajé", de Dorival Caymmi. Além de retratar as antigas vendedoras, a canção aborda também o trabalho árduo que é preparar os quitutes do tabuleiro: "Todo mundo gosta de acarajé, o trabalho que dá pra fazer é que é [...]. Todo mundo gosta de abará, ninguém quer saber o trabalho que dá.".

Ao observar essa dinâmica e as mudanças com o passar do tempo, Vivaldo da Costa Lima constatou que o acarajé vendido nas ruas deixou de ser petisco e virou refeição. Encontrado facilmente em qualquer esquina de Salvador, o quitute pode ser consumido sem horário preestabelecido, em qualquer local público, enquanto se caminha, etc. Apesar das transformações nos hábitos alimentares contemporâneos e da imagem do acarajé como um alimento de elevado valor calórico, de modo geral, grande parte dos soteropolitanos continua comendo acarajé com frequência.

E mesmo com a dimensão pública que conquistou, como já assinalado, o acarajé não deixou de ser uma comida de preceito – na forma de acará – nos terreiros de candomblé da Bahia e do Brasil. Além do acarajé de Iansã e do abará de Oxum, no tabuleiro da baiana é possível encontrar a passarinha (baço do boi) frita, numa

reminiscência das vendedoras de fato – filhas de Ogum, o peixe frito, as cocadas, bolinhos de estudante e doce de tamarindo, que são marcas da cozinha portuguesa que foi abrasileirada com a inclusão do coco, da tapioca e das frutas que se aclimataram no país.

Diariamente, quando as baianas de acarajé montam seus tabuleiros e vendem comidas de origem africana como o acarajé e o abará, elas estão reafirmando os valores culturais do povo negro perpetuados no Brasil. Esse legado ancestral foi reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) em 2005, quando o ofício das baianas se tornou patrimônio imaterial do país. O pedido de registro de salvaguarda foi solicitado pela Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (ABAM), pelo Centro de Estudos Afro-Orientais da Universidade Federal da Bahia (CEAO/ UFBA) e pelo Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá.

No dossiê elaborado pelo IPHAN para subsidiar o processo de registro especial como patrimônio imaterial do Brasil, os aspectos históricos, religiosos e culturais relacionados ao ofício das baianas de acarajé foram analisados, ressaltando sua importância para o fortalecimento da cultura afro-brasileira. A patrimonialização considerou desde o vínculo sagrado do acarajé até o modo de fazer e os significados dos quitutes que compõem o tabuleiro, passando pela relação do ofício com a Feira de São Joaquim e com as festas de largo, por exemplo.

Ao discorrer sobre o traje típico, o dossiê destacou que a indumentária é a principal forma de identificação de uma baiana de acarajé. O traje tradicional é composto de: saia, bata, camisu, pano-da-costa ou pano-de-alaká, torço ou ojá na cabeça, fios de conta, colares, pulseiras e brincos. Buscando preservar essa indumentária tradicional, a ABAM sempre orienta que suas associadas utilizem o traje de baiana para trabalhar no tabuleiro, compreendendo que a

farda se apresenta como uma identidade do ofício e a aparição pública é um dado identitário.

Pelo seu potencial econômico, muitas pessoas que não são adeptas das religiões de matriz africana passaram a comercializar o acarajé que, assim como tudo na vida, sofreu os efeitos da globalização. Embora, atualmente, a venda de acarajé não esteja mais ligada apenas à tradição religiosa, as baianas de acarajé de hoje são as herdeiras do ganho e precisam conhecer a história de luta e resistência desse ofício que continua representando o sustento de muitas famílias baianas, em sua maioria, negras e de origem humilde.

Nesse sentido, é fundamental conscientizar as baianas (de todas as religiões) sobre a importância de não descaracterizar o tabuleiro e o traje típico, não alterar o nome nem a receita do acarajé e manter os demais quitutes tradicionais, como as cocadas e bolinho de estudante. Não seguir tais recomendações ameaça completamente a perpetuação do ofício e vai de encontro ao que estabelece o registro especial do ofício das baianas de acarajé como patrimônio imaterial do país, inscrito no Livro de Registro dos Saberes do IPHAN.

Por ser um patrimônio afrodiaspórico, não resta dúvida que o acarajé é a comida de origem africana mais conhecida no Brasil e as baianas de acarajé com seus tabuleiros espalhados pela cidade são uma marca ancestral da presença africana na Bahia. Devidamente trajadas, elas se destacam na paisagem e no cotidiano de Salvador e alimentam a população não só na dimensão material como também simbólica.

Sendo assim, antes de finalizar este breve texto e parafraseando Dona Canô, considero que o ofício das baianas de acarajé é um dom. Além de muita sensibilidade para saber dosar bem o sal e o dendê, todas as baianas de tabuleiro necessitam conhecer e reverenciar o legado das primeiras filhas de Iansã que colocaram

suas gamelas na cabeça e saíram nas ruas da Salvador colonial para mercar bolas de fogo. Sem a coragem das primeiras afro empreendedoras desse país, hoje o ofício das baianas de acarajé não teria o reconhecimento de patrimônio cultural do Brasil.

Não à toa, como brilhantemente assinalou Vivaldo da Costa Lima são os fregueses que ficam de pé e se curvam diante das baianas que reinam soberanas nos tabuleiros, preservando um ofício que atravessou a escravidão e cruzou os séculos, mostrando a força do povo negro. Vida longa às senhoras do azeite de dendê. Eparrei, Oiá!

REFERÊNCIAS

FERREIRA FILHO, A. H. **Quem pariu e bateu que balance!**: Mundos femininos, maternidade e pobreza em Salvador, 1890-1940. Salvador: Centro de Estudos Baianos, 2003.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007.

LIMA, V. C. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Editora Corrupio, 2010.

LODY, R. **Candomblé**: religião e resistência cultural. São Paulo: Editora Ática, 1987.

QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Editora P555 Edições, 2006.

VELLOSO, M. **O Sal é um Dom**: receitas de mãe Canô. São Paulo: Editora Nova Fronteira, 2008.

VERGER, P.; BASTIDE, R. “Contribuição ao estudo sociológico dos mercados nagôs do Baixo Daomé”. *In*: LÜHNING, A. (org.). **Verger-Bastide**: dimensões de uma amizade. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 2002.

VIANNA, H. “Breve notícia sobre a cozinha baiana”. *In*: CASCUDO, L. C. (org.). **Antologia da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Editora LTC, 1977.

CAPÍTULO 12

Salvador 360 e a Economia Circular

SALVADOR 360 E A ECONOMIA CIRCULAR

Beatriz Oliveira da Silva
Gabriel de Almeida Amorim
Maria Clara Mota Brito Lima
Raquel Souza Costa

O trabalho confere uma análise do ofício baiana de acarajé, abordando sobre o programa Salvador 360 e economia circular, assim, inicia-se trazendo que o ofício das baianas de acarajé consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana ou comidas de azeite. Por conseguinte, é trazido o projeto Salvador 360, que é um programa de revitalização e desenvolvimento urbano da cidade de Salvador, na Bahia, que foi lançado em 2017.

METODOLOGIA

Este trabalho visa investigar a relação entre as baianas de acarajé, a economia circular e a sustentabilidade, em consonância com os objetivos do programa Salvador 360 e a Agenda 2030 da ONU. Dessa forma, os métodos utilizados para realizar a pesquisa consistiram em entrevistas realizadas na ABAM (Associação Nacional das Baianas de Acarajé) e também através de artigos e pesquisas voltadas para os tópicos de discussão.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados desta pesquisa consistiram no aprendizado acerca do programa Salvador 360, nos conceitos de economia circular e no que é o ofício de baiana de acarajé, que consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana ou comidas de azeite. Além disso, foi percebido que as baianas de acarajé estão tendo oportunidade de aprender sobre práticas de reutilização e reaproveitamento do azeite de dendê, tal como aprender a realizar um descarte adequado.

Portanto, os resultados trazidos conferem que o ofício de baiana de acarajé, sendo uma prática tradicional, é muito importante para a identidade do país. Além disso, a discussão acerca da economia circular mostra sua importância para a sociedade, sendo que segundo Nunes *et al*. (2022), uma nova forma de pensar a cadeia produtiva, onde se prioriza o fluxo e maximiza o uso dos recursos naturais. Por isso, programas como a Baianambiental e Salvador 360, auxiliam na promoção desse equilíbrio e da iniciativa de incentivar a prática de reutilizar produtos, como o azeite de dendê.

Assim, discutindo sobre essa prática, recentemente, uma pesquisa do PIBIC CNPq da UFBA, que conta com a participação da professora Angela Rocha, encontrou uma solução inovadora: a reutilização do azeite de dendê para produzir sabões artesanais e emulsões. A pesquisa demonstrou que o azeite usado pode ser transformado em novos produtos, reduzindo o impacto ambiental e oferecendo uma alternativa sustentável.

A reutilização do azeite inclui técnicas como a saponificação e a formulação de emulsões, com resultados positivos em termos de eficiência e qualidade. Essa prática não só ajuda a gerenciar resíduos de maneira mais responsável, mas também apoia a sustentabilidade e a inovação no setor.

Especificamente, foram produzidas quatro emulsões e sabões utilizando azeite de dendê, e os resultados mostraram que, com a formulação adequada, é possível transformar um passivo ambiental em um produto de valor agregado.

Na economia linear, os recursos naturais são extraídos, transformados em produtos, e eventualmente descartados, muitas vezes após um uso breve. Esse modelo tem levado à escassez dos recursos naturais e à degradação ambiental, exacerbada pelo aumento do consumo e pela obsolescência programada, que incentiva a compra de novos produtos mesmo quando os antigos ainda estão em boas condições.

Por outro lado, a economia circular oferece uma abordagem mais sustentável. Ela busca manter os materiais em uso pelo maior tempo possível, minimizando o desperdício e promovendo a reutilização e a reciclagem, assim, a economia circular incentiva o retorno desses materiais ao início do processo produtivo, reduzindo a necessidade de novas matérias-primas e diminuindo os impactos ambientais.

A Economia Circular, segundo Nunes *et al*. (2022), apresenta-se como uma nova forma de pensar a cadeia produtiva, onde se prioriza o fluxo e maximiza o uso dos recursos naturais. Essa abordagem minimiza a produção de resíduos tanto em níveis micro quanto macroeconômicos, inovando nos processos e modelos de negócios, gerando empregos e estimulando um crescimento econômico inteligente, sustentável e integrador.

Dessa maneira, a economia circular apresenta-se como uma alternativa a Economia Linear – onde após o consumo ou uso ocorre o descarte dos resíduos. Nela, é proposto o equilíbrio do sistema econômico, a sociedade e o meio ambiente, onde todos os materiais são devolvidos ao ciclo produtivo, e é estimulada a reciclagem dos

produtos e suas embalagens (ROCHA; ALMEIDA, 2022; GONÇALVES; BARRETO, 2019).

Ademais, a economia circular promove a sustentabilidade ambiental, visto que se busca a volta dos produtos e suas embalagens – após o consumo /uso – para o início da cadeia de produção, e isso corrobora com o conceito de desenvolvimento sustentável, definido como aquele capaz de atender às necessidades das gerações atuais sem comprometer a capacidade de as futuras gerações fazerem o mesmo (SILVA; RAZZOLINI FILHO, 2021).

Sendo assim, a reutilização do azeite de dendê exemplifica perfeitamente esse conceito. Em vez de ser descartado e contribuir para a poluição, o azeite usado pelas baianas de acarajé pode ser reciclado e transformado em sabões artesanais e emulsões. Esse processo não só evita a poluição causada pelo descarte inadequado, mas também reduz a demanda por novos recursos e produtos, alinhando-se aos princípios da economia circular.

CONCLUSÃO

Em conclusão, este seminário destacou a interconexão entre cultura, sustentabilidade e inovação. As baianas de acarajé não são apenas guardiãs de uma tradição, mas também agentes de transformação, demonstrando que práticas ancestrais e tecnologias sociais podem coexistir e contribuir para um futuro mais sustentável e inclusivo. Através de iniciativas como a Baianambiental, mostramos que é possível preservar nossas tradições culturais enquanto avançamos em direção a uma economia circular e sustentável, beneficiando tanto a sociedade quanto o meio ambiente.

REFERÊNCIAS

NUNES, E. M. *et al*. “Circular economy in the reuse of waste oil from oil palm by the Baianas (os) of Acarajé”. **Brazilian Journal of Development**, vol. 8, n. 4, 2022.

OLIVEIRA, J. **Projeto de Lei n. 24563/2022**. Salvador: Assemblei Legislativa da Bahia, 2022. Disponível em: <www.al.ba.gov.br>. Acesso em: 24/06/2024.

ONU – Organização das Nações Unidas. **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável**. Brasília: ONU Brasil. Disponível em: <www.un.org>. Acesso em: 26 jul. 2024.

ROCHA, A. M. *et al*. “Produção de cosméticos e sabão artesanal a partir da reutilização de azeite de dendê proveniente de frituras”. **Anais do Simpósio de Engenharia, Gestão e Inovação**. Anais. Águas de Lindóia: SENGI, 2019.

ROCHA, G. S.; ALMEIDA, F. S. “Economia circular: o que é e como funciona”. **UFRRJ** [2024]. Disponível em: <www.ufrrj.br>. Acesso em: 24/06/2024.

SILVA, R. F.; RAZZOLINI FILHO, E. “O papel da informação sobre sustentabilidade nos processos de tomada de decisão”. **Revista Metropolitana de Sustentabilidade**, vol. 11, n. 1, 2021.

SNCT-UFBA. “Baianambiental & ODS: No Tabuleiro Também Tem”. **YouTube** [2022]. Disponível em: <www.youtube.com>. Acesso em: 24/06/2024.

CAPÍTULO 13

Baianambiental: Inovação Social e Economia Circular

BAIANAMBIENTAL: INOVAÇÃO SOCIAL E ECONOMIA CIRCULAR

Antonio Wanderson Vieira Gois

José Roque Mota Carvalho

Angela Machado Rocha

O Ofício das Baianas de Acarajé originou-se no período colonial brasileiro como forma de resistência negra aos percalços impostos pela sociedade escravocrata. Em 2005, o referido Ofício foi reconhecido nos Registros de Saberes do Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) no Decreto Federal nº 3551/2000. Posteriormente, também foi consagrado como Patrimônio Imaterial da Bahia, pelo Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (IPAC) no Decreto Estadual nº 14.191/2012.

Entretanto, as baianas(os) não recebem apoio suficiente dos órgãos públicos a respeito de diversas questões e constituem um grupo vulnerável socialmente. Nesse viés, com mão de obra predominantemente negra feminina, comercializam os produtos em tabuleiros, principalmente o acarajé, bolinho de feijão sagrado para as religiões afro-brasileiras e amplamente consumido pela população, sobretudo em Salvador-Bahia. Essa iguaria é preparada por fritura em azeite de dendê, cujos resíduos causam sérios impactos ambientais e sanitários (GUERRA, 2019).

Dessa maneira, as baianas(os) de acarajé geram diariamente milhares de litros de azeite de dendê residual, devido ao preparo do acarajé, o que é um grave problema, pois o principal destino desse

resíduo é o esgoto comum, com potencial de gerar graves impactos (GUERRA, 2019).

O óleo residual, quando descartado inadequadamente, polui os ecossistemas e lençóis freáticos, pode prejudicar a saúde humana e danifica as tubulações de esgoto. Por exemplo, pesquisas apontam que um litro desse óleo é capaz de contaminar cerca de 20 mil litros de água[2]. Somado a isso, a biodegradação desse azeite gera metano, gás nocivo que potencializa o efeito estufa. Junto a isso, não há nenhuma legislação que regule isso ou protocolos definidos a nível nacional de coleta, armazenamento, tratamento ou descarte (GOMES *et al*., 2013).

A Prefeitura de Salvador instituiu o Decreto Municipal nº 26.804/2015, que dispõe sobre as atividades das baianas e baianos de acarajé, o qual obriga o descarte adequado dos óleos oriundos da fritura em vasilhames rígidos e identificados. Todavia, não foram estabelecidas de políticas de coleta desse resíduo, apoio logístico ou uma mínima orientação. Ou seja, a responsabilidade pela gestão desse resíduo foi transferida para as próprias baianas (os), as quais no geral são de baixo poder aquisitivo e baixa escolaridade, e encontram imensos obstáculos para um correto gerenciamento residuário. Então, o destino principal do descarte continua a ser o habitual, o esgoto comum, o que as deixa sujeitas a perderem o direito ao exercício da profissão, por descumprir o Decreto (FERNANDES, 2019). O descarte inadequado de azeite de dendê, portanto, configura-se como um grave problema para a sociedade, nos âmbitos econômico, ambiental, jurídico, cultural e sanitário.

SOLUÇÃO ENCONTRADA

Como forma de auxiliar as baianas(os) de acarajé, foi proposto o Baianambiental, uma tecnologia social inovadora

idealizada e realizada pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), em colaboração com a Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares (ABAM,), o qual objetiva estimular ações de pesquisa, extensão e educação ambiental. É uma iniciativa voltada às baianas de acarajé para conscientização e sensibilização das mesmas a respeito dos prejuízos decorrentes do descarte inadequado de resíduo do azeite de dendê utilizado, bem como uma implementação da logística de manejo desse resíduo para a produção de sabão, como proposta de intervenção para adequação às proposições legais em vigor, redução dos impactos ambientais e promoção da inclusão social e do desenvolvimento sustentável através da reciclagem.

Ademais, existe a possibilidade dosabão ser comercializado como uma espécie de *souvenir* baiano, fato o qual promove uma renda extra para essas trabalhadoras, por meio da Economia Circular, uma vez que propõe utilizar o resíduo como matéria-prima para um novo produto comercial, e de uma forma simples e de baixo custo, agregando também valor cultural, social e econômico. E o conceito de economia circular é importantíssimo, visto que transcende o princípio dos 3R – reduzir, reutilizar e reciclar –, por acrescentar outros 2R: restaurar e regenerar. Destarte, a ideia contribui para o cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 Organização das Nações Unidas(ONU), sobretudo os que dizem respeito a consumo e produção responsáveis, ação contra o aquecimento global e a preservação das vidas aquáticas e terrestres.

Desse modo, foram efetuados estudos e testes no propósito de estabelecer uma forma adequada e rentável para se chegar a um sabão de qualidade e baixo custo, nas versões barra e pasta. Logo após, foram realizadas oficinas e rodas de conversa com as baianas, visando a conscientização ambiental e a capacitação para a produção de sabão artesanal com segurança e responsabilidade. Para tal,

também foram estabelecidos protocolos a fim de garantir a qualidade da fabricação do sabão artesanal de azeite de dendê, com o intuito de se obter um produto de qualidade, desde a coleta e armazenamento dos resíduos e do sabão produzido até a incorporação dessa produção no dia a dia das baianas e baianos de acarajé.

Nessa perspectiva, o procedimento de produção do sabão mais adequado se resume em purificação da matéria prima, reação de saponificação e secagem. Isso foi repassado nas oficinas práticas do treinamento, as quais ocorreram n a UFBA.

PRINCIPAIS RESULTADOS

O Baianambiental contou com a participação de professores e estudantes na ACCS (Ação Curricular Comunidade e Sociedade) da Proext-UFBA, os quais uniram forças e conhecimentos para o cumprimento dos objetivos propostos. Junto a isso, as baianas receberam orientação jurídica e administrativa, além de outras informações, por exemplo, sobre como concorrer em editais públicos (FERNANDES, 2019).

Foram contempladas pelas capacitações do projeto de extensão Baianambiental ao todo 25 baianas de acarajé, selecionadas pela ABAM (Figura 1), das quais todas foram capacitadas para a fabricação de sabão artesanal a partir do resíduo de dendê utilizado em seus cotidiano e também como multiplicadoras dos conhecimentos adquiridos para outras colegas de profissão. Nesse aspecto, para efetivar a incorporação da reciclagem no dia a dia das baianas, foram doados kits com apostilas e os materiais necessários para a fácil fabricação do sabão segundo as orientações passadas. Sobre a qualidade, o sabão apresentou alta eficiência de lavagem, superior ao sabão comum, e com rendimento de produção de 1 kg

por litro de resíduo. Logo, estipula-se que a propagação dessa inovação possa produzir milhares de quilogramas desse sabão (GUERRA, 2019).

Figura 1 - Baianas de acarajé durante oficina prática



Fonte: Guerra (2019).

As baianas(os) que participaram do projeto continuam a aplicar os conhecimentos adquiridos e os multiplicando para as suas colegas de profissão. E assim, o potencial econômico sustentável gerado pelo Baianambiental, ao passo que tem auxiliado as profissionais no cumprimento do Decreto que regula o ofício e tem favorecido a manutenção do ecossistema e do meio ambiente, devido à redução dos danos causados pelo descarte inadequado do óleo, também tem contribuído significativamente para suas rendas familiares.

O sabão produzido tem sido tanto vendido, quanto utilizado pelas próprias produtoras, uma vez que a limpeza dos recipientes e

materiais que utilizam azeite de dendê exigem uma grande quantidade de sabão. Além de ser de alta qualidade, as vendas dos sabões são bem-sucedidas também por serem sustentáveis, o que chama bastante a atenção e agrega muito valor ao produto, pois ao adquiri-lo o cliente contribui para a preservação do meio ambiente e o combate ao aquecimento global. Somado a isso, ao apresentá-los em seus tabuleiros, o sabão tem se tornado cada vez mais conhecido como mais um souvenir baiano (LINS *et al*., 2018). Nesse sentido, o projeto possui também enorme importância social e econômica, pois, apesar do apreço cultural de serem símbolos nacional e baiano, infelizmente as baianas e baianos de acarajé no geral são pessoas de baixa renda e possuem pouco apoio dos órgãos públicos.

Por fim, o grande sucesso do Baianambiental foi noticiado em diversos eventos, mídias e veículos de imprensa, e sua repercussão ainda serviu de inspiração para outras iniciativas, sendo motivo de muita alegria para todos os envolvidos e envolvidas no projeto.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O descarte inadequado de azeite de dendê residual causa sérios danos ambientais e afeta negativamente a população quanto a muitas outras questões, como econômicas, culturais, sanitárias e jurídicas. Sendo assim, o Baianambiental, inovação tecnológica social, foi um sucesso, por capacitar baianas de acarajé a respeito do gerenciamento desse material tóxico e reciclá-lo para produzir sabão ecorresponsável de alta qualidade, com vendas muito bem sucedidas, de modo a promover inclusão social através de uma renda extra por meio da Economia Circular, bem como estimular a multiplicação do conhecimento adquirido para outras colegas de profissão, com potencial de aproveitar milhares de litros de resíduos gerados

diariamente. Em suma, essa iniciativa de economia sustentável e inclusiva tem beneficiado a sociedade e principalmente as baianas de acarajé, as quais constituem um grupo tão vulnerável.

REFERÊNCIAS

FERNANDES, J. “Projeto ensina reciclagem do óleo de dendê”. **A Tarde** [2019]. Disponível em: <www.atarde.uol.com.br>. Acesso em: 12/09/2024.

GOMES, A. P. *et al*. “A questão do descarte de óleos e gorduras vegetais hidrogenadas residuais em indústrias alimentícias”. **Anais do XXXIII Encontro Nacional de Engenharia de Produção**. Salvador: ABEPRO, 2013. Acesso em 20 nov. 2020.

GUERRA, M. “Do dendê ao sabão: baianas de acarajé aprendem técnica de reuso do azeite”. **Portal UFBA** [2019]. Disponível em: <www.ufba.br>. Acesso em: 12/07/2024.

LINS, I. X. *et al*. “Contribuição na melhoria do processo de tratamento do óleo de fritura em operação em indústria domissanitária”. **Anais do IX Congresso Brasileiro de Gestão Ambiental**. São Bernardo do Campo: IBEAS, 2018.

SOBRE OS AUTORES

SOBRE OS AUTORES

Alan da Silva Carvalho é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: carvalho.as@outlook.com

Angela Machado Rocha é professora do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Doutora em Energia e Ambiente pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). E-mail: anmach@gmail.com

Antonio Wanderson Vieira Gois é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: antonio.wanderson@ufba.br

Beatriz Andrade Pinto da Silva é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: bia.andradeps@ufba.br

Beatriz Oliveira da Silva é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: beatriz.os@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Beatriz Silveira Santos Machado é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: beatriz.silveira@ufba.br

Bianca de Almeida Sousa é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: biancasousa2040@gmail.com

Brenda Patrícia Oliveira Almeida é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: brendapatricia@ufba.br

Bruna dos Reis Silva de Jesus é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: abrunareis@gmail.com

Bruno de Lima Silva é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: brunodelimasilva1@hotmail.com

SOBRE OS AUTORES

Cássio Luís Melo dos Santos Filho é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: cassiomelo926@gmail.com

Daiane Souza Favero é bacharel em Design pela Universidade do Estado da Bahia (UEBA). Graduanda do Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). E-mail: dsfavero17@gmail.com

Débora Abdalla Santos é professora da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Doutora em Ciência da Computação pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). E-mail: ondadigital@ufba.br

Diego de Oliveira Souza é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: diegoos@ufba.br

Ellen Teixeira de Oliveira é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: ellen.let@hotmail.com

SOBRE OS AUTORES

Fabiana Santos Jesus é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: fabianasantosjesus1997@gmail.com

Fernando Santa Clara Viana Junior é professor da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Doutor em História pela Universidade Federal do Espirito Santo (UFES). E-mail: fernandosantaclara@gmail.com

Gabriel de Almeida Amorim é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail gabrielamorim@ufba.br

Gabriela Santana Rodrigues é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: gabrielarodrigues@ufba.br

Genilson Paty do Carmo é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: genilsonpaty4@gmail.com

SOBRE OS AUTORES

Guilherme de Miranda Santana é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: guilhermemiranda@ufba.br

Guilherme dos Santos Chaves é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: guilhermechavess@hotmail.com

Isabel Santana da Hora é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: isabel.santana111@gmail.com

Izabela Maria Del Rei Pereira Rosa é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: izabeladelrei.idr@gmail.com

Janio Rodrigo Jesus Santos é mestre em Propriedade Intelectual. Doutorando em Biotecnologia em Saúde e Medicina Investigativa pela Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ-BA). E-mail: janiorodrigoj.s@gmail.com

SOBRE OS AUTORES

Jemima Jambeiro Siqueira é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: jambeirojemima@gmail.com

José Roque Mota Carvalho é graduado em Farmácia. Especialista em Síntese Orgânica e Nanotecnologia. Mestre e doutor em Química pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). E-mail: joromota@ufba.br

Juliana Maria Oliveira dos Santos é graduada em Sistemas de Informação. Mestranda em Ciência da Computação pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). E-mail: ondadigital@ufba.br

Kaique Cordeiro Lisboa é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: kaiquelisboa@ufba.br

Kátylla da Silva Oliveira é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: katylla.oliveira@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Maíra de Sousa Leal Macedo é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: mairamacedo@ufba.br

Marcelo Santana Silva é professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA). Doutor em Energia e Ambiente pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). E-mail: profmarceloifba@gmail.com

Maria Clara Mota Brito Lima é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: motam@ufba.br

Maria Izabel Rodrigues Gomes é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: izabgomesmaria@gmail.com

Maria Vitória G. Barros Muniz é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: mariavitoriabm27@gmail.com

SOBRE OS AUTORES

Mariana Barreto de Almeida é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: marianabarretoa3@gmail.com

Neuza Maria Gusmão Souza Ramos é graduada em Medicina. Mestre e doutoranda em Processos Interativos dos Órgãos e Sistemas pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). E-mail: neuramos20@gmail.com

Rafaela dos Santos Pimenta é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: rafaelapimenta130613@hotmail.com

Raquel Oliveira Santos é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: raqueloli3793@gmail.com

Raquel Souza Costa é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: raquelcosta@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Sabrine de Santana Fonseca é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: sabrinesf@ufba.br

Silvio Fraga Silva é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: silvio.fraga@ufba.br

Vagner José Rocha Santos é graduado em Comunicação. Mestre em Cultura e Sociedade. Doutor em Estudos Étnicos e Africanos pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). E-mail: vagner.rocha31@gmail.com

Valdir Silva da Conceição é graduado em Administração pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Mestre e doutorando em Propriedade Intelectual pela Universidade Federal de Sergipe (UFS). E-mail: valdirconceicao@gmail.com

Vittor Silvano Almeida Lima Araújo é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: vittoraraujo@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Yure Silva de Jesus é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: yurejesus@ufba.br

Yvens Joinvil é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitutulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: yvens1108@gmail.com

NORMAS DE PUBLICAÇÃO

NORMAS PARA PUBLICAÇÃO

A editora IOLE recebe propostas de livros autorais ou de coletânea a serem publicados em fluxo contínuo em qualquer período do ano. O prazo de avaliação por pares dos manuscritos é de 7 dias. O prazo de publicação é de 60 dias após o envio do manuscrito.

O texto que for submetido para avaliação deverá ter uma extensão de no mínimo de 50 laudas. O texto deverá estar obrigatoriamente em espaçamento simples, letra Times New Roman e tamanho de fonte 12. Todo o texto deve seguir as normas da ABNT.

Os elementos pré-textuais como dedicatória e agradecimento não devem constar no livro. Os elementos pós-textuais como biografia do autor de até 10 linhas e referências bibliográficas são obrigatórios. As imagens e figuras deverão ser apresentadas dentro do corpo do texto.

A submissão do texto deverá ser realizada em um único arquivo por meio do envio online de arquivo documento em Word. O autor / organizador / autores /organizadores devem encaminhar o manuscrito diretamente pelo sistema da editora IOLE: http://ioles.com.br/editora

Copyright © Editora IOLE
2024

CONTATO

EDITORA IOLE

Caixa Postal 253. Praça do Centro Cívico

Boa Vista, RR - Brasil

CEP: 69.301-970

@ http://ioles.com.br/editora

+ 55 (95) 981235533

eloisenhoras@gmail.com

Copyright © Editora IOLE
2024