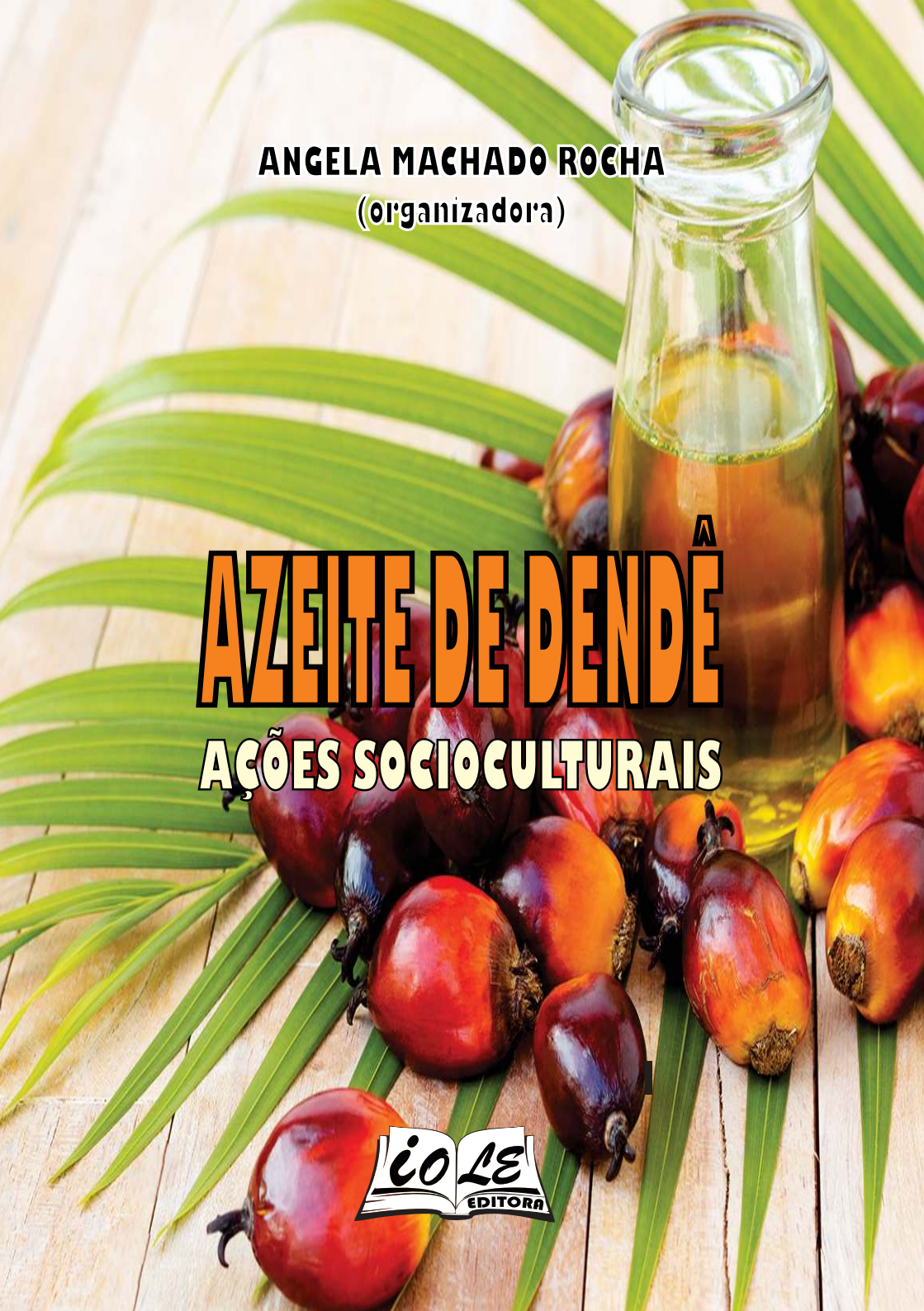
ANGELA MACHADO ROCHA
(organizadora)

AZEITE DE DENDÊ

AÇÕES SOCIOCULTURAIS



EDITORA

AZEITE DE DENDÊ

Ações Socioculturais

AZEITE DE DENDÊ

Ações Socioculturais

ANGELA MACHADO ROCHA
(organizadora)

BOA VISTA/RR
2025

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)

Ro3 ROCHA, Angela Machado (organizadora).

Azeite de Dendê: Ações Socioculturais. Boa Vista: Editora IOLE, 2025, 123 p.

Série: Ciências Sociais. Editor: Elói Martins Senhoras.

ISBN: 978-65-985169-4-9
https://doi.org/10.5281/zenodo.15195516

1 - Ações Socioculturais. 2 - Azeite de Dendê. 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
2025

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 azeite de dendê se tornou um símbolo ontológico desta construção de longa duração na formação histórica da sociedade baiana e de suas práticas gastronômicas.

Ao centralizar o foco de análise e discussão sobre o azeite de dendê, este livro traz uma pioneira e instigante imersão em um universo multidimensional da cadeia de produtiva do azeite de dendê na Bahia desde a sua extração em municípios interioranos até o seu uso difundido historicamente na culinária, tornando-se assim um arquétipo vivo de uma dinâmica socioeconômica e da própria identidade cultural afro-baiana.

Os debates apresentados nesta obra somente foram possíveis de estruturação em função de um colaborativo esforço articulado por vinte e sete pesquisadoras e pesquisadores com distintas formações acadêmicas e expertises, os quais trabalharam em uma agenda extensiva 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 socioambientais relacionadas à "cultura do dendê".

Estruturada em cinco capítulos, a presente obra foi construída com base de um roteiro metodológico que partiu do método dedutivo e de uma abordagem exploratória, descritiva e explicativa para realizar uma imersão multidisciplinar sobre a "cultura do dendê" e de sua cadeia de produção desde à montante até à jusante no estado da Bahia, tendo por objetivo apontar as limitações da produção artesanal baiana e os desafios de preservação de uma identidade cultural e socioambiental dos seus resíduos.

Com base nestas discussões, este livro se apresenta para iluminar um tema amplamente relevante empiricamente, mas pouco explorado no contexto científico, razão pela qual oportuniza o despertar de interesse para uma reflexão sobre as raízes históricas da sociedade baiana que ainda hoje são sincronicamente construídas por tradições africanas que são pronunciadas, sendo o azeite de dendê o ponto central desta discussão, que não apenas descreve, mas também prescreve subsídios para a preservação da cultura e de uma identidade afro-baiana.

Uma excelente leitura!

Prof. Dr. Elói Martins Senhoras

Universidade Federal de Roraima (UFRR)

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO | 11

CAPÍTULO 1 |
Ações de Salvaguarda do Ofício: A Associação das Baianas de Acarajé, Mingau e Receptivo na Preservação do Azeite de Dendê da Bahia 15

CAPÍTULO 2 |
Cultura de Dendê Como Salvaguarda do Ofício 33

CAPÍTULO 3 |
Salvaguarda do Ofício: Produção do Azeite de Dendê 53

CAPÍTULO 4 |
Reciclagem do Azeite de Dendê na Produção de Sabão Artesanal: Uma Questão Socioambiental 71

CAPÍTULO 5 |
Dendê, Baianas de Acarajé, Lei de Incentivo à Reciclagem e os Impactos Sociais em Salvador 91

SOBRE OS AUTORES | 111

INTRODUÇÃO

INTRODUÇÃO

O dendezeiro é uma palmeira de origem africana que chegou no Brasil Colonial e do qual são extraídos distintos subprodutos de seu fruto, o dendê, dentre os quais o azeite que é amplamente utilizado na culinária afro-brasileira e em diversos pratos da gastronomia baiana, uma expressão viva da identidade cultural e histórica em termos de práticas tradicionais de uma cadeia produtiva e de uma cadeia socioeconômica e religiosa do estado da Bahia.

Partindo do azeite de dendê como objeto de estudo, o presente livro aborda, ao longo de cinco capítulos escritos porpesquisadores da Universidade Federal da Bahia (UFBA), a sua cadeia produtiva desde à montante, com um processo artesanal de extração em um conjunto restrito de municípios baianos até a jusante em seu uso e pós-uso na capital, Salvador.

No primeiro capítulo, intitulado "Ações de salvaguarda do ofício: a Associação das Baianas de Acarajé, Mingau e Receptivo na preservação do azeite de dendê da Bahia", é discutida a atuação da ABAM e analisado um conjunto sistemático de ações na promoção dos saberes tradicionais associados ao dendê em um contexto de continuidade do seu patrimônio imaterial.

"Cultura de Dendê como Salvaguarda do Ofício" é o segundo capítulo que traz uma abordagem sobre a produção baiana de modo a trazer uma visão panorâmica sócio-histórica desde a sua introdução durante o período colonial até a sua contemporânea contextualização de crise e desafios, quando a Bahia perde espaço em relação à majoritária participação do Pará no contexto da produção nacional.

Dando continuidade a uma análise da produção do dendê, o capítulo 3, "Salvaguarda do Ofício: Produção do Azeite de Dendê", traz uma análise sobre o cultivo do dendezeiro e sobre o processo

artesanal e tradicional de produção do azeite de dendê, dando destaque ao estado da Bahia no qual persistem práticas manuais de tradição artesanal transmitida por gerações, as quais não apenas mantém uma "cultura do dendê", mas também impõem desafios em um contexto de crise e perda de competitividade.

O quarto capítulo, "Reciclagem do Azeite de Dendê na Produção de Sabão Artesanal: Uma Questão Socioambiental", analisa estratégias sustentáveis executadas pelo projeto Baianambiental na cidade de Salvador, por meio de propostas de tecnologias de responsabilidade socioambiental que valorizem a "cultura do dendê" à jusante na cadeia produtiva, com o objetivo de valorizar e preservar o próprio patrimônio africano no estado da Bahia.

Por fim, no capítulo 5, "Dendê, Baianas de Acarajé, Lei de Incentivo à Reciclagem e os Impactos Sociais em Salvador", a obra explora, no contexto nacional, a Lei de Incentivo à Reciclagem (LIR), regulamentada em 2024, e discute as suas potenciais repercussões subnacionais no aproveitamento do resíduo do dendê como prática sustentável, beneficiando assim às práticas culturais e econômicas das Baianas e Baianos de Acarajé.

Com base nestes cinco capítulos, esta obra se apresenta para um amplo público leitor a fim de fornecer subsídios teóricos e empíricos sobre a "cultura do dendê" e seus impactos e desafios na manutenção das tradições da sociedade baiana desde a realidade de produção artesanal de pequenos municípios interioranos e comunidades quilombolas até o uso do azeite de dendê na culinária, dentro de práticas religiosas e socioeconômicas. Ótima leitura!

Profa. Dra. Angela Machado Rocha

(organizadora)

CAPÍTULO 1

Ações de Salvaguarda do Ofício:
A Associação das Baianas de Acarajé, Mingau e Receptivo na Preservação do Azeite de Dendê da Bahia

AÇÕES DE SALVAGUARDA DO OFÍCIO: A ASSOCIAÇÃO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ, MINGAU E RECEPTIVO NA PRESERVAÇÃO DO AZEITE DE DENDÊ DA BAHIA

Marcia Magalhães Guimarães

As baianas de acarajé são guardiãs de uma tradição ancestral que une a religiosidade, a resistência e a herança africana. Suas vestimentas, os tabuleiros nas ruas e os pratos feitos com azeite de dendê, são símbolos de identidade cultural e espiritualidade. Mais do que vendedoras de comida, as baianas perpetuam saberes tradicionais preservando um patrimônio cultural e reforçando o papel do azeite de dendê como elemento central dessa cultura.

O azeite de dendê, presente em diversos pratos da gastronomia baiana, é mais do que um ingrediente na culinária baiana, é uma expressão viva da identidade cultural e histórica do Estado. O dendezeiro, árvore originária da África, foi trazido ao Brasil durante o período colonial, com os povos africanos escravizados. O cultivo do dendê enraizou-se na Bahia, na Costa do Dendê, como atividade tradicional e seu processo produtivo feito na agricultura familiar.

A sua importância abrange outros aspectos além da alimentação, assumindo um papel central em celebrações religiosas e rituais afro-brasileiros (CONCEIÇÃO; ROCHA; SILVA, 2021). A árvore, o dendezeiro (*Elaesis guineensis Jacq. palmácea*), é sagrada para os Iorubás, e do seu fruto *(igi opé*) se produz o azeite de dendê (*epô*), ofertado aos" orixás do azeite" e utilizados nos seus rituais (IPHAN, 2007). O dendê na Bahia é, portanto, símbolo da herança africana e sua presença é indispensável em pratos que representam a

identidade da cozinha baiana, como o acarajé, o abará, o vatapá e o caruru.

É possível identificar uma "cultura do dendê", um modo de vida transmitido por gerações, principalmente nos hábitos de consumo das comidas de azeite: comprar acarajé no final do dia, nos diversos tabuleiros espalhados pelas ruas, praças e pontos de Salvador e região Metropolitana, nas festas religiosas, no Carnaval, nas praias e pontos turísticos (PORTELA; FACTUM, 2024).

Entretanto, apesar da importância na cultura baiana, a cadeia produtiva do azeite de dendê na Bahia enfrenta um cenário de crises. A cadeia produtiva do azeite de dendê enfrenta uma crise marcada por desafios, como a redução da produção artesanal, que depende de trabalho árduo com pouco aparato tecnológico e sem incentivos, como políticas de preços e financiamento. A produção também sofre com a concorrente produção do Pará, que ameaça o mercado da produção artesanal local (SOUZA DOS SANTOS, 2024).

A preservação da produção do azeite de dendê é, portanto, uma questão que vai além do impacto econômico: trata-se de assegurar a continuidade de um patrimônio imaterial que conecta passado e presente. Nesse cenário, destaca-se a atuação da *Associação das Baianas de Acarajé, Mingau e Receptivo (ABAM)*, que não apenas defende os direitos das baianas, mas também promove os saberes tradicionais associados ao dendê.

A ABAM - Associação das Baianas de Acarajé, Mingau e Receptivos, foi criada em 1992 e seu trabalho é voltado para a profissionalização e qualificação das associadas, que somam aproximadamente 4000 baianas. A Associação possui Núcleos em diversas cidades baianas, além de Brasília, João Pessoa, Manaus e Porto Alegre (ABAM, 2024).

A Associação tem, ao longo dos anos, contribuído para a manutenção da tradição do trabalho das baianas, guardiãs da herança

cultural que forma a identidade baiana e brasileira, além de participar ativamente na preservação da cadeia produtiva do azeite de dendê na Bahia.

Entre as ações da ABAM encontra-se a participação ativa no registro do *Ofício das Baianas de Acarajé como Patrimônio Imaterial.* A inscrição no Livro dos Saberes do IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 2005 é "um instrumento de reconhecimento oficial da riqueza e do enorme valor do legado de ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade" (IPHAN, 2007). O ofício é descrito como "a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia" (IPHAN, 2007). Posteriormente, em 2012, foi reconhecido como patrimônio cultural imaterial da Bahia pelo Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia – IPAC e inscrito no Livro de Registro Especial dos Saberes e Fazeres, por meio do Decreto nº 14.191/2012.

O registro no IPAHN foi solicitado pela ABAM, em conjunto com CEAO-UFBA – Centro de Estudos Afro Orientais da Universidade Federal da Bahia e do Terreiro Ilê Axé Opô Afonjá. O Ofício vem sofrendo diversas ameaças de descaracterização: do acarajé, pela substituição do feijão fradinho por soja ou milho, no preparo grelhado no lugar da fritura em azeite de dendê e novos acompanhamentos, como carne moída, siri catado, bacalhau, maionese. As baianas que pertencem a religiões cristãs evangélicas modificaram o nome, para "bolinho de Jesus" e as vestimentas típicas (SANTOS, 2015). As baianas passaram também a ter concorrentes, por meio da venda de acarajé em estabelecimentos do comércio formal, como bares, restaurantes e supermercados.

As tentativas de descaracterização foram a principal motivação para a solicitação de patrimonialização do ofício das baianas, que ultrapassam questões de sobrevivência, e tornaram-se

uma herança dos ancestrais africanos incorporada à cultura baiana, construindo um universo cultural relacionado à comida e ao ofício de vendê-la (SANTOS, 2024).

As mulheres negras escravizadas inauguraram, nos centros urbanos, a comercialização de quitutes em via pública. A venda em tabuleiro cumpria diferentes objetivos; as ganhadeiras ou negras de ganho, como eram conhecidas as mulheres que mercavam produtos nas ruas, geravam lucros aos senhores, pagando um valor fixo ou percentual ao proprietário de escravos. As vendas também financiaram as primeiras irmandades católicas que congregavam negros, e por meio delas, a compra de cartas de alforria (SANTOS, 2015).

A venda de alimentos em tabuleiros estava vinculada ao candomblé, permitindo que as filhas de santo custeassem suas obrigações com o orixá. Assim, as comidas comercializadas variavam: as filhas de Ogum, comidas de vísceras de boi, as de Omolu, sarapatel e moqueca de peixe; o acarajé, a bola de fogo, comida votiva de Iansã e Xangô, é o destaque dos tabuleiros (BORGES, 2015). Dessa maneira, alimentos sagrados e ritualísticos passaram a fazer parte da cultura alimentar baiana.

A indumentária utilizada pelas baianas guarda a associação com a religião de matriz africana. A bata, a saia, as anáguas, o camisu, o pano da costa, os fios de contas e o turbante formam o conjunto do traje emblemático das baianas; o branco, em bordado richelieu, é utilizado em cerimônias e festas, enquanto o traje de trabalho das baianas de tabuleiro pode ser de algodão e colorido, de acordo com a cor do orixá, também refletida nas contas e outros adereços. A preservação da imagem da "baiana típica como emblema da africanidade no Brasil" (MARTINI, 2007) é objeto do Decreto Municipal 12.175 de 25 de novembro de 1998, que regulamenta a indumentária a ser utilizada pelas baianas de acarajé e de mingau, além de outras disposições.

O decreto também especifica o que deve ser comercializado no tabuleiro: "acarajé, abará e complementos, queijada, cocada branca e preta, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundária, a venda de peixe e passarinha fritos" (SALVADOR, 1998). As baianas de mingau podem comercializar mingau, bolos e pamonha, trajando guarda-pó e torso.

O tabuleiro é mais que um ponto de comercialização das iguarias, é lugar de práticas culturais coletivas, como as técnicas de feitura do acarajé, que é finalizado no local de venda, onde a massa é frita no azeite de dendê; os outros alimentos são preparados na cozinha da residência de quem comercializa ou do terreiro, para cerimônias religiosas. Os tabuleiros são parte da paisagem de Salvador e recebem o nome das suas donas: Regina, Dinha, Cira (IPHAN, 2007). O tabuleiro, antes itinerante, quando passou a ser um ponto fixo de venda, tronou-se lugar de encontro e socialização, além de ponto turístico na Bahia.

A ABAM também participa das ações de salvaguarda, complementares ao registro, importantes para continuidade da transmissão dos saberes e necessárias para proteção do ofício contra os riscos de homogeneização de uma prática, limpeza dos traços culturais e banalização das comidas de baiana, reafirmando os laços desse sistema cultural com os cultos afrobrasileiros (IPHAN, 2004).

Representada pela presidente Sra. Rita Santos, a Associação faz parte do *Conselho Gestor da Salvaguarda do Ofício das Baianas*. Empossado em 2015, tem como objetivo dar prosseguimento ao processo de salvaguarda do ofício, de acordo com as recomendações e legislações do IPHAN. Além dos representantes da ABAM e do IPHAN, fazem parte do Conselho o Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia - IPAC, o Ilê Axé Opô Afonjá, o Ilé Axé Mariolaje, o Instituto Palmares, o Ministério Público do Estado da Bahia, o Núcleo de Estudos Interdisciplinares Sobre a Mulher da

Universidade Federal da Bahia – NEIM/UFBA, além de outras instituições públicas e organizações sociais.

Entre eles está o projeto *Ayo Gbogbo Axé*, contemplado pelo edital Salvador Cidade Patrimônio, com recursos financeiros da Fundação Gregório de Mattos, Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, Prefeitura de Salvador e da Lei Paulo Gustavo, Ministério da Cultura, Governo Federal. O projeto tem objetivo a construção de estratégias para salvaguarda dos bens imateriais registrados em Salvador, como o ofício das baianas.

Assim, após o registro, foram implementadas diversas ações para difusão do conhecimento sobre o ofício das baianas como bem cultural imaterial, com envolvimento direto da ABAM, em parceria com instituições públicas e privadas, e que geraram benefícios diretos para as baianas de acarajé. Entre as ações, podemos destacar o *Memorial das Baianas de Acarajé*, inaugurado em 2009, onde localiza-se a sede da ABAM, na Praça da Cruz Caída, no Pelourinho, é um espaço dedicado à história das baianas, onde estão expostos adereços, artesanatos e instrumentos utilizados na confecção do acarajé e das comidas de baiana, além de vídeos, fotos e indumentárias.

Outra ação foi a instituição do dia *25 de novembro como o Dia da Baiana de Acarajé*. A data, estabelecida pela Lei nº 12.206, de 19 de janeiro de 2010, homenageia a cultura e a história das baianas e sua importância na formação da identidade afrobrasileira. Nesse dia, a ABAM promove o Festival do Acarajé.

A ABAM participa de projetos que desenvolvem ações de preservação da história e tradição do ofício das baianas. O projeto "A Bahia tem Dendê" (https://abahiatemdende.org/) promoveu a reunião e compilação de material sobre o patrimônio cultural das baianas, disponibilizados em um *e-book* e um *website*. No mesmo site encontram-se a Plataforma Oyá Digital, desenvolvida pelo

IPHAN com mapeamento dos pontos de vendas das baianas e informações socioeconômicas, de gênero, cor/raça, idade, afiliação religiosa, grau de escolaridade. No mesmo site encontra-se a versão virtual do Memorial das Baianas <https://museudasbaianasdeacaraje.com.br>, parte do Projeto "Histórias, Memórias e Acervos do Memorial das Baianas de Acarajé".

Figura 1 – Arquivo Iconográfico



Fonte: ABAM (2024); INPI (2021).

Oferecer às associadas oportunidades de profissionalização e qualificação é uma das missões da ABAM e parte das ações de

salvaguarda, em conjunto com instituições de ensino e entidades governamentais. O Projeto de extensão da UFBA Baianambiental, coordenado pela Profa. Angela Rocha em parceria com o laboratório de Síntese Orgânica e Nanopartículas do Instituto de Química, coordenado pelo professor José Roque Mota Carvalho, teve como foco a sustentabilidade e a relação com o meio ambiente, e capacitou as baianas para o reuso do azeite para fabricação de sabão por meio de um processo químico. “A iniciativa contribui para evitar o descarte do azeite de dendê no meio ambiente e ainda ajuda no orçamento das/os profissionais, economizando nos gastos diários com sabão” (UFBA, 2019).

O Projeto AfroEstima Salvador é um programa da Secretaria Municipal de Cultura e Turismo (Secult) para capacitação e desenvolvimento do afroempreendedorismo. O programa possui um módulo exclusivo sobre Qualidade e Segurança no Acarajé, ministrado pela presidente da ABAM Rita Maria Ventura dos Santos. O Projeto de Qualificação das Baianas de Acarajé e de Receptivo, organizado pela Secretaria de Turismo do Estado - Setur e as Secretarias de Políticas para as Mulheres - SPM e da Igualdade Racial – Sepromi, juntamente com a ABAM, capacitou as baianas em temas importantes para aprimorar seu trabalho e fortalecer práticas culturais, como atendimento ao público LGBTQIAPN+, manipulação de alimentos e empreendedorismo (BAHIA, 2024).

A Associação, representada pela presidente Rita Santos, é membro de conselhos em diferentes instâncias públicas, que se constituem importantes fóruns de discussão sobre assuntos que impactam a vida e o trabalho das baianas. Por exemplo, o Conselho Municipal das Comunidades Negras, que delibera sobre políticas públicas voltadas para a população negra e a promoção da igualdade racial. As políticas de preservação do patrimônio cultural são tratadas por conselhos como o Conselho Nacional de Políticas Culturais, órgão consultivo da Secretaria Especial da Cultura do

Ministério do Turismo que visa propor a formulação de políticas públicas de cultura, reunindo representantes do governo e da sociedade civil (BRASIL, 2019).

Atualmente, o trabalho das baianas encontra-se ameaçado pela atual crise na produção do azeite de dendê na Bahia. A falta de tratamento, adubação e a substituição das palmeiras antigas por novas mudas são apontados como fatores responsáveis pelo declínio produtivo. A variedade da palma de dendê mais encontrada na Bahia é a Dura, palmeira alta que atinge quase 25 metros e os frutos possuem menos polpa. A colheita dos cachos é um cultivo extrativista, realizado com equipamentos rústicos e de forma artesanal, sem aparatos tecnológicos, o que desestimula a renovação de mão de obra (LYRO, 2020).

Assim, ao longo dos anos, observa-se uma redução na produção de cachos. Uma queda significativa ocorreu a partir de 2016, quando atingiu 131.445 toneladas, uma redução de 36% em relação ao ano de 2015, de acordo com dados do IBGE. Assim, em 2023 a produção de cachos na Bahia atingiu 39.154 toneladas, concentrada nos municípios do Baixo Sul e Recôncavo (IBGE, 2025). Esses números são insuficientes para abastecer a demanda local, o que resulta na necessidade de importação do óleo de dendê de outros estados.

A região Norte é o outro polo de cultivo do dendê no Brasil, sendo o estado do Pará o maior produtor, com números crescentes. Em 2016, a produção de 1.486.082 toneladas representou 92% da produção nacional de cachos. Os dados mais recentes demonstram a continuidade desse crescimento, que atingiu, em 2023, 2.835.049 toneladas de cachos (IBGE, 2025). A cultura do dendê no Pará encontrou condições mais favoráveis, como incentivos fiscais, interesse dos agentes públicos, além de pesquisa para seleção de material genético (LYRO, 2020). O cultivo predominante é da variedade Tenera, com árvores mais baixas e frutos com mais polpa,

em monocultura de grandes fazendas que ultrapassam 100.00 hectares.

A crise no cultivo acompanha a produção do azeite, que na Bahia se divide entre a produção artesanal dos pilões, de menor escala, realizada de forma braçal e demorada; a semi-industrial dos "roldões", onde o óleo é obtido por meio de uma prensa, inicialmente movida por tração animal, atualmente substituída pelo roldão mecânico; e finalmente a industrial, com equipamentos mecanizados e linhas de montagem, mas restrita a poucas fábricas. Esses três segmentos abastecem o mercado local de azeite de dendê destinado ao consumo alimentar.

Na indústria, a escassez da matéria-prima dos cachos de dendê dificulta o abastecimento das empresas, que preferem comprar diretamente do Pará, desvalorizando o azeite produzido na Bahia. Também são notadas diferenças nas qualidades químicas de cheiro e sabor entre o azeite obtido de forma tradicional na Bahia, a partir da variedade Dura, e o obtido pelo refino do óleo em grandes usinas utilizando a variedade Tenera (SOUZA DOS SANTOS, 2024). A falta de investimento na cultura do dendê local é apontada como o fator central para a crise atual, que afeta as safras, os trabalhadores e a produção final (MEL, 2021).

Observa-se, nas técnicas de pilão e roldão, o envelhecimento da mão-de-obra, pois as gerações mais novas não demonstram interesse no ofício, algo que coloca em risco a continuidade de um saber-fazer tradicional da matriz afro-brasileira. Teixeira (2020) alerta sobre a falta de manutenção dos equipamentos utilizados na produção, e da ausência de assistência técnica e financeira para adequação às normas sanitárias e ambientais. Assim, são imperativas ações governamentais direcionadas para revitalização da cadeia produtiva do azeite de dendê.

Para conter o desaparecimento da cultura do dendê e discutir

estratégias para a crise na cadeia produtiva do dendê, foi formado, em 2022, o "Salve o Dendê", movimento multidisciplinar que reúne representantes de diferentes entidades, entre as quais a ABAM, o Colegiado de Desenvolvimento Sustentável do Território do Baixo Sul da Bahia (Codeter/Eixo Dendê) e a Associação Brasileira de Preservação da Cultura Afroameríndia (AFA).

O grupo endereçou uma carta ao Governo do Estado da Bahia solicitando a criação do Programa Dendê na Bahia, para aumentar a produtividade e ampliar as áreas de cultivo com as ações das secretarias. Entre as reivindicações estão a construção de viveiros para novas mudas, assistência técnica nas diferentes etapas da produção, linhas de crédito e custeio para modernização da infraestrutura da produção de azeite, apoio a pesquisa tecnológica e lançamento de editais específicos para a cadeia produtiva do dendê (LOPES, 2022).

Posteriormente, foi criada Câmara Setorial do Dendê, por meio da Portaria nº 26/2023 publicada pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura tem como objetivo reunir instituições, empresas, centros tecnológicos, associações culturais e representantes de ofícios para buscar soluções para os desafios que ameaçam essa cadeia produtiva. As Câmaras Setoriais da Agropecuária Baiana são fóruns onde representantes da sociedade em conjunto com o Estado discutem estratégias para aumentar "a eficiência das cadeias produtivas e a eficácia das políticas públicas no Estado, conduzindo à sua maior competitividade" (BAHIA, 2019).

O dendê não possuía uma câmara própria, e as discussões sobre a sua produção e distribuição eram parte da Câmara Setorial das Oleaginosas. A ABAM, como representante do ofício diretamente afetado pela crise, e a UFBA, como instituição que pesquisa alternativas e tecnologias para recuperação da produtividade do dendê na Bahia, estão entras as entidades que

participarão das discussões da Câmara.

Uma das pesquisas desenvolvida pela UFBA é o reconhecimento da Indicação Geográfica do azeite da Costa do Dendê, projeto interinstitucional coordenado pelo Prof. Alcides dos Santos Caldas (Instituto de Geociências-UFBA), Profa. Deusdélia Teixeira de Almeida (Escola de Nutrição-UFBA) e Profa. Maria Iraildes Matias (IFBaiano/Campus Valença-Bahia). O processo de registro conta com diferentes parceiros institucionais, entre eles a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Valença), Comissão Executiva da Lavoura Cacaueira (Ceplac) e a Superintendência Baiana de Assistência Técnica e Extensão Rural (BAHIATER).

As Indicações Geográficas (IGs) são signos distintivos que vinculam um produto ao seu território de origem, por possuíram características únicas advindas das condições ambientais e pelo saber-fazer transmitidos de geração a geração. O registro, regulado no Brasil pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), por meio da Lei n°. 9279/1996, de 14 de maio de 1996, pode contribuir com a preservação das particularidades de produtos que fazem parte do patrimônio de regiões específicas, como o azeite da Costa do Dendê, estimulando "investimentos na área de produção, valorização das propriedades, aumento do turismo, do padrão tecnológico e da oferta de emprego" (BAHIA, 2019, p. 02).

As discussões sobre a crise da produção do dendê e o impacto no trabalho das baianas também encontram lugar na Assembleia Legislativa da Bahia, representadas pela Frente Parlamentar em Defesa das Baianas de Acarajé. O projeto, aprovado em 2013, atende a demandas da ABAM, discutindo temas como o impacto do reordenamento urbano, a representatividade da Associação e denúncias de abusos contra as baianas (CCPI, 2014).

Como resultado, foi aprovada, em 12 de fevereiro de 2025,

A Lei nº 14.873, que instituiu o Programa Estadual de Incentivo, Proteção e Fomento ao Ofício das Baianas de Acarajé no Estado da Bahia. O Programa objetiva o desenvolvimento de atividades, parcerias e ações de valorização, estímulo e proteção do ofício das baianas, bem como suas tradições, saberes, especificidades e cultura. Também deve "estabelecer políticas de incentivos e esclarecimento para o reconhecimento da atividade como patrimônio cultural e imaterial dos municípios" (ALBA, 2025).

A ABAM participa de eventos nacionais, como a Feira Gastronômica de Tiradentes (2015) e o Festival Gastronômico em Terezópolis, Goiás (2018), e de eventos internacionais como o Seminário Internacional de Economia Popular, Bogotá, Colômbia (2013), o III Cumbre Mundial de Alcaldes y Mandatorios Afrodescendientes, Cali, Colômbia (2013), Fórum Social Mundial, Túnis, Tunísia (2015), a Feira Ecogastronômica em Torino, Itália (2015), Intercambio Cultural ao Benin, África (2019) e a Reunião da Câmara de Patrimônio Imaterial da UNESCO, França (2024). Mais recentemente, em 2025, a presidente da ABAM Sra. Rita Santos participou das comemorações do Vodun Days, a religião oficial do Benin, África Ocidental, evento que celebra arte, cultura e espiritualidade na terra originária do acarajé.

Nesses eventos, a presidente da Associação promove, com palestras e oficinas, a tradição do ofício das baianas, uma profissão que se representa a religiosidade e resistência do povo negro na Bahia, e a valorização da produção artesanal do dendê, contribuindo para a preservação cultural e para o fortalecimento da identidade da Bahia no Brasil e no mundo.

A tradição e o ofício das baianas de acarajé são um testemunho vivo da herança cultural afro-brasileira. Apesar dos desafios enfrentados, como a descaracterização de práticas e a crise na cadeia produtiva do dendê, a atuação de instituições como a ABAM tem sido crucial para assegurar a continuidade e a

valorização desse patrimônio imaterial. Por meio de iniciativas locais e internacionais, as baianas reafirmam sua identidade e resistência, perpetuando saberes ancestrais que transcendem a gastronomia, reforçando o vínculo entre cultura, espiritualidade e memória histórica. Assim, o ofício das baianas se mantém como parte essencial na construção e fortalecimento da identidade baiana e brasileira.

REFERÊNCIAS

ABAM - Associação das Baianas de Acarajé, Mingau e Receptivos. "História das Baianas do Acarajé". **ABAM** [2024]. Disponível em portal eletrônico: <www.museudasbaianasdeacaraje.com.br>. Acesso em: 10/01/2025.

ALBA - Assembleia Legislativa da Bahia. **Lei n. 14.873, de 12 de fevereiro de 2025**. Salvador: ALBA, 2025. Disponível em: <www.al.ba.gov.br>. Acesso em: 23/02/2025.

BAHIA. **Baianas de acarajé e de receptivo recebem certificado de capacitação do Governo do Estado**. Salvador: Secretaria de Turismo do Estado da Bahia, 2024. Disponível em portal eletrônico: <www.ba.gov.br>. Acesso em: 10/02/2025.

BAHIA. **Câmaras Setoriais**. Salvador: SEAGRI, 2019. Disponível em: <www.seagri.ba.gov.br>. Acesso em: 10/01/2025.

BAHIA. **Indicação Geográfica para o Azeite de Dendê**. Salvador: Editora Revelia Produções, 2019.

BORGES, F. M. "Baianas do acarajé: das amarras do ganho a empresárias de sucesso". *In*: FUNDAÇÃO PEDRO CALMON. **A**

Bahia tem dendê!: ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil. Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2015.

BRASIL. **Decreto n. 9.891, de 27 de junho de 2019**. Brasília: Planalto, 2019. Disponível em: <www.planalto.gov.br>. Acesso em: 25/01/2025.

CCPI - Centro de Culturas Populares e Identitárias. **Câmara Municipal instala Frente em Defesa das Baianas de Acarajé**. Salvador: Centro de Culturas Populares e Identitárias, 2014. Disponível em: <www.centrodeculturas.ba.gov.br>. Acesso em: 14/02/2025.

CONCEIÇÃO, V. S.; ROCHA, A. M.; SILVA, M. S. "Indicação Geográfica para o Dendê da Bahia: uma possibilidade". **Cadernos de Prospecção**, vol. 14, n. 2, 2021.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Lavouras Permanentes. "PAM - Produção Agrícola Municipal". **IBGE** [2025]. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 14/03/2025.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2007. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 25/02/2025.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Parecer n. R002, de 28 de outubro de 2004**. Brasília: IPHAN, 2004. Disponível em portal eletrônico: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 25/02/2025.

LOPES, M. "Crise do dendê: óleo pode faltar no Estado da Bahia". **Notícia Preta** [2022]. Disponível em: <www.noticiapreta.com.br>. Acesso em: 14/02/2025.

LYRO, A. “A Bahia não é a terra do dendê: apesar da fama, produto vem do Pará”. **Correio da Bahia** [2020]. Disponível em: <www.correio24horas.com.br>. Acesso em: 14/02/2025.

MARTINI, G. T. **Baianas do Acarajé**: A uniformização do típico em uma tradição culinária afro-brasileira (Tese de Doutorado em Antropologia Social). Brasília: UnB, 2007.

MEL, T. “A escassez do azeite de dendê, o óleo sagrado”. **Marco Zero** [2021]. Disponível em: <www.marcozero.org>. Acesso em: 14/02/2025.

PORTELA, P. L. S.; FACTUM, A. B. S. “Adersan: o dendê na Bahia e no âmbito sagrado do Candomblé”. **ODEERE**, vol. 9, n. 2, 2024.

SANTOS, V. J. R. “O ofício de mercar bolas de fogo”. *In*: ROCHA, A. M.; SILVA, M. S. **Acarajé**: O Ofício de Baianas e Baianos. Boa Vista: Editora IOLE, 2024.

SANTOS, V. J. R. “Acarajé é fogo”! *In*: FUNDAÇÃO PEDRO CALMON. **A Bahia tem dendê!**: ofício das baianas, patrimônio imaterial do Brasil. Salvador: Fundação Pedro Calmon, 2015.

SOUZA DOS SANTOS, A. “O Dendê, a Bahia, as políticas de desenvolvimento, o racismo e seus paradoxos”. **ODEERE**, vol. 9, n. 2, 2024.

TEIXEIRA, A. S. **O azeite da Costa do Dendê**: um produto do território (Dissertação de Mestrado em Geografia). Salvador: UFBA, 2020.

UFBA - Universidade Federal da Bahia. “Do dendê ao sabão: baianas de acarajé aprendem técnica de reuso do azeite”. **Portal UFBA** [2019]. Disponível em: <www.ufba.br>. Acesso em: 10/02/2025.

CAPÍTULO 2

Cultura de Dendê como Salvaguarda do Ofício

CULTURA DE DENDÊ COMO SALVAGUARDA DO OFÍCIO

Eder Natan Azevedo Figueiredo
Fellype Mourelhe de Lira
Fernanda de Jesus Andrade
Giovanna Santos de Lima;
Letícia Cerqueira Santos Correia;
Lís Araujo Magalhães
Pedro Henrique Oliveira Wenceslau Soares

A história do Ofício de Baiana começa no período da escravidão, quando os negros africanos chegaram à Bahia. O acarajé, preparado como um bolinho de feijão-fradinho temperado e frito no azeite de dendê, é alimento sagrado do Candomblé, religião de matriz afro, portanto, representativo da ancestralidade africana na Bahia. No Brasil Colônia, as chamadas ganhadeiras, escravas que realizavam tarefas remuneradas e repassavam os ganhos ao senhor de engenho, com a prévia autorização dos "senhores", saíam no final do dia com o tabuleiro na cabeça, para comercializarem os bolinhos, nas ruas da cidade. Apesar de estar diretamente relacionada às obrigações religiosas do Candomblé, a venda do acarajé, também passou a representar a independência financeira e social dessas mulheres, o que representa assim um empoderamento através do empreendedorismo negro feminino (BRASIL, 2007).

Em 2005, o "Ofício de Baiana de Acarajé" foi reconhecido como patrimônio cultural do Brasil no Registro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), instituído pelo Decreto Presidencial No 3551/2000 (BRASIL, 2000)

como a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiro, das chamadas comidas de baiana, feitas com azeite de dendê e ligadas ao culto dos orixás, amplamente disseminadas na cidade de Salvador, Bahia (BRASIL, 2000). Na Bahia, através do Decreto Estadual No 14.191/2012, é reconhecido como Patrimônio Imaterial da Cultura Baiana, pelo Instituto do Patrimônio Cultural e Artístico da Bahia (IPAC) (BAHIA, 2012).

O dendê, um pequeno fruto de cor alaranjada ou amarronzada, conhecido cientificamente por *Elaeis guineensis*, é o fruto do dendezeiro, uma palmeira originária da Costa Ocidental da África, que pode chegar a até 15 metros de altura. Tem como principal produto o óleo extraído industrialmente da polpa do fruto, o óleo de dendê ou de palma, chamado no mercado internacional como palm oil (EMBRAPA, 2017).

No Brasil, o dendê, foi introduzido no país durante o período colonial, provavelmente trazido pelos escravos e encontrou nas condições climáticas e nos solos do Nordeste, particularmente na Bahia, um ambiente propício para seu cultivo. Sua interiorização no território deveu-se inicialmente por mãos de africanos, sendo posteriormente mantido o replantio o replantio a partir das sementes dispersas pela avifauna, o que é designado de "dendezais subspontâneos" (WATKINS, 2012).

No estado da Bahia, a produção do azeite de dendê está inserida na região denominada Costa do Dendê, composto por seis municípios: Valença, Taperoá, Nilo Peçanha, Maraú, Ituberá, Igrapiúna, Cairu e Camamu, onde estão localizadas vilas, comunidades de povos tradicionais, localidades históricas e reservas naturais. A região recebeu este nome graças às plantações do coqueiro-de-dendê (BAHIA, 2020).

O azeite de dendê é um ingrediente fundamental e utilizado gastronomicamente no preparo de alimentos da culinária afro-

baiana, como moquecas, caruru, vatapá, abará, acarajé, entre outros. Nos rituais da religião de matriz africana, o azeite de dendê, ultrapassa a fronteira religiosa para ser consumido pela população local e serve como um elemento de atração e de movimentação do turismo gastronômico. E para as Baianas de Acarajé, é essencial para salvaguarda do próprio Ofício (LODY, 2009).

Na Amazônia paraense, o cultivo se estabeleceu na década de 1950, com o direcionamento de políticas públicas com o objetivo de tornar o monocultivo uma alternativa para o desenvolvimento rural regional. É o Estado que torna possível a chegada do dendezeiro, incentiva a formação de empresas, por meio de programas, projetos e políticas; enfim, cria condições normativas, financeiras e espaciais capazes de promover a dendeicultura como vetor do desenvolvimento territorial rural (NAHUM *et al*., 2020).

Entretanto, a produção dendezeira baiana é relativamente baixa se comparada com o estado do Pará e o município com maior área de cultivo e que serve como denominação de produto é Valença. A produção do azeite de dendê feito na Bahia não é suficiente para a demanda, e para supri-la é realizada compra no Pará, estado que é responsável por uma majoritária concentração da produção nacional, o quantitativo necessário para abastecer as suas necessidades. A Bahia é o segundo maior produtor do Brasil e possui uma área de plantio similar ao do Pará, porém a sua exploração é menos eficiente porque não faz uso de tecnologia (ALMEIDA, 2024).

Dados recentes do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revelam que apenas 1,3% da produção nacional de dendê vem da Bahia. Em um passado recente, 66 municípios baianos produziam o azeite; atualmente, apenas cinco mantêm o cultivo. Essa dependência do dendê importado pode alterar não apenas o sabor de pratos tradicionais, mas também a essência da culinária baiana, representada de modo icônico pelas Baianas de Acarajé (PORTAL BAHIA, 2024).

Entretanto, o cultivo intensivo do dendê levanta questões importantes sobre sustentabilidade, impacto ambiental e inclusão social dos pequenos produtores, pois a expansão dessa cultura pode resultar em desmatamento e perda de biodiversidade, além de desafios relacionados à gestão de recursos hídricos e ao uso de agroquímicos. Por outro lado, práticas agrícolas sustentáveis e a certificação de produção podem mitigar esses impactos negativos, promovendo uma produção mais responsável e inclusiva.

Compreender os desafios e as potencialidades dessa cultura é essencial para o desenvolvimento de práticas agrícolas mais sustentáveis e inclusivas, que possam beneficiar tanto o meio ambiente quanto as comunidades locais, salvaguardando o Ofício de Baiana de Acarajé.

METODOLOGIA

Para construção do capítulo, foi realizado um levantamento exploratório, tendo como referências documentos legislativos, científicos e bibliográficos para embasar a sua construção. As informações foram obtidas por meio da legislação vigente, da literatura acadêmica e das pesquisas realizadas em artigos, monografias, dissertações e teses sobre o tema disponíveis na internet, caracterizando como pesquisa bibliográfica e documental (ANDRADE, 2010).

Conforme aponta Gil (2002, p. 42), "[...] a pesquisa exploratória visa proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses, sendo isso feito ao longo do trabalho".

Quanto à abordagem, este estudo é classificado como qualitativo, pois conforme Neves (2020) é possível destacar que a

abordagem qualitativa do problema, considera que existe uma relação entre o mundo e o sujeito que não pode ser traduzida em números e, portanto, deve-se buscar compreensão sobre os significados das relações existentes na sociedade (NEVES, 2020).

ANÁLISE E DISCUSSÃO

O dendezeiro, também conhecida como palma-de-guiné, é uma palmeira originária da parte ocidental e central da África, que pode atingir até 15 metros de altura. que desenvolve o fruto, o dendê, em cachos, de onde se extraem diversos subprodutos. É considerada a oleaginosa de maior potencial produtivo atingindo produtividades de 25t/ha/ano de cachos, equivalente a 4 a 6t de óleo/ha/ano (SILVA, 2021).

É o óleo vegetal mais importante globalmente, quando considerado em termos de volume de produção e importância para o mercado de oleaginosas, justificado pelo rendimento, preço e versatilidade de uso. Esse crescimento é explicado por algumas características da cultura como, por exemplo, o forte apelo ecológico, dado seu expressivo nível de sequestro de carbono na biomassa e reduzido impacto ambiental; a pouca exigência em mecanização; a versatilidade de uso dos seus produtos; e a produtividade ser maior que outras espécies oleaginosas concorrentes.

Outra importante vantagem é que a colheita ocorre continuamente ao longo do ano, sendo uma das principais oleaginosas utilizadas para produção de biodiesel em alguns países as áreas tradicionais de cultivo da palma de óleo são aquelas que ocorrem em região de clima tropical úmido. No Brasil, a produção se concentra na região Norte. A cultura da palma de óleo só é

permitida em áreas degradadas, não é permitido desmatar, o que difere de outros países (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INTEGRAÇÃO, 2019).

As palmeiras de óleo geralmente produzem frutos cerca de 30 meses após o plantio nos campos e a colheita começa seis meses depois. Do fruto do dendezeiro, é possível extrair dois óleos: da polpa (mesocarpo), um óleo conhecido como óleo de palma ou azeite de dendê, e do coquilho (semente) o óleo palmiste ou de amêndoa. Dura e Tenera são variedades de dendezeiro, A variedade Dura tem casca mais espessa, enquanto a Tenera tem casca mais fina. A Tenera é um híbrido entre as variedades Dura e Pisífera. O óleo de palma é rico em carotenoides e vitaminas D, E e K. Possui grande concentração de ácidos graxos saturados uma alta resistência à oxidação, o que lhe dá uma longa vida útil, sendo utilizado em muitos produtos, como alimentos, cosméticos, produtos farmacêuticos, biocombustíveis e ração animal. O óleo de palmiste é semelhante ao óleo de coco e desfruta de um nicho de mercado ligado a cosméticos e produtos de cuidados pessoais. Além do óleo, extraído do fruto, as fibras são utilizadas para abastecimento de fornos e fogões e para o artesanato. Sua madeira é empregada na construção de casas e suas folhas em substituição às telhas, em locais mais rústicos (SOARES; SILVA, 2020).

O óleo de palma (*palm oil*) é uma *commodity* comercializada em todo o mundo, sendo cultivada em diversos países na Ásia, África e América do Sul, como 85% da produção ocorrendo a Indonésia e na Malásia. Entretanto, o cultivo de dendezeiro nos dois países está associado ao desmatamento e à perda de biodiversidade. O dendê é amplamente considerado uma cultura problemática, na Ásia. Isso se deve principalmente aos impactos ambientais e ecológicos de algumas das conversões de terras para plantações de dendê nas últimas duas décadas, especialmente na Indonésia. Em muitos casos, elas deslocaram habitats tropicais intocados e afetaram

espécies selvagens icônicas, como o orangotango. Isso levou a perdas significativas de habitat e reduções na biodiversidade, à medida que ecossistemas complexos são substituídos por sistemas de plantação mais simples e pobres em espécies, bem como preocupações sobre o aumento das emissões de gases de efeito estufa (GEE) à medida que a terra é convertida em dendê. Um dos aspectos mais controversos do novo cultivo de palma no Sudeste Asiático é o uso de turfeiras tropicais, especialmente em Bornéu. Existem vários estudos em andamento sobre o impacto da conversão de turfeiras em termos de emissões de GEE, e outros estudos ambientais foram realizados em associação com o principal esquema de certificação executado pela Mesa Redonda sobre Óleo de Palma Sustentável (RSPO) (MURPHY *et al*., 2021).

O Brasil possui o maior potencial mundial para a produção do óleo de dendê, devido aos quase 75 milhões de hectares de terras aptas à dendeicultura, com destaque para os estados do Pará e Bahia principais produtores de dendê no país. A cultura promissora do dendê, por sinal, abriu portas para a utilização de seu óleo na obtenção do biodiesel, que pode substituir ou ser misturado ao óleo diesel derivado do petróleo (NAZARENO *et al*., 2015).

Embora, a expansão da dendeicultura no país – principalmente nos estados do Pará e da Bahia, maiores produtores da espécie tenham ocasionado a geração de emprego e renda, como também a degradação de recursos naturais, como da água e do solo, a aparição de enfermidades e irritações, a redução da agrobiodiversidade e a perda da soberania e autonomia alimentar, dentre outros resultante (GOMES, 2018).

A expansão do cultivo dos dendezais, na Amazônia, se dá a partir do início deste século XXI, quando a potencialidade energética e o subsídio governamental para a lavoura de pequenos produtores interessados na cadeia dos biocombustíveis fomentaram a produção da espécie em campo, tendo a criação do Programa Nacional de

Produção e Uso do Biodiesel (PNPB), no ano de 2004, como o principal marco impulsionador das áreas cultivadas no país, o que reitera o protagonismo do poder público na expansão das fronteiras agrícolas no Brasil (BOSI, 2015).

No entanto, a Bahia, que possui uma tradição histórica no cultivo do dendê, que predomina a espécie Dura, enfrenta barreiras significativas para ampliar sua capacidade produtiva, em função da falta de apoio governamental e de investimentos estruturais. Embora o estado da Bahia tenha condições climáticas propícias para o cultivo do dendê, a ausência de políticas públicas de incentivo ao setor impede a exploração total de seu potencial. Faltam linhas de crédito adequadas para esse plantio, onde são necessários oito anos até se tornar viável. Além do mais, na região predomina a variedade dura do dendê, que tem entre 10% e 12% de óleo no seu fruto. O dendê Tenera tem até 22% de óleo. É nessa variedade que o Pará investe mais (TEIXEIRA, 2020).

O azeite de dendê na Bahia é feito, em quase sua totalidade, por comunidades quilombolas ou pequenos agricultores familiares tradicionais que herdaram o saber-fazer dos seus ancestrais africanos, e, portanto, trata-se de um conhecimento peculiar de difícil substituição. O processamento do azeite é feito em "rodões" semi-industriais ou em pilões de modo completamente artesanal.

Na década de 1980, o extinto Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal (IBDF) implantou a maior plantação de dendê na Bahia, ou seja, 3,2 mil hectares de dendê em três municípios. De lá para cá, faltou incentivo e a plantação precisa ser substituída totalmente, porque o dendê é economicamente produtivo de 25 a 30 anos, e essas palmeiras já ultrapassaram essa idade. Fica evidente a falta de incentivo, falta de adubação e tratos culturais. Os produtores não tiveram como repor as manutenções. Os proprietários não têm o menor interesse em fazer a renovação das plantações, porque não têm recurso próprio ou se endividaram (POLCRI, 2024).

A produção na Bahia começou a decair a partir de 2010. Desde então, produtores locais migraram para o cultivo de produtos como banana-da-terra e cacau. É preciso destacar que, na Bahia, a cultura do dendê provém de produtores familiares, quilombolas e normalmente em minifúndios, cujo custos de produção não cobrem as despesas que esse manejo envolve: colheita (peeiros); catação e transporte; cozinhar e extrair o óleo mais transportes para a comercialização do produto. Ou seja, os dependentes da cultura do dendê para a sua sobrevivência, têm enfrentado grande dificuldade atualmente (SANTOS, 2024).

Essa questão é particularmente relevante devido ao peso histórico e cultural do dendê na gastronomia e na economia local, sendo base de pratos típicos e de mercados regionais. O fortalecimento do cultivo de dendê na Bahia pode diversificar a matriz econômica do estado, gerar empregos e aumentar a renda das comunidades rurais, consolidando o papel do Nordeste na produção nacional de óleo de palma. Para alcançar esse cenário, é necessário ampliar o acesso ao crédito agrícola, implementar programas de capacitação para agricultores e incentivar pesquisas que promovam o aumento sustentável da produtividade (CASTAÑEDA, 2022).

Na Bahia, tendo em vista, a necessidade de uma interação plena de parceiros dos setores públicos e privados na organização das ações pertinentes ao desenvolvimento da atividade produtiva do Dendê, o Governo do Estado, em portaria 26/2023, publicada pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura, institui a Câmara Setorial do Dendê, que pretende formular a política para a atividade, definindo diretrizes e avaliando os resultados das ações implementadas. com o intuito de organizar, articular e mudar a questão do Dendê (BAHIA, 2023).

A ideia é unir em torno da recuperação da rede produtiva do dendê, 33 instituições, entre empresas, centros tecnológicos, secretarias municipais, associações culturais e representantes de

ofício distribuídos em cooperativas, empreendimentos e produtores autogestionados. A Câmara do Dendê terá entre as protagonistas a Universidade Federal da Bahia (UFBA), a quem cabe uma das principais contribuições, a produção de conhecimento e a busca de incentivo para fomentar o investimento.

Além da importância do resgate econômico, o dendê está definitivamente vinculado à política e à cultura, pois não há "afrocentralidade" sem a oleaginosa, símbolo da resistência preta em Salvador. Nesse sentido, a Rede Indicação Geográfica para o Azeite da Costa do Dendê, coordenada pelo Instituto de Geociências da Universidade Federal da Bahia (IGEO/UFBA) e o Instituto Federal Baiano (IF BAIANO) de Valença, listou ações emergenciais de integração e de desenvolvimento da cadeia produtiva do azeite de dendê na Costa do Dendê, o que vai potencializar as condições para que ocorra o seu registro com Indicação Geográfica, um ativo de propriedade intelectual que que permitem vincular um produto ao seu território de origem (CONCEIÇÃO *et al*., 2021).

Recentemente, a Comissão de Agricultura da Câmara dos Deputados deu aval ao Projeto de Lei 3601/23, de autoria do deputado Raimundo Santos (PSD-PA) que estabelece o Programa Nacional de Incentivo e Comercialização do Dendê (PNICD), com o objetivo de fomentar o crescimento das cadeias produtivas do dendê no país. Os objetivos do programa, estabelecidos pela proposta, abrangem a ampliação da produção e processamento do dendê, o treinamento da mão de obra envolvida nas cadeias produtivas, a facilitação do acesso dos produtores à educação financeira e assistência técnica, o estímulo ao associativismo e o desenvolvimento econômico e social sustentável nas áreas produtoras, além do fomento à pesquisa e ao desenvolvimento tecnológico no setor (CAVALHEIRO, 2023).

A demanda global por óleo de palma apresenta uma trajetória de crescimento impulsionada por múltiplos fatores. O aumento da

urbanização e as mudanças nos padrões de consumo fomentam a busca por alternativas econômicas e versáteis em alimentos e cosméticos. No setor alimentício, o óleo de palma destaca-se por sua funcionalidade em diversas formulações, enquanto no mercado de cosméticos sua origem natural e características sustentáveis atendem às demandas por produtos ecologicamente responsáveis.

Adicionalmente, a crescente pressão por biocombustíveis sustentáveis, em alinhamento com metas globais de redução de emissões de gases de efeito estufa amplia ainda mais sua aplicação, especialmente em mercados estratégicos como União Europeia e Ásia (MALAYSIAN PALM OIL COUNCIL, 2024).

Malásia e Indonésia continuam dominando o mercado, mas enfrentam concorrência de novos *players* como Colômbia, Nigéria e Brasil, que buscam ampliar sua relevância por meio de estratégias baseadas em aumento de produtividade e adoção de certificações ambientais, como a RSPO (ROUNDTABLE ON SUSTAINABLE PALM OIL). No entanto, a competitividade global está cada vez mais atrelada à capacidade de equilibrar custo, qualidade e sustentabilidade (CANAL BIOENERGIA, 2024).

Segundo a Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB) da Organização das Nações Unidas (ONU), biotecnologia é "qualquer aplicação tecnológica que utilize sistemas biológicos, organismos vivos, ou seus derivados, para fabricar ou modificar produtos ou processos para utilização específica" (BRASIL, 2000).

Refletindo o presente, e trazendo um pensamento futurista, a biotecnologia aplicada à cultura do dendê é de extrema importância para o melhoramento genético, junto do auxílio de tecnologias emergentes, sobretudo inovações que potencializam tanto a produtividade quanto a sustentabilidade, e tem transformado significativamente a gestão de cultivos, possibilitando vantagens consideráveis na otimização dos recursos, monitoramento em tempo

real, e melhoria na qualidade dos produtos finais, sem contar na redução de gases poluentes emitidos por veículos. Tudo isso interligado com o desenvolvimento sustentável da ONU (Organização das Nações Unidas) sem consequências drásticas ao meio ambiente, a fim de atender a demanda de um mercado exigente, os produtores procuram caminhos de produção de variedades de plantas mais resistentes (EMBRAPA 2020).

Outrossim, o aumento da produtividade é disseminado através da engenharia genética, onde se pode cultivar variedades de dendezeiros que produzem mais frutos e óleos, aumentando a eficiência da colheita. Em muitas plantações hoje em dia utilizam-se drones para mapeamentos de áreas plantadas, análise da saúde das plantas, no qual é possível identificar doenças que podem ser prejudiciais aos seres humanos, incluindo controle de praga e deficiência de outros nutrientes, que permite reduzir as perdas e maximizar a qualidade da produção. As técnicas de cultura de tecidos é uma revolução dentro da biotecnologia à cultura do dendê, pois pequenos fragmentos de tecidos vivos, conhecidos como explantes, são isolados de seu organismo vegetal, desinfetados e cultivados assepticamente. Permitindo assim, mudas geneticamente idênticas formando uma espécie de clone perfeito (EMBRAPA, 2020).

Essa realidade se traduz na melhoria da qualidade do óleo de palma, trazendo consigo vários outros determinantes, a disseminação das regiões produtoras se apresenta em algumas regiões Norte e Nordeste. No estado do Pará, cerca de 90% da produção nacional acontece no estado. Na região Nordeste, a Bahia é o estado que desenvolve a cultura. Regiões de maior produção de dendê no mundo são os países da Ásia, África e América Latina (FAO, 2020).

E nesse pensamento de alta tecnologia e questões financeiras latentes atribuídas a esta cultura, imagina-se os aspectos positivos na

sustentabilidade, como maneira de melhorar o solo não degradando o mesmo de maneira contundente. A cultura do dendê reutiliza terras degradadas, introduzindo 90% da cultura em pastagens desmatadas, alinhado ao plano de contingência nacional, trazendo de benefício menor pressão nas florestas e solos revitalizados (IPEA, 2020).

Nesse contexto, as mudanças regulatórias têm um impacto significativo. A implementação de políticas ambientais rigorosas, como restrições à importação de óleo de palma não certificado, força os produtores a adotar práticas mais responsáveis para se manterem competitivos. Além disso, tarifas, subsídios e compromissos internacionais moldam o acesso aos mercados globais, demandando um alinhamento estratégico da indústria para garantir sua permanência e relevância. Assim, o setor precisa inovar e adaptar-se às regulamentações, promovendo uma produção sustentável e economicamente viável que assegure sua posição no mercado internacional (MALAYSIAN PALM OIL COUNCIL, 2024; CANAL BIOENERGIA, 2024).

CONCLUSÃO

A cultura do dendê, quando analisada sob uma perspectiva ampla, desde o passado até o futuro, evidencia a importância da biotecnologia para o aprimoramento de sua produção. O uso de técnicas avançadas tem impulsionado a resistência das plantas e aumentado significativamente a produtividade das lavouras. Além de atender à crescente demanda de setores como cosméticos, alimentos e energia, o cultivo de dendezeiros contribui para a recuperação de áreas degradadas pelo desmatamento, reforçando práticas sustentáveis e a preservação ambiental.

O crescimento da comercialização do óleo de palma em novos mercados internacionais intensifica a concorrência global e

exige a adoção de certificações, como a RSPO, que garantem o compromisso com práticas responsáveis. As políticas e regulamentações ambientais tornam obrigatória a certificação, exigindo que os produtores equilibrem custos, qualidade e sustentabilidade para se manterem competitivos.

Na Bahia, o dendê artesanal, fruto do extrativismo e das tradições e preservação dos saberes antigos da cultura baiana e da memória cultura, devido à sua escassez tem sido substituído pelo azeite produzido de forma industrial no Pará.

Destaca-se que o dendê paraense, produzido com a espécie Tenera, difere em algumas propriedades como sabor, odor e a textura do azeite de dendê puro, produzido de forma tradicional na Bahia com a espécie Dura, comprometendo não somente a tradição da culinária afro-brasileira, mas principalmente do Ofício de Baiana de Acarajé.

Nesse contexto, o futuro e o crescimento da cultura do dendê dependerão da capacidade de inovação do setor e de políticas públicas com ajustes voltados à sustentabilidade e à viabilidade econômica. Esse desenvolvimento contribuirá para o fortalecimento socioeconômico do país, especialmente nas regiões produtoras,

Enseja-se que as iniciativas recentes no Brasil e, especialmente, na Bahia, de valorização do cultura do dendê, contribuam para a salvaguarda do Ofício de Baiana de Acarajé.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, L. “Produção de dendê na Bahia representa apenas 1,4% do total nacional”. **Jornal Correio** [2024]. Disponível em: <www.correio24horas.com.br>. Acesso em: 18/12/2024.

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científic**o: elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Editora Atlas, 2010.

ABIDES - Associação Brasileira de Integração e Desenvolvimento Sustentável. "Palma de óleo (dendê): nova fronteira agrícola de Mato Grosso". **ABIDES** [2024]. Disponível em: Disponível em: <www.abides.org.br>. Acesso em: 21/12/2024.

BAHIA. "Governo discute Indicação Geográfica do Dendê no Baixo Sul". **Portal da Secretaria do Meio Ambiente** [2024]. Disponível em: <www.ba.gov.br>. Acesso em: 03/12/2024.

BAHIA. **Câmaras Setoriais**. Salvador: SEAGRI, 2022. Disponível em: <www.seagri.ba.gov.br>. Acesso em: 15/12/2024.

CANAL BIOENERGIA. "Óleo de palma: perspectivas para o Brasil". **Canal Bioenergia** [2024]. Disponível em: <www.canalbioenergia.com.br>. Acesso em: 21/12/2024.

BOSI, J. A. **O programa nacional de produção e uso de biodiesel e a agricultura familiar** (Tese de Doutorado em Ciência Ambiental). São Paulo: USP, 2015.

BRASIL. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: Iphan, 2007. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 23/12/2024.

BRASIL. **Decreto n. 3551, de 04 de agosto de 2000**. Brasília: Iphan, 2000. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 23/12/2024.

BRASIL. **Convenção sobre Diversidade Biológica – CDB**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2000. Disponível em: <www.gov.br>. Acesso em: 01/12/2024.

CASTAÑEDA, V. “Bahia, a terra do dendê: uma história transnacional e complexa do dendê”. **Afro-Ásia**, n. 66, 2022.

CAVALHEIRO, G. “Comissão aprova programa que fomenta produção do dendê no Brasil”. **Canal Rural** [2023]. Disponível em: <www.canalrural.com.br>. Acesso em: 14/12/2024.

CONCEIÇÃO, V. S. *et al*. “Indicação Geográfica para o Dendê da Bahia: uma possibilidade”. **Cadernos de Prospecção**, vol. 14, n. 2, 2021.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. “Dendê”. **Portal Embrapa** [2020]. Disponível em: <www.embrapa.br>. Acesso em: 12/12/2024.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. **World palm oil production**. Rome: FAO, 2020. Disponível em: <www.fao.org>. Acesso em: 12/12/2024.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Editora Atlas, 2002.

GOMES, D. L. **Os limites da inclusão social**: agricultores integrados às agroindústrias de dendê no Pará (Dissertação de Mestrado em Agriculturas Amazônicas). Belém: UFPA, 2018.

IPEA - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Diagnóstico da cadeia produtiva do dendê no Brasil**. Brasília: 2020. Disponível em: <www.ipea.gov.br>. Acesso em: 11/12/2024.

LODY, R. **Dendê**: símbolo e sabor da Bahia. São Paulo: Editora Senac, 2009.

MALAYSIAN PALM OIL COUNCIL. “Global palm oil demand and production trends”. **Malasyan Palm Oil Council** [2024]. Disponível em: <www.mpoc.org.my>. Acesso em: 21/12/2024.

MURPHY, D. J. *et al*. “Oil palm in the 2020s and beyond: challenges and solutions”. **CABI Agriculture and Bioscience**, vol. 2, n. 1, 2021.

NAHUM, J. S. *et al*. “Formação Do Cultivo De Palma Na Amazônia Do Pará”. **Mercator**, vol. 19, 2020.

NAZARENO, J. *et al*. “Aproveitamento do dendê para produção de Biodiesel na região Amazônica Brasileira”. **Bioenergia Em Revista: Diálogos**, n. 2, 2015.

NEVES, E. P. **Facilidades e dificuldades de alunos da educação de jovens e adultos sobre o currículo de matemática** (Dissertação de Mestrado em Educação). Uberlândia: UFU, 2020.

POLCRI, M. “Cultura do dendê perde força no sul da Bahia e produto fica até 60% mais caro”. **Jornal Correio** [2024]. Disponível em: <www.correio24horas.com.br>. Acesso em: 03/12/2024.

PORTAL BAHIA. “Crise do Dendê na Bahia: Escassez Ameaça Tradição e Economia Local”. **Portal Bahia** [2024]. Disponível em: <www.bahiabahia.com.br>. Acesso em: 15/12/2024.

SILVA, C. S. **Desafios e possibilidades do sistema agrário do dendê no Brasil**: aproximações com Pará e Bahia (Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente). Recife: UFPE, 2021.

SANTOS, A. S. “O Dendê, a Bahia, as políticas de desenvolvimento, o racismo e seus paradoxos”. **ODEERE**, vol. 9, n. 2, 2024.

SANTOS, V. J. **O sincretismo na culinária afro-baiana**: o acarajé das filhas de Iansã e das filhas de Jesus (Dissertação de Mestrado em Cultura e Sociedade). Salvador: UFBA, 2013.

SOARES, M. A.; SILVA, J. P. "Óleo de Dendê e Suas Aplicações Industriais". **Revista Brasileira de Agroindústria**, vol. 10, n. 3, 2020.

TEIXEIRA, A. **O azeite da Costa do Dendê**: um produto do território (Dissertação de Mestrado em Geografia). Salvador: UFBA, 2020.

WATKINS, C. "A paisagem afro-brasileira: passado, presente e futuro do dendê na Bahia". **Projeto Dendezeiro da Bahia** [2012]. Disponível em: <www.dendezeirodabahia.com>. Acesso em: 13/12/2024.

CAPÍTULO 3

Salvaguarda do Ofício:
Produção do Azeite de Dendê

SALVAGUARDA DO OFÍCIO: PRODUÇÃO DO AZEITE DE DENDÊ

Arthur Duarte
Giulia Faleta
Gustavo Pires
João Gabriel Alcântara
Marília Cerqueira
Michele Santos Marinho

O dendezeiro (*Elaeis guineensis* é uma palmeira originário do Golfo da Guiné da África , chegou ao Brasil durante a diáspora africana, adaptando-se ao clima tropical, especialmente na Bahia, o azeite de dendê é central na culinária afro-brasileira, práticas religiosas e no sustento de comunidades quilombolas, refletindo uma tradição artesanal transmitida por gerações. Contudo, a priorização industrial do óleo de palmiste, iniciada em 1949, mudou as dinâmicas da cultura do dendezeiro. Hoje, o Pará supera a Bahia na produção, enquanto o mercado global, liderado por Malásia e Indonésia, ameaça a preservação das práticas tradicionais e do legado cultural ligado ao azeite de dendê. Seu fruto gera azeite de dendê, óleo de palma e óleo de palmiste (REIS; CUNHA; COUTO, 2014; REIS, 2017).

A cultura do dendê no Brasil teve origem na época da escravidão a partir do século XVI, quando os africanos escravizados trazidos para trabalhar na lavoura da cana-de-açúcar e nos engenhos trouxeram as primeiras sementes. Com a abolição da Escravatura, o declínio do ciclo econômico, a falta de apoio socioeconômico do

estado e o abandono sem nenhum direito, os alforriados acharam no dendê uma alternativa para sobreviver (SOUZA, 2000; COSTA, 2013, REIS, CUNHA, COUTO, 2014; REIS, 2017).

A palmeira africana encontrou na Amazônia condições de cultivo satisfatórias, ainda que com certas variações em relação ao ambiente ideal. Segundo Homma (2016), Francisco Coutinho de Oliveira, chefe do Campo Agrícola Lira Castro do Ministério da Agricultura, foi um dos responsáveis pela introdução dessa cultura ao importar sementes selecionadas da Costa do Marfim. O Estado do Pará é o principal produtor de óleo de palma no Brasil, beneficiando-se de condições climáticas ideais para o cultivo, segundo a Associação Brasileira de Produtores de Óleo de Palma (2023). A produção se inicia com o cultivo de mudas em viveiros, posteriormente transplantadas para as plantações.

Na Costa do Dendê, na Bahia, o produto gerado é conhecido como "azeite de dendê de Valença", podendo ser caracterizado como uma marca, sendo comercializado principalmente nas feiras livres (REIS, CUNHA, COUTO, 2014; REIS, 2017).

A produção de óleo de palma é reconhecida por sua relevância econômica, mas enfrenta uma série de problemáticas que impactam o meio ambiente e as comunidades que dependem desses ecossistemas afetados. A expansão desenfreada do cultivo de palma de óleo está ligada ao desmatamento em larga escala, à destruição de florestas tropicais e de habitats essenciais para diversas espécies, além de contribuir significativamente para o aumento das emissões de gases de efeito estufa. O relatório do Metrópoles (2024) evidencia que a produção tem causado o deslocamento forçado de comunidades locais e povos étnicos tradicionais, muitas vezes obrigados a trabalhar em condições insalubres, sem o devido reconhecimento de seus direitos territoriais e sociais.

Outro desafio crítico é a degradação do solo, resultado da remoção da vegetação nativa e do cultivo intensivo, levando ao esgotamento de nutrientes essenciais e à erosão, comprometendo a produtividade a longo prazo. Em áreas não nativas, o cultivo de palma de óleo exacerba o desgaste dos recursos naturais, intensifica a competição por terras agrícolas e provoca mudanças no uso da terra que impactam negativamente a segurança alimentar.

A ausência de práticas agrícolas sustentáveis intensifica ainda mais os danos ambientais, transformando ecossistemas complexos em monoculturas degradadas. A produção de óleo de palma apresenta uma série de questões controversas que requerem atenção e a adoção de estratégias mais sustentáveis e socialmente responsáveis para mitigar seus impactos (OLIVEIRA, 2011).

Partindo da produção do azeite de dendê como objeto de estudo, o objetivo geral do presente capítulo é analisar a cadeia de produção e a natureza multidisciplinar do dendezeiro e sua contextualização sociocultural. Entre os objetivos específicos estão identificados 5 pontos:

- Apresentar o ofício da produção de azeite de dendê;
- Examinar o cultivo do dendezeiro e as técnicas artesanais de extração;
- Analisar a relevância cultural e social;
- Identificar desafios para a preservação das práticas tradicionais;
- Discutir sustentabilidade e preservação ambiental no cultivo e produção, conciliando tradição e conservação. Demonstrando o Zoneamento Agroecológico (ZAE).

METODOLOGIA

Este capítulo adotou uma abordagem qualitativa para analisar o dendezeiro e suas interações culturais, históricas e econômicas. Os dados foram coletados de fontes diversas, como sites de instituições reconhecidas, artigos científicos, livros sobre aspectos históricos e culturais, legislação sobre o cultivo, preservação cultural, materiais de pesquisa e agências governamentais.

ANÁLISE E DISCUSSÃO

O cultivo tradicional do dendezeiro envolve práticas manuais, com ênfase no manejo cuidadoso da planta e plantio em locais com alta disponibilidade de luz solar. A colheita é um trabalho muito importante porque é nesta etapa que se obtém os resultados de todos os esforços com o cultivo. Na execução do trabalho de colheita, a etapa importante a ser observada é o grau de maturação dos frutos – este fator está diretamente relacionado com o conteúdo de óleo na polpa e com a qualidade do óleo obtido.

O processo artesanal e tradicional de produção do azeite de dendê inicia-se com o corte, transportado por animais até o local de beneficiamento denominado de "rodão". A etapa seguinte é o cozimento em um tacho durante um dia e depois é transportado para uma prensa artesanal, onde é extraído o óleo. Como ele sai misturado com o líquido formado durante o processo de cozimento, o produto passa por um processo de limpeza com o objetivo de retirar a borra, que é colocado novamente no tacho para fazer uma purificação (CUNHA, 2013).

A extração segue etapas bem definidas, iniciando com a colheita manual dos cachos de frutos. Em seguida, os frutos são

separados dos cachos, etapa essencial para garantir a qualidade do azeite produzido.

Após a separação, os frutos são cozidos em água, o que facilita a liberação do óleo contido na polpa. Depois, é feita a moagem e prensagem dos frutos cozidos, utilizando pilões de madeira ou prensas manuais. A extração do óleo é finalizada com o aquecimento do líquido resultante, permitindo a separação do azeite puro da água e dos resíduos sólidos

O dendê pilão é um prato típico da culinária baiana, especialmente popular no estado da Bahia, no Brasil, trazida pelos escravos africanos. É um prato feito com azeite de dendê, que é extraído da polpa do fruto. O azeite é misturado com outros ingredientes, como cebola, alho, pimenta, sal e, às vezes, carne ou peixe.

Pode-se extrair dois tipos de óleo do fruto do dendezeiro:

> [...] da polpa (mesocarpo) extrai-se o óleo de palma ou azeite de dendê, que é um comestível, saudável e balanceado, podendo ser fracionado em oleína líquida (comumente usada como óleo para cozinha e fritura) e estearina sólida (empregada na formulação de gordura sólida é utilizada extensivamente na fabricação de alimentos processados). Também pode ser utilizado na composição de margarinas e maioneses; fabricação de sabão, detergente e biocombustível; laminação de chapas à frio; nas indústrias de velas, biscoito e glicerinas (LEVERMANN, SOUZA, 2014);
>
> [...] do coquilho (semente) extrai-se o óleo *palmiste* ou de amêndoa que é empregado na produção de gorduras especiais utilizadas em diversos produtos alimentícios, além de ser uma importante matéria-

> prima para a indústria oleoquímica (REIS, CUNHA, COUTO, 2014).

A diferença entre esses tipos de óleo está no teor de ácido láurico (42 a 52%), que é predominante no palmiste e ausente no óleo de palma. Os teores de ácido palmítico (40 a 48%) e ácido oleico (36 a 44%) estão presentes em maior quantidade no óleo de palma.

Os resíduos da fabricação do óleo como os cachos vazios, as fibras de polpa e as cascas dos frutos podem ser aproveitados para fazer adubos ou como combustível para as caldeiras. Na planta também se aproveita a palha do coco de dendê e o engaço (suporte fibroso que sustenta o fruto) para fazer artesanato, a fumaça líquida para a produção de defumados.

Outrora, de forma primitiva a produção do azeite de dendê para consumo próprio era feita em um pilão utilizando a força humana, posteriormente foi utilizado a tração animal para esmagar os grãos por meio do peso da roda. Por necessidade de otimização e de produção em escala o processo foi mecanizado, tornando-o semi-industrializado, primeiro com a introdução do diesel e depois com a utilização da eletricidade (CUNHA, 2013).

O "azeite de dendê de Valença" possui um processo produtivo artesanal, manufatureiro e pouco mecanizado, o que gera ocupação para diversas pessoas, que vai desde o corte, passando pelo transporte, remoção dos cachos, cozimento, extração do azeite, lavagem e acondicionamento.

A produção do azeite de dendê está inserida na região denominada Costa do Dendê, no estado da Bahia, e o município com maior área de cultivo e que serve como denominação de produto é Valença. É realizada em uma extensão de mais de 20 mil hectares, envolvendo mais de 28 municípios dos Territórios de Identidade

Baixo Sul, Recôncavo Baiano, Litoral Sul e Costa do Descobrimento. As primeiras unidades de processamento do dendê no Brasil foram instaladas na década de 1950, no litoral sul da Bahia (BASTOS, 2000).

A produção do azeite de dendê feito na Bahia não é suficiente para a demanda, e para supri-la é realizada compra no Pará, estado que é responsável por uma majoritária produção nacional, em quantitativo necessário para abastecer as suas necessidades. A Bahia é o segundo maior produtor do Brasil e possui uma área de plantio similar ao do Pará, porém a sua exploração é menos eficiente porque não faz uso de tecnologia e a sua variedade de dendezeiro produz menos polpa, pois, o predomínio é a do tipo nativa, que possui uma camada de polpa mais fina (OLIVEIRA, 2011).

A substituição do sistema rudimentar e manual para semimecanizado ou mecanizado proporciona ganhos na produtividade, porém causa desemprego estrutural na maioria dos locais, desde a plantação até a distribuição, mas esse é o preço pago pelo homem com o advento do progresso e da inovação nos setores de maquinaria e de informática. A ruptura da inovação é um fator que afeta principalmente as pessoas que não possuem escolaridade.

A área de plantio encontra-se reduzida e a cada ano diminui mais, pois faltam políticas públicas de incentivo para a produção.

A produção de óleo de palma é considerada economicamente importante, mas apresenta uma série de dificuldades, que afetam não apenas o meio ambiente, mas também as comunidades humanas fortemente dependentes dos ecossistemas afetados. A expansão do cultivo de palma de óleo tem sido associada a desmatamento em larga escala, destruição de florestas tropicais e habitats críticos para várias espécies, além de aumentar significativamente as emissões de gases de efeito estufa. De fato, o relatório do Metrópoles (2024) indicou que isso resulta no deslocamento de comunidades e povos

étnicos tradicionais, forçando-os a trabalhar em condições que chamam de trabalho insalubre, sem uma consideração justa ou reconhecimento de seus direitos territoriais. A implementação de políticas públicas rigorosas permitiria, assim, reduzir essas consequências adversas. A aplicação eficaz das leis ambientais pode ajudar a garantir que o cultivo de óleo de palma não invada áreas protegidas ou prejudique ainda mais a biodiversidade local. Além disso, certificações sustentáveis, como a RSPO, podem incentivar práticas agrícolas mais responsáveis, embora a aplicabilidade dessas certificações ainda seja limitada em muitas regiões. No entanto, a adoção dessas práticas exigiria a colaboração entre governos, empresas e ONGs, cujo objetivo também é aumentar a transparência ao longo da cadeia de fornecimento de óleo de palma. Outro grande desafio é a degradação do solo, que resulta de uma combinação de fatores: remoção de vegetação nativa e cultivo intensivo, o que geralmente leva ao esgotamento dos nutrientes e até à erosão. O cultivo de palma de óleo em áreas não nativas agora desgasta os recursos da terra, aumenta a competição por terras agrícolas e resulta em mudanças no uso da terra que afetam a produção de alimentos. A má prática agrícola, sem a adoção de métodos sustentáveis, transforma o ambiente.

O Brasil ocupa atualmente a sétima posição na produção mundial de óleo de dendê, com 0,68% da produção global, enquanto países asiáticos como Indonésia, Malásia e Tailândia dominam o mercado. No entanto, o Brasil possui grande potencial para aumentar sua produção, especialmente com foco na ampliação do programa nacional de biocombustíveis. O estado do Pará lidera a produção nacional, com destaque, também para o sul da Bahia e Roraima.

O programa de agricultores parceiros da Agropalma, maior produtora de óleo de palma sustentável das Américas, é um exemplo de sucesso, beneficiando agricultores familiares no Pará com uma produtividade média de 21 toneladas por hectare ao ano.

As maiores empresas atuantes são Agropalma e Brasil Biofuels, mas outras, como Belém, Bioenergia Brasil e Marborges, também se destacam na região. Essas empresas produtoras de óleo de palma são acusadas de submeter trabalhadores das atividades de plantio, poda, colheita e manutenção dos dendezeiros a condições precárias de trabalho (METRÓPOLES, 2020). Essas indústrias mantêm-se na produção de dendê com promessas de trabalho decente e uma produção sustentável e socialmente responsável. No entanto, na realidade, ocorre a oferta degradante, com jornadas exaustivas, acesso insuficiente a cuidados médicos, assédio moral, remuneração inadequada e indenizações injustas.

Essas condições incluem esforço físico excessivo, exposição a agrotóxicos, falta de equipamentos de proteção, alimentação inadequada e alojamentos insalubres, em total desacordo com os princípios de trabalho decente (KONDER, 2021).

A adesão ao cultivo de dendê, incentivada por políticas públicas, tem levado à redução das áreas destinadas à produção de alimentos, comprometendo a segurança alimentar das famílias agricultoras. A intensa demanda por mão de obra no cultivo de dendê limita a diversificação das culturas alimentares, tornando as comunidades mais dependentes das grandes corporações envolvidas na produção de óleo de palma (SILVA, 2017).

A reportagem de Anelize Moreira, publicada pelo Brasil de Fato, destaca o grupo "Mulheres Solares" da Agrícola Pinhão Manso, que resgata a cultura ancestral por meio da produção artesanal de dendê. O projeto Culinária de Terreiro, comandado por Solange Borges, promove a valorização da gastronomia afro-brasileira, ao mesmo tempo em que resgata a produção tradicional de azeite de dendê, feito manualmente com pilão e fogo à lenha. Este processo artesanal não apenas garante o sustento de cerca de 120 famílias, mas também resgata e preserva a herança cultural e ancestral afro-brasileira. O projeto busca também desconstruir

preconceitos, promovendo a valorização da comida tradicional e discutindo a importância do candomblé, além de fortalecer a conexão com a terra. A produção e comercialização do azeite de dendê reforçam a preservação dessa cultura nos territórios onde ele é cultivado.

Projetos que unem conservação ambiental e geração de empregos rurais impulsionam o desenvolvimento local e atraem investimentos. A economia circular também fortalece a cadeia produtiva, aproveitando subprodutos como fibras, caroços na geração de energia, fertilizantes e ração animal. O mercado internacional do azeite de dendê está em expansão, com alta demanda em países como Índia, China e na União Europeia. O Brasil, membro do Mercosul, tem potencial para se destacar com práticas sustentáveis, diferenciando-se de grandes produtores como Indonésia e Malásia. No Brasil, regiões do Norte e Nordeste oferecem condições favoráveis para o cultivo, promovendo expansão agrícola, geração de empregos , inclusão social por meio de programas governamentais e iniciativas privadas que integram pequenos agricultores à cadeia produtiva.

A agricultura sustentável pode ajudar a reduzir o impacto ambiental da produção de azeite de dendê , assim como as ações de uso eficiente de recursos conscientes , como água e energia e a redução de resíduos É importante considerar práticas sustentáveis e responsáveis ao longo de toda a cadeia de produção.

O Zoneamento Agroecológico (ZAE) é uma ferramenta técnico-científica utilizada para o planejamento agrícola sustentável, baseada na delimitação de zonas agroecológicas, que são áreas homogêneas definidas a partir de características ambientais e climáticas. No contexto da produção do dendê, o ZAE desempenha um papel estratégico ao identificar as áreas mais adequadas para o cultivo do dendezeiro. Esse mapeamento detalhado evita o desmatamento desnecessário e a conversão inadequada de

ecossistemas naturais, contribuindo para a proteção dos recursos naturais e para a preservação da biodiversidade. Assegura a manutenção das tradições culturais das comunidades locais, integrando práticas agrícolas sustentáveis com a valorização dos saberes ancestrais, promoção de melhorias ecológicas na produção. Por meio desse instrumento, é possível otimizar o aproveitamento de resíduos gerados durante a extração do azeite de dendê, potencializando sua reutilização em práticas agrícolas, como a adubação orgânica. Também orienta a aplicação de técnicas sustentáveis de plantio, que favorecem a conservação do solo e da água, minimizando a degradação ambiental. A utilização do ZAE impacta positivamente na qualidade de vida das comunidades locais ao promover a geração de empregos e a valorização da cultura regional. O fortalecimento das cadeias produtivas associadas ao dendê fomenta a produção de uma ampla gama de derivados, como azeite, sabão, cosméticos e outros produtos, impulsionando a economia local e garantindo maior inserção das comunidades nos mercados regionais e nacionais.

Economicamente, a cultura do dendê tem dado resultados negativos para a agricultura familiar. Isso preocupa porque esse é um cultivo importante, fonte de renda e alimento e que corre o risco de desaparecer", diz Claudia Silva, engenheira agrônoma e extensionista rural da Unisol Brasil na região do Baixo Sul baiano. Segundo ela, uma das razões para o declínio na produção é o baixo rendimento das variedades selvagens dos pés de dendê que os extrativistas exploram no estado, bem menor do que a da palmeira geneticamente melhorada dos plantios industriais no Norte do país. Com menos volume de polpa, a planta selvagem tem um rendimento 50% menor do que a variedade melhorada. Com isso, são necessários mais cachos.

Em entrevista no Globo Rural com o produtor senhor Anildo Batista, este fala : tem uma triste convicção: "Isso vai acabar, já está

acabando. Os meninos mais novos já não querem mais trabalhar com esse negócio". Ele mesmo cultiva mandioca, de onde vem a maior parte da renda familiar.

De acordo com estimativa da Secretaria de Agricultura de Aratuípe, a quantidade de unidades produtoras de azeite de dendê caiu mais de 80% na última década. "Hoje, são poucos rodões em atividade no município, e isso afeta de maneira significativa a nossa economia", reconhece o secretário de Agricultura, Valmir da Palma Silva. Segundo ele, a prefeitura tem somado esforços para tentar preservar a cultura local e trabalha na desapropriação de uma área de 1 hectare para a produção de mudas.

Além dos reflexos econômicos, o paulatino declínio da produção também tem consequências sociais e culturais. Tanto a genética das palmeiras quanto as técnicas de extração do azeite trazidas do continente africano guardam consigo a história da ocupação social e econômica do país.

"O azeite de dendê não pode desaparecer dessa região porque está 'linkado' com o sistema tradicional africano. E isso faz parte da diáspora africana pelo mundo também. A própria gastronomia da Bahia está vinculada ao dendê", frisa Alcides dos Santos Caldas, professor do Instituto de Geociências da Universidade.

No entanto, a empresa afirma ter tomado medidas para abordar essas questões e melhorar suas práticas sustentáveis e sociais, abrangendo uma área de mais de 12 mil hectares, com a participação de 60 produtores integrados e 272 agricultores familiares. Objetiva atingir um total de 20 mil hectares até 2026, consolidando ainda mais seus benefícios para a agricultura familiar e as comunidades locais (AGROPALMA, 2000).

No Brasil, âmbito político existe o projeto que institui programa de apoio ao cultivo e ao uso do óleo de dendê, A proposta será analisada pelas comissões de Agricultura; e de Constituição e

Justiça da Câmara dos Deputados (AGÊNCIA CÂMARA DE NOTÍCIAS, 2023).

O projeto de lei também autoriza a criação de parcerias com entidades públicas e privadas, a destinação de recursos e a abertura de linhas de crédito específicas para os produtores do dendê (AGÊNCIA CÂMARA DE NOTÍCIAS, 2024).

CONCLUSÃO

A produção tradicional de azeite de dendê no Brasil, especialmente na Bahia, preserva práticas culturais transmitidas por gerações, fortalecendo identidades locais. No entanto, desafios como desmatamento, degradação do solo e deslocamento de comunidades tradicionais evidenciam a necessidade de equilibrar preservação cultural, desenvolvimento econômico e sustentabilidade. Políticas públicas rigorosas, incentivos financeiros e práticas sustentáveis podem mitigar esses impactos. Medidas como zoneamento agroecológico, monitoramento por satélite e apoio a pequenos produtores são fundamentais para regulamentar o uso da terra, proteger áreas sensíveis e promover inclusão socioeconômica. Equilibrar tradição, tecnologia e conservação ambiental é essencial para fortalecer a produção sustentável de óleo de palma e respeitar a herança cultural do dendê.

REFERÊNCIAS

AGROPALMA. “O Mercado mundial do óleo de palma e seus derivados numa economia globalizada”. **Anais do Seminário Internacional Agronegócio da Palma: Uma Alternativa Para o**

Desenvolvimento Sustentável da Amazônia. Manaus: Embrapa, 2000.

BASTOS, T. X. "Aspectos agroclimáticos do dendezeiro na Amazônia Oriental". *In*: VIEGAS, I. M.; MÜLLER, A. A. **A cultura do dendezeiro na Amazônia brasileira**. Belém: Embrapa, 2000.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. "Projeto institui programa de apoio ao cultivo e ao uso do óleo de dendê". **Portal Câmara dos Deputados** [2022]. Disponível em: <www.camara.leg.br>. Acesso em: 17/12/2024.

CANAL AGRO. "Óleo de palma sustentável do Brasil se destaca no mundo". **Canal Agro Estadão** [2021]. Disponível em: <www.estadao.com.br>. Acesso em: 11/12/2024.

CNN BRASIL. "Indonésia licencia venda de 275 mil toneladas de óleo de palma desde fim de maio". **CNN Brasil** [2022]. Disponível em: <www.cnnbrasil.com.br>. Acesso em: 23/12/2024.

CONSERVAÇÃO INTERNACIONAL. "Produção Sustentável - Óleo de Palma". **Portal Conservação Internacioanl** [2023]. Disponível em: <www.conservation.org>. Acesso em: 11/12/2024.

CUNHA, L. S. I. **Indicação Geográfica**: a Indicação de Procedência para o azeite de dendê produzido em Valença, Bahia (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Economia). Salvador: UFBA, 2013.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Zoneamento agroecológico cultura da palma de óleo nas áreas desmatadas da Amazônia Legal - nível de manejo B**. Manaus: Embrapa, 2022. Disponível em: <www.embrapa.br>. Acesso em: 12/12/2022.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. “Dendê Alternativa de Desenvolvimento Sustentável para Agricultura Familiar na Amazônia Brasileira”. **Portal Embrapa** [2002]. Disponível em: <www.embrapa.br>. Acesso em: 17/12/2024.

G1. “A resistência do dendê: produção vive realidades distintas no Brasil”. **G1** [2025]. <www.g1.com>. Acesso em: 18/03/2025.

METRÓPOLES. “Materiais especiais ouro líquido: produção de dendê explora mulheres negras e indígenas no Brasil”. **Metrópoles** [2020]. Disponível em: <www.metropoles.com>. Acesso em: 12/12/2024.

MULLER, A. A.; FURLAN, J. J.; CELESTINO, P. F. **A Embrapa Amazônia Oriental e o Agronegócio do dendê no Pará**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

OLIVEIRA, M. “Doze municípios concentram produção baiana do dendê”. **Jornal A Tarde** [2011]. Disponível em portal eletrônico: <www.atarde.com.br>. Acesso em: 18/02/2025.

SILVA, E. M.; ALVES, L. “A ocupação do espaço pela dendeicultura e seus efeitos na produção agrícola familiar na Amazônia Oriental”. **Confins**, n. 30, 2017.

Universidade Federal de Viçosa. “Dendê (elaeis guinnensis)”. **Portal UFV** [2023]. Disponível em: <www.ufv.br>. Acesso em: 12/12/2025.

CAPÍTULO 4

Reciclagem do Azeite de Dendê na Produção de Sabão Artesanal: Uma Questão Socioambiental

RECICLAGEM DO AZEITE DE DENDÊ NA PRODUÇÃO DE SABÃO ARTESANAL: UMA QUESTÃO SOCIOAMBIENTAL

Angela Machado Rocha

Carla Alana de S. Bomfim

Michele M. de Jesus

José Roque Mota Carvalho

A expansão do desenvolvimento sustentável, e das discussões a seu respeito, é resultado dessa procura por soluções ecologicamente corretas, dentro do movimento de proteção ambiental. O desenvolvimento sustentável é uma questão de urgência global e destaca-se como uma condição *sine qua non* para a manutenção da vida na Terra em todas as suas formas (BRASIL, 2013; BARBOSA, 2008).

A origem do termo "desenvolvimento sustentável" se dá a partir de estudos realizados pela Organização das Nações Unidas (ONU), a respeito das mudanças climáticas, diante da crise social e ambiental da segunda metade do Século XX. As discussões voltadas para a questão ambiental são tratadas com mais ênfase no âmbito da ONU nos anos 70 (BARBOSA, 2008) a partir do conceito de ecodesenvolvimento, no intuito de formular princípios para o suprimento de necessidades básicas e preservação dos recursos naturais (NAGLE *et al*., 2018). Já o conceito de desenvolvimento sustentável somente foi estabelecido em 1987, com o lançamento do relatório Brundtland. Segundo este relatório, o desenvolvimento sustentável é aquele que "atenda às necessidades do presente sem

comprometer a capacidade das gerações futuras atenderem também às suas" (CMMAD, 1991, p. 09).

Atualmente, o desenvolvimento sustentável vive no contexto da Nova Agenda Global, a Agenda 2030, um modelo mais abrangente e inclusivo, que contêm 17 objetivos e 169 metas, incluindo agricultura, produção e consumo sustentáveis (MÁXIMO, 2017).

Apesar de toda a movimentação em prol da sustentabilidade, os avanços caminham com passos curtos. Cabe destacar a supervalorização e incentivo ao consumo exacerbado, no plano da sociedade moderna, que, fomentando as engrenagens da máquina produtiva, contribuem com o ciclo consumista do capitalismo, desencadeando uma série de outras problemáticas contribuintes com a ruína do futuro. Um dos diversos problemas gerados pela situação em questão é a falta do gerenciamento adequado de determinados resíduos (MEDEIROS; ALBUQUERQUE, 2013).

Entre os resíduos que ainda não possuem um método de gerenciamento efetivo definido, ou seja, que promova a coleta, tratamento e descarte corretos, encontram-se os óleos vegetais utilizados em processos de fritura de alimentos. No entanto, existem punições previstas em lei para quem descarta esse e qualquer outro tipo de resíduo de maneira incorreta (GOMES *et al*., 2013). Um exemplo de dispositivo legal que dispõe sobre esse tipo de descarte é o Decreto Municipal nº 26.804/15, Art. 7º, inciso XII da cidade de Salvador, estado da Bahia, que determina que as baianas e baianos de acarajé são responsáveis pela coleta, armazenamento e posterior descarte dos resíduos sólidos e líquidos produzidos em seu ofício, incluindo os resíduos de azeite de dendê usado em frituras (PREFEITURA MUNICIPAL DE SALVADOR, 2015). Assim, mulheres e homens que exercem o ofício sofrem constantemente os efeitos das pressões legais, principalmente no que se refere ao descarte do azeite residual (SERVILHA, 2017). Dentro deste

contexto, a conscientização ambiental e a prática da reciclagem representam iniciativas efetivas na redução de impactos ambientais causados por este resíduo (MARTINS; LOPES; AVELINO, 2016).

Este estudo tem por finalidade analisar e apresentar o desenvolvimento do ensino e implementação da tecnologia de reciclagem do azeite de dendê residual na produção de sabão artesanal às baianas e baianos de acarajé da cidade de Salvador do Estado da Bahia, iniciativa executada pelo projeto Baianambiental, por meio de propostas investigativas, criativas e/ou implementadoras de conhecimento no campo dos estudos afro-orientais. Trata-se do estudo de uma iniciativa socioambiental baseada na obtenção de um produto a partir de um resíduo passivo ambiental, analisando sua afinidade com os ideais teóricos do *Big Push* para a Sustentabilidade propostos pela CEPAL (CEPAL/FES, 2019) e a relação entre os impactos desta iniciativa, a Agenda 2030 e os 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS; ONU, 2015).

A metodologia deste trabalho consiste em revisão de bibliografia e bases de dados relevantes para a análise da iniciativa de ensino e implementação da tecnologia de manejo do azeite de dendê residual na produção de sabão artesanal através do projeto Baianambiental, incluindo estudos acadêmicos, documentos oficiais como leis e decretos.

AZEITE DE DENDÊ: PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS E IMPACTOS AMBIENTAIS

O azeite de dendê, também conhecido como óleo de palma, é produzido a partir da polpa (mesocarpo) do fruto do dendezeiro (*Elaeis guineensis*), uma palmeira oleaginosa pertencente à família *Arecaceae*. Originária do oeste da África, a palmeira foi trazida para

o Brasil no século XVII pelos escravos durante o período do tráfico negreiro (CURVELO, 2010; TELES, 2014).

A cultura do dendê destaca-se com relação às demais espécies oleaginosas de valor econômico pela sua elevada produtividade quanto a produção de óleo, chegando a um rendimento médio de 20 a 22 toneladas de cacho de fruto fresco por hectare/ano, produzindo-se entre 4 e 5 toneladas de óleo/ha (ABRAPALMA, 2015; SEDAP, 2018; TELES, 2015). Na Bahia, a primeira agroindústria beneficiadora de dendê foi instalada na década de 70, a OPALMA Óleos de Palma S/A. Surgindo, a partir deste período, os primeiros plantios a nível industrial. Neste contexto, a dendeicultura baiana foi uma das principais responsáveis pelo desenvolvimento da economia em municípios localizados na microrregião do Baixo Sul (FERNANDES, 2009).

A partir do fruto do dendezeiro é possível se obter dois tipos de óleo, o óleo de palma, que é extraído da polpa, e o óleo de palmiste, o qual é extraído da amêndoa (FREIRE, 2017). Ainda que obtidos do mesmo fruto, estes óleos possuem diferenças, sendo a principal a ser destacada o teor de ácido láurico (FANI, 2014; FREIRE, 2017), que concerne a um componente predominante no óleo de palmiste, sendo praticamente inexistente no óleo de palma. Do mesmo modo, diferem-se nos teores de ácido palmítico e ácido oleico, que se encontram em maior proporção no óleo de palma (FREIRE, 2017). O azeite de dendê caracteriza-se como um óleo de sabor doce, cheiro forte e cor avermelhada e é um dos principais ingredientes da culinária baiana (SANTOS, 2005, CURVELO, 2010).

Presente em diversos pratos baianos, o azeite de dendê é usado principalmente no preparo do acarajé, uma iguaria bastante popular comercializada nas ruas da cidade de Salvador pelas baianas e baianos de acarajé, pessoas que se dedicam ao ofício tradicional de vender acarajé e outras iguarias da culinária afro-baiana. Preparada

a base de feijão fradinho, cebola ralada e sal, o acarajé atrai pessoas pelo sabor, aroma e simbologia histórica (SANTOS, 2005; CURVELO, 2010). Em sua preparação, o azeite é empregado na etapa final de fritura. No entanto, após a sua utilização neste processo, o azeite torna-se impróprio para o consumo, uma vez que sofre degradação acelerada pela alta temperatura, resultando na alteração de suas características físicas e químicas, tornando-se visivelmente mais escuro e viscoso, necessitando, então, ser descartado (CURVELO, 2010; COSTA, 2011).

O descarte indevido de óleos como o azeite de dendê provoca sérios impactos ambientais, principalmente no que diz respeito à contaminação hídrica, visto que muitas das vezes há ligação da rede de esgoto à rede pluvial, fazendo com que o resíduo chegue a rios, lagos e córregos. Em função da insolubilidade do óleo em água, películas oleosas podem se formar na superfície impedindo a troca de gases com o ar atmosférico, resultando no comprometimento da vida aquática (COSTA, 2011; GOMES *et al*., 2013). Além disso, ao ser descartado em pias e bueiros, este causa também o entupimento das tubulações, demandando maiores custos de manutenção e tratamento, causando também contaminações do solo e outros danos ambientais como a emissão de grandes quantidades de metano, nocivo gás de efeito estufa, na atmosfera em sua decomposição por bactérias anaeróbicas (GOMES *et al*., 2013; MARTINS; LOPES; AVELINO, 2016).

O OFÍCIO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ: TRADIÇÃO E CULTURA

No interior desta brilhante riqueza cultural, as baianas de acarajé ocupam uma posição de prestígio. Seu ofício foi registrado como patrimônio imaterial brasileiro em 2005 pelo Instituto do

Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e como Patrimônio Imaterial da Cultura Baiana em 2012 pelo Instituto do Patrimônio Cultural e Artístico da Bahia (IPAC), um reconhecimento altamente necessário e merecido, perante a grandeza que emana da baiana - figura que traz consigo os elos da herança ancestral africana -, e do que ela representa (CANTARINO, 2017).

A comercialização do acarajé teve sua origem no período colonial brasileiro com as chamadas escravas de ganho - ou ganhadeiras -, que recebiam este nome pois, apesar de ainda estarem sob o domínio da escravidão, ganhavam dinheiro trabalhando nas ruas para suas patroas. As ganhadeiras geralmente formavam grupos no centro das cidades de acordo com a etnia, utilizando algumas esquinas que eram chamadas de "cantos". Elas possuíam a obrigação de pagar uma parcela para seus proprietários, porém podiam ficar com o que sobrasse, o que proporcionou a muitas dessas mulheres o sustento de suas famílias e, até em alguns casos, a compra de sua própria liberdade, com a carta de alforria. Logo, a venda de acarajé passava longe de ser apenas um contrato, uma prestação de serviços, podia significar esperança e independência em meio ao caos da realidade escravista. Quando a escravidão no Brasil foi finalmente desmanchada, a venda do acarajé continuou como uma fonte de renda importante para muitas mulheres brasileiras afrodescendentes, sendo utilizada para cumprir obrigações religiosas (GASPAR, 2009).

A questão religiosa é um aspecto indissociável deste ofício. O candomblé foi originado no Brasil durante o século XIX, quando africanos escravos, crioulos e libertos se organizaram com o fito de cultuar seus ancestrais, os deuses africanos. A venda de acarajé foi uma das principais fontes de renda dos terreiros de candomblés, através do trabalho das suas filhas de santo, deste modo, o ofício contribuiu também para a criação de irmandades religiosas e do candomblé. O bolinho de feijão é uma comida ritual vinculada ao

culto de Iansã, orixá do corpo perfeito, que rege o fogo, ventos, trovoadas e tempestades. Outrossim, o acarajé não é só oferecido a Iansã, outros Orixás, como Oxumaré, Ogum, Xangô, Oba e Ibeji, também o recebem como oferenda (BORGES, 2018).

É na rua que a categoria baiana de acarajé se constitui. Ao chegar em seu ponto de venda na rua, comumente em locais que lembram os antigos cantos, a baiana inicia a preparação para a abertura de seu comércio. É comum equipar o local com uma pequena estrutura de atendimento, com bancos de plástico, toldo e tabuleiro. Logo que terminam de montar e organizar tudo, os bolinhos começam a ser fritos e se inicia a venda de acarajé (BITTER; BITAR, 2012).

Há narrativas de baianas que experienciam outras dimensões desta realidade, como os ajustes do corpo empreendidos durante um dia de trabalho que demanda "vestir a saia", montar o tabuleiro, carregar alguns elementos para casa e deixar outros sob os cuidados de algum vizinho das redondezas, ficar exposta ao sol, à chuva, ao frio e à violência, ações que subvertem o viés contemplativo do trabalho, e, em muitos momentos, as conduz a nem sequer lembrar da condição de patrimônio à que estão associadas (FONSECA, 2008).

O traje da baiana é um modelo tradicional e é o mesmo usado nos terreiros de candomblé. Os detalhes mostrados na veste de baiana, entre outros, são: o dia do Orixá, pela cor da saia; a divindade ou divindades da baiana, pelos seus "fios-de-contas" ou "guias-de-santo"; o gênero das divindades, pela colocação do oujá. E, acompanhando esta veste, o tabuleiro com a comida dos seus "Santos", o principal e o ajuntó, entre elas, o acarajé e o abará (CUNHA, 2011).

A prática tradicional está sendo ameaçada pelo surgimento recente da venda de acarajé no comércio normal, bares e

supermercados, bem como pela sua "apropriação" por outros universos culturais, como na versão conhecida de acarajé de jesus, vendida pelos adeptos da religião evangélica (FONSECA, 2008. p. 07).

Com o dinheiro arrecadado a partir da venda dos acarajés, muitas baianas - em sua maioria mulheres negras - ocupam a posição de chefes de família, o que é intensivamente marcado por uma relação de tradição e herança, haja vista que é algo repassado de geração em geração, entre mães e filhas. O ofício das baianas só foi considerado formalmente categoria profissional em 2017. O que significa que há pouco tempo elas não gozavam dos benefícios dos vínculos empregatícios formais, como uma carteira assinada, direitos trabalhistas legais, plano de saúde e vale transporte. Por conseguinte, precisavam cobrir todos os custos diretos, como o transporte de todo o material até o local, e indiretos, como os problemas de saúde adquiridos devido à rotina, hoje reconhecidos como acidentes de trabalhos (SERVILHA, 2017).

Reconhecidas como praticantes de um ofício, as baianas são regularizadas e auxiliadas por uma associação, a Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares (ABAM), que se preocupa com o desenvolvimento e bem-estar das suas cerca de 4.000 associadas em Salvador e várias outras cidades. Com o reconhecimento da profissão, elas passam a ser enquadradas em leis, como a nº 12.305/10, a Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Decreto municipal nº 26.804/15, Art. 7º, inciso XII da cidade de Salvador/BA, uma vez que as baianas utilizam materiais para produção de suas mercadorias que necessitam de posterior descarte. No entanto, o fato de precisarem custear, com a própria renda, todas as ferramentas essenciais ao seu trabalho e os efeitos indesejados dele, torna questões, como o gerenciamento dos resíduos, incidentais à manutenção da venda. Conquanto, mesmo com o benefício do reconhecimento legal trabalhista, as baianas

ainda encontram pouco ou nenhum apoio dos órgãos públicos, no que diz respeito ao transporte, coleta, manuseio e armazenamento deste resíduo, o que retorna ao problema do custeamento dos processos e chama atenção para a demanda de solução, afinal, não é apenas o interesse das baianas que prevalece na questão, mas também de toda estrutura ecológica da vida, que almeja uma conciliação entre um ofício que leva consigo tanta riqueza cultural, do passado e presente, e o que lhe dá sentido, o futuro (BITTER; BITAR, 2012; SERVILHA, 2017).

A RECICLAGEM COMO FORMA DE GERENCIAMENTO DO AZEITE RESIDUAL

A destinação adequada de resíduos sólidos e líquidos gerados pela população ainda é um problema enfrentado pelas cidades atualmente, uma vez que não há, de fato, uma rede eficiente de coleta seletiva, principalmente no que diz respeito aos resíduos de óleos de frituras. Neste contexto, a reciclagem pode ser empregada como via de gerenciamento deste resíduo, transformando-o em matéria-prima para a obtenção de novos produtos e promovendo a redução de danos ambientais (MARTINS; LOPES; AVELINO, 2016; NAGLE, 2018).

Ao que se sabe, os óleos provenientes de frituras podem ser reaproveitados para a geração de novos produtos, como sabões, biodiesel, detergentes, tintas, óleos para engrenagens, entre outros. O mesmo se aplica para o azeite de dendê utilizado em larga escala pelas baianas de acarajé e que, ao mesmo tempo que representa o principal ingrediente de seus pratos, também é para estas motivo de preocupação ao se tornar um resíduo que precisa ser gerenciado pelas mesmas (DAMASCENO, 2012; KUNZLER; SCHIRMANN, 2011; SERVILHA, 2017).

A fabricação de sabão é uma das mais antigas atividades industriais da civilização. Ao longo do tempo, a indústria saboeira evoluiu, acumulando experiência prática, além de estudos teóricos desenvolvidos por pesquisadores. Originalmente, o sabão surgiu gradualmente de misturas brutas de materiais alcalinos e matérias graxas, sendo por muito tempo considerado uma mistura mecânica de gordura. Nos princípios do século XIX, o químico francês Chevreul desvendou a estrutura das gorduras e mostrou que a formação do sabão era uma reação química (MISHA, 2002; OLIVEIRA, 2011).

Do ponto de vista químico, a palavra sabão é usada para definir qualquer sal de ácido graxo. Do ponto de vista comercial, sabão é o produto obtido pela reação de saponificação ou neutralização de uma matéria-graxa (óleo, gordura, cera, breu e sebo, animal ou vegetal). Consistindo na reação de um éster de ácido graxo (óleos e gorduras) com uma base forte, como o hidróxido de sódio, também conhecido como soda cáustica, produzindo assim um sal (sabão) e álcool (glicerol) (OLIVEIRA, 2011). De acordo com a definição da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em 2015, o sabão é um produto para lavagem e limpeza doméstica, formulado à base de sais alcalinos de ácidos graxos associados ou não a outros tensoativos (OLIVEIRA, 2011).

O sabão artesanal de dendê possui um fabrico simples e de baixo custo, sendo preparado basicamente a partir do azeite de dendê, água e hidróxido de sódio, também conhecido como soda cáustica. Neste processo, o hidróxido de sódio é dissolvido na água e, posteriormente, misturado ao azeite de dendê já filtrado. A partir de então, com o auxílio de uma colher grande de plástico ou madeira, é feita a homogeneização dessa mistura manualmente por cerca de 5 a 10 minutos, até que a mistura ganhe um aspecto pastoso, quando, então, deve ser distribuía em fôrmas ou vasilhames plásticos para dar forma ao sabão durante a etapa final de secagem do mesmo. A etapa

de filtragem do azeite também é realizada de maneira simples e antecede a sua preparação, sendo feita utilizando-se apenas um funil de plástico e algodão para remoção de sólidos e impurezas. A filtragem do azeite é de grande importância para garantir uma melhor qualidade do produto final. A secagem do sabão, também chamada de período de cura, deve ser feita em local arejado e na ausência de luz solar, sendo necessários cerca de 5 dias para a finalização do sabão, que, após este período, pode ser embalado em filme plástico para melhor conservação (MISHA, 2002; PRATES, 2006; KUNZLER; SCHIRMANN, 2011).

Para cada litro de azeite é possível produzir aproximadamente um quilo de sabão. Assim, se cada baiana gerar em média cinco litros de azeite residual por dia e considerando que a ABAM com sede em Salvador reúne cerca de 4 mil associadas, o potencial de produção, a partir do compartilhamento do conhecimento a respeito da preparação do sabão artesanal, poderia proporcionar a produção de cerca de 20 mil quilos de sabão (CAOBIANCO, 2015; ABAM, 2019).

O sabão obtido a partir do azeite pode ser utilizado para lavagem de pratos e tecidos, podendo assim ser utilizados também pelas próprias baianas e baianos de acarajé, gerando também uma economia em seus orçamentos, pois estariam produzindo seu próprio sabão para a lavagem dos utensílios, panelas e tecidos, principalmente para a remoção de manchas de dendê. A técnica, além de simples, exige materiais de fácil obtenção, baixo custo, utiliza pouca quantidade de água e proporciona um bom rendimento (OLIVEIRA, 2011; CAOBIANCO, 2015).

Além da iniciativa de ensino do preparo do sabão artesanal, um outro exemplo de produto promissor para o qual este azeite residual pode ser destinado é o biodiesel, um combustível derivado de fontes naturais e renováveis como os óleos vegetais. O biodiesel representa uma alternativa ao diesel já utilizado, mas que não

provêm de fonte renovável. Dessa forma, a partir desse, se propõe, assim como na produção de sabão, a diminuição dos impactos ambientais, neste caso principalmente no que diz respeito aos danos ambientais gerados pelo uso de combustíveis fósseis (COSTA, 2011).

ANÁLISE DA INICIATIVA DE RECICLAGEM DO AZEITE RESIDUAL À LUZ DO *BIG PUSH* PARA A SUSTENTABILIDADE E DA AGENDA 2030

A destinação mais comumente empregada para os resíduos de azeite de dendê, assim como de outros óleos usados em frituras, são os ralos de pias ou o descarte junto a resíduos orgânicos. No entanto, esta prática é gerada muitas vezes pelo desconhecimento do impacto desta prática sobre o meio ambiente. Neste sentido, a conscientização ambiental pode ser considerada uma ferramenta significativa na busca pela prevenção e diminuição dos danos ambientais causados por esse tipo de resíduo (GOMES *et al*., 2013; OLIVEIRA *et al*., 2018).

Os prejuízos que circundam o descarte irresponsável do azeite afetam diretamente uma série de elementos vitais para a manutenção da vida terrestre, daí a importância da consciência ambiental e, principalmente, das atitudes corretas que a concretizam, em nome da preservação das próprias fontes de sobrevivência humana. O descarte irresponsável deste produto prejudica o solo, a água, o ar e a vida de muitos animais, incluindo o homem. A partir do momento em que se encontra contido no encanamento, o azeite causa entupimento das tubulações e faz com que seja necessária a aplicação de diversos produtos químicos poluentes para a sua remoção. Na ausência de um sistema de tratamento de esgoto, o azeite acaba se espalhando na superfície dos rios e das represas,

contaminando a água e matando muitas espécies que vivem nesses habitats (OLIVEIRA *et al*., 2018).

A maioria dos ambientalistas concorda que não existe um modelo de descarte ideal para os óleos de fritura, tornando a reciclagem a maior esperança para reverter essa situação. A boa notícia é que, apesar de se manifestar ainda de forma embrionária, a reciclagem de azeite vem ganhando espaço devido ao seu grande potencial socioeconômico. Haja vista a possibilidade de ser empregado como matéria prima de baixo custo, a reciclagem do azeite se reverte em benefícios socioambientais que podem representar alternativas de renda, especialmente para populações mais economicamente vulneráveis. O azeite, frequentemente descartado irregularmente, abre portas para o empreendedorismo e a economia, para aqueles que prolongam a sua vida útil por meio do reaproveitamento, empregando-o na produção de resina para tintas, sabão, detergente, glicerina, e até biodiesel. O desenvolvimento sustentável sugere, de fato, qualidade em vez de quantidade, com a redução do uso de matérias-primas e produtos e o aumento da reutilização e da reciclagem. Esse debate engloba questões de alcance sistêmico, como capacitação técnica, comércio de baixo custo, tecnologia e desenvolvimento sustentável (MEDEIROS, 2013; SILVA, 2012).

Uma das alternativas simples encontradas para a utilização desse resíduo foi a fabricação de sabão artesanal. Em Salvador, o azeite de dendê é muito utilizado pelas baianas de acarajé na produção dos seus quitutes, principalmente o próprio acarajé, o que levanta a problemática do descarte desse azeite no fim de um dia de trabalho. Concretizando a iniciativa, as baianas podem aprender a tecnologia de manejo deste resíduo, podendo, a partir de então, ao mesmo tempo em que adquirem uma renda complementar, atuarem como agentes multiplicadoras deste conhecimento, repassando essa ideia dentro dos seus laços, marcados por tradição e hereditariedade,

para as baianas do presente, contribuindo, assim, com o brilho das baianas no futuro (CAOBIANCO, 2015; GASPAR, 2019; SILVA, 2019).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir deste estudo conclui-se que a iniciativa de ensino e implementação da tecnologia de manejo e reciclo do azeite de dendê residual, que é considerado um passivo ambiental, impacta positivamente na prevenção e redução de danos ambientais provocados pelo seu descarte indevido.

Neste contexto, a reciclagem deste óleo após o seu uso em frituras, além de poder ser uma forma eficiente de gerenciamento deste resíduo, pode também contribuir positivamente na vida das baianas e baianos de acarajé, no ponto de vista social e econômico, visto que o sabão artesanal pode representar uma complementação de renda para essas pessoas.Ademais, há a possibilidade deste sabão ser comercializado como uma espécie de souvenir baiano e, por conseguinte, inserir estes trabalhadores no conceito de economia circular, na qual um resíduo vira matéria-prima para a geração de um novo produto, sendo este processo realizado através de uma fórmula simples e de baixo custo, que transforma um resíduo em um produto com valor econômico e social.

REFERÊNCIAS

ABRAPALMA - Associação Brasileira de Produtores de Óleo de Palma. “A palma no Brasil e no mundo”. **ABRAPALMA** [2015]. Disponível em: <www.abrapalma.org>. Acesso em: 12/12/2024.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução n. 07, de 10 de fevereiro de 2015**. Brasília: Anvisa, 2015. Disponível em: <www.gov.br>. Acesso em: 12/12/2024.

BARBOSA, G. S. "O desafio do desenvolvimento sustentável". **Revista Visões**, vol. 1, n. 4, 2008.

BITTER, D.; BITAR, N. P. "Comida, trabalho e patrimônio. Notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacazeiras". **Horizontes Antropológicos**, vol. 38, n. 18, 2012.

BORGES, F. M. "O acarajé e a religião Afro-Brasileira". **Correio Gourmannd** [2018]. Disponível em portal eletrônico: <www.correiogourmand.com.br>. Acesso em: 12/12/2024.

BRASIL. **Lei n. 12.305, de 02 de agosto de 2010**. Brasília: Planalto, 2010. Disponível em: <www.planalto.gov.br>. Acesso em: 12/12/2024.

CANTARINO, C. "As baianas do acarajé". **Patrimônio: Revista Eletrônica do Iphan** [2017]. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 12/12/2024.

CAOBIANCO, G. **Produção de sabão a partir do óleo vegetal utilizado em frituras, óleo de babaçu e sebo bovino e análise qualitativa dos produtos obtidos** (Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia Industrial Química). São Paulo: USP, 2015.

CMMAD - Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento. **Nosso Futuro Comum**. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 1991.

FANI, M. "Dossiê óleos". **Food Ingredients Brasil**, vol. 31, 2014.

FREIRE, L. “Os derivados do Óleo de Palma”. **Revista Óleos e Gorduras** [2017]. Disponível em: <www.editorastilo.com.br>. Acesso em: 12/12/2024.

GASPAR, L. “Baianas de Acarajé”. **Fundação Joaquim Nabuco** [2019]. Disponível em portal eletrônico: <www.fundaj.gov.br>. Acesso em: 12/12/2024.

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: Enegep, 2013.

IPHAN - Instituto Do Patrimônio Histórico E Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: Iphan, 2017. Disponível em: <www.gov.br>. Acesso em: 12/12/2024.

KUNZLER, A.; SCHIRMANN, A. **Proposta de reciclagem para óleos residuais de cozinha a partir da fabricação de sabão** (Trabalho de Conclusão de Curso de Tecnólogo no Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental). Curitiba: UTFPR, 2011.

MARTINS, A. B.; LOPES, C. V.; AVELINO, M. C. G. S. “Reciclagem de óleos residuais de frituras: Rotas para a reutilização”. **Revista Conexão Eletrônica**, vol. 13, n. 1, 2016.

MEDEIROS, F. L. F.; ALBUQUERQUE, L. “A política nacional de resíduos sólidos e o desenvolvimento sustentável”. **Anais do XXII Encontro Nacional do CONPEDI**. São Paulo: FUNJAB, 2013.

MISHA, D. **Preparation of soap using different types of oils and exploring its properties**. Cham: National Institute of Technology, 2002.

NAGLE, E. C. *et al*. "Região Metropolitana de Campinas: Gestão de resíduo sólido para o desenvolvimento regional sustentável". **Scielo**, vol. 2, n. 5, 2018.

OLIVEIRA, J. A. B. *et al*. "Óleo Residual de Frituras: Uma Abordagem Interdisciplinar Na Perspectiva da Educação Ambiental na Educação Básica". **Educação Ambiental em Ação**, vol. 42, n. 1, 2018.

OLIVEIRA, T. M. S. **Investigando as condições de produção de sabão a partir de óleo usado em uma associação de mulheres da expansão do setor "O" da Ceilândia** (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Química). Brasília: UnB, 2011.

PRATES, M. M. **Determinação de propriedades físico-químicas de sabões comerciais em barra para controle de qualidade** (Trabalho de Conclusão de Curso em Graduação Química). Florianópolis: UFSC, 2006.

SALVADOR. **Decreto Municipal n. 26.804, 01 de dezembro de 2015**. Salvador: Prefeitura Municipal, 2015. Disponível em: <www.leismunicipais.com.br>. Acesso em: 23/12/2024.

SERVILHA, R. "Profissão de baiana de acarajé é oficializada em órgão trabalhista". **Jornal A Tarde** [2017]. Disponível em: <www.atarde.com.br>. Acesso em: 12/12/2024.

SILVA, L. "Acarajé: uma cultura entre o comércio e a legislação sanitária". **Portal da UEFS** [2012]. Disponível em: <www.uefs.br>. Acesso em: 12/12/2024.

TELES, D. A. A. **Características físicas e rendimento mensal em óleo de cachos de duas cultivares de dendezeiro cultivadas, sob irrigação, no Cerrado do Distrito Federal** (Dissertação de Mestrado em Agronomia). Brasília: UnB, 2014.

CAPÍTULO 5

Dendê, Baianas de Acarajé, Lei de Incentivo à Reciclagem e os Impactos Sociais em Salvador

DENDÊ, BAIANAS DE ACARAJÉ, LEI DE INCENTIVO À RECICLAGEM E OS IMPACTOS SOCIAIS EM SALVADOR

Alex Gomes dos Santos
Ana Beatriz de Oliveira Mercês
Beatriz Matos de Lima
Jaine Cerqueira
Jairo dos Santos Matos
Leidiane Mota de Lima
Luiz Felipe Monteiro Darzé
Maria Paula Pitanga Gonçalves de Jesus
Tayana Costa Pinto

A história do Ofício de Baiana de Acarajé começa no período da escravidão, quando os negros africanos chegaram à Bahia. O bolinho de feijão-fradinho temperado e frito no azeite de dendê é um alimento sagrado do Candomblé, religião de matriz afro, portanto, representativo da ancestralidade africana na Bahia (MENDEL, 2019).

A comercialização do acarajé teve início no final do período da escravidão (século XIX), com as escravas de ganho (ou ganhadeiras). Estas trabalhadoras eram negras e ocupavam um lugar destacado no mercado de trabalho urbano. Tanto poderiam ser mulheres escravas, colocadas no ganho pelos seus proprietários, como mulheres libertas que lutavam para garantir o seu sustento e o dos seus filhos. As ganhadeiras trabalhavam nas ruas com quitutes em tabuleiros ou produtos da terra e do mar que compravam para

revender. Isto lhes possibilitou a compra da alforria dos maridos, a criação de irmandades religiosas e a manutenção do candomblé. Nessa tradição de "ganhar a vida", o acarajé – um dos símbolos da comida de santo na Bahia – deixou de ser apenas uma oferenda e passou a ser vendido como uma mercadoria dos terreiros de candomblé, à qual também foram acrescidos outros produtos, como abará, vatapá, caruru, salada de tomate verde, passarinha (baço de boi), bolinho de estudante (massa de tapioca frita), cocadas, peixe frito, entre outros (GARCÍA NÚÑEZ, 2021).

A comercialização dessas iguarias é exercida em ruas, praças, shows e praias, tendo o Decreto 26.804/ 2015, do Município de Salvador estipulado normas e procedimentos sobre a localização e funcionamento sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau em logradouros públicos e (PMS, 2015).

As baianas e baianos de acarajé desenvolvem uma prática de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas baianas, que são feitas com o azeite de dendê. A categoria foi reconhecida em 2012 através do Decreto nº 14.191, sendo consideradas Patrimônio Imaterial da Cultura Baiana pelo Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (IPAC), também reconhecida como Patrimônio Imaterial Brasileiro em 2005,pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional IPHAN (BRASIL, s/d; BITAR, 2010; MENDEL, 2019).

Ambos os reconhecimentos trouxeram benefícios como a inclusão da profissão no documento de identidade e passaporte, além do registro como Microempreendedor Individual (MEI), permitindo também a solicitação de benefícios previdenciários e a contratação de funcionários para auxiliar na venda. O ofício não se restringe apenas à atividade exercida pelas baianas, mas a sua extensão engloba outros aspectos como a tradição, os valores, os costumes e as práticas.

O azeite de dendê é utilizado na indústria alimentícia, farmacêutica, cosmética e de biocombustíveis (PÁDUA *et al*., 2017; GONZALEZ, DIAZ; PATAQUIVA, MATEUS; GARCÍA, NÚ, ÑEZ, 2021). É a matéria prima utilizada pelas baianas e baianos do acarajé para fritar a sua iguaria. O seu consumo aumenta no verão devido a temporada turística, quando a cidade de Salvador é tomada pelos visitantes de vários países, e por brasileiros de outros estados e de outras cidades baianas, que além de "curtir" as praias, também gostam de apreciar as festas populares como o carnaval, a beleza do lugar e experimentar a sua gastronomia. Essa demanda gera um aumento de resíduos e, consequentemente, a possibilidade de ocorrer o descarte inadequado, o que pode acarretar danos ao meio ambiente.

No que concerne ao descarte do azeite usado, o inciso XII do Art. 7, do Decreto estipula que a baiana/ baiano deve "coletar, armazenar e destinar todos os resíduos sólidos e líquidos, acondicionando-os em sacos plásticos resistentes, para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, acondicionando óleos resultantes da fritura de alimentos em vasilhames rígidos, devidamente identificados.

O descarte indevido de óleos como o azeite de dendê provoca sérios impactos ambientais, principalmente no que diz respeito à contaminação hídrica, visto que muitas das vezes há ligação da rede de esgoto à rede pluvial, fazendo com que o resíduo chegue a rios, lagos e córregos. Outro aspecto a ser considerado é que a decomposição do azeite de dendê por bactérias anaeróbicas emite grandes quantidades de metano na atmosfera, um nocivo gás de efeito estufa (GARCÍA NÚÑEZ, 2021).

A Lei nº 14.260, de 8 de dezembro de 2021, popularmente referida como "Lei Rouanet da Reciclagem", é uma importante promoção de práticas sustentáveis e ressalta a valorização da reciclagem no Brasil. Vigente desde janeiro de 2023, e regulamentada em 2024, a Lei de Incentivo à Reciclagem (LIR)

busca incentivar a reciclagem por meio de benefícios fiscais para pessoas físicas e jurídicas que desejam investir em projetos que estimulem a cadeia produtiva da reciclagem (CMS, 2024).

Por meio do Decreto nº 12.106, de 10 de Julho 2024, a Lei 14.260/2021 foi regulamentada, reconhecendo a importância da reciclagem para a preservação ambiental e também um importante estímulo para o setor privado assumir um papel ativo na solução dos desafios ambientais diários, considerando nossos índices baixíssimos de reciclagem no país (JUS BRASIL, 2024).

Partindo deste contexto sociocultural baiano, o presente capítulo o objetivo e apresentar a Lei de Incentivo à Reciclagem (LIR) e discutir as suas potenciais repercussões do aproveitamento do resíduo do dendê como prática sustentável, beneficiando as Baianas e Baianos de Acarajé.

METODOLOGIA

Para construção do presente trabalho, foi realizado um levantamento exploratório, tendo como referências documentos legislativos, científicos e bibliográficos.

As informações foram obtidas por meio da legislação vigente, da literatura acadêmica e das pesquisas realizadas em artigos, monografias, dissertações e teses sobre o tema disponíveis na internet, caracterizando como pesquisa bibliográfica e documental (ANDRADE, 2010).

Conforme aponta Gil (2002, p. 42), "[...] a pesquisa exploratória visa proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses, sendo isso feito ao longo do trabalho".

Quanto à abordagem, este estudo é classificado como qualitativo, pois conforme Neves (2020) é possível destacar que a abordagem do problema, considera que existe uma relação entre o mundo e o sujeito que não pode ser traduzida em números e, portanto, deve-se buscar compreensão sobre os significados das relações existentes na sociedade (NEVES, 2020).

ANÁLISE E DISCUSSÃO

O nome acarajé é a junção das palavras do idioma iorubá "Akárá" que significa bola de fogo e Jé comer, cuja junção tem o significado de comer bola de fogo. É um alimento associado à cultura da religião de matriz africana e à história do povo escravizado. Originalmente é uma comida ritualística do orixá Iansã. Trata-se de um bolinho de feijão fradinho moído e frito no azeite de dendê (óleo de palma) (BITTER; BITAR, 2012).

No Brasil Colônia, as chamadas ganhadeiras, escravas que realizavam tarefas remuneradas e repassavam os ganhos ao senhor de engenho, com a prévia autorização dos "senhores", saíam no final do dia com o tabuleiro na cabeça, para comercializarem os ditos bolinhos, nas ruas da cidade (MARIANO, 2013; MENDEL, 2019).

Apesar de estar diretamente relacionada às obrigações religiosas do Candomblé, a venda do acarajé, também passou a representar a independência financeira e social dessas mulheres, o que representa assim um empoderamento através do empreendedorismo negro feminino. Ainda que comercializado nas ruas em um contexto profano, o acarajé é indissociável do contexto do candomblé e deve ser preparado apenas pelas filhas de santo (LOIDI, 2009, CONCEIÇÃO *et al*., 2020).

Com o passar dos anos, o Ofício de Baiana ampliou-se e passou a ser realizado também por homens, e o tabuleiro itinerante transformou-se em pontos fixos de venda. Em 2005, o "Ofício das Baianas de Acarajé" foi reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil no Registro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

O registro do Ofício das baianas de acarajé como Patrimônio Cultural do Brasil, no Livro dos Saberes, é ato público de reconhecimento da importância do legado dos ancestrais africanos no processo histórico de formação de nossa sociedade e do valor patrimonial de um complexo universo cultural, também expresso por meio do saber dos que mantém vivo esse ofício (IPHAN, 2005).

Na Bahia, o Decreto Estadual Nº 14.191/2012 do Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural da Bahia (IPAC), institui o "Ofício das Baianas de Acarajé" como Patrimônio Imaterial da Cultura Baiana.

Em 2015, a Prefeitura de Salvador, editou o Decreto Municipal de nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015, que passou a dispor sobre a localização e funcionamento do comércio informal exercido pelas baianas e baianos de acarajé e de mingau em logradouros públicos, revogando o Decreto de nº 12.175/98.

Estabelece o referido Decreto que a exploração das atividades do comércio informal exercida pelas baianas e baianos do acarajé e do mingau dependerão de uma licença emitida pela Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), ficando ainda obrigados a respeitar todas as normas de saúde, sendo passíveis das infrações previstas e impostas conforme a competência da Vigilância Sanitária de Salvador.

Figura 1 - Sala do instituto de Química demonstrando a produção de sabão



Fonte: Acervo próprio.

A reciclagem do azeite de dendê permite produzir biodiesel, um combustível menos prejudicial para o ambiente, bem como sabonetes, detergentes e velas aromáticas (GARCÍA NÚÑEZ, 2021). As baianas de acarajé participaram do treinamento para transformar azeite de dendê usado em sabão. A iniciativa contribui para evitar o descarte do azeite de dendê no meio ambiente e ainda ajuda no orçamento das/os profissionais, economizando nos gastos diários com sabão. Esses são os primeiros resultados do projeto de extensão Baianambiental, coordenado pela professora Ângela Rocha, do Instituto de Ciências da Saúde da UFBA (ICS), em parceria com o laboratório de Síntese Orgânica e Nanopartículas do Instituto de Química, coordenado pelo professor José Roque Mota Carvalho, e com a Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia (ABAM)

(UFBA, 2019). As imagens referem-se a oficina de Sabão realizada no Instituto de Química em março de 2019.

Figura 2 - Baiana produzindo sabão e cada baiana recebeu um kit na sacola com receita e utensílios



Fonte: Acervo próprio.

O sabão produzido a partir de azeite de dendê frito tende a tornar um típico souvenir baiano, representando uma renda extra para as baianas de acarajé, com o reconhecimento do resíduo como bem econômico e de valor social".

No ano de 2022, o Núcleo Socioambiental do Poder Judiciário da Bahia (PJBA) promoveu a Semana do Meio Ambiente. Quem passou pela Praça de Serviços do edifício-sede do PJBA, no Centro Administrativo da Bahia (CAB), em Salvador, pôde conferir

a Feira de Sustentabilidade 2022, promovida em parceria com a Assessoria de Ação Social. o webinário "Agenda 2030 e a economia circular: O papel das baianas de acarajé na reutilização dos seus produtos no contexto da sustentabilidade".

No ano de 2023, a Comissão de Emergência Climática e Inovação para Sustentabilidade da Câmara Municipal de Salvador lançou a Cartilha da Baiana de Acarajé Sustentável, no Memorial das Baianas, localizado na Praça da Sé, ao lado do Monumento da Cruz Caída. A cartilha traz um manual de como as baianas e baianos de acarajé podem aproveitar o azeite de dendê usado para transformá-lo em sabão artesanal. A iniciativa é fruto de uma parceria da Comissão da Câmara com a Associação Nacional das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares (ABAM) e a Universidade Federal da Bahia (UFBA). Coordenadora da pesquisa que resultou na cartilha, Angela Machado Rocha, professora do Instituto de Ciências da Saúde da UFBA (ICS), diz que cada uma das 4 mil baianas existentes hoje em Salvador geram, em média, 5 litros de óleo por dia, totalizando em 20 mil litros descartados diariamente. Já de acordo com Rita Santos, presidente da Abam, a estimativa é que apenas 1% das baianas utilizam os resíduos para a produção de sabão, enquanto as demais descartam em bueiros ou até mesmo na areia da praia.

Outra proposta, idealizada pela Secretaria de Sustentabilidade, Resiliência, Bem-Estar e Proteção Animal (SECIS) em parceria com a Universidade Salvador (UNIFACS), tem como foco principal o reaproveitamento de azeite de dendê o transformando em sabão e reduzindo impactos ambientais na capital.

A Prefeitura de Salvador pretende lançar em 2025 o programa Recicla Salvador, iniciativa pioneira do município que envolve a remuneração das cooperativas de coleta seletiva e o lançamento de um novo aplicativo pelo qual a população poderá trocar resíduos recicláveis por alimentos, produtos de limpeza e

cursos profissionalizantes, entre outros benefícios. O Recicla Salvador aprofunda a parceria da Prefeitura com a SO+MA, empresa pioneira em soluções tecnológicas para comportamento sustentável, e marca uma nova etapa do programa de reciclagem, anteriormente conhecido como SO+MA Vantagens.

Figura 3 - Imagem abaixo da oficina de Sabão na UNIFACS



Fonte: Acervo próprio.

O presidente Lula anunciou mais programas e investimentos para o trabalho de catadores e catadoras de materiais recicláveis. Segundo o governo, o Brasil tem, em média, 800 mil catadores em atividade; sendo que 70% são mulheres. Uma das iniciativas é o retorno do programa Cataforte, com aporte e tem como objetivo central fortalecer e estruturar cooperativas e associações de

catadores de recicláveis em todo o Brasil. A iniciativa envolve bancos públicos, fundações, ministérios e estatais e amplia a participação dessas organizações na coleta seletiva e logística reversa, promovendo impactos positivos socioeconômicos.

A Lei nº 14.260, de 8 de dezembro de 2021 de incentivo à Reciclagem é uma legislação que visa a fomentar o uso de matérias-primas e de insumos de materiais recicláveis e reciclados.

1. Estimular a reciclagem e reduzir a quantidade de resíduos sólidos enviados para os aterros sanitários, materiais como papel, plástico, vidro e metal.
2. Promover a educação ambiental e conscientizar a população sobre a importância da reciclagem.
3. Oferece incentivos para as empresas e indivíduos que adotem práticas de reciclagem, incluindo:
4. Redução de impostos para as empresas que investem em tecnologias de reciclagem.
5. Créditos fiscais para as empresas que compram materiais reciclados.
6. Financiamento para projetos de reciclagem e educação ambiental.
7. Responsabilidades para as empresas e indivíduos, incluindo: separação e entrega de resíduos recicláveis dos resíduos não recicláveis.
8. Educação ambiental e conscientização sobre a importância da reciclagem.
9. Redução de impostos para as empresas que investem em tecnologias de reciclagem.

De acordo com o secretário Nacional de Meio Ambiente Urbano e Qualidade Ambiental, Adalberto Felicio Maluf Filho, o edital da Lei de Incentivo à Reciclagem, que já se encontra aberto, prevê 345 milhões para serem investidos no próximo ano. Para viabilizar a operacionalização, o Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima (MMA) publicou a Portaria GM/MMA Nº 1.250, de 13 de dezembro de 2024, que dispõe sobre os procedimentos relativos à apresentação, à análise, à aprovação, ao acompanhamento, ao monitoramento, à prestação de contas, e à avaliação de resultados das propostas de projetos da LIR.

A iniciativa busca a promoção do fortalecimento da reciclagem no Brasil, por meio de incentivos fiscais. Seu objetivo é fomentar projetos que estimulem a economia circular, reduzam a geração de resíduos e ampliem o uso de materiais recicláveis e reciclados, contribuindo para a sustentabilidade e a inclusão social.

No artigo 4º a Lei esclarece como os contribuintes podem reduzir o valor do imposto de renda devido, investindo diretamente em projetos do artigo 3º da Lei Para pessoas físicas, a redução é limitada a 6% do imposto de renda que deve ser pago, conforme calculado na Declaração de Ajuste Anual. Essa limitação é considerada juntamente com outras deduções. Para empresas (pessoas jurídicas), a limitação é de 1% do imposto devido, seja em cálculos trimestrais ou anuais. Essa limitação também é avaliada em conjunto com deduções especificadas.

Poderão fazer envio de propostas de projetos à LIR, para operacionalização no site transfere.gov.br, empreendimentos de catadores de materiais recicláveis; instituições de ensino e pesquisa e de ciência e tecnologia; condomínios edilícios; Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP); Organizações da Sociedade Civil (OSC); órgãos públicos, consórcios públicos, autarquias, fundações públicas; e microempresa e pequena empresa.

Os projetos serão viabilizados com recursos de incentivadores privados. Pessoas físicas e jurídicas poderão destinar parte do imposto de renda devido para apoiar projetos previamente aprovados pela pasta do Meio Ambiente e Mudança do Clima.

Com a internalização dos projetos da LIR, a plataforma Transferegov.br alcança o quantitativo de 23 modalidades de transferências e parcerias da União operadas no sistema. Em setembro de 2024, os Programas Pronon e Pronas/PCD, do Ministério da Saúde, iniciaram sua operação na plataforma, inaugurando o módulo Gestão de Parcerias.

Com o objetivo de capacitar e orientar a todos com relação aos envios das propostas, a DTPAR/Seges, em parceria com o MMA, promoveu, no dia 23 de dezembro, um webinar sobre o lançamento do 1º Programa da LIR no Transferegov.br, apresentando orientações para os interessados em apresentar propostas.

A Lei de Incentivo à Reciclagem já foi implementada em vários países e estados, incluindo o Brasil, existem vários estados dos EUA, incluindo a Califórnia e o Oregon. A União Europeia tem uma diretiva que estabelece metas para a reciclagem e oferece incentivos para as empresas que adotam práticas de reciclagem.

CONCLUSÃO

O corpo da baiana é seu instrumento de representação no mundo sagrado e profano, uma vez que é através dele que a sua santidade se manifesta, como num transe. A baiana traz para as ruas de Salvador esse ritual de comidas e objetos sagrados, além das roupas e da movimentação do corpo como numa dança . Do tabuleiro

das baianas vem um dos alimentos que mais simbolizam a cultura do Brasil: o acarajé.

Porém, aquelas panelas cheias de azeite de dendê borbulhando trazem, no final do preparo, o desafio do descarte do óleo que, em geral, costuma ser inadequado, contaminando águas e trazendo problemas sanitários. A questão vem aumentando de proporção com o tempo: somente em Salvador, existem hoje mais de 3.500 baianas de acarajé e o consumo é de mais 6 milhões de litros de azeite de dendê por ano - sendo que a taxa de reciclagem é inferior a 10%. Os dados são da *startup* ÓiaFia, que compra o dendê residual diretamente com as baianas e utiliza o produto para a fabricação de sabões e sabonetes totalmente naturais. Atualmente 27 baianas de acarajé de Salvador fazem parte do projeto.

As baianas de acarajé e o azeite de dendê são ícones identitários da Bahia. Elas guardam a história e a cultura do país. Em geral, são mulheres mais velhas e que, raramente, participam de algum tipo de coleta seletiva. Muitas delas, sem saber como descartar o óleo usado, acabavam misturando o resíduo com detergente e jogando nos ralos. Hoje elas muitas entendem que não devem fazer isso e recebem um apoio para a coleta", gerando oportunidades para renda e inclusão em parceria aos projetos da Prefeitura em parceria com a Universidade Federal da Bahia de desenvolvimento do empreendedorismo sustentável. "Hoje elas se autodenominam "Baianas Sustentáveis" porque deixaram de usar descartáveis e participam de processos de reciclagem".

A *Startup* ÓiaFia foi construída dá vontade de transformar lançando o projeto a algumas baianas e criaram uma rede parceira que, hoje, conta com 25 trabalhadoras. Os sócios identificaram que a reciclagem do dendê não acontecia, porque geralmente as empresas não chegam até as baianas. Então, eles se dirigem ao tabuleiro ou às residências delas, realizamos a coleta, geramos benefícios para elas e depois transformamos esses resíduos em sabões de identidade

baiana". As baianas da rede repassam ao casal baldes de 10 a 15 litros com o dendê que utilizaram. Em troca, ganham uma quantia em dinheiro, que varia de R$ 15,00 a R$ 30,00 o balde. Os resíduos, então, são levados para um espaço apropriado, e fica com o primeiro a responsabilidade pelo processo químico que os transforma em sabão.

As práticas de reciclagem ainda é um processo complexo e requer diálogos, mais ações entre as partes envolvidas, mesmo com Leis de incentivo ainda requer muito treinamento e prática por parte de empresas e pessoas físicas, especialmente na Bahia mesmo as baianas já reciclando o óleo para fazer sabão, é necessário treiná-las para acessar o sistema do governo Transfer para conseguir os descontos previstos em Lei.

"Lei Rouanet da Reciclagem" é uma importante promoção de práticas sustentáveis e ressalta a valorização da reciclagem no Brasil. Essa legislação tem o objetivo de incentivar empresas a investirem em projetos de reciclagem e de gestão de resíduos sólidos, oferecendo benefícios fiscais, assim em Salvador e demais cidades tende ajudar mais as baianas e baianos de acarajé na redução de seus impostos.

A reciclagem, quando inserida no paradigma da economia circular, não só reduz os impactos ambientais, como também potencia soluções inovadoras em design sustentável. A implementação de estratégias articuladas entre o setor produtivo, as políticas públicas e a educação ambiental é fundamental para consolidar um modelo de desenvolvimento mais responsável e alinhado aos princípios da sustentabilidade global.

REFERÊNCIAS

ARATUON. “Banho de Bahia: startup transforma dendê utilizado por baianas de acarajé em sabonetes”. **Aratuon** [2024]. Disponível em: <www.aratuon.com.br>. Acesso em: 12/12/2024.

BITAR, N. P. **Agora, que somos patrimônio... um estudo antropológico sobre as “baianas de acarajé** (Dissertação de Mestrado em Antropologia Social). Rio de Janeiro: UFRJ, 2010.

BRASIL. De**creto n. 12.106, de 10 de julho de 2024**. Brasília: Planalto, 2024. Disponível em: <www.planalto.gov.br>. Acesso em: 12/12/2024.

BRASIL. **Lei n. 12.305, de 02 de agosto de 2010**. Brasília: Planalto, 2010. Disponível em: <www.planalto.gov.br>. Acesso em: 12/12/2024.

CONCEIÇÃO, V. S. *et al*. “The impact of technology in the world of work”. **International Journal of Advanced Engineering Research and Science**, vol. 7, n. 6, 2020.

MENDEL, D. S. S. “O ofício das baianas de acarajé: narrativas sobre o modo de saber fazer”. **Patrimônio e Memória**, vol. 15, n. 1, 2019.

PÁDUA, M. S. S. *et al*. “In vitro rooting of tenera hybrid oil palm (Elaeis guineensis Jacq.) plants”. **Revista Árvore**, vol. 41, n. 4, 2017.

SALVADOR. “Prefeitura lança Recicla Salvador com remuneração para cooperativas, 20 conteineres de coleta e pontos que podem trocados por produtos”. **Portal da Prefeitura de Salvador** [2022]. Disponível em: <www.cms.ba.br>. Acesso em: 12/12/2024.

SALVADOR. “Programa ensina baianas a transformar azeite de dendê em sabão”. **Portal da Prefeitura de Salvador** [2023]. Disponível em: <www.cms.ba.br>. Acesso em: 12/12/2024.

SALVADOR. **Cartilha da baiana de acarajé sustentável**. Salvador: Câmara Municipal, 2023. Disponível em portal eletrônico: <www.cms.ba.br>. Acesso em: 12/12/2024.

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

UFBA – Universidade Federal da Bahia. “Baianambiental: empreendedorismo, educaçâo e sustentabilidade”. **Portal UFBA** [2022]. Disponível em: <www.ufba.br>. Acesso em: 12/12/2024.

UFBA – Universidade Federal da Bahia. “Do dendê ao sabão: baianas de acarajé aprendem técnica de reuso do azeite”. **Portal UFBA** [2022]. Disponível em: <www.ufba.br>. Acesso em: 12/12/2024.

SOBRE OS AUTORES

SOBRE OS AUTORES

Alex Gomes dos Santos é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail para contato: alex.gomes@ufba.br

Ana Beatriz de Oliveira Mercês é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail para contato: ana.merces@ufba.br

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@ufba.br

Arthur Duarte é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: netoduartepinto@gmail.com

Beatriz Matos de Lima é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail para contato: beatrizmatos@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Carla Alana Bomfim é graduada pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Participou no projeto extensionista intitulado "Projeto Baianambiental". E-mail para contato: carla.alanna@gmail.com

Eder Natan Azevedo Figueiredo é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: eder.natan@ufba.br

Fellype Mourelhe de Lira é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: fellypemourelhe@gmail.com

Fernanda de Jesus Andrade é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: fernandajandrade04@gmail.com

Giovanna Santos de Lima é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: giovannalima@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Giulia Faleta é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail para contato: giuliabonfim@ufba.br

Gustavo Pires é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail para contato: gustavoprcs@ufba.br

Jaine Cerqueira é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail para contato: Jaineccruz@hotmail.com

Jairo dos Santos Matos é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail para contato: jairomatos@live.com

João Gabriel Alcântara é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail para contato: jgvalcantara@gmail.com

SOBRE OS AUTORES

José Roque Mota Carvalho é professor do Instituto de Química da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Doutor em Química pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). E-mail para contato: joromota@ufba.br

Leidiane Mota de Lima é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: leidianemotabs22@gmail.com

Letícia Cerqueira Santos Correia é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: leticia.correia@ufba.br

Lís Araujo Magalhães é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: lis.magalhaes@ufba.br

Luiz Felipe Monteiro Darzé é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: luizdarzee@gmail.com

SOBRE OS AUTORES

Marcia Magalhães Guimarães é técnica administrativa da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Arquiteta e mestre em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação. E-mail para contato: marciamguimaraes@gmail.com

Maria Paula Pitanga G. de Jesus é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: mppitanga2000@gmail.com

Marília Cerqueira é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: macerqueira93@gmail.com

Michele Medeiros de Jesus é graduada pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Participou no projeto extensionista intitulado "Projeto Baianambiental". E-mail para contato: mick.medeiros1@gmail.com

Michele Santos Marinho é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: marinhomichele2004@gmail.com

SOBRE OS AUTORES

Pedro Henrique Oliveira Wenceslau Soares é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: pedrowsoa@gmail.com

Tayana Costa Pinto é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail para contato: tayanacostapinto1@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
2025

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
2025