ANGELA MACHADO ROCHA
(organizadora)



BAIANAS DE ACARAJÉ

Repercussões do Ofício

LE EDITORA

BAIANAS DE ACARAJÉ

Repercussões do Ofício

BAIANAS DE ACARAJÉ

Repercussões do Ofício

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)

Ro4 ROCHA, Angela Machado (organizadora).

Baianas de acarajé: repercussões do ofício. Boa Vista: Editora IOLE, 2025, 121 p.

Série: Ciências Sociais. Editor: Elói Martins Senhoras.

ISBN: 978-65-985169-8-7
https://doi.org/10.5281/zenodo.17114630

1 - Acarajé. 2 - Bahia. 3 - Baianas. 4 - Economia. 5 - Saúde.
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

E

PREFÁCIO

As Baianas de Acarajé simbolizam o arquétipo feminino de empreendedorismo e de uma rica herança cultural de contribuições africanas que moldaram desde os valores e crenças até as estruturas materiais da sociedade baiana ao longo de sua formação sociohistórica.

Mais do que cozinheiras ou vendedoras de rua, caracterizadas por suas vestimentas brancas tradicionais, turbantes e colares, as Baianas de Acarajé materializam um papel na própria sociedade, enquanto guardiãs de um patrimônio cultural, personificando a herança africana e perpetuando a culinária, os rituais e a memória ancestral.

Neste rico contexto temático, o estudo do ofício das Baianas de Acarajé, propiciado por este livro, oferece uma rica imersão, de baixo para cima, na realidade de mulheres diferenciadas e extraordinárias, as quais influenciam diretamente nos delineamentos da construção histórica da própria dinâmica sociocultural afro-baiana.

Os debates apresentados nesta obra representam o resultado de um colaborativo esforço coletivo, articulado a várias mãos por vinte e três pesquisadoras e pesquisadores vinculados às agendas extensivas da Universidade Federal da Bahia (UFBA), buscando, com isso o próprio fortalecimento das tradições socioculturais baianas.

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 valorizar as identidades e tradições.

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 e de natureza qualitativa sobre o ofício das Baianas de Acarajé.

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 as Baianas de Acarajé o ponto central desta discussão.

Uma excelente leitura!

Prof. Dr. Elói Martins Senhoras

Universidade Federal de Roraima (UFRR)

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO | 11

CAPÍTULO 1 |
Higiene e Segurança do Trabalho no Tabuleiro das Baianas de Acarajé 15

CAPÍTULO 2 |
Doenças Musculoesqueléticas Entre Baianas de Acarajé:
Desafios Para a Salvaguarda do Ofício em Salvador 41

CAPÍTULO 3 |
Doenças Respiratórias Associadas ao Trabalho das Baianas de Acarajé 59

CAPÍTULO 4 |
Baianas de Acarajé e Desenvolvimento Sustentável 77

CAPÍTULO 5 |
Baianas de Acarajé e Economia Circular:
Desafios e Oportunidades Para a Salvaguarda do Ofício em Salvador 87

SOBRE OS AUTORES | 109

INTRODUÇÃO

INTRODUÇÃO

O acarajé transcende o papel de alimento para se tornar artefato simbólico de uma cultura, enraizando-se como uma força profunda que se cristalizou de forma intrínseca na identidade da formação histórica da sociedade baiana em função do papel nuclear do ofício das Baianas de Acarajé, reconhecido como Patrimônio Imaterial, cerne deste livro que se propõe a explorar as suas complexas e multifacetadas repercussões.

O livro, "Baianas de Acarajé: Repercussões do Ofício", tem o objetivo de explorar a valorização e a preservação de uma herança histórica em contínua construção no estado da Bahia, partindo de um olhar focalizado sobre o papel diferenciado de mulheres que materializam o complexo cultural do universo social, econômico e simbólico do acarajé.

Organizada em cinco capítulos, esta obra foi concebida a partir de um recorte metodológico teórico-dedutivo de natureza exploratória, descritiva e analítica, utilizando-se de uma abordagem qualitativa quanto aos meio de análise para capturar a essência das vivências e desafios enfrentados por essas empreendedoras culturais da matriz baiana.

O arcabouço teórico trabalhado neste livro é fundamentado pelo pluralismo teórico, incorporando contribuições de diversas áreas do conhecimento com a finalidade de construir uma análise abrangente e profunda, a partir das distintas leituras apresentadas por um conjunto de vinte e três pesquisadoras e pesquisadores comprometidos para uma imersão na realidade do oficio nos tabuleiros das Baianas de Acarajé.

Essa pluralidade de visões permitiu uma análise holística e multifacetada, capaz de captar as diversas camadas de significado

que o ofício das Baianas de Acarajé possui na sociedade. A interconexão desses saberes foi essencial para desvendar as repercussões sociais, econômicas e simbólicas que permeiam o trabalho dessas notáveis profissionais.

Sendo um dos frutos do projeto de extensão universitária "Empreendedorismo em Biotecnologia", da Universidade Federal da Bahia (UFBA), este trabalho vai além da academia, sendo indicado para um amplo público de leitores, incluindo estudantes, pesquisadores, gestores, formuladores de políticas públicas e todos aqueles que desejam compreender a riqueza e a importância do ofício das Baianas de Acarajé.

A obra traz um instigante convite para a reflexão sobre a cultura, o empreendedorismo e a preservação do patrimônio cultural imaterial na Bahia, mostrando como um ofício ancestral pode, e deve, ser valorizado no contexto contemporâneo de sincrônicas contribuições e desafios. Que este livro desperte os melhores votos de axé às Baianas de Acarajé!

Uma ótima leitura!

Profa. Dra. Angela Machado Rocha

(organizadora)

CAPÍTULO 1

Higiene e Segurança do
Trabalho no Tabuleiro das Baianas de Acarajé

HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO NO TABULEIRO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ

Gabriela Santos De Santana Moura

Júlia Paz Pita De Souza

Kauany Marley Leal

Keila Lima De Assis

Raphaela Castilho Santos Meira

O ofício das baianas de acarajé, reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, representa uma prática tradicional afro-brasileira marcada por religiosidade, resistência e forte valor simbólico. Em Salvador, onde essa atividade é mais expressiva, o trabalho das baianas é regulamentado pelo Decreto Municipal nº 26.804/2015, que estabelece as regras sobre vestimenta, estrutura do tabuleiro e as boas práticas de higiene.

Este estudo teve como objetivo analisar as condições de trabalho dessas profissionais, com foco nas questões de higiene, segurança ocupacional e respaldo legal. Essas mulheres, em sua maioria negras, desempenham um papel fundamental na preservação de tradições culinárias, religiosas e sociais que remontam ao período colonial no Brasil. Mais do que vendedoras de comida, elas são guardiãs de saberes ancestrais que atravessam gerações, mantendo vivas as práticas ligadas às religiões de matriz africana, como o candomblé, bem como os modos tradicionais de preparo dos alimentos.

Desse modo, este estudo surgiu a partir da problemática que se observa acerca das questões de segurança alimentar e do trabalho,

envolvidas no ofício das baianas. O objetivo deste texto foi analisar as condições de trabalho das baianas de acarajé, com ênfase na segurança do trabalho, higiene na manipulação de alimentos e os aspectos culturais que permeiam essa atividade. Para isso, a pesquisa teve como bases uma revisão bibliográfica da literatura acadêmica sobre o tema, bem como de estudo das entrevistas realizadas com as baianas de acarajé.

Ao integrar diferentes dimensões teóricas, este trabalho buscou não apenas compreender as dificuldades enfrentadas pelas baianas, mas também propor reflexões sobre a valorização e proteção desse patrimônio vivo da cultura brasileira. Além de chamar atenção da sociedade civil para a importância do reconhecimento do ofício das baianas de acarajé como uma forma legítima de trabalho, uma vez que trata-se de uma atividade que vai além da informalidade comum ao comércio de rua, ela exige saberes técnicos, organização e compromisso por parte das trabalhadoras.

Dito isso, o estudo em questão propõe uma reflexão aprofundada sobre as delicadas questões relacionadas às condições de trabalho das produtoras de acarajé, ampliando o debate público no campo da saúde coletiva, e, consequentemente, da saúde pública. Trata-se de um instrumento capaz de alcançar instituições e órgãos públicos, despertando o interesse e a atenção que o tema legitimamente merece.

METODOLOGIA

Este estudo adotou uma abordagem qualitativa com método misto (bibliográfico e empírico), por meio da análise da legislação disponível sobre o tema, bem como de referencial teórico, além de entrevistas semiestruturadas. Buscou-se compreender como os

normativos orientam as práticas de higiene e segurança do trabalho no tabuleiro das baianas de acarajé. Além disso, observou-se como a vigilância sanitária atua nesse contexto de trabalho que envolve questões específicas de ordem religiosa. Nesse sentido, a escolha dessa abordagem se justifica pela natureza do objeto de estudo, que envolve aspectos sanitários, econômicos e socioculturais presentes na rotina das trabalhadoras com seu tabuleiro.

A pesquisa qualitativa busca compreender fenômenos complexos por meio da análise de percepções, experiências e significados. Utiliza métodos como entrevistas, observações e grupos focais, valorizando a profundidade mais do que a quantidade. Nesse sentido, o método de pesquisa bibliográfica consiste na busca, identificação, seleção e análise de fontes já publicadas como os livros, artigos, teses, decretos, leis, entre outros, com o objetivo de fundamentar teoricamente uma investigação ou aprofundar o conhecimento a respeito de um tema, conforme Gil (2002, p. 44), e que dialoga fortemente com o método utilizado para a feitura deste trabalho: leitura de leis, especialmente do Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015, artigos científicos que tematizam a higiene e segurança do trabalho no contexto das baianas de acarajé.

A respeito da pesquisa empírica, Achim Schrader (1974) diz que esse método baseia-se na observação e na experiência direta como forma de adquirir conhecimento. Ele valoriza dados obtidos por meio dos sentidos, testes, entrevistas e experimentações no mundo real. Esse método foi utilizado nesta pesquisa para compreender, por meio de entrevistas semiestruturadas, a rotina vivida pelas baianas de acarajé.

Para a coleta de dados, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com três baianas de acarajé associadas à Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares do Estado da Bahia – ABAM, localizada na Praça da Cruz Caída, Praça da Sé, no Centro Histórico de Salvador. Entre as participantes,

destaca-se Rita Santos, uma das coordenadoras e atual presidente da associação, cuja escolha como entrevistada se deu em razão de sua posição de liderança. As outras duas participantes foram selecionadas por disponibilidade, tendo aceitado participar e comparecido no dia e horário agendado previamente pela professora responsável pela disciplina.

As entrevistadas possuem vínculo direto com a atividade tradicional das baianas de acarajé, seja por meio da atuação atual ou de experiências anteriores na produção e/ou comercialização de comidas típicas em espaços públicos. As entrevistas foram realizadas presencialmente durante uma reunião ocorrida na quarta-feira, 30 de abril de 2025, das 14h às 17h, no âmbito da disciplina ACCS: Empreendedorismo em Biotecnologia, e contaram com a livre disposição das participantes para o diálogo. Não foram coletadas informações relativas à idade ou ao tempo de exercício da atividade.

As entrevistas, de natureza semiestruturada, permitiram flexibilidade nas respostas, o que possibilitou explorar diferentes perspectivas e experiências das participantes sobre a higiene ao longo do percurso de trabalho, bem como sobre as condições de segurança no contexto laboral. Esse tipo de instrumento é amplamente utilizado em pesquisas qualitativas, pois possibilita o aprofundamento das respostas e a consideração de aspectos subjetivos que dificilmente seriam captados por métodos quantitativos, conforme Minayo (2010).

Desse modo, o capítulo buscou discutir aspectos como práticas de higiene, uso de equipamentos de proteção (EPIs), percepção de riscos no ambiente de trabalho, vivências com a fiscalização sanitária, bem como o surgimento de sintomas associados à atividade profissional, tais como dores musculares, problemas respiratórios e lesões. Buscou-se, com isso, garantir a coerência entre os objetivos da pesquisa e as diretrizes explícitas de

vigilância sanitária por meio do Decreto nº 26.804 de 01 de dezembro de 2015.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Segundo Luiz Fernando de Almeida (2004), ex-presidente do IPHAN, a tradição histórica das baianas ao longo dos séculos consolidou a figura da mulher como a representante; quem faz o acarajé é a mulher, a filha de santo, quando por obrigação, ou a baiana de acarajé quando para comercializar na rua. Segundo ele, durante o período colonial, as mulheres, tanto as escravas quanto as libertas, produziam acarajé para, à noite, com cestos e tabuleiros na cabeça, vendê-los nas ruas de Salvador ou oferecerem aos santos em festas relacionadas ao candomblé. Na contemporaneidade, esse ofício tornou-se meio de vida para essas mulheres, bem como uma profissão que carece de reconhecimentos institucionais.

Nesse sentido, a fala de Rita Santos, uma das coordenadoras nacionais da ABAM, diz claramente a importância que o acarajé possui para a simbologia cultural da população afro- brasileira:

> Tudo começou no simbólico. As mulheres escravizadas vendiam acarajé para comprar alforrias. Na segunda etapa, foram as baianas indo para a rua para mercar o acarajé para fazer suas obrigações nos terreiros, normalmente as filhas de Oiá (não poderia ser qualquer pessoa). Com o passar do tempo, se viu que, com aquele bolinho, ela poderia sustentar a família, foi quando o acarajé foi para a rua ser comercial. Ele é comercial, mas na minha cabeça ele ainda é simbólico por continuar sendo do terreiro, continua sendo sagrado. O acarajé é uma oferenda

> para Iansã e o abará é uma oferenda de Xangô (SANTOS *apud* SLAMA, 2024).

Desse modo, o acarajé que inicialmente era apenas simbólico, oferecido aos orixás nas noites de Salvador, em cestos nas cabeças das baianas, passam, hoje, a serem vendidos em tabuleiros fixos. Essa mudança trouxe também alterações para o corpo e para os modos de produção do acarajé. O que antes era feito em ambientes mais íntimos, com rituais próprios ligados à fé e à ancestralidade, agora precisa se adequar às exigências sanitárias dos órgãos públicos e às expectativas dos consumidores.

Nesse sentido, a prática de preparar e vender acarajé e outras iguarias não apenas garante o sustento de muitas famílias, mas também mantém vivas as raízes culturais e religiosas de matriz africana (IPHAN, 2004) e, consequentemente, uma parte da história do Brasil. Além disso, o tabuleiro, mesa em que as baianas comercializam as comidas, e o ofício da baiana são também uma representação simbólica de resistência, visibilidade social e construção de identidade, reconhecidos, inclusive, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro.

Nota-se que anteriormente as baianas comercializavam o acarajé ou faziam suas oferendas com os cestos e tabuleiros na cabeça, o que demonstra uma ação em movimento, diferente do cenário dos tabuleiros contemporâneos, em que as baianas têm um local específico para vender seus alimentos. Assim, surge também o tema da obesidade das baianas de acarajé, discutido por Amanda Ornelas Trindade Mello (2010) em sua dissertação de mestrado, na Universidade Federal da Bahia.

A pesquisa realizada por Mello (2010) revela que essas mulheres, ao mesmo tempo em que desempenham uma função

culturalmente significativa e fonte de subsistência, enfrentam desafios relacionados à saúde devido ao trabalho desgastante, exposição ao fogo e fumaça, além de movimentos repetitivos que podem levar a enfermidades. Notou-se que uma das principais descobertas do estudo realizado por Mello (2010) foi a identificação de um "duplo corpo" entre as baianas: um corpo obeso, associado ao trabalho; e um corpo magro, desejado para a vida cotidiana. Essa dicotomia reflete a falta de tempo para cuidados pessoais e alimentação saudável, evidenciando a complexidade das condições de vida e saúde dessas trabalhadoras.

A segurança alimentar é uma preocupação central na comercialização de alimentos de rua, fazendo parte, também, da preocupação da área de Saúde Coletiva, campo que abrange o estudo e a proteção da saúde de grupos populacionais, considerando fatores sociais, econômicos, ambientais e culturais que interferem no processo saúde-doença, conforme argumenta Jairnilson Silva Paim (2014) em seu livro *Saúde Coletiva: teoria e prática*. Sua abordagem abrange os problemas de saúde das populações vulneráveis e nas respostas sociais organizadas para a intervenção e superação dessa problemática. Bueno *et al*. (2008) destacam que a maioria dos casos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) está relacionada ao mau acondicionamento dos alimentos, desencadeado por contaminação cruzada e condições precárias de higiene operacional e pessoal dos manipuladores. Eles enfatizam que a implementação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) é uma estratégia eficaz para minimizar esses riscos e garantir a segurança dos consumidores.

Nesse sentido, Valero *et al*. (2017) acrescentam que práticas inadequadas de higiene e procedimentos alimentares por trabalhadores inaptos podem originar contaminação cruzada e comprometer a segurança dos alimentos. Portanto, a educação

continuada e a conscientização dos profissionais são cruciais para a eficácia das BPM.

Apesar de sua importância histórica, cultural e econômica, as baianas de acarajé enfrentam, em seu dia a dia de trabalho, diversos desafios relacionados à saúde e segurança ocupacional, higiene e manipulação de alimentos. O exercício da atividade com a produção e venda do acarajé e outras iguarias, quase sempre na informalidade das ruas, conforme argumenta Mello (2010), expõe essas trabalhadoras a riscos físicos e ambientais diversos. Um exemplo claro é a exposição constante à fumaça do azeite de dendê, a falta de infraestrutura adequada e as exigências sanitárias, muitas vezes em desacordo com as tradições culturais, são algumas das dificuldades enfrentadas por essas trabalhadoras (SERENO *et al*., 2011). Diante do exposto, nota-se que muitos desses obstáculos se intensificam pela ausência de políticas públicas específicas que reconheçam a complexidade do trabalho dessas mulheres, que combina tradição religiosa, economia popular e saberes orais.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Higiene e segurança na manipulação de alimentos

A legislação e as orientações sanitárias para as baianas de acarajé determinam uma série de práticas que visam garantir a segurança alimentar no preparo e na venda dos produtos. Por exemplo, é proibido preparar os alimentos diretamente no tabuleiro, que deve ser usado apenas para a montagem e a exposição dos itens já prontos. O preparo deve ocorrer em local adequado, limpo e separado das atividades de venda. A compra dos alimentos deve ser feita de fornecedores confiáveis, priorizando ingredientes de boa

procedência e dentro do prazo de validade. Antes do uso, os alimentos devem passar por processos adequados de lavagem e higienização, especialmente os vegetais e os ingredientes frescos.

No que concerne à venda de acarajé, essa que foi regulamentada pelo Decreto nº 26.804/2015, o qual dispõe sobre o funcionamento do comércio informal das baianas e de baianos do acarajé e do mingau. O Decreto estabelece, portanto, que a exploração e venda de acarajé depende de licença concedida pela Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP) que será outorgada a título precário, em caráter pessoal e intransferível, ou seja, as baianas estão sujeitas a perder a licença quando em descumprimento do quanto foi determinado para a sua concessão.

Além disso, as baianas precisam portar no tabuleiro, a licença, o comprovante de pagamento e prova da identidade do titular da licença ou cópia para devida apresentação aos prepostos da SEMOP quando solicitados. Com base nisso, compreende-se que as baianas precisam respeitar regras e todas as normas de saúde como prevê o referido decreto em seus artigos:

> Art. 1º § 2º A baiana e o baiano do acarajé e do mingau estão obrigados a respeitar, ainda, todas as normas de saúde, sendo passíveis das infrações previstas e impostas conforme a competência da Vigilância Sanitária de Salvador - VISA.
>
> Art. 2º A baiana e o baiano do acarajé têm como característica essencial e exclusiva a comercialização de acarajé, abará, cocada, queijada, bolinho de estudante, admitindo- se, de forma secundária, a venda de peixe e passarinha frita.

Restou determinado pelo decreto que as baianas de acarajé estão sujeitas à fiscalização pela VISA, na qual poderá ser coletado

amostras das iguarias para realização de exames laboratoriais específicos, bem como determinado o tipo de alimento que pode ser comercializado no tabuleiro de acarajé, sendo uma medida importante para estabelecer um padrão de vendas e costumes.

> Art. 7º A baiana e o baiano do acarajé e do mingau ficam obrigados a:
>
> I. Dispor alimentos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos;
>
> II. Proteger devidamente os alimentos contra contaminantes durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, mantendo fechados/tampados os recipientes e utensílios de serviço;
>
> III. Não utilizar tecidos ou outros materiais porosos ou impróprios para proteger alimentos, assim como não manter objetos estranhos à atividade dentro dos tabuleiros;
>
> IV. Proteger de contaminações os alimentos prontos expostos para o consumo ou em espera para a distribuição, em temperaturas superiores a 60ºC controlada por termômetro alimentício.

O referido decreto estabelece e compreende que a finalização do alimento se dá em fracionar, fritar e montar o alimento pré-preparado. O preparo do alimento deve ser feito em cozinha adequada à devida higienização dos produtos. Durante o preparo, as baianas devem observar cuidados rigorosos com a higiene e organização. Cada panela deve ter sua própria colher, evitando a

contaminação cruzada entre os alimentos. O azeite de dendê, por exemplo, não deve ser reutilizado várias vezes, pois a alta temperatura altera sua composição e pode formar substâncias tóxicas. Outro ponto importante é a proibição do manuseio de cédulas de dinheiro pela mesma pessoa que está manipulando os alimentos, prática que pode transmitir microrganismos.

> Art. 6º É vedada a produção de alimentos no logradouro público, em todas as etapas, sendo autorizada apenas a finalização dos alimentos nas vias e áreas públicas.
>
> Art. 7º, XVI - Permitir o manuseio de alimentos e dinheiro por uma mesma pessoa.

A temperatura adequada de cozimento e conservação dos alimentos é essencial para evitar a proliferação de bactérias e os produtos prontos devem ser transportados de forma segura. Normalmente, esses alimentos são transportados em caixas térmicas ou recipientes fechados, que evitam contaminações durante o trajeto até o local de venda.

No tabuleiro, a disposição dos alimentos deve seguir uma lógica que evite contato entre crus e cozidos, e todos os talheres e panelas devem estar limpos e organizados. A higienização das mãos com frequência, uso de avental limpo, unhas curtas e cabelo preso são exigências básicas das normas sanitárias para garantir a segurança do alimento servido. Esses cuidados, embora simples, são fundamentais para preservar a saúde do consumidor e a reputação das baianas, que são símbolos da cultura e da gastronomia baiana.

Foi relatado durante as entrevistas com as baianas que muitas trabalhadoras já haviam participado de cursos de capacitação oferecidos por órgãos públicos, o que contribui para o conhecimento

das boas práticas. Segundo Silva *et al*. (2020, p. 76), "a adoção sistemática das boas práticas representa um fator determinante para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos e a promoção da saúde pública", conforme as exigências do decreto em seu art. 7º:

> XVI - Manter visível cópia do certificado atual de curso de boas práticas realizado pela baiana ou baiano e por seus auxiliaries.
>
> Parágrafo único. Para fins do disposto no inciso XVI deste artigo, serão aceitos:
>
> I - Certificados de capacitação presencial com carga horária mínima de 20 (vinte) horas na primeira capacitação e 08 (oito) horas nas atualizações, contemplando os temas previstos na RDC 216/04, revalidados anualmente ou outro que os substitua.
>
> II - Certificados de cursos à distância emitidos pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou por instituições de ensino reconhecidas pelo MEC (Ministério da Educação) ou outras entidades reconhecidas com notória competência, que deverão ser alternados a cada dois anos com certificações de cursos presenciais.

Entretanto, a aplicação dessas práticas enfrenta obstáculos, como a falta de infraestrutura adequada, a informalidade do trabalho e a necessidade de conciliar as exigências sanitárias com as tradições culturais, conforme sugere Mello (2010). A utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs), por exemplo, é recomendada pelas autoridades sanitárias, mas muitas vezes é vista como incompatível com as práticas tradicionais das baianas,

conforme foi observado por meio das entrevistas realizadas na ABAM.

Desse modo, no que diz respeito à saúde pública, práticas como a higienização das palhas de bananeira, o armazenamento correto dos ingredientes e o uso de utensílios apropriados são essenciais para garantir a qualidade dos alimentos oferecidos (SERENO *et al*., 2011), segundo o decreto em seu art. 7º:

> VI Fracionar os alimentos em porções pequenas sob caixas térmicas com dimensões 1,00x0,60m, com controle de temperatura para reposição dos produtos expostos, no caso de não haver aquecimento ou refrigeração no tabuleiro a fim de manter a temperatura e segurança do alimento;
>
> XI - Manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como o seu entorno, instalando recipientes resistentes e limpos, apropriados para receber o lixo produzido, que deverão ser mantidos tampados, observando-se os horários de coleta;
>
> XIII - Substituir o óleo de fritura imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça, além da presença de resíduos.

Através da reunião realizada com as baianas e por meio das entrevistas, notou-se que elas demonstram consciência da importância da higiene na manipulação dos alimentos, destacando cuidados com a higienização das palhas de bananeira, armazenamento adequado dos ingredientes e transporte em caixas térmicas. Essas práticas dialogam com as exigências das boas práticas de manipulação citadas por Sereno *et al*. (2011), ainda que

sua aplicação nem sempre ocorra de forma padronizada, segundo os parâmetros estabelecidos pelo decreto em seu art. 7º, que dispõe sobre as práticas que devem ser seguidas para manter a higiene ao manipular alimentos:

> XIV - Manter higiene pessoal (cabelos em torsos e barbas e bigodes aparados, unhas cortadas), bem como exigir e zelar pela de seus auxiliares e prepostos.

No entanto, há dificuldades práticas que comprometem a adesão integral às regras, como o uso de equipamentos de proteção individual (EPIs). As baianas afirmam que o torso tradicional é utilizado como cobertura da cabeça, mas o uso de luvas, aventais e máscaras é raramente mantido, pois interfere no preparo do alimento e não condiz com o modo tradicional de trabalho. Essas informações foram observadas na resposta à entrevista (comunicação pessoal).

Esse cenário revela um conflito entre a normatização sanitária e as práticas culturais tradicionais, o que reforça a ideia de que a adesão às recomendações oficiais nem sempre é viável ou apropriada sem uma mediação cultural. A exigência de uma padronização técnica muitas vezes não considera a especificidade do trabalho tradicional das baianas de acarajé, o que pode gerar resistência e dificultar a incorporação de medidas de segurança alimentar de forma respeitosa e eficaz.

Conclui-se que deve haver um equilíbrio entre o cumprimento dos parâmetros sanitários e o respeito às práticas culturais. Para isso, é necessário que políticas públicas e ações de fiscalização considerem as particularidades dessa atividade, promovendo formações adaptadas à realidade dessas trabalhadoras, com diálogo e valorização do saber tradicional para garantir tanto a

proteção à saúde quanto a preservação desse patrimônio cultural imaterial brasileiro.

Segurança e saúde no trabalho das baianas de acarajé

As condições de trabalho das baianas de acarajé expõem-nas a diversos riscos ocupacionais. A exposição contínua à fumaça do azeite de dendê pode causar problemas respiratórios, e, além dos riscos físicos, há ainda a informalidade como agravante para a ausência de proteção adequada. Como afirmam Santos e Freitas (2018), trabalhadores informais, como ambulantes em feiras livres, enfrentam condições precárias semelhantes, como esforços repetitivos, ausência de equipamentos de proteção individual e inexistência de acompanhamento em saúde ocupacional.

De acordo com os requisitos do Decreto nº 26.804/2015:

> Art.2º § 1º Para assegurar qualidade dos produtos comercializados, previstos no caput deste artigo, e proteger a saúde da população, as baianas e baianos de acarajé e de mingau, além de obrigatoriedade da apresentação do atestado de saúde e dos exames complementares terão suas iguarias periodicamente submetidas a inspeções da Vigilância Sanitária, que coletará amostras para realização de exames laboratoriais específicos.

A obrigatoriedade da apresentação do atestado de saúde se mostra muito importante para incentivar as baianas nos cuidados com a saúde, afinal, o trabalho exercido por elas está sujeito a diversos riscos à sua saúde, um exemplo é o trabalho com fritura em óleo quente que expõe essas mulheres ao risco de queimaduras,

especialmente porque a preparação do acarajé requer o manuseio direto do azeite de dendê em temperaturas elevadas. Além disso, o ambiente improvisado em que muitas atuam, com pouca estrutura de proteção, agrava esse cenário, tornando os acidentes com o fogo uma ameaça real e cotidiana.

Outro aspecto crítico é a exposição das mulheres nas ruas, local onde exercem seu ofício tradicional. Muitas vezes, seus tabuleiros são montados em calçadas ou vias públicas, o que as torna vulneráveis a acidentes com carros desgovernados, especialmente em locais sem sinalização adequada ou proteção física, sobretudo em períodos festivos. Além disso, a insegurança se intensifica durante a noite, quando os riscos de roubos e agressões aumentam. O fato de serem trabalhadoras informais e, na maioria das vezes, mulheres negras, também as torna alvo de criminalização injusta, sofrendo repressão por parte de autoridades, especialmente quando não possuem licença formal para vender.

Além disso, a falta de acesso a sanitários e a ausência de pausas adequadas contribuem para o agravamento de condições de saúde, como hipertensão e diabetes (MELLO, 2010). Desse modo, a informalidade do trabalho e a ausência de políticas públicas específicas dificultam a implementação de medidas eficazes de saúde e segurança para essas profissionais.

Alguns órgãos municipais dão suporte para as baianas de acarajé em Salvador, a exemplo da Secretaria Municipal de Ordem Pública (SEMOP), a qual exige que os profissionais apresentem certificados de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, emitidos por instituições reconhecidas. Paralelo ao SEMOP, a Secretaria Municipal de Saúde de Salvador também promove cursos de qualificação para as baianas de acarajé, abordando temas como segurança alimentar, cuidados na manipulação de alimentos e saúde do trabalhador. Esses cursos

visam minimizar riscos à saúde dos consumidores e dos próprios trabalhadores, especialmente durante eventos como o Carnaval.

As baianas entrevistadas relataram participação em cursos promovidos pela Vigilância Sanitária e por instituições como o SENAC, o que evidencia uma certa aproximação institucional. No entanto, mencionaram que tais cursos ocorrem apenas duas ou três vezes por ano e que a fiscalização tende a se concentrar em datas festivas, o que limita sua eficácia no cotidiano do trabalho. Além disso, relataram que muitas profissionais acabam não aplicando de forma prática os conhecimentos adquiridos, o que compromete o impacto esperado das formações (comunicação pessoal de entrevistadas associadas à ABAM).

Nesse sentido, constata-se que as condições de trabalho enfrentadas pelas baianas expõem-nas a múltiplos riscos à saúde, isso pôde ser observado durante as entrevistas, nas quais relataram a presença de problemas respiratórios e fazem relação à exposição à fumaça do dendê, além de doenças crônicas como hipertensão, diabetes e dores musculares causadas, provavelmente, pela repetição de movimentos e longas jornadas sem pausas adequadas.

Entre os principais riscos ocupacionais, destaca-se o contato constante com óleo quente, que oferece elevado risco de queimaduras, além da exposição à fumaça durante o preparo dos alimentos, o que pode afetar o sistema respiratório ao longo do tempo. No que diz respeito aos problemas físicos, nota-se que a rotina de trabalho também inclui jornadas prolongadas em pé, movimentos repetitivos e transporte de cargas pesadas, fatores que contribuem para o desenvolvimento de problemas em músculos e ossos, Mello (2010).

Soma-se a isso a dificuldade de acesso a banheiros durante o expediente, já que muitas baianas não podem se afastar do tabuleiro por não terem com quem deixá-lo ou por medo de perdas financeiras.

Essa situação leva algumas trabalhadoras a urinarem nas proximidades do próprio ponto de venda, o que além de prejudicar a saúde, com queixas recorrentes de infecções urinárias, comprometem as condições sanitárias no local de trabalho. Essa precariedade é acentuada por fatores estruturais mais amplos.

Para Mello (2010), a informalidade e a ausência de políticas públicas específicas contribuem para a vulnerabilidade dessas trabalhadoras. A carência de sanitários próximos, a dificuldade de realizar pausas e o acúmulo de funções agravam ainda mais os riscos à saúde, revelando um contexto de precariedade estrutural.

As baianas de acarajé também lidam com outro problema muito sério: a insegurança nas ruas, que é onde muitas delas trabalham todos os dias. Por estarem em espaços abertos, muitas vezes sozinhas e com dinheiro em mãos, elas acabam ficando vulneráveis a roubos, assaltos e outras situações de violência. Isso gera medo e tensão constantes, tornando o trabalho ainda mais difícil.

Outro ponto preocupante é que, mesmo fazendo parte de uma tradição reconhecida e respeitada, muitas baianas ainda sofrem com preconceito e fiscalização excessiva. Em vez de apoio, às vezes enfrentam perseguições ou até são impedidas de trabalhar em certos lugares, como se estivessem fazendo algo errado. É uma realidade injusta, principalmente quando pensa- se na importância que elas têm para a cultura e para a história do país. Logo, é necessário assegurar condições dignas, conforme os preceitos legais e de direitos humanos, garantindo proteção e melhores condições para a continuidade de um ofício mantido vivo há tantas gerações.

No que diz respeito aos direitos das trabalhadoras, é importante destacar que, em 14 de julho de 2017, a profissão de Baiana de acarajé foi oficialmente incluída na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), sob o código 5243-15. Essa

conquista representou um avanço significativo, pois passou a garantir a essas profissionais os mesmos direitos trabalhistas assegurados às outras categorias. Com isso, tornou-se possível registrar a carteira de trabalho especificamente como "baiana de acarajé" - antes, muitas eram classificadas como "cozinheiras". Esse reconhecimento é, sem dúvida, um avanço importante. No entanto, é igualmente necessário garantir a essas profissionais apoio institucional e financeiro, para que possam exercer suas atividades, que possui enorme valor cultural e histórico, com dignidade, segurança e autonomia.

Essa formalização também viabiliza o cadastro das baianas como microempreendedoras individuais (MEI), permitindo o acesso às linhas de crédito em bancos e cooperativas. Trata-se de um passo fundamental diante da histórica informalidade que marca o trabalho dessas mulheres, que, em sua maioria, são autônomas e proprietárias de seus próprios tabuleiros.

Segundo Mello (2010), mesmo conscientes da importância da higiene e da segurança no trabalho, ficou claro que as baianas enfrentam obstáculos para o cumprimento integral das normas sanitárias e trabalhistas. O uso de equipamentos como luvas, máscaras e aventais é frequentemente evitado por ser considerado incompatível com o modo tradicional de preparo do acarajé e por dificultar a execução das tarefas. Além disso, há dificuldades em manter a higiene pessoal rigorosa durante todo o expediente, especialmente em locais sem infraestrutura adequada.

Além disso, há divergências evidentes entre as regras sanitárias e elementos simbólicos e funcionais da prática tradicional, como o uso da palha de bananeira, colheres de pau e acessórios religiosos. As baianas relataram que os regulamentos de outras regiões não respeitam essas especificidades, exigindo utensílios como colheres de polipropileno e eliminando o uso de adornos. Isso reforça a crítica teórica de que as normativas oficiais frequentemente

desconsideram o contexto cultural do ofício. Nesse sentido, é fundamental que a vigilância sanitária atue de forma sensível e adaptada, reconhecendo o valor cultural do ofício e promovendo a saúde pública sem comprometer a identidade tradicional dessas trabalhadoras.

Desse modo, é possível perceber como a sociedade é dinâmica e o direito também precisa acompanhar essas mudanças. Tais conflitos podem ser resolvidos com base nos princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, permitindo que a sociedade evolua com segurança, mas sem abrir mão da preservação de seus valores culturais.

CONCLUSÃO

A pesquisa evidenciou que o trabalho das baianas de acarajé envolve um conjunto complexo de saberes tradicionais, práticas culturais e desafios relacionados à higiene e segurança no ambiente de trabalho. As entrevistas revelaram que, embora exista conhecimento sobre boas práticas de manipulação de alimentos e participação em cursos oferecidos por órgãos públicos, há dificuldades recorrentes na aplicação cotidiana dessas orientações, principalmente devido à informalidade do trabalho, à precariedade das condições estruturais e a tradição cultural do ofício.

Esses fatores apontam para uma lacuna persistente entre a normatização técnica e a realidade vivida por essas trabalhadoras. Notou-se que a informalidade em que o ofício ainda se desenvolve agrava a ausência de recursos adequados, como acesso a sanitários, equipamentos de proteção individual apropriados e estrutura física compatível com os critérios exigidos pelos órgãos de fiscalização. Ao mesmo tempo, o saber ancestral que sustenta o fazer da baiana de acarajé muitas vezes é desvalorizado ou mesmo ignorado nos

processos de regulamentação, o que contribui para tensões e resistências no cumprimento de normas que não dialogam com a prática cultural.

Foi possível observar que as baianas enfrentam riscos ocupacionais significativos, como problemas respiratórios provocados pela exposição à fumaça do azeite de dendê, lesões musculoesqueléticas, e agravamento de doenças crônicas decorrentes da falta de infraestrutura básica. Esses riscos, em sua maioria, estão associados à natureza prolongada e repetitiva do trabalho, aliado à ausência de medidas preventivas contínuas e à negligência com aspectos básicos de saúde pública. Ademais, há uma carência de apoio institucional contínuo, especialmente nas áreas da saúde física e mental, e de políticas públicas que respeitem e integrem os aspectos culturais da profissão aos parâmetros sanitárias.

Além disso, torna-se urgente a revisão e atualização dos decretos e normas que regulamentam o ofício das baianas de acarajé, de modo a garantir que esses instrumentos estejam alinhados com as necessidades reais dessas trabalhadoras e com os princípios do trabalho digno. Isso inclui a criação de dispositivos legais que reconheçam as especificidades do ofício, ampliem o acesso a infraestrutura básica (como sanitários e pontos de apoio), promovam a segurança no trabalho e garantam o respeito aos saberes ancestrais. Somente com marcos legais que dialoguem com a realidade vivida será possível promover a dignidade, a saúde e a valorização cultural dessas mulheres que sustentam, com esforço e resistência, uma das expressões mais autênticas da identidade baiana e brasileira.

Dessa forma, conclui-se que é fundamental a construção de políticas públicas intersetoriais que garantam condições dignas e seguras de trabalho. Tais políticas devem ser construídas com a participação ativa dessas trabalhadoras, respeitando seus saberes e práticas, de modo a promover não apenas segurança alimentar e

ocupacional, mas também a valorização cultural e o fortalecimento de sua identidade profissional.

Ao reconhecer a importância do ofício como patrimônio cultural imaterial e como fonte de sustento e resistência, o poder público precisa avançar no sentido de institucionalizar ações permanentes que articulem saúde, cultura, educação, economia e trabalho assegurando os direitos dessas mulheres em sua plenitude. Essa fala final de uma das baianas entrevistadas, que resume o sentimento de "realização, amor e gratidão" reflete o valor simbólico e afetivo do ofício, mesmo diante de condições adversas. A construção de políticas públicas voltadas à valorização do trabalho tradicional, com respeito às práticas culturais e promoção da saúde, aparece como um caminho essencial para o fortalecimento dessa atividade.

REFERÊNCIAS

BUENO, E. M. *et al*. "Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação: análise e aplicação no controle de qualidade dos alimentos". **Revista Espacios**, vol. 35, n. 13, 2014.

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

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das baianas de acarajé**. Brasília: IPHAN, 2004. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 05/05/2025.

MELLO, A. O **corpo obeso e o trabalho das baianas de acarajé** (Dissertação de Mestrado em Saúde Coletiva). Salvador: UFBA, 2010.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **5243-15 – Baiana de acarajé**: Classificação Brasileira de Ocupações. Brasília: MTE, 2017. Disponível em: <www.mte.gov.br>. Acesso em: 12/04/2025.

PAIM, J. S.; ALMEIDA-FILHO, N. (orgs.). **Saúde coletiva**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Editora Medbook, 2014.

SALVADOR. **Decreto n. 26.804, de 1, de dezembro de 2015**. Salvador: Câmara Municipal, 2015. Disponível em: <www.salvador.ba.gov.br/>. Acesso em: 13 maio 2025.

SANTOS, F. R.; FREITAS, M. P. L. "Saúde e segurança do trabalhador informal: um olhar sobre os ambulantes em feiras livres". **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, vol. 43, 2018.

SCHRADER, A. **Introdução àpesquisa social empírica**. Porto Alegre: Editora Globo, 1974.

SERENO, S. R. *et al*. "O comércio e a segurança do acarajé e complementos: um estudo com vendedores treinados em boas práticas". **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, vol. 70, n. 3, 2011.

SLAMA, F. "Baianas de Acarajé". **Salvador da Bahia** [2024]. Disponível em: <www.salvadordabahia.com>. Acesso em: 14/04/2025.

VALERO, A. *et al*. "Food safety training: Knowledge, behavior, and effectiveness". F**ood Control**, vol. 72, 2017.

CAPÍTULO 2

Doenças Musculoesqueléticas Entre Baianas de Acarajé: Desafios para a Salvaguarda do Ofício em Salvador

DOENÇAS MUSCULOESQUELÉTICAS ENTRE BAIANAS DE ACARAJÉ: DESAFIOS PARA A SALVAGUARDA DO OFÍCIO EM SALVADOR

Beatriz Damasceno Lima

Guilherme da Silva Batatinha

Letícia Nunes Ribeiro da Silva

Monica Cerqueira Soares

Thais Araújo Barcellos

As doenças musculoesqueléticas (DME) compreendem um conjunto de alterações que afetam músculos, articulações, tendões, ligamentos e estruturas ósseas de sustentação, sendo reconhecidas pela Organização Mundial da Saúde como uma das principais causas de incapacidade laboral em nível global. Elas podem surgir a partir de fatores como esforços físicos intensos, posturas inadequadas, repetição de movimentos e sobrecarga biomecânica, gerando sintomas dolorosos e limitações funcionais que comprometem a saúde e a autonomia das pessoas afetadas.

No Brasil, essas doenças afetam principalmente trabalhadoras informais, que estão à margem de políticas de proteção laboral. É o caso das baianas de acarajé, mulheres negras que mantêm um ofício ancestral e profundamente enraizado nas tradições afro-brasileiras e no candomblé. Embora o trabalho seja reconhecido como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) desde 2005, e regulamentado em Salvador pelo Decreto Municipal nº 26.804/2015, sua valorização simbólica contrasta com as precárias condições materiais e de saúde enfrentadas por essas mulheres.

As atividades realizadas por uma baiana de acarajé exigem longas jornadas, iniciadas ainda na madrugada, incluindo o preparo dos alimentos, transporte de cargas pesadas (como botijões, panelas e ingredientes), montagem do tabuleiro e exposição ao calor do fogão. Além disso, a permanência prolongada em pé e os movimentos repetitivos aumentam a sobrecarga física, o que contribui diretamente para o surgimento de DME, como dores lombares, lesões em ombros e joelhos, tendinites, inchaços e outras complicações osteoarticulares.

Somam-se a isso as jornadas múltiplas enfrentadas por muitas baianas: o trabalho doméstico, o cuidado com familiares e, por vezes, outras ocupações informais. Essa sobreposição de tarefas, comum entre mulheres negras e da classe trabalhadora, intensifica os impactos físicos e mentais da atividade. Apesar da gravidade dos sintomas, como dores intensas, inchaço e dificuldade de locomoção, o acesso à saúde é limitado e as dores muitas vezes são naturalizadas, agravando o quadro pela falta de atendimento e reconhecimento institucional.

A Associação das Baianas de Acarajé e Mingau (ABAM) tem denunciado a precariedade do cuidado com a saúde dessas profissionais, reforçando a urgência de políticas públicas específicas e de ações educativas em saúde ocupacional. Em visita realizada à sede da ABAM, foram colhidos relatos que corroboram com a literatura científica sobre o impacto do trabalho informal na saúde, conforme estudos como o de Monteiro *et al*. (2006).

Portanto, a proteção do ofício das baianas de acarajé deve ir além da valorização simbólica e turística. É necessário considerar as condições reais de trabalho, promovendo políticas públicas, ações preventivas e acesso a cuidados de saúde integrados. Preservar esse ofício é também garantir a dignidade, a saúde e a permanência segura dessas mulheres na prática cultural que mantêm viva a resistência afro-brasileira.

A seguir, apresenta-se uma tabela com algumas das principais doenças decorrentes das DME, suas características e consequências para a saúde das trabalhadoras.

Quadro 1 - Doenças decorrentes de DME, características e consequências

Doença	Características principais	Possíveis consequências
Lombalgia crônica	Dor persistente na região lombar	Redução da mobilidade, limitação para trabalho
Hérnia de disco	Deslocamento do disco intervertebral	Compressão de nervos, dor irradiada
Tendinite	Inflamação nos tendões, geralmente por esforço repetitivo	Dor, inchaço, limitação de movimento
Bursite	Inflamação das bursas articulares	Dor, rigidez, desconforto em movimentos
Síndrome do túnel do carpo	Compressão do nervo mediano no punho	Formigamento, perda de força nas mãos
LER/DORT	Lesões por esforço repetitivo e distúrbios osteomusculares relacionados	Incapacidade funcional, necessidade de afastamento

Fonte: Elaboração própria. Baseada em: WHO (2003); Monteiro *et al*. (2006) e Bernard *et al*. (1997).

OBJETIVO

Este capítulo tem como objetivo analisar de forma crítica a incidência e os impactos das doenças musculoesqueléticas entre as baianas de acarajé da cidade de Salvador, considerando suas condições de trabalho, os movimentos repetitivos, o manuseio de cargas pesadas e a permanência prolongada em pé durante as

jornadas laborais. Além disso, buscamos identificar os principais desafios enfrentados por essas trabalhadoras no acesso a serviços de saúde e discutir possibilidades de ações preventivas e educativas que possam contribuir com a promoção da saúde e a efetiva salvaguarda deste importante ofício reconhecido como patrimônio imaterial.

METODOLOGIA

Este estudo qualitativo fundamenta-se na triangulação metodológica entre pesquisa bibliográfica, análise documental e levantamento de dados empíricos, realizado por meio de visita institucional à Associação das Baianas de Acarajé (ABAM), em Salvador. A escolha por uma abordagem qualitativa justifica-se pela complexidade dos fenômenos investigados, que envolvem dimensões culturais, religiosas, históricas e de saúde ocupacional, exigindo uma leitura sensível e interpretativa das experiências dessas trabalhadoras.

A visita à ABAM ocorreu no primeiro semestre de 2025, com aplicação de observação participante, entrevistas semiestruturadas e registro de falas espontâneas de integrantes da associação, incluindo a presidente. Durante a visita, foram observadas as condições de trabalho das baianas, os equipamentos utilizados nos tabuleiros, as posturas corporais adotadas durante o ofício e os relatos de sintomas físicos relacionados à atividade laboral.

As entrevistas seguiram um roteiro com perguntas abertas que abordaram: histórico de dores e lesões, tempo de atuação no ofício, uso de equipamentos, acesso a serviços de saúde, conhecimento sobre ergonomia e ações de prevenção, além de sugestões para a melhoria da qualidade de vida. Os dados empíricos

foram registrados em anotações de campo e sistematizados para análise posterior.

A análise dos dados seguiu as etapas de leitura flutuante, identificação de núcleos de sentido e triangulação com a literatura científica. Como principal referência teórica, utilizou-se o estudo de Monteiro *et al*. (2006), que investiga a relação entre trabalho, estilo de vida e ocorrência de doenças musculoesqueléticas em profissionais da saúde. Foram considerados aspectos como gênero, escolaridade, tipo de atividade (esforço físico repetitivo), duração da jornada de trabalho, acesso à saúde, lazer e conhecimento preventivo.

A análise documental envolveu o Decreto Municipal nº 26.804/2015, que regulamenta o exercício do ofício das baianas de acarajé em Salvador, além de relatórios internos da ABAM com dados sobre o perfil das associadas. Esses documentos contribuíram para a contextualização legal, social e histórica da atividade, e evidenciaram a lacuna de políticas públicas voltadas à saúde dessa categoria.

Participaram da pesquisa, de forma voluntária, três baianas de acarajé presentes na sede da ABAM no momento da visita. O estudo seguiu os princípios éticos previstos para pesquisas com seres humanos, com consentimento oral e garantia do anonimato das participantes. Por se tratar de um estudo exploratório, não se buscou representatividade estatística, mas sim densidade qualitativa e diversidade de experiências.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

As doenças musculoesqueléticas (DME) constituem um conjunto de lesões que acometem músculos, nervos, tendões,

articulações e estruturas de sustentação como a coluna vertebral. São frequentemente observadas em trabalhadores submetidos a esforços repetitivos, posturas inadequadas e sobrecarga física intensa. A Organização Mundial da Saúde aponta as DME como a principal causa de incapacidades ocupacionais no mundo (WHO, 2003).

De acordo com Monteiro *et al*. (2006), fatores como trabalho físico extenuante, idade avançada, gênero feminino e baixa escolaridade aumentam significativamente o risco para o desenvolvimento dessas doenças. As baianas de acarajé, em sua maioria mulheres negras com escolaridade média ou baixa, enquadram-se nesse perfil de vulnerabilidade. O ofício que exercem envolve longas jornadas em pé, transporte manual de cargas pesadas como botijões e tabuleiros, preparo artesanal de alimentos e exposição contínua ao calor de fogões, fatores que intensificam o risco de adoecimento osteomuscular.

Bernard *et al*. (1997) destacam a forte correlação entre a repetição de movimentos e a carga biomecânica excessiva com o surgimento de tendinites, lombalgias e outras lesões osteomusculares. No caso das baianas, tarefas como amassar massas, montar tabuleiros e fritar alimentos requerem esforço repetitivo dos membros superiores e da coluna lombar, consolidando um cenário propício ao adoecimento.

O Ministério da Saúde (BRASIL, 2001) reconhece formalmente as Lesões por Esforços Repetitivos (LER) e os Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (DORT) como agravos ocupacionais passíveis de prevenção por meio de estratégias interdisciplinares e políticas públicas integradas. No entanto, por se tratar de uma categoria informal de trabalhadoras, as baianas frequentemente ficam à margem dessas políticas. A ausência de assistência regular, a escassez de programas preventivos e as dificuldades de acesso ao Sistema Único de Saúde (SUS) agravam ainda mais esse quadro.

Lombardi Júnior e Lunardi (2013) chamam atenção para a vulnerabilidade das mulheres em ocupações informais, em razão da sobreposição entre o trabalho produtivo e o reprodutivo. As baianas, além da atividade laboral nas ruas, frequentemente são responsáveis pelas tarefas domésticas e pelos cuidados familiares, compondo uma rotina de dupla ou tripla jornada que favorece o desgaste físico e o surgimento de sintomas dolorosos e inflamatórios.

Estudos como os de Malchaire, Cock e Vergragt (2001) e Wergeland *et al*. (2003) apontam que intervenções ergonômicas, pausas regulares e redução da carga horária laboral são estratégias eficazes na prevenção das DME. Entretanto, tais medidas dificilmente alcançam trabalhadoras informais como as baianas de acarajé. Embora existam iniciativas pontuais de atendimento fisioterapêutico, elas não se sustentam sem apoio sistemático e continuado por parte do poder público.

A relação entre raça, classe e saúde também é um elemento central para compreender esse cenário. Segundo Werneck (2006), o racismo estrutural e a informalidade impactam negativamente o acesso da população negra aos direitos trabalhistas e à assistência em saúde. No caso das baianas, essa marginalização histórica de seus corpos e saberes contribui para a negligência com as condições em que exercem seu ofício.

Portanto, compreender as DME entre baianas de acarajé vai além da dimensão médica; trata-se de reconhecer um processo de adoecimento enraizado nas desigualdades sociais, raciais e de gênero. A salvaguarda desse patrimônio imaterial passa, necessariamente, pela defesa de sua sustentabilidade física e do direito à saúde das mulheres que o mantêm vivo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As evidências colhidas junto à Associação das Baianas de Acarajé (ABAM) revelam um cenário alarmante de adoecimento físico entre essas profissionais. As entrevistas apontam para a alta frequência de dores intensas nos ombros, braços, costas, pernas e pés, com relatos de inchaços, formigamentos, limitação de movimentos e diagnósticos clínicos como tendinites e lesões articulares. As dores são referidas como recorrentes, muitas vezes diárias, agravadas ao longo dos anos, e com repercussões que afetam diretamente a qualidade de vida e a capacidade laborativa das baianas.

Quadro 2 – Principais sintomas relatados pelas baianas de acarajé e fatores associados

Sintomas mais frequentes	Fatores associados	Impactos percebidos
Dores nos ombros, braços e coluna lombar	Movimentos repetitivos, levantamento de peso, postura inadequada	Redução da mobilidade, limitação funcional
Inchaço nos pés e pernas	Longa permanência em pé, calor excessivo do ambiente de trabalho	Cansaço crônico, dificuldade de locomoção
Formigamento e dormência nos membros	Sobrecarga nervosa e muscular	Incômodos constantes, perda de sensibilidade
Lesões articulares e tendinites graves	Falta de pausas, ausência de ergonomia nos utensílios e tabuleiros	Afastamento do trabalho, necessidade de cirurgia
Cansaço físico e sofrimento emocional	Tripla jornada, ausência de assistência em saúde física e mental	Baixa autoestima, ansiedade e preocupação com o futuro

Fonte: Elaboração própria. Base de dados: pesquisa de campo realizada na ABAM (2025).

Uma das principais causas para esse cenário é a própria natureza física do trabalho realizado. A preparação da massa do acarajé, o transporte dos tabuleiros, botijões, panelas e o manejo dos instrumentos de fritura são atividades que demandam força, resistência e coordenação motora. Os movimentos repetitivos como mexer a massa, cortar ingredientes, manusear panelas, somam-se à postura estática em pé por horas, frequentemente sob altas temperaturas. Essas exigências biomecânicas favorecem o surgimento de doenças musculoesqueléticas, como confirmado por Monteiro *et al*. (2006) e Bernard *et al*. (1997), que destacam o vínculo entre sobrecarga física e o desenvolvimento de patologias em tendões e articulações.

Outro aspecto que contribui para o agravamento das DME entre as baianas é o tempo prolongado de exercício da atividade. Algumas relataram estar no ofício desde os 14 ou 15 anos, acumulando mais de duas décadas de trabalho contínuo sem qualquer suporte fisioterapêutico ou orientação ergonômica. A falta de pausas regulares, de equipamentos adaptados e de estrutura física adequada (como cadeiras ergonômicas ou bancadas ajustáveis) agrava as lesões por esforço repetitivo (LER) e os distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho (DORT).

As modificações recentes no mobiliário, como a elevação do tabuleiro e do fogão, trouxeram vantagens em termos de visibilidade e organização do espaço, mas também resultaram em novas demandas físicas. A permanência prolongada em pé, aliada à carga térmica da fritura em óleo quente, tem provocado maior incidência de varizes, dores na lombar e edemas nos pés. Rita, presidente da ABAM, relatou dois tendões lesionados, um quadro grave que deveria ser tratado com cirurgia, mas que não foi realizado por medo e desconfiança no sistema de saúde. Esse relato revela não apenas a gravidade das lesões, mas também a fragilidade do acesso ao cuidado.

A situação se agrava quando observamos a ausência de políticas públicas voltadas especificamente à saúde das baianas. Embora tenham se reunido com secretarias municipais diversas vezes, inclusive com a Secretaria de Turismo, não houve compromisso efetivo da Secretaria Municipal de Saúde em garantir um programa contínuo de acompanhamento. A maioria das baianas depende exclusivamente do Sistema Único de Saúde (SUS), mas enfrenta longas filas de espera e a falta de encaminhamentos especializados, o que as faz desistir do tratamento.

Há também uma lacuna importante no que diz respeito à prevenção. Embora já tenha existido uma iniciativa de oferta de fisioterapia às baianas, ela foi pontual e não teve continuidade. A inexistência de programas educativos sobre ergonomia, alongamentos, cuidados com a postura e manejo de carga expõe essas trabalhadoras a um risco contínuo. Segundo Malchaire *et al*. (2001), programas preventivos e ações educativas são fundamentais para evitar o agravamento das DME, especialmente em categorias de trabalho informal.

O peso dos instrumentos de trabalho é um agravante adicional. Os novos sombreiros, por exemplo, estão sendo distribuídos com o intuito de dar mais identidade visual e proteção, mas em alguns casos não podem ser transportados pelas próprias baianas devido ao peso excessivo. Isso exige que elas dependam de terceiros ou familiares para o transporte do material, o que compromete sua autonomia e pode implicar em gastos adicionais.

Além da sobrecarga física, muitas baianas relataram dificuldades emocionais decorrentes das dores constantes. O cansaço crônico, a ansiedade quanto ao futuro da profissão e a frustração por não conseguirem exercer o trabalho com a mesma vitalidade de antes afetam a autoestima e geram sofrimento psíquico. Isso aponta para a necessidade de um olhar mais integral da saúde, que considere também os impactos psicológicos do adoecimento crônico.

A informalidade do ofício das baianas contribui para a precarização do cuidado em saúde. Por não estarem inseridas em vínculos formais de trabalho, essas mulheres não têm direito a exames periódicos, a acompanhamento por médicos do trabalho, nem a planos de saúde empresariais. A ausência de uma política pública específica que reconheça o trabalho das baianas como atividade de risco físico impede a criação de protocolos e diretrizes de cuidado adequadas.

Para além do adoecimento físico, há impactos sociais relevantes. Algumas baianas, impossibilitadas de continuar no ofício por lesões graves, migraram para outras atividades, como o artesanato. Isso revela o risco de esvaziamento da prática tradicional, colocando em xeque a continuidade do ofício como patrimônio imaterial. A salvaguarda, portanto, não pode se restringir à preservação simbólica ou turística da prática, mas deve incluir ações concretas de promoção da saúde e da qualidade de vida dessas mulheres.

As propostas para enfrentamento do problema devem incluir: campanhas educativas sobre ergonomia e saúde ocupacional; criação de centros de referência para o cuidado das baianas de acarajé com acesso a fisioterapia, ortopedia e psicologia; fomento à pesquisa sobre o impacto do trabalho informal na saúde da mulher negra; inclusão das baianas em programas municipais de saúde do trabalhador; e a regulamentação de políticas públicas voltadas à reabilitação e prevenção de doenças ocupacionais no setor informal.

Também é importante pensar a reestruturação dos kits de trabalho, sombreiros, tabuleiros, fogões, com foco na ergonomia e na leveza, possibilitando que as baianas os transportem e utilizem com menor esforço físico. Iniciativas de extensão universitária podem atuar em parceria com a ABAM para desenvolver projetos de design colaborativo que considerem os saberes tradicionais e os princípios da saúde ocupacional.

Por fim, é fundamental que o Estado reconheça oficialmente o risco ocupacional do ofício das baianas e inclua essas trabalhadoras nas políticas de saúde da mulher e do trabalhador informal. A valorização do ofício passa também pela valorização da saúde de quem o sustenta. A ausência de medidas efetivas perpetua a marginalização dessas profissionais e coloca em risco não apenas suas trajetórias pessoais, mas o futuro de um patrimônio imaterial que é expressão viva da resistência cultural afro-brasileira.

Quadro 3 – Comparação entre condições ideais de trabalho e realidade vivida pelas baianas

Aspecto	Condições ideais (recomendadas)	Realidade vivida pelas baianas
Jornada de trabalho	Até 6 horas, com pausas regulares	10 a 14 horas seguidas, sem pausas
Equipamento de trabalho	Mobiliário ergonômico, leve e ajustável	Tabuleiros pesados, fogões baixos, sombreiros difíceis de mover
Assistência à saúde	Acompanhamento regular, fisioterapia, prevenção	Atendimentos esporádicos e precários via SUS
Informação sobre saúde	Oficinas regulares de ergonomia, autocuidado e prevenção de lesões	Ausência de campanhas educativas específicas
Reconhecimento profissional	Proteção social e previdenciária, inclusão em políticas públicas	Informalidade, ausência de direitos trabalhistas e previdenciários

Fonte: Elaboração própria. Base de dados: pesquisa de campo.

O caso das baianas revela também a intersecção entre gênero, raça e classe social na produção do sofrimento físico. Majoritariamente mulheres negras, com histórico de escolarização limitada e início precoce no ofício, elas são historicamente relegadas a papéis sociais que naturalizam a dor, o esforço físico e a resistência

como virtudes femininas e afrocentradas. A negação de seu direito ao cuidado, ao repouso e à assistência especializada é uma extensão do racismo estrutural e do sexismo que marcam o tecido social brasileiro.

A salvaguarda do ofício das baianas, nesse sentido, não pode ser compreendida apenas como uma ação de valorização estética ou folclórica. É preciso romper com a lógica daespetacularização da cultura negra sem garantia de dignidade a seus sujeitos. A permanência do acarajé como símbolo da identidade baiana e afro-brasileira depende, necessariamente, da permanência saudável e segura de suas produtoras. Isso implica reconhecer o ofício como trabalho e as baianas como trabalhadoras de direito.

É urgente que o poder público, em parceria com organizações da sociedade civil como a ABAM, desenvolva e implemente programas continuados de saúde ocupacional, com equipes multidisciplinares que incluam fisioterapeutas, ortopedistas, nutricionistas e psicólogos. Além disso, é necessário fomentar ações de educação em saúde, oficinas de autocuidado, orientações sobre ergonomia e reestruturação dos equipamentos de trabalho, com foco na prevenção e na acessibilidade.

Por fim, reforçamos que o cuidado com a saúde das baianas de acarajé é, também, uma forma de proteger o patrimônio imaterial brasileiro. Garantir condições dignas de trabalho, acesso à saúde e políticas de inclusão é uma forma concreta de valorizar a memória, o saber ancestral e a resistência que esse ofício representa. Que a voz das baianas seja ouvida não apenas nas festas, nos rituais ou nas ruas de Salvador, mas também nos espaços de decisão, formulação de políticas e planejamento urbano. Porque sem corpo saudável, não há cultura viva. Sem justiça social, não há salvaguarda verdadeira.

CONCLUSÃO

Os dados analisados neste estudo revelam de forma contundente que o ofício das baianas de acarajé, embora reconhecido como patrimônio cultural imaterial brasileiro, está imerso em uma realidade de negligência quanto à saúde física de suas praticantes. A alta incidência de doenças musculoesqueléticas entre essas mulheres aponta para uma urgência que transcende a simbologia cultural do ofício, e demanda políticas públicas específicas, intersetoriais e eficazes.

A prática diária das baianas de acarajé envolve uma série de atividades que impõem grandes desafios biomecânicos: manuseio de cargas pesadas, longas jornadas em pé, movimentos repetitivos, exposição ao calor intenso e à ausência de equipamentos ergonômicos. São exigências físicas que, somadas à ausência de acompanhamento preventivo e assistencial, geram um ciclo de adoecimento crônico e invisibilizado. A informalidade que caracteriza esse ofício contribui para a precarização do cuidado à saúde, colocando as baianas fora do alcance de direitos trabalhistas e benefícios previdenciários básicos, como licença médica remunerada ou reabilitação profissional.

Diante das exigências físicas impostas pelo ofício e da ausência de suporte institucional, torna- se urgente evidenciar as discrepâncias entre o que seria minimamente adequado para a saúde e a dignidade dessas trabalhadoras e a realidade que enfrentam no dia a dia. A tabela a seguir apresenta uma síntese comparativa entre as condições ideais de trabalho e as vivenciadas pelas baianas de acarajé:

REFERÊNCIAS

BERNARD, B. P. *et al*. **Musculoskeletal disorders and workplace factors**: a critical review of epidemiologic evidence for work-related musculoskeletal disorders of the neck, upper extremity, and low back. Cincinnati: NIOSH, 1997.

BRASIL. **LER/DORT**: dilemas, polêmicas e dúvidas. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. Disponível em: <www.saude.gov.br>. Acesso em: 23/05/2025.

LOMBARDI JÚNIOR, M.; LUNARDI, A. C. "Saúde da mulher trabalhadora informal: riscos e adoecimentos". **Saúde e Sociedade**, vol. 22, n. 2, 2013.

MALCHAIRE, J. *et al*. "Review of the factors associated with musculoskeletal problems in epidemiological studies". **International Archives of Occupational and Environmental Health**, vol. 74, n. 2, 2001.

MONTEIRO, M. S. *et al*. "Doenças musculoesqueléticas, trabalho e estilo de vida entre trabalhadores de uma instituição pública de saúde". **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, vol. 40, n. 1, 2006.

SALVADOR. **Decreto Municipal n. 26.804, de 1 de dezembro de 2015**. Salvador: Câmara Municipal, 2015. Disponível em: <www.cms.gov.br>. Acesso em: 23/05/2025.

WERGELAND, E. *et al*. "A shorter workday as a means of reducing the occurrence of musculoskeletal disorders". **Scandinavian Journal of Work, Environment and Health**, vol. 29, n. 1, 2003.

WERNECK, J. “Racismo institucional e saúde da população negra”. **Saúde e Sociedade**, vol. 15, n. 3, 2006.

WHO. **The burden of musculoskeletal conditions at the start of the new millennium**. Geneva: WHO, 2003. Disponível em: <www.who.org>. Acesso em: 23/05/2025.

CAPÍTULO 3

Doenças Respiratórias Associadas ao Trabalho das Baianas de Acarajé

DOENÇAS RESPIRATÓRIAS ASSOCIADAS AO TRABALHO DAS BAIANAS DE ACARAJÉ

Gabriel Berbert de Oliveira
Joadson Barreto de Barros
Caio Fábio Gomes Macedo
Gabriel Matheus Dantas dos Santos
Larissa Mauricio da Silva

O ofício das baianas de acarajé, reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) desde 2004, constitui uma das expressões mais autênticas e simbólicas da cultura afro-brasileira, especialmente no estado da Bahia. O acarajé, prato típico feito à base de feijão-fradinho e frito no óleo de dendê, tem suas origens na culinária dos povos iorubás, particularmente das etnias nagôs, trazidas ao Brasil durante o período da escravidão, oriundas da atual Nigéria e do Benin (BORGES, 2008). Na África Ocidental, essa iguaria já possuía um valor simbólico profundo, sendo oferecida em rituais religiosos, especialmente em honra à orixá Iansã, associação que se manteve viva nos ritos do Candomblé no Brasil. A cultura afro-brasileira, profundamente marcada pela fusão de elementos africanos, europeus e indígenas, encontrou solo fértil para florescer na Bahia. Essa confluência cultural se manifesta de forma vibrante nas vestimentas tradicionais das baianas, na musicalidade dos atabaques, nas celebrações religiosas e, com destaque particular, na rica e ancestral culinária. Nesse contexto, o acarajé transcende sua função alimentar e assume o papel de símbolo emblemático de uma

herança que resiste ao tempo, às opressões e às tentativas de apagamento histórico.

A atividade das baianas de acarajé, regulamentada oficialmente em 1999, configura-se como uma prática de relevância cultural, histórica e econômica. O ofício envolve o preparo artesanal do acarajé, bolinho de feijão-fradinho frito em óleo de dendê, um óleo vegetal originário da costa atlântica africana, mas, atualmente, produzido no Brasil através do cultivo da *Elaeis guineensis*, também conhecida como palmeira-do-dendê, em terras nacionais. Embora essencial à tradição, esse processo de fritura expõe as trabalhadoras a riscos invisíveis, muitas vezes negligenciados.

Durante o preparo do acarajé, o óleo de dendê é aquecido repetidas vezes ao longo da jornada, sendo constantemente reutilizado em nome da economia de insumos e da praticidade no ofício. A prática recorrente de reutilizar o mesmo óleo ao longo das jornadas de trabalho intensifica sua degradação lipídica, propiciando a formação de subprodutos nocivos à saúde. durante frituras prolongadas, surgem compostos carbonílicos tóxicos, como o formaldeído e a acroleína, já associados a efeitos adversos significativos à saúde humana (SILVA, 2007). A acroleína, em especial, é apontada pela Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos (USEPA) entre os poluentes atmosféricos mais perigosos, sendo muito irritante para as mucosas, além de ter sido associada a várias doenças, tais como aterosclerose, carcinogênese, doença de Alzheimer e por inibir uma proteína (p53) supressora de tumor, o que pode contribuir para a formação de câncer de pulmão (BASTOS, 2014), incluído na métrica "Câncer de Traqueia, Brônquios e Pulmões" do INCA, a qual ocupou o segundo lugar em maior letalidade, para mulheres, entre todos os cânceres, em 2021.

Além disso, a queima parcial do óleo de dendê em altas temperaturas resulta na geração de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HAPs), compostos lipofílicos formados por combustão

incompleta e amplamente reconhecidos por seu potencial carcinogênico. A Agência Internacional de Pesquisa em Câncer (IARC) classifica, por exemplo, o benzo[a]pireno, um HAP comumente encontrado em fumos de fritura, como carcinogênico para humanos (Grupo 1) (MARKIEVICZ *et al*., 2021). Adicionalmente, medidas de proteção individual, como máscaras ou barreiras físicas, são muitas vezes descartadas, seja por desconforto, seja pelo temor de comprometer a estética tradicional que atrai os clientes, revelando o conflito entre a identidade cultural da tradição e segurança ocupacional. Ainda que existam ações de capacitação, estas parecem se restringir ao manejo seguro do gás de cozinha e equipamento associado, por exemplo, deixando de lado a prevenção dos efeitos respiratórios associados à exposição prolongada aos vapores tóxicos.

Diante desse panorama, o presente capítulo propõe-se a refletir sobre os impactos da fumaça do óleo de dendê na saúde respiratória das baianas de acarajé, categoria historicamente invisibilizada nas discussões sobre saúde do trabalhador. Busca-se, com isso, lançar luz sobre uma problemática negligenciada, que transcende o campo da higiene ocupacional e alcança o direito à saúde em sua integralidade. Ressaltar a urgência de ações específicas para esse grupo é reconhecer que preservar essa prática cultural exige também cuidar de quem a sustenta diariamente com o próprio corpo. Portanto, urge a elaboração de políticas públicas sensíveis à realidade dessas trabalhadoras, que promovam condições dignas, seguras e culturalmente respeitosas para o exercício de sua profissão.

METODOLOGIA

O material bibliográfico foi selecionado da base Google acadêmico, visando maior abrangência, em virtude do pouco

material específico para o tema. Concomitantemente, foram utilizados indicadores booleanos para direcionar a busca: (“óleo de dendê” OR “azeite de dendê” OR “brazilian palm oil” OR “dendê oil” OR “*Elaeis guineensis*”) AND (heat OR fry OR “thermal processing” OR “fritura” OR “processamento térmico” OR “aquecimento” OR “emissão de fumos” OR “cooking fumes”) AND (“compostos carbonílicos” OR “carbonyl compounds” OR “hidroxialdeídos α,β-insaturados” OR “α,β-unsaturated hydroxyaldehydes” OR “hidrocarbonetos policíclicos aromáticos” OR “HAPs” OR “polycyclic aromatic hydrocarbons” OR PAHs) AND (“efeitos à saúde” OR “health effects” OR “composição química” OR “chemical composition”) AND (“acarajé” OR “comida tradicional” OR “traditional food”) AND (“baianas do acarajé” OR “baianas de acarajé” AND “condições de trabalho” OR “work conditions”).

As fontes foram selecionadas por sua relevância temática, atualidade e rigor científico, com prioridade para dissertações e artigos publicados entre 2007 e 2024, em português e inglês. A análise dos dados seguiu um método interpretativo, visando identificar relações entre os fatores físicos e químicos do óleo, suas implicações toxicológicas e os impactos na saúde respiratória das trabalhadoras.

Este estudo adota uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, fundamentada em pesquisa bibliográfica e análise documental. A investigação foi desenvolvida por meio da leitura, seleção e análise crítica de produções acadêmicas e científicas que abordam: a composição físico-química do óleo de dendê, suas transformações térmicas e degradação durante o uso culinário, com base em estudos de química orgânica e alimentos (BASTOS, 2014; FEITOSA, 2016; YAMASHITA *et al*., 2021; ALMEIDA *et al*., 2013), as condições de coleta, manuseio e refino do óleo, distinguindo o óleo de dendê virgem do refinado

(NORHAIZAN *et al*., 2013; SAMPAIO *et al*., 2017; SANTOS; TRIGUEIRO, 2013), a exposição ocupacional e os efeitos respiratórios associados ao uso prolongado de óleo em altas temperaturas, com foco em substâncias tóxicas como aldeídos, hidrocarbonetos aromáticos e compostos orgânicos voláteis (SILVA, 2007; ZHANG *et al*., 2022; WONG *et al*., 2013; WONGMANEEPRATIP; VANGNAI, 2017), aspectos epidemiológicos e clínicos relacionados a doenças respiratórias ocupacionais, como asma, Doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC), bronquite, rinite e câncer de pulmão (CESAR, 2024) e dimensões socioculturais e históricas do trabalho das baianas de acarajé e seu papel na preservação da tradição alimentar afro-brasileira (BORGES, 2008; MELLO *et al*., 2011).

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Enfermidades de aspecto respiratório associadas ao trabalho

A exposição prolongada a poluentes gerados durante a queima e fritura de óleos vegetais representa um grave risco ocupacional, especialmente para profissionais que trabalham em ambientes com ventilação inadequada. Compostos como hidrocarbonetos policíclicosaromáticos (HAPs) (WONGMANEEPRATIP; VANGNAI, 2017), formaldeído, acroleína, partículas ultrafinas (material particulado com diâmetro igual ou inferior a 2,5) e compostos orgânicos voláteis (VOCs) são liberados durante o aquecimento do óleo e estão associados a diversas doenças respiratórias crônicas (Quadro 1).

Quadro 1 – Principais doenças respiratórias associadas à exposição ocupacional a poluentes emitidos durante a queima e fritura de óleos vegetais

Enfermidade	Referência	Descrição
Rinite	Bastos (2014)	A rinite é uma inflamação da mucosa nasal, caracterizada pela ativação imune da mucosa em resposta a estímulos irritantes ou alérgicos. A inflamação leva à vasodilatação e aumento da permeabilidade vascular, resultando em produção excessiva de muco.
Faringite	Bastos (2014)	A faringite é a inflamação da mucosa da faringe, resultando em dor de garganta e desconforto ao engolir. A inflamação pode ser localizada ou difusa.
Asma ocupacional	Wong *et al*. (2013)	A asma ocupacional é uma forma de asma induzida ou agravada pela exposição a substâncias presentes no ambiente de trabalho. Ela se caracteriza por obstrução reversível das vias aéreas e hiper-reatividade brônquica causada por agentes inalantes específicos, que podem ser alérgenos ou irritantes.
Bronquite	Bastos (2014)	A bronquite aguda é a inflamação da mucosa dos brônquios, geralmente autolimitada, causada por infecção ou exposição a irritantes. O processo inflamatório leva à hipersecreção de muco e redução do calibre brônquico.
DPOC	Cesar (2024)	A DPOC é uma doença respiratória crônica e progressiva, caracterizada por obstrução persistente e não totalmente reversível do fluxo aéreo. Essa obstrução está associada a uma resposta inflamatória anormal dos pulmões a partículas ou gases nocivos.
Câncer de pulmão	Zhang *et al*. (2022)	O câncer de pulmão é uma neoplasia maligna originada nas células epiteliais do trato respiratório inferior, caracterizada por crescimento descontrolado, capacidade de invasão local e metástase. É uma das principais causas de morte por câncer no mundo, sendo altamente associado ao tabagismo e à exposição ocupacional a agentes carcinógenos.

Fonte: Bastos (2014); Wong *et al*. (2013); Cesar (2024) e Zhang *et al*. (2022).

Para as baianas de acarajé, a fumaça proveniente do óleo de dendê representa um perigo invisível, porém constante e insidioso. Ao contrário das formas mais reconhecíveis de poluição, como a fumaça industrial ou os gases emitidos pelos escapamentos de veículos, cuja nocividade é amplamente divulgada, os vapores liberados durante a fritura do acarajé muitas vezes não são percebidos como ameaça, embora contenham substâncias potencialmente tóxicas e prejudiciais à saúde (MELLO; FREITAS; JACOBINA, 2011).

A natureza informal do ofício dessas trabalhadoras dificulta a implementação e fiscalização de normas de segurança e saúde ocupacional. Muitas delas passam longas jornadas, frequentemente ultrapassando 10 horas diárias, expostas de forma contínua aos vapores quentes do dendê em combustão. Apesar de o preparo do acarajé ocorrer geralmente em ambientes abertos ou semiabertos, como barracas de rua, onde há ventilação natural, essa circulação de ar é insuficiente para dispersar de forma eficaz os compostos tóxicos no ar. Como resultado, os vapores se acumulam ao redor das trabalhadoras, impregnando não apenas o ambiente imediato, mas também suas roupas, cabelos e pele. O característico "cheiro de acarajé", embora carregado de valor simbólico e identidade cultural, é também um indício do contato prolongado com partículas que, a longo prazo, podem afetar o sistema respiratório e causar outros danos à saúde (MELLO; FREITAS; JACOBINA, 2011).

Coleta e manejo do dendê

Inicialmente, torna-se essencial estabelecer uma distinção clara entre dois produtos frequentemente confundidos, embora possuam características físico-químicas, processos de obtenção e

aplicações bastante distintas: o óleo de dendê virgem e o óleo de dendê refinado. O óleo de dendê virgem, tradicionalmente produzido de forma artesanal, é amplamente utilizado na culinária típica da Bahia. Trata-se de um óleo denso, de coloração vermelho-alaranjada intensa, resultado da presença significativa de pigmentos naturais, como o β-caroteno, além de outros carotenoides e compostos fenólicos, os quais conferem propriedades sensoriais e nutricionais específicas ao produto (NORHAIZAN *et al*., 2013).

Já o óleo de dendê refinado, conhecido internacionalmente como "palm oil", passa por processos industriais de branqueamento, desodorização e neutralização, que visam padronizar o produto para o mercado global, eliminando impurezas, odores e colorações naturais e se adequando às leis de importação dos demais países. Esse refino, no entanto, também reduz consideravelmente os teores de compostos bioativos originalmente presentes no óleo virgem, descaracterizando-o em relação ao seu homólogo tradicional. A confusão entre esses dois tipos de óleo não é apenas semântica, mas pode levar a equívocos importantes em estudos nutricionais, toxicológicos e etnogastronômicos, sendo, portanto, imprescindível a precisão terminológica e conceitual ao abordá-los em contextos acadêmicos e científicos. Neste estudo, os termos "óleo de dendê" referem-se exclusivamente à versão virgem, tradicionalmente utilizada na culinária baiana. Por outro lado, o termo "palm oil" será utilizado para designar o óleo de dendê refinado, destinado majoritariamente ao mercado internacional.

Dito isso, essa transformação, no entanto, como esperado, vai além da aparência e revela uma questão mais profunda: as etapas de coleta, processamento e comercialização desses dois tipos de óleo evidenciam práticas desiguais e, muitas vezes, desleixadas no tratamento do óleo de dendê, especialmente quando destinado ao consumo interno. Tal disparidade reflete uma lógica predominantemente econômica, na qual o palm oil, por ser um

produto altamente valorizado e amplamente exportado, recebe maior atenção, controle e padronização ao longo de sua cadeia produtiva (SAMPAIO *et al*., 2017). Em contrapartida, o óleo de dendê, embora culturalmente significativo e amplamente utilizado em diversas regiões do Brasil, é frequentemente negligenciado, em parte devido às restrições comerciais impostas por países que limitam sua importação por conta de sua composição mais densa e não refinada. Dessa maneira, é seguro dizer que, para além das alterações intencionais de composição, tal qual o refinamento, ocorrem também mudanças não intencionais, referentes ao controle de variáveis como a oxidação, que está associada à coleta, transporte e acondicionamento do material (SANTOS; TRIGUEIRO, 2013).

Portanto, o tratamento diferenciado conferido a esses dois produtos, ainda que originários da mesma matéria-prima, revela não apenas uma questão de mercado, mas também um reflexo das prioridades estabelecidas pelo sistema produtivo, no qual a exportação é favorecida em detrimento da valorização e do cuidado com produtos de forte representatividade cultural e histórica.

Compostos polares como marcadores de degradação: efeito do refino e do aquecimento contínuo no óleo de dendê

A quantidade de compostos polares totais está diretamente relacionada ao método de coleta (ALMEIDA *et al*., 2013) (Tabela 1), no qual a falta de tecnologias que padronizem o processo, evitando estresses químicos e mecânicos contribuem para o aumento desses compostos.

Tabela 1 – Percentual de compostos polares totais em amostras de óleo de dendê (CPO) obtidos por diferentes métodos de extração (tradicional e industrial) em distintas regiões produtoras do estado da Bahia e do Pará

AMOSTRA	TIPO	REGIÃO	MÉTODO DE EXTRAÇÃO	TOTAL POLAR COMPOUNDS (%)
1	CPO	Nazaré/Bahia	Traditional	16.81 ± 0.07
2	CPO	Valença/Bahia	Traditional	19.50 ± 0.09
3	CPO	Valença/Bahia	Traditional	18.65 ± 0.05
8	CPO	Taperoá/Bahia	Industrial	16.92 ± 0.32
9	CPO	Valença/Bahia	Industrial	19.15 ± 0.69
10	CPO	Nilo Peçanha/Bahia	Industrial	13.71 ± 0.18
11	CPO	Castanhal/Pará	Industrial	9.47 ± 0.42

Fonte: Elaboração própria. Baseada em: Almeida *et al*. (2013).

Além disso, as sucessivas exposições do óleo de dendê a elevadas temperaturas, como ocorre durante as longas jornadas de fritura no preparo do acarajé, provocam reações de degradação térmica que comprometem sua integridade química e nutricional. Entre os principais efeitos observados, destaca-se a formação de compostos polares, subprodutos da oxidação e quebra de triglicerídeos, amplamente utilizados como indicadores da qualidade e estabilidade de óleos comestíveis. A elevação do percentual desses compostos ao longo do tempo de uso indica a progressiva deterioração do óleo, com potencial geração de substâncias tóxicas voláteis.

Outro aspecto relevante diz respeito à redução percentual dos ácidos graxos insaturados, como o ácido linoleico e o ácido oléico, cuja maior instabilidade frente ao calor os torna mais suscetíveis à oxidação e à fragmentação. Essa redução está diretamente associada

à formação de subprodutos potencialmente tóxicos, incluindo aldeídos, cetonas e hidrocarbonetos aromáticos. Em contrapartida, observa-se um aumento relativo na proporção de ácidos graxos saturados, não por incremento absoluto desses compostos, mas como reflexo da perda dos insaturados (Tabela 2). Essa alteração no perfil lipídico compromete não apenas a qualidade sensorial e nutricional do óleo, mas também agrava os riscos toxicológicos da exposição prolongada aos vapores gerados durante a fritura.

Tabela 2 – Alterações na composição do óleo de dendê virgem ao longo do tempo de exposição à fritura

Tempo (h)	Compostos Polares Totais (%) – IUPAC	Ácido Linoleico (%	Ácido Oléico (%)	Ácidos Graxos Saturados (%)
0	14,08 ± 0,06	9,1	40,5	50,4
5	20,25 ± 1,54	8,6	40,2	51,2
10	20,09 ± 0,56	8,3	39,6	52,1
15	24,72 ± 0,25	7,6	39,3	53,1
20	27,51 ± 0,31	7,5	38,9	53,6
25	29,80 ± 0,67	6,9	38,7	54,4

Fonte: Elaboração própria. Baseada em: Feitosa (2016).

Nota: Evolução dos parâmetros físico-químicos do óleo de dendê durante 25 horas de aquecimento contínuo, com destaque para o aumento percentual progressivo dos compostos polares totais (indicadores de degradação oxidativa segundo as métricas da IUPAC) e para as variações nos teores de ácidos graxos insaturados (linoleico e oléico) e saturados.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A exposição ocupacional das baianas de acarajé aos poluentes oriundos da fritura do óleo de dendê representa uma importante questão de saúde pública, cuja complexidade é intensificada pela interação entre variáveis químicas, socioeconômicas e culturais. A análise dos dados, com base nos estudos de Feitosa (2016), evidencia a problemática da degradação térmica em função do tempo de queima do óleo, correlacionada à diminuição do ponto de fumaça, pelo aumento dos compostos polares totais. Além disso, Bastos (2014), Wong *et al*. (2013, p. 386–394); Cesar (2024) e Zhang *et al*. (2022), trazem que a fumaça e compostos decorrentes da queima são causadores/agravantes de enfermidades, permitindo estabelecer uma correlação entre a degradação térmica do óleo ao longo do tempo, evidenciada pela redução do ponto de fumaça em função do aumento dos compostos polares totais, e os impactos adversos à saúde das trabalhadoras. O uso repetido do óleo de dendê sob altas temperaturas, comum no preparo tradicional do acarajé, apesar de ser contraindicado, acelera processos oxidativos que resultam na formação de substâncias tóxicas com reconhecido potencial mutagênico e carcinogênico.

No aspecto da coleta e produção, incluindo a logística, os dados de Almeida *et al*. (2013, p. 387–394), são congruentes com as afirmações de Santos; Trigueiro (2013), as quais relatam a possível variação da composição a depender da coleta da amostra. Na Tabela 1, fica clara a diferença que a tecnologia é capaz de proporcionar, inicialmente comparando os resultados intra-estaduais, nos quais demonstraram uma média de 18,32%, com coeficiente de variação (CV) de 7,51% entre as amostras que utilizaram metodologia de extração tradicional (n° 1, 2 e 3) e uma média de 16,59% com CV = 16,45% para as amostras que utilizaram técnicas de extração industriais (n° 8, 9 e 10). Assim, fica claro que, apesar de menos

preciso, houve, de fato, menor quantidade de compostos polares nas amostras coletadas com métodos industriais. Por fim, para a análise inter-estadual, foi utilizada uma amostra vinda do Pará (amostra n° 11), estado reconhecido pela exportação de *palm oil*, sendo obrigado a seguir diversos parâmetros de qualidade. Nessa, fica clara a diferença que a tecnologia e a padronização podem proporcionar, no quesito qualidade, marcando apenas 9.47 % com erro padrão intra-ensaio de 0.42.

Além dos aspectos químicos, a informalidade que caracteriza o trabalho das baianas de acarajé agrava o quadro de vulnerabilidade. A ausência de regulamentação e de medidas protetivas adequadas contribui para a exposição contínua a aerossóis oleosos e partículas voláteis relatados por Mello; Freitas; Jacobina (2011, p. 189), cuja inalação crônica está associada ao desenvolvimento de doenças respiratórias obstrutivas crônicas, como bronquite e asma, bem como ao risco aumentado de neoplasias pulmonares bem descritas por Wong *et al*. (2013, p. 386–394) e Zhang *et al*. (2022). Tais efeitos encontram respaldo em mecanismos fisiopatológicos descritos na literatura, como o estresse oxidativo, a inflamação persistente das vias aéreas e a ativação de vias de sinalização relacionadas à carcinogênese citado em Bastos (2014). Dessa forma, evidencia-se a necessidade de políticas públicas específicas que reconheçam a natureza multifatorial do problema, considerando tanto os determinantes ambientais quanto os sociais e culturais envolvidos na prática laboral das baianas de acarajé.

CONCLUSÃO

A exposição prolongada à fumaça do óleo de dendê utilizado na fritura de acarajés, especialmente em condições de reutilização e aquecimento intenso e uso repetido, representa um risco real à saúde

respiratória das baianas de acarajé. O processo de degradação térmica do óleo virgem, rico em compostos instáveis como os ácidos graxos insaturados, favorece a formação de subprodutos tóxicos, incluindo compostos polares, aldeídos e hidrocarbonetos potencialmente carcinogênicos. Além dos danos físicos, como o desenvolvimento de enfermidades respiratórias, incluindo rinite, asma ocupacional, bronquite, DPOC e até câncer de pulmão, o problema se agrava diante das condições precárias de trabalho, da falta de políticas públicas eficientes voltadas à proteção da saúde ocupacional dessas trabalhadoras e da desvalorização histórica do óleo tradicional em relação ao refinado.

O estudo evidencia a urgência de intervenções que promovam melhorias nas condições de trabalho das baianas, incentivem práticas mais seguras no manejo e reutilização do óleo, e que estimulem pesquisas contínuas sobre os impactos toxicológicos desse tipo de exposição, visto que a literatura científica carece de dados quantitativos específicos sobre prevalência ou incidência dessas doenças nesse grupo em específico.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, D. T. *et al.* "A quality assessment of crude palm oil marketed in Bahia, Brazil". **Grasas y Aceites**, vol. 64, n. 4, 2013.

BASTOS, L. C. S. **Estudo da formação de compostos carbonílicos, com ênfase em hidroxialdeídos α, β-insaturados, na fase líquida de óleo de soja aquecido e avaliação da influência de íons metálicos** (Dissertação de Doutorado em Química). Salvador: Salvador: UFBA, 2014.

BORGES, F. M. **Acarajé**: tradição e modernidade (Dissertação de

Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos). Salvador: UFBA, 2008.

CESAR, M. I. S. **Perfil epidemiológico de portadores de câncer de pulmão não pequenas células, não tabagistas, em um centro privado e de referência no estado da Bahia** (Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Medicina). Salvador: EBMSP, 2024.

FEITOSA, S. **Caracterização do azeite de dendê (Elaeis guineensis) e do acarajé**: contribuição para o controle da qualidade (Dissertação de Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde). Salvador: UFBA, 2016.

MARKIEVICZ, M. *et al.* "Óleos encapsulados: perfil de ácidos graxos e contaminação por hidrocarbonetos policíclicos aromáticos". **Scientia Plena**, vol. 17, n. 8, 2021.

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

NORHAIZAN, M. *et al.* "Palm oil: Features and applications". **Lipid Technology**, vol. 25, n. 2, 2013.

SAMPAIO, K. A. *et al.* "Impact of Crude Oil Quality on the Refining Conditions and Composition of Nutraceuticals in Refined Palm Oil". **Journal of Food Science**, vol. 82, n. 8, 2017.

SANTOS, M. A. F.; TRIGUEIRO, I. N. S. **Composição química e valor nutritivo de acarajé e abará**: comercializados em Salvador (Dissertação de Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde. Salvador: UFBA, 2013.

SILVA, T. O. **Estudo da emissão de aldeídos e COV por óleos de dendê e soja em diferentes condições, sob aquecimento a temperatura de processos de fritura** (Dissertação de Mestrado em Química). Salvador: UFBA, 2007.

WONG, G. W. K. *et al.* "Cooking fuels and prevalence of asthma: a global analysis of phase three of the International Study of Asthma and Allergies in Childhood (ISAAC)". **The Lancet Respiratory Medicine**, vol. 1, n. 5, 2013.

WONGMANEEPRATIP, W.; VANGNAI, K. "Effects of oil types and pH on carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in grilled chicken". **Food Control**, vol. 79, 2017.

ZHANG, X. *et al.* "Meta-analysis of associations between cooking oil fumes exposure and lung cancer risk". **Indoor and Built Environment**, vol. 31, n. 3, 2022.

CAPÍTULO 4

Baianas de Acarajé e Desenvolvimento Sustentável

BAIANAS DE ACARAJÉ E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Erika Samira Nunes dos Santos

Leticia Garcia de Souza

O acarajé é um elemento cultural emblemático da Bahia, especialmente das baianas que vendem esse prato típico nas ruas de Salvador. Produto de matriz afro-brasileira, o acarajé é preparado com feijão-fradinho e frito exclusivamente no azeite de dendê, ingrediente de alto valor simbólico e cultural, que remete à herança africana e às práticas religiosas do candomblé (SANTOS, 2018). Entretanto, o uso intensivo do azeite implica na geração de grandes volumes de resíduos oleosos, que, quando descartados de forma inadequada, causam sérios impactos ambientais, como a contaminação de rios, lagos e solos, além do entupimento do sistema de esgoto urbano (PEREIRA *et al*., 2020).

Partindo-se desta temática, o presente capítulo investiga a relação entre as baianas de acarajé, a utilização do azeite de dendê e os impactos ambientais causados pelo descarte inadequado desse resíduo. Discute-se a importância cultural e econômica do acarajé e das baianas, além dos desafios ambientais que o descarte do óleo gera. O estudo apresenta a economia circular como estratégia sustentável para o reaproveitamento do azeite residual, enfatizando o papel da biotecnologia no desenvolvimento de soluções inovadoras e na promoção da sustentabilidade. Por fim, ressalta-se a importância da articulação entre tradição cultural e tecnologia para o fortalecimento do desenvolvimento sustentável local.

Este capítulo visa analisar os desafios ambientais decorrentes do descarte do azeite de dendê usado pelas baianas de acarajé,

explorando estratégias de economia circular e o papel da biotecnologia como ferramenta para a mitigação desses impactos. Busca-se também discutir como a integração entre inovação tecnológica e saberes tradicionais pode promover o desenvolvimento sustentável.

REVISÃO DE LITERATURA

As baianas de acarajé e a importância cultural do acarajé

As baianas de acarajé são figuras centrais na cultura baiana, representando resistência e empoderamento feminino negro. Conforme Oliveira (2019), o acarajé transcende a função alimentar, configurando-se como patrimônio imaterial da Bahia e símbolo de ancestralidade africana. O azeite de dendê, ingrediente indispensável na sua preparação, carrega carga simbólica e econômica fundamental para essas comunidades (SOUZA, 2017).

Impactos ambientais do descarte do azeite de dendê

Estudos recentes indicam que Salvador conta com aproximadamente 4 mil baianas de acarajé (SECIS, 2023). Estima-se que cada baiana descarte, em média, 5 litros de azeite usado por dia, o que totaliza cerca de 20 mil litros diários (UOL ECOA, 2024). A maior parte desse óleo é descartada diretamente em vias públicas, bueiros ou lixo comum, ocasionando:

Entupimento de tubulações e sistemas de drenagem pluvial (CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR, 2023).

Contaminação de corpos d'água, com efeitos tóxicos à fauna aquática e à biodiversidade local (PEREIRA *et al*., 2020).

Poluição do solo, comprometendo a qualidade da terra e da água subterrânea (SILVA *et al*., 2021).

Economia circular: uma alternativa sustentável

A economia circular é um modelo que visa a redução do desperdício e a maximização do uso dos recursos, transformando resíduos em insumos para novos produtos (GEISSDOERFER *et al*., 2017). No contexto do azeite de dendê, a economia circular propõe a coleta seletiva do óleo usado para reaproveitamento por meio da fabricação de sabões, detergentes e outros bioprodutos (BA, 2023).

Biotecnologia aplicada ao resíduo do azeite

A biotecnologia ambiental utiliza organismos vivos para tratar resíduos e promover sua reutilização (THOMAS *et al*., 2018). Para o azeite de dendê usado, microrganismos podem biodegradar os óleos, reduzindo sua carga poluente (SILVA *et al*., 2021). Além disso, processos biotecnológicos permitem a conversão do óleo residual em sabões biodegradáveis, promovendo a sustentabilidade e a geração de renda (UFBA, 2023).

METODOLOGIA

Este estudo é resultado de uma revisão bibliográfica sistematizada, baseada em fontes acadêmicas e institucionais. Foram selecionados documentos que abordam a cultura das baianas de acarajé, o uso do azeite de dendê, problemas ambientais associados, economia circular e aplicações da biotecnologia. Também foram incluídas informações de iniciativas locais em Salvador para o reaproveitamento do óleo residual.

RESULTADOS E ANÁLISE

O impacto do azeite no meio ambiente

Com o descarte inadequado de até 20 mil litros diários de azeite de dendê usado, os efeitos negativos sobre os sistemas urbanos e naturais são evidentes. O óleo forma películas impermeáveis que impedem a troca gasosa em corpos d'água, afetando a vida aquática (PEREIRA *et al*., 2020). No sistema de esgoto, o dendê provoca obstruções, aumentando custos com manutenção e causando enchentes urbanas (CMS, 2023).

Aplicação da economia circular

Iniciativas como a *startup* ÓiaFia! e os programas da Prefeitura de Salvador exemplificam a implementação prática da economia circular. Elas promovem a coleta do azeite usado diretamente das baianas, transformando-o em sabões artesanais e

produtos de limpeza. Essa prática não só minimiza a poluição, como também cria novas oportunidades econômicas, promovendo o empoderamento feminino (UOL ECOA, 2024).

O papel da biotecnologia

A biotecnologia tem sido crucial para o desenvolvimento de processos que transformam resíduos oleosos em produtos úteis. Técnicas de saponificação auxiliadas por processos biotecnológicos aumentam a eficiência da reciclagem do azeite, além de tornarem os produtos finais mais sustentáveis e biodegradáveis (UFBA, 2023). Além disso, a biotecnologia ambiental possibilita o tratamento direto da contaminação causada pelo óleo, por meio da ação de bactérias e fungos que degradam os hidrocarbonetos presentes (THOMAS *et al*., 2018).

DISCUSSÃO

A conexão entre tradição cultural e inovação tecnológica é um diferencial que pode garantir a sustentabilidade da prática das baianas de acarajé. A integração da economia circular com biotecnologia demonstra que é possível preservar o patrimônio cultural ao mesmo tempo em que se reduz o impacto ambiental e se promove a inclusão social. Contudo, é fundamental que essas iniciativas recebam maior apoio institucional e conscientização da sociedade para ampliar seu alcance.

CONCLUSÃO

A produção e venda do acarajé pelas baianas são uma manifestação cultural que precisa ser protegida e valorizada. No entanto, os impactos ambientais do descarte do azeite de dendê impõem desafios que devem ser enfrentados por meio de soluções inovadoras. A economia circular e a biotecnologia emergem como alternativas promissoras, possibilitando o reaproveitamento do óleo residual e a geração de renda, promovendo um modelo de desenvolvimento que une cultura, sustentabilidade e tecnologia. Incentivar políticas públicas, pesquisa e capacitação são passos fundamentais para consolidar esse processo.

REFERÊNCIAS

BAHIA. "Casal desenvolve proposta de coleta seletiva e reciclagem do azeite de dendê". **Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação** [2023]. Disponível em: <www.ba.gov.br>. Acesso em: 23/06/2025.

CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR. "Cartilha ensina a transformar dendê usado em sabão". **Câmara Municipal** [2023]. Disponível em: <www.cms.ba.gov.br>. Acesso em: 23/06/2025.

GEISSDOERFER, M. *et al*. " The Circular Economy – A new sustainability paradigm?" **Journal of Cleaner Production**, vol. 143, 2017.

OLIVEIRA, M. C. " Patrimônio cultural imaterial: o acarajé na identidade baiana". **Revista Brasileira de Estudos Culturais**, vol. 12, n. 2, 2019.

PEREIRA, R. F. *et al*. “Impactos ambientais do descarte do óleo de cozinha na cidade de Salvador”. **Revista de Ciências Ambientais**, vol. 27, n. 3, 2020.

UFBA - Universidade Federal da Bahia. “Sabão artesanal de azeite de dendê”. **Portal UFBA** [2023]. Disponível em: <www.ufba.br>. Acesso em: 31/05/2025.

CAPÍTULO 5

Baianas de Acarajé e Economia Circular: Desafios e Oportunidades Para a Salvaguarda do Ofício em Salvador

BAIANAS DE ACARAJÉ E ECONOMIA CIRCULAR: DESAFIOS E OPORTUNIDADES PARA A SALVAGUARDA DO OFÍCIO EM SALVADOR

Maria Eduarda Souza Alves

Sophia Nogueira Costa Farias

Vinicius Nunes Lopes dos Santos

A prática das baianas de acarajé representa não apenas uma atividade econômica, mas um símbolo de resistência cultural, identidade afro-brasileira e protagonismo feminino. O ofício, enraizado nas tradições do candomblé[1] e da culinária africana, carrega uma dimensão histórica e social que transcende a venda de alimentos. No entanto, em meio às discussões contemporâneas sobre sustentabilidade, observa-se que essas práticas tradicionais também dialogam, muitas vezes de forma intuitiva, com os princípios da economia circular.

O ofício das baianas de acarajé está fortemente enraizado na história do povo negro no país, constituindo-se como patrimônio cultural brasileiro reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional desde 2005. Esta tradição, que remonta ao período colonial brasileiro, carrega consigo elementos

[1] O Candomblé é uma religião afro-brasileira que tem suas raízes nas tradições espirituais de diversos povos africanos, especialmente os de origem iorubá, jeje (fom/mahi) e banto. Ele foi desenvolvido no Brasil durante o período da escravidão, como forma de resistência cultural, espiritual e identitária dos africanos trazidos à força.

fundamentais da cultura iorubá[2], especialmente a devoção a Iansã[3] e a valorização do azeite de dendê como elemento sagrado e nutricional.

De acordo com levantamento da Associação das Baianas de Acarajé (ABAM), Salvador, epicentro desta tradição, conta aproximadamente com 4000 baianas cadastradas, que cotidianamente preparam e comercializam o acarajé em pontos estratégicos da cidade, desde o Centro Histórico até as praias da orla atlântica. Para além do valor simbólico, essas mulheres atuam como empreendedoras populares, articulando sustentabilidade, uso consciente de recursos e redes de solidariedade comunitária.

A busca por modelos de desenvolvimento sustentável tem conduzido a sociedade contemporânea a repensar suas formas de produção, consumo e descarte. Frente a esse quadro, a economia circular surge como uma alternativa ao modelo linear tradicional de produção e consumo, propondo um ciclo contínuo de reaproveitamento de recursos, regeneração de sistemas naturais e redução de resíduos (ELLEN MACARTHUR FOUNDATION, 2012). Mais do que uma estratégia técnica ou econômica, a adoção desse modelo traz benefícios como a redução das emissões de gases de efeito estufa, a geração de valor econômico e ambiental, além de melhorar a imagem institucional e atrair investimentos

[2] A cultura iorubá, originária da África Ocidental (principalmente da Nigéria, Benim e Togo), caracteriza-se por sua rica tradição religiosa e cultural. Baseia-se em uma cosmologia que inclui um deus supremo (Olodumarê) e diversas divindades chamadas orixás, associadas a elementos da natureza e aspectos da vida humana. Essa tradição foi trazida ao Brasil durante o período da escravidão e influenciou profundamente as religiões afro-brasileiras, como o Candomblé, além de elementos da música, dança e culinária.

[3] Iansã (ou Oyá) é uma das orixás femininas mais poderosas da mitologia iorubá e das religiões afro-brasileiras, como o Candomblé e a Umbanda.

comprometidos com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas (ONU BRASIL, 2015).

A produção e comercialização do acarajé pelas baianas envolvem práticas que, mesmo não nomeadas como economia circular, incorporam seus princípios de forma orgânica e tradicional. O uso de ingredientes naturais e locais, o reaproveitamento de materiais e a geração de renda comunitária mostram um saber ancestral conectado à economia circular. No entanto, também existem desafios que vão contra a circularidade, como o uso de embalagens descartáveis, o descarte inadequado de resíduos orgânicos e de óleo de dendê, o desperdício de energia e a falta de acesso à informação e apoio técnico. Reconhecer essas práticas e suas contradições é essencial para fortalecer políticas públicas que valorizem saberes populares e incentivem soluções sustentáveis a partir das realidades locais.

Conforme Ribeiro (2017), ao discutir o conceito de lugar de fala, é fundamental reconhecer que as baianas de acarajé ocupam uma posição específica na estrutura social brasileira, marcada pela interseccionalidade de gênero, raça e classe. Esta perspectiva torna-se essencial para compreender como políticas e práticas de sustentabilidade devem ser desenvolvidas a partir das vozes e experiências dessas mulheres, respeitando seus saberes ancestrais e sua autonomia.

Nesse contexto, surge a problemática que norteia esta pesquisa: de que maneira as práticas cotidianas das baianas de acarajé podem ser compreendidas como formas de economia circular? E mais: como esse reconhecimento pode contribuir para o fortalecimento socioeconômico dessas mulheres e de suas comunidades?

O objetivo geral deste capítulo é analisar como os saberes e práticas das baianas de acarajé se alinham aos princípios da

economia circular, investigando os desafios e as oportunidades para a salvaguarda dessa tradição cultural por meio de práticas sustentáveis.

Os objetivos específicos são:

- Identificar elementos sustentáveis presentes no ofício das baianas de acarajé;
- Compreender os principais desafios enfrentados na manutenção dessa tradição;
- Analisar as iniciativas existentes de economia circular relacionadas a esse contexto;
- Discutir possíveis caminhos de valorização e apoio institucional às práticas desenvolvidas por essas trabalhadoras.

Justifica-se esta pesquisa pela necessidade de ampliar o debate sobre economia circular a partir de perspectivas decoloniais, que considerem os saberes tradicionais como potenciais agentes de transformação socioambiental e reconhecendo as práticas populares como espaços legítimos de inovação e sustentabilidade.

O estudo se caracteriza como uma pesquisa qualitativa, de natureza exploratória, com revisão bibliográfica e entrevista semiestruturada com representante da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares. Os resultados revelam que as baianas já incorporam muitas práticas alinhadas aos princípios da economia circular, como reaproveitamento de ingredientes, uso de utensílios reutilizáveis e valorização de saberes tradicionais, ainda que de forma não institucionalizada. Apesar da existência do projeto "Baianambiental" e iniciativas de produção de sabão artesanal, persistem desafios como desconhecimento conceitual, falta de

incentivos governamentais e barreiras estruturais. A análise demonstra que reconhecer e fortalecer essas práticas pode contribuir para uma economia mais inclusiva, resiliente e culturalmente sensível. Conclui-se que é necessária uma abordagem integrada que valorize os saberes tradicionais, promova educação ambiental culturalmente sensível e estabeleça políticas públicas efetivas para a salvaguarda do ofício.

METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa qualitativa, de natureza exploratória, com abordagem descritiva, fundamentada em uma abordagem que valoriza as vozes e experiências dos sujeitos pesquisados. A escolha por uma metodologia qualitativa justifica-se pela necessidade de compreender os significados atribuídos pelas baianas de acarajé às suas práticas cotidianas, bem como os sentidos culturais, econômicos e ambientais envolvidos em seu ofício.

A escolha metodológica adotada foi uma pesquisa de campo, por meio de uma entrevista semiestruturada realizada com Rita Maria Ventura dos Santos, presidente da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares, em Salvador, Bahia, no mês de maio de 2025. A escolha da entrevistada justifica-se por sua representatividade na categoria, experiência de mais de 30 anos no ofício e atuação como liderança associativa há 15 anos.

Reconhece-se que a utilização de apenas uma entrevista configura uma limitação metodológica, uma vez que restringe a triangulação de dados e pode comprometer o rigor analítico da pesquisa. Contudo, essa escolha foi justificada pela profundidade das informações obtidas, pelo enfoque qualitativo e pela capacidade do instrumento em captar discursos, narrativas e percepções individuais

acerca das etapas do preparo e comercialização dos produtos, do uso e reaproveitamento de materiais, dos conhecimentos transmitidos entre gerações, das iniciativas sustentáveis existentes e dos desafios enfrentados no exercício da atividade.

A revisão bibliográfica teve o objetivo de embasar teoricamente a discussão sobre economia circular e o trabalho das baianas de acarajé. A seleção de materiais envolveu artigos científicos, dissertações e documentos institucionais, obtidos por meio de bases como Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Google Acadêmico, sites da Organização das Nações Unidas (ONU), Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), Agências ambientais e repositórios digitais de universidades públicas. Os critérios de escolha incluíram a relevância temática, a atualidade das publicações e a contribuição para o entendimento da articulação entre tradição cultural e práticas sustentáveis.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A economia circular representa uma mudança paradigmática nos modelos de produção e consumo, propondo a substituição do modelo linear extrair-produzir-descartar por um sistema regenerativo e restaurativo. A economia circular busca um modelo sustentável baseado na reutilização e valorização de resíduos, diminuindo o impacto ambiental e promovendo eficiência dos recursos. Este conceito fundamenta-se em três princípios essenciais: eliminar resíduos e poluição desde o início; manter produtos e materiais em uso; e regenerar sistemas naturais.

Santos *et al*. (2023) destacam que a economia circular representa uma mudança de paradigma em relação ao modelo linear

de produção e consumo, ao priorizar práticas como a reutilização, reciclagem e redução de resíduos, com foco na sustentabilidade ambiental e econômica. Os autores também ressaltam que sua implementação depende do esforço conjunto entre governos, empresas e sociedade civil, sendo fundamental a criação de políticas públicas eficazes e a promoção da conscientização sobre práticas sustentáveis.

Contudo, Stephenson e Damerell (2022) alertam que um dos principais desafios enfrentados pela economia circular relaciona-se à proliferação de definições, tendo sido identificadas pelo menos 114 definições diferentes do conceito, o que pode comprometer sua implementação efetiva. Esta diversidade conceitual também reflete em abordagens variadas, desde estratégias focadas em reciclagem até propostas mais amplas de transformação sistêmica.

Oliveira, França e Rangel (2019) destacam que a implementação de princípios de economia circular em "Arranjos Produtivos Locais" pode fortalecer práticas sustentáveis, especialmente quando considera as especificidades territoriais e culturais. Esta perspectiva é particularmente relevante para o contexto das baianas de acarajé, que operam em uma lógica de produção artesanal com forte enraizamento territorial.

É fundamental reconhecer que muitas abordagens atuais de economia circular podem negligenciar aspectos cruciais como a biodiversidade e a inclusão social. Como observam Stephenson e Damerell (2022), muitos grupos tradicionalmente desfavorecidos, incluindo mulheres e povos indígenas, podem ser negligenciados e raramente se envolvem ou se beneficiam das iniciativas de economia circular, destacando a importância de abordagens mais inclusivas e culturalmente sensíveis.

Reis (2007) destaca que a economia da cultura deve ser compreendida como um campo multidimensional que integra

aspectos sociais, econômicos e ambientais, promovendo um desenvolvimento sustentável que valorize as práticas culturais locais. Nesse sentido, a valorização de tradições como as das baianas de acarajé pode fomentar a sustentabilidade econômica e fortalecer a identidade cultural, articulando-se à lógica da economia circular ao reaproveitar recursos e minimizar impactos ambientais.

Segundo Reis (2007), a cultura exerce um papel central no desenvolvimento sustentável ao atuar como um agente de transformação social e econômica, influenciando positivamente as dinâmicas locais. A economia cultural, ao reconhecer o valor das manifestações tradicionais, contribui para a construção de modelos econômicos que respeitam os limites ambientais e promovem a inclusão social, conceitos que dialogam diretamente com os princípios da economia circular observados nas práticas das baianas de acarajé.

Oliveira, Baracho e Cantoni (2023) destacam que a relação entre cultura e sustentabilidade em patrimônios culturais é fundamental para a elaboração de ações que promovam a conservação ambiental e o desenvolvimento social, mostrando que a cultura pode ser um vetor para práticas sustentáveis.

O conceito de patrimônio cultural imaterial, conforme definido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), abrange práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as comunidades, grupos e, em alguns casos, indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. No caso das baianas de acarajé, o patrimônio imaterial abrange não apenas as técnicas culinárias, mas também os conhecimentos sobre ingredientes, rituais de preparação, formas de comercialização, indumentária tradicional e relações com as tradições religiosas afro-brasileiras.

Ribeiro (2017) introduz o conceito de lugar de fala como ferramenta analítica para compreender como diferentes grupos sociais são autorizados ou silenciados no debate público. Esta perspectiva é crucial para compreender que as baianas de acarajé devem ser protagonistas nas discussões sobre sustentabilidade de seu ofício, pois são elas que detêm o conhecimento tradicional e vivenciam cotidianamente os desafios da profissão.

A literatura sobre sustentabilidade em comunidades tradicionais aponta para a necessidade de abordagens diferenciadas que reconheçam os sistemas de conhecimento locais. O conhecimento ecológico tradicional representa um conjunto cumulativo de conhecimentos, práticas e crenças, que evolui por processos adaptativos e é transmitido através de gerações pela transmissão cultural, sobre as relações dos seres vivos entre si e com seu ambiente.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pesquisa revelou que o ofício das baianas de acarajé em Salvador enfrenta uma complexa teia de desafios que entrelaçam questões culturais, econômicas e ambientais, mas também apresenta um conjunto significativo de práticas sustentáveis já incorporadas ao cotidiano dessas trabalhadoras. O estudo evidencia que as baianas já incorporam muitas práticas que se alinham aos princípios da economia circular, como o reaproveitamento de resíduos orgânicos e o uso de materiais biodegradáveis, ainda que de forma não institucionalizada.

A entrevista com Rita Maria Ventura dos Santos revelou uma perspectiva crucial sobre essa realidade: “A gente recicla o que dá, evita o desperdício, e ajuda umas às outras. Só que isso quase nunca

é visto como parte de uma economia maior" (Entrevista pessoal com Rita Maria Ventura dos Santos, 2025). Esta fala revela que as baianas de acarajé já praticam uma economia circular, mas enfrentam obstáculos estruturais, como falta de políticas públicas eficazes, que dificultam a visibilidade e o fortalecimento de suas práticas sustentáveis.

O modelo de economia circular aplicado aos "Arranjos Produtivos Locais" tem mostrado ser uma alternativa eficiente para o fortalecimento de práticas sustentáveis e para a redução de impactos ambientais em diversos contextos produtivos (OLIVEIRA; FRANÇA; RANGEL, 2019). No caso das baianas de acarajé, as práticas sustentáveis não são apenas uma adaptação às exigências ambientais, mas também uma forma de valorização cultural e de promoção de uma economia local mais inclusiva e resiliente.

A pesquisa analisou seis categorias principais de práticas sustentáveis já realizadas ou com potencial de implementação pelas baianas de acarajé. A primeira categoria refere-se à redução de desperdícios e reaproveitamento. O estudo revela que as baianas já incorporam práticas como o aproveitamento de cascas e sobras para compostagem ou produção de adubo, por meio de parcerias com cooperativas de agricultura urbana ou hortas comunitárias (ROCHA *et al*., 2022). A reutilização do óleo de dendê usado, que pode ser doado para produção de sabão artesanal ou biodiesel, evita o descarte inadequado e representa uma das principais oportunidades identificadas.

A segunda categoria engloba embalagens e materiais sustentáveis. Foi observada a possibilidade de substituição de embalagens plásticas por materiais biodegradáveis, como folhas naturais, papel reciclável ou embalagens retornáveis. O incentivo ao uso de utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis, como pratos e colheres de madeira, guardanapos de papel reciclado, representa uma prática viável.

A terceira categoria aborda reuso, reciclagem e parcerias. A pesquisa identificou potencial para parcerias com catadores e cooperativas de reciclagem para destinar adequadamente latas de refrigerante, garrafas PET e outros recicláveis gerados nos pontos de venda. A quarta categoria relaciona-se à economia colaborativa e redes de apoio. A organização em associações ou cooperativas, permitindo compra coletiva de insumos como feijão-fradinho e azeite de dendê, reduz custos e embalagens.

A quinta categoria envolve o compartilhamento de recursos entre as baianas. Esta prática inclui o uso compartilhado de espaços para preparo dos alimentos, transporte coletivo para aquisição de insumos e compartilhamento de equipamentos de produção, como panelas de grande porte e utensílios especializados, permitindo a redução significativa dos custos operacionais individuais. Por fim, a sexta categoria envolve educação e valorização da cultura como eixo sustentável.

A pesquisa identificou a existência do projeto "Baianambiental", desenvolvido em parceria com a Universidade Federal da Bahia através do Instituto de Química. A entrevistada revelou que a professora Angela criou e me repassou uma marca registrada chamada "Baianambiental", onde as baianas estão tomando um curso toda quarta-feira para fazer sabão para a economia circular, em parceria com a prefeitura (SANTOS, 2025). O projeto capacita grupos de 15 baianas por turma, ensinando a transformar o azeite residual em sabão artesanal.

A partir disso, esta iniciativa alinha-se aos princípios da economia circular ao transformar um resíduo potencialmente poluidor em produto com valor econômico. Como resultado, até março de 2024 o projeto já havia capacitado 180 baianas em 12 turmas, produzindo aproximadamente 2.400 barras de sabão artesanal e reaproveitando cerca de 540 litros de azeite residual.

Quadro 1 - Práticas de Economia Circular das Baianas de Acarajé

Eixo da economia circular	Prática já realizada ou possível	Benefícios
Redução de resíduos e reaproveitamento	Compostagem de sobras e cascas; doação de óleo usado para produção de sabão ou biodiesel.	Reduz impacto ambiental e promove reaproveitamento local.
Embalagens sustentáveis	Uso de folhas naturais, papel reciclado, recipientes reutilizáveis.	Menor uso de plástico; fortalecimento da identidade cultural
Reciclagem e coleta seletiva	Separação de recicláveis; parceria com catadores ou cooperativas.	Geração de renda para outros grupos; redução de lixo
Cooperação e compra coletiva	Associações para compra de insumos em conjunto.	Economia de recursos e menor produção de resíduos.
Compartilhamento de recursos	Uso compartilhado de espaços, transporte ou equipamentos de produção.	Diminuição dos custos e pegada ecológica.
Educação e cultura como sustentabilidade	Ações educativas em escolas, universidades e feiras culturais.	Preservação do saber ancestral e promoção do consumo consciente.

Fonte: Elaboração própria. Baseada em: Câmara Municipal de Salvador (2023) e Rocha *et al*. (2022).

A reutilização do óleo de dendê, transformando-o em biodiesel ou sabão artesanal, é uma prática que além de reduzir o desperdício, contribui para a redução de custos operacionais e gera novas oportunidades de negócios. Como destacam Santos *et al*. (2023), "a adoção de práticas de economia circular pode levar à redução significativa dos impactos ambientais, além de gerar benefícios econômicos, como a diminuição de custos operacionais e a criação de novas oportunidades de negócios".

A produção de sabão artesanal representa oportunidade de diversificação de produtos e aumento de renda: "Faz e bota no seu

tabuleiro, vende. Às vezes o cliente não quer comer um acarajé, mas compra um sabão" (Entrevista pessoal com Rita Maria Ventura dos Santos, 2025). Esta possibilidade demonstra como a economia circular pode criar novas oportunidades de negócios e contribuir para o aumento da competitividade e a redução de custos a longo prazo.

As práticas identificadas contribuem não apenas para a redução de impactos ambientais, mas também para o fortalecimento de uma economia mais inclusiva, criativa e resiliente. Assim, alinham-se aos "Objetivos de Desenvolvimento Sustentável", especialmente o "ODS 12 – Consumo e Produção Responsáveis", ao promoverem formas de produção mais conscientes e integradas ao território e à cultura local (ONU BRASIL, 2015).

Apesar das práticas sustentáveis já presentes na atuação das baianas de acarajé, a implementação plena da economia circular nesse contexto encontra diversos desafios estruturais e sistêmicos. A pesquisa revelou significativas barreiras organizadas em sete categorias principais, como apresentado no Quadro 2.

Foi identificado um desconhecimento generalizado sobre o conceito de economia circular entre as próprias baianas: "Mas as baianas em si, elas não sabem que aquilo ali faz parte da economia circular. Não existe essa atividade para elas ou alguma explicação" (Entrevista pessoal com Rita Maria Ventura dos Santos, 2025). Como resultado, esta lacuna acaba levando à exploração: as baianas vendem óleo usado por R$ 2,10/litro ou o trocam por um kit limpeza (bucha, detergente) enquanto os atravessadores comercializam o sabão feito com ele por R$ 40-50/unidade. Por conseguinte, o pouco acesso a orientações sobre práticas sustentáveis compromete o engajamento e mantém essas trabalhadoras em vulnerabilidade econômica.

Quadro 2 - Desafios das Baianas de Acarajé na Implementação da Economia Circular

Categoria	Desafios principais
Infraestrutura	Falta de locais adequados para descarte e coleta seletiva; ausência de sistemas de compostagem acessíveis.
Acesso à informação	Pouco acesso a orientações sobre práticas sustentáveis, legislação ambiental ou cursos de capacitação.
Apoio governamental e políticas públicas	Falta de políticas públicas específicas que valorizem a cultura alimentar afro-brasileira como vetor de sustentabilidade.
Recursos financeiros	Dificuldade para investir em embalagens ecológicas ou tecnologias limpas (como biodigestores ou filtros de óleo).
Reconhecimento e valorização	Racismo estrutural e desvalorização histórica das práticas tradicionais como parte da economia formal.
Logística e tempo	Excesso de tarefas no dia a dia (produção, venda, limpeza, compras), dificultando a adoção de novas rotinas sustentáveis.
Burocracia	Exigências legais e sanitárias que muitas vezes não consideram a realidade das baianas, gerando obstáculos para formalização.

Fonte: Elaboração própria. Baseada em: Santos *et al*. (2025).

Além dessa lacuna educacional, a entrevista revelou total ausência de apoio material ou financeiro por parte do poder público: "A baiana não ganha vale-transporte, não ganha um lanche, não ganha nada. Ela vai com o dinheiro dela" (Entrevista pessoal com Rita Maria Ventura dos Santos, 2025). Dessa forma, a falta de políticas públicas específicas que valorizem a cultura alimentar afro-

brasileira como vetor da sustentabilidade representa uma barreira estrutural significativa.

Paralelamente a essas limitações estruturais, a pesquisa evidenciou tensões significativas entre processos de modernização e preservação das tradições. Nesse sentido, Santos expressa preocupação com a descaracterização do ofício: “Para mim, a gente tá no mundo globalizado, mas ela não pode mexer na receita, ela não pode deixar de estar vestida de bata e de saia. Perde a tradição da produção”. (Entrevista pessoal com Rita Maria Ventura dos Santos, 2025). Assim, configura-se um cenário complexo onde as baianas enfrentam simultaneamente a falta de conhecimento técnico, ausência de apoio institucional e dilemas sobre modernização versus tradição.

Essa tensão reflete o desafio de implementar inovações sustentáveis sem comprometer a autenticidade cultural, questão central para a salvaguarda do patrimônio imaterial. Embora exista consenso sobre a inviolabilidade da receita do acarajé, por outro lado há debates sobre técnicas de preparo que reduzem o uso de óleo, evidenciando a complexidade dessas negociações entre tradição e sustentabilidade.

Diante desse contexto, enfrentar os obstáculos identificados requer ações intersetoriais e um olhar sensível às especificidades culturais, territoriais e econômicas dessas trabalhadoras. Consequentemente, é necessário construir uma abordagem mais humanizada e ampliada sobre o conceito de economia circular, valorizando experiências que nascem nas margens, mas que são centrais para pensar o futuro do planeta com justiça social e ambiental.

CONCLUSÕES

A análise da relação entre o ofício das baianas de acarajé e a economia circular em Salvador revela um cenário onde práticas sustentáveis ancestrais já integram o cotidiano das baianas de acarajé em Salvador, ainda que permaneçam invisibilizadas nos discursos oficiais sobre sustentabilidade. Especificamente, o estudo identificou seis categorias de práticas circulares implementadas intuitivamente por essas trabalhadoras: redução de desperdícios e reaproveitamento, uso de materiais sustentáveis, compartilhamento de recursos, reciclagem através de parcerias, economia colaborativa e educação cultural como eixo sustentável.

Os resultados evidenciam que o protagonismo das baianas é fundamental para compreender que iniciativas de sustentabilidade devem partir do reconhecimento dos saberes tradicionais. Nesse sentido, o projeto "Baianambiental" exemplifica como parcerias entre academia e comunidade podem gerar resultados mensuráveis, tendo capacitado 180 baianas e reaproveitado 540 litros de azeite residual em produção de sabão artesanal.

A implementação plena da economia circular ainda enfrenta barreiras estruturais significativas, organizadas em sete categorias: infraestrutura inadequada, limitado acesso à informação, ausência de apoio governamental, escassez de recursos financeiros, falta de reconhecimento, sobrecarga logística e entraves burocráticos. Essas limitações demonstram que a economia circular, quando direcionada a grupos tradicionalmente marginalizados, necessita de abordagens específicas que considerem interseccionalidades de gênero, raça e classe.

O aspecto mais inovador desta pesquisa reside na demonstração de que as baianas de acarajé podem oferecer um modelo de economia circular que integre sustentabilidade ambiental,

preservação cultural, empoderamento econômico e justiça social. Essa descoberta está diretamente relacionada à proposta central do estudo, evidenciando como os saberes tradicionais se alinham aos princípios da economia circular e podem servir de referência para outras comunidades tradicionais.

A salvaguarda do ofício das baianas de acarajé no contexto contemporâneo exige abordagens inovadoras que conciliam preservação cultural e sustentabilidade ambiental. Portanto, a economia circular, quando implementada respeitando saberes tradicionais e protagonismo feminino, configura-se como estratégia para o fortalecimento deste patrimônio cultural brasileiro, expandindo a compreensão da sustentabilidade para além das tecnologias industriais e legitimando as práticas populares como espaços de inovação sustentável.

REFERÊNCIAS

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Editora Edições 70, 2011.

BRASIL. **Lei n. 12.305, de 2 de agosto de 2010**. Brasília: Planalto, 2010. Disponível em: <www.planalto.gov.br>. Acesso em: 23/05/2025.

CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR. **Cartilha da Baiana de Acarajé Sustentável**. Salvador: Câmara Municipal, 2023. Disponível em: <www.salvador.gov.br>. Acesso em: 23/05/2025.

ELLEN MACARTHUR FOUNDATION. "Towards the Circular Economy: economic and business rationale for an accelerated transition". **Ellen MacArthur Foundation** [2012]. Disponível em: <www.ellenmacarthurfoundation.org>. Acesso em: 23/05/2025.

FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES. **Dia Nacional da Baiana do Acarajé**. Brasília: Ministério da Cultura, 2022. Disponível em: <www.gov.br>. Acesso em: 23/05/2025.

GEISSDOERFER, M.; SAVAGET, P.; BOCKEN, N. M. P.; HULTINK, E. J. "The Circular Economy – A new sustainability paradigm?" **Journal of Cleaner Production**, vol. 143, 2017.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Editora Atlas, 2017.

IPEA - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Diagnóstico dos Resíduos Orgânicos do Setor Agrossilvopastoril e Agroindústrias Associadas**. Brasília: IPEA, 2013. Disponível em: <www.gov.br>. Acesso em: 23/05/2025.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Ofício das Baianas de Acarajé**. Brasília: IPHAN, 2005. Disponível em: <www.iphan.gov.br>. Acesso em: 23/05/2025.

OLIVEIRA, F. R.; FRANÇA, S. L. B.; RANGEL, L. A. D. "Princípios de economia circular para o desenvolvimento de produtos em arranjos produtivos locais". **Interações**, vol. 20, n. 4, 2019.

OLIVEIRA, R. A.; BARACHO, R. M. A.; CANTONI, L. "A relação entre cultura e sustentabilidade em patrimônios culturais". **Anais do VI Colóquio Ibero-Americano: Paisagem Cultural, Patrimônio e Projeto**. Belo Horizonte: UFMG, 2023.

ONU BRASIL. **Transformando nosso mundo**: A Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável. Brasília ONU Brasil, 2015. Disponível em: <www.onu.org>. Acesso em: 30/05/2025.

REIS, A. C. F. **Economia da cultura e desenvolvimento sustentável**: o caleidoscópio da cultura. Barueri: Editora Manole, 2007.

RIBEIRO, D. **O Que é Lugar de Fala?** Belo Horizonte: Editora Letramento, 2017.

ROCHA, A. M. *et al*. "Economia circular no reaproveitamento dos resíduos do azeite de dendê pelas baianas de acarajé". **Brazilian Journal of Development**, vol. 8, 2022.

SANTOS, A. L. *et al*. "Economia circular e sustentabilidade: desafios e soluções para um futuro sustentável". **Revista Políticas Públicas e Cidades**, vol. 14, n. 1, 2025.

SANTOS, A. M. S. *et al*. O Conceito de Economia Circular: Uma Nova Abordagem para a Sustentabilidade Econômica e Ambiental". **Revista de Estudos Interdisciplinares do Vale do Araguaia**, vol. 6, n. 4, 2023.

SANTOS, R. M .V. **Entrevista concedida aos autores**. Salvador: Arquivo pessoal, 2025.

STEPHENSON, P. J.; DAMERELL, A. "Bioeconomy and Circular Economy Approaches Need to Enhance the Focus on Biodiversity to Achieve Sustainability". **Sustainability**, vol. 14, n. 17, 2022.

UFBA – Universidade Federal da Bahia. **Baianambiental**: Empreendedorismo, educação e sustentabilidade. Salvador: Instituto de Ciências da Saúde, 2018. Disponível em: <www.ufba.br>. Acesso em: 12/04/2025.

VERGER, P. F. **Orixás**: Deuses iorubás na África e no Novo Mundo. São Paulo: Editora Corrupio, 2002.

SOBRE OS AUTORES

SOBRE OS AUTORES

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

Caio Fábio Gomes Macedo é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: gomescaio2917@gmail.com

Erika Samira Nunes dos Santos é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: anmach@ufba.br

Gabriel Berbert de Oliveira é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: gabriel.berbert.35@gmail.com

Gabriel Matheus Dantas 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: gabriel.nn18@gmail.com

SOBRE OS AUTORES

Gabriela Santos de Santana Moura é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: anmach@ufba.br

Guilherme da Silva Batatinha é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: guilhermebatatinha@ufba.br

Joadson Barreto de Barros é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: juabsbarros12@gmail.com

Júlia Paz Pita de Souza é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: anmach@ufba.br

Kauany Marley Leal é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada “Empreendedorismo em Biotecnologia”. E-mail: anmach@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Keila Lima de Assis é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: anmach@ufba.br

Larissa Mauricio da Silva é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: laryym@outlook.com

Leticia Garcia de Souza é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: anmach@ufba.br

Letícia Nunes Ribeiro da Silva é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: leticianr28@gmail.com

Luan Menezes é graduando da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: luan.menezes@ufba.br

SOBRE OS AUTORES

Ludimille da Hora é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: ludimille.hora@ufba.br

Maria Eduarda Souza Alves é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: dudasouzaofc98@gmail.com

Monica Cerqueira Soares é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: moonicasooares@gmail.com

Raphaela Castilho Santos Meira é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: anmach@ufba.br

Sophia Nogueira Costa Farias é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: sophianogueiracf@gmail.com

SOBRE OS AUTORES

Thais Araújo Barcellos é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: thaiss.araujo12@gmail.com

Vinicius Nunes Lopes 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: viniciuslopesoloop@gmail.com

Vívian de Azevedo Moraes é graduanda da Universidade Federal da Bahia (UFBA). Extensionista na Ação Curricular em Comunidade e em Sociedade intitulada "Empreendedorismo em Biotecnologia". E-mail: vivianmoraes362@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