



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

AS INTERFACES DOS DISCURSOS DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL E DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM TORNO DA PRODUÇÃO E CONSUMO DO ACARAJÉ.

Iane Carine Freitas da Silva¹
Janaína Braga de Paiva³
Luciana Labidel dos Santos¹
Lilian Miranda Magalhães¹
Michele Oliveira dos Santos¹
Lígia Amparo da Silva Santos²

¹Mestrandas do Programa de Pós Graduação em Alimento, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

³Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde

² Doutora em Ciências Sociais pela PUC-SP e Docente Permanente do Programa de Pós Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

^{1,2,3}Integrantes do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura-NEPAC/ENUFBA

¹ianecfs@hotmail.com

Introdução

O objetivo deste trabalho foi compreender as interfaces dos discursos de preservação do patrimônio cultural e da promoção da alimentação saudável em torno da produção e consumo do acarajé.

As ações de promoção e de apoio a continuidade da expressão cultural compõem um dos três eixos relacionados com a preservação de patrimônios culturais imateriais. Tais eixos foram divididos em 2000, quando foi promulgado o Decreto nº 3.551 (o qual instituiu o registro de bens culturais imateriais que fazem parte do patrimônio cultural brasileiro), emitido pelo então Presidente da República Fernando Henrique Cardoso, associado à formulação do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Com base nas considerações de Lody (2008), O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), Departamento do Ministério da Cultura, é também uma entidade relacionada aos patrimônios culturais que categorizou os bens. Destacam-se entre estes bens os saberes, que envolvem conhecimentos e modos de fazer tradicionais das comunidades, nos quais estão incluídos os saberes culinários. Segundo Costa e Castro (2008), para o IPHAN a necessidade de preservar



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

a tradição de um bem e a relevância que este bem tem para a construção da identidade da população brasileira justificam a inscrição de um bem imaterial em um dos livros de registro.

Frente a estas considerações, o acarajé foi oficializado como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro através do Ofício da Baiana em dezembro de 2004. Esse bolinho, dentre os outros pratos de herança africana, é tradicional na venda de comida de rua de Salvador e tem significado importante tanto no espaço social quanto no religioso. Ele é reconhecido como patrimônio alimentar devido à sua importância para o fortalecimento da cidadania e formação das identidades, além de influenciar a afirmação dos direitos culturais (LODY, 2008).

Entretanto, segundo Martini (2007), atualmente as baianas de acarajé devem cumprir regras de cunho higiênico-sanitário ditadas pelo poder público para a venda dos bolinhos nas ruas. Tais regras foram criadas após a divulgação na mídia de pesquisas que revelavam falta de higiene durante o preparo do acarajé e contaminação acima dos padrões. Estas regras têm consequências para muitas tradições afro-brasileiras vinculadas à produção e comercialização do acarajé. Um exemplo é a substituição do tabuleiro de madeira pelo tabuleiro de metal, com a finalidade de evitar o acúmulo de sujeira e facilitar a higienização do mesmo. O novo tabuleiro faz parte de um cenário distante do tradicional.

Além das regras ditadas pelo poder público, no que tange aos aspectos higiênico-sanitários ainda há atualmente o debate sobre alimentação saudável que, do ponto de vista médico-nutricional, aponta o acarajé como um dos alimentos a serem evitados na dieta humana. Este fato põe em cheque uma possível contradição no que se refere à preservação de um patrimônio alimentar que se traduz no desafio de preservar uma iguaria ao mesmo tempo em que se recomenda restrições para seu consumo a fim de preservar uma alimentação saudável.

Em suma, embora seja muito referenciada, a alimentação saudável ainda não tem um conceito completamente definido. Constantemente estudos novos são publicados sobre hábitos alimentares ditos anteriormente como saudáveis que são questionáveis atualmente (AZEVEDO, 2008).

Ainda sobre alimentação saudável, a Coordenação Geral da Política de



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

Alimentação e Nutrição no Brasil divulga uma classificação mais ampla:

Uma alimentação saudável deve ser baseada em práticas alimentares assumindo a significação social e cultural dos alimentos como fundamento básico conceitual. A alimentação se dá em função do consumo de alimentos (e não de nutrientes). Os alimentos têm gosto, cor, forma, aroma e textura e todos estes componentes precisam ser considerados na abordagem nutricional. Os nutrientes são importantes, contudo, os alimentos não podem ser resumidos a veículos destes. Os alimentos trazem significações culturais, comportamentais e afetivas singulares que jamais podem ser desprezadas. O alimento como fonte de prazer também é uma abordagem necessária para promoção da saúde. (BRASIL, 2005)

Nesse contexto, ao mesmo tempo em que há uma tendência à preservação da tradição alimentar no que se refere à produção e consumo do acarajé, a contemporaneidade se configura também como espaço para a ressignificação de noções. Dentre as quais, está presente a reflexão sobre o consumo deste alimento que pode ser entendido como não saudável, o que, por um lado, contribui para configuração de uma baianidade e reforça a identidade pautada na identificação do comer na Bahia, por outro pode culminar numa repulsa estigmatizada.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa de cunho sócio-antropológico, que parte de um estudo maior: *O Acarajé e a Modernidade em Salvador: um estudo sócio-antropológico sobre os discursos e as práticas de consumo do acarajé na cidade de Salvador nos tempos da alimentação saudável*. Empreendido por membros do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (NEPAC) da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, cuja investigação está em curso desde 2008.

Para produção do material empírico utilizou-se entrevistas semi-estruturadas conduzidas entre agosto/2008 e fevereiro/2010. Foram realizadas quarenta e seis entrevistas com consumidores e vinte e cinco com baianas de acarajé dos bairros de Itapuã, Liberdade e Rio Vermelho. Todos os entrevistados registraram a concordância em participar da investigação por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

e Esclarecido. Tais entrevistas foram devidamente gravadas e transcritas para posterior análise.

O presente trabalho foi devidamente aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, atendendo às recomendações da Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. Para garantir a proteção das identidades, houve a substituição dos nomes dos entrevistados por siglas.

Resultados e discussão

Acepções sobre patrimonialização:

Dentre inúmeros aspectos abordados nas entrevistas, os sujeitos referiram sobre o que pensavam a respeito do acarajé como Patrimônio Imaterial Brasileiro e sobre o consumo deste perante a contemporânea discussão da alimentação saudável. Acerca do primeiro aspecto pôde-se perceber que a maioria dos entrevistados não tinha conhecimento sobre o acarajé como Patrimônio Imaterial Brasileiro. Ainda assim, houve perspectivas divergentes sobre o tema.

De um lado um dos consumidores afirmou que: “não é pra tanto. Porque é apenas uma das iguarias. Por que não podemos nos focar no acarajé como um patrimônio...” (J.C). Assim como esse, outro consumidor (R.S.H) também coadunou com esta linha de pensamento:

Eu acho que ele representa simplesmente um artigo gostoso da nossa culinária, nada mais. É algo bom. Do mesmo jeito que eu vou chegar em qualquer país do mundo, em qualquer cidade eu vou querer saber o que é que tem de diferente ali, qual é a comida que se faz (R.S.H).

Percebe-se nas narrativas que estes entrevistados não vêem sentido em considerar o acarajé como patrimônio. Para aqueles que compartilhavam desta posição a notícia era recebida com uma certa surpresa, como algo inimaginável e, para alguns, até como um exagero. Além disso, sugere-se que estas interpretações estejam relacionadas ao fato de que o bolinho faz parte do cotidiano, o que o descaracterizaria como algo “especial”. Uma das suposições que pode ser levantada para compreender esta



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

interpretação seria o fato de que a maioria dos entrevistados morava em Salvador-Bahia, ou seja, o acarajé e/ou o seu consumo é algo cotidiano para estes.

De um outro lado, a maioria dos entrevistados viram a patrimonialização como aspecto positivo. Dentre estes um entrevistado (A.C.S) que diz: “É ótimo. Representa melhor a nossa origem, a nossa cultura, né? Graças a Deus a gente está num bom caminho, né?” (A.C.S.). Outro consumidor (A.S.S) afirmava: “acho que é muito importante, por que está beneficiando a cidade”. (A.S.S)

O acarajé como patrimônio, diferentemente dos primeiros entrevistados, é visto por estes como um passo a mais, um avanço, algo benéfico na direção de marcar uma identidade e poder “representá-la”. A idéia de representar, mostrar a nossa cultura é uma afirmação recorrente dos discursos dos entrevistados.

Ainda nesse contexto uma baiana (T.) afirma:

De repente eu achei ótimo o acarajé, primeiro o bolinho a ser tombado, e agora o tabuleiro da baiana com suas vestes, porque estavam fugindo da tradição [...] E aí eu gostei muito de o pessoal acolher a associação junto ao IPHAN e fazer isso, porque aí não vai mudar mais nada no tabuleiro. (T.)

Para a baiana a patrimonialização é até mesmo um auxílio para perpetuação da tradição, que aos poucos estava sendo perdida devido às mudanças que ao longo dos anos ocorrem no tabuleiro (ora no incremento de iguarias - como o caruru - ora no uso da vestimenta - não são todas as baianas que ainda usam todo o traje para a venda do bolinho).

O patrimônio cultural torna possível manter a memória do que fomos e do que somos. Desta maneira este serve como um auxílio na revelação da nossa identidade. É o resultado do processo cultural que possibilita ao indivíduo a perspicácia de si e do ambiente que o cerca (BARROCO e BARROCO, 2008).

Segundo Raul Lody (2008), devido à comida representar grupos socioculturais, como por exemplo, civilizações, países e comunidades, cada vez mais o ato de comer é reconhecido como um ato patrimonial. Entende-se o pertencimento a uma sociedade e a uma cultura quando se fala um idioma, compartilham-se receitas e pratos, e criam-se hábitos cotidianos relacionados à comida. Desta maneira, a comida pode também conferir a pessoa o seu pertencer.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

A ampliação do conceito de patrimônio traz muitos questionamentos e é alvo de discussões. Um dos entrevistados (N.M) traz o cunho político da patrimonialização:

Isso aí já é uma questão política. É uma questão de um político, talvez, querendo fazer alguma coisa na câmara... Não tem necessidade disso... Um alimento como patrimônio, não tem nada a ver... Se fosse alguma coisa sólida, ali fixa... Vire um patrimônio seja baiano, brasileiro... Mas um alimento? (N.M)

O entrevistado não tinha conhecimento do tombamento do acarajé, mas quando soube reagiu discordando alegando ter forte apelo político. Segundo Alvarez e Medina, (2008) o ato de patrimonializar é suscetível a pressões e negociações, dessa forma, pode haver interesses de diversos grupos sociais no processo de patrimonialização de um bem.

Frente ao processo de patrimonialização e reconhecimento da sua importância por fazer parte da cultura, os discursos em torno da alimentação saudável impõem aos sujeitos um processo reflexivo acerca do consumo do acarajé. Pode-se detectar que há duas perspectivas sobre a classificação do acarajé enquanto saudável ou não pelos entrevistados.

Acepções sobre alimentação saudável:

Neste estudo frequentemente o acarajé foi citado como um alimento não saudável devido ao azeite de dendê, a gordura e a fritura, os quais podem ser encontrados como vilões em diversas entrevistas. Sobre a frequência de consumo do acarajé R.S.M diz: “Ah, eu acho que tem que diminuir porque o azeite e essas coisas tudo fazem mal” (R.S.M). Outro entrevistado diz (M): “Eu diminui mais por causa assim do óleo, do azeite, aí eu não como muito essas coisas não, aí é pouco mesmo”. (M.)

O uso do azeite de dendê na culinária pode ser considerado uma marca identitária para o cardápio afro-brasileiro. Entretanto, parece haver uma redução no atual contexto, por parte de alguns indivíduos, no consumo dos alimentos preparados com este ingrediente, principalmente o acarajé devido o seu elevado teor calórico, dentre outros aspectos nutricionais. Vale ainda ressaltar que embora haja controvérsias quanto à quantidade de calorias existentes no acarajé, sabe-se que é elevada e, por esse motivo,



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

de acordo com as estratégias da promoção da alimentação saudável o consumo do acarajé não é indicado pelos profissionais de saúde (Lody, 1998 apud Borges, 2008).

De acordo com Santos (2008), algumas vezes as gorduras têm sido descartadas do cardápio por serem consideradas prejudiciais e perigosas. Desta forma, as gorduras parecem perder o status de nutrientes, cujo termo refere ao saudável.

Ainda na perspectiva do não saudável, em algumas falas pode-se destacar a preocupação em relação ao consumo de acarajé e ao aumento do colesterol, entre elas a de (O.) que diz: “Não vou dizer que diminuiu, que mudou, mas várias vezes tentava uma outra opção pelo fato do colesterol, eu tenho vários problemas de saúde, tenho que me cuidar”. Em outra entrevista (A.S.S):

Eu vejo assim, a questão do dendê é muito forte pra mim. Ele come mais abará, ele gosta mais do abará porque já não tem a questão da fritura, a gente acredita - eu também não sei, porque não sei como é feito o abará - que já diminui essa questão calórica e do colesterol, também a questão da fritura, mas eu acho que o acarajé não se enquadra nem um pouquinho. Comida saudável ele é o oposto.

A redução do consumo do acarajé também é justificada frequentemente nas entrevistas pelas dietas para manter ou alcançar a estética corporal desejada. A consumidora (M.) diz:

Quando eu penso em comer acarajé, eu estava conversando com meu namorado nesse instante, são 600 calorias um acarajé. Então, pra gente perder 600 calorias gasta muito tempo malhando na esteira, né? (M.)

Esse discurso parte tanto das consumidoras quanto das baianas de acarajé, como (T.), que diz:

Procuro manter uma alimentação saudável, não ando comendo gordura. Comia um acarajé de manhã e um de tarde quando chegava aqui, e um refrigerante. Parei e também pratico esporte todos os dias [...] Não aceito ser gorda também. (T.)

A não aceitação do corpo “gordo” é cada vez mais forte na sociedade. Nesse sentido, Santos (2008) afirma que em um momento do passado ser magro era sinônimo de ser fraco. Entretanto, atualmente, emagrecer se tornou uma meta com cada vez mais adeptos de diferentes classes, idades e etnias. Com caráter universalizante, essa não é mais



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

uma ambição apenas dos portadores de obesidade ou sobrepeso.

Embora haja discursos sobre o acarajé como não saudável, existem os discursos opostos que afirmam que o acarajé é um alimento saudável devido o uso do feijão na massa. A baiana de acarajé R.S.S, por exemplo, diz: “O acarajé é um alimento saudável e sustenta, alimenta. É uma coisa forte porque é de feijão, é puro feijão.”

Outra baiana (G.B.L), afirma:

Eu acho que acarajé é saudável. Porque é comprovadamente que é feito de feijão puro, feijão é ferro. O azeite é cicatrizante, várias vitaminas, então é saudável.

Ainda nesse contexto J.S.S refere que:

É muito forte. Gente de fora geralmente, fica com medo de comer acarajé porque diz que comida de baiana é muito forte. Principalmente o acarajé. Mas o acarajé é muito saudável. O dendê, já foi feito várias pesquisas. O dendê é muito saudável. O dendê é mais saudável do que o óleo de soja. Só ele não é saudável assim depois de queimado/reaproveitado ele aí não é saudável.

Percebe-se que diferentes noções sobre o saudável estão presentes nas falas. Sobre isso, segundo Santos (2009), não existem pesquisas substanciais referentes às implicações da utilização culinária do dendê na saúde, mas, poucos estudos sugerem alguma ação benéfica nos níveis de colesterol.

Apesar da existência, nas entrevistas, de duas concepções distintas acerca do acarajé (saudável ou não saudável), sugere-se que uma não necessariamente exclui a outra, que pode-se pensar das duas formas, porém o que modifica é a ênfase. Pensar no saudável pode ser visto também como uma forma de “positivar” o acarajé, visto que este é uma das iguarias mais tradicionais da culinária local e confere ao comensal soteropolitano o sentimento de posse, trazendo a idéia de “valorizar o que é seu” e, como consequência, contribuir para preservar a prática do seu consumo.

É perceptível em algumas falas um esforço para amenizar os temidos danos causados pela “gordura” e pela fritura. Esse esforço pode ser percebido, por exemplo, no seguinte trecho da entrevista com um consumidor:

Minha alimentação eu acho saudável, sabe por que, porque eu sou uma pessoa que não janto a noite, se eu comer é um acarajé, um abará, eu tomo chá pra queimar a gordura se eu comer alguma coisa



assim a mais, na minha sacola ali tem até um vidrinho de pílula natural pra queimar mesmo essas gorduras, eliminar o que você come, entendeu? [...] De três em três meses eu to fazendo exame de sangue, eu sou doador, eles fazem exame e meu sangue é positivo pouca gordura.

O consumidor refere como saudável aquela alimentação ausente de gorduras. Os malefícios da gordura são tão exacerbados na visão do entrevistado que o mesmo refere andar com um vidrinho de pílulas que favorece a excreção dessas.

Ainda no intuito de amenizar os malefícios, de acordo com A.L.P.S.C: “O que pega mais aí é o azeite, dependendo vai o abará, porque o abará não tem o azeite”. O entrevistado demonstra preocupação com a alimentação e com o consumo de gorduras, buscando uma alternativa para satisfazer seu desejo da comida baiana sem o consumo da temida fritura (representada na fala deste pelo azeite).

Embora existam consumidores que se privam de degustar o acarajé por causa de dietas ou da quantidade de gordura presente na iguaria, existem aqueles que não abrem mão desse prazer. Como exemplo C.L.N.S, comenta:

As mulheres pensam até duas vezes, né? „Vou comer um acarajé, tem mais de 3000 calorias e não sei o que□, mas baiano, na hora, é aquela coisa do cheiro. Eu acho que o cheiro ainda continua sendo mais forte. (C.L.N.S).

Nota-se nessa fala que o ato de comer ultrapassa o biológico e alcança o psicológico. De acordo com TORAL *et al* (2009), a escolha dos alimentos algumas vezes é influenciada por desejos e significados que derivam das representações sociais.

Atualmente a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) continua ampliando os conceitos em relação ao saudável, tanto na alimentação quanto no estilo de vida, considerando também a cultura, o ambiente e o social como essenciais na definição de tais práticas (AZEVEDO, 2008). Entretanto, na perspectiva dos sujeitos, há conflitos no pensar o saudável tendo uma predominância da lipofobia, sendo a presença da gordura o fator hegemônico do critério de classificação.

O antropólogo francês Claude Fischler teve sucesso quando descreveu o fenômeno da lipofobia, o qual surgiu devido aos estudos que comprovavam a relação entre o colesterol e as doenças cardiovasculares (SANTOS, 2008).



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

Considerações finais

Fica evidente nos discursos o insuficiente conhecimento apresentado pelo universo empírico sobre a abrangência do conceito de patrimônio cultural imaterial e alimentação saudável, apontando a necessidade de melhor divulgação sobre o assunto e, conseqüentemente, da importância da patrimonialização para o país.

A tradição do consumo de acarajé confronta com o moderno discurso da alimentação saudável e este confronto pode ser verificado nos relatos dos entrevistados. Apesar do “medo” do consumo de gordura ser freqüentemente relatado nas entrevistas, percebe-se que o desejo e os hábitos culturais interferem intensamente na escolha dos indivíduos, os quais tentam equilibrar os dois aspectos de diversas maneiras, como exemplo substituindo o consumo do acarajé pelo abará, recriando assim as formas de consumo destas iguarias.

Referências

ÁLVAREZ, M. & MEDINA, F. X. Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: Aproximaciones desde Europa y América. In: *Identidades em el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria - Observatorio de La Alimentación, 2008.

AZEVEDO, E. de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 21, n. 6, Dez. 2008.

BARROCO, L. M. S.; BARROCO, H. E. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. *Revista Turydes*, vol 1, n. 2, Mar. 2008.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

BORGES, F.M. Acarajé: tradição e modernidade. 2008. 132f. Dissertação (Mestrado em Estudos Étnicos e Africanos). Universidade Federal da Bahia. Salvador-BA, 2008.

BRASIL, 2005. Ministério da Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. O que é uma alimentação saudável? Considerações sobre o conceito, princípios e características: uma abordagem ampliada. Disponível em:

http://nutricao.saude.gov.br/documentos/o_que_e_alimentacao_saudavel.pdf. Acesso em: 15 de junho de 2010. 16:45:05.

COSTA, M. L. da; CASTRO, R. V. de. Patrimônio Imaterial Nacional: preservando memórias ou construindo histórias? *Estud. psicol. (Natal)*, Natal, v. 13, n. 2, Aug. 2008.

LODY, R. Acarajé. Comida y patrimonio Del pueblo brasileño. In: ÁLVAREZ, M. & MEDINA, F.X. *Identities em el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria-Observatorio de La Alimentación, 2008. MARTINI, G. T. *Baianas do acarajé: a uniformização do típico em tradição culinária afro-brasileira*. 2007. Tese (doutorado em antropologia) Universidade de Brasília. Brasília.

MARTINI, G. T. *Baianas do acarajé: a uniformização do típico em tradição culinária afro-brasileira*. 2007. Tese (doutorado em antropologia) Universidade de Brasília. Brasília.

RODRIGUES, P.H.C. *A inclusão de azeite de dendê em alimentos no controle da hipovitaminose A*. 2009. 93f. Dissertação (Mestrado em Nutrição em Saúde Pública). Universidade de São Paulo, Faculdade de Saúde Pública. São Paulo, 2008.

TORAL, N.; CONTI, M. A.; SLATER, B. *A alimentação saudável na ótica dos*



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 25, n. 11, Nov. 2009.

SANTOS, L.A.S., Acarajé, dendê, modernidade e tradição no contexto soteropolitano. In: LODY, R., *Dendê: símbolo e sabor da Bahia, Série Raizes*, v. 2, São Paulo: Editora Senac, 2009., 120 p.

SANTOS, L.A.S. *O Corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo*. Salvador, EDUFBA, 2008.