

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
CURSO DE NUTRIÇÃO

JÉRELCI DE JESUS SANTANA BARBOSA

**PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE TERREIROS DE CANDOMBLÉ NO  
RECÔNCAVO DA BAHIA**

SANTO ANTÔNIO DE JESUS  
2018.

JÉRELCI DE JESUS SANTANA BARBOSA

**PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE TERREIROS DE CANDOMBLÉ NO  
RECÔNCAVO DA BAHIA**

Artigo científico apresentado ao curso de Nutrição,  
da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia –  
UFRB. Como requisito para obtenção do título de  
bacharel em Nutrição

SANTO ANTÔNIO DE JESUS

2018.

## **TERMO DE APROVAÇÃO**

**JÉRELCI DE JESUS SANTANA BARBOSA**

### **PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE TERREIROS DE CANDOMBLÉ NO RECÔNCAVO DA BAHIA**

Trabalho de Conclusão de Curso, no formato de artigo, apresentado como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição, pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Aprovado em: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

Banca examinadora

---

Prof. Dr. Carlos Alberto Santos de Paulo

Professora da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

---

Prof. Dra. Denize de Almeida Ribeiro

Professora da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

---

Prof. Dra. Fran Demétrio Silva dos Santos

Professora da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

---

Prof. Nilza Nascimento Ferreira

# **PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE OS TERREIROS DE CANDOMBLÉ DO RECÔNCAVO DA BAHIA**

## **FOOD PRACTICES BETWEEN THE CANDOMBLÉ TERRITORIES OF THE BAHIA RECONCILIA**

Jérelci de Jesus Santana Barbosa<sup>1</sup>  
Denize de Almeida Ribeiro<sup>2</sup>.

### **RESUMO**

A relação da religião com a alimentação e as restrições alimentares provenientes de cada uma, sempre estiveram presentes na vida do ser humano. A partir do momento em que se tem uma crença, qualquer sacrifício é válido para um seguidor religioso ou doutrinário. No candomblé o alimento é fundamental para os rituais realizados aos Orixás, que representam arquétipos de forças da natureza. Para além da nutrição biológica, não menos importante, é preciso, simbolicamente, alimentar a alma, suprir necessidades de energia não palpáveis. Este artigo tem como objetivo demonstrar as práticas e os hábitos alimentares mais comuns dentro de alguns terreiros de candomblé do Recôncavo da Bahia, nas cidades de Cruz das Almas e Santo Antônio de Jesus, bem como os valores nutricionais dos alimentos mais utilizados, e os excessos ou restrições nos quais os adeptos do candomblé são submetidos ao ingerir, ou não, determinado alimento. O desenvolvimento desta pesquisa deu-se por meio de um estudo qualitativo, de caráter exploratório com uma abordagem observacional e descritiva. Os resultados do presente estudo revelaram que os hábitos alimentares dos candomblecistas, não interferem de forma direta no seu estado de saúde, tendo em vista que os alimentos consumidos diariamente são comuns à mesa do povo brasileiro e os utilizados nos rituais, não fazem parte do cotidiano, mesmo em período de festas ou obrigações, existe uma preocupação com a saúde do adepto, caso o mesmo tenha alguma doença.

**Palavras-chave:** Restrições, Candomblé, Alimentação

---

<sup>1</sup>Graduanda em Nutrição – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB. Cruz das Almas. CEP: 44380-000, BA, Brasil. E-mail: jerelci7@hotmail.com

<sup>2</sup> Prof. Dr<sup>a</sup>. Da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB. São Felix. CEP: 44360-000, BA, Brasil. E-mail: ialode28@hotmail.com

## **ABSTRACT**

The relationship between religion and food and food restrictions from each one were always present in the life of the human being. From the moment one has a belief, any sacrifice is valid for a religious or doctrinal follower. In candomblé the food is fundamental for the rituals performed to the Orixás, who represent archetypes of forces of nature. Apart from biological nourishment, not least, it is necessary, symbolically, to feed the soul, to meet non-palpable energy needs. This article aims to demonstrate the most common practices and eating habits in some candomblé terraces of the Reconceive da Bahia, in the cities of Cruz das Almas and Santo Antônio de Jesus, as well as the nutritional values of the most used foods, and the excesses or restrictions in which the candomblé adherents are submitted to ingesting or not, certain food. The development of this research was made through a qualitative, exploratory study with an observational and descriptive approach. The results of the present study revealed that the food habits of the candomblecistas do not directly interfere with their health status, considering that the foods consumed daily are common to the table of the Brazilian people and those used in the rituals are not part of everyday life, even during holidays or obligations, there is a concern for the health of the adept, if it has any disease.

**Key words:** Restrictions, Candomblé, Feeding

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>7</b>
<b>2. METODOLOGIA .....</b>	<b>8</b>
<b>3. RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>10</b>
3.1 ALIMENTAÇÃO NOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ .....	10
3.2.1 FAROFA DE EXÚ .....	11
3.2.2 ACARAJÉ DE IANSÃ.....	12
3.2.3 CARURU DOS IBEJÊS .....	13
3.2.4 MOQUECA DE IEMANJÁ .....	13
3.2.5 FEIJOADA DE OGUM.....	14
3.2.6 PIPOCA DE OMOLU .....	15
3.2.7 AXOXÔ DE OXÓSSI.....	16
3.2.8 OMOLOCUN E IPETÉ DE OXUM .....	17
3.2.9 ACAÇÁ .....	18
3.3 REPRESENTATIVIDADE DA ALIMENTAÇÃO PARA OS FILHOS DE SANTO .....	19
<b>4. COSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>22</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>23</b>
<b>APÊNDICE .....</b>	<b>25</b>
<b>APÊNDICE I .....</b>	<b>26</b>
<b>APÊNDICE II.....</b>	<b>29</b>
<b>APÊNDICE III .....</b>	<b>31</b>

# 1. INTRODUÇÃO

A prática alimentar de determinados sujeitos, está relacionada, muitas vezes, a orientação religiosa, seja em forma de jejuns, restrições ou determinando o que é impuro ou puro. Dessa forma, o ato de comer vai além de ingerir alimentos que atendam às necessidades biológicas do indivíduo. Pois de modo geral a alimentação abrange diversos aspectos biológicos, sociais, ritualísticos e culturais de uma sociedade.

A relação da religião com a alimentação, e as restrições alimentares provenientes de cada devoção, sempre estiveram presentes na vida do ser humano. A partir do momento em que se tem uma crença, qualquer sacrifício é válido para um seguidor religioso ou doutrinário.

O candomblé é uma religião de matriz Africana que realiza culto de louvação aos orixás, e tem a comida como uma das principais ligações entre o reino dos homens e do divino, e preparações culinárias são oferecidas como sacrifícios, ou oferendas alimentares, aos deuses (VOGEL et al., 2001). Para os adeptos oferecer alimentos a determinado orixá, ou no ebó, conhecido vulgarmente como “trabalho espiritual”, possibilita que os mesmos sintam a força transmitida por ele, como uma resposta dos deuses.

Para além da nutrição biológica, não menos importante, é preciso alimentar a alma, suprir necessidades de energia não palpáveis. O ser humano encontra no candomblé mais precisamente no orixá, o ciclo perfeito em que através da materialização da fé, em grãos, legumes, carne, papas, quitutes e temperos ele nutre e é nutrido. (POULAIN; PROENÇA, 2004).

Nos rituais realizados nos terreiros de candomblé é necessário conhecer as características de cada orixá, para que seja oferecido o que é característico deste. Sendo assim, os adeptos do candomblé terão suas refeições norteadas de acordo com o orixá de quem é “filho”.

Apesar da rigidez imposta, os fiéis seguem à risca as imposições religiosas, pois dentro de cada crença há uma explicação lógica para o seu hábito de consumo alimentício e, também, acaba se tornando parte da cultura de todo um povo.

Na nutrição a alimentação é uma condição essencial para a manutenção da vida. Sem alimento, em quantidade e qualidade adequadas, elevam-se os riscos do desenvolvimento de doenças em nosso organismo. (BRASIL, 2003)

Assim, sabendo da importância da influência das religiões na formação dos hábitos alimentares, este artigo tem como objetivo demonstrar as práticas alimentares mais comuns

dentro dos terreiros de candomblé do Recôncavo da Bahia, bem como os valores nutricionais dos alimentos mais utilizados, e discutir sobre os excessos ou restrições nos quais os adeptos do candomblé são submetidos ao ingerir ou não certos alimentos, por determinação religiosa.

## **2. METODOLOGIA**

O desenvolvimento desta pesquisa deu-se por meio de um estudo qualitativo, de caráter exploratório com uma abordagem observacional, descritiva e analítica. O qual trabalha os dados buscando seu significado, tendo como base a percepção do fenômeno dentro do seu contexto, buscando descobrir ideias e percepções, na tentativa de adquirir maior familiaridade com o fenômeno pesquisado, e descrição das características de determinada população, fenômeno, ou o estabelecimento de relações entre variáveis (SELLTIZ et al. 1965; TRIVIÑOS, 1987; GIL, 1999).

O estudo foi desenvolvido a partir do projeto de pesquisa cadastrado no Centro de Ciências da Saúde/UFRB: “Práticas alimentares e terapêuticas em comunidades tradicionais do Recôncavo da Bahia”, que deriva do projeto: Concepções e Estratégias de SAN entre os terreiros de candomblé de novos Alagados-Ba, que teve parecer aprovado pelo comitê de ética em pesquisa N. 027-10-CEP-ISC-UFBA, em 27.05.2010.

Inicialmente foi realizada uma revisão literária, onde foram consultadas não só bases de dados eletrônicas, como: Google acadêmico e Scielo, mas também outras referências de livros, dissertações, teses e as publicações que citavam artigos clássicos sobre o tema (Apêndice I).

A pesquisa foi desenvolvida por um grupo de cinco estudantes dos cursos de nutrição, psicologia e medicina. Dentro do projeto, cada componente teve seu plano de trabalho, sendo que o presente estudo teve como título "Práticas Alimentares entre os terreiros de candomblé do Recôncavo da Bahia". Após a escolha e apresentação do plano de trabalho de cada componente, foi realizado um levantamento a partir do Mapeamento dos Espaços de Religiões de Matrizes Africanas do Recôncavo, trabalho desenvolvido pela SEPROMUI – Secretaria de Promoção da Igualdade Racial do Estado da Bahia em 2012, onde estão identificados todos os terreiros da região.

**Quadro 1 – Total de Terreiros de Candomblé dos Municípios Estudados**

<b>Cidades do Recôncavo</b>	<b>Número Total de Terreiros</b>	<b>Número de Terreiros estudados</b>
Cachoeira	48	02
Cruz das Almas	35	03
Santo Amaro	60	01
Santo Antônio de Jesus	23	02
São Felix	22	01

Fonte: SEPRMI, 2012.

A partir de então foram marcadas reuniões pela orientadora, com o intuito de nortear os estudantes que compõem o projeto, quanto ao funcionamento e as ações que seriam efetivadas.

Do total de terreiros identificados foram selecionadas nove comunidades, destas cinco foram utilizadas como referência para o presente estudo. As comunidades escolhidas foram Lambaranguange de Nzambi, Onzo Mukumbi e Ilê Axé Oju Oluaê em Cruz das Almas, Inzo Guinzo Zunquê e Ilê Axé Ewe Lafé em Santo Antônio de Jesus.

Posteriormente foram realizadas visitas as comunidades selecionadas, para conhecer o ambiente, formar vínculos, parcerias e iniciar o estudo. Em seguida foram estruturadas entrevistas compostas por perguntas abertas acerca das especificidades da religião, que foram respondidas pelos chefes espirituais de cada casa e tiveram duração média de 01h00min. As entrevistas ocorreram no período de dezembro de 2016 a dezembro de 2017, foram gravadas e transcritas, para posteriormente ser construído um banco de dados.

Todas as informações obtidas foram utilizadas para o presente estudo, onde os entrevistados assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido autorizando a utilização dos seus nomes (Anexo III).

Existe uma diversidade nas práticas alimentares e no porcionamento dos alimentos utilizados em cada terreiro de candomblé, com isso, o presente estudo selecionou dez alimentos do cardápio dos orixás, mais comuns entre os terreiros que fizeram parte da pesquisa, bem como padronizou-se em 100g os alimentos para a análise nutricional, levando em consideração que as comunidades utilizam porcionamentos diferentes.

Vale salientar que os alimentos escolhidos foram elaborados para avaliação da composição nutricional de cada prato. Os resultados desta análise nutricional foram agrupados e apresentados em quadros a fim de ampliar a análise sobre o valor nutricional

dos pratos preferidos de cada Orixá. Também foi feito o registro fotográfico de cada preparação, para ilustrar e favorecer o entendimento de como se apresenta cada prato do ponto de vista estético.

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

#### **3.1 Alimentação nos terreiros de candomblé**

Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, e como os alimentos são combinados entre si e preparados, as características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar (BRASIL, 2014).

Os hábitos culinários de um povo não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São a expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Existe íntima relação entre o alimento e a fé. As comidas e bebidas adotadas pelos ritos de uma religião, bem como a proibição de alguns deles, refletem a geografia e a cultura do território onde ele se originou (FRANCO, 2001, p. 23).

No candomblé existe uma ligação entre o homem, orixá, oferenda de alimentos e os sacrifícios. Os alimentos são utilizados nas obrigações para suas divindades, em dias de festas, em trabalhos espirituais, em busca de fortalecimento da fé, cura espiritual, abrir caminhos, curar doenças etc. Dessa forma que os filhos de santo<sup>4</sup> têm sua alimentação norteada de acordo com sua vida religiosa e do Orixá, determinando assim o que pode ou não comer.

De acordo com as entrevistas e análises que foram realizadas, os alimentos, em sua maioria, são preparados com farinhas, milhos, carnes e azeite de dendê. Algumas preparações são altamente calóricas, ricas em carboidratos, lipídios e proteínas. Todo alimento elaborado nos terreiros, seja ele para obrigação ou festejo da casa, passam por uma programação previa, onde as iabassês (cozinheiras) são as responsáveis.

Diante da diversidade que é a alimentação no candomblé, e levando em consideração que nem todos os alimentos preparados são para o consumo, foram selecionados, para este estudo, os dez alimentos mais comuns entre os terreiros que fizeram parte da pesquisa, sendo

---

<sup>3</sup> Energia vital (RIBEIRO,2013).

<sup>4</sup> Os filhos-de-santo são os sacerdotes dos orixás.

eles: farofa de azeite, acarajé, caruru, moqueca de peixe, feijoada, pipoca, axoxô, omolocum, ipeté e acaçá.

Tais itens foram analisados quanto ao seu valor nutricional, bem como sua utilidade dentro do terreiro de candomblé, observando ainda a que orixá ele está relacionado e considerando os teores de proteína (PTN), lipídios (LIP), carboidratos totais (CHO), fibras, em g/100 g, e VET (Valor energético total), em Kcal/100 g. Como apresentado abaixo:

### 3.1.1 Farofa de Exú

Quadro 2: Composição nutricional da farofa de azeite, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida.

Orixá	Alimento	VET/100g	CHO/100g	LIP/100g	PTN/100g	Fibras/100g
Exu	Farofa de azeite	498,08	86,46	16,15	1,7	1,8

Imagem 1: Farofa de Azeite



Fonte: Barbosa (2018)

A farofa de azeite é uma mistura de farinha de mandioca com azeite de dendê, sal, cebola e camarão, altamente calórica, essa preparação é a principal comida do orixá Exu. Segundo os entrevistados ela está muito presente nas oferendas e trabalhos realizados para todos os orixás.

Quando oferecida ao Orixá a farofa não leva cebola, sal nem camarão, a depender de cada casa. Já a farofa oferecida aos adeptos e convidados, pode levar outros ingredientes.

“Exu é a entidade mais controvertida do panteão africano, o mais humano dos orixás, o senhor do princípio e da transformação. Deus da terra e do fogo. Ele é a ordem, aquele que se multiplica e também é a desordem”. (BELTRAME; MORANDO, 2008) traz dinheiro para os terreiros e opera os maiores milagres emergenciais. Do ponto de vista da nutrição vale refletir que Exu é aquele que come de tudo, que deve ser reverenciado em todas as obrigações e demais rituais, comendo sempre primeiro.

### 3.1.2 Acarajé de Iansã

Quadro 3. Composição nutricional do acarajé, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida

Orixá	Alimento	VET/100g	CHO/100g	LIP/100g	PTN/100g	Fibras/100g
Iansã	Acarajé	282	22,3	15,6	13,1	1,8

Imagem 2: Acarajé



Fonte: Barbosa (2018)

O Acarajé, ou Acará é um bolinho feito de massa de feijão-fradinho, cebola e sal, e frito em azeite de dendê, sendo essa uma preparação gordurosa que contém vitamina A, C, cálcio, fósforo e ferro. O acarajé se tornou um prato popular, mas diferente do que é comercializado, os acarajés utilizados nas oferendas não levam recheios como vatapá, caruru, camarão e salada, são utilizados apenas os bolinhos para oferenda. É a principal comida oferecida a Iansã, considerado “bolas de fogo”, que a guerreira ingere antes das batalhas, rainha dos raios, trovões e tempestades, que precisa dessa energia em suas lutas, os filhos de santo oferecem tais bolinhos, pois para eles pode-se atingir as maiores dádivas e vencer grandes batalhas com a ajuda de Iansã agradando-a com os acarajés.

### 3.1.3 Caruru dos Ibejês

Quadro 4. Composição nutricional do caruru, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida.

Orixá	Alimento	VET/100g	CHO/100g	LIP/100g	PTN/100g	Fibras/100g
Ibêje	Caruru	215,90	4,06	20,05	6,1	1,41

Imagem 3: Caruru



Fonte: Barbosa (2018)

O caruru é cozido de quiabos com cebola, alho, camarão seco moído, castanha de caju moída e azeite de dendê, contém vitamina A, E, C, cálcio, potássio e fosforo, cozido no azeite de dendê é uma preparação bastante calórica, rica em vitaminas e minerais. É a comida oferecida aos Ibêjes que representam, no catolicismo popular os santos cristãos Cosme e Damião, reverenciados em setembro através da oferenda do caruru a sete crianças, não só os adeptos ao candomblé mais também os católicos oferecem o caruru como obrigação diante de algum pedido realizado.

### 3.1.4 Moqueca de Iemanjá

Quadro 5. Composição nutricional da moqueca de peixe, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida.

Orixá	Alimento	VET/100g	CHO/100g	LIP/100g	PTN/100g	Fibras/100g
Iemanjá	Moqueca de Peixe	193	7,42	13,51	10,34	61,42

**Imagem 4: Moqueca de Peixe**



Fonte: Barbosa (2018)

A moqueca é o peixe cozido que leva em sua preparação cebola, pimentão, tomate, cheiro verde, leite de coco, camarão e azeite de dendê. Este é um prato rico em vitamina A, C e ferro. É o alimento oferecido a Iemanjá, mãe dos filhos que são peixes, ela é a divindade das águas salgadas, que está associada a fertilidade das mulheres, a maternidade e principalmente ao processo de criação do mundo, da continuidade da vida, como também do cuidado com as cabeças, sendo um orixá importante para a saúde mental.

### **3.1.5 Feijoada de Ogum**

**Quadro 6. Composição nutricional da feijoada, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida.**

<b>Orixá</b>	<b>Alimento</b>	<b>VET/100g</b>	<b>CHO/100g</b>	<b>LIP/100g</b>	<b>PTN/100g</b>	<b>Fibras/100g</b>
Ogum	Feijoada	172,91	6,67	12,55	8,32	2

**Imagem 5: Feijoada**



Fonte: Barbosa (2018)

A feijoada consiste em uma preparação feita com feijão preto ou mulatinho cozido, carne seca, pé de porco, linguiça, costela de porco, mocotó, cebolas, alho, tomate e cheiro verde. Esta é uma preparação forte e gordurosa, leva em sua composição vitaminas A, C, cálcio, fosforo, ferro, e selênio. É oferecido a Ogum, orixá guerreiro que está sempre em batalha, os adeptos do candomblé oferecem esse alimento com fé para que Ogum possa abrir seus caminhos.

### **3.1.6 Pipoca de Omolu**

**Quadro 7. Composição nutricional da pipoca, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida.**

<b>Orixá</b>	<b>Alimento</b>	<b>VET/100g</b>	<b>CHO/100g</b>	<b>LIP/100g</b>	<b>PTN/100g</b>	<b>Fibras/100g</b>
Omulu	Pipoca	513,86	57,53	29,32	8,86	11,15

**Imagem 6: Pipoca**



Fonte: Barbosa (2018)

Pipoca ou doburu na língua ioruba é uma preparação com milho, que estoura ao ser aquecido, com um alto valor energético contém em sua composição ácido fólico, magnésio, selênio, vitaminas A, E, cálcio e fosforo. Além de ser uma preparação muito consumida no dia a dia, não só pelos filhos de santo, a mesma é utilizada para banhos, descarrego e cura. É a oferenda preferida de Omulu, um orixá poderoso, guerreiro, caçador, destruidor e implacável, a ele é atribuído as doenças e epidemias, assim a pipoca pode também ser utilizada como remédio, principalmente para as doenças de pele. São chamadas de “Flores de Omulu”, pois esse orixá teve problemas de pele quando criança e utiliza roupas de palha para cobrir suas cicatrizes.

### **3.1.7 Axoxô de Oxóssi**

**Quadro 8. Composição nutricional do axoxô, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida.**

<b>Orixá</b>	<b>Alimento</b>	<b>VET/100g</b>	<b>CHO/100g</b>	<b>LIP/100g</b>	<b>PTN/100g</b>	<b>Fibras/100g</b>
Oxóssi	Axoxô	93,62	17,99	0,89	3,31	2,18

**Imagem 7: Axoxô**



Fonte: Barbosa (2018)

O axoxô é uma preparação com milho, cebola, camarão seco e azeite de dendê e fatias finas de coco que enfeitam o prato. Em sua composição encontra-se vitamina A, C, E, ferro, potássio, fosforo e cálcio. É o alimento oferecido à Oxóssi “orixá da caça, senhor das florestas e de todos os seres que a habitam, orixá da fartura e da riqueza, protetor dos agricultores, símbolo de prosperidade”. (BELTRAME; MORANDO, 2008). Não há adepto desta religião que não o alimente em busca de sucesso econômico.

### **3.1.8 Omolocun e Ipeté de Oxum**

**Quadro 9. Composição nutricional do omolocun e ipeté, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida.**

<b>Orixá</b>	<b>Alimento</b>	<b>VET/100g</b>	<b>CHO/100g</b>	<b>LIP/100g</b>	<b>PTN/100g</b>	<b>Fibras/100g</b>
Oxum	Omolocun	70,21	11,35	2,27	4,96	5,90
Oxum	Ipeté	130,26	25,30	1,97	2,76	3,66

**Imagem 8: Ipeté e omolocun**



Fonte: Barbosa (2018)

Oxum é a rainha de todos os rios, do amor, da fertilidade, as mulheres que querem engravidar oferecem o omolocun ou ipeté a Oxum. Omolocun é feito com feijão fradinho, cebola, camarão e azeite de dendê, o prato é decorado com oito ovos cozidos. O ipeté é preparado com inhame, cebola ralada, camarão seco, azeite de dendê, camarões frescos inteiros e os cozidos são utilizados para enfeitar, ambos em sua composição encontram-se Vitamina A, C, cálcio, fosforo, potássio, ferro, zinco e fibras.

### 3.1.9 Acaçá

**Quadro 10. Composição nutricional do acaçá, em g/100g e orixá que a preparação é oferecida.**

Orixá	Alimento	VET/100g	CHO/100g	LIP/100g	PTN/100g	Fibras/100g
Todos os Orixás	Acaçá	346	74	1,64	7,19	2,25

**Imagem 9: Acaçá**



Fonte: Barbosa (2018).

O Acaçá é considerado em todas as casas o alimento mais forte, feito com milho branco ou vermelho, que fica de molho em água de um dia para o outro, e deve ser depois passado em um moinho para formar a massa que será cozida. Em sua composição tem-se vitamina A, E, potássio, ferro e fibras. É oferecido a todos os Orixás, está presente em ebó, cerimônias e rituais de iniciação, em todas as casas é de extrema importância a oferenda do acaçá aos orixás, e não existe ebó mais poderoso do que um acaçá.

De forma geral os alimentos dentro dos terreiros de candomblé são em sua maioria consumidos pelos adeptos, existem preparações que são feitas como oferenda ao orixá em que o filho de santo não pode comer e outras preparações que são realizadas tanto para oferenda como para o consumo dos adeptos.

Durante as entrevistas foi possível observar que o alimento tem um papel essencial na vida dos filhos de santo, mesmo com jejuns, restrições ou excessos de determinados alimentos no seu cotidiano, os mesmos seguem as orientações referentes ao seu orixá.

Diante da riqueza e diversidade nas quais os alimentos são utilizados dentro do terreiro de candomblé, muitos filhos de santo relataram que sofrem intolerância religiosa ao exercerem a sua fé, seja no momento em que precisam colocar um ebó na encruzilhada, tomando banho de pipoca ou ao não consumir algum alimento que seja quizila do seu santo. Segundo os entrevistados são chamados de demônios, “coisa de satanás”, demônio esse que não existe dentro do candomblé e sim no cristianismo.

### **3.2 Representatividade da alimentação para os filhos de Santo**

As religiões influenciam nos hábitos alimentares dos fiéis, e os mesmos fazem de tudo para seguir os princípios religiosos. Diante de tamanha devoção o roteiro utilizado nas entrevistas foi dividido em duas partes, a primeira para conhecer como funciona os terreiros de candomblé e os alimentos utilizados, e a segunda, o que essa alimentação representa para os filhos de santo e sua influência na saúde.

Quando os entrevistados foram questionados se os hábitos alimentares dentro dos terreiros têm impacto na saúde, os adeptos alegam que não, que por mais que exista o consumo exacerbado de farinhas, carnes e dendê, esses são mais consumidos durante as festas realizadas no terreiro. Como afirma Pai Niltinho, no trecho abaixo.

O motivo principal que lhe digo é assim, por exemplo, uma pessoa que é hipertensa eu tenho que observar a quantidade de sal, de azeite para que essa pessoa coma e não se sinta prejudicada pela questão daquele alimento que tá ali comendo, principalmente na questão do sal, das gorduras e outros derivados que também pode

prejudicar a saúde, por isso temos todo cuidado da alimentação no candomblé, nas comidas colocamos noz moscada, folhas de louro, pichuri também, porque caso alguém não possa comer uma comida pesada como feijoada, caruru possa comer por causa das folhas que vai impedir um derrame ou até mesmo uma crise maior de hipertensão. (Pai Niltinho, Babalorixa do Terreiro Ilê Ewe Iafe, Santo Antônio de Jesus, 2017).

Os “filhos de Santo” têm obrigações para com seu orixá, sendo assim, sua alimentação é diferenciada de acordo com o momento religioso e o orixá de quem é filho. Cada orixá tem alimentos característicos que a eles são oferecidos, e aqueles aos quais tem restrição, chamados de “quizila do santo”. Essa relação determina o que o “filho de santo” pode ou não consumir.

Como a gente fala a quizila do orixá é aquilo que a gente não pode comer, ai se você comer passa mal, não porque ele ta fazendo mal, o mal que faz é porque é uma quizila do orixá que não pode...eu procuro sempre se tem aquilo ali que não posso fazer ou comer, eu não vou fazer aquilo, ne? Porque quando a gente sai é o que mais a gente tem que ter na mente. (Silvério, Terreiro Lambaranguange de Nzambi, Cruz das Almas-BA,2016).

Estava na casa do meu babalorixá, ele tinha feito uma lagosta e camarão, eu disse meu pai não gosto, ele disse: você fica com isso na sua cabeça por isso que você passa mal, na hora que eu fui comer a lagosta, eu tive que colocar a mão na boca e prender o vomito porque foi uma situação terrível que eu passei mal mesmo. (Pai Niltinho, Babalorixá do Terreiro Ilê Ewe Iafe, Santo Antônio de Jesus-BA,2017).

Com as entrevistas pode-se observar também, que para muitos orixás sua “quizila”<sup>5</sup> é de caruru, carne de porco, mariscos, pipoca etc. E embora os adeptos tenham conhecimento da “quizila” do seu orixá, existem situações nas quais eles consomem e acabam passando mal. Mas na grande maioria os Filhos de Santo, mesmo gostando do alimento referente a “quizila” do seu orixá, deixam de consumi-los em respeito a restrição recorrente a ele.

Os candomblecistas seguem fielmente as orientações destinadas pela sua religião. De forma que, ao serem questionados sobre se um profissional de saúde orientasse a substituição, ou restrição de algum alimento que pertença a característica específica do seu orixá, e que o mesmo possa trazer malefícios a sua saúde, se eles seguiriam as orientações e mudariam seus hábitos. Embora seja uma indicação do profissional de saúde, todos os entrevistados sem exceção, afirmaram não retirar o alimento.

Sim, ele me proibiu o azeite de dendê, eu disse: doutor não tenho como parar de comer o azeite de dendê pela questão que eu sou um babalorixá e na minha casa o azeite de dendê é a maior iguaria que tem, posso assim não comer por três dias, mas devido as obrigações tenho que comer. Não seguir os três dias mas com fé no orixá

---

<sup>5</sup> Quizila – Tudo aquilo que provoca uma reação contrária ao axé, energias contrárias a energia positiva do axé.

não senti nada. Pai Niltinho, Babalorixá do Terreiro Ilê Ewe Iafe, Santo Antônio de Jesus-BA,2017).

O tabu alimentar está presente no candomblé e se manifesta pelo termo quizila. Cada orixá possui suas preferências alimentares, agradando mais por um, que por outro alimento. Tais preferências são observadas pelos membros do terreiro e isso “impede” a sua oferta e restringe seu consumo, tanto para a divindade quanto para o próprio adepto.

Tendo em vista que no dia a dia a alimentação dos Filhos de Santo são comuns a mesa do povo brasileiro, e que os excessos consumidos são em obrigações, e festas da casa. Os entrevistados foram questionados quanto a interferência da sua alimentação na saúde.

Não, eu mesmo penso assim que é espírito e o espírito faz sua parte e o restante é a gente, então acho que não faz efeito na pessoa não. (Sergio, Terreiro Ilê Axé Ojû Oluwê, Cruz das Almas- BA,2016).

A pessoa quando vai chegando na idade, aparece muita coisa, como já tenho histórico na família de hipertensão. Quando você ta incorporado você não sente nada, você ta ali virado. Então quando ele sai, que ele vai embora ali, tem vez que ele leva com ele aquilo ali e você não sente nada, mas se você no dia a dia da sua labuta faz uma coisa faz outra, sua pressão ta alta ai quando você receber aquela energia aquela força queira ou não mexe, mais só que graças a Deus nunca aconteceu dele ir e me deixar ruim. Tanto que eu falo assim, ó gente tem casa que quando o caboco vem trabalhar ele fica o dia todo ali bebendo, e aqui graças a Deus não, pra ele fazer essas coisas só quando tem essas festas grande. Todos aqueles que tem problema de saúde é como uma força que você recebe, quando ele vai leva, mais no dia a dia na sua labuta é preocupação e isso queira ou não, afeta. (Silvério, Terreiro Lambaranguange de Nzambi, Cruz das Almas-BA,2016).

No candomblé o alimento é essencial na ligação homem e o divino, seja na forma de obrigação, agradecimento ou sacrifício, dessa forma ocorre a ligação entre o homem e o orixá. As entrevistas revelaram que as doutrinas do candomblé, e o axé que é transmitido através do orixá, traz vida, força, e abre os caminhos. Alimentar o orixá para os adeptos significa ter vida e renovar o Axé.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No recôncavo baiano, em que a maioria da sua população é negra e onde o candomblé é altamente vivenciado, é de grande importância mostrar que existe uma relação muito grande entre alimentação e a religião, e que o alimento para os adeptos do candomblé vai além de suprir suas necessidades biológicas. Através dos alimentos oferecidos aos seus orixás eles fortalecem o espírito e tem conquistas pessoais que norteiam o motivo pelo qual o alimento foi oferecido.

Os hábitos alimentares dos candomblecistas, não interferem de forma direta no seu estado de saúde, tendo em vista que os alimentos consumidos diariamente são comuns à mesa do povo brasileiro e os alimentos específicos dos rituais, não fazem parte do cotidiano, mesmo em período de festas ou obrigações, existe uma preocupação com a saúde do adepto, caso o mesmo tenha alguma doença.

Fica explícito também, que do ponto de vista dos entrevistados, tudo aquilo que é consumido na presença do seu orixá o mesmo “leva embora”, e que cuidados com a saúde devem ser tomados diariamente, e não só pelas abstenções e excessos que norteiam a alimentação do candomblecista durante os rituais.

O ato de comer tem o contexto muito mais amplo, envolve a cultura de um povo, escolhas, costumes, prazeres, crenças, rituais etc. Dessa forma, é de extrema importância que o profissional de saúde tenha conhecimento sobre a cultura do seu paciente, entenda as restrições e hábitos para que assim seja traçada as estratégias adequadas.

Os resultados do presente estudo auxiliarão no conhecimento das práticas alimentares dos adeptos das religiões de matriz africana, neste caso o candomblé, bem como a importância da promoção a saúde para garantia da Segurança Alimentar e Nutricional do grupo.

## REFERÊNCIAS

Banco de Alimentos e colheita urbana: **Noções básicas sobre alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 20pag. Mesa Brasil SESC-Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <http://www.sesc.com.br/mesabrasil/cartilhas/cartilha6.pdf>. Acesso em: 01 de março de 2018.

BELTRAME, Ideraldo Luiz; Morando, Marsal. **O sagrado na cultura gastronômica do Candomblé**. Saúde Coletiva, vol. 5, núm. 26, janeiro - fevereiro, 2008, pp. 242-248. Editorial Bolina. São Paulo, Brasil. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84202605>. Acesso em: 19 de agosto de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

COSTA, E, R, C. **Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo**. *Ágora*. Santa Cruz do Sul, v.18, n. 01, p. 78-86, jan./jun. 2016. Disponível em <http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/index> ISSN on-line: 1982-6737>. Acesso em: 20 de agosto de 2017.

FERRARI, E, S. **Religiões e hábitos alimentares: uma construção histórica**. Revista Eletrônica de Teologia e Ciências das Religiões, Vitória - ES, v. 4, n 2, jul.- dez, 2016. Disponível em [revista.faculdadeunida.com.br/index.php/unitas/article/download/416/355](http://revista.faculdadeunida.com.br/index.php/unitas/article/download/416/355)>. Acesso em: 23 de agosto de 2017.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**/Ariovaldo Franco – 2ªed.Ver.–São Paulo: Editora SENAC São Paulo,2001.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GONÇALVES, F, S; Oliveira, D, C. **A comida dos homens e a comida dos espíritos: um estudo sobre práticas alimentares no Candomblé e na Umbanda**. Universidade Federal Fluminense em Niterói/RJ, 2016. Disponível em: [http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1475806817\\_ARQUIVO\\_artigosobrealimentacao\(1\).pdf](http://www.enec2016.sinteseeventos.com.br/resources/anais/7/1475806817_ARQUIVO_artigosobrealimentacao(1).pdf)>. Acesso em: 15.janeiro. 2018.

LODY, R, G, M. **Alimentação ritual**. Ci. & Tróp. Recife, 5(1): 3747, Jan./Jun. 1977. Disponível em <https://periodicos.fundaj.gov.br/CIC/article/viewFile/176/90>>. Acesso em: 24 de agosto de 2017.

NADALINI A, P. **Comida de santo na cozinha dos homens: Um estudo da ponte entre alimentação e religião**. Dissertação de mestrado. Universidade Federal do Paraná, Curitiba 2009;15-26.

NADALINI, A, P. **“O nosso missal é um grande cardápio”: Candomblé e alimentação em Curitiba**. REVISTA ANGELUS NOVUS – nº3 – maio de 2012. Disponível em <http://www.usp.br/ran/ojs/index.php/angelusnovus/article/viewArticle/145>>. Acesso em: 19 de agosto de 2017.

OLIVEIRA, T, S, M. **Candomblé: Práticas Alimentares E Possíveis Repercussões Sobre O Estado Nutricional De Seus Adeptos.**, 2016. Artigo (graduação em nutrição). Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da saúde do Trairi.

PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional.** 4.ed.rev.atual. - Barueri, SP: Manole, 2013.

POULAIN JP; Proença R.P.C. **Sociologia da alimentação.** Nutr Pauta. 2004;(68):7-12.

RIBEIRO, D, A. **Concepções e Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional entre os Terreiros de Candomblé de Novos Alagados/BA.** D.A.R. – Salvador/BA – 2013. Tese (Doutorado) – Universidade Federal da Bahia – Instituto de Saúde Coletiva.

SELLTIZ, C.; WRIGHTSMAN, L. S.; COOK, S. W. **Métodos de pesquisa das relações sociais.** São Paulo: Herder, 1965.

SEPROMI – Secretaria de promoção da Igualdade Racial. **Mapeamento dos Espaços de Religiões de Matrizes Africanas do Recôncavo.** Salvador: Empresa Grafica da Bahia (EGBA), 2012. 183 p.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO.** 4. ed. rev. e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161 p. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>>. Acesso em: 16,janeiro.2018.

VOGEL, A.; DA SILVA MELLO, M. A.; DE BARROS, J. F. P. **A galinha d'angola: iniciação e identidade na cultura afro-brasileira.** Rio de Janeiro: Pallas,2001.

## **APÊNDICE**

## Apêndice I. Referencial Teórico

**Quadro 9.** Revisão da Literatura sobre o Tema

<b>Título</b>	<b>Ano</b>	<b>Autor</b>	<b>Resumo</b>
“O Nosso Missal É Um Grande Cardápio”: Candomblé E Alimentação Em Curitiba	2012	Ana Paula Nadalini	A alimentação está ligada, em princípio, à maioria das religiões. No candomblé o papel da alimentação é essencial, formando uma de suas bases teológicas. O candomblé é caracterizado como uma religião afro-brasileira, em que são cultuadas diversas entidades, conhecidas mais comumente como orixás.
Religiões E Hábitos Alimentares: Uma Construção Histórica	2016	Evandro Sérgio Ferraril	Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Existe íntima relação entre alimento e fé.
Nos Banquetes De Candomblé Os Deuses Comem: Representatividade Mitológica Nas Comidas De Santo	2016	Ewerton Reubens Coelho-Costa	A comida ritual do candomblé compreende toda uma expressão gastronômica com origem na mitologia dos orixás, baseada na oralidade, que traz consigo preferências e repugnâncias dos orixás e reflexos do hibridismo cultural, advindo da interação dos povos.
O Sagrado Na Cultura Gastronômica Do Candomblé	2008	Beltrame, Ideraldo Luiz; Morando, Marsal	O orixá se alimenta e transfere ao homem seu axé, mas para que esse processo ocorra, é preciso que o alimento oferecido a ele seja bem preparado, dentro dos procedimentos da culinária afrodescendente.
Candomblé: Práticas Alimentares E Possíveis Repercussões Sobre O Estado Nutricional De Seus Adeptos.	2016	Tayane Sahara Medeiros De Oliveira	A oferenda de alimentos é um ato simbólico que concretiza um pacto entre o adepto e o seu orixá, devendo os fiéis dividir com eles sua comida e bebida, e restringir o consumo de alimentos que seu orixá tenha aversão.
Comida E Sociedade:	2005	Henrique S. Carneiro	Comer não é um ato solitário ou

Significados Sociais Na História Da Alimentação			autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem.
Notas Para Uma História Da Antropologia Da Alimentação Na Bahia	2015	Cláudio Pereira; Fabiana Paixão Viana; Jeferson Bacelar	A antropologia da alimentação na Bahia, de forma geral, aparece como comportando duas grandes vertentes: uma, que procura compreender o que comem, e ainda comem, os baianos, e a outra, direcionada para a comida da religião afro-baiana
Religiões E Saúde: A Experiência Da Rede Nacional De Religiões Afro-Brasileiras E Saúde	2007	José Marmo Da Silva	As religiões afro-brasileiras mantiveram-se, ao longo dos anos, como foco de resistência cultural negra, formando uma estrutura que marca de forma significativa a cultura brasileira. A promoção da saúde nesses espaços é fundamental, pois permite a preservação da própria tradição religiosa, uma vez que o corpo é um dos elos de ligação com os deuses e deusas.
Concepções E Estratégias De Segurança Alimentar E Nutricional Entre Os Terreiros De Candomblé De Novos Alagados/BA	2013	Denize De Almeida Ribeiro	O papel da alimentação, destacando a percepção da falta do alimento como algo que tem um significado além da esfera biomédica na vida das pessoas, bem como compreender as concepções que o povo de terreiro considera no que se refere a SAN e as estratégias utilizadas diante das situações de não garantia deste direito.
Alimentação Ritual	1977	Raul G. M. Lody	Os sentidos comuns e socializadores dos oferecimentos de comidas rituais aos deuses africanos ajudam o fortalecimento dos laços sócio religiosos e éticos que unem os adeptos dos cultos afro-brasileiros, contribuindo para o aumento dos elos mágicos entre os crentes e seus deuses
A Influência Da Religião No Hábito Alimentar De Seus Adeptos	2014	Gabriela Fiore	A relação religião e gastronomia e as restrições alimentares provenientes de cada religião sempre foi presente na vida do ser humano. A partir do momento em que se tem uma crença, qualquer sacrifício é válido para um

			seguidor religioso ou doutrinário
Olhares Antropológicos Sobre A Alimentação	2005	Norton F. Corrêa	Deuses e Eguns 'comem', sendo o alimento o principal bem simbólico que os humanos lhes oferecem. Ele surge, assim, como fator mediador por excelência das relações entre o mundo dos homens e o sobrenatural
A Comida Dos Homens E A Comida Dos Espíritos: Um Estudo Sobre Práticas Alimentares No Candomblé E Na Umbanda	2016	Fábio Da Silva Gonçalves Daniel Coelho De Oliveira	No que tange às religiões candomblé e umbanda, cada uma em particularidades teológicas, a alimentação implica elemento notável, tanto nos culto-rituais praticados, quanto na vida secular dos adeptos

## Apêndice II. Questionário utilizado nas entrevistas

### Questionário de Caracterização da comunidade

Nº \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_ Data da entrevista: \_\_\_\_\_

#### **A. Caracterização da Comunidade**

1. Nome do participante: \_\_\_\_\_
2. Idade \_\_\_\_\_
3. Orixá: \_\_\_\_\_
4. Tipo da comunidade (quilombo ou terreiro) \_\_\_\_\_
  - a. No caso dos terreiros: Qual a Nação? \_\_\_\_\_
5. Nome (do local): \_\_\_\_\_
6. Localização: \_\_\_\_\_
7. Nº de habitantes/Afiliados: \_\_\_\_\_
8. Situação oficial: \_\_\_\_\_  
(Se certificada, reconhecida, registrada, outra)
16. Vive alguma situação de conflito? ( ) Sim ( ) Não  
Qual? \_\_\_\_\_

#### **B. Questionário 1 – Relação entre os Terreiros e a alimentação.**

1. Qual a sua relação com a alimentação no terreiro? (Alimentação, preparo, etc.).
2. Você acha que existe alguma relação de alimento com o bem-estar?
3. Existe algum ritual específico para preparação do alimento?
4. Existe algum alimento que o santo coma e você não goste ou ache que o consumo deste pode ser prejudicial a sua saúde?
5. Já aconteceu alguma situação com você relacionada à quizila dos santos? O que você acha de alimentar-se com algo relacionada à quizila dos santos por indicação de algum profissional de saúde? (EX: recomendações do nutricionista ou médico por questões referentes à saúde)
6. O que você sente quando está alimentando o santo?

#### **C. Questionário 2 – DIRECIONADO AOS PAIS DAS CRIANÇAS.**

*Obs.: Questões relacionadas aos filhos biológicos e não filhos de santo.*

1. Há quanto tempo você é adepto da religião do candomblé?
2. Seu filho (biológico) é iniciado no candomblé?
3. Quais os alimentos que você mais se recorda ter comido na infância no contexto da religião (festas, cultos)?
4. Você tem alguma quizila alimentar? E seu filho (biológico) costuma consumir esse alimento?
5. Quais alimentos seu filho (biológico) costuma comer quando está no terreiro? E em casa?
6. Quais são os alimentos que mais consumidos por seus filhos?
7. Na sua família tem histórico de alguma doença?

8. Você apresenta alguma doença? E seu filho (biológico)?

**D. Questionário 3 –**

1. Você tem alguma doença? Qual?
2. Quais alimentos seu orixá tem restrição a comer?
3. Quando você está incorporado em seu orixá, quais os alimentos você consome?
4. Esses alimentos têm impacto em sua saúde? Justifique
5. Você poderia explicar o motivo pelo qual a alimentação interfere ou não em sua saúde

### **Apêndice III. Termo de consentimento livre e esclarecido - TCLE**

Declaro, por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) e/ou participar na pesquisa de campo referente ao projeto/pesquisa intitulado(a) Práticas alimentares e terapêuticas de comunidades tradicionais do Recôncavo da Bahia desenvolvida(o) por discentes da UFRB- Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é [coordenada / orientada] pela docente Denize Ribeiro a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através e-mail iaolde28@hotmail.com. Afirmando que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo.

Fui também esclarecido(a) de que os usos das informações por mim oferecidas estão submetidos às normas éticas destinadas à pesquisa envolvendo seres humanos, da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde. Minha colaboração se fará de forma anônima, por meio de entrevista semi- estruturada [a ser gravada a partir da assinatura desta autorização]. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pelo(a) pesquisador(a) e/ou seu(s) orientador(es) / coordenador(es). Fui ainda informado(a) de que posso me retirar desse(a) estudo / pesquisa / programa a qualquer momento, sem prejuízo para meu acompanhamento ou sofrer quaisquer sanções ou constrangimentos. Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Santo Antônio de Jesus, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Assinatura do(a) participante: \_\_\_\_\_

Assinatura do(a) pesquisador(a): \_\_\_\_\_

Assinatura do(a) testemunha(a): \_\_\_\_\_

