



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

GEANE BENTO FERREIRA

HÁBITOS ALIMENTARES COMO CONSEQUÊNCIA DA FÉ

VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

2019

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO ACADÊMICO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

GEANE BENTO FERREIRA

HÁBITOS ALIMENTARES COMO CONSEQUÊNCIA DA FÉ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória, como requisito para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Orientador: Prof. Dr. Sebastião Rogério de Freitas Silva.

Coorientadora: Bel. Gercelma da Silva Bento Ferreira.

VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

2019

Catálogo na fonte
Sistema de Bibliotecas da UFPE - Biblioteca Setorial do CAV.
Bibliotecária Fernanda Bernardo Ferreira, CRB4-2165

F383h Ferreira, Geane Bento
 Hábitos alimentares como consequência da fé / Geane Bento Ferreira. -
 Vitória de Santo Antão, 2019.
 55 folhas; il.: color.

 Orientador: Sebastião Rogério de Freitas Silva.
 Coorientadora: Gercelma da Silva Bento Ferreira.
 TCC (Graduação) - Universidade Federal de Pernambuco, CAV, Bacharelado
 em Nutrição, 2019.
 Inclui referências.

 1. Comportamento Alimentar. 2. Religião. 3. Influência Alimentar das
 Religiões. I. Silva, Sebastião Rogério de Freitas (Orientador). II. Ferreira,
 Gercelma da Silva Bento (Coorientadora). III. Título.

306.4613 CDD (23. ed.)

BIBCAV/UFPE-148/2019

GEANE BENTO FERREIRA

HÁBITOS ALIMENTARES COMO CONSEQUÊNCIA DA FÉ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória, como requisito para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em: 16/07/2019.

BANCA EXAMINADORA

Profº. Dr. . Sebastião Rogério de Freitas Silva
Universidade Federal de Pernambuco

Profº. Dr. Silvana Gonçalves Brito de Arruda
Universidade Federal de Pernambuco

Profº. Dr. Déborah Marques de Oliveira
Universidade Federal de Pernambuco

“Ter fé é acreditar nas coisas que você não vê a recompensa por essa fé é ver aquilo em que você acredita.”

(Santo Agostinho de Hipona)

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus por meio de Nossa Senhora por ter acolhido todas as preocupações diante das dificuldades da vida, por me acalantar com seu amor, e por ter permitido meu ingresso no curso de Bacharelado em Nutrição há muito tempo desejado.

Agradeço ao meu pai Gilvane por ter me levado ao CAV durante toda a Graduação, e com seu exemplo me incentivar a lutar pelos meus objetivos e com sua simplicidade me ensinou a respeitar o próximo.

Agradeço a minha mãe Gercelma por lembrar os meus sonhos em alguns momentos esquecidos, e com sua garra me mostrar a lutar por eles e em meio às dificuldades.

Agradeço a Geovane, meu irmão, amigo e companheiro por ser sempre presente na minha vida, desde o momento de me levar para as aulas na faculdade até na construção desse trabalho.

Agradeço ao meu amigo Fausto que mesmo distante me incentivou ao longo da pesquisa e escutou nas preocupações diárias

Agradeço a Marília, minha amiga e colega de sala que me apoiou incondicionalmente e escutou pacientemente todas as minhas queixas diárias.

Em especial agradeço a meu orientador Sebastião Rogério de Freitas Silva por ter paciência, por ser um excelente profissional que sabe passar seus conhecimentos de forma clara e objetiva, entendendo as condições de instrução do aluno.

Obrigada!

RESUMO

Esta pesquisa tem como finalidade de evidenciar para os profissionais da área de saúde a abrangência do conceito de hábito alimentar através da influência das religiões que, de acordo com pesquisas realizadas e observações *In loco* esse assunto ainda mantém-se escasso no âmbito acadêmico. Sendo assim, acredita-se que esta pesquisa permite o entendimento de que a religião tem a capacidade de dar identidade aos mais diversos povos, podendo influenciar até mesmo na construção dos hábitos alimentares, indo além de um padrão de dieta estereotipado a ser repetida ao longo da vida de um determinado indivíduo a influência das religiões na construção dos hábitos alimentares. A metodologia empregada neste estudo foi através de revisão da literatura desenvolvida seguindo os preceitos do estudo exploratório, sobre a influência das religiões na construção dos hábitos alimentares. Espera-se que os conteúdos informacionais deste documento sejam relevantes para a comunidade acadêmica e a sociedade, em virtude do seu cunho social. Por meio da revisão da literatura, observou-se a relação entre religião e hábitos alimentares. É neste contexto que se origina: a Santa Ceia, um marco importante na religião cristã, as interdições alimentares da religião islâmica e judaica, o vegetarianismo da religião hindu e as diversidades gastronômicas decorrentes das festividades dos santos e orixás das religiões católica e candomblé respectivamente. Notou-se que existem poucos estudos que mostram a visão do nutricionista sobre o assunto, bem como a influência do culto indígena na alimentação. Portanto, considera-se que há uma necessidade maior de realizar novos estudos no campo da nutrição sobre este tema.

Palavras-chave: Religião. Hábitos Alimentares. Influência Alimentar das Religiões.

ABSTRACT

This research has the purpose of showing health professionals the comprehension of the concept of food habits through the influence of religions, which, according to researches and observations, is still scarce in the academic field. Thus, it is believed that this research allows the understanding that religion has the capacity to give identity to the most diverse peoples, being able to influence even in the construction of the alimentary habits, going beyond a pattern of stereotyped diet to be repeated to the influence of religions in the construction of eating habits. The methodology used in this study was to review the literature developed following the precepts of the exploratory study on the influence of religions in the construction of eating habits. It is hoped that the information contents of this document will be relevant to the academic community and society, due to its social nature. Through the literature review, the relationship between religion and eating habits was observed. It is in this context that it originates: the Holy Supper, an important landmark in the Christian religion, the food interdictions of the Islamic and Jewish religion, the vegetarianism of the Hindu religion and the gastronomic diversities arising from the festivities of saints and deities of the religions catholic and african respectively. It was noted that there are few studies that show the nutritionist's view on the subject, as well as the influence of indigenous worship on food. Therefore, it is considered that there is a greater need to carry out new studies in the field of nutrition on this topic.

Keywords: Religion. Eating Habits - Food Influence of Religions

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Número de Adeptos Presentes nas Maiores Religiões do Mundo	20
Figura 2	Santa Ceia celebrada nas Diversas Denominações Cristãs	22
Figura 3	Termos Halal e Haram para Classificar os Alimentos	24
Figura 4	Religião Hindu Associada ao Vegetarianismo e a Medicina Ayurveda	26
Figura 5	Religião Israelita e os Alimentos Kashner	27
Figura 6	Religião Católica, suas Festividades e o Hábito Alimentar	29
Figura 7	Interdições Alimentares na Religião Adventista	33
Figura 8	Relação entre o Candomblé, Sincretismo Religioso e o Hábito Alimentar	34

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 OBJETIVOS	13
2.1 Objetivo Geral	13
2.2 Objetivos Específicos.....	13
3 JUSTIFICATIVA	14
4 MATERIAL E MÉTODOS	15
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO – REVISÃO DA LITERATURA.....	16
5.1 Religiões mais praticadas no mundo	17
5.1.1 Cristianismo	17
5.1.2 Islamismo	18
5.1.3 Hinduísmo	19
5.1.4 Judaísmo	19
5.1.5 Budismo	19
5.1.6 Religiões Folclóricas	20
5.2 Principais influências alimentares, nas religiões: Cristã, Islã, Hindu e Judaica	22
5.3 Principais variações alimentares, nas religiões brasileiras: Catolicismo, Protestantes Adventistas e Candomblé.	29
5.4 Organização da coleta e registro dos artigos utilizados em nossa revisão	38
6 CONCLUSÃO - CONSIDERAÇÕES FINAIS	47
REFERÊNCIAS	48

1 INTRODUÇÃO

Com base no dicionário de Ferreira (2001, p. 594) a religião é uma: “Crença na existência de força ou forças sobrenaturais”. Entretanto outros autores entendem o termo em um sentido mais amplo: a definição de religião é influenciada pelo contexto cultural, como é o exemplo das sociedades ocidentais que são destacadas pela cultura judaica cristã que revela um Deus único e transcendente, dessa forma é comum definirem o termo “religião” como transcendente e que faz a mediação entre o homem e entidades superiores, entretanto nas sociedades orientais (budistas, hinduístas) a definição não é associada a algo superior e transcendente, baseia-se no panteísmo, um deus em tudo, inclusive em toda a natureza (COUTINHO, 2012).

Já Silva (2004) afirma que a religião é um sistema comum de crenças e práticas relativas a seres sobre humanos dentro de universos históricos e culturais específicos. Carvalho (2017) corrobora que a religião é de suma importância para o homem, pois vai muito além de um aspecto social, garante o preenchimento de espaços vazios, relacionando-os às carências humanas e crescimento espiritual. Na literatura de outro autor diz que: “As religiões tem como base um aspecto misterioso e cativante, no sentido de apoderar o ser humano na ideia de haver algo que é sentido no cotidiano da existência humana e que é transcendental.” (GOMES; FARINA; FORNO, 2014, p. 110)

De acordo com Souza (2014) a religião possui um papel fundamental, sendo considerado um dos sistemas de símbolos mais eficazes, pois está diretamente relacionada aos aspectos de fé que influencia em vários comportamentos e dentre eles o alimentar, que são capazes de regular a fome, através das diferentes doutrinas alimentares para cada religião.

Dessa forma, sabe-se que atualmente há uma grande diversidade de religiões no mundo, entretanto, abordam-se neste presente trabalho algumas delas tais como: cristianismo, islamismo, hinduísmo, judaísmo, e também algumas religiões brasileiras dentre elas, as denominações cristãs como o catolicismo e o adventismo e a religião afro, o candomblé, devido as suas peculiaridades alimentares.

Nas religiões cristãs uma das datas mais marcantes é a páscoa (passagem de Cristo pela morte) e a quaresma (dias de preparação que antecedem a páscoa). Para os católicos a quaresma é tempo de oração, caridade e jejum (busca por alimento espiritual) para lutar contra o mal (FERRARI, 2016). Na igreja católica, de

acordo com Código de Direito Canônico, é necessário que o fiel cumpra as penitências, através de jejuns e abstinência, segundo as seguintes orientações:

Guarde-se a abstinência de carne ou de outro alimento segundo as determinações da Conferência episcopal, todas as sextas-feiras do ano, a não ser que coincidam com algum dia enumerado entre as solenidades; a abstinência e o jejum na quarta-feira de Cinzas e na sexta-feira da Paixão e Morte de Nosso Senhor Jesus Cristo. (APOSTOLADO DA ORAÇÃO, 1983, p. 215.)

Nesse contexto, esse código foi reformulado da primeira versão do ano de 1917, entretanto esta prática é considerada bastante antiga, é citada em um dos documentos eclesiástico legislativo mais antigo da Igreja católica, a Didaqué, criada por volta do final do século I d.C próximo dos escritos do novo testamento (LIMA, [2018]).

Na religião mulçumana, a alimentação baseia-se nos princípios do Alcorão. Com a introdução de uma dieta equilibrada para garantir um estado físico e espiritual saudável. É através da crença islã que os alimentos classificam-se em *halal* alimentos com garantia de segurança alimentar desde a produção até o abate, já o *haram* refere-se aos alimentos proibidos como: carne de suíno e seus subprodutos, animais silvestres que consomem carniça e bebidas alcoólicas. (WETTSTEIN, 2010).

De acordo com Frias (2014), a Índia é um país oriundo de uma diversidade cultural, pois ao longo do tempo foram incorporados alguns aspectos da religião védica (originária dos povos arianos) como as divindades, lendas, ritos, ensinamentos e outras religiões como o Budismo e Jainismo (importante corrente defensora a não violência).

Dessa forma, essa diversidade também foi introduzida no aspecto alimentar, pois os adeptos a religião hindu são vegetarianos e possuem hábitos alimentares que se baseiam na virtude da bondade para favorecer a purificação e controle da mente de forma que possibilite a regulação da quantidade e qualidade do que se consomem, dando preferência aos grãos, vegetais, frutas, laticínios e recrimina-se o abate de animais. (SANTOS, 2017).

O hábito alimentar dos adeptos ao judaísmo baseia-se nas palavras de Deus a Moisés no Pentateuco:

Tal é a lei relativa aos quadrúpedes, às aves, a todos os seres vivos que se movem nas águas e a todos aqueles que se arrastam sobre a terra. Essa lei

vos fará discernir o que é puro e do que é impuro, o animal que pode ser comido do que não pode. (LEVÍTICO, Cap.11:46-47, p.154).

Entretanto, ao longo da história algumas mudanças nesses hábitos foram modificadas. Por volta do século I d.C quando os romanos expulsaram os judeus da palestina, começaram a introduzir em sua culinária novos temperos, ervas e especiarias nativas dos locais que povoaram, todavia essas mudanças tiveram que ser adaptadas às leis da Kashrut, leis baseadas na religião judaica, regida pela Torá, o livro sagrado (FLANDRIN, 1998, apud FERRARI, 2016).

Segundo o Censo do IBGE (2010), a população brasileira apresenta 64,6% de adeptos da religião católica, 22,2% são evangélicos, os adeptos ao espiritismo são 2% da população e as religiões afro-brasileiras (umbanda e candomblé) representam 0,3% da população brasileira.

De acordo com esse perfil de caráter religioso e cultural da população brasileira há uma diversidade de hábitos alimentares. Em algumas religiões como o catolicismo a prática do jejum e abstinência, como citado anteriormente, é realizada em períodos específicos (quaresma e páscoa), e os alimentos simbólicos são: o pão, o vinho e o óleo (azeite de oliva), o peixe que é um nome de origem grega, *ichtys*, que é o anacrônimo para as primeiras palavras de sentença: Jesus Cristo filho do Deus Salvador, e também servia como uma alternativa para que os católicos evitassem o consumo de carne, já que na idade média havia muitos rituais de sacrifícios a deuses pagãos (SOUZA, 2014).

Os cristãos protestantes adeptos ao adventismo adotam o vegetarianismo como forma de negação aos prazeres do paladar, pois acreditam que o pecado original é a gula, já que faz associação ao pecado de Eva, além de seguir os conselhos sobre o regime alimentar de Ellen White (BEIG, 2009).

Em relação as religiões afro-brasileiras, mais especificamente o Candomblé, é considerada uma das religiões que se caracteriza por apresentar uma série de cultos com diferentes ritos e preceitos teológicos:

Os diversos ritos do candomblé são normalmente agrupados em “nações”, sendo a mais conhecida e disseminada nos meios de comunicação a chamada nação queto. Juntamente com outras nações como efã, ijexá, nagô e mina-nagô, ela pertence ao tronco conhecido como iorubá, com origens africanas localizadas em partes da Nigéria e do Benim. Existem ainda candomblés de nações angola e jeje, entre outras menos conhecidas. (MARCUSI, 2010, p. 2).

De acordo com Prandi (2001), o candomblé é considerado a religião dos orixás e foi formado na Bahia por volta do século XIX, segue as tradições de povos iorubás, ou nagôs com forte influência de costumes dos grupos fons também denominados de jejes e residualmente por grupos africanos minoritários, e dentre estas tradições as que mais se propagaram pelo Brasil foram as nações do queto (iorubás) e as nações de angola (banto).

A presença marcante dos orixás para religião também possui uma relação íntima com a comida, já que são oferecidos aos mesmos, preparações e bebidas como oferendas como condição para a continuidade da vida (FIORI, 2014).

Dentro desse contexto, nota-se a importância da religião na formação dos hábitos alimentares das pessoas. Logo, a elaboração desse trabalho é de suma relevância para que seja aprimorada a compreensão dos profissionais de nutrição e toda a comunidade acadêmica no que diz respeito à antropologia da alimentação.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Construir uma revisão na literatura sobre a influência das religiões na construção dos hábitos alimentares.

2.2 Objetivos Específicos

- Conceituar conhecimento religioso;
- Identificar algumas das religiões mais praticadas no mundo;
- Determinar principais influências alimentares dessas religiões;
- Descrever as variações alimentares das religiões no Brasil.

3 JUSTIFICATIVA

O tema exposto, se firma a partir da experiência como discente do curso de nutrição, pois é perceptível que a temática sobre a Influência das Religiões na Formação do Hábito Alimentar é pouco evidenciada no meio acadêmico. Partindo desse contexto surgiu a indagação: Será que o profissional em nutrição estará apto para enxergar com o olhar integral o indivíduo, já que o mesmo é caracterizado como um ser cultural? Por isso buscou-se realizar pesquisas sobre o referido tema.

Logo, faz-se necessário que os futuros profissionais de nutrição compreendam a abrangência do conceito de hábito alimentar, para permitir o entendimento de que a religião tem a capacidade de dar identidade aos mais diversos povos, podendo influenciar até mesmo na construção dos hábitos alimentares, indo além de um padrão de dieta estereotipado a ser repetido ao longo da vida de um determinado indivíduo. Dessa forma, o que faz dessa pesquisa algo bastante relevante para a comunidade acadêmica e a sociedade, em virtude do seu cunho social.

4 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia empregada neste estudo foi através de revisão da literatura desenvolvida seguindo os preceitos do estudo exploratório, sob a influência das religiões na construção dos hábitos alimentares. A pesquisa foi realizada com base de livros físicos e digitais, artigos de revista científica em inglês, espanhol e português, entre os anos de 1940 e 2019 nas bases de dados disponíveis, a saber: SciELO, Perspectivas Online, CAPES e Google Acadêmico. A busca foi realizada nos seguintes campos: título, resumo e descritores. Os critérios de inclusão foram: periódicos sobre Religião e Hábito Alimentar na área temática das Ciências da Saúde e Sociais. As palavras-chaves utilizadas foram: Religião, Hábitos Alimentares e Influência Alimentar das Religiões. Foi construída uma tabela com intuito de inserir alguns artigos com evidências científicas e informações originais utilizadas na elaboração do trabalho.

Foram selecionados e analisados inicialmente 63 documentos (artigos, TCC's, anais, teses) e 22 livros. Destes 64 documentos, 27 foram excluídos, por serem indisponíveis para leitura e/ou não se relacionarem ao tema. Assim, restaram 37 documentos, sendo então lidos na íntegra e utilizados para construção desse trabalho. A tabela - 2 destaca 21 documentos com evidências científicas e informações originais utilizadas na elaboração deste trabalho.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO – REVISÃO DA LITERATURA

Marconi e Lakatos (2003) afirmam que o conhecimento religioso/teológico debruça-se em doutrinas com posicionamentos valorativos que são revelados pelo sobrenatural, e devido a esse fator as verdades são consideradas indefectíveis.

O conhecimento religioso identifica um sujeito detentor do saber:

O conhecimento religioso pressupõe um sujeito que a tudo conhece e tudo sabe e, portanto, o desafio do conhecimento colocado para os sujeitos não é o de conhecer e produzir verdades sobre o mundo, mas sim compreender uma verdade que já está pronta, revelada e concedida (ARAÚJO, 2006. p.129).

Ferreira (2012) corrobora que a religião é legitimada dentro da própria sociedade, e é configurada com a participação dos membros de uma determinada comunidade que buscam comunicar-se com o transcendente para obter respostas ou favores/ graças para seus questionamentos e anseios.

Já Numbers (2009) defende a importância da religião para a ciência tentando esclarecer alguns mitos, dados como verdades, criados ao longo da história que contribuíram para a construção do paradigma de que a religião institucionalizada sempre se opôs ao conhecimento científico.

Além disso, a religião é um dos aspectos dentro da cultura que influencia no domínio da liberdade, exploração e memória. Tanto o domínio da liberdade e da exploração se atém ao novo e para o que está sendo descoberto, já o da memória reflete a sabedoria e o aprendizado herdado que se sustentam a partir da cultura das gerações que precederam (HEFNER, 2007).

Ainda sobre religião alguns autores a relacionam à outros aspectos culturais, como a alimentação: A alimentação é uma necessidade fisiológica básica, um direito humano e um ato sujeito a tabus culturais, crenças e diferenças no âmbito social, étnico, filosófico, religioso e regional. (FRANÇA et al., [2012]).

Entretanto outros autores limitam o conceito/definição sobre o hábito alimentar e todos os fatores que o determina “[...] hábito alimentar é a resposta do indivíduo frente ao alimento ficando caracterizado pela repetição desse ato”. (VAZ, DIANA SOUZA SANTOS; BENNEMANN, ROSE MARI, 2014, p.4)

Contudo, Azevedo et al. (2008) afirma, que a alimentação influencia no desenvolvimento do organismo e é considerada um ato social sendo adaptável ao

meio ambiente, cultura, região, gostos e costumes de acordo com o modo de vida de cada indivíduo.

A complexidade do hábito alimentar de um determinado indivíduo responde a uma lógica cultural, podendo ser através de uma prescrição religiosa, simbólica e também por arbitrariedade cultural (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Bossi, Giorda e Messina (2014) anuem que a concepção religiosa sobre os alimentos pode moldar a dieta dependendo do grupo cultural no qual o indivíduo está inserido.

Logo, alguns estudiosos já associam a influência da religião (aspecto cultural) no hábito alimentar. Nas mais diversas crenças há uma intensa relação entre a alimentação e religião, sendo a primeira responsável por revelar preceitos, práticas e preferências religiosas, pois o alimento atua como um intermediário real que tende a introduzir qualidades e valores que o próprio é capaz de produzir (SOARES, 2013).

Illman e Dahla (2015) corroboram que a influência da religião na alimentação ocorre por meio de um dinamismo entre a tradição e adaptação, pois varia de indivíduo para indivíduo o compromisso religioso com a alimentação, levando em consideração também os seguintes fatores: a espiritualidade pessoal, experiências, padrões sociais de pertencimento, padrões éticos e políticos e por fim as convicções doutrinárias relacionadas à alimentação.

5.1 Religiões mais praticadas no mundo

5.1.1 Cristianismo

A religião cristã surge com Jesus Cristo, o Deus encarnado , que descende de Davi, mas nasce pobre e humilde, e que durante sua vida traz uma mensagem de amor e salvação:

No sentido restrito, cristãos são igrejas que professam que Jesus Cristo é Deus encarnado, ou, em outras palavras, a segunda pessoa da Santíssima Trindade que, como Deus sempre existiu, mas num dado momento da história assumiu natureza humana, encarnando - se no ventre de Maria. Então diríamos, creem em Jesus como Deus e homem (GLABB, 2011, p.1).

Ainda sobre essa religião sabe-se que ela se originou há 2000 anos dentro de um padrão de clandestinidade, por conta da perseguição de autoridades romanas e mesmo judaicas, mas com o tempo foi emergindo em um período onde havia grande urgência e necessidade de equilíbrio social, pois as divindades civis e nacionais já

não eram satisfatórias para a cosmopolita sociedade mediterrânea. Dessa forma o cristianismo surge para oferecer um único Deus todo-poderoso e garantir a promessa absoluta de uma vida feliz, com a tutela do governo romano (JOHNSON, 2001).

Dentre as religiões cristãs, temos alguns exemplos, como: o catolicismo e o adventismo. A primeira é fundada em Roma através da figura de Pedro, que é considerado o escolhido por Jesus Cristo para pastorear suas ovelhas, de forma que todos os povos espalhados pela Terra possam reconhecê-lo como o Filho de Deus. Então Jesus confere a Pedro sua missão quando afirma: Tu és feliz, Simão, filho de Jonas. Tu és Pedro, e sobre esta pedra construirei a minha Igreja, e te darei as chaves do reino dos céus (ROHRBACHER, 1959).

A profissão de fé para a igreja se fundamenta através da sagrada escritura e pela tradição, sendo também a última uma forma de transmissão da mensagem de Cristo por meio da pregação, do testemunho, das instituições, do culto, e dos escritos inspirados pelo Espírito Santo aos Apóstolos que posteriormente aos seus sucessores, os Bispos e a todas gerações. (RATZINGER, 2005).

Já o adventismo, originou-se a partir de um movimento religioso nos Estados Unidos através de Ellen White (profetiza da igreja) que enfatizava a volta de Cristo à Terra para o ano judaico de 1843, atualmente sabe-se que as doutrinas da igreja abrangem:

As doutrinas que a IASD aprecia destacar como suas marcas distintivas são: o juízo investigativo (começado por Jesus Cristo em 1844 que termina um pouco antes da volta de Cristo à Terra), o milênio (um período em que a Terra fica desolada), o sábado (como sinal da adoração verdadeira a Deus), o estado de inconsciência dos mortos e Ellen White (como profetiza da Igreja Remanescente, o Espírito de Profecia). (SCHUNEMANN, 2003, p. 28)

De acordo com Oliveira Filho (2004) os adventistas fundamentam a história da doutrina da igreja de acordo com uma ordem cronológica, na qual se baseia em verdades fundamentais, em missões que são orientadas por pastores e leigos, e também através dos testemunhos da mensageira da Igreja Remanescente.

5.1.2 *Islamismo*

A religião islã foi fundada por Maomé por volta de 600 dC, apresenta como fundamentação teórica os ensinamentos do Corão, é monoteísta, sendo considerada também uma ideologia de vida. No islã Allah, é o único Deus e Maomé o seu

profeta. Para se tornar mulçumano, basta proclamar essa profissão de fé. O moribundo, antes de morrer, precisa voltar seus olhos em direção a Meca e pronunciar o credo, e se o mesmo não estiver apto á proferir sua profissão de fé, bastará apontar o indicador em direção dos céus, pois Allan entenderá (HADDAD, 1994).

5.1.3 Hinduísmo

O hinduísmo é uma religião de tradição milenar, na qual se acredita tanto no ciclo da vida, composto por três fases: eternos nascimentos, mortos, renascimentos. Os Hindus acreditam na existência de diversos deuses que fazem parte ou que compõem um único corpo/ um Ser Universal: *Brahman*. Este é considerado a realidade última para os hindus, podendo ser denominado também como a Força incognoscível, origem de toda criação, o ser puro, dentre outros (CAMPOS, 2009).

5.1.4 Judaísmo

O judaísmo é uma religião monoteísta e se fundamenta com a aliança entre Deus e os hebreus, seu povo eleito, que vai desfrutar a Terra Prometida, sendo essa aliança representada por Abraão e sua descendência que se fortalece com as revelações das leis divinas a Moisés no monte Sinai (BEZERRA, 2018).

5.1.5 Budismo

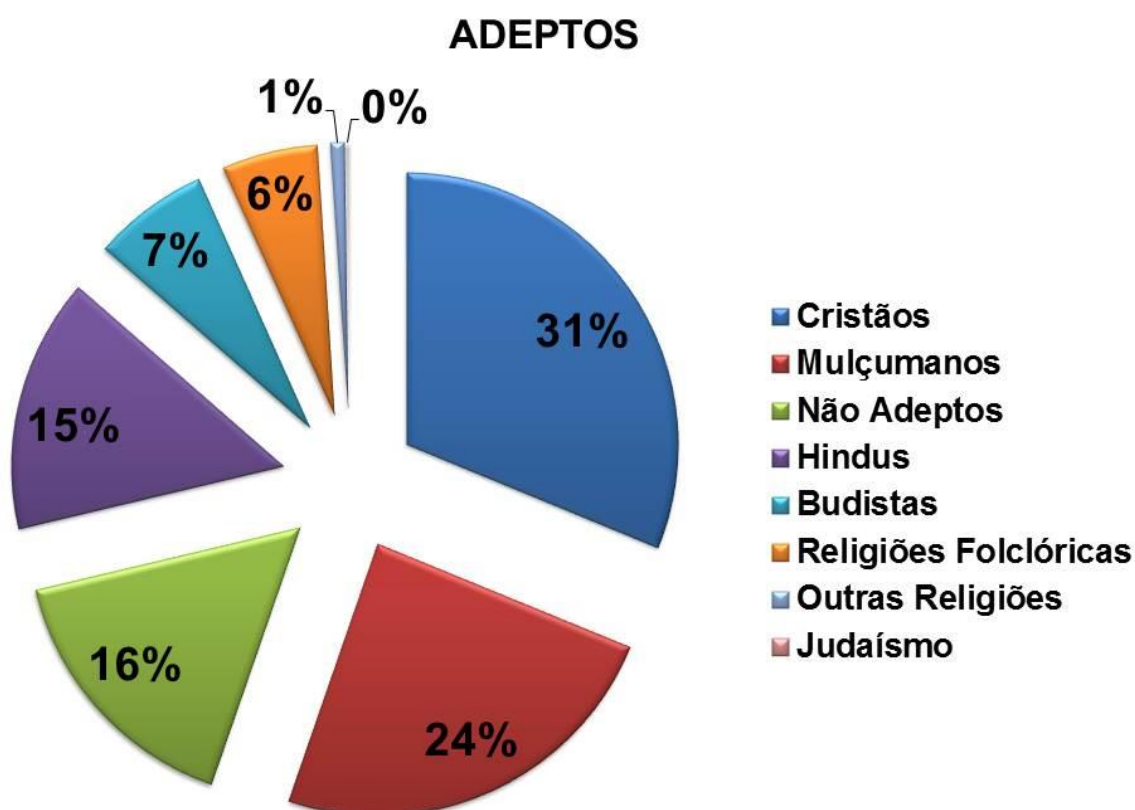
A religião budista se originou há 2.500 anos através dos ensinamentos de Shakyamuni Buda. Ela não possui primordialmente um sistema de crenças e também não é centrada num culto à divindade suprema, ela oferece aos seus adeptos um conjunto de práticas que os auxiliam a entender a realidade através da experiência do despertar para a verdade em seu eu interior (LANDAW; BODIAN, 2009).

5.1.6 Religiões Folclóricas

São religiões populares e se baseiam nas crenças, folclores, visões ou experiências milagrosas, estejam elas dentro dos ensinamentos das igrejas ou não. Sabe-se que a religião folclórica não estabelece um lugar específico como nos cultos públicos nas igrejas, os rituais ou festividades em celebração ao ciclo da vida. Podem ser realizados até mesmo em casa, nos fins de semana, nos feriados ou em momentos de lazer (GUSTAVSSON, 2012).

De acordo com os dados do site Pew Research Center (2015), centro de informações que dissemina conteúdos para o público sobre as questões, atitudes e tendências que moldam o mundo, apontam o número de adeptos presentes nas maiores religiões do mundo. Observa-se os dados na figura abaixo:

Figura 1- Número de Adeptos Presentes nas Maiores Religiões do Mundo



Pew Research Center demographic projections. See Methodology for details. "The Changing Global Religious Landscape", December. 2011.

Fonte: Pew research Center, 2011.

Nota: Adaptação de FERREIRA, 2019.

Onde 2,3 bilhões (31,2%) de adeptos são cristãos, logo se verifica que o Cristianismo ainda é a religião mais expandida mundialmente. O Islamismo com 1,8 bilhões (24,1%) de adeptos. O terceiro lugar é ocupado pelos não adeptos à religião correspondendo a 16% ou 1,2 bilhões da população mundial. A religião Hindu representa cerca de 15,1% (1,1 bilhões) de adeptos, sendo sucedida pela a religião budista com 6,9% (0,5 bilhões) de adeptos, as religiões folclóricas representadas por 5,7% (0,4 bilhões de adeptos), as outras religiões com 0,8% (0,1 bilhão de adeptos) e por fim a religião com o menor número de adeptos (0,01 bilhões) sendo representados por um percentual de 0,2% da população mundial, são os adeptos ao Judaísmo.

De acordo com os valores estimados da porcentagem mundial da população de cristãos, o catolicismo possui maior percentual de adeptos com 50,1% ou 1,1 bilhões de fiéis no mundo. Sendo o Brasil o país onde comporta o maior número de católicos, com 174 milhões. Já os adeptos ao protestantismo totalizam 801 milhões, o que representam 36,7% da população cristã mundial. A religião Ortodoxa é representada por 11,9% da população mundial, ou seja, compreende 260 milhões de adeptos. E outras religiões cristãs representam 1,3% da população mundial com 28 milhões de adeptos. Logo abaixo, a tabela 1 indica uma estimativa do número de cristãos em 2010:

Tabela 1- Representação da população mundial das Religiões Cristãs

Tradições	Estimativa da População Cristã em 2010	Porcentagem da Mundial da População	Porcentagem Mundial da População de Cristãos
Católicos	1,094,610,000	15.9%	50,1%
Protestantes	800,640,000	11,6	36,7
Ortodoxos	260,380,000	3,8	11,9
Outros	28,430,000	0,4	1,3
Cristãos			
Total de Cristãos	2,184,060,000	31,7	100.0

Pew Research Center's Forum on Religion & Public Life Global Christianity, December, 2011.

Fonte: Pew research Center, 2011.

Nota: Adaptação de FERREIRA, 2019.

5.2 Principais influências alimentares, nas religiões: Cristã, Islã, Hindu e Judaica

Wainer (2017) afirma que há uma variedade de marcadores identitários de um povo, um deles é a religião e outro são as leis dietéticas, essas últimas também são capazes de simbolizar pertencimento e podem fazer parte da própria experiência religiosa. Dessa forma será evidenciada a influência de algumas religiões na formação de hábitos alimentares.

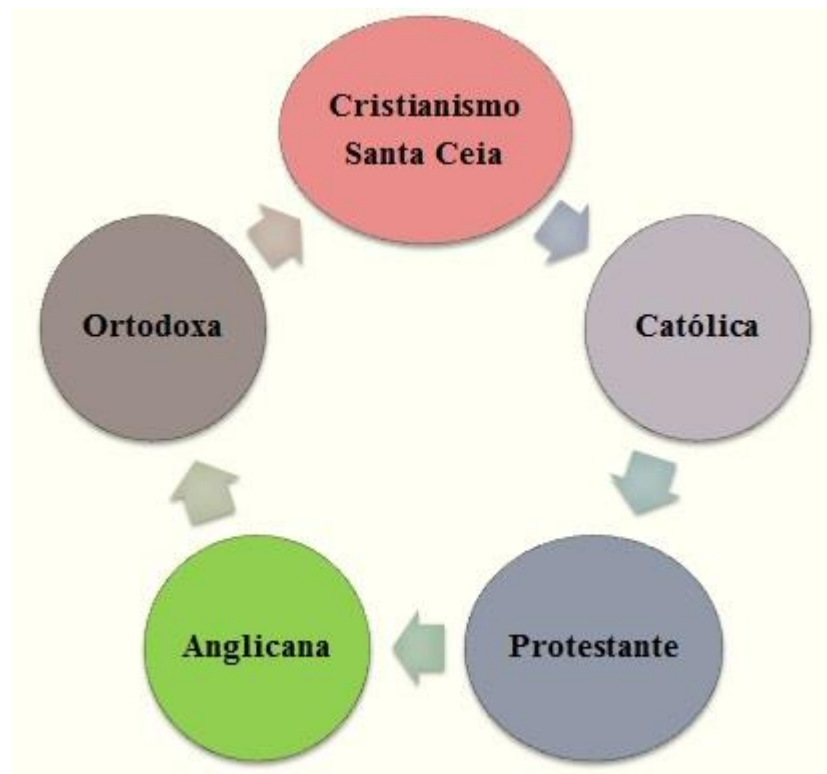
Cristianismo

Como dito, o cristianismo comporta várias divisões, contudo é bastante nítido que há um marco em comum nessas denominações quanto se trata da associação entre comida e religião:

Um grande marco no cristianismo, que temos como exemplo da relação comida e religião, é a Santa Ceia, em que Jesus com seus discípulos divide o pão e o vinho, considerados, após a criação do cristianismo o corpo e sangue de Cristo (FIORI, 2014, p. 13).

Em síntese, a figura esquematiza a santa ceia sendo celebrada nas diversas denominações cristãs:

Figura 2- Santa Ceia celebrada nas Diversas Denominações Cristãs



Fonte: FERREIRA, G. B., 2019.

Na igreja católica este rito é representado pela oferta da hóstia durante a celebração eucarística da missa, na qual os fiéis creem estar recebendo o próprio corpo de Cristo: “Na Eucaristia, sob as espécies consagradas do pão e do vinho, está contido, real, verdadeira e substancialmente o corpo e o sangue de Jesus Cristo, para produzir na alma humana a graça que a nutra espiritualmente”(DESTÉFANI, 1940, p. 10).

Nas igrejas protestantes, a celebração da ceia do Senhor é compreendida como uma parte importante do culto cristão, já que representa a principal refeição de Cristo que simboliza sua morte, a participação do crente no Cristo crucificado, e a união dos crentes uns com os outros:

No caso da Ceia do Senhor, o sinal externo inclui não somente os elementos visíveis empregados, mas também o partir do pão e o derramamento do vinho, a apropriação do pão e do vinho pelo comer e beber, e a participação deles em comum com outras pessoas. (BERCKHOF, 1949, p. 648).

Para os anglicanos a ceia do Senhor também pode ser chamada de Eucaristia (sacrifício de ação de graça e louvor) ou Santa Comunhão, entretanto na Ceia o pão e vinho são sinais externos e visíveis:

O pão e o vinho, que o senhor nos manda receber. O pão que comemos na Ceia do Senhor simboliza o corpo, entregue por nós e nossos pecados, do nosso Senhor Jesus Cristo. O vinho simboliza o sangue de Cristo derramado por nós e por nossos pecados, símbolo da nova aliança eterna. (FERRER, [2000?], p. 33)

O cristão ortodoxo denomina a celebração da Ceia do Senhor de Eucaristia, e assim como na igreja católica acreditam que o pão e vinho é o corpo e sangue do próprio Senhor Jesus Cristo, segundo o catecismo da igreja:

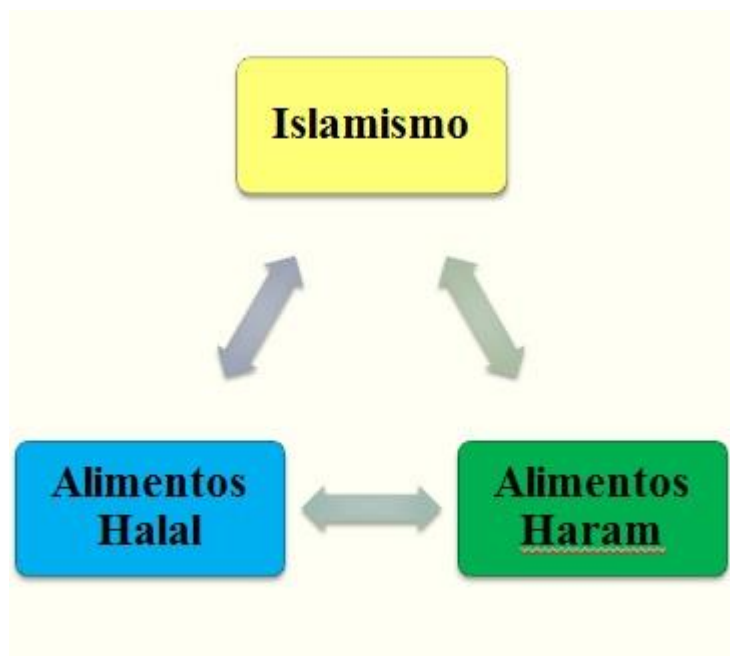
As palavras do Salvador na Mística Ceia: “Esse é meu Corpo, que é partido por vós; esse é meu Sangue do Novo Testamento derramado por vós para a remissão dos pecados”, são completamente claras e definidas, e não permitem nenhuma outra interpretação que não seja a mais directa, nomeadamente que foram dados aos discípulos o verdadeiro Corpo e o verdadeiro Sangue de Cristo. E isso está em completa concordância com a promessa feita pelo Salvador no capítulo sexto do Evangelho de São João a respeito do seu Corpo e do seu Sangue. (KATHOLIKOS, 2011, p.1).

Desta forma, podemos evidenciar claramente a relação existente entre a prática religiosa do culto cristão com o consumo de alimentos.

Islamismo

Na cultura islâmica, o Halal e Haram representam as leis islâmicas que determinam o estilo de vida de uma pessoa, influenciando em diversos aspectos: no modo de vestir, no comportamento, na maneira de falar e também na alimentação (FARUK, 2016). O esquema sintetiza a maneira como esses termos são utilizados no âmbito da alimentação:

Figura 3 – Termos Halal e Haram para Classificar os Alimentos



Fonte: FERREIRA, G. B., 2019.

O Halal é um termo designado para tudo que é lícito permitido e recompensado por Deus, já o Haram é tudo o que é proibido e punível conforme as leis do Islã (JALLAD, 2008). E dentro deste conjunto de normas sabe-se que é proibido o consumo de carne de porco e dos animais sacrificados aos ídolos. Também há várias ressalvas a respeito do abate de animais e do consumo de bebidas alcoólicas (FLANDRIN; MONTANARI, 1996).

Onuki (2016) afirma que os alimentos se padronizam por meio da Lei Islâmica Shariah conforme os preceitos e as normas estabelecidas pelo Alcorão Sagrado e pela Jurisprudência Islâmica. No Alcorão há sempre uma associação entre a crença religiosa e alimento: “Ó humanos, desfrutai de todo o lícito e do que a terra contém de salutar e não sigais os passos de Satanás, porque é vosso inimigo declarado” (ALCORÃO, 1988, p. 50).

Alguns desses alimentos compreendem: leite de vacas, de ovelhas, de cabras, mel, peixe, legumes, frutas, oleaginosas como amendoim, nozes e castanhas, cereais como trigo, arroz, painço, milho e aveia (IBRAHIM, 2011).

Já o Haram ao contrário de Halal, significa o consumo de alimentos proibidos, que são as bebidas alcoólicas, cães, suínos, frutos do mar, com exceção de peixes com escamas e camarões, animais selvagens, as aves de rapina, insetos e anfíbios (JOKURA, 2011). Também são citadas em diversas passagens do alcorão em que se preconiza a interdição desses alimentos. Em relação à carne e o abate:

Proibida vos é a carne dum animal que morra por si próprio, e o sangue e a carne do suíno, e aquela sobre que seja invocado o nome de outro que não Allah, e aquela que tenha sido estrangulada, e aquela que tenha sido batida até a morte, e aquela que tenha sido morta por uma queda, e aquela que tenha sido espetada até morrer, e aquela que um animal feroz tenha comido, exceto aquela que vós tiverdes propriamente abatido: e aquela que tenha sido abatida num altar como oferenda aos ídolos. (ALCORÃO, 1988, p. 99).

O abate halal deve seguir as normas islâmicas, onde os animais devem estar saudáveis, aprovados pela vigilância sanitária, em boa condição física, a execução deve ser realizada por um mulçumano que entenda as regras do Islã, as preces devem ser citadas antes de iniciar o abate, os equipamentos e utensílios para degolar os animais também devem seguir o padrão halal. No ato do abate uma faca bem amolada transpassará a traquéia, esôfago, artérias carótidas comuns e veias jugulares para facilitar a sangria e morte do animal (MENDES, 2015).

O Alcorão utiliza do mesmo versículo que compõe a surata, capítulo do alcorão, para proibir o consumo de bebida alcoólica ou intoxicantes e os jogos de azar: “Satã deseja apenas criar inimizade e ódio entre vós por meio de intoxicantes e jogo de azar, e assim vos manter afastados de Allah e da oração. Mas manter-vos-eis vós afastados?” (ALCORÃO, 1988, p. 112)

Hinduísmo

Em um breve histórico sabe-se que os hábitos alimentares na Índia se originaram da culinária ayurvédica e posteriormente introduziram também o vegetarianismo. No período védico que compreende o ano de 1.500 a.C a 500 a.C, os monges tinham a prática de sacrificar animais para ofertar aos deuses, no entanto com a consolidação do budismo e jainismo na Índia, houve uma tentativa de findar esses sacrifícios animais e evitar o consumo de carnes apesar da resistência

de alguns membros pertencentes ao sistema de castas, os brâmanes, contrários a essa consolidação (BARRILARI, 2018).

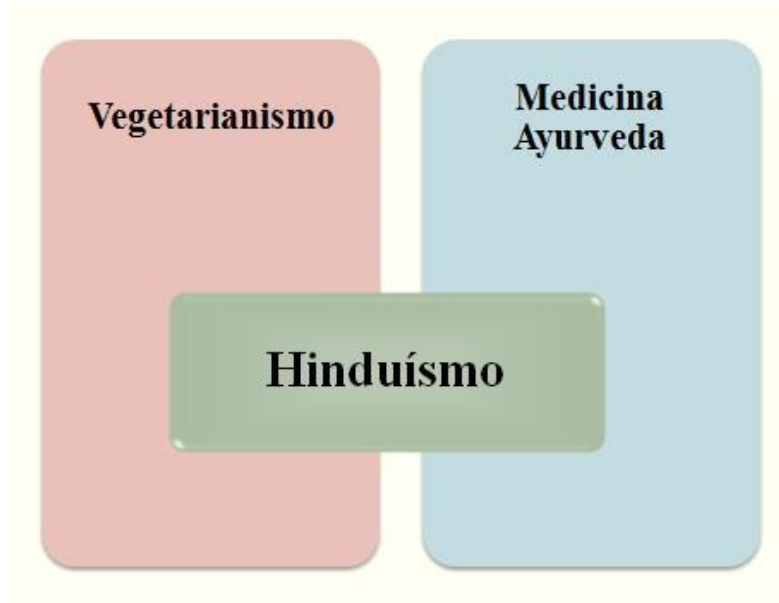
Atualmente, sabe-se que boa parte do povo hindu adotou em seu hábito alimentar o vegetarianismo, pois acredita-se que quando se tira a vida de uma planta, a dor é menor do que se for em algum animal, sendo esse tipo de prática relevada pelo Senhor Krsna: “Se seguirmos este processo de sacrifício, o Senhor Supremo, Krsna, proteger-nos-à de quaisquer reações kármicas que resultarem de matarmos as plantas”. (BHAKTIVEDANTA; CHARAN, 1985, p. 35).

A vaca é considerada um animal sagrado na religião hindu, pois a mesma é símbolo da mãe terra e da fertilidade do solo, costuma-se alimentar o animal como forma de veneração e respeito. A carne desse animal não é consumida, pois existem até leis que o protegem contra qualquer dano (CAMPOS, 2009).

O povo hindu também mantém em sua alimentação fortes traços da tradicional medicina ayurveda, já praticada na Índia antes mesmo do nascimento do hinduísmo (SOUZA, 2014).

De acordo com a medicina ayurveda cada indivíduo comporta um tipo de metabolismo específico (tikshina, manda, vishama e sama) e devido a isso é importante que cada pessoa adote uma alimentação adequada para garantir um bom funcionamento do mesmo, caso contrário haverá um desequilíbrio no organismo capaz de desencadear o processo de intoxicação. Então se faz necessário identificar e compreender como funciona o processo digestivo para que seja introduzida uma dieta baseada nos seis sabores e atributos (BARBOSA, 2016). O esquema abaixo expõe a relação da religião hindu com vegetarianismo e a medicina ayurveda:

Figura 4- Religião Hindu Associada ao Vegetarianismo e a Medicina Ayurveda



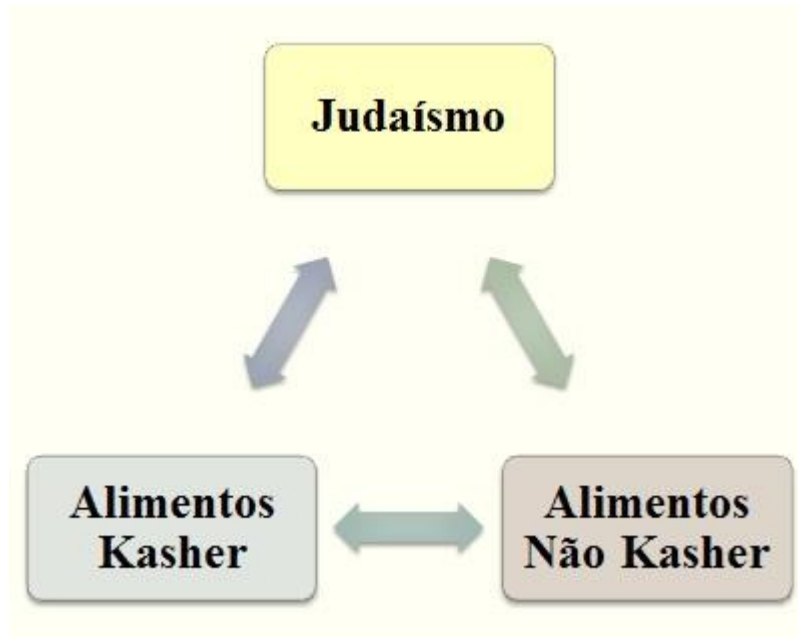
Fonte: FERREIRA, G. B., 2019

Judaísmo

Flandrin e Montanari (1996) expõem que a alimentação na religião judaica segue regras relacionadas às crenças religiosas baseadas nos primeiros cinco livros da Bíblia, a mesma na tradição judaica é comumente chamada de Tora que se fundamenta sobre a ideia essencial da distinção entre o sagrado e profano.

Com o passar dos anos, de acordo com a dispersão do povo judaico, houve mudanças nos hábitos alimentares que tiveram que adaptar-se às leis da kashrut. Essas leis são normas dietéticas derivadas da bíblia, presente no antigo testamento e em conjunto com a kashrut há o Talmud que também estabelecem regras na alimentação e na forma de preparo dos alimentos, afirma Vainsencher (2019). O esquema abaixo mostra a classificação dos alimentos permitidos ou não de acordo com a lei kashut:

Figura 5- Religião Israelita e os Alimentos Kasher



Fonte: FERREIRA, G. B., 2019.

Alguns adeptos a religião judaica compreende o kashrut dentro de um sentido mais profundo, já que Deus, o criador, proíbe o consumo de alguns tipos de alimentos que tem a capacidade de rebaixar o ser humano a níveis inferiores, pois o indivíduo por si só não possui força suficiente para se elevar até Deus, afirma (Ende, 2006). Sendo assim, as comidas não-kasher são tidas como proibidas por diferentes motivos:

No que diz respeito à comida, ela pode ser considerada não kasher por diferentes motivos, que incluem desde as espécies envolvidas (como por exemplo, a proibição do consumo de carne suína) à forma com que o alimento é processado (a mistura de leite e carne ou o abatimento de modo impróprio do animal consumido, principalmente, no que diz respeito à interdição em ingerir sangue animal), ou questões relativas ao tempo (como a ingestão de alimentos cozinhados no sábado). (TOPEL, 2003, p. 206).

Logo abaixo há uma lista de alimentos que devem obedecer às leis do kashrut e sua relação com os livros do Pentateuco que regem à Torá:

Carnes e aves

"Mas não comereis aqueles que só ruminam nem ou só têm a unha fendida". E as aves: "Estas são as aves que vocês considerarão impuras, das quais não poderão comer porque são proibidas: a águia, o urubu, a águia-marinha". (LEVÍTICO, cap. 11; 4-14, 2004, p. 153). As carnes devem ser de animal que ruma que possui cascos fendidos, como: vacas, carneiros e cabras. Já as aves que não devem ser consumidas, são as de rapina ou que se alimentam de carniça, restando

assim apenas às domésticas para o consumo: pomba, frango, patos, gansos e perus. Os ovos seguem a mesma regra, só devem ser consumidos aqueles que vieram de aves que obedecem às leis do kashrut, as quais foram citadas anteriormente. (ENDE, 2006, p.15).

Leite e carne

“Trarás à casa do Senhor, teu Deus, as primícias dos primeiros produtos de tua terra. Não cozerás um cabrito no leite de sua mãe”. (ÊXODO, cap. 23:19, 2004, p.124) Não se deve ingerir a carne e o leite juntos, nem mesmo seus derivados. Caso alguém consuma a carne deve-se esperar 6 horas para consumir o leite ou os alimentos cozidos e misturados com o mesmo. (ENDE, 2006, p. 24)

Peixes

“Dentre os animais que vivem nas águas, eis que podereis comer: comereis tudo o que tem barbatanas e escamas” [...] (DEUTERONÔMIO, 14:9, 2004, p. 230). Os peixes permitidos (*kasher*) de serem consumidos incluem: o bacalhau, linguado, haddock, arenque, cavalinha, lúcio, salmão, dentre outros peixes. Entretanto os do grupo não kasher inclui também os frutos do mar, tais como: mariscos, mexilhões, caranguejos, lagostas, camarões e ostras. (ENDE, 2006, p. 33). O padrão Kasher é empregado nos cardápios de hospitais fundados por israelitas, como no Hospital Israelita Albert Einstein em São Paulo.

Embora não sendo citada anteriormente, a religião do taoísmo de origem asiática revelou-se bastante influência no âmbito da alimentar, pois a dieta macrobiótica regida pelo princípio energético do Yin e Yang classificam os alimentos de acordo com as necessidades individuais para equilibrar o organismo (FERNANDES, 2015).

5.3 Principais variações alimentares, nas religiões brasileiras: Catolicismo, Protestantes Adventistas e Candomblé.

Catolicismo

A chegada dos portugueses ao Brasil permitiu que houvesse a introdução do catolicismo e de novos hábitos alimentares adaptados as diversas regiões do país. As próprias festividades portuguesas em comemoração aos mistérios de Cristo e

aos Santos da Igreja Católica serviram como base para a incorporação das datas comemorativas no Brasil:

Janeiro, *janeiras*, coletas e cantigas, reis Magos, “pedir reis”, São Gonçalo Amarante, São Sebastião, popularíssimos; fevereiro, Candelária, Nossa Senhora das Candeias; março-abril, Páscoa florida, sonora, sugestiva, poderosa, “compassos”, “folares”, ofertas víveres aos párocos visitantes, Semana Santa, com manifestações peculiares, “consoadas”, passadio inarrendável da tradição; maio, *maias*, pedindo contribuição em espécies comestíveis pelas turbas folianas; junho, os Santos do Povo, Sant’Antônio, São João, São Pedro, padroeiros do multidões, fogueiras, batatas, milhos e bailes [...] (CASCUDO, 2004, p. 264).

O esquema abaixo expõe de maneira resumida a associação entre a religião católica, suas festividades e o hábito alimentar:

Figura 6- Religião Católica, suas Festividades e o Hábito Alimentar



Fonte: FERREIRA, G. B., 2019

É no período que precede a Páscoa, a quaresma, que há introdução do jejum como forma de penitência para se levar à verdadeira conversão. Essa prática é recomendada pelos escritos bíblicos no antigo e novo testamento, neste último o próprio Jesus Cristo realizou no período de quarenta dias nas intempéries do deserto e sofrendo as tentações do demônio (MATEUS, cap. 4:2, 2004).

Dessa forma a Renovação Carismática Católica do Brasil estabeleceu diferentes formas de jejum, como o jejum da igreja, jejum a pão e água, jejum a base de líquidos, jejum completo. Sendo o primeiro o consumo de apenas uma refeição por dia com livre demanda de água; o segundo é compreendido pelo consumo de

pão e de água, em diferentes intervalos; no terceiro jejum realizam-se todas as refeições na forma líquida; e por fim o quarto jejum baseia-se apenas na ingestão de água e nenhum tipo de alimento sólido.

Já abstinência da carne é bastante contemplada em todas as sextas-feiras do ano, na quarta- feira de cinzas quando se inicia o período quaresmal e a sexta-feira da Paixão de Cristo, conforme o Cân. 1251 do Direito Canônico. São nesses períodos que a igreja recomenda o jejum e a interdição do consumo de carne, excetuando-se o peixe por ser um alimento da época de Cristo mais barato e não pertencer ao grupo de animais de sangue quente como forma de respeito ao sangue de Cristo derramado em seu sacrifício. Sabe-se que nas regiões brasileiras há diversas preparações culinárias como forma de substituição das carnes vermelhas: como peixes, os crustáceos, e no nordeste, por exemplo, há como acompanhamento o bredo, arroz, feijão, purê de jerimum, todos cozido com leite de coco (BARBOSA, 2013).

Também o consumo de chocolate é muito evidenciado durante o período da páscoa, contudo esse consumo está mais relacionado ao marketing industrial do que propriamente com a fé (MARTINHO; SILVA; SOUZA, 2012). Outras festas cristãs com o Natal também são influenciadas pela indústria de alimentos para fomentar o consumo de refrigerantes e certas aves. Esse processo pode ser classificado como o mercantilismo alimentar da fé e deve ser considerado na compreensão da construção dos hábitos alimentares do nosso país.

Já no mês de junho, comemora-se outra festividade em homenagem aos Santos da Igreja Católica, Santo Antônio, São João e São Pedro. Durante esse período há o consumo das preparações juninas altamente incorporadas ao hábito alimentar dos brasileiros, e em especial dos nordestinos. Preparações alimentares a base de milho como canjica, pamonha, munguzá, cuscuz, bolo de milho e o próprio milho cozido ou assado, além de bolos de vários tipos de raízes como macaxeira, batata doce ou bolo de pé-de-moleque são exemplos comidas típicas fartamente encontradas nas mesas das pessoas (COSTA, 2012). O consumo dessas preparações está fortemente associado ao período da colheita da lavoura de milho e a sua consagração aos santos.

O Natal é a celebração do mistério da Encarnação do Verbo, o nascimento de Jesus Cristo, é nesse momento que há a introdução de algumas preparações culinárias que fazem parte da alimentação cristã brasileira, como o peru, chester e o

panetone (GOIDANICH, 2008). Com clara influência do processo mercantilista alimentar da fé.

O escritor Câmara Cascudo em seu livro, a História da Alimentação no Brasil, deixa evidente a correlação da religião na construção dos hábitos alimentares das famílias portuguesas/brasileiras, em especial pelo preparo e consumo de doces, já que os mesmos dominavam a arte de prepará-lo:

O século XVII é o século do açúcar e reinado da doçaria portuguesa. Os Braganças foram grandes amigos de guloseimas e D. João V consagrou-as no uso diário da corte. As freiras demonstraram que o açúcar era o quinto elemento. [...]já secular em Portugal pela herança árabe (CASCUDO, 2004, p. 263).

Dentro das cozinhas dos conventos, as freiras também dominavam a arte de fazer doces e os por à venda. A partir daí as diversas preparações foram criadas, como a queijadinha de amêndoas, o pão de ló, o fartém, fartel e fartes, sendo esses três últimos o primeiro bolo a ser introduzido no paladar do brasileiro (CASCUDO, 2004). Os jesuítas também trouxeram contribuições no âmbito alimentar, com a plantação de videiras para a produção do vinho (LEÃO, 2010).

Dessa maneira a preferência pelo doce dos brasileiros se deve em boa parte a influencia da casa grande dos engenhos brasileiros e dos mosteiros, onde as preparações foram adaptadas à diversidade de alimentos disponíveis em nosso país.

Protestantes Adventistas

De uma maneira geral, os protestantes, obedecem aos mesmos ritos ainda que indiretamente dos cristãos católicos quanto à construção dos hábitos alimentares, entretanto iremos destaca-se o grupo dos adventistas do sétimo dia por apresentarem outras peculiaridades no consumo de alimentos.

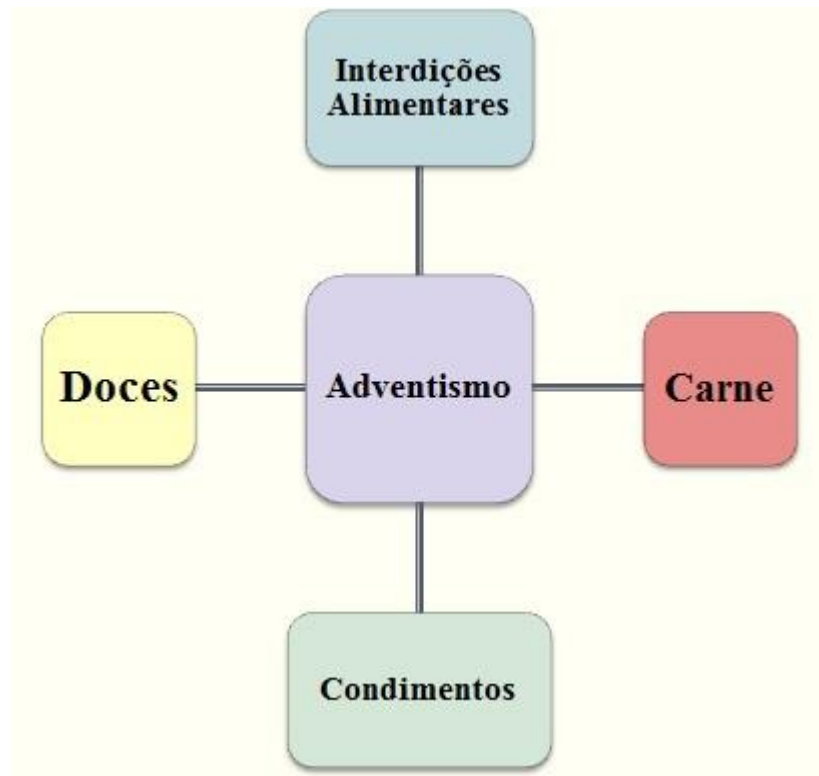
No adventismo, a profetiza Ellen G. White, através de suas visões correlacionou a importância de uma boa alimentação para a vida tanto física e espiritual dos fiéis da Igreja Adventista em que a interdição do consumo das carnes e o incentivo ao consumo de frutas, nozes e os cereais é fortemente indicado em seu texto: “Verduras, frutas e cereais, devem constituir nosso regime. Nem um grama de carne deve entrar em nosso estômago. O comer carne não é natural. Devemos voltar ao desígnio original de Deus ao criar o homem” (WHITE, 2007, p. 324).

Também existem ressalvas aos condimentos utilizados nas preparações, havendo uma correlação dos seus efeitos com os de bebidas alcoólicas, mostrando que eles podem afetar de maneira negativa no processo da digestão:

Os condimentos são prejudiciais em sua natureza. A mostarda, a pimenta, as especiarias, os pickles, e coisas semelhantes, irritam o estômago e tornam o sangue febril e impuro. O estado de inflamação do estômago do bêbado é muitas vezes pintado para ilustrar os efeitos das bebidas alcoólicas. Condição semelhante de inflamação é produzida pelo uso de condimentos irritantes. Dentro em pouco a comida comum não satisfaz o apetite. O organismo sente necessidade, forte desejo de alguma coisa mais estimulante. (WHITE, 2007, p. 289).

Sendo o consumo de açúcar e sobremesas doces restritos por esses alimentos serem capaz de causar danos à saúde física e espiritual: “É melhor deixar em paz os doces. Deixai em paz aquelas sobremesas doces que são colocadas sobre a mesa. Não necessitais delas. Precisaís de uma mente clara para pensar segundo a vontade de Deus” (WHITE, 2008, p. 281). Portanto, esses grupos religiosos cristãos, em associação a outros grupos religiosos como os Hindus, podem estar na base da construção dos hábitos alimentares de vegetarianos e veganos no Brasil. O esquema abaixo expõe de maneira resumida a associação entre a religião adventista e o hábito alimentar:

Figura 7 – Interdições Alimentares na Religião Adventista

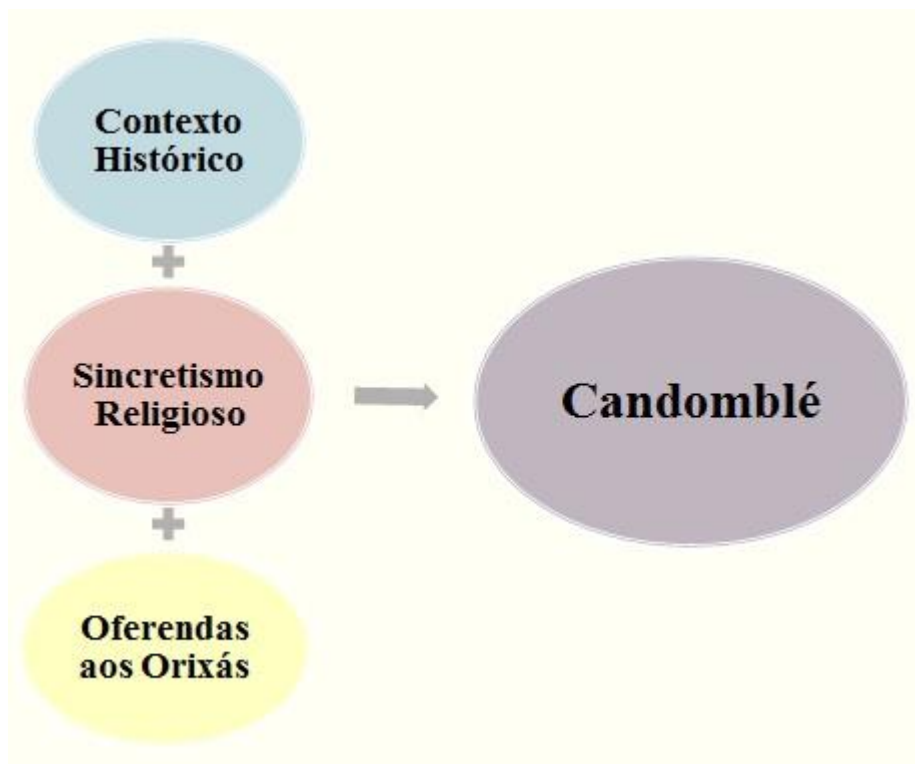


Fonte: FERREIRA, G. B., 2019

Candomblé

A religião do candomblé tem uma íntima relação com a comida, já que é através da mesma que há ofertas de oferendas para os diversos deuses cultuados, sendo o terreiro o local onde esses rituais acontecem. No entanto não é todo tipo e nem de qualquer forma que esses alimentos são ofertados, pois se sabe que durante o período da colonização brasileira os escravos trazidos da África introduziram diversas formas de preparo que foram adaptadas de forma gradual na culinária brasileira (MASCARIN, 2013). O esquema abaixo expõe de maneira sucinta a associação entre o candomblé e suas divindades, o sincretismo religioso e o hábito alimentar:

Figura 8 – Relação entre o Candomblé, Sincretismo Religioso e o Hábito Alimentar



Fonte: FERREIRA, G. B., 2019

As adaptações alimentares contribuíram significativamente para a diversidade de sabores que fazem parte do hábito alimentar dos brasileiros, a exemplo desses alimentos temos o cará que atualmente é utilizado nas oferendas do orixá: “Na primeira fase do ajustamento o escravo no Brasil não consumia de bom grado os carás, as pacovas e mesmo o milho que lhe davam por fruta, como dizia Gabriel Soares de Sousa. Preferia naturalmente inhames em vez de carás” [...] (CASCUDO, 2004, p. 201).

O inhame era bastante utilizado em algumas preparações a base de camarão como o efó, bobó, ou ipetê. Esses pratos eram preparados de acordo com a técnica utilizada na culinária africana e foram incorporados na cozinha brasileira desde o período da escravidão, tendo também um significado religioso para os adeptos ao candomblé (VALENTE, 1976). Os negros também trouxeram outros costumes que foram posteriormente introduzidos nos cultos aos orixás, como é o caso do gengibre e de sementes do solo africano que eram mastigados, mas não ingeridos, afirma (RIBEIRO, [2009]). Ainda hoje muitos desses alimentos são incorporados em preparações da alta gastronomia e na culinária popular.

Esses alimentos surgem como uma forma de expressão gastronômica fundamentada na mitologia dos orixás, sendo suas preparações determinadas pelos

gostos e restrições alimentares deles, sabendo que cada um possui peculiaridades (COELHO-COSTA, 2016).

A diferença entre a comida destinada aos orixás e o ser humano é a forma de preparar o alimento e a intensidade de sabores, como a preferência de uma comida mais salgada ou sem sal e o doce sendo utilizado bem menos nas preparações. Uma das poucas preparações doces oferecidas as divindades é o merengue que contém a clara em neve, açúcar e canela, afirma Mascarin (2013). Outro tipo de doce é a cocada branca sendo utilizada como as preferências alimentares para os orixás: Iemanjá e Oxalá (CORRÊIA, 2005).

De acordo com Verger (1997), cada orixá possui uma simbologia, como por exemplo: Exu representa o comércio, Ogum o combate, Oxossi a colheita, Xangô a justiça, Oxum a vaidade e fertilidade e Iemanjá representa a maternidade. Sendo assim, há uma distinção nos alimentos destinados as oferendas para essas divindades.

Já Aguiar (2012) diz que as oferendas para Exu são baseadas em preparações com: farinha de mandioca, dendê, cachaça e pimenta. Essa divindade é a primeira a receber oferendas nos rituais do candomblé, e deve seguir minuciosamente todas as particularidades do orixá, caso contrário pode despertar a ira do mesmo.

A maior parte das oferendas destinadas a Exu é composta de farinha e azeite de dendê, dentre elas podemos citar o padê, que é uma espécie de farofa bastante consumida na Bahia e geralmente acompanha outros pratos como a moqueca e o pirão (EYIN, 2002).

Os outros orixás têm preferências por outra diversidade de pratos, tais como: a feijoada para Ogum, moranga para Oxossi, rabada para Xangô, ovos com mel para Oxum e manjar branco para Iemanjá. A feijoada não deve ser preparada com nenhum alimento salgado e as carnes devem ser previamente fritas no óleo de dendê e alho, já a moranga ou abóbora é cozida e retira-se todo miolo para posteriormente ser recheada com canjiquinha amarela e costelinha defumada, e por fim, o manjar branco que é feito com o leite, leite de coco e maisena (OLIVEIRA; SANTOS, 2016). Todas essas sutilezas no preparo das refeições podem ser relacionadas a algumas técnicas gastronômicas incorporadas na culinária brasileira.

Já Omolu é considerado o orixá que lida com a cura de doenças, e a oferenda utilizada a essa divindade é a pipoca, e nos terreiros outros pratos são utilizados,

alguns deles a base de feijão preto refogado com o azeite de dendê e cebola ralada acompanhando o camarão defumado. Em relação à pimenta, iguaria bastante utilizada no hábito alimentar dos brasileiros, também compõe oferendas ao orixá dos ventos e tempestades, Iansã. Dentre as preparações destinadas a este último orixá, oferece-se o àkàrà, ou acarajé como conhecido no Brasil. (EYIN, 2002).

Na Bahia há sempre associações entre as divindades do candomblé e os santos da Igreja Católica, sendo esse fenômeno denominado sincretismo religioso. A exemplo deste, temos as festividades dedicadas a São Cosme e Damião, santos protetores das crianças. É nessa data que se costuma oferecer doces as mesmas como forma de agradecimento a esses ícones. Associado a isso, na religião do candomblé, setembro é um mês dedicado aos erês, espíritos de crianças que foram escravizadas que passaram muita fome, então é oferecido o caruru juntamente com o arroz bem grudadinho, primeiramente a sete meninos, esse arroz bem cozido é utilizado para facilitar que se coma com a mão. Essas preparações não são tão somente destinadas como forma de agradecimento ao orixá, mas também para que as crianças que se alimentarem dela nunca corram o risco de passarem fome novamente (DEIRYF, 2019). Possivelmente, a preferência pela escolha de consumir arroz grudado e não o arroz soltinho em várias regiões do nosso país tenha sua origem no candomblé e seja desconhecida por grande parte da população.

Dentro desse contexto, é perceptível que o país é influenciado pela diversidade tanto religiosa quanto gastronômica. A configuração da alimentação no Brasil acontece por meio da ancestralidade indígena, africana e portuguesa, das festas nacionais e regionais, das tradições e também do sincretismo religioso, conforme Santos (2011). Sendo assim, é fundamental a percepção de que a Nutrição não se limita à fisiologia da nutrição, ou as repetições de padrões fixos de dietas, mas perpassa por questões culturais dinâmicas, sendo também uma ciência de caráter antropológico sendo importantíssima essa compreensão do conhecimento nutricional para os profissionais da área.

5.4 Organização da coleta e registro dos artigos utilizados em nossa revisão

Quadro 1 - Documentos com evidências científicas e informações originais utilizadas na elaboração do nosso trabalho.

Referências	Ano	Tema	Metodologia	Resultados	Considerações
GOMES; FARINA; FORNO	2014	Espiritualidade, Religiosidade e Religião: Reflexão de Conceitos em Artigos Psicológicos	Busca de artigos dentre os anos de 2008 à 2012, analisados através do método de Análise de conteúdo, para verificar as distinções e as relações entre espiritualidade, religiosidade e religião, situando, em especial, suas relevâncias para o contexto da psicologia.	Foram encontrados três, cinco e três artigos. Dos 11 artigos encontrados, um se repetiu em duas bases e somente sete puderam ser utilizados para a categorização, pois atendiam aos objetivos do presente trabalho.	A manutenção da fé está diretamente relacionada, conforme se pôde demonstrar neste, com a vivência da espiritualidade possibilita experiências de felicidade para aqueles que acreditam na recompensa divina, independente de professarem alguma religião
SOUZA	2014	Religião e Comida: Como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do Homem	Pesquisa exclusiva de dados bibliográficos extraídos das próprias doutrinas religiosas, bem como materiais produzidos pelos praticantes, além de análises de especialistas em alimentação, antropologia e sociologia da alimentação.	Buscou-se resgatar a origem da relação entre a religião e as práticas alimentares observando sua construção detalhada a fim de detectar as funções que as práticas alimentares vêm a exercer de forma geral as religiões estudadas	A alimentação constitui um recurso que auxilia as religiões a representar e reforçar seus valores.
FERRARI	2016	RELIGIÕES E HÁBITOS ALIMENTARES: UMA CONSTRUÇÃO HISTÓRICA	Busca-se demonstrar alguns hábitos alimentares que são adquiridos dentro de algumas religiões, como proibições em ingerir algo, ou o fato de não se alimentar de proteína animal, enfim, diversos dogmas que podem ser encontrados dentro de uma	A relação religião e gastronomia e as restrições alimentares provenientes de cada uma delas sempre foram presentes na vida do ser humano. A partir do momento em que se tem uma crença, qualquer	A intenção deste artigo foi tratar da religião e sua influência nos hábitos alimentares. Percebe-se que esta relação não é atual, vem desde a pré-história quando o fogo e alguns alimentos foram considerados sagrados e faziam parte de rituais. E não é só sobre os hábitos alimentares que há

			crença específica	sacrifício é válido para um seguidor religioso ou doutrinário. Não se encontram muitas publicações sobre o assunto e livros que abordem o tema são também escassos.	influência da religião.
SANTOS	2017	A DIETA LACTOVEGETARIANA DOS HARE KRISHNA: estilo de vida e adaptações normativas alimentares	Entrevista com os devotos Hare Krishna em Fortaleza para compreender como assimilavam as categorias de bondade, de paixão e de ignorância nas suas práticas alimentares.	Dos seis devotos entrevistados quatro afirmaram ser vegetarianos, dois disseram ser veganos e todos sabiam objetivamente a importância de seguir uma alimentação no modo da bondade.	Observar as práticas alimentares dos Hare Krishna é inferir o processo de construção social de identidade alimentar enquanto um conjunto normativo, com regras de inclusão e de exclusão de alimentos.
WETTSTEIN	2010	BIOÉTICA E RESTRIÇÕES ALIMENTARES POR MOTIVAÇÕES RELIGIOSAS: TOMADA DE DECISÃO FRENTE AO TRATAMENTO DA SAÚDE	Estudo transversal com uma amostra de 271 pacientes em atendimento nas diferentes unidades de internação clínica e cirúrgica do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, para os dados individuais sobre as restrições alimentares utilizou-se a Escala de Expressão e Coerção	56% dos pacientes tinham restrições alimentares, desses 6% são por motivos religiosos. Outros pacientes (34%) alegaram restrições por não gostar do alimento ou por terem problemas de saúde (16%). E a expressão de coerção não foi estatisticamente significativa	Em relação as restrições alimentares, apenas uma parcela é por motivo religioso, especialmente as restrições ao consumo de carne.
BEIG	2009	A prática vegetariana e os seus argumentos legitimadores: viés religioso	Os dados foram coletados através de entrevista, questionário sobre questões socioculturais e análise da literatura vegetariana através de livros e artigos contendo preceitos de religiões. E obras históricas, sociológicas	Através dos discursos adotados pelos entrevistados notou-se a alimentação e a religião se mostram muito próximas, fato que expressaria a mediação da primeira para	o estilo de vida vegetariano e confirma a proximidade da prática com religião e espiritualidades.

			e antropológicas acerca da alimentação, religiões, corporeidade e do vegetarianismo	promover uma condição mais consciente e espiritualizada do vegetariano	
FIORI	2014	A INFLUÊNCIA DA RELIGIÃO NO HÁBITO ALIMENTAR DE SEUS ADEPTOS	Pesquisa de campo foi feita com alunos de Nutrição e Gastronomia da Universidade do Noroeste Paulista (UNORP), da União dos Grandes Lagos (UNILAGO) e do Senac da cidade de São José do Rio Preto, interior de SP através de questionário sobre hábito alimentar dos cristãos	6 evangélicos, de 23 entrevistados, que não comem carne vermelha na sexta-feira Santa, 10 católicos, de 19 entrevistados, que não abdicam a carne durante a data que precede a Páscoa, 9 espiritas, sendo 3 que não consomem carne vermelha, 6 teísta agnóstico, 1 universalista que não consome carne vermelha e 2 testemunha de Jeová	O Cristianismo seja talvez a religião que tem menos praticantes das restrições alimentares impostas pela religião. Todos se dão o direito à liberdade de escolha alimentar e, apenas em alguns períodos como a quaresma, seguem os ensinamentos bíblicos.
VAZ, DIANA SOUZA SANTOS; BENNEMAN N, ROSE MARI	2014	COMPORTAMENT O ALIMENTAR E HÁBITO ALIMENTAR: UMA REVISÃO	A pesquisa foi feita com o levantamento de artigos científicos, teses, dissertações e livros, através das bases de dados SCIELOBrasil-Scientific Eletronic Library on line, do Portal CAPES e da Biblioteca Virtual de Saúde (e português e em inglês). Utilizou os descritores: hábito alimentar e comportamento alimentar. Sendo excluídos os trabalhos com mais de 15 anos de publicação	Foram encontrados trinta e quatro artigos, entre eles treze artigos de revisão, quatorze artigos originais, uma tese, três dissertações e dois livros.	Fica evidente que, o comportamento alimentar promove o hábito alimentar. Por se tratar de conceitos tão interligados e complementares, o entendimento dos dois significados e de suas diferenças é fundamental para o sucesso em todos os tipos de tratamentos, intervenções e ações preventivas relacionadas aos indivíduos (pacientes).
AZEVEDO	2012	HÁBITOS ALIMENTARES NA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA	A pesquisa investigou os hábitos alimentares dos indivíduos da comunidade universitária do ISECENSA,	Observou-se que 45% destes fazem em média mais de três refeições adequadas por dia e em	Conclui-se que os indivíduos, atualmente, estão adquirindo hábitos alimentares que não condizem com o padrão ideal de consumo, e isso

		DO ISECENSA	no município de Campos dos Goytacazes, RJ com base em um estudo qualitativo com 60 universitários, sendo 33 do sexo feminino e 27 do sexo masculino, com idades variando entre 18 e 39 anos.	relação à ingestão de frutas e verduras, 62% dos entrevistados responderam que raramente incluem esses tipos de alimentos em suas refeições. Já 55% dos mesmos, responderam que ingerem com muito mais frequência, doces, chocolates e biscoitos. Apenas 17% comem produtos com amido não refinado, assim como a ingestão de alimentos industrializados e semi prontos também é baixa (13%). Além desses resultados, percebemos que a minoria, que corresponde a 9% dos entrevistados, não costuma comer frituras.	começa desde a infância, que é o período no qual há grande influência em relação às preferências alimentares. Percebe-se que muitos dos entrevistados não têm a preocupação com a ingestão de gordura, o que torna a taxa de ingestão da mesma cada vez maior. Deste modo, as doenças relacionadas com a má alimentação vêm se tornando mais agravantes, o que acaba preocupando os profissionais de saúde.
WAINER	2017	Dieta Kasher: uma abordagem nutricional	Neste trabalho foi realizada uma Revisão Narrativa da Literatura de acordo com Rother (2007, p. 1). A pesquisa tem o enfoque qualitativo que busca desenvolver os assuntos descritos, com base na literatura impressa e em meio eletrônico, na interpretação e análise crítica da autora	Os dados observados aponta interesse da população pela temática da alimentação e maior preocupação com a procedência dos alimentos, entendesse que é fundamental que o nutricionista esteja atento às mudanças de comportamento e padrão alimentar da população geral e de minorias religiosas, indivíduos com dietas especiais e/ou restritivas como vegetarianos, veganos,	Constatou-se que ainda são escassas as pesquisas que envolvam este tipo específico de dieta, em virtude disso foi necessário buscar além da área da nutrição, para que fosse possível apresentar dados e informações relevantes. Para isso foram realizadas pesquisas em diferentes áreas do conhecimento, incluindo medicina, antropologia, medicina veterinária e inclusive trabalhos da área de administração e marketing, em diferentes bases de dados disponíveis, formais e informais.

				intolerantes à lactose, celíacos, entre outros.	
FARUK	2016	Nova oportunidade de negócio para Portugal: Caracterização do mercado e produtos halal, análise do comportamento de consumidores e empresas portuguesas	A metodologia utilizada foi baseada em duas fases: primeiro numa análise de consumidores muçulmanos portugueses e de seguida no interesse das empresas portuguesas da indústria alimentar	Foi observado através dos resultados que os consumidores regem-se sobretudo pela forte componente de compromisso religioso e existe grande importância de os produtos terem associado o certificado Halal. Relativamente à análise empresarial observou-se desinteresse na participação neste projeto.	A pesquisa mostrou que o compromisso religioso foi o fator mais influente, seguido por identidade como muçulmano, medo de punição de Allah (S.W.T.) e o facto de os produtos halal serem mais saudáveis. Para qualquer muçulmano o compromisso religioso regula a sua forma de comer e beber halal e a falta de cumprimento leva a que a pessoa seja um pecador. Contudo observou-se que a escolha dos produtos halal além de ser influenciado pela sua religião é também pela própria escolha de serem produtos que não prejudiquem a saúde e que rege perante os critérios de segurança e higiene
JALLAD	2008	The concepts of al-halal and al-haram in the Arab-Muslim culture: a translational and lexicographical study	A metodologia utilizada foi baseada numa análise respeito dos conceitos Halal e Haram por meio da revisão de literatura e através das diferentes concepções dos estudantes do 4 período da Universidade da Jordânia.	Os dados foram obtidos a partir da revisão literária, das definições apresentadas pelo dicionário, e algumas expressões linguísticas.	Este artigo é mais uma tentativa definir alguns desses conceitos que ajudarão a entender melhor a cultura árabe-islâmica. Sendo os conceitos discutidos no presente trabalho de suma importância para entender o árabe e o modo islâmico de pensar e agir, assim como sua identidade.
MENDES	2015	CORTISOL SANGUÍNEO E QUALIDADE DE CARCAÇAS DE FRANGOS ABATIDOS PELO MÉTODO HALAL OU COM INSENSIBILIZAÇÃO POR ELETRONARCOSE	Para verificar a quantidade do cortisol sanguíneo e a qualidade da carcaça de frangos abatidos pelo método Halal. Foram realizadas dosagens séricas de cortisol sanguíneo utilizando kit comercial, em frangos abatidos em frigorífico com SIF na região sudoeste do estado de Goiás, para avaliar o estresse imediato, ou seja,	Verificou-se que houve diferença estatística entre os diferentes métodos de abate, evidenciando menor nível de estresse dos animais, pelo método Halal e superior qualidade de carcaças com a utilização de prévia insensibilização por eletronarcose, seguido de	Conclui-se que do ponto de vista de bem-estar animal, ambos os métodos de abate ainda oferecem desafios a serem compreendidos e superados. O método tradicional de abate parece atender mais adequadamente os preceitos de bem-estar animal devido o emprego da insensibilização dos animais, embora uma série de tecnopatias possa depreciar a qualidade de carcaças.

			no momento do abate, e o delineamento experimental foi inteiramente casualizado. Avaliou-se também a qualidade de carcaça dos animais abatidos por ambos os métodos, procurando identificar alterações da pele, anexos, musculatura, ossos e articulações que evidenciem o não atendimento das normas de bem-estar animal, depreciando, portanto a qualidade da carcaça	sangria automática.	
TOPEL	2003	AS LEIS DIETÉTICAS JUDAICAS: UM PRATO CHEIO PARA A ANTROPOLOGIA	Os dados obtidos no trabalho de campo desenvolvido com os novos judeus ortodoxos de São Paulo de 1999 a 2001, para entender a função social perante a incorporação de novos membros à ortodoxia judaica, com a decorrente reformulação das fronteiras do grupo e a função simbólica no sistema religioso judaico, que dá ênfase à prática ritual em lugar de crenças ou atos de fé	Observamos, ao longo do texto, os modos através dos quais os novos ortodoxos incorporam as leis dietéticas na sua cotidianidade, como as manipulam e as tensões que tal fenômeno acarreta	Considera-se que o objetivo de se transformar em judeus pios, os novos ortodoxos tenham de sair do lar judaico, símbolo durante milênios das fronteiras do grupo e de sua identidade étnica, para, no seio da sociedade mais ampla, lograr serem bons judeus.
COSTA	2012	FESTA JUNINA: SÍNTESE DE UMA MISTURA CULTURAL	a metodologia adotada é o trabalho de expressão através da arte, utilizando a técnica da Assemblage, como suporte. O trabalho será desenvolvido com uma turma de 1º ano do Ensino Médio da Escola Dom Júlio Mattiole e buscará retratar através da arte o pensamento do aluno em relação à festividade junina e como esta se insere em seu cotidiano, como o aluno	As entrevistas realizadas me mostraram que os alunos consideram que as Festas Juninas são a expressão maior de arte do município, embora também apresente um apelo comercial e econômico muito grande, seja por meio da dança, da música, do teatro, das vestimentas, da decoração intimista, da	através das manifestações folclóricas como a Festa Junina, mantém-se viva as tradições e costumes de um povo, preservando desta forma sua identidade para as gerações futuras, mantendo vivas as práticas que foram se perdendo com o surgimento da era industrial. Outra característica é que, com a modernidade, as Festas Juninas ganharam reconhecimento na mídia e ganhou status de espetáculos, atraindo turistas, patrocínios e investimentos, porém, o resultado pode soar

			percebe os simbolismos contidos no cenário da Festa Junina e de que forma é influenciado por eles	linguagem peculiar, da culinária, do artesanato, da própria poética contida no contexto da festividade, na questão do mito, das simbologias, da religiosidade atribuída à festa, em fim, da identificação pessoal que os jovens sentem em relação a esta tradição, apesar dela ter sofrido alterações ao longo do tempo.	ligeiramente como uma perda de sentido, tornando a Festa Junina apenas um objeto de consumo, quando, em sua essência, esta festa era uma história mais intimista e familiar.
GOIDANICH	2008	DIZ-ME SE NO NATAL SERVES CHESTER OU PERU E TE DIREI QUEM ÉS. REFLEXÕES SOBRE IDENTIDADE, TRADIÇÃO, AUTENTICIDADE, CONFIANÇA E DISTINÇÃO	Foi investigado entre mulheres de classe média, de alto capital cultural, da faixa etária entre 36 e 47 anos detalhes da ceia de Natal, e aplicou-se questionário à colegas de uma escola católica da cidade de Porto Alegre, e a pessoas na faixa etária de 20 anos.	Nas trocas de emails das entrevistadas do grupo de ex-colegas, discutir a ceia de Natal acabou provocando outras discussões, desde manifestações de repúdio ao consumismo de Natal, passando por propostas "assistencialistas", Quanto às Aves tema deste trabalho, o que se observou foi que tanto uma quanto a outra são resultados da globalização econômica e da mundialização da cultura.	A pesquisa permitiu observar que tradição e moda estão presentes na ceia de Natal e que os rituais não deixam de ser importantes, por mais nervosa que seja a nossa sociedade e, por conseguinte, mais ocupadas sejam as mulheres. Nesses rituais elas constroem identidades, mantêm ou transformam tradições, imprimindo seus estilos e, em alguns casos até, provocam rupturas com o poder estabelecido anteriormente nas famílias.
MASCARIN	2013	Comidas de orixás: aspectos relevantes que fazem parte do cotidiano no terreiro do candomblé	Será utilizada entrevista realizada com a babalorixá Fabiane de Oyá, onde serão transcritas e analisadas informações sobre o terreiro supracitado, assim como, sobre as comidas de orixás com algumas de suas	Durante a entrevista a yalorixá, Fabiane de Oyá, supracitada fez a observação para o fato de que, quando não se tem yabassé num terreiro cuja autoridade é feminina, a mesma pode fazer as	Percebe-se que não existe separação absoluta entre o mundo material e espiritual, eles se entrelaçam. Ou seja, os rituais que trazem os orixás à terra necessitam dos elementos materiais como os alimentos, sua forma de preparo, objetos e local; no âmbito espiritual os cânticos e rezas

			respectivas receitas. Serão utilizadas também algumas obras bibliográficas	comidas, o que não ocorre num terreiro de babalorixá, o qual pode fazer apenas as comidas do seu orixá de cabeça	apropriados para ligar o indivíduo a divindade. Caso contrário qualquer pessoa poderia ter êxito para seus intentos, sem o mínimo de esforço exigido quando se prepara uma yalorixá ou um babalorixá.
COELHO-COSTA	2016	Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo	A metodologia empregada foi através de um estudo exploratório com base na revisão bibliográfica	As alegorias mitológicas dos orixás entusiasmam não só o imaginário do „povo-de-santo“, mas influenciam, diretamente, em seus hábitos alimentares. As tradições do candomblé são transmitidas pela oralidade. Isso sugere flexibilidade e resignificação durante a transmissão, que variam de acordo com as circunstâncias, com o tempo e com as necessidades daqueles que vivenciam o candomblé. Seguramente, a comida ritual do candomblé compreende uma expressão gastronômica com origem baseada na mitologia dos orixás.	A comida ritual do candomblé compreende toda uma expressão gastronômica com origem na mitologia dos orixás, baseada na oralidade, que traz consegue preferências e repugnâncias dos orixás e reflexos do hibridismo cultural, advindo da interação dos povos.
AGUIAR	2012	OS ORIXAS, O IMAGINÁRIO E A COMIDA NO CANDOMBLÉ	Através da revisão da literatura analisar sobre os mitos dos orixás e sua relação com as comidas que são oferecidas a estas divindades. E compreender a importância dos mitos para a estrutura ritualística do candomblé, entendendo que o papel das	Observou-se um processo de hibridismo cultural na redefinição das comidas dedicadas aos orixás, a partir do momento em que as substituições foram acontecendo, resultando em reelaborações das	Em torno da comida, os rituais internos acontecem. Em meio a segredos, ritos bastante elaborados fazem parte deste momento em que a comunicação é construída entre o devoto e o orixá, ou entre a comunidade religiosa do terreiro e suas divindades protetoras. E em algumas situações, estes rituais se desdobram em momentos em que

			oferendas é fundamental para que a relação de troca existente entre homens e divindades seja concretizada.	comidas, redefinições de alimentos que vão ser destinados às divindades africanas.	ocorre a socialização através da comida. A relação de sociabilidade entre os devotos e suas divindades se estende a toda à comunidade do entorno do terreiro e aos visitantes, através dos rituais públicos, as festas. Este é o momento em que a relação mediada pela comida assume um significado mais amplo, promovendo a socialização entre os iniciados, a comunidade e os orixás.
OLIVEIRA,SANTOS	2016	COMIDA DE SANTO	Através da revisão da literatura verificou-se a importância da cultura africana na gastronomia brasileira através da vinda dos negros para o Brasil para trabalharem nas plantações de cana-de-açúcar.	Observou-se a influência das religiões africanas na cultura gastronômica de regiões como a Bahia e como suas formas de oferta modificaram a gastronomia, promovendo a miscigenação das culinárias africanas, indígenas e portuguesas.	Conclui-se que a cultura africana é de suma importância para a história da gastronomia brasileira, enriquecendo diversos pratos com seus sabores, técnicas de preparo e formas de servir.
SANTOS	2011	A COMIDA COMO LUGAR DE HISTÓRIA: AS DIMENSÕES DO GOSTO	Através da revisão da literatura com base em TCC, teses e dissertações a respeito da história da alimentação.	As fontes demonstram um enorme campo de possibilidades para estudos históricos que pensem a comida e as relações sociais ligadas ao ato de alimentar-se como uma forma de reconstrução do passado, bem como a percepção cotidiana das novas cozinhas	Portanto, todo o saber culinário que era preservado, sistematizado e transmitido de geração para geração, traz consigo, dentre outras, categorias de análises como a identidade, a tradição e a comensalidade. Todo um “saber fazer” presente na elaboração dos pratos que foram incorporados aos padrões de cada época e que receberam algumas alterações, em termos de acréscimos, substituições e abstrações.

Fonte: FERREIRA, G. B., 2019.

6 CONCLUSÃO - CONSIDERAÇÕES FINAIS

A religião e o hábito alimentar são elementos que se relacionam, visto que ambos compõem o aspecto cultural e identitário de um povo. É dentro do contexto religioso que surgem: a Santa Ceia, grande marco na religião cristã, as interdições alimentares da religião islâmica e judaica, o vegetarianismo da religião hindu e as diversidades gastronômicas advindas das festividades aos Santos e aos orixás das religiões Católica e Candomblé, respectivamente.

Dessa forma, o desenvolvimento da pesquisa permitiu o conhecimento por meio da análise e compreensão da relação entre religião e hábito alimentar, e também proporcionou uma maior reflexão mediante algumas dificuldades referentes aos levantamentos de documentos bibliográficos com poucos estudos que evidenciasse a visão do nutricionista a respeito do referido tema.

Embora sabe-se que há uma grande diversidade gastronômica no país, ainda há alguns aspectos culturais que compõem essa diversidade que não são tão explícitos como a influência do culto indígena às suas divindades e a relação dessas com os hábitos alimentares, e no que se refere à participação de outras denominações cristãs na construção do perfil alimentar dos brasileiros.

Sendo assim o tema exposto permite que se faça uma maior reflexão sobre a origem dos hábitos alimentares dentro do contexto religioso já que essa relação muitas vezes nos passa despercebido.

Portanto, considera-se que há uma maior necessidade na área da nutrição de novos estudos que se debrucem sobre a relação entre religião e hábitos alimentares de forma que visem compreender a importância do patrimônio gastronômico na formação da identidade do brasileiro.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, Janaina Couvo Teixeira Maia de. Os orixás, o imaginário e a comida no candomblé. **Revista Forum Identidades**, Itabaiana, v. 11, p.160-170, jun. 2012.

ALCORÃO. **O sagrado Al-Corão**. Oxford: Islam International Publications, 1988. 660 p.

ANTUNES, Luiza Fernandes. **A MACROBIÓTICA E A SUA DIMENSÃO ESPIRITUAL**. Orientadora: Ana Leonor Dias Conceição Pereira. 2015. 213 f. Dissertação (Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade) - Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra, Coimbra, 2015. Disponível em: https://estudogeral.sib.uc.pt/bitstream/10316/29786/1/Macrobi%C3%B3tica_Espiritual_Luiza_Fernandes_MAFCS_2015.pdf. Acesso em: 28 jun. 2019.

ARAÚJO, Carlos Alberto Ávila. A ciência como forma de conhecimento. **Ciência & Cognição**, Belo Horizonte, v. 8, p.127-142, 15 ago. 2006. ISSN 1806-5821. Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/cc/v8/v8a14.pdf>. Acesso em: 23 set. 2018.

AZEVEDO *et al.* Hábitos alimentares na comunidade universitária do isecensa. **Perspectiva Online**, [S. l.], v. 5, n. 1, p.126-137, 2008. Disponível em: http://www.seer.perspectivasonline.com.br/index.php/revista_antiga/article/view/293/204. Acesso em: 20 mar. 2019.

BARBOSA, Daniele Santos. **Guia de alimentação ayurvédica**: Conceitos fundamentais da nutrição adequada no ayurveda. Portal Bem-estar. 2016. Disponível em: <http://portalestarbem.com.br/wp-content/uploads/2016/04/programa-e-guia-de-alimentacao-ayurvedica.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2016.

BARBOSA, Virgínia. **Semana Santa**: tradições culinárias. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2013. Disponível em: http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=957%3Asemana-santa-tradicoes-culinarias&catid=53%3Aletra-s&Itemid=1. Acesso em: 24 jun. 2019.

BARRILARI, Fernando. **Chefe Nando Barrilari ensina**: História da cozinha indiana I. 2018. Disponível em: <http://www.oimparcialmontealto.com.br/artigos/historia-da-cozinha-indiana-i/>. Acesso em: 24 jun. 2019.

BEIG, Beatriz Bresighello. A prática vegetariana e os seus argumentos legitimadores: viés religioso. **Revista Nures**, São Paulo, v. 11, p.1-15, abr. 2009. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/nures/article/view/7353/5349>. Acesso em: 13 jun. 2018.

BERKHOF, Louis. **Teologia Sistemática**. Grand Rapids: Editora Cultura Cristã, 1949. 764 p.

BEZERRA, Juliana. **Judaísmo**. 2018. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/judaismo/>. Acesso em: 28 maio 2019.

BHAKTIVEDANTA, Swami; CHARAN, Abhay. **GOSTO SUPERIOR**: Guia da Alimentação Vegetariana. São Paulo: Bhaktivedanta Book Trust, 1985. 58 p.

BÍBLIA SAGRADA. *In*: **Deuteronômio**: Proibição de ritos pagãos. 160. ed. São Paulo: Ave-maria, 2004. cap. 14:9, 2004, p. 230.

BÍBLIA SAGRADA. *In*: **Êxodo**: Leis Morais e Religiosa. 160. ed. São Paulo: Ave-maria, 2004. cap. 23:19, 2004, p.124.

BÍBLIA SAGRADA. *In*: **Levítico**: Animais Puros e impuros. 160. ed. São Paulo: Ave-maria, 2004. Cap. 11:46-47, p. 154.

BÍBLIA SAGRADA. *In*: **Mateus**: Tentação no deserto. 160. ed. São Paulo: Ave-maria, 2004. cap. 4:2, 2004, p. 1287.

BOSSI, Luca; GIORDA, Maria Chiara; MESSINA, Elena. **Food & religion**: (in public foodservices). Turin: Consorzio Risteco, 2014. 58 p. Disponível em: <https://www.eatingcity.org/wp-content/uploads/2014/07/Food-and-Religions.pdf>. Acesso em: 11 abr. 2019.

BRASIL, Renovação Carismática Católica. Rede Nacional de Intercessão: **O poder do jejum e da oração na intercessão**, 2015. Disponível em: <https://www.rccbrasil.org.br/espiritualidade-e-formacao/mais-lidas-intercessao/1487-rede-nacional-de-intercessao-o-poder-do-jejum-e-da-oracao-na-intercessao.html>. Acesso em: 1 jun. 2019.

CAMPOS NETO, Antonio Augusto Machado de. O Hinduísmo, O Direito Hindu, O Direito Indiano. **Revista da Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo**, São Paulo, v. 104, p.77-111, dez. 2009.

CARNEIRO, Henrique S.. COMIDA E SOCIEDADE: SIGNIFICADOS SOCIAIS NA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p.71-80, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800>. Acesso em: 07 mar. 2019.

CARVALHO, Anderson Marques de. **O conceito e a importância da religião na vida humana**. 2017. Disponível em: <https://webartigos.com/artigos/o-conceito-e-a-importancia-da-religiao-na-vida-humana/81523>). Acesso em: 21 maio 2017.

CASCUDO, Luís Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Editora Global, 2004. 954 p. Código de Direito Canônico. 4. ed. Lisboa: Editorial Apostolado da Oração, 1983. 459 p. Disponível em: http://www.vatican.va/archive/cod-iuris-canonici/portuguese/codex-iuris-canonici_po.pdf. Acesso em: 21 jun. 2019.

COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. **Revista de História e**

Geografia: Ágora, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 1, p.78-86, jun. 2016. Arquivo em PDF.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. 22. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 495 p.

CORRÊA, Norton Figueiredo. A Cozinha é a Base da Religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. Cap. 4, p. 81. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-02.pdf>. Acesso em: 30 ago. 2019.

COSTA, Cleonildes Aquino da. **Festa junina**: síntese de uma mistura cultural. 2012. 36 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Artes Visuais) - Universidade de Brasília, Sena Madureira, 2012. Disponível em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/5645/1/2012_CleonildesAquinodaCosta.pdf. Acesso em: 28 jun. 2019.

COUTINHO, José Pereira. Religião e outros conceitos. **Sociologia Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**, Porto, v. 14, p.171-193, 2012. Disponível em: <https://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/10763.pdf>. Acesso em: 13 jun. 2018.

DEIRYF, Tereza Cristina Bomfim de Jesus. **Candomblé e caruru** [Mensagem pessoal]. Mensagem recebida por: roogersilva1975@gmail.com. 05 jul. 2019.

DESTÉFANI, Frei Benvindo. **O Sacramento da Santa Eucaristia**. Petrópolis: Vozes, 1940. 148 p. Arquivo em PDF.

ENDE, Rabino Shamai. **Cashrut e shabat na cozinha judaica**. 3. ed. São Paulo: Chabad, 2006. 107 p. Disponível em: http://www.chabad.org.br/mitsvot/cashrut/livro_cashrut/Cashrut_Shabat.pdf. Acesso em: 07 maio 2019.

EYIN, Cido D'Òsun. **Açaá**: Onde tudo começou Histórias, Vivências e Receitas das Cozinhas de Candomblé. São Paulo: Arx, 2002. 157 p.

FARUK, Raissa Saná Hussen. **Nova oportunidade de negócio para Portugal**: Caracterização do mercado e produtos halal, análise do comportamento de consumidores e empresas portuguesas. 2016. 93 f. Dissertação (Mestrado em Gestão Financeira) - Instituto Superior de Gestão, Lisboa, 2016. Cap. 2. Disponível em: <https://comum.rcaap.pt/bitstream/10400.26/18044/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Final%20RSH.pdf>. Acesso em: 18 maio. 2019.

FERRARI, Evandro Sérgio. Religiões e hábitos alimentares: uma construção histórica. **Revista Eletrônica de Teologia e Ciências das Religiões**, Vitória, v. 4, n. 2, p.72-83, dez. 2016. Disponível em: <http://revista.faculdadeunida.com.br/index.php/unitas/article/viewFile/416/355>. Acesso em: 12 maio 2018.

FERREIRA, Ismael de Vasconcelos. A religião como necessidade social. **Revista Cogitationes**, Juiz de Fora, v. 3, n. 7, p.5-17, jul. 2012. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/abril2013/ensreligioso_artigos/religiao_necessidade_ferreira.pdf. Acesso em: 04 mar. 2019.

FERRER, Josep Miquel Rosello. **Catecismo Anglicano**. [S. l.]: Latimer, [2000?]. Arquivo em PDF.

FIORI, Gabriela. A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos. **Revista Científica Unilago**, São José do Rio Preto, p.1-23, 2014. Disponível em: <http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>. Acesso em: 12 maio 2018.

FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.

FRANÇA, F.C.O *et al.* Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. *In*: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA, 1., Bahia. [2012], **Anais [...]**. Bahia: UNEB, [2012].

FRIAS, Hilda Moreira de. História e Religião na antiga Índia - Base indo-europeia e cristianização. **Revista Lusófona de Ciência das Religiões**, [S. l.], n. 3-4, jul. 2014. Disponível em: <http://revistas.ulusofona.pt/index.php/cienciareligioes/article/view/4604>. Acesso em: 20 mar. 2019.

GLAAB, Bruno. **Cristianismo**. 2011. Disponível em: <http://www.estef.edu.br/brunoglaab/wp-content/uploads/2011/08/Cristianismo.pdf>. Acesso em: 28 maio 2019.

GOIDANICH, Maria Elisabeth. Diz-me se no natal serves chester ou peru e te direi quem és. Reflexões sobre identidade, tradição, autenticidade, confiança e distinção. **Revista Internacional Interdisciplinar**, Florianópolis, v. 5, p.104-119, dez. 2008.

GOMES, Nilvete Soares; FARINA, Marianne; FORNO, Cristiano dal. Espiritualidade, Religiosidade e Religião: Reflexão de Conceitos em Artigos Psicológicos. **Revista de Psicologia da Imed**, Passo Fundo, v. 6, n. 2, p.107-112, 2014. Disponível em: <https://seer.imed.edu.br/index.php/revistapsico/article/view/589/484>. Acesso em: 12 jul. 2018.

GUSTAVSSON, Anders. **Cultural studies on Folk Religion in Scandinavia**. Oslo: Novus Press, 2012. 192 p. Disponível em: <https://www.duo.uio.no/bitstream/handle/10852/49789/Folk-Religion.pdf?sequence=1>. Acesso em: 12 jun. 2019.

HACKETT, Conrad; MCCLENDON, David. **Christians remain world's largest religious group, but they are declining in Europe**. 2017. Disponível em:

<https://www.pewresearch.org/fact-tank/2017/04/05/christians-remain-worlds-largest-religious-group-but-they-are-declining-in-europe/> . Acesso em: 28 maio 2019.

HADDAD, Jamil Almansur. **O que é islamismo**. 4. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994.

HEFNER, Philip. A Religião no Contexto da Cultura, Teologia e Ética Global. **Revista de Estudos da Religião**, [S. l.], p. 68-82, jun. 2007. Disponível em: https://www.pucsp.br/rever/rv2_2007/t_hefner.pdf. Acesso em: 04 mar. 2019.
HOLANDA, Aurélio Buarque. **O mini dicionário da língua portuguesa**. 4. ed. rev. e ampl. [s. n.]: Rio de Janeiro, 2001.

IBRAHIM, Habibah L.. **Comida Halal**: alimentação do muçulmano. 2011. Disponível em: <https://amulhereoislam.wordpress.com/2011/02/21/a-alimentacao-do-muculmano/>. Acesso em: 28 maio 2019.

ILLMAN, Ruth; DABLA, Björn (ed.). Religion and food. *In*: ILLMAN, Ruth; DAHLA, Björn. **Religion and food**. Turku: Scripta Instituti Donneriani Aboensis, 2015. Cap. 1, p. 7. Disponível em: http://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/134276/Scripta_26.pdf?sequence=2&isAllowed=y. Acesso em: 28 abr. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo 2010: número de católicos cai e aumenta o de evangélicos, espíritas e sem religião**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/noticias-censo.html?view=noticia&id=3&idnoticia=2170&busca=1&t=censo-2010-numero-catolicos-cai-aumenta-evangelicos-espiritas-sem-religiao>. Acesso em: 24 jan. 2018.

JALLAD, Nader Al. The concepts of al-halal and al-haram in the Arab-Muslim culture: a translational and lexicographical study. **Language Design**: journal of theoretical and experimental linguistics, Amã, v. 10, p.77-86, 2008. Disponível em: <https://ddd.uab.cat/pub/landes/11394218v10/11394218v10p77.pdf>. Acesso em: 18 maio 2019.

JOHNSON, Paul. **História do Cristianismo**. Rio de Janeiro: Imago, 1976. 680 p.

JOKURA, Tiago. Que alimentos são proibidos pelas religiões? Cada fé tem suas regras ou restrições. **Super Interessante**, São Paulo, 6 dez, 2018. Disponível em: <https://super.abril.com.br/mundo-estranho/que-alimentos-sao-proibidos-pelas-religioes/>. Acesso em: 28 maio 2019.

KATHOLIKOS, Primaz. **Catecismo Ortodoxo Parte II: Deus Manifestado no Mundo**. 2011. Disponível em: http://www.igrejaortodoxahispanica.com/Catecismo/Catecismo_Eucaristia.html
Acesso em: 18 maio 2019.

KLOTZ-SILVA, Juliana; PRADO, Shirley Donizete; SEIXAS, Cristiane Marques. A força do "hábito alimentar: referências conceituais para o campo da Alimentação e Nutrição. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 4, p.1065-

1085, 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/physis/v27n4/0103-7331-physis-27-04-01065.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2019.

LANDAW, Jonathan; BODIAN, Sthephan. **Budismo para leigos**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2009. 541 p. Disponível em: <http://espacoviverzen.com.br/wp-content/uploads/2017/06/Budismo-Para-Leigos-Jonathan-Landaw-e-Stephan-Bodia-1.pdf>. Acesso em: 11 jun. 2019.

LEÃO, Patrícia Coelho de Souza. Breve histórico da vitivinicultura e a sua evolução na região semiárida brasileira. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônômica**, Recife, v. 7, p. 81-85, 2010. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/47735/1/13-Cronica-07.pdf>. Acesso em: 13 jun. 2019.

LIMA, José (rev.). **Didaqué**. São Paulo: Editora Biblioteca Católica, [2018]. 72 p.

LISBOA. Constituição Apostólica. **Código 1251, 25 de janeiro de 1983**. Código de Direito Canônico. 4. ed. Lisboa: Apostolado da Oração, 25 de jan. de 1983. p. 215. Disponível em: http://www.vatican.va/archive/cod-iuris-canonici/portuguese/codex-iuris-canonici_po.pdf. Acesso em: 16 jul. 2018.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 305 p. Disponível em: https://docente.ifrn.edu.br/olivianeta/disciplinas/copy_of_historia-i/historia-ii/china-e-india. Acesso em: 23 set. 2018.

MARCUSSI, Alexandre de Almeida. **Candomblé**. São Paulo: Museu Afro Brasil, 2010. Disponível em: <http://www.museuafrobrasil.org.br/docs/default-source/publica%C3%A7%C3%B5es/candombl%C3%A9.pdf?sfvrsn=0>. Acesso: 02 jun. 2019.

MARTINHO, Joana; SILVA, Nathália Buss da; SOUZA, Paula Gimenez de. **Indústria de chocolate**. 2012. 57 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado Curso de Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012. Disponível em: https://moodle.ufsc.br/pluginfile.php/881626/mod_resource/content/1/Projeto%20Industria%20de%20Chocolates%20Finalizado.pdf. Acesso em: 20 jun. 2019.

MASCARIN, Tereza de Fatima. Comida de Orixás: aspectos relevantes que fazem parte do cotidiano no terreiro de candomblé. **Revista Brasileira de História das Religiões**, Maringá, v. 5, n. 15, p.1-12, jan. 2013. Disponível em: <http://www.dhi.uem.br/gtreligiao/anais4/5.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2019.

MENDES, Paulo Vinícius da Costa. **Cortisol sanguíneo e qualidade de carcaças de frangos abatidos pelo método halal ou com insensibilização por eletronarcose**. 2015. 65 f. Tese (Doutorado em Medicina Veterinária Preventiva) - Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, 2015. Disponível em: https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/132432/mendes_pvc_dr_jabo_int.pdf;sequence=5. Acesso em: 16 maio 2019.

NUMBERS, Ronald L.. Mitos e verdades em ciência e religião: uma perspectiva histórica. **Revista de Psiquiatria Clínica**, São Paulo, v. 36, n. 6, p.250-255, 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rpc/v36n6/v36n6a07.pdf>. Acesso em: 23 set. 2018.

OLIVEIRA FILHO, José Jeremias de. Formação histórica do movimento adventista. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 52, n. 18, p.157-179, 2004. Disponível em: <http://www.revistas.usp.br/eav/article/view/10030/11602>. Acesso em: 28 maio 2019.
OLIVEIRA, Jhon Lenon Amorim de; SANTOS, Marília Carneiro Timoteo dos. Comida de santo. **Revista Conexão Eletrônica**, Três Lagoas, v. 3, n. 1, p.1-9, 2016. Semestral. Arquivo em PDF.

ONUJI, Giselle. **O que são Alimentos Halal e Alimentos Kosher?** 2016. Disponível em: <https://consultoradealimentos.com.br/boas-praticas/o-que-sao-alimentos-halal-e-kosher/>. Acesso em: 28 maio 2019.

PEW RESEARCH CENTER. **Christian Traditions**. 2011. Disponível em: <https://www.pewforum.org/2011/12/19/global-christianity-traditions/#defining>. Acesso em: 28 maio 2019.

PRANDI, Reginaldo. O CANDOMBLÉ E O TEMPO: Concepções de tempo, saber e autoridade da África para as religiões afro-brasileiras. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 41, p.43-179, out. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7719.pdf>. Acesso em: 02 jun. 2019.

RATZINGER, Joseph Card. **Catecismo da igreja católica**: Compêndio. [S. l.]: Libreria Editrice Vaticana, 2005. 160 p.

REIS, Alex. **Didaqué: A Instrução dos Doze Apóstolo**. 2009. Disponível em: <http://www.rccpilar.org/system/app/pages/search?scope=search-site&q=DIDAQU%C3%A8+A+Instru%C3%A7%C3%A3o+dos+Doze+Ap%C3%B3stolos>. Acesso em: 16 jul. 2018.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. Comida e religiosidade: dos cultos afro-brasileiros para a história da alimentação brasileira. In: SEMANA DE HUMANIDADES, 17., 2009, Natal: **Anais [...]**. Natal: UFRN, 2009. p. 1 - 6. Disponível em: <https://cchla.ufrn.br/humanidades2009/Anais/GT23/23.1.pdf>. Acesso em: 1 jun. 2019.

ROHRBACHER, Padre. **Vidas dos santos**. São Paulo: Editora das Américas, 1959. 431 p. Disponível em: <http://obrascatolicas.com/livros/Biografia/VIDAS%20DOS%20SANTOS%20-%202.pdf>. Acesso em: 04 jun. 2019.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, p.103-124, jun. 2011. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25760/17202>. Acesso em: 30 jun. 2019.

SANTOS, Vanessa Moreira dos. A dieta lactovegetariana dos hare krishna: estilo de vida e adaptações normativas alimentares. **Revista Idealogando**, Recife, v. 1, n.1, p.19-34, fev. 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/idealogando/article/view/9580/SANTOS>. Acesso em: 13 jul. 2018.

SCHUNEMANN, Haller Elinar Stach. A inserção do Adventismo no Brasil através da comunidade alemã. **Revista de Estudos da Religião**, Campinas, v.1, p.27-40, 2003. Disponível em: https://www.pucsp.br/rever/rv1_2003/p_schune.pdf. Acesso em: 02 jun. 2019.

SILVA, Eliane Moura da. Religião, Diversidade e Valores Culturais: conceitos teóricos e a educação para a Cidadania. **Revista de Estudos da Religião**, Campinas, n. 2, p.1-14, 2004. Disponível em: http://www.pucsp.br/rever/rv2_2004/p_silva.pdf. Acesso em: 12 maio 2018.

SOARES, Érika. **Comida e religião: um estreito relacionamento**. 2013. Disponível em: <https://campinasentresabores.com.br/2013/01/10/comida-e-religiao-um-estreito-relacionamento/>. Acesso em: 20 mar. 2019.

SOUZA, Patricia Rodrigues de. **Religião e Comida: Como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do Homem**. 2014. 181 f. Dissertação (Mestrado de Ciências da Religião) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014. Disponível em: <https://sapientia.pucsp.br/bitstream/handle/1924/1/Patricia%20Rodrigues%20de%20Souza.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2018.

TOPEL, Marta F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 19, p. 203-222, 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v9n19/v9n19a08.pdf>. Acesso em: 08 maio 2019.

VAINSENCER, Semira Adler. Culinária Judaica. **Pesquisa Escolar Online**, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=548%3Aculinaria-judaica&catid=38%3Aletra-c&Itemid=1. Acesso em: 08 maio 2019.

VALENTE, Waldemar. **sincRetismo religioso afro-brasileiro**. 2. ed. São Paulo: Editora Brasileira, 1976. 120 p.

VAZ, Diana Souza Santos; BENNEMANN, Rose Mari. Comportamento alimentar e hábito alimentar: uma revisão. **Revista Uningá Review**, Maringá, v. 20, n. 1, jan. 2014. ISSN 2178-2571. Disponível em: <http://revista.uninga.br/index.php/uningareviews/article/view/1557/1168>. Acesso em: 20 mar. 2019.

VERGER, Pierre Fatumbé. **Lendas Africanas dos Orixás**. 4. ed. Salvador: Editora Corrupio, 1997. 96 p.

WAINER, Mariana. **Dieta Kasher: uma abordagem nutricional**. 2017. 30 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição)- Faculdade de Medicina, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/169114/001047900.pdf?sequence=1>. Acesso em: 08 maio 2019.

WETTSTEIN, Marília Fernandes. **Bioética e restrições alimentares por motivações religiosas: tomada de decisão frente ao tratamento da saúde**. 2010. 55 f. (Dissertação em Ciências Médicas) – Programa de Pós-Graduação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/26904/000762339.pdf?sequence=1>. Acesso em: 13 jul. 2018.

WETTSTEIN, Marília Fernandes; ALVES, Lia Vieira Branco Nunes Ferreira; GOLDIM, José Roberto. Restrição alimentar por motivação religiosa e coerção: dados preliminares. **Revista do Hospital das Clínicas de Porto Alegre**, Porto Alegre, v. 30, n. 3, p.290-293, 2010. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/159350/001016439.pdf?sequence=1>. Acesso em: 13 jul. 2018.

WHITE, Ellen G.. Condimentos, etc.: Temperos e condimentos. *In*: WHITE, Ellen G.. **Conselhos Sobre o Regime Alimentar**. [S. l.: s. n.], 2007. Cap. 20. p. 289-289. Disponível em: <http://centrowhite.org.br/files/ebooks/egw/Conselhos%20sobre%20o%20Regime%20Alimentar.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2019.

WHITE, Ellen G. Carnes (continuação de proteínas). *In*: WHITE, Ellen G. **Conselhos Sobre o Regime Alimentar**. [S. l.: s. n.], 2007. Cap 23. p. 324. Disponível em: <http://centrowhite.org.br/files/ebooks/egw/Conselhos%20sobre%20o%20Regime%20Alimentar.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2019.

WHITE, Ellen G. Sobremesas. *In*: WHITE, Ellen G. **Conselhos Sobre o Regime Alimentar**. [S. l.: s. n.], 2007. Cap 19. p. 281. Disponível em: <http://centrowhite.org.br/files/ebooks/egw/Conselhos%20sobre%20o%20Regime%20Alimentar.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2019.