

ODÔ FIABA: UMA SAUDAÇÃO À IEMANJÁ

FERREIRA, Klysman Maia Lomeu¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale²; AFLISIO, Malio.²

1 INTRODUÇÃO

Criada no início do século XX, a umbanda deriva de outra religião de matriz africana, o candomblé, também do catolicismo e kardecismo. Apesar de suas raízes africanas, a umbanda é uma religião brasileira de fato. Utilizando do mesmo artifício do candomblé para sobreviver, faz uso do sincretismo religioso relacionando suas divindades aos santos da igreja católica. (NEGRÃO 1994).

As religiosidades contribuem na criação de uma cultura alimentar, que é um conjunto de práticas alimentares, que são características de uma comunidade ou região. Culturas alimentares são influenciadas pela história de uma população, regionalidade, disponibilidade de insumos, necessidades coletivas e influências externas a um grupo, como imigração e religiosidades (CAMARGO; COSTA; ULBRICH, 2021).

O ato de se oferecer alimentos a divindades é uma prática ancestral da humanidade, é algo que permeia a história humana a fim de se estreitar os laços com o divino; entretanto, é um ato de resistência, de confirmação de uma cultura, de tradições, de técnicas e elementos que são repetidos a fim de confirmar uma identidade coletiva. E durante as festividades também se oferece comida aos frequentadores estreitando os laços com os semelhantes (CAMARGO; COSTA; ULBRICH, 2021).

A comida como elemento de aproximação é algo presente em muitas culturas, como é evidenciado anteriormente, o que não é diferente dentro da umbanda. Então como representar a ligação entre comida e a umbanda por meio de um prato de gastronomia contemporânea? Este trabalho tem como objetivo apresentar um prato baseada na comida de santo oferecida a Iemanjá com técnicas contemporâneas para representá-lo.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

¹ Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

Nesse tópico se aborda um pouco mais a relação entre a comida e a religião umbandista, já que esse é o contexto que influencia a proposta prática deste trabalho. O mesmo foi dividido em três partes. Na primeira se explana brevemente a respeito da umbanda, de suas origens e raízes, reforçando seu nascimento em solo brasileiro. Na segunda parte explicita os alimentos e o **ebôya**, pratos, que são oferecidos a Iemanjá, orixá que será homenageada nesse trabalho por suas características maternas, de cuidar, de refúgio e carinho, numa associação feita pelo autor com os profissionais que trabalham no serviço de restauração. Por fim, será abordada a gastronomia contemporânea com intuito de correlacionar o tema ao objetivo do trabalho.

2.1 A COMIDA E A UMBANDA

A umbanda surge no início do século XX, segundo Vieira (2016), ela possui uma origem **mitológica**, quando um jovem chamado Zélio Fernandino de Moraes em 1908, teve surtos estranhos de personalidade, foi levado ao hospital psiquiátrico e mesmo assim não obtendo sucesso, foi ao centro Kardecista e lá incorporou uma entidade, um caboclo, indígena, anunciando que surgia ali um novo culto, que buscava aceitar todos indiscriminadamente.

Os hábitos alimentares brasileiros derivam majoritariamente de três grandes grupos: Dos portugueses, da população indígena e dos africanos (CASCUDO, 2004). E dentro do culto da umbanda existe muita utilização de alimentos provenientes de solo africano, como os tipos de quiabo, inhame, palma, coco, gergelim, gengibre. Entretanto, porque muitos alimentos sofriam deterioração e estragavam durante as viagens de tráfico de escravos até o continente americano, alguns alimentos foram substituídos nas dietas e rituais da população preta por alimentos característicos do Brasil como o milho e a farinha de mandioca, alimentos esses que são de presença significativa dentro das oferendas dos fiéis (LIMA; MEDEIROS, 2016).

A utilização da comida na umbanda pode ser oferecida tanto para agradecer quanto para pedir, e cada entidade possui suas preferências e restrições a serem seguidas, embora partilhem um ponto de encontro: a comida é oferecida como um ritual seja ele um sacrifício animal ou uma oferenda de um prato ou alimento, já que

a diferença de um **ajeum**, oferenda de comer, para uma comida comum é o modo de preparo. A umbanda possui uma relação de respeito com a natureza, respeitando os limites econômicos de cada participante, eles procuram serem os mais respeitosos possíveis em relação ao meio-ambiente, oferecendo os animais por conta própria e oferecendo os vegetais o mais puro possível (LIMA; MEDEIROS, 2012).

2.2 IEMANJÁ E SUAS OFERENDAS

Iemanjá, a rainha do mar, mãe de dez orixás e entre eles aqueles que **adotam** e acompanham os seres humanos durante suas vidas sendo assim **pais e mães de cabeça** o que torna Iemanjá **mãe de todas as cabeças**. Sua figura dentro da umbanda possui um caráter materno, de cuidado e de carinho, e também carrega com si o peso de ser mulher. O fato de representar em si uma figura de mãe, explica o simbolismo de sua alimentação estar amplamente entrelaçada ao leite, por seu simbolismo de nutrição (BARROS, 2006).

Por ser mãe de todas as cabeças, Iemanjá representa além da fertilidade, o sentido da família, é o próprio significado de família, é o que transpassa apenas o coletivo de pessoas debaixo de um mesmo teto. Protetora do povo do mar, marinheiro, pescadores, navegantes e também dos naufragos, tanto em sentido metafórico quanto literal, é ela quem dá alento e guia pelas águas turbulentas do mar da vida (FEDERAÇÃO DA UMBANDA BRASILEIRA, 2013).

Iemanjá também chamada Janaína é uma orixá muito respeitada e cultuada na sociedade brasileira devido a sua figura feminina e maternal. Também pela sua ligação com o mar, principalmente o oceano atlântico, que relembra e reafirma as raízes de um povo trazido a força. Iemanjá utiliza as cores azuis claras e brancas **peroladas**, trabalha com um leque em forma de peixe, sua saudação é **Odô fiaba**, que significa dona dos rios (RODRIGUES, 2018).

Suas oferendas são alimentos que possuem conexão com as origens e domínio da rainha do mar, assim como os outros orixás. Uma oferenda tradicional é o manjar de leite e coco, para se conectar ao seu papel de mãe através da relação materna do leite e da amamentação. Outras oferendas em forma de comida são alguns ingredientes como: camarão, peixes brancos, coco, azeite de dendê, arroz,

maracujá, melão, carneiro, milho. Possui como quizila o caranguejo e peixes escuros (RODRIGUES, 2018).

2.3 UMA COZINHA CONTEMPORÂNEA

A gastronomia tem sua história e evolução interligada a história e evolução do ser humano desde a pré-história, quando o *homo sapiens* já se alimentava por necessidade e prazer. A palavra gastronomia pode ser traduzida como **as leis do estômago**, termo criado pelo poeta e escritor grego *Arquestrato*, que percorre territórios em busca de exímias refeições (TERRA, ?).

A gastronomia antes seguia as vontades da nobreza e da realeza, seguindo suas regras de preparo e prazer, isso muda com Antonin Caramê e com August Escoffier, que reformam e modernizam a estrutura da cozinha, dando autonomia à cozinha e colocando como autores dessa nova estrutura, os *chef's* de cozinha (BUENO, 2016).

Na década de 60, 70 surge a cozinha contemporânea com chef's de cozinha renomados, como Paul Bocuse, marcando o surgimento da ***nouvelle cuisine***, sendo hoje praticada na maior parte do mundo, utilizando técnicas e elementos de outras cozinhas para além da francesa. O que caracteriza essa cozinha são sua liberdade de criação e suas apresentações criativas (MELLO, 2017).

A gastronomia contemporânea aparece como produto da globalização, já que a mesma apesar de usar bases e técnicas francesas sofre direta influência do local onde a mesma é praticada (MELLO, 2017). É o produto local, a cozinha local sofrendo alteração por obra da evolução proposta pelo cenário gastronômico ao passo que as culinárias locais também influenciam a gastronomia contemporânea em escala internacional a partir do momento que identidades desse cenário se tornam conhecidas e renomadas dentro desse meio (NACCACHE, 2013).

Com a gastronomia contemporânea surge a gastronomia molecular, essa, cujo grande expoente e principal precursor é Ferran Adrià. Essencialmente procura intensificar a experiência humana em relação ao ato de comer através da alteração e aprimoramento de processos e técnicas. Métodos esses que reverberam e persistem nos restaurantes do mundo. Podemos destacar que o mesmo introduziu os usos de aditivos químicos em uma cozinha profissional e não industrial. Dentro deste tópico podemos destacar como aditivos os, **gelificantes**, nitrogênio para

congelar os alimentos rapidamente e utensílios, como o sifão que permite transformar líquidos e espuma (FERREIRA, 2017).

A partir da tese de Correia (2020), vê-se que a comida de santo está presente em nosso dia-a-dia através de barracas de rua; *buffet's* especiais que trabalham produzindo comidas para datas comemorativas das festas dos terreiros; pratos que fazem parte do nosso cotidiano e cultura, como a feijoada, e o acarajé; e também, percebe-se que praticantes dessa religião que seguem o caminho da gastronomia carregam essas referências religiosas para dentro das suas cozinhas.

Como exemplo dessas referências que permeiam a vida de um chef de cozinha é possível citar a chef Bel Coelho (?) que traz para sua cozinha o menu Orixás, que faz homenagem aos orixás e a religião de origem africana mesclando a gastronomia contemporânea com itens presentes nas oferendas, com objetivo de enaltecer as raízes africanas na cultura brasileira relacionando os pratos com as características de cada orixá.

Com isso, vê-se que a culinária de santo se faz presente desde as comidas de rua até em restaurantes contemporâneos. Assim optou-se por realizar uma entrada fria contemporânea que carrega a essência dos elementos de uma oferenda à iemanjá.

3 METOLOGIA E DISCUSSÕES

Por ter sido baseado em estudos científicos publicados em livros, em redes eletrônicas se qualifica como pesquisa bibliográfica e por usar como base a culinária de **santo** para elaborar um prato que traz referencia diretas as oferendas de iemanjá, o que só foi possível por meio de testes na cozinha didática da Faculdade de Gastronomia do Centro Universitário UniAcademia se descreve também como pesquisa experimental, de acordo com Vergara (2013).

No quadro 1 consta o azeite de coentro. Esse obtido no segundo teste. No primeiro teste foi utilizado apenas metade do coentro da ficha e observou-se que o coentro não ficava tão presente quanto o necessário.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO	
Prato:	Azeite de coentro
Categoria:	Entrada
Nº e peso das porções:	125 porções de de 2 ml

Aluno (a)(s):		Klysman Ferreira		
INGREDIENTE:		QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Azeite		250	G	
Coentro		100	G	
MODO DE PREPARO:				
<i>MISE-EN-PLACE:</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar o coentro; 2. Separar o Mixer; 3. Verter o azeite em um recipiente do mixer 				
<i>EXECUÇÃO:</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Juntar o coentro e o azeite e bate-los; 				
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS				

QUADRO 1 - Ficha azeite de coentro

Fonte: O autor.

Já no quadro 2 a farofa de coco é apresentada. No primeiro teste para ela foi utilizado coco ralado com adição de manteiga e farinha de mandioca, entretanto não se fazia necessária a presença da farinha de mandioca, que roubava de certa forma o sabor do coco. Esse que o intuito era ser presente. No segundo teste foi realizado o teste com coco torrado e triturado sem a farinha de mandioca e sem manteiga, somente sal. No terceiro teste foi alterada a granulometria do coco, ao invés de triturado de forma que o fazia parecer uma farinha, foi processado levemente de forma que suas lascas ficassem pequenas, sendo a forma mais agradável ao tato.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO				
Prato:	Farofa de coco			
Categoria:	Entrada			
Nº e peso das porções:	10 porções de 10g			
Aluno(a)(s):	Klysman ferreira			
INGREDIENTE:		QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coco fresco em lascas		100	g	
Sal		0,5	g	
MODO DE PREPARO:				
<i>MISE-EN-PLACE:</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Separar o coco, uma assadeira e um Mixer. 2. Aquecer o forno a 110°. 				
<i>EXECUÇÃO:</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 2. Levar o coco ao forno durante 35 minutos a fim de ficar dourado 3. Retirar do forno e bater no Mixer até ficar bem fino, adicionar o sal. 				
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS.				

QUADRO 2 - Ficha farofa de coco

Fonte: O autor.

No quadro 3 é descrito o *dashi de konbu* de água de coco, que foi obtido a partir de dois testes. No primeiro teste fez-se uso de ervas que camuflavam a delicadeza da água de coco e da alga. No segundo teste foram retiradas as ervas aonde se chegou ao resultado esperado, um *dashi* com um dulçor e sabores delicados.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	DASHI DE KONBU E ÁGUA DE COCO		
Categoria:	entrada		
Nº e peso das porções:	10 porções de 30 ml		
Aluno(a)(s):	Klysmann Ferreira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Água de coco	1000	ml	
Konbu	75	g	Algas limpas e hidratadas
Cenoura	75	g	
Cebola	75	g	
Salsão	75	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Lavar e hidratar a alga;			
2. Picar grosseiramente os vegetais;			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1 Colocar em uma panela os vegetais, a alga e à água de coco;			
2. Deixar fogo baixo durante 30 minutos;			
3. Retirar só fogo e passar por uma peneira;			
4. Coar em um coador de café;			
5. Deixar esfriar.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS.			
<ul style="list-style-type: none"> • O dashi é elemento fundamental da culinária japonesa e base de outras receitas. 			

QUADRO 3 – Dashi de água de coco

Fonte: O autor.

No quadro 4 evidencia-se o *roll* de peixe com *mousseline* de camarão. Este item do prato foi obtido da forma esperada somente no terceiro teste. No primeiro foi utilizado sal, pimenta, alho e azeite, deixando o mesmo demasiado condimentado. Passou por um processo de cozimento no *termocirculador* a uma temperatura de 70°C durante 25 minutos que fez com que o peixe cozinhasse muito fazendo com que sua textura ficasse aquém da correta. O intuito da *mousseline* de camarão era ficar na posição centralizada dentro do peixe, entretanto devido o mal

posicionamento da *mousseline* ele ficou descentralizado e com pedaços por ter sido mal mixado.

No segundo teste foi retirado o alho, a pimenta e o azeite deixando com a delicadeza de sabor necessária para que o peixe e o camarão tomassem o lugar de destaque, entretanto por mais que a temperatura utilizada tenha sido a de 64° o tempo foi 30 minutos, fazendo com que peixe passasse do seu ponto novamente. Já a *mousseline* de camarão foi mixada corretamente, porém não foi distribuída corretamente, criando algumas bolhas de ar que viraram bolhas de ar no momento de corte da proteína.

No terceiro teste foi corrigida a temperatura de cocção que passou para 65°C durante 23 minutos que deixou o peixe no ponto ideal. A *mousseline* de camarão foi trabalhada e enrolada em plástico filme de forma que a mesma ficasse bem distribuída e sem ar na parte interna do peixe.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	ROLL DE PEIXE E MOUSSELINE DE CAMARÃO		
Categoria:	ENTRADA		
Nº e peso das porções:	4 porções de 75 g		
Aluno (a)(s):			
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Peixe branco do mar	150	g	
Camarão cinza	150	g	
Sal	3	g	
Pimenta	Q.B		
Azeite	10	ml	
Saco de vácuo	1	un	
Plástico filme	1	un	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Separar os ingredientes 2. Limpar os camarões e o peixe; 3. Retirar a pele do peixe. 4. Separar o <i>termocirculador</i>, o saco de vácuo, plástico filme e o mixer 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mixar os camarões até ficar bem liso e agregar 1,5 g de sal e pimenta Q.B; 2. Dispor sobre um plástico filme, enrolar e levar para gelar até firmar; 3. Cortar o peixe em duas partes iguais, dispor sobre um plástico filme, se ficar muito grosso pode ser utilizado um rolo de abrir massa a fim de reduzir sua espessura; 4. Colocar o camarão sobre uma parte do peixe e cobrir o mesmo com a outra parte; 5. Cortar as rebarbas se necessário; 6. Enrolar em plástico filme até que fique um rolo compacto; 			

<ol style="list-style-type: none"> 7. Colocar em um saco de vácuo e vedar; 8. Colocar na água com <i>termocirculador</i> a 60° durante 20 minutos; 9. Resfriar no gelo.
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS.

QUADRO 4 - Ficha roll de peixe e *mousseline* de camarão
Fonte: O autor.

O quadro 5 descreve a telha de tapioca, pimenta e leite. No primeiro teste não foi utilizada a pimenta malagueta o que fez que faltasse picância, elemento esse necessário já que não estava se fazendo uso de pimenta em outros itens do prato. No segundo teste foi utilizada a pimenta malagueta que trouxe a picância necessária ao prato, para trazer equilíbrio ao mesmo, ao passo que a pimenta de cheiro trouxe um sabor mais pungente.

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	TELHA DE PIMENTA TAPIOCA E LEITE		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	20 unidades de 5 g		
Aluno(a)(s):	Klysmann Ferreira		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite	100	g	
Pimenta dedo de moça	2	g	
Pimenta malagueta	1	g	
Pimenta de cheiro	2	g	
Pimenta Cambuci	2	g	
Sal	1	g	
Tapioca	15	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir e tirar as sementes de todas as pimentas; 2. Colocar o leite em uma panela 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 4. Infundir o leite com as pimentas durante 10 minutos em fogo baixo, evitando levantar fervura; 5. Após a infusão, misturar a tapioca em um pouco de leite e agregar a infusão de pimentas 6. Misturar bem até ficar pegajoso e homogêneo; 7. Espalhar uma camada bem fina sobre um silpat e levar ao forno a 130° por 30 minutos. 			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			

QUADRO 5 – Ficha de pimenta, tapioca e leite

Fonte: O autor.

Para o empratamento que está na figura 1 foi utilizado uma cumbuca de fundo claro e elementos azuis e pétalas de rosa branca que remetem as cores de lemanjá e as louças utilizadas que seguem a mesma paleta de cores. O empratamento buscou ser o mais delicado possível fazendo alusão entre a delicadeza materna presente no orixá Mãe de todas as cabeças.

FIGURA 1- Título



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÃO

Fica evidenciado que a comida aproxima o divino do carnal dentro da umbanda e não só, aproxima também seus semelhantes. A comida tem um caráter muito importante dessa religião que segue a risca suas restrições e suas individualidades de forma e essa mistura de respeito, fé, disciplina e vontades que tornam os ingredientes em oferendas.

Este trabalho possuía o objetivo de realizar um prato que trouxesse elementos presentes dentro das oferendas de Janaina utilizando dos artifícios da gastronomia contemporânea e correlacionando a gastronomia e a umbanda e tal proposito foi executado com êxito.

REFERÊNCIAS

BARROS, Cristiane Amaral de. IEMANJÁ E POMBA-GIRA: imagens do feminino na Umbanda. **PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA RELIGIÃO**, UFJF, p. 1-303, 23 ago. 2006. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufjf.br:8080/jspui/bitstream/ufjf/3261/1/cristianedoamaraldebarros.pdf>> Acesso em: 23 out. 2023.

BUENO, Maria Lúcia. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas. **SCIELO**, REVISTA SCIELO BRASIL, p. ? set. 2016. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/ccrh/a/sW9TqXKVJrPKwxMZDhKtPhv/?lang=pt#>>. Acesso em: 11 nov. 2023.

CAMARGO, Hertz Wendell de; COSTA, João Emerson da; ULBRICH, Terri. Cultura alimentar: a linguagem da fé e relação entre alimento e divindade e Umbanda. **Ecolinguística: Revista Brasileira de Ecologia E Linguagem, Brasília**, v. 07, n. 03, p. 120-135, 2021. Disponível em: <Vista do Cultura alimentar: a linguagem da fé e a relação entre alimento divindade e Umbanda (unb.br)> Acesso em: 26 set. 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

COELHO, Bel. Vegetal. [?]. Disponível em: <www.belcoelho.com.br> Acesso em: 04 nov. 2023

CORREIA, BRUNO CELSO VILELA. COMIDA DE CANDOMBLÉ E COZINHA CONTEMPORÂNEA: AS TRANSAÇÕES DAS FORMAS DE COMER NOS TERREIROS DE CANDOMBLÉ E NOS ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM RECIFE. **FACULDADE DE GEOGRAFIA E HISTÓRIA DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA SOCIAL PROGRAMA DE DOUTORADO EM SOCIEDADE E CULTURA: HISTÓRIA, ANTROPOLOGIA, ARTE E PATRIMÔNIO**, UNIVERSIDAT DE BARCELONA, p. 1-391,. 2020. Disponível em: <<https://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/178516>>. Acesso em: 11 nov. 2023.

FEDERAÇÃO UMBANDISTA DO BRASIL. 2013. <<http://www.feubra.com.br/2013/02/02-de-fevereiro-salve-iemanja-rainha-do.html>> Acesso em: 27 de set. 2023.

FERREIRA, Talhita Alessandra; SOARES, Evandro Smarieri (2017). Entre a cozinha e o laboratório, controvérsias : algumas reflexões sobre a gastronomia, o cozinhar, os cozinheiros e as agências que os cercam, Anais da ReACT- Reunião da Antropologia da Ciencia e tecnologia, Campinas,v.03, n.03 2017. Disponível em: <<https://ocs.ige.unicamp.br/ojs/react/article/view/2760>> acesso em: 13/10/2023

LIMA, Anna Erika Ferreira; MEDEIROS, Márcia Maria Leal de. A JEUN: ALIMENTAÇÃO E ESPIRITUALIDADE NA UMBANDA: CONSIDERAÇÕES SOBRE O TERREIRO J/CASA DE SANTO ANTÔNIO" -. **Repositório institucional UFC**, [S. l.], p. 261-275, 19 jul. 2012. Disponível em: 2012_capliv_aeflimammlmedeiros.pdf. Acesso em: 15 out. 2023.
NEGRÃO, Lísias Nogueira. Umbanda: entre a cruz e a encruzilhada. Rev.Sociol.USP, São Paulo, v. 5, p. 113-122, nov., 1994. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/ts/a/vbmhsfmw4F5QTHpmpfMMqwKG/?format=pdf&lang=pt>> Acesso em: 13/10/2023

MELLO, Suellen Ruchane Ribeiro de. GASTRONOMIA CONTEMPORANEA: contraste de temperaturas e inclusão de PAN. **Revista de gastronomia, UNIACADEMIA**, p. 1-15, 2019. Disponível em: <<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/view/1887>>. Acesso em: 11 nov. 2023.

NACCACHE, Andréa. **Criatividade Brasileira**: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao – Gastronomia, Design, Moda. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2013. *E-book*. ISBN 9788520449394. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449394/>>. Acesso em: 13 nov. 2023.

RODRIGUES, Letícia Silveira. ODOIÁ!: à sobremesa de lemanjá. **Revista uniacademia**, [S. l.], p. 1-14, 21 jul. 2018. Disponível em: <<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/viewFile/1875/1215>>. Acesso em: 8 set. 2023.

TERRA, ROBERTA MOREIRA. GASTRONOMIA FUNCIONAL NA CONTEMPORANEIDADE. **Revistadegastronomia, UNIACADEMIA**, p. 1-13, 2019. Disponível em: <<https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/revistadegastronomia/article/viewFile/1849/1189>>. Acesso em: 11 nov. 2023.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.

VIEIRA, Carolina Ferreira. **Umbanda**: estruturas e rituais. 2016. 14f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Humanas)-Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora/MG, 2016. Disponível em: <<https://www.ufjf.br/bach/files/2016/10/CAROLINA-FERREIRA-VIEIRA-sda.pdf>> Acesso em: 23 set. 2023.

