

## A religião e consumo de alimentos: Revisão

Religion and food consumption: Review

Religión y consumo de alimentos: Revisión

Recebido: 19/07/2022 | Revisado: 29/07/2022 | Aceito: 02/08/2022 | Publicado: 10/08/2022

### **Giovana Frigo**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1600-2102>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [giovanafrigo@hotmail.com](mailto:giovanafrigo@hotmail.com)

### **Carlos Felipe Vendamini**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0737-5756>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [cf.vendramini@hotmail.com](mailto:cf.vendramini@hotmail.com)

### **Jaqueline Ferreira Silva**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5271-3182>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [jaquelinesferreirasilva@gmail.com](mailto:jaquelinesferreirasilva@gmail.com)

### **Michele Patrícia Felipe**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2274-7813>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [michefefelipe174@gmail.com](mailto:michefefelipe174@gmail.com)

### **Pablo Ricardo Sanches de Oliveira**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2380-3506>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [prsanchesoliveira@gmail.com](mailto:prsanchesoliveira@gmail.com)

### **Talita Aparecida Ferreira Campos**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2236-3913>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [talita.tc29@gmail.com](mailto:talita.tc29@gmail.com)

### **Elder dos Santos Araujo**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3151-8403>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [eldersa@yahoo.com.br](mailto:eldersa@yahoo.com.br)

### **Elinae da Silva Gomes**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4657-4459>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [elinae2108@gmail.com](mailto:elinae2108@gmail.com)

### **Ivanor Nunes do Prado**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1058-7020>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [inprado@uem.br](mailto:inprado@uem.br)

### **Jesui Vergilio Visentainer**

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3412-897X>  
Universidade Estadual de Maringá, Brasil  
E-mail: [jesuiv@gmail.com](mailto:jesuiv@gmail.com)

### **Resumo**

Visto que, desde a antiguidade, a gastronomia é altamente influenciada pela sociedade e altera e influencia no modo de vida e nos hábitos alimentares da mesma. Nesse contexto, este artigo visa abordar como algumas religiões modificam a forma que um povo vê determinados alimentos. Essa visão engloba desde proibições e restrições até a importância de determinados alimentos em algumas religiões, como parte da cultura. Essa pesquisa caracteriza-se como uma revisão integrativa da literatura, onde foram analisados artigos selecionados por meio dos critérios de inclusão. Tem como base o tema “A religião e consumo de alimentos: Revisão”. Buscou-se como prioridade do estudo literaturas publicadas em inglês e português. Para isso, foi realizada uma pesquisa na literatura utilizando algumas palavras-chaves como: Gastronomia; Alimento; Religião. Pretende-se, com este artigo, desenvolver uma reflexão sobre como a religião influencia no consumo de determinados alimentos ao redor do mundo e como isso afeta a vida das pessoas. Também será abordado alguns costumes e hábitos alimentares de algumas religiões como Catolicismo, Budismo e Hinduísmo. Este artigo baseia-se apenas em análises bibliográficas e análises de materiais produzidos por outros especialistas.

**Palavras-chave:** Alimentos; Religião; Gastronomia.

### Abstract

Since, since ancient times, gastronomy is highly influenced by society and also changes and influences the way of life and eating habits of the same. In this context, this article aims to address how some religions change the way people see certain foods. This view ranges from prohibitions and restrictions to the importance of certain foods in some religions, as part of the culture. This research is characterized as an integrative literature review, where selected articles were analyzed through the inclusion criteria. It is based on the theme “Religion and food consumption: Review”. Literature published in English and Portuguese was sought as a priority for the study. For this, a literature search was carried out using some keywords such as: Gastronomy; Food; Religion. This article intends to develop a reflection on how religion influences the consumption of certain foods around the world and how it affects people's lives. Some customs and eating habits of some religions such as Catholicism, Buddhism and Hinduism will also be addressed. This article is based only on bibliographic analyzes and analyzes of materials produced by other specialists.

**Keywords:** Food; Religion; Gastronomy.

### Resumen

Se sabe que, desde la antigüedad, la gastronomía está muy influenciada por la sociedad y también cambia e influye en su forma de vida y hábitos alimenticios. En este contexto, este artículo tiene como objetivo abordar cómo algunas religiones cambian la forma en que las personas ven ciertos alimentos. Esta visión va desde prohibiciones y restricciones hasta la importancia de ciertos alimentos en algunas religiones como parte de la cultura. Esta investigación se caracteriza por ser una revisión integrativa de la literatura, en la que se analizaron artículos seleccionados a través de los criterios de inclusión. Se basa en el tema “Religión y consumo de alimentos: Revisión”. Para ello se realizó una investigación en la literatura utilizando algunas palabras clave como: *Gastronomía, Comida, Religión*. El objetivo de este artículo es desarrollar una reflexión sobre cómo la religión influye en el consumo de ciertos alimentos alrededor del mundo y cómo esto afecta la vida de las personas. También cubrirá algunas costumbres y hábitos alimenticios de algunas religiones como el catolicismo, el budismo y el hinduismo. Este artículo se basa únicamente en análisis bibliográficos y análisis de materiales producidos por otros especialistas.

**Palabras clave:** Comida; Religión; Gastronomía.

## 1. Introdução

O desenvolvimento dos seres humanos está vinculado às necessidades básicas de sobrevivência, sejam elas sociais, fisiológicas ou psíquicas (Novais, 2020). Ao se pensar sobre o consumo de alimentos, é possível distinguir o ato de comer e o de se alimentar, já que comer refere-se ao ato de suprir necessidades biológicas e fisiológicas, já o ato de se alimentar parece estar mais relacionado a fatores espirituais e culturais (Pinto et al., 2020).

A alimentação é uma necessidade fundamental para a sobrevivência das espécies. Deste modo, percebeu-se uma evolução do paladar com o passar do tempo, o requinte na escolha de pratos e a forma de servir surgiram com a evolução do Homem e da história (Fernandes et al., 2017).

O primeiro contato com a cultura de um povo foi feito pelos de seus hábitos alimentares e as peculiaridades foram passadas de gerações em gerações, com tendências a seguir inalteradas por vários milênios (Carneiro, 2017; Pilcher, 2017). A grande importância que o ato de se alimentar possui na vida das pessoas, ressalta uma grande curiosidade sobre a evolução. Como surgiram os hábitos alimentares de cada cultura, pratos, costumes e especiarias regionais? Quais experimentos eram feitos? Por que atualmente nos alimentamos dessa maneira? (Dos Santos, 2022).

Segundo historiadores, a gastronomia teve seu início na pré-história; iniciando-se provavelmente no período paleolítico, assim que o homem primitivo descobriu o fogo e começou a caçar (Do Nascimento, 2020). No princípio, os alimentos eram consumidos crus; porém, com a descoberta do fogo, os alimentos passaram a ser cozidos, o que modificou o sabor e a textura das preparações e trouxe novas experiências e possibilidades gastronômicas ao homem (Ferreira, 2020).

Nos dias atuais, diversos fatores influenciam na escolha alimentar das pessoas. Essas escolhas geralmente estão vinculadas a questões como: o sabor do alimento, o preço, a busca por conveniência, questões envolvendo a saúde, entre outros fatores (Monteschio et al., 2020; Vital et al., 2018; Eiras et al., 2017).

A cultura e a crença de um povo também são consideradas fatores determinantes na escolha alimentar. Desta forma, pode-se dizer que a religião condiciona a aceitação e a escolha dos alimentos definindo o que pode ou não ser consumido, de

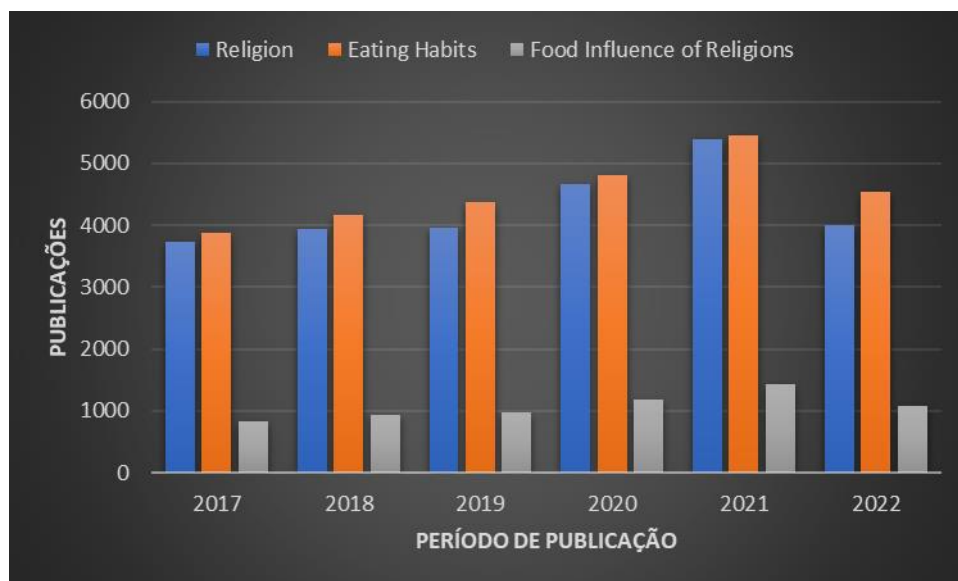
que forma, em que momento, em que lugar, por quem e com qual significado. Algumas restrições alimentares vindas de crenças religiosas são bem específicas, como a proibição do consumo de certos tipos de carnes, de alimentos que contêm sangue além de práticas de jejuns em algumas épocas do ano (Carneiro, 2017).

Dentro desse contexto, nota-se a importância da religião na formação dos hábitos alimentares das pessoas. Logo, o objetivo desse trabalho foi de contribuir com uma revisão na literatura sobre a influência das religiões na construção dos hábitos alimentares.

## 2. Metodologia

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 2017 e 2022 nas bases de dados disponíveis, a saber: Google Scholar, Science Direct, Scopus, SciELO. 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 os termos: “Religion”, “Eating Habits” e “Food Influence of Religions” (Figura 1) (Pereira et al., 2018).

**Figura 1.** Gráfico de publicações pelo período entre 2017 e 2018, utilizando as palavras-chaves “Religion”, “Eating Habits” e “Food Influence of Religions”.



Fonte: Autores (2022).

## 3. Resultados e Discussão

Em um primeiro momento, é preciso explicar o surgimento da gastronomia e da religião e como esses dois pilares se fundiram na história durante a construção da sociedade como vemos hoje.

### 3.1 A origem da palavra gastronomia

A palavra gastronomia refere-se à arte culinária em toda sua abrangência indo desde técnicas para a preparação de alimentos e bebidas até a gestão de estabelecimentos (Fernandes et al., 2017). A princípio, a alimentação dos homens nos primórdios tinha como único objetivo a sobrevivência. Para isto, eles utilizavam-se da caça e, posteriormente, foi introduzida

também a agricultura como meio de subsistência. Isso, além de trazer maior riqueza alimentar, também possibilitou o crescimento e migração das populações, uma vez que foi gerado um comércio para suprir as necessidades de outras regiões que não possuíam tanta variedade de alimentos (Do Nascimento & Silva, 2022).

Descobriu-se também o poder dos temperos no sabor e na conservação dos alimentos, que trouxe um novo sabor aos alimentos (Stobart, 2018). Somado a isso, veio a descoberta do fogo, que deu aos homens a oportunidade de cozinhar os alimentos que antes eram consumidos crus (Lima, et al., 2022). Com isso, surgiram novas formas de servir os alimentos, com sabores e texturas modificados. Com o passar dos anos, os alimentos começaram a ser cada vez mais incrementados e os pratos passaram a ser cada vez mais sofisticados e, a partir da década de 60, passaram a fazer parte dos “menus” dos principais restaurantes Europeus.

No Brasil, os pioneiros na arte da gastronomia foram os indígenas, com uma alimentação baseada nos “frutos da terra” como a mandioca, farinhas diversas e frutas que a natureza lhes oferecia. Depois da colonização portuguesa, a culinária brasileira teve um incremento com a mistura de hábitos alimentares das culturas portuguesas e africanas. Os negros, que foram trazidos para o Brasil como escravos, contribuíram com o tradicional arroz e feijão, além de carnes e frutas diversas. Os portugueses contribuíram com receitas como bolo de milho, pudins e canjica (Cordeiro, et al., 2020; Carneiro, 2017). Atualmente, a gastronomia é um mercado que está em alta, e a cada dia novas receitas são criadas e adaptadas às demandas da sociedade.

### **3.2 O surgimento da religião e sua ligação com os alimentos**

Ao se falar sobre religião, não é possível determinar com certeza em que ponto da evolução humana começaram a surgir as primeiras crenças religiosas. Sabe-se que as origens da religião têm raízes na Pré-História, durante esse período, como a escrita ainda não estava desenvolvida, os conhecimentos religiosos eram transmitidos mediante a palavra pelas crenças e pelos ritos (Pinto et al., 2020). Muito antes das principais religiões que conhecemos hoje se consolidarem, já eram comuns os ritos de oferendas aos deuses, além de rituais de sacrifícios e festas para celebrar a colheita. Neste ponto, a comida deixa de ser somente um alimento e passa a ser um elemento para o espírito (Da Silva & Morais, 2020).

Os maias realizavam rituais religiosos visando preservar a existência do mundo e agradar os deuses. Esses rituais incluíam o oferecimento de flores e alimentos e em alguns casos também o oferecimento de sacrifício humano e animal. Neste caso, a oferenda do sangue saciaria a fome dos deuses, como na Grécia, animais também eram oferecidos como oferenda aos deuses do Olimpo (De Mendonça Azevedo, 2019). Percebe-se, com isso, que ao longo da história a fé e a religião têm sido uma parte importante da sociedade, uma vez que trata de procurar uma explicação ao desconhecido. Hoje, as principais religiões são o Cristianismo, o Islamismo, o Judaísmo, o Hinduísmo e o Budismo, embora existam muitas outras religiões ao redor do mundo (Campos et al., 2020).

### **3.3 Catolicismo**

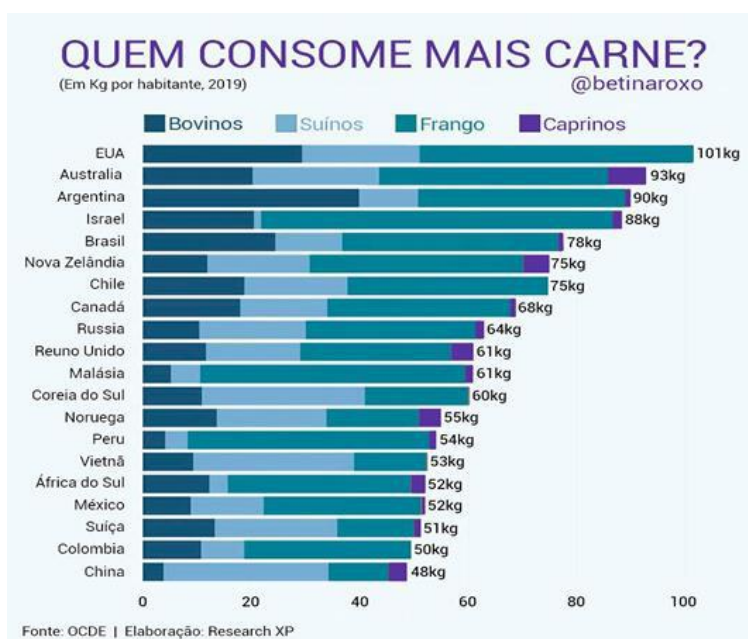
A primeira religião que será abordada será a com mais adeptos no mundo: o Cristianismo. Quando se fala no Cristianismo, todas as religiões que de certa forma seguem os ensinamentos e mandamentos de Jesus Cristo são abrangidas. Diante disso, o Cristianismo se ramifica em três outras partes que são: Católico, Ortodoxo e Protestante. Porém neste estudo, será abordado mais especificamente o Catolicismo.

No Brasil, a religião que predomina é a Católica; uma das religiões que possuem menos restrições alimentares, no entanto um dos mandamentos da Igreja Católica é abster-se de carne vermelha e observar o jejum nos dias por ela estabelecidos durante a quaresma. Essa convenção remonta ao século XI, quando o Papa Urbano II a determinou como prática de penitência (Paiva et al., 2020; Aires et al., 2019).

Durante este período é recomendável substituir o consumo de qualquer tipo de carne pelo peixe na Quarta-Feira de Cinzas e nas Sextas-Feiras Santas que antecedem a Páscoa. Esta data simboliza um período de privações e o jejum de carne significa um ato de fé e devoção para os católicos. Já os católicos do Oriente costumam ser mais rígidos e dispensam, além da carne, ovos, produtos derivados de leite, bebidas alcoólicas e azeite de oliva; um dos significados por trás desses jejuns é se auto privar de prazeres e impulsos (Silva et al., 2020; Ferreira, 2019).

Entretanto segundo dados obtidos pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), em 2019, o Brasil ficou em 5º lugar entre os países que mais consomem carne no mundo. O levantamento mostrou que os brasileiros consomem em média 78 kg de carne por ano, como mostra a Figura 2 abaixo.

**Figura 2** - Consumo de carne em países.



Fonte: OCDE – Elaboração Research XP.

Além de ser um dos países que mais consome carne, o Brasil também é um dos países que mais produzem este alimento. A Tabela 1 que apresenta os dados do rebanho de bovinos no mundo e nos principais países entre os anos de 2016 e a expectativa para 2020, segundo dados do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) em milhões de cabeças. Além disso, outro fato curioso a ser observado é que na Índia, o país que apresentou o maior rebanho de carne bovina entre os anos analisados, o consumo de carne bovina é praticamente proibido, visto que a religião que predomina neste país é o Hinduísmo, religião que abomina o consumo de carne de vaca/boi; portanto, a produção de carne se concentra principalmente na carne de búfalo. Isso será discutido mais a frente.

**Tabela 1.** Rebanhos mundiais de bovinos.

Países	2016	2017	2018	2019	2020		Variação, %	
					Jan	Abr	Abr/Jan	2020/2016
Mundo	962,660	967,630	978,050	989,030	982,050	987,500	-0,15	2,58
Índia	301,000	301,400	301,900	302,700	309,700	303,200	-2,10	0,73
Brasil	219,180	226,040	232,350	238,150	244,150	244,140	0,00	11,39
USA	91,880	93,620	94,290	94,800	94,700	94,410	-0,31	2,75
China	90,550	88,340	90,380	89,150	87,500	91,380	4,43	0,92
EU	89,150	89,150	88,810	87,450	86,250	86,590	0,39	-2,87
Argentina	52,560	53,510	53,710	53,800	53,680	53,680	0,00	2,13
Austrália	27,410	29,970	26,170	25,730	23,930	23,690	-1,00	-13,57
Outras	90.930	90,600	90,750	90.270	89,120	90,410	1,45	-0,57

Fonte: USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos).

### 3.4 Budismo

Os Budistas têm como alimento base o arroz, um alimento que é de grande consumo em todo o Extremo Oriente. Além disso, no Budismo, matar animais não é algo bem-visto devido a crença na reencarnação de seres humanos em forma de animais e vice-versa. Isso vem de encontro com um dos ensinamentos mais importantes que é o de que é proibido tirar a vida de qualquer pessoa ou animal (Roque et al., 2020). Por causa disso, muitos Budistas interpretam esse ensinamento como uma proibição ao consumo de carnes de animais e por isso grande parte dos Budistas são adeptos do vegetarianismo; porém, há uma parcela de budistas que consomem carne animal desde que esse não tenha abatidos somente para consumo humano.

Além da carne, bebidas alcólicas também são proibidas na religião budista sob o pretexto de que a bebida intoxica a mente e está perde sua consciência plena (Santos, 2022). Outros alimentos de aromas fortes como cebola, cebolinha, alho também são evitados pois, segundo suas crenças, é possível que essas plantas aumentem o desejo sexual ou despertem raiva em quem as consome. De modo geral, a dieta Budista é baseada principalmente no consumo de vegetais, grãos, legumes e frutas, sendo, desta forma, uma alimentação altamente nutritiva. No Budismo, o jejum é uma prática comum, principalmente, entre os monges, que utilizam desta técnica com o intuito de conter os próprios desejos (Reis, 2020).

### 3.5 Hinduísmo

Os Hindus, de modo geral, não comem carne de nenhuma espécie; porém, existem algumas castas que permitem o consumo de alguns tipos de carnes com exceção da carne de vaca que não é consumida por nenhuma casta, uma vez que, para todo Hindu, a vaca é considerada um animal sagrado. No entanto, mesmo com restrições severas em relação ao consumo de carne bovina, a Índia, considerada berço do Hinduísmo, se destaca cada vez mais no mercado mundial de carne. Neste caso a 'carne bovina' produzida na Índia é predominantemente a carne de búfalo (Kochewad et al., 2017), visto que o abate de vacas é restrito na maioria dos estados e a sua exportação é proibida.

Um fato curioso é que, para os Hindus, a vaca é um animal tão importante que a religião também não aconselha o consumo de alimentos que tenham se aproximado desses animais como mostra a Figura 3 abaixo.

**Figura 3** – Animal sagrado na Índia.



Fonte: <https://www.beefpoint.com.br/a-proibicao-da-carne-bovina-na-india-nao-e-a-resposta/>.

De acordo com os ensinamentos da religião, apenas alimentos que não envolvam a matança são permitidos como frutas, legumes, grãos, nozes, entre outros. Movimentos como os Hare Krishna, são ainda mais específicos e não permitem o consumo de alimentos que fermentam pois, segundo eles, está fermentação leva à ignorância. Entre os alimentos estão o vinagre, o ketchup, entre outros. O sistema de castas dentro do Hinduísmo também gera alguns tabus em relação ao preparo dos alimentos. Um deles é que membros de castas inferiores não podem preparar determinados pratos para não os contaminar (Pinto et al., 2020).

### 3.6 Judaísmo

No caso dos Judeus, o consumo da carne de porco é uma das proibições alimentares mais importantes (Bankoff, et al., 2020), pois no Judaísmo é proibido se alimentar de animais com sangue uma vez que o sangue representa a vida. Neste caso, todo o sangue do animal deve ser retirado antes do seu preparado. O animal também não deve sofrer durante o abate, pois há uma crença de que o sofrimento produz adrenalina e está gera produtos tóxicos ao ser humano. Os Judeus só podem consumir carnes de animais kasher, ou seja, que ruminem e possuam cascos fendidos (divididos em dois dedos do pé), neste caso, se enquadram animais como vaca, carneiro, cabra (Soares et al., 2021). Os animais que só ruminam, como, por exemplo, o coelho, ou que só têm o casco fendido, como é o caso do porco, são proibidos. Entre as aves consideradas kasher é possível citar frango, pato, peru entre outros. Em relação aos peixes, são permitidos os que possuem barbatanas e escamas. Os peixes de couro são proibidos. Insetos e mariscos são proibidos (Couto, 2018).

Além disso, nessa religião há leis que proíbem qualquer receita que misture a carne com o leite de acordo com o livro sagrado dos Judeus, o Torá. Ainda segundo o regimento do Torá, os judeus só podem consumir alimentos que se adaptem às leis da Kashrut, mais conhecidas como cozinha kosher, que são as leis dietéticas que ditam se um alimento está apto ou não para o consumo (Oliveira, 2018). As leis da Kashrut são normas alimentares que compreende não só a seleção do alimento em si, mas também da matéria-prima utilizada, com o abate dos animais, bem como cuidados com a higienização e o preparo do alimento. As leis englobam também o uso de utensílios, que são próprios para cada grupo de alimento. Por fim, no judaísmo, também há um período de jejum durante o ‘Dia do Perdão’ que dura 25 horas e serve para que os Judeus se reconcentrem em seu espírito (Moiana, et al., 2022).

### 3.7 Islamismo

No islamismo, há 3 conceitos usados para descrever os alimentos e coisas que são permitidas ou proibidas. São eles:

‘halal’ que significa “permitido”, ou seja, o que se pode fazer, comer, vestir etc. Entre os alimentos permitidos estão o leite, peixes, carne de aves, carneiro, frutas, leguminosas e legumes desde não tenham sido cozidos em gordura de porco ou tenham carne de porco em sua mistura (Khan et al., 2018).

Já para as proibições usa-se o termo ‘haram’. O principal alimento, neste caso, é a carne de porco. Seu consumo é terminantemente proibido e visto como um ato pecaminoso, pois o porco é visto como um animal impuro e causador de doenças. Outros alimentos proibidos são os animais carnívoros, répteis e insetos, e animais que não foram abatidos seguindo a Lei Islâmica. O último conceito utilizado no Islamismo é o ‘Mushbooh’, que é usado quando algo é “duvidoso”. Quando algo é ‘Mushbooh’ isso não significa que é necessariamente proibido, mas deve ser evitado pois não é seguro (Nogueira, 2020).

Além disso, no islamismo, também é celebrado o Ramadã. Este acontece no nono mês do calendário islâmico sendo considerado o mais sagrado dos meses para os seguidores da religião. Neste período, os Muçulmanos jejuam durante 30 dias intermitentes como um ato de purificação e sacrifício (Calvo, 2021).

### 3.8 Outras religiões

O adventismo possui uma das dietas mais restritivas. Entre as proibições estão carnes, em especial a carne de porco, produtos de animal original, condimentos e o açúcar, que também não é aconselhável pois é visto como um alimento prejudicial. As religiões afro-brasileiras, como o candomblé e a umbanda, usam alimentos e bebidas como oferendas para os Orixás (Carneiro, 2019). No candomblé também são praticados sacrifícios de animais como forma de continuidade da vida. Nestas religiões, as oferendas são vistas como um pagamento aos deuses. As religiões afro são muito frequentes principalmente na Bahia. Nesta região a religião está presente até mesmo em alimentos considerados típicos como o acarajé, que é uma comida que só pode ser produzida pelos filhos de Santos, uma vez que sua receita tem um grande significado espiritual. Todo alimento oferecido aos Santos e Orixás precisa de um ‘Ivabassê’, que é uma pessoa que produz a receita como se deve (Souza, 2018).

## 4. Conclusão

Em conclusão, é possível observar as diferentes formas de alimentação que existem dentro de cada religião, sendo algumas seguidas de forma extremamente rígida e outras de forma mais amena. Mas, independentemente disso, percebe-se que maioria dessas imposições possuem uma explicação lógica e espiritual para os fiéis, por isso, se incorpora facilmente em seus hábitos e acaba se tornando parte da cultura do povo, passando de geração para geração e se tornando parte da história da sociedade. Sugerem-se novos trabalhos que abordem as correlações entre as religiões e outros dados demográficos como: gênero, idade, classe social entre outros. Além disso, mostra-se necessário a correlação entre o aumento do público vegetariano e vegano e suas perspectivas futuras.

## Referências

- Aires, I. O., de Sousa, L. L. C., de Sousa, D. J. M., de Araújo, D. S. C., Oliveira, I. K. F., & Alencar, M. D. S. S. Consumo alimentar, estilo de vida e sua influência no processo de envelhecimento. *Research, Society and Development*, 8(11), e098111437-e098111437. 2019.
- Bankoff, A. D. P., Bispo, I. M. P., & de Sousa, M. A. B. Estudo da cultura alimentar, hábitos de vida e influências sobre as doenças crônicas não transmissíveis. *Revista Saúde e Meio Ambiente*, 10(1), 1-18. 2020.
- Carneiro, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Elsevier Brasil. 2017.
- Carneiro, J. L. Religiões afro-brasileiras: uma construção teológica. Editora Vozes Limitada. 2019.
- Calvo, D. Redes de cuidado: enfrentamento da Covid-19 nas religiões afro-brasileiras. *PLURA, Revista de Estudos de Religião/PLURA, Journal for the Study of Religion*, 12.1: 121-135. 2021.



- Campos, R. da S., Queiroz, M. P., Santos, A. B. M. V. dos., Silva, N. da R., Pereira, M. T. L., & Pinto, M. L. M. Escolaridade e alimentação: uma análise de gestantes adolescentes do Município de Cuité-PB. *Research, Society and Development*, [S. l.], 9(9), e05996633, 2020.
- Couto, E. S. Festa de Santa Bárbara e Iansã: os baianos entre fronteiras tênues e complementação de crenças. *Revista Brasileira de História das Religiões*, 11(31), 203-219. 2018.
- Cordeiro, M. C., Pereira, B. A. D., & Ibiapina, D. F. N. Hábito alimentar, consumo de ultraprocessados e sua correlação com o estado nutricional de escolares da rede privada. *Research, Society and Development*, 9(3), e21932300-e21932300. 2020.
- Da Silva, J. C., & de Amorim Moraes, D. M. Análise do estado nutricional, consumo alimentar e fatores socioeconômicos em pré-escolares de uma creche. *Research, Society and Development*, 9(2), e81922090-e81922090. 2020.
- De Mendonça Azevedo, I. Fatores relevantes no comportamento de compra de alimentos: uma pesquisa com estudantes universitários. *Research, Society and Development*, 8(5), 22. 2019.
- De Carvalho Silva, J. D., Alencar, M. D. S. S., de Sousa, L. A., & da Cunha Castro, L. Atitudes Alimentares e Hábitos de vida de idosos institucionalizados em Capital Polo do Nordeste. *Research, Society and Development*, 9(8), e468985278-e468985278. 2020.
- Do Nascimento, I. P. A., & Silva, A. C. F. Hábitos alimentares de crianças com Síndrome de Down. *Revista Terra & Cultura: Cadernos de Ensino e Pesquisa*, 38(74), 96-112. 2022.
- De Almeida Roque, A., Ioris, E. G., Signorati, A., Moreira, F. L., Tessaro, D., & Kovalski, M. L. Hábitos alimentares de crianças do Ensino Fundamental I – Uma pesquisa de campo. *Research, Society and Development*, 9(5), e151953240-e151953240. 2020.
- Do Nascimento Araújo, F., de Carvalho, A. C. L., de Morais, M. B., de Brito, D. M., & Alencar, M. D. S. S. Perfil nutricional e hábitos de vida de idosos participantes de projetos em universidades da terceira idade. *Research, Society and Development*, 9(4), e65942856-e65942856. 2020.
- Dos Santos, C. S. Sacralização de animais no Brasil: um preconceito à prática das religiões de matriz africana. *Revista Relegens Thréskeia*, 11(1), 184-207. 2022.
- Eiras, C. E., Guerrero, A., Valero, M. V., Pardo, J. A., Ormaghi, M. G., Rivaroli, D. C., Sañudo, C., & Prado, I. N. Effects of cottonseed hulls levels in the diet and aging time on visual and sensory meat acceptability from young bulls finished in feedlot. *Animal*, 11(3), 529–537. 2017.
- Fernandes, E. C. S., Rodrigues, L. M., & Silva, L. I. C. Saberes e fazeres da gastronomia tradicional: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas a produção do “doce de espécie” no município de Alcântara/MA. *Ágora*, 19(1), 85–99. 2017.
- Ferreira, G. B. Hábitos alimentares como consequência da fé (Bachelor's thesis). 2019.
- Ferreira, T. A., Rodrigues, R. C., Freitas, R. F., Dias, A. C. P., & do Carmo Lessa, A. Uso integral e reaproveitamento de alimentos: conhecendo as práticas de Diamantina, Minas Gerais, Brasil. *Research, Society And Development*, 9(7), e201973757-e201973757. 2020.
- Khan, R., Guo, H., Raza, S. H. A., Rahman, A., Ayaz, M., & Linsen, Z. Halal slaughtering, welfare, and empathy in farm animals: a review. *Tropical Animal Health and Production*, 50(8), 1733–173. 2018.
- Kochewad, S. A., Gadekar, Y. P., Meena, L. R., & Kumar, S. Meat production in India-A review. *International Journal of Animal Veterinary Sciences*, 4, 24–29. 2017.
- Lima, C. T., de Abreu, D. R. V. S., Bezerra, K. C. B., Landim, L. A. D. S. R., & dos Santos, L. C. L. Hábitos alimentares de crianças e adolescentes e repercussões no decurso da pandemia do Covid-19. *Research, Society and Development*, 11(9), e7011931549-e7011931549. 2022.
- Monteschio, J. O., Souza, K. A., Prado, R. M., Vital, A. C. P., Guerrero, A., Pinto, L. M., Valero, M. V., Osório, J. C. S., Castilho, R. A., Sañudo, C., & Prado, I. N. Acceptability by sensory and visual analyses of meat from Nellore heifers fed with natural additives and finished in feedlot. *Journal Science and Food Agriculture*, 100, 4782–4790. 2020.
- Moiana, A. M., Tinga, I. C., & Tséu, R. J. Avaliação de hábitos alimentares de estudantes universitários da Universidade Eduardo Mondlane na cidade de Maputo. *RevSALUS-Revista Científica Internacional da Rede Acadêmica das Ciências da Saúde da Lusofonia*, 4(1). 2022.
- Nogueira, S. *Intolerância religiosa*. Pólen Produção Editorial LTDA, 2020.
- Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico Disponível: OCDE- Português (Brasil) ([www.gov.br](http://www.gov.br)) 2019
- Oliveira, D. C., & Gonçalves, F. S. Comida e o processo de transterritorialização no candomblé, umbanda e quimbanda em bocaiúva, Minas Gerais, Brasil (Food and the process of transterritorialization in candomblé, umbanda and quimbanda in bocaiúva, Minas Gerais, Brasil). *Revista GeoNordeste*, (2), 107-126. 2018.
- Paiva, A. A., Pontes, E. D. S., Dantas, F. A., da Silva, J. Y. P., Santos, N. M., & Donato, N. R. Avaliação do consumo alimentar e das condições socioeconômicas de pacientes sob terapia de hemodiálise no sertão paraibano. *Research, Society and Development*, 9(7), e747974855-e747974855. 2020.
- Pereira, A. S., Shitsuka, D. M., Parreira, F. J., & Shitsuka, R. Metodologia da pesquisa científica. [eBook]. Santa Maria. Ed. UAB / NTE / UFSM. 2018.
- Pilcher, J. M. *Food in world history*. Routledge. 2017.
- Pinto, M. L. M., Queiroz, M. P., dos Santos, A. B. M. V., da Rocha Silva, N., Pereira, M. T. L., & da Silva Campos, R. Gestação na adolescência: padrões alimentares e correlação com seu perfil socioeconômico. *Research, Society and Development*, 9(7), e169973976-e169973976. 2020.
- Reis, M. A psicopatologia da sexualidade: articulações entre uma psicanálise do presente e uma sexologia do futuro. *Diálogos Interdisciplinares*, 9(4), 1-18. 2020.

Soares, F. D. S. C., Marques, A. N. O., de Pinho, C. R. P., & de Figueiredo, M. P. M. Itinerários terapêuticos e religião: Candomblé, Umbanda, Ebó e a busca pela cura do corpo e da alma Therapeutic Itineraries and religion: Candomblé, Umbanda, Ebó and the search for the healing of the body and soul. *Brazilian Journal of Development*, 7(9), 87954-87968. 2021.

Souza, P. R. Candomblé's eating myths: religion stated in food language. *Body and Religion*, 2(2), 167–189. 2018.

Stobart, T. Ervas, temperos e condimentos: de A a Z. Editora Schwarcz-Companhia das Letras. 2018.

Vital, A. C. P., Guerrero, A., Kempinski, E. M. B. C., Monteschio, J. O., Sary, C., Ramos, T. R. R., Campo, M., & Prado, I. N. Consumer profile and acceptability of cooked beef steaks with edible and active coating containing oregano and rosemary essential oils. *Meat Science*, 143, 153–158. 2018.