



**Baianas de Acarajé:
Condições de Trabalho,
Saúde e Bem-Estar**

aianas de Acarajé: Condições de Trabalho, Saúde e Bem-Estar relata aspectos relacionados à saúde e qualidade de vida das comerciantes, símbolos da cultura e turismo da Bahia, por conta da sua ocupação e estrutura de trabalho. No diálogo com baianas, das mais velhas e tradicionais às mais novas, passando por evangélicas, que hoje ocupam espaço no mercado, percebemos, em sua rotina, a exigência de certo esforço físico e dedicação no cumprimento das atividades, do preparo à exposição dos alimentos. Embora mais por subsistência, observamos, na maior parte das abordagens, a manutenção de tradições culturais e religiosas africanas, evidentes já na apresentação típica da baiana, com suas indumentárias, quase sempre brancas, torços e colares de contas coloridas, que simbolizam orixás do candomblé.

A sucessão hereditária do tabuleiro, junto com receitas e costumes que envolvem o antes e o durante as vendas, é reafirmada em decreto, permitido o repasse, de uma geração a outra, do ponto e alvará de funcionamento do comércio. Com pouco – praticamente nenhum – amparo do poder público, na condição de informalidade, mulheres e, mais recentemente, homens, no geral, de camadas menos favorecidas, se espalham pelas ruas, fazendo do acarajé um meio de vida. De acordo com a Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia (ABAM), 5 mil vendem o quitute em todo o Estado e cerca de 3 mil têm seus tabuleiros fixos na cidade do Salvador.

A exploração do tema, aplicado à realidade das baianas, figuras folclóricas, sorridentes e cheias de história para contar, justifica-se pela sua relevância para a cultura e economia do Estado. Das reivindicações e experiências ouvidas, muitas permanecerão guardadas em nossas memórias de (futuras) jornalistas e as aqui registradas servem em função de melhorar a realidade delas, basicamente negras, pobres e sem educação formal, que produzem o famoso bolinho originário da África e reconhecido, assim como o ofício das baianas, como patrimônio imaterial brasileiro, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em 2004.

REPORTAGEM

Jamile Dultra e Odinete Damasceno

ORIENTAÇÃO

Carmen Vasconcelos

PROJETO GRÁFICO

Carlos Henrique Brito

FOTO DA CAPA

Leila Rocha

FOTO DA CONTRACAPA

Odinete Damasceno



Venda de acarajé é regulamentada por decreto

Vinculada, de início, à obrigação religiosa para com os santos do candomblé, a venda do acarajé, nas ruas de Salvador, passou a ser normatizada pelo Decreto Lei Municipal 12.175/ 98. As baianas, que no decorrer do século XIX saíam a oferecer seus quitutes de porta em porta, com os tabuleiros na cabeça, têm, hoje, que assentá-los em local fixo e cumprir determinações que passam pela higiene do local e preparo dos alimentos, dimensões do tabuleiro e uso da vestimenta típica, imprescindível para conseguir a licença expedida pela prefeitura.

Conhecida como Lurdinha do Imbuí, Maria de Lourdes Miranda mantém, no canto do seu quiosque, uma imagem iluminada de Iansã ou Santa Bárbara, para os católicos, acompanhada da oração. As contas no pescoço não deixam dúvidas da sua crença. “Sou filha de santo e não escondo isso de ninguém”, diz ela, que vende há 45 anos e começou aos 14. Enquanto narrava sua história, Lurdinha organizava seu ambiente de trabalho e pulverizava um aromatizante, cujos componentes não revelaria “nem por decreto”, brincou. Em seguida, demonstrou sua insatisfação com os “bolinhos de Jesus”, como as evangélicas costumam denominar os acarajés.

Mesmo de outro culto religioso, explícito pela frase “Deus é fiel”, no toldo da barraca montada na área externa de um supermercado, na Paralela, Olga Santos, 55 anos, se veste “como manda o figurino”. Apenas dispensa os colares,

associados aos orixás de cada baiana. “No mais, cumpro tudo ‘ao pé da letra’.” Na profissão há 30 anos, ela conta que antes era católica, mas há oito anos se converteu à Igreja Internacional da Graça de Deus e não vê nenhuma mudança em relação à venda do quitute.

Rosane Almeida, coordenadora de fiscalização da Secretaria Municipal de Serviços Públicos e Prevenção à Violência (SESP), esclarece que não há impedimento para que os que congregam de outra fé comercializem a iguaria, desde que cumpram com as exigências do Decreto. Ela explica que para obter o alvará, é necessário apresentar Identidade, Cadastro de Pessoa Física (CPF), comprovante de residência e uma foto no local pleiteado, vestido “de acordo com a tradição da culinária afro-brasileira” (Art. 2, § 2º). No caso dos homens, “pois eles também entraram nesse mercado”, lembra a coordenadora, uma bata, com



Siméia Coelho

BAIANAS DE OUTRAS RELIGIÕES SÃO ADMITIDAS POR LEI E CRITICADAS PELAS MAIS TRADICIONAIS

o quipá ou filá (boné parecido com uma boina).

Pouco mais de 600 baianas são credenciadas atualmente. Existe uma parceria com a Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivo e Similares do Estado da Bahia (ABAM), mas não é indispensável que as baianas e os pontos sejam indicados pela entidade. O caráter de hereditariedade do tabuleiro é garantido pelo Artigo 1, Parágrafo único, do Decreto: “no caso de morte da titular poderá ser liberado novo alvará de autorização para o herdeiro legalmente habilitado”.

Cabe multa à venda de produtos que não sejam os especificados no Artigo 2 – “acarajé, abará e complementos, queijada, cocada branca e preta, bolinho de estudante, admitindo-se, de forma secundária, a venda de peixe e passarinha fritos” –, destacados “bebidas alcoólicas e refeição em geral”

(Artigo 13, III). Rosane Almeida afirma que só os ambulantes das praias têm autorização para comercializar bebidas alcoólicas, ou seja, todos os demais estão irregulares, “por isso fica mais difícil fiscalizar, mas quando pegamos, aplicamos as penalidades cabíveis”.

O pagamento também se aplica no desrespeito ao padrão do tabuleiro e estado de conservação de equipamentos, cessão do alvará e ponto a terceiros, dentre outros. Cerca de 600 autuações constam na SESP, este ano, e os principais motivos são atraso da taxa de licenciamento, falta da inventária, higiene do local e uso externo de bancos e cadeiras, que não são permitidos, apesar de comuns. Toda a estrutura deve ser montada diariamente, respeitando o horário fixado no alvará, e não ocupar áreas que comprometam a circulação de veículos e pedestres,

a paisagem estética, higiene, preservação do meio ambiente, tranquilidade e segurança da população (Artigos 9 e 10).

A higiene dos alimentos é conferida conforme Artigo 2, Parágrafo 1: “para assegurar a qualidade dos produtos comercializados, previstos no caput deste artigo, e proteger a saúde da população, as baianas de acarajé e de mingau, além da obrigatoriedade da renovação anual da carteira de saúde, terão suas iguarias periodicamente submetidas a inspeções da Vigilância Sanitária, que coleta as amostras para realização de exames laboratoriais específicos”. De acordo com a coordenadora da SESP, ao serem descumpridas as cláusulas, o primeiro passo é a notificação, depois advertência e, se não forem corrigidas as irregularidades apontadas, a baiana é autuada, o que gera multa. A reincidência por diversas vezes pode levá-la a perder a licença.



Oinete Damasceno

MARIA DAS GRAÇAS SE QUEIXA DE DORES POR CAUSA DA BURSITE, AGRAVADAS PELO MOVIMENTO DE BATER A MASSA

Repetição de movimentos e posições durante o trabalho prejudica o corpo das baianas

Quem vê os sorrisos largos e a simpatia das baianas ao servir o acarajé não imagina o lado negativo da atividade. Doenças como tendinite, tenossinovite e bursite surgem com frequência naquelas que acumulam muitos anos de função, como Maria das Graças Cerqueira, 64 anos, que sofre do último problema. Trata-se da inflamação da bursa, pequena bolsa que envolve as articulações e funciona como amortecedor entre ossos, tendões e tecidos musculares. Joelhos, cotovelos e ombros, onde a baiana alega sentir muitas dores, são os mais atingidos. As outras lesões citadas ocorrem, respectivamente, nos tendões e membranas que recobrem os mesmos.



CELEBRIDADE NO MERCADO, CIRA ESTÁ IMPEDIDA DE SENTAR NO TABULEIRO, COM DOENÇA NOS RINS

Maria das Graças se diz filha de lansã e vende em Itapuã, há 35 anos. O negócio é herança de família, assim como o glaucoma, outro incômodo, embora não adquirido por causa do ofício. A bursite foi diagnosticada há quatro meses. Sua vizinha de ponto, Jaciara de Jesus Santos, 59 anos, a famosa Cira, dona de mais dois tabuleiros, no Rio Vermelho e Estrada do Coco, encontra-se debilitada por problema nos rins. Filha de baiana e de Oxum, no candomblé, Cira começou a construir seu patrimônio aos 12 anos e julga que o exercício profissional desde pequena contribuiu para que ficasse doente.

De acordo com o médico do trabalho Fileto Sousa (CRM 4792), da Unidade de Saúde Ocupacional do Hospital Ana Nery, a falta de banheiros próximos ao ponto faz com que as baianas deixem de fazer suas

necessidades fisiológicas regularmente, o que pode ocasionar infecção urinária e outras patologias. O médico acrescenta que a exposição ao calor do tacho e a falta de hidratação frequente podem ajudar na formação do cálculo renal, “aquela pedrinha que faz doer, lá dentro”.

Irritação das mucosas é também associada ao cotidiano das baianas, pela fumaça proveniente da fritura do acarajé. O médico explica que a primeira fritura não faz mal, no entanto, se o azeite de dendê for, por diversas vezes, reaproveitado, acaba produzindo uma substância chamada acroleína, que irrita os olhos e as narinas, principalmente em quem já tem rinite. O médico alerta que as baianas podem ser induzidas a crises asmáticas. “Ainda não se sabe até que ponto a cebola colabora, sob a mesma

temperatura do azeite”, explica, referindo-se à prática de manutenção do ingrediente no tacho.

Ana Conceição de Jesus, 61 anos, teve que se afastar do tabuleiro, em Mussurunga, depois de 45 anos atuando, para tentar se recuperar. “Pelo menos ver se tenho uma melhora, pois essa rinite piora a cada dia.” Mesmo sem ninguém na família que vendesse o quitute, considera a profissão uma “providência divina” em sua vida. “Através dela criei cinco filhos e fico triste em ter que sair da beira do tacho”, lamenta. A baiana relata que sempre teve rinite, mas antes era possível controlar. “Hoje, quando fico muito tempo perto da fumaça, não aguento e começo a tossir, o nariz a coçar, enfim, tudo que uma pessoa que mexe com alimentos não pode fazer.”

O médico Fileto Sousa complementa que, com o avanço da idade, vêm ainda doenças como espondilartroses ou espondilites, degeneração do disco intervertebral, que causa dores lombares. Podem ocorrer por sedestação (o tempo todo sentado) ou pelo movimento de flexo-extensão, ou seja, ao levantar, sustentar e deslocar a panela cheia. Apesar de confirmada a relação, não existem estudos ou estatísticas da ABAM, nem das Secretarias de Saúde do Estado e Município, sobre baianas acometidas por males de fundo ocupacional.



A FIGURA DAS BAIANAS É GERALMENTE ASSOCIADA AO FÍSICO COMO O DE SOLANGE DOS SANTOS, EM SEU PONTO, NA PRAÇA MUNICIPAL

Baianas rejeitam associação da aparência com sobrepeso e se dividem entre o tabuleiro e atenção à saúde

Solange dos Santos, 58 anos, 50 de tabuleiro, é uma fiel representante do estereótipo atribuído às quituteiras-símbolo da cultura da Bahia. Na análise “O corpo obeso e o trabalho das baianas de acarajé: um estudo de caso na cidade do Salvador”, realizado em 2009, a pesquisadora Amanda Mello concluiu que o excesso de peso era visto pelas profissionais entrevistadas como um aspecto positivo, característico do ofício. Solange discorda, mas confirma a relação entre o físico e hábitos por conta do trabalho. “Baiana de acarajé não tem horário para comer, minha filha”, conta, enquanto descreve a sua rotina.

Ela chega ao ponto de venda, em frente ao Elevador Lacerda, na Praça Municipal, entre 11h e 12h. Antes, acorda cedo para preparar os quitutes. “Passo a manhã toda trabalhando em pé, cozinhando, e depois levo muito tempo sentada. Acho que por isso tenho problemas de circulação.” Só vai embora às 21h. Em aproximadamente 10h de trabalho, não tem as refeições organizadas e fora dali não pratica nenhuma atividade física. “Não tenho tempo de cuidar da alimentação e do corpo. Sou gorda porque as mulheres da minha família todas são, é genética. Mas sempre que posso, vou ao médico e tento controlar o consumo de sal e açúcar.”

O perfil da comerciante condiz com o da pesquisa, diferente da irmã, que fica a poucos metros dela, na Praça da Sé. Miraci da Paixão, 54 anos, se preocupa com a saúde e também não concorda que as baianas precisam ser gordas para vender mais acarajé. Apesar de estar “fofinha”, controla a alimentação e faz dieta para perder peso. Começa a trabalhar entre 10h e 11h da manhã e para às 19h. Nesse intervalo, come uma fruta, almoça, faz um lanche e quando chega em casa, opta por uma alimentação leve. “Não tenho nenhum problema de saúde. Como de tudo, mas sem exageros. De seis em seis meses, faço um check-up completo e agora estou cuidando dos meus dentes”, diz a baiana



MIRACI FAZ DIETA E PROCURA SE ALIMENTAR NOS HORÁRIOS CORRETOS

e professora da rede de ensino estadual.

Dulce Melo tem 42 anos e 20 de profissão. Herdou o tabuleiro, na Praça da Sé, da mãe, que herdou da avó. Come de tudo, não abre mão do refrigerante, mas para compensar faz academia. Com o corpo em forma, é outra que não acha que

baiana tem que ser gorda. “A baiana tem que cuidar da aparência. Faço questão de estar com o traje e bem maquiada para atender os clientes.” Dulce cuida da saúde e no momento está aguardando a marcação de uma cirurgia para retirada de miomas. Tem tendinite no braço por causa do manuseio



DULCE CUIDA DA FORMA E CAPRICHA NO VISUAL PARA IR TRABALHAR

da massa do acarajé e adquiriu um problema de visão por causa da fumaça da fritura dos bolinhos. “A fumaça pode provocar problemas de coração também”, acrescenta.

“Considerando a jornada de trabalho, quanto mais tempo realizando movimentos bimanuais de natureza repetitiva, maior a possibilidade de desenvolver LER/ DORT (Lesões por Esforço Repetitivo/ Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho)”, atesta o médico do trabalho Waldir Perdigão (CRM 1812). De fato, a fumaça proveniente do aquecimento do dendê pode trazer danos à visão e ao sistema respiratório, prejudicando o sistema cardíaco. O médico observa ainda a ocorrência de doenças da coluna vertebral, dependendo do período de permanência na posição sentada.

“Seria necessário um estudo direto, que garanta o uso de equipamentos de segurança e medidas que amenizem o desgaste provocado pelo ofício das baianas de acarajé, como já é feito em outras profissões”, opina. Depois do reconhecimento como patrimônio imaterial brasileiro, em 2004, o Estado investiu em fiscalização, concessão de empréstimos e cursos de capacitação para melhorar as condições de serviço da categoria. Porém, devido ao caráter informal da atividade, não se percebe, no contato com as baianas, a manutenção desses ganhos.

Obesidade

O Ministério da Saúde, através da Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL, 2011), aponta 45% dos adultos de Salvador como portadores de sobrepeso e 15% de obesidade, considerada doença e fator predisponente para outras patologias, mesmo com indicadores de saúde como pressão arterial e níveis de colesterol. Apesar dos índices cada vez mais acentuados, o excesso de gordura corporal foge aos padrões contemporâneos de estética e habilidade funcional. Contudo, valores associados à forma rechonchuda são diferentes de uma cultura para outra e em tempos de uma mesma cultura.

De acordo com o estudo, que busca a relação entre o peso e o cotidiano das vendedoras, tradicionalmente apegadas à crença religiosa, “no candomblé, os corpos mais aceitos são os volumosos, corpulentos, por existir uma relação destes com os rituais desta religião. Estes corpos significam saúde e beleza. Neste sentido, um frequentador desta religião não deve realizar nenhum tipo de dieta, ou regime, pois quem determina as formas anatômicas do seu corpo é o ‘Santo que faz sua cabeça’, ou seja, o Orixá, e isso é determinado desde o seu nascimento”.

Para a nutricionista e professora da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA) Lígia Amparo, a corpulência das baianas de acarajé habita o imaginário popular, ao lado da cor da pele, classe social e maturidade, assim como a simpatia expressa pelo seu sorriso. “Entretanto, hoje, este universo é diversificado. Há baianas jovens, há homens que trabalham, há aquelas que desejam emagrecer por questões estéticas ou mesmo de saúde, por recomendações médicas, como ainda mulheres não negras de religiões diferentes.” Não lhe parece que a corpulência seja algo ainda desejado pelas baianas.



ELIANA MARINHO DIZ QUE NÃO TEM TEMPO DE IR AO MÉDICO

Baianas não contam com iniciativa pública para cuidar da saúde

Diante da falta de programas de prevenção de doenças ocupacionais e assistência médica específica por parte do Governo, as baianas têm que cuidar da saúde por conta própria. No ramo há cerca de oito anos, Eliana Marinho, 42 anos, que vende em Pernambuco, é dependente do marido no Planserv – Assistência à Saúde dos Servidores Públicos Estaduais. Não costuma ir ao médico regularmente, mesmo sendo portadora de rinite alérgica. “Falta de tempo”, se desculpa.

Há mais de 20 anos atendendo sua clientela em frente à garagem de uma empresa de ônibus, também em Pernambuco, Dalva, que na verdade se chama Alexandrina, 58 anos, faz check-up uma vez por ano, sempre busca atendimento pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e diz que não se preocupa em fazer um plano particular. “Não tenho nenhum problema de saúde e marcar consulta demora demais”.

No ponto que foi da mãe, já falecida, na Praça Artur Lago, uma das principais áreas de lazer do bairro, Mara Borges, 38 anos, conta que tem plano odontológico, mas não de saúde. Quando precisa, paga pelas consultas e exames. “Faço check-up a cada seis meses. Já pensei em fazer um plano porque uma cirurgia ou internamento é mais caro. Apesar de não ter nenhum problema, tenho vontade, mas ainda não consegui priorizar esse lado”, confessa a baiana evangélica.

O Ministério da Saúde indica mais de 47 milhões de brasileiros usuários de planos de saúde. Cerca de 30 milhões têm convênios empresariais, oferecidos por empregadores aos seus funcionários. Os demais são clientes de planos individuais, familiares ou coletivos por adesão (formados por profissionais liberais que atuam no mesmo ramo, organizados em sindicatos ou associações). Em dados da Agência Nacional de Saúde Suplementar (ANS), que regula as prestadoras do serviço, a Bahia está entre os Estados com média de 10% a 20%

de beneficiários. Somente as regiões sul e sudeste apresentam faixas maiores. A taxa mínima é de até 5% e a máxima é de mais de 30% da população.

A presidente da ABAM, Rita Ventura, se queixa da baixa participação das filiadas nas ações e parcerias para facilitar o atendimento. “Menos de 1% das cerca de 3.000 associadas aceitaram a proposta atual”. A principal alegação é a falta de recursos, uma vez que 90% não têm contribuído nem com a taxa de manutenção no valor de R\$7. “Muitas também ignoram os riscos com a saúde do cliente, que pode passar mal ao ingerir seus quitutes e responsabilizá-las por isso.”

Existe um convênio com a Clínica Exata, em Salvador. A taxa de R\$80 por ano, que não pode ser parcelada, dá direito a descontos em consultas e exames. Já houve outra parceria com custo de R\$13 e somente 13 baianas inscritas. Outras três empresas oferecem assistência odontológica, com tarifa mensal em torno de R\$17. Para Rita, “as baianas não se preocupam mesmo em ter garantias. Em geral, só fazem o plano para ter direito ao atestado necessário para a obtenção do alvará da prefeitura”.

A Secretaria da Saúde do Estado (Sesab), através do Centro Estadual de Referência em Saúde do Trabalhador (Cesat), mantém a Diretoria de Vigilância e Atenção à Saúde do Trabalhador (Divast), que atende somente trabalhadores formais em seu ambulatório. A assessoria de comunicação do



A EVANGÉLICA MARA BORGES FAZ EXAMES A CADA SEIS MESES, APESAR DE NÃO TER PLANO DE SAÚDE

órgão informou que não existem estudos ou programa voltado aos cuidados com a saúde das baianas e que as mesmas não podem ser incluídas entre os pacientes porque atuam de maneira informal.

Azeite descartado se transforma em sabão e combustível

O óleo de dendê usado por Emília Bittencourt, 69 anos, que vende seu Acarajé de Oya no Porto da Barra há seis, é repassado a uma cooperativa para virar sabão. Ao fim do expediente, ela leva para casa todo o azeite que vai armazenando em galões de plástico, na medida em que vai sendo substituído durante a fritura dos bolinhos. A quantidade e o tempo de reposição dependem do movimento. A baiana garante saber o ponto de saturação, quando é necessário renovar todo o óleo do tacho, evitando a produção de fumaça, prejudicial ao organismo. Existe ainda a possibilidade de reutilização da gordura em usinas de combustível, mais complicada em função do custo.

Emília começou a praticar a reciclagem há cerca de 10 anos, do total de 48 à frente do seu negócio. Antes, colocava em um saco plástico e jogava no lixo comum. “Jogar no esgoto, entope. As pessoas têm que ter consciência e zelar pela natureza. Nós do candomblé, respeitamos. Pedimos licença para entrar na mata e pegar um galho, entre os mais debilitados.” A colega Sônia, que não quis dizer a idade, guarda o material em garrafas pet e também se preocupa em não poluir a



Adriano Abreu

DEPOIS DA FRITURA, O ÓLEO DAS BAIANAS NÃO DEVE SER DESPEJADO NO MEIO AMBIENTE, EVITANDO A POLUIÇÃO E O DESPERDÍCIO, ENQUANTO FONTE DE RECICLAGEM

praia da Barra, onde mantém seu ponto há 40 anos, e não entupir esgotos. Porém, prefere jogar fora, por não saber fazer o sabão. “Não quero que ganhem dinheiro às minhas custas.”

As entrevistadas cumprem com o Art. 13, VII, do Decreto, 12.175/98, que exige a manutenção de recipiente para “coleta de azeite fervido, óleos e gorduras”, sob a pena de multa. No entanto, de acordo com o coordenador do Centro de Estudos em Sustentabilidade, Alexandre Rocha, que foi consultor de projetos da ABAM, as baianas despejam, por dia, a média de um litro de azeite

saturado na areia da praia e na rua, indo parar na rede de esgoto. “Poluem o ambiente e deixam de transformar o lixo em fonte de riqueza, possibilitando a geração de renda e trabalho.” Angelimar Trindade, 55 anos, aprendeu e fabrica, ela mesma, sabão em pedra, com o azeite que usa fritando seus acarajés, no bairro do IAPI.

Edna Sales, 58 anos, trocava o azeite velho por sabão ou detergente, quando passava a semana na Praça Municipal. Agora na Barra, somente aos sábados, domingos e feriados, guarda em vasilhas e joga na lixeira. “Aqui, o rapaz não vem

pegar.” Já Dulce Melo, 42 anos e 20 vendendo na Praça da Sé, segue o exemplo de Emília: “jogava o azeite no primeiro buraco que me aparecia pela frente. Hoje, levo para casa numa garrafa de refrigerante para revender aos catadores”. O litro é comprado a R\$0,50, o que dificultou a parceria entre ABAM e Petrobrás, para o recolhimento dos dejetos, a serem processados numa usina. “O valor não cobre nem o gasto com deslocamento, já que não teriam como pegar nos pontos e as baianas entregariam aqui na sede. Além do tempo perdido com o tratamento do óleo”, disse a presidente da Associação, Rita Ventura.

A Petrobrás, através do Programa Cuidar, incentiva a coleta de óleos e gorduras residuais, incluindo o dendê das baianas, para beneficiamento e produção de biodiesel. Catadores das cooperativas e associações de reciclagem credenciadas buscam o material, principalmente em empresas e restaurantes. A coordenadora do Projeto Óleos Graxos Saturados (OGR), Gelsafira Chagas, explica, no entanto, que a acidez do azeite de dendê vai aumentando, desde o corte e processo de amolecimento no roldão, podendo ultrapassar o limite de 5% para reaproveitamento. “Quanto mais acidez, mais aumenta o custo com o processo de industrialização na usina.”

O coordenador do Mestrado Profissional em Bioenergia

da Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC), professor Vitor Hugo Moreau, explica que o azeite saturado é muito heterogêneo, porque cada baiana usa em uma temperatura e para uma quantidade de bolinhos diferente. “Não é o ideal para produzir biodiesel. Vem carregado de impurezas e necessita de uma purificação prévia. Como iniciativa de redução

de despejo no meio ambiente, o ganho é imenso, mas o custo de recolher pequenas quantidades em vários pontos da cidade e processar para se tornar hábil é um fator de inviabilidade.” A alternativa de fazer sabão é considerada melhor e mais simples. “É um produto barato e requer uma tecnologia de menor impacto.”



EMÍLIA VENDE O LITRO DO AZEITE JÁ USADO PARA COOPERATIVA DE REAPROVEITAMENTO

EDNA RECEBIA SABÃO E DETERGENTE EM TROCA DO DENDÊ, QUE HOJE VAI PARA A LIXEIRA

SÔNIA JUNTA O ÓLEO EM GARRAFAS PARA JOGAR FORA, NUNCA NA AREIA OU NO ESGOTO

Odinete Damasceno



CREUZA QUASE NÃO ENXERGA E ACHA QUE A PREFEITURA DEVERIA ARCAR COM SEUS PREJUÍZOS

Falta de orientação causa acidentes em tabuleiros

Chovia bastante no momento: “improvisei uma cobertura, mas mesmo assim, acho que caiu água no azeite e não percebi porque estava fazendo a massa. Quando coloquei o bolinho, começou a respingar, mas nem liguei. Aí caiu uma quantidade grande no meu olho, saí, lavei e depois continuei trabalhando”, lembra Creuza. Ignorou a mancha preta surgida no olho e a diminuição da capacidade visual, até que decidiu ir ao médico.

Diagnosticada a cegueira, passou a usar colírios, que hoje lhe custam R\$123. “Acho que isso tudo aconteceu porque não tinha feito minha obrigação de lansã. Fiz há um ano.” A filha de 19 anos deverá assumir o tabuleiro, garantindo a continuidade das vendas. Creuza, que começou vendendo frutas e aprendeu a fazer acarajé

observando uma colega que trabalhava ao seu lado, apesar da mãe também ter exercido o ofício, acha que a prefeitura deveria arcar com prejuízos sofridos pelas baianas. “Nós iluminamos essa cidade. O que seria de Salvador se não fosse esse patrimônio?”

O incêndio gerado por um botijão de gás destruiu totalmente o tabuleiro de Maria Aparecida Paim, 44 anos, há cerca de seis meses. Ela, que além de baiana há mais de 10 anos, estuda pedagogia e coordena o Núcleo da ABAM em Lauro de Freitas, conseguiu ser indenizada em parte do valor orçado. O resto seria pago em parcelas e como forma de evitar novos acidentes, por um problema na válvula que liga a mangueira ao botijão, de acordo com técnicos da empresa, a mesma se comprometeu a monitorar um curso sobre Segurança do Trabalho, realizado em junho deste ano, para 35 baianas.

Uma das alunas, Maria Neide Cipriano, 48 anos, viu a importância do posicionamento das borrachas de vedação do equipamento. A baiana, que vende há 10 anos, no bairro de Vida Nova e nunca sofreu acidente trabalhando, conta já ter tido noções de segurança em seu antigo emprego, de cozinheira industrial, passando a dar atenção, em primeiro lugar, à validade do botijão.

Zorilda Pereira, 59 anos, nunca havia sido orientada para lidar com situações de perigo no trabalho. O treinamento foi um dos primeiros passos para a inauguração do tabuleiro, no início de 2013, no centro de Lauro de Freitas, depois de alguns anos vendendo salgados em casa. Dentre os cuidados com o gás, a futura baiana aprendeu que, em caso de incêndio, o bujão deve ser virado, tentando afastá-lo ao máximo do fogo. A borracha de proteção não deve ser puxada bruscamente e o fogo, se possível, abafado com um pano úmido.

Montagem e colocação de barracas, procedimentos referentes à higienização, essencial à prosperidade do negócio, e apresentação das baianas frente aos clientes foram alguns dos outros pontos abordados durante as 40 horas de curso. Zorilda destacou ainda os conselhos



MARIA APARECIDA PERDEU TUDO EM ACIDENTE COM BOTIJÃO DE GÁS

quanto à escolha dos fornecedores: deve ser observada a localização, para saber onde e como são guardados os produtos que serão usados no preparo dos quitutes e chegarão ao seu consumidor final.

Desde 2009, outra empresa, a Brasilgás, mantém parceria com a ABAM e leva grupos de baianas para conhecer todo o processo de envasamento do Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), o gás de cozinha, em sua base de produção, em Mataripe. Depois de ver as instalações, assistem às palestras sobre manuseio do botijão e outras medidas de segurança. “Tentamos envolver e mostrar situações de forma prática”, ressalta o supervisor comercial da Brasilgás, Marivaldo Estrela. As visitas acontecem a cada semestre, para turmas de 48 baianas, transportadas em ônibus locado pela empresa.

Arquivo particular



ALUNAS OUVEM AS DICAS DE SEGURANÇA, NO CURSO EM LAURO DE FREITAS

Aposentadoria: baianas têm direito como autônomas e empreendedoras individuais

Depois de mais de 20 anos atrás do tabuleiro, no final de linha da Capelinha de São Caetano, Angelita Santos, 83 anos, foi a primeira baiana de acarajé de Salvador a se aposentar, no início da década de 1980. Constatada a invalidez por conta da lesão no dedo indicador enquanto trabalhava, triturando feijão fradinho, foi garantido o benefício, em função da contribuição mensal como autônoma, condição das baianas junto à Previdência do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS). O pagamento pode ainda ser feito de forma integrada ao cadastro como Empreendedor Individual pelo Serviço Nacional de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

Mesmo aposentada, Angelita continuou produzindo massa de acarajé para a filha vender. A pioneira lembra, com orgulho, da homenagem recebida em 2010, durante as comemorações do Dois de Julho: “me senti a dona do pedaço quando o prefeito me chamou e perguntou se eu era a famosa Angelita, que se deu de presente a primeira aposentadoria”. Única responsável pelo sustento dos três filhos, conseguia juntar o que precisava: “reservava todo mês meu dinheirinho, ia no banco e pagava”. O menor valor pago hoje, pelo Plano Simplificado, é de R\$68,42 (11% do salário mínimo), que não cobre aposentadoria por tempo de contribuição.

Aos 37 anos, Roseni Silva França, que trabalha das 8h30 às 19h, no Relógio de São Pedro, também se preocupa em pagar a taxa do INSS, na esperança de “ter um final de vida”. Assim como a evangélica Elenice Silva Vital, 43 anos, 15 de profissão, uma das Empreendedoras Individuais inscritas através do Sebrae, que têm o custo mensal de R\$37,10, sendo R\$31,10 (5% do salário mínimo) do INSS. Os benefícios são os mesmos: auxílio-doença, aposentadoria por idade, salário-maternidade após carência, pensão e auxílio-reclusão.

A redução é parte das facilidades concedidas no processo de constituição de empresas, como isenção de tributos, acesso a empréstimos e outros serviços bancários e a possibilidade de contratação de até um funcionário. “Incluir o trabalhador autônomo

“
AGORA,
SÓ QUERO
SOMBRA E
ÁGUA FRESCA
”



ANGELITA MOSTRA, ORGULHOSA, OS DOCUMENTOS DE APOSENTADA

no marco da legislação é um instrumento de inclusão social importante para melhorar o ambiente de negócios”, pontua a gestora da Unidade de Atendimento Individual do Sebrae, Mariana Cruz.

A coordenadora do Programa de Educação Previdenciária (PEP) da Gerência Executiva do INSS em Salvador, Solange Dantas, destaca a importância do ajudante com carteira assinada pela baiana, visto, porém, como inviável por boa parte da categoria, diante do comprometimento da renda. “Sai muito caro para a realidade delas. Muitas preferem se manter como autônomas. O ideal seria realmente a formalização como empreendedoras, até como forma de poder ampliar o seu co-

mércio.” Os 11% garantem um salário mínimo de aposentadoria. Solange recomenda a contribuição de 20% da renda ou mais. “Depende de quanto elas ganham, o que é relativo. Não temos um valor de referência.”

Criado em 2003, o PEP substituiu o Programa de Estabilidade Social do INSS, com objetivo de ampliação dos direitos previdenciários aos trabalhadores informais. Desde o início, as baianas são alvo de campanhas de incentivo à inserção na Previdência. A ideia de economizar parte das vendas, dia a dia, para acumular o valor necessário no final do mês, lançada pela Associação das Baianas em 2001, fez crescer o número de inscrições na época. “Ao longo dos anos, porém, foi diminuindo, até por

um problema cultural. Não somos muito adeptos do seguro”, diz a coordenadora.

Ela explica não ser possível quantificar a participação das baianas entre os contribuintes individuais, que não são separados por ocupação no sistema da Empresa de Tecnologia e Informações da Previdência Social (Dataprev). Também não existe estimativa da ABAM quanto ao número de associadas que contribuem. No Sebrae, a classe está entre os 3,6% (3.611) do total de Empreendedores Individuais cadastrados no Estado até junho de 2011, do segmento de serviços ambulantes de alimentação. As baianas podem se registrar nos postos de atendimento ou pelo site www.portaldoeempreendedor.gov.br.

