

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Mariana Wainer

Dieta *Kasher*: uma abordagem nutricional

Porto Alegre, 2017

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Mariana Wainer

Dieta Kasher: uma abordagem nutricional

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito parcial e obrigatório do grau de bacharel em Nutrição, à Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Orientadora: Prof^ª Dr^ª Maurem Ramos

Coorientadora: Prof^ª Dr^ª Vanuska Lima da Silva

Porto Alegre, 2017

Mariana Wainer

Dieta *Kasher*: uma abordagem nutricional

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito parcial e obrigatório do grau de bacharel em Nutrição, à Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS

Porto Alegre, 31 de Julho de 2017

BANCA EXAMINADORA

Profª Drª Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz – UFRGS

Ms. Helisa Canfield – Doutoranda UFRGS

Orientadora - Profª Drª Maurem Ramos – UFRGS

Co-orientadora - Profª Drª Vanuska Lima da Silva – UFRGS

Aos meus pais, pelo apoio, confiança e amor
imensurável.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Binho e Claudia, que sempre me deram liberdade e coragem para fazer minhas próprias escolhas, me apoiando em todo e qualquer momento. Por acreditarem e confiarem em mim incondicionalmente. Essa conquista é nossa.

Aos meus avós Geiva, Ivonne e Newton, meus exemplos de carinho e sabedoria. Obrigada pelo cuidado, pelos abraços, mimos e por sonharem junto comigo.

Ao Felipe por todo carinho, afeto, amizade, companheirismo e amor incondicional. Obrigada pela compreensão e ajuda durante todos os momentos, por me apoiar e compartilhar dos meus sonhos e objetivos.

Á minha “boadrasta” Marcia, pela delicadeza, atenção e apoio.

Á todos meus familiares e amigos pelo incentivo, aconchego, palavras de conforto e suporte, não teria sido possível sem a força de vocês.

Aos meus professores e professoras, exemplos de profissionais, que foram os responsáveis por me guiarem nesta caminhada. Obrigada pelos ensinamentos, pela paciência, parceria, incentivo e contribuição para meu crescimento profissional.

RESUMO

A cultura religiosa pode ser percebida de diversas formas, sendo umas das mais determinantes da maneira de se alimentar. Para o Judaísmo existe uma forte relação entre alimentação e religiosidade. Este trabalho foi desenvolvido com o intuito de dar visibilidade ao valor histórico e cultural da alimentação, abordando noções sobre a alimentação *kasher* e suas diretrizes, proibições, aspectos culturais sobre as leis dietéticas judaicas e a relevância da certificação *kasher* para o mercado internacional. O objetivo do presente trabalho é apresentar e descrever a dieta *kasher*, realizando uma avaliação crítica sobre o papel global do nutricionista para com este tipo de alimentação e a construção de uma fonte de material sobre o tema *Kashrut* para melhor compreensão do profissional sobre o assunto. Para isso foi realizada uma revisão narrativa da literatura com enfoque qualitativo buscando abordar os assuntos descritos na literatura através da interpretação e análise crítica da autora. A partir dos dados apresentados se entende 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. Além disso, para a elaboração de um planejamento alimentar é imprescindível que o nutricionista tenha em mente os hábitos de vida do indivíduo, suas singularidades, preferências, sendo a religião uma das características que norteiam as práticas alimentares. Baseado nesta premissa é importante que o profissional possa ter acesso à informação e pesquise as variadas características de dietas diferenciadas, incluindo o estilo de alimentação *kasher*. Foram encontrados dificuldades e obstáculos no acesso às informações sobre este estilo de alimentação, principalmente trabalhos no campo científico da nutrição. 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. Confirma-se então a carência de materiais científicos que possam fundamentar a prescrição e planejamento nutricional e dietético para indivíduos que pratiquem a dieta *kasher*.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Saúde Pública; Antropologia; Kashrut; Kasher.

ABSTRACT

The religious culture can be perceived in several ways, being one of the most determinant of the way to feed itself. For Judaism there is a strong relationship between food and religiosity. This work was developed with the purpose of giving visibility to the historical and cultural value of food, addressing concepts about kosher diet and its guidelines, prohibitions, cultural aspects of Jewish dietary laws and the relevance of kosher certification for the international market. The aim of the present work is to present and describe the kosher diet, performing a critical evaluation about the nutritionist's global role in this type of diet and to build a source of material on the subject *Kashrut* for a better understanding of the professional on the subject. For this, a narrative review of the literature with a qualitative approach was carried out seeking to approach the subjects described in the literature through the interpretation and critical analysis of the author. From the data presented, it is understood that it is fundamental that the nutritionist is aware of the changes in behavior and dietary patterns of the general population and of religious minorities, individuals with special and / or restrictive diets. In addition, in order to prepare a food plan, it is essential for the nutritionist to keep in mind the individual's life habits, their singularities, preferences, and religion being one of the characteristics that guide food practices. Based on this premise it is important that the professional can access the information and research the varied characteristics of diets differentiated, including the style of kosher feeding. Difficulties and obstacles were encountered in accessing information about this style of feeding, especially in the scientific field of nutrition. It was found that there are still few researches that involve this specific type of diet, due to which it was necessary to look beyond the area of nutrition, so that it was possible to present relevant data and information. The lack of scientific materials that can support dietary and nutritional prescription and planning for individuals practicing the kosher diet is confirmed..

Keywords: Collective Feeding; Public health; Anthropology; Kashrut; Kosher.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

APPCC - Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle

BPF - Boas Práticas de Fabricação

EUA - Estados Unidos da América

EUREPGAP - *Euro-Retailer Produce Working Group - Good Agricultural Practice*

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ISO - *International Organization for Standardization*

RS - Rio Grande do Sul

UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	10
2 OBJETIVOS.....	11
2.1 Objetivo Geral.....	11
2.2 Objetivos Específicos	11
3 METODOLOGIA.....	12
4 NUTRIÇÃO, ALIMENTAÇÃO E CULTURA.....	13
5 LEIS DIETÉTICAS JUDAICAS	15
5.1 Leis Básicas da <i>Kashrut</i>	15
5.1.1 Carne	16
5.1.2 Laticínios.....	17
5.1.3 Separação entre carne e leite	17
6 <i>KASHRUT</i> NO BRASIL.....	18
6.1 Histórico.....	18
7 CERTIFICAÇÕES DE PRODUTOS <i>KASHER</i>	20
7.1 Mercado <i>Kasher</i>	21
8 CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
REFERÊNCIAS	25
GLOSSÁRIO.....	30

1 INTRODUÇÃO

A alimentação tem sido foco de pesquisa de diversas áreas da ciência, tais como nutrição, medicina e antropologia. Recentemente, esta temática ganhou notoriedade nos meios de comunicação de massas, tais como jornais, revistas e programas televisivos, sendo amplamente explorada pela mídia e pelo mercado. Multiplicaram-se programas sobre culinária, restaurantes, viagens de turismo gastronômico e assim por diante. Com o aumento da popularidade se pode observar um crescimento na oferta de produtos relacionados ao tema, como livros de dietas, estilo de vida e, inclusive, competições e reality shows.

Alimentação é um tema universal, visto que esta é uma necessidade vital e comum a todos os seres humanos. Montanari (2008) sugere que alimentação não se define como “natural”, mas sim como resultado de processos culturais que reinterpretem a natureza. Isto é, o homem não come somente aquilo que encontra no ambiente natural, ele transforma os produtos e cria seu próprio alimento, uma vez que escolhe aquilo que quer consumir baseado em diferentes critérios (religiosos, econômicos, nutricionais), gerando neste processo, uma cultura alimentar própria.

A cultura religiosa pode ser perceptível de diversas formas, umas das mais determinantes é a maneira de se alimentar. Para o Judaísmo, por exemplo, existe uma simbologia intensa entre alimentação e religiosidade, estabelecida no decorrer da história do povo judeu. Costumes e rituais compartilhados concretizados ao longo de tantos anos de trajetória foram capazes de gerar um sentimento de pertencimento e identidade simbólica aos seus integrantes.

Este trabalho foi desenvolvido com o intuito de resgatar o valor histórico e cultural da alimentação, apresentando a cultura alimentar judaica sob a perspectiva de suas leis alimentares, abordando os aspectos culturais sobre a *Kashrut* no Brasil e questões acerca do comércio de produtos *kasher* nacional e internacionalmente, com o foco na forma de certificação desses gêneros. Pois como nutricionista e membra ativa da comunidade judaica me deparo com a invisibilidade deste tema no campo do conhecimento, assim como na prática da nutrição.

A seguir serão citados e esclarecidos alguns conceitos e diretrizes das leis que regem a alimentação *kasher* com a intenção de familiarizar o leitor com o complexo sistema de normas, processamentos e proibições da *Kashrut*.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Apresentar e dar visibilidade a dieta *kasher* com objetivo de embasar a prática do nutricionista.

Construir uma fonte de material sobre o tema *Kashrut* para melhor compreensão do profissional nutricionista sobre o assunto.

2.2 Objetivos Específicos

Abordar conceitos sobre a alimentação *kasher* e suas diretrizes, proibições, aspectos culturais sobre as leis dietéticas judaicas e a relevância da certificação *kasher* para o mercado internacional.

3 METODOLOGIA

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 artigos de revisão narrativa são publicações amplas, apropriadas para descrever e discutir o desenvolvimento ou o "estado da arte" de um determinado assunto, sob ponto de vista teórico ou contextual. (...) Constituem, basicamente, de análise da literatura publicada em livros, artigos de revista impressas e/ou eletrônicas na interpretação e análise crítica pessoal do autor.” (ROTHER, 2007, pg.1)

4 NUTRIÇÃO, ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Diversos autores buscam questionar e compreender o fenômeno da alimentação, à procura de significados, descartando conclusões e desfechos com foco apenas no alimento ou de ordem biológica, a fim de interpretar alimentação como um fenômeno social humano (SILVA *et al.*, 2010).

Visto que alimentar-se é um instinto e necessidade vital a todos os seres-humanos (MACIEL, 2005), é possível considerar que, do ponto de vista das ciências biológicas, o alimento é objeto com a função de satisfazer necessidades fisiológicas (fome), destituído de significado (PRADO *et al.*, 2009, p. 3). Do ponto de vista mecanicista, a ação de se nutrir pode ser encarada como “conjunto de nutrientes necessários ao bom funcionamento do corpo humano” (ZUIN e ZUIN, 2009).

Entretanto, diversos autores distinguem os termos “nutrição” e “alimentação”, associando a nutrição à ingestão dos alimentos, como um ato inconsciente, tornando-a uma ciência com o objetivo de estudar os alimentos, investigar sua composição de nutrientes e substâncias a fim de compreender seus desfechos fisiológicos (MACIEL e CASTRO, 2013).

O termo “alimentação” atribui significado à comida, esta relacionado a aspectos culturais, logo a atividade de se alimentar é considerada como um ato consciente (ZUIN e ZUIN, 2009) no qual o que será consumido, onde, quando e com quem, é uma escolha baseada na construção de identidade dos indivíduos (MACIEL, 2005).

Este conceito de alimentação, relacionado aos aspectos culturais que envolvem variados tópicos e fatores, desde a preparação até o consumo, traz uma nova concepção para o “alimento”, antes desprovido de sentido. A comida é uma maneira de se alimentar que traz significado ao alimento (SILVA *et al.*, 2010) além de atribuí-lo de outras funções sociais.

“Embora o homem necessite de alimento de forma constante para manter-se vivo e, portanto, estaria potencialmente apto a comer de tudo, assim não o faz. Sua alimentação está baseada em escolhas que, compartilhadas socialmente, compõem uma estrutura alimentar assentada em regras, classificações, proibições.” (MACIEL e CASTRO, 2013, pg. 323)

A alimentação faz parte de um aspecto histórico-cultural da sociedade, e por isso pode e deve ser analisada de múltiplas perspectivas do campo científico (ZUIN e ZUIN, 2009). Segundo Maciel e Castro (2013) todo o alimento (comida) está afiliado a um sistema cultural carregado de simbolismo, rituais e sentidos, portanto há o valor nutritivo do alimento e o seu

valor simbólico. A comida também define aquele que a ingere, Maciel (2005) demonstra que durante o processo de construção de identidades culturais a comida pode se converter em um marcador identitário utilizado pelos grupos como símbolos de pertencimento a uma determinada cultura/grupo/coletivo/etnia/povo.

“A cultura é uma rede de sistemas entrelaçados de signos (símbolos) interpretáveis. Faz parte de um contexto, dentro do qual os comportamentos sociais podem ser descritos e interpretados densamente.” (SILVA *et al.*, 2010, pg. 417)

As “cozinhas” descritas por Maciel (2005) são maneiras de estabelecer e codificar a alimentação, desde a preparação a composição da refeição, que representam um grupo com o objetivo de expressar e simbolizar identidade e pertencimento. Elas são uma soma de elementos orientados a partir de uma tradição específica e particular. Tradições estas que, ligadas à história de uma cultura, tem o poder de transmitir saberes, costumes e valores através das gerações (ZUIN e ZUIN, 2009). Ambas as identidades sociais e as tradições não são imutáveis, ou seja, estão sujeitas a transformações quando estas já não satisfazem as necessidades do coletivo (MACIEL, 2005; ZUIN e ZUIN, 2009). Portanto, deve ser levado em consideração o processo histórico-cultural destes grupos para o estudo e compreensão destes fenômenos culturais.

5 LEIS DIETÉTICAS JUDAICAS

Um dos componentes que compõem o amplo leque de marcadores identitários é a religião, assim como em muitas etnias e povos, as leis dietéticas têm a capacidade de simbolizar pertencimento além de fazer parte da própria experiência religiosa em si. Uma das particularidades do povo judeu é o cumprimento das leis dietéticas judaicas, ou *Kashrut*¹, as quais transformam o hábito alimentar em uma expressão de suas tradições, prática religiosa e transmissão de um legado de mais de cinco mil anos de história (TOPEL, 2003; MORASHÁ, 2016). Os princípios destas regras são encontrados em dois livros da *Torá* (livro sagrado do judaísmo), Levítico e Deuteronômio. Ao longo de gerações estas leis foram repassadas oralmente (*Torá Sheb'al Pê*) até que foram escritas em outras fontes judaicas como a *Mishná* e *Talmud* (código de leis judaicas escritas).

A palavra “*kasher*” na língua hebraica significa apta, adequada. A *Kashrut* expressa quais alimentos são aptos para consumo por um judeu (KLBD, 2017b), tendo objetivo de garantir a saúde física e espiritual do indivíduo. São várias e complexas as leis e regras para manutenção da dieta *kasher*, gerando muitas discussões entre autoridades em *Halachá*, código de leis judaicas (MORASHÁ, 2016), derivada do livro bíblico Levítico. Nestas leis dietéticas são dadas em detalhes não somente os alimentos que podem ou não consumidos, mas também seu modo de processamento, preparo e consumo, incluindo quais instrumentos para manipulação são adequados, local de armazenamento e questões relativas ao tempo de ingestão entre um tipo de produto e outro (TOPEL, 2003). Alimentos não preparados de acordo com as leis da *Kashrut*, considerados não *kasher*, são denominados de *tarêf* e considerados não adequados para a ingestão.

5.1 Leis Básicas da *Kashrut*

A *Kashrut* segmenta os alimentos em três categorias: carnes, laticínios e *parve* (alimentos neutros). São considerados alimentos *parve* aqueles que não se enquadram em nenhuma das outras duas categorias citadas anteriormente, ou seja, não contém derivados de carne nem de leite ou não foram cozidos e misturados com os mesmos. Exemplos de alimentos neutros são ovos, alguns peixes, frutas, vegetais, grãos, sucos naturais, macarrão, café, chás e mel. Caso algum destes entre em contato com produtos derivados de carne ou leite, tornam-se imediatamente um alimento da categoria o qual foi misturado (CHABAD.ORG, 2017).

¹ Conjunto de leis dietéticas do judaísmo.

São tidos como *kasher* os animais marinhos que possuem escamas e nadadeiras, como exemplo o salmão, a truta e o arenque. Lagosta, camarão, tubarão, mamíferos aquáticos e outras criaturas marítimas que não se enquadrem na definição não são considerados aptos para o consumo. Répteis, anfíbios, vermes e insetos são proibidos (MORASHÁ, 2016). Por estes motivos vegetais folhosos, grãos e frutas devem ser inspecionados antes de serem consumidos a fim de eliminar a presença de quaisquer pequenos insetos e/ou larvas (CHABAD.ORG, 2017).

5.1.1 Carne

A carne dentro da Lei Judaica é um capítulo singular, pois a *Kashrut* determina desde quais espécies de animais estão aptos para o consumo, assim como a maneira a qual o animal deve ser abatido e ainda quais outros alimentos podem ser consumidos como acompanhamentos da carne (BEIT CHABAD, 2017). As criaturas terrestres permitidas são somente aquelas que ruminam e possuem o casco fendido, caso contrário elas são consideradas *tarêf*. Exemplos de animais permitidos para o consumo são a vaca, o cabrito, o carneiro e o veado. Não são autorizados o camelo, o cachorro, o coelho, o cavalo, o gato e o porco, por exemplo (MORASHÁ, 2016).

Em relação às aves, são permitidos pássaros como a galinha, o peru, o pato e o pombo. Aves predatórias e/ou que se alimentam de carniça não são animais *kasher* (MORASHÁ, 2016; BEIT CHABAD, 2017).

A Lei Judaica exige que os animais sejam tratados com consideração e respeito, proibindo crueldade para com eles, por esta razão, para que o consumo de animais mamíferos e pássaros *kasher* seja praticável, é necessário que os mesmos sejam abatidos por meio de um método especial chamado *Shechita* (Deuteronômio XII:21). Esta é a prática de abate *kasher* que consiste em um corte rápido e preciso na garganta do animal com uma faca perfeitamente afiada, chamada de *chalaf*, de modo que a criatura sinta o mínimo de dor possível e esteja protegida do sofrimento (SHECHITA UK, 2017). Um animal deve ser consumido apenas se tiver sido abatido por este processo, caso ele tenha morrido por outras causas ou por meio de outros métodos de abate sua carne se torna não *kasher* (MORASHÁ, 2016). Como descrito na *Torá*, depois de feito o corte na garganta do animal é indispensável que todo o sangue seja extraído dentro de 72 horas após o abate (ENDE, 2006), isto ocorre por meio de um processo de imersão e salgamento da carne. O preparo da carne tem como objetivo eliminar o máximo de sangue, pois a *Kashrut* não permite a ingestão do mesmo (Deuteronômio XII:23). O ritual

de abate do animal é autorizado somente a um judeu, comumente um rabino, especialmente treinado e qualificado para praticar tal método, o qual é chamado de *shochet* (SHECHITA UK, 2017).

5.1.2 Laticínios

O leite é considerado um alimento com grande importância, alguns estudiosos creem que ele simboliza a vida e crescimento visto que é produzido pela mãe e dado ao filhote para nutri-lo, logo o leite representa a bondade (MORASHÁ, 2016; FREEDMAN, 2015).

Todos os alimentos que contém leite ou derivados são classificados como *Chalavi* (laticínios), são estes a manteiga, queijos, coalhada, iogurte e quefir, por exemplo (CHABAD, 2017).

Os derivados do leite devem provir de um animal *kasher*, estar isentos de produtos derivados da carne e serem processados com ingredientes e equipamentos aptos (BEIT CHABAD, 2017), ou seja, que possuam certificação *kasher* para o preparo destes gêneros.

5.1.3 Separação entre carne e leite

Na *Torá* está escrito: “Não cozinharás o cabrito no leite de sua mãe” (Êxodo 23:19; Deuteronômio XII:21). Uma das mais conhecidas leis da *Kashrut* é a proibição de se combinar carne e leite. Segunda as leis dietéticas judaicas é proibido preparar, cozinhar ambos juntos ou consumir quaisquer alimentos onde carne e leite tenham sido misturados (BEIT CHABAD, 2017), isto inclui a ingestão de qualquer tipo de carne ou ave e um laticínio. Assim como o leite representa a vida, estudiosos do tema acreditam que a carne simboliza a morte, a severidade, e por isso não é permitido combiná-los (MORASHÁ, 2016; FREEDMAN, 2015). Para garantir que estes dois produtos estejam sempre afastados um do outro se recomenda que os utensílios utilizados na cozinha sejam diferenciados entre os reservados para produtos contendo carne, *chalavi* e *parve* (CHABAD.ORG, 2017).

A *Kashrut* orienta que após o consumo de algum produto lácteo é necessário enxaguar a boca e lavar as mãos antes de ingerir carne, esta regra se aplica para a maioria dos alimentos *chalavi* como o sorvete, leite e queijos macios, nos casos de queijos duros ou com sabor forte deve-se esperar por seis horas antes de consumir carne (MORASHÁ, 2016). Por outro lado, deve-se aguardar o intervalo de seis horas entre o uma refeição contendo qualquer tipo de carne ou ave e a ingestão que um laticínio (ENDE, 2006).

6 KASHRUT NO BRASIL

Segundo Zuin e Zuin (2009), as tradições de um povo buscam ajudar o homem a preservar e transmitir valores e saberes ligados à história de uma cultura. Hobsbawn e Ranger (2006) acreditam que as tradições possam ser classificadas, genericamente, em duas categorias: *tradição genuína* e a *tradição inventada*. Entende-se como sendo *tradição genuína* aquela que antigos costumes ainda se preservam, ou seja, o passado ainda é um modelo para as formas de comportamento atuais. Em contrapartida, a *tradição inventada* é reconhecida como algo criado recentemente, fabricado a partir de mudanças sociais uma vez que os antigos costumes já não correspondem mais as necessidades daquelas pessoas. A inevitabilidade de adaptação de antigas tradições acontece quando é necessário proteger velhos hábitos e práticas em uma nova realidade social e cultural (ZUIN E ZUIN, 2009).

Ao ler as fontes judaicas percebe-se a existência de um termo para novas leis: *siag*, “cerca” em hebraico. São novas determinações com o objetivo de proteger leis antigas, ou seja, são regras fabricadas para prevenir que os praticantes cometam algum erro por não poderem adaptar antigas leis à nova realidade (SCARDELAI, 2014).

6.1 Histórico

Dados atuais do último censo realizado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) em 2010 demonstraram que a população judaica no Brasil é de aproximadamente 107.331 indivíduos, 7.805 pessoas no RS, sendo 6.658 apenas em Porto Alegre. Historicamente a comunidade judaica do RS tem seu início pelo ano de 1904, aproximadamente, e foi fundada por colonos judeus emigrados da Bessarábia, antiga região histórica da Europa Oriental, que formaram seu primeiro núcleo na colônia agrícola de Philipson, na região de Pinhal, distrito de Santa Maria - RS (GUTFREIND, 2010).

Após alguns anos, as colônias foram sendo abandonadas e ao redor do ano de 1920 a maioria das famílias já havia se estabelecido em Porto Alegre ou criado pequenas comunidades no interior do Estado. Na capital, a comunidade escolheu o bairro Bom Fim como centro da vida comunitária judaica, lá é onde se concentram sinagogas, clubes, movimentos juvenis, bibliotecas, sociedades culturais e armazéns de culinária típica judaica (CYTRYNOWICZ, 2017).

Mesmo após décadas desde as imigrações de comunidades judaicas europeias para o Brasil, as regras da alimentação judaica se mantiveram invariáveis, seguindo as normas da

Kashrut (DIDIO, 2017). No entanto, Topel (2003) salienta que ainda é contínua a integração de novas leis no código de regras, permitindo que judeus possam se beneficiar de avanços tecnológicos relativos à alimentação, como a incorporação de novos elementos e ingredientes regionais no hábito alimentar (DIDIO, 2017).

7 CERTIFICAÇÕES DE PRODUTOS *KASHER*

Certificação segundo o Novo Dicionário Aurélio (2002) é: “Asserção da realidade ou verificação de um fato”. Para Machado (2000) "certificação é um instrumento formal que garante o produto segundo especificações de qualidade preestabelecidas e é reconhecida como um instrumento indispensável para dar confiabilidade aos produtos". Assim sendo, a certificação é uma forma clara e direta de transmitir aos consumidores informações sobre a qualidade, origem e conformidade com os padrões estabelecidos do produto. Ela assegura que a mercadoria é apta para o consumo e garante sua qualidade.

No ramo alimentício podem-se encontrar diversas variedades de certificações que atestam a qualidade e segurança desses produtos, são elas: ISO 22000, APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), BPF's (Boas Práticas de Fabricação), EurepGap, hoje em dia conhecido como GlobalGap (Boas Práticas de Fabricação Agrícola). As empresas responsáveis pela certificação realizam inspeções de qualidade rotineiras para que os produtos mantenham-se nos padrões estabelecidos. Este controle é um sistema profundo, especificado e que implica em custos para reajustes no fluxograma de produção, treinamento de pessoal, investimentos no aprimoramento dos alimentos, maquinários e tecnologia, porém, apesar de ser um processo oneroso, estes estudos demonstram preocupação com a satisfação dos consumidores, fazendo com que a empresa conquiste a confiança e credibilidade dos compradores e órgãos certificadores (FARREL E HEINRITZ, 1988). Além das variedades de certificações citadas acima, encontram-se também aquelas diferenciadas, que costumam atender populações específicas, pois se adequam a normas religiosas, como é o caso do Certificado *Halal* e Certificado *Kasher*.

Como citado no capítulo anterior, a população judaica no Brasil é de 107.331 indivíduos (IBGE, 2010), sendo uma das maiores comunidades judaicas da América do Sul, tornando o país um nicho favorável para a comercialização de produtos *Kasher* (CODIGNOLI, 2003). É bastante comum que estes alimentos também sejam adquiridos por praticantes de outras religiões como mulçumanos e adventistas, e também por vegetarianos, pessoas com alergias a certos alimentos e ingredientes (ROÇA, 2002).

Uma das principais preocupações de comunidades judaicas vivendo afastadas de Israel (Diáspora) que respeitam e praticam as leis dietéticas judaicas, no que se refere ao consumo de produtos industrializados, é a certificação desses gêneros apresentando o selo *kasher*, concedidos por empresas credenciadas no âmbito de sistemas reconhecidos, uma vez que

estes alimentos podem conter ingredientes não *kasher* (MORASHÁ, 2016). A certificação busca atender as necessidades específicas dessa população.

As entidades judaicas responsáveis por conceder esta certificação alimentícia atestam se determinada empresa possui os procedimentos adequados segundo a ortodoxia judaica. Na primeira etapa, as empresas responsáveis pela certificação realizam um estudo minucioso sobre todos os ingredientes que compõem os produtos, desde sua procedência até local de armazenamento, assim como o processo de fabricação empregado, utensílios utilizados no manuseio dos produtos e maquinário. Já a segunda etapa do processo, todos estes procedimentos devem ser acompanhados por um rabino ortodoxo, conhecedor profundo da *Halachá*, que verificará cada etapa que tenha crucial relevância para a emissão de um certificado *kasher*, cabe a ele o consentimento final. Os certificados atestam que o produto é de confiança e de qualidade, podendo ser internacionalmente validado como um alimento *kasher*. Cada atestado é válido por um ano e após o término deste período pode ser renovado mediante nova visita do rabino à fábrica. Os produtos certificados são identificados através de selos adesivados junto aos rótulos ou então impressos na própria embalagem. O certificado está sempre sujeito a reavaliações e cancelamento e os fabricantes devem informar quaisquer alterações às entidades judaicas responsáveis pela certificação (CERTIFICADO KOSHER, 2017).

7.1 Mercado *Kasher*

A demanda por produtos dessa natureza tem crescido rapidamente (SAFRAN, 2013). Nos Estados Unidos (EUA) “*Kasher*” foi o termo mais utilizado como atributo em novos produtos lançados no mercado dos EUA. Além disso, aproximadamente 80% de todas as vendas desses produtos são realizadas fora do mercado tradicional judaico, representando um gasto de mais de \$165 bilhões de dólares americanos anuais por parte dos consumidores de produtos com a certificação *kasher*, pois para grande parte desta população, esse símbolo representa sinônimo de qualidade e segurança alimentar (KOSHER CHECK, 2017).

Uma pesquisa realizada por Fore (1967) trouxe as perspectivas a respeito da expansão das atividades industriais e comerciais que envolviam os alimentos *kasher*, entretanto, na época, o fato deste tipo de alimento ser consumido por uma pequena parcela da população e ser produzido por pequenas empresas ou subindústrias o levou a concluir que seria um obstáculo para que este fosse um assunto importante no meio científico (IZIDORO *et al.*, 2012).

A partir de meados da década de 80, este cenário sofreu uma brusca mudança, um crescimento bastante significativo tanto na oferta de produtos, lucro das empresas e também no tamanho do mercado, especialmente entre 1993 e 2010 (IZIDORO *et al.*, 2012). Grande parte destas mudanças foi resultado da impulsão deste mercado por parte não somente da população judaica, mas também consumidores não-judeus, mulçumanos, vegetarianos, veganos e indivíduos com intolerância à lactose, consumidores que se preocupam e se concentram na qualidade do alimento que ingerem (IZIDORO *et al.*, 2012; SAFRAN, 2013). Além disso, o intenso marketing por parte das empresas produtoras conseguiu vincular estes produtos como sinônimo de qualidade, como citado anteriormente (IZIDORO *et al.*, 2012).

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cumprimento da alimentação *kasher* é um estilo de vida ainda mistificado e desconhecido por muitos, embora variados gêneros alimentícios vendidos no Brasil possuam o certificado de alimento *kasher*, concedido por empresas especializadas no serviço de certificação. Apesar de diferentes países considerarem esses produtos como sinônimos de qualidade e inúmeros restaurantes e outras unidades de alimentação e nutrição (UANs) oferecerem este tipo de refeição no exterior, no Brasil esta ainda não é uma prática. Sendo assim, diversos praticantes desse tipo de alimentação podem acabar sendo obrigados a realizarem a maioria das refeições em casa e/ou sozinhos, pois são raros os restaurantes e lanchonetes que ofereçam este tipo de serviço no nosso país.

A partir dos dados apresentados e visto o desenvolvimento do interesse da população pela temática da alimentação e maior preocupação com a procedência dos alimentos, entende-se 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, intolerantes à lactose, celíacos, entre outros. Além disso, o nutricionista é um profissional essencial dentro da equipe multidisciplinar de saúde, participando ativamente da mesma, com o papel de orientar a educação alimentar de indivíduos, auxiliar na obtenção de uma alimentação equilibrada que contribua para hábitos saudáveis e melhoria na qualidade de vida da população.

Para a elaboração de um planejamento alimentar é imprescindível que o nutricionista tenha em mente os hábitos de vida do indivíduo, suas singularidades, preferências e costumes alimentares, sendo a religião uma das características que influenciam e norteiam a rotina e práticas da alimentação. Baseado nesta premissa, é importante que o profissional possa ter acesso à informação e pesquise as variadas características de dietas diferenciadas, incluindo o estilo de alimentação *kasher*, para assim poder melhor assistir indivíduos que adotem este tipo de prática alimentar.

Durante a construção deste trabalho foram encontrados dificuldades e obstáculos no acesso às informações sobre este estilo de alimentação, principalmente trabalhos, nacionais e internacionais, no campo científico da nutrição. 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.

Confirma-se então a carência de materiais científicos no campo da nutrição que possam fundamentar a prescrição e planejamento nutricional e dietético para indivíduos que pratiquem a dieta *kasher*.

REFERÊNCIAS

ANVISA. **Alimentos: análise de perigos e pontos críticos de controle - appcc.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/appcc.htm>>. Acesso em: 27 jun. 2017.

ANVISA. **Alimentos: boas práticas.** Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>>. Acesso em: 27 jun. 2017.

BEIT CHABAD. **Cashrut: carne.** Disponível em: <http://www.chabad.org.br/mitsvot/cashrut/principal_cashrut/index3.html>. Acesso em: 10 fev. 2017.

BEIT CHABAD. **Cashrut: laticínios.** Disponível em: <http://www.chabad.org.br/mitsvot/cashrut/principal_cashrut/index4.html>. Acesso em: 10 fev. 2017.

BEIT CHABAD. **Cashrut: parve - neutro.** Disponível em: <http://www.chabad.org.br/mitsvot/cashrut/principal_cashrut/index5.html>. Acesso em: 10 fev. 2017.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. 306 p.

CERTIFICADO KOSHER. **Em que consiste o certificado kosher.** Disponível em: <<https://certificadokosher.com.br/kosher/>>. Acesso em: 24 jun. 2017.

CHABAD.ORG. **Koshering your kitchen.** Disponível em: <http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/82667/jewish/koshering-your-kitchen.htm>. Acesso em: 10 fev. 2017.

CHABAD.ORG. **Meat, dairy and pareve.** Disponível em: <http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/82658/jewish/meat-dairy-and-pareve.htm>. Acesso em: 10 fev. 2017.

CHABAD.ORG. **Serving pareve foods.** Disponível em: <http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/82706/jewish/serving-pareve-foods.htm>. Acesso em: 10 fev. 2017.

CODIGNOLI, M. C. F. **A faca chalaf da comida kosher**. Guilda dos Cuteleiros, [S.L.], p. 1-10, mar. 2003.

CRETELLA, R. V. et al. Alimentos kosher - revisão bibliográfica. **Revista científica eletrônica de medicina veterinária**, São paulo, n. 9, jul./dez. 2010.

CYTRYNOWICZ, Roney. **História dos Judeus no Brasil**. Disponível em: <<http://www.conib.org.br/historia>>. Acesso em: 24 jun. 2017.

DECOL, René Daniel. Judeus no Brasil: explorando dados censitários. **Revista Brasileira de ciências sociais**, São Paulo, v. 16, n. 46, p. 147-160, jun. 2001.

DIDIO, Eliana Rebeka Rosebaum. A imigração Judaica para o Brasil e as cozinhas Ashkenaze e Sepharade. **Correio Gourmand**. Disponível em: <http://correiogourmand.com.br/info_01_cultura_gastronomica_03_cozinhas_do_mundo_judaica_03.htm>. Acesso em: 10 fev. 2017.

ENDE, Shamai. **Cashrut e shabat na cozinha judaica**: leis e costumes. 3 ed. São Paulo: Chabad, 2006. 107 p.

FARRELL, Paul V; HEINRITZ, Stuart F. **Compras: princípios e aplicações**. São Paulo: Atlas, 1988. 460 p.

FERREIRA, Aurélio Buarque De Holanda. **Novo dicionário aurélio**. Brasil: Nova Fronteira, 2002.

FORE, H. Response of the food industry to minority. **The proceedings of the nutrition society**, [S.L.], 1967.

FRIDLIN, Jairo; GORODOVITS, David. **Bíblia hebraica**. São Paulo: Sêfer, 2006. 877 p.

GUTFREIND, Ieda. Imigração judaica no rio grande do sul. **Revista do instituto cultural judaico marc chagall**, Porto alegre, v. 2, n. 1, p. 84-91, jan./jun. 2017.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. 400 p.

IBGE. **Biblioteca**. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/94/cd_2010_religiao_deficiencia.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2017.

IBGE. **Brasil 500 anos**. Disponível em: <<http://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/judeus/regioes-de-origem-dos-imigrantes-judeus.html>>. Acesso em: 10 jun. 2017.

IZIDORO, T. B. et al. O abate de frangos pelo método kosher: definições, conjuntura de mercado e perspectivas de estudo. **Veterinária e Zootecnia**, [S.L], v. 19, n. 3, p. 274-282, set. 2012.

KLBD. **Klbd shomrim**. Disponível em: <<http://www.kosher.org.uk/article/klbd-shomrim>>. Acesso em: 04 mar. 2017a.

KLBD. **What is kosher?**. Disponível em: <<http://www.kosher.org.uk/article/what-kosher>>. Acesso em: 04 mar. 2017b.

KOSHER CHECK. **Business benefits**. Disponível em: <<http://www.koshercheck.org/certification/business-benefits>>. Acesso em: 03 jun. 2017.

LIMA, Maria De Fátima Farias De. Comida como cultura. **Revista de Ciências Sociais**, Brasil, v. 40, n. 1, p. 107-111, 2009.

MACHADO, Rosa Teresa Moreira. **Rastreabilidade, tecnologia da informação e coordenação de sistemas agroindustriais**. 2000. Tese (Doutorado em Administração) - Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000. doi:10.11606/T.12.2000.tde-27122002-151411. Acesso em: 24 jun. 2017

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Cap. 2. p. 49-55.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2010.

MACIEL, Maria Eunice; CASTRO, Helisa Canfield De. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 8, p. 321-328, ago. 2013.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008. 207 p.

MORASHÁ. **A revolução da cashrut**. Disponível em: <<http://www.morasha.com.br/judaismo-no-mundo/a-revolucao-da-cashrut.html>>. Acesso em: 01 abr. 2016.

MORASHÁ. **Uma introdução às leis da cashrut**. Disponível em: <<http://www.morasha.com.br/leis-costumes-e-tradicoes/uma-introducao-as-leis-da-cashrut.html#q=introdução>>. Acesso em: 01 abr. 2016.

MOSHE FREEDMAN. **Milk of chessed**. Disponível em: <<http://www.moshefreedman.com/2015/05/milk-of-chessed/>>. Acesso em: 10 fev. 2017.

PRADO, S. D. et al. Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. **Revista de nutrição**, Campinas, v. 24, n. 6, p. 927-937, nov./dez. 2010.

PRADO, Shirley Donizete. **Alimentação e nutrição como campo científico no Brasil**. 2009. Mimeo.

ROÇA, R. O. **Abate humanitário de bovinos**. Conf. virt. glob. prod. org. bov. corte , [S.L.], p. 20-26, set. 2002.

ROTHER, E. T.. Revisão Sistemática x Revisão Narrativa. **Acta Paul Enferm**, v. 20, n. 2, p. v-vi, 2007.

SELBY, Eliyahu. Who's Watching the Store? Self-regulation in the Kosher Food Sector is a Possible Model for Food Regulation and Inspection. **Behind the Union Symbol**, Nova Iorque, p. 1-14, mar. 2013. Disponível em: <https://oukosher.org/content/uploads/2013/09/btus_fall_2013.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2017.

SCARDELAI, Donizete. **O escriba esdras e o judaísmo**: Um estudo sobre Esdras à luz da tradição. São Paulo: Paulus, 2014. 272 p.

SHAPIRO, Samantha M. Kosher Wars. **New York Times**, Nova Iorque, out. 2006. Disponível em: <<http://www.nytimes.com/2008/10/12/magazine/12kosher-t.html>>. Acesso em: 17 mar. 2017.

SHECHITA UK. **A guide to shechita**. Disponível em: <http://www.shechitauk.org/wp-content/uploads/2016/02/a_guide_to_shechita_2009__01.pdf?x55307>. Acesso em: 10 fev. 2017.

SILVA, J. K. et al. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. **Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 413-442, mai. 2010.

SONATI, Jaqueline Girnos; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliani de Cassia da. Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas. In: MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis (Org.). **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. Campinas: Ipes, 2009. Cap. 14. p. 137-147.

TOPEL, Marta F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 9, p. 203-222, jul. 2003.

ZUIN, Luís Fernando; ZUIN, Poliana Bruno. Alimentação é cultura - aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. **Nutrire: revista da sociedade brasileira de alimentação e nutrição**, São Paulo, v. 34, n. 1, p. 225-241, abr. 2009.

GLOSSÁRIO

Chalaf: faca especial afiada utilizada no abate de animais.

Chalavi: tipo de produto alimentício derivado do leite.

Diáspora: dispersão da comunidade judaica pelo mundo.

Halachá: a Lei Judaica.

Kasher: apto; adequado.

Kashrut: conjunto de leis dietéticas do judaísmo.

Mishná e Talmud: código de leis judaicas escritas.

Parve: alimento neutro.

Shechita: método *kasher* de abate de animais.

Siag: cerca; novas determinações com o objetivo de proteger leis antigas.

Shochet: pessoa especializada para realizar o abate de animais através da *Shechita*.

Tarêf: não *kasher*; impróprio.

Torá: livro sagrado do judaísmo.

Torá Sheb'al Pê: mandamentos judaicos transmitidos oralmente.