

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

**Como funcionam as Cozinhas Solidárias no mundo e quais
os impactos desses equipamentos na redução da
insegurança alimentar?**

Geovanna Maria Santos

**Trabalho apresentado à Disciplina 0060029 Trabalho
de Conclusão de Curso II, como requisito parcial
para a graduação no Curso de Nutrição da Faculdade
de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.**

Orientadora: Dra. Ana Paula Bortoletto Martins

São Paulo

2024

Como funcionam as Cozinhas Solidárias no mundo e quais os impactos desses equipamentos na redução da insegurança alimentar?

Geovanna Maria Santos

Trabalho apresentado à Disciplina 0060029 Trabalho de Conclusão de Curso II, como requisito parcial para a graduação no Curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

Orientadora: Dra. Ana Paula Bortoletto Martins

São Paulo

2024

O conteúdo deste trabalho é publicado sob a Licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional – CC BY 4.0



Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Dedico este trabalho a todos aqueles cujas vidas foram severamente impactadas pela escassez de alimentos. Que este estudo contribua, ainda que de forma modesta, para amplificar as vozes daqueles que lutam pelo acesso ao direito humano à alimentação adequada, ajudando a combater essa realidade inaceitável.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, com todo o meu amor, aos meus pais, Edineide e Flavio, por serem a minha base em todos os momentos. Sua dedicação, paciência e apoio foram essenciais para que eu pudesse chegar até aqui. Cada conquista minha é também de vocês, que sempre acreditaram no meu potencial e me incentivaram nos momentos difíceis.

À minha irmã, Ana Flávia, pelo carinho, apoio e por estar sempre ao meu lado em todos os momentos. Sua companhia e palavras de incentivo foram fundamentais durante essa jornada, e sou imensamente grata por compartilhar essa caminhada com você.

À minha orientadora, Ana Paula, pela paciência, gentileza e orientação valiosa em cada etapa deste trabalho. Sua experiência, dedicação e incentivo foram fundamentais para o desenvolvimento deste estudo. Sou extremamente grata pela parceria ao longo deste ano.

À banca examinadora, Adriana e Ísis, por gentilmente aceitarem o convite. Contar com a participação de pesquisadoras que admiro torna este momento ainda mais especial.

À Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, por proporcionar inúmeras oportunidades de desenvolvimento pessoal e profissional. Concluir minha graduação nesta instituição representa a concretização de um sonho, e guardo com muito carinho todas as experiências vividas ao longo desses cinco anos.

Ao Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST), por me acolher tão bem em todas as cozinhas solidárias que estive presente.

À vida, por me presentear com amigas incríveis. Sou imensamente grata por poder contar com pessoas tão especiais ao meu lado. Agradeço a cada um que acreditou em mim, me inspirou a seguir em frente e tornou essa caminhada mais leve e significativa.

Por fim, agradeço a todos que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste estudo, tornando possível a concretização deste trabalho.

SANTOS, G. M. Como funcionam as Cozinhas Solidárias no mundo e quais os impactos desses equipamentos na redução da insegurança alimentar? [Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de Graduação em Nutrição]. São Paulo. Faculdade de Saúde Pública; 2024.

RESUMO

Introdução: O relatório “Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo” (SOFI, sigla em inglês) revela que uma média de 735 milhões de pessoas passaram fome em 2022. Isso representa um aumento de 122 milhões de pessoas em relação a 2019, antes da pandemia de Covid-19. A volta do Brasil ao mapa da fome em 2022 pode ser entendida como consequência de múltiplos fatores, dentre eles, o desmonte de políticas públicas que assistiam a população, comprometendo por fim, o acesso ao Direito Humano à Alimentação Adequada. A partir dessa situação desfavorável, foi possível observar uma movimentação social para garantir esse direito tão primordial, como a criação e difusão de cozinhas solidárias. **Objetivo:** Esta pesquisa visa explorar na literatura científica como funcionam as cozinhas solidárias no mundo e identificar seus impactos como equipamentos na redução da insegurança alimentar. **Métodos:** Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, que inclui buscas realizadas em sete bases de dados, sem limite de data, em língua portuguesa, inglesa e espanhola, a partir da pergunta: “Como funcionam as cozinhas solidárias no mundo e quais os impactos desses equipamentos na redução da insegurança alimentar?”. A análise dos dados extraídos dos 38 artigos selecionados foi realizada de forma narrativa, agrupando os temas e características sobre as cozinhas solidárias de acordo com os achados dos estudos. **Resultados:** A busca na literatura científica revela a existência de diferentes modelos de cozinhas solidárias instaladas em treze países: Argentina, Austrália, Bolívia, Brasil, Canadá, Chile, Colômbia, Estados Unidos, Índia, Líbano, México, Nicarágua e Peru. Estudos sobre essas experiências variam em relação à gestão, características populacionais, tipo de intervenção, metodologia e análise de dados. No entanto, é possível constatar forte participação comunitária e impacto social como elementos comuns destacados por todas as iniciativas, distinguindo-as de outros programas de segurança alimentar. O período da pandemia de Covid-19 colocou em maior evidência a importância e necessidade de redes de solidariedade e de ações emergenciais de combate à fome, exemplificadas pelo fortalecimento das cozinhas comunitárias na Argentina, Bolívia e outros países da América Latina e pela criação das Ollas Comunes (um modelo de cozinha comunitária de emergência)

no Peru e no Chile. No Brasil, o Movimento dos Trabalhadores Sem-Teto (MTST) estabeleceu um modelo de Cozinhas Solidárias, oferecendo alimentação gratuita para famílias em vulnerabilidade e risco de insegurança alimentar, seguindo protocolos de segurança e fornecimento de refeições que promovem uma alimentação adequada e saudável. **Conclusão:** As cozinhas solidárias emergem como dispositivos essenciais na redução da insegurança alimentar, principalmente em situações de emergência, como a pandemia de Covid-19. A participação comunitária e o impacto social são elementos-chave dessas iniciativas, que visam não apenas fornecer refeições gratuitas, mas também fortalecer os laços sociais e reduzir as desigualdades urbanas. A atuação das cozinhas solidárias evidencia a necessidade da implementação desses dispositivos a políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, garantindo o direito humano à alimentação adequada.

Palavras-chave: cozinha solidária, direito humano à alimentação adequada, políticas públicas de alimentação e nutrição, segurança alimentar e nutricional.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
1.1 FOME E A INSEGURANÇA ALIMENTAR NO MUNDO: UM BREVE PANORAMA	8
1.2 COZINHAS SOLIDÁRIAS: PROPÓSITO E COMO ATUAM	9
1.3 COZINHAS SOLIDÁRIAS, COZINHAS COMUNITÁRIAS E RESTAURANTES POPULARES NO BRASIL	12
2. OBJETIVO	14
3. MÉTODOS	15
4. RESULTADOS	16
5. DISCUSSÃO	16
6. CONCLUSÃO	16
7. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO	17
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	18

1. INTRODUÇÃO

1.1 FOME E A INSEGURANÇA ALIMENTAR NO MUNDO: UM BREVE PANORAMA

O relatório “Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Mundo” (SOFI, sigla em inglês), uma publicação conjunta da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), do Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola (FIDA), da Organização Mundial da Saúde (OMS), do Programa Mundial de Alimentos da ONU (PMA) e do Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), revela que uma média de 735 milhões de pessoas passaram fome em 2022. Isso representa um aumento de 122 milhões de pessoas em relação a 2019, antes da pandemia de Covid-19 (FAO *et al.*, 2023).

Embora os números globais da fome tenham estagnado entre 2021 e 2022, há muitos lugares no mundo enfrentando crises alimentares cada vez mais profundas. O relatório mostra que a redução da fome foi observada na Ásia e na América Latina, mas a fome ainda apresentou aumento na Ásia Ocidental, no Caribe e em todas as sub-regiões da África em 2022. A África continua sendo a região mais afetada, com uma a cada cinco pessoas passando fome no continente, mais que o dobro da média global (FAO *et al.*, 2023).

A situação da segurança alimentar e da nutrição permaneceu sombria em 2022. O relatório constata que aproximadamente 29,6% da população global, equivalente a 2,4 bilhões de pessoas, não tinha acesso constante a alimentos, medido pela prevalência de insegurança alimentar moderada ou grave. Entre eles, cerca de 900 milhões de indivíduos enfrentavam insegurança alimentar grave (FAO *et al.*, 2023).

Os números da fome e da insegurança alimentar no Brasil revelam a triste constatação de que a situação se agravou nos últimos anos. Entre 2014 e 2016, cerca de 4 milhões de pessoas viviam em situação de vulnerabilidade alimentar no Brasil, correspondendo a 1,9% da população. No entanto, com a pandemia de Covid-19 e com o desmonte das políticas públicas, os dados mais recentes referentes ao período de 2020 a 2022 mostraram um aumento alarmante, atingindo 21,1 milhões de pessoas (9,9% da população). Devido a esses acontecimentos, em 2022, o relatório registra a volta do Brasil ao mapa da fome no mundo. Além disso, o documento informa que em 2022, cerca de 70,3 milhões de brasileiros enfrentam algum grau de insegurança alimentar, caracterizada como moderada ou severa.

Esse número indica que uma parcela significativa da população não possui acesso adequado à alimentação necessária para uma vida saudável e digna (FAO *et al.*, 2023).

Dados do 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN) revelam que a redução da segurança alimentar foi ainda mais intensa, chegando a 44,8% em 2021 e 41,3% em 2022. Os dois Inquéritos Nacionais sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia de Covid-19 retratam ainda uma situação de insegurança alimentar grave, ou seja, fome, em 15,5% da população, cerca de 33 milhões de brasileiros. Tal situação é ainda mais grave em domicílios com a presença de crianças menores de 10 anos, em que a segurança alimentar alcança apenas 33% e a insegurança alimentar moderada e grave somadas chegam a 37,8% (REDE PENSSAN, 2022).

As consequências imediatas da insegurança alimentar para a saúde da população estão relacionadas à má nutrição em todas as suas formas. O conceito se refere a deficiências, excessos ou desequilíbrios provocados por padrões alimentares inadequados e/ou não saudáveis e aborda três grupos de condições: 1) desnutrição, que inclui a classificação baixo peso referente a um Índice de Massa Corporal (IMC) abaixo de 18,5 kg/m² para adultos e menor ou igual a 22 kg/m² para idosos; 2) deficiência de micronutrientes, incluindo falta de vitaminas e minerais ou excesso de micronutrientes; e 3) sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis relacionadas à alimentação (como doenças cardíacas, diabetes e alguns tipos de câncer) (WHO, 2021).

Diante do cenário recente e estarrecedor de fome e insegurança alimentar, faz-se necessário analisar e compreender os padrões e tendências desta situação e avançar com o diálogo e a produção de evidências sobre as políticas públicas necessárias para a reversão urgente deste quadro.

1.2 COZINHAS SOLIDÁRIAS: PROPÓSITO E COMO ATUAM

Com o propósito de ajudar a combater a fome em um período de crise sanitária, social, econômica e política, num cenário com desigualdades aprofundadas, sobretudo nas áreas periféricas, em 2021, o Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST) enquanto movimento social organiza as Cozinhas Solidárias em onze estados e no Distrito Federal. A situação enfrentada não é só a falta de alimentos, mas também de emprego e renda para pagar

o aluguel - em que a fome e a falta de moradia dialogam num cruel cenário. Com frequência, as pessoas que enfrentam essas circunstâncias trabalham na informalidade, em que na metade do mês já não há mais recursos para se alimentar, sendo por vezes famílias inteiras que acabam nas ruas (RIBEIRO, 2022).

O início destas cozinhas ocorreu no momento de surgimento da pandemia, quando o MTST lançou a “Campanha de Solidariedade do MTST”, com o propósito de arrecadar alimentos e cestas básicas. Desta forma, este foi o embrião da criação das Cozinhas Solidárias, que atualmente - em geral - funcionam todos os dias da semana, distribuindo almoços de forma gratuita para famílias das periferias dos centros urbanos do país. Além disso, as cozinhas também funcionam como um espaço de vivência e de acolhimento, com rodas de conversas, atendimento às necessidades mais básicas da população e o cultivo de hortas urbanas comunitárias que fornecem alimentos tanto para as cozinhas solidárias quanto para doação às comunidades próximas (LEMOS, 2022).

Para além do comer, as cozinhas exercem influência na vida de moradores da região onde estão instaladas - como o acolhimento de crianças e a realização de diversas atividades - como aulas de xadrez, jogos e brincadeiras lúdicas. O cenário das aulas tem, ainda, paredes coloridas com artistas locais, o que acentua o caráter de equipamento cultural e educativo dos espaços. Outra atividade desempenhada pelas cozinhas é o acolhimento do público jovem que enfrenta problemas familiares ou que responde a processos na Justiça, para atuação no corpo do voluntariado - que integra os trabalhadores das cozinhas, que são basicamente, da própria comunidade - divididas para formação de filas, produção de comidas, organização de marmitas, higienização e entrega dos itens (MONTEIRO, 2022).

Mesmo com a declaração do fim da Emergência de Saúde Pública da pandemia da Covid-19 em todo o planeta pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em maio de 2023, a fome ainda persiste nas populações mais vulneráveis (OPAS, *et al.*, 2023). Dados do relatório das Nações Unidas sobre o Estado da Insegurança Alimentar Mundial (SOFI 2024), mostram que a insegurança alimentar severa caiu 85% no Brasil em 2023. Em números absolutos, 14,7 milhões deixaram de passar fome no país. A insegurança alimentar severa, que afligia 17,2 milhões de brasileiros em 2022, caiu para 2,5 milhões. Percentualmente, a queda foi de 8% para 1,2% da população. Segundo a metodologia da FAO, a insegurança alimentar severa é quando a pessoa está de fato sem acesso a alimentos, e passa um dia inteiro ou mais sem comer. Representa a fome concreta que, se mantida regularmente, leva a prejuízos graves à saúde física e mental, sobretudo na primeira infância, no desenvolvimento e na formação cognitiva (FAO *et al.*, 2024; BRASIL, 2024c).

Apesar do relatório SOFI 2024 destacar avanços importantes no combate à fome no Brasil, este grave problema ainda encontra-se presente no país (FAO *et al.*, 2024). Em vista disso, as Cozinhas Solidárias do MTST continuam operando no fornecimento gratuito de refeições em seus espaços, essencialmente nas periferias do Brasil, a partir de recursos de doações via campanhas de arrecadação online. Atualmente, são 50 cozinhas presentes em 13 estados brasileiros e no Distrito Federal. Desde a sua criação até novembro de 2023, as Cozinhas Solidárias do MTST já serviram mais de 2.300.000 refeições - tendo como princípio a garantia de servir, ao menos, uma refeição por dia às pessoas. Ainda, o projeto distribuiu cerca de mil toneladas de alimentos agroecológicos e está presente nas periferias dos estados de Roraima, Acre, Ceará, Pernambuco, Alagoas, Bahia, Sergipe, Goiás, Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná e Rio Grande do Sul (MTST, 2024).

Tal experiência teve como desdobramento a aprovação da Lei nº14.628/2023, que institui que estrutura o novo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária (PCS), priorizando o fomento da produção familiar de povos indígenas, comunidades quilombolas e tradicionais, assentados da reforma agrária, negros, mulheres e juventude rural (BRASIL, 2023). O PCS é uma iniciativa do Governo Federal para apoiar as Cozinhas Solidárias em funcionamento por todo o país, com objetivo de fornecer alimentação de qualidade e gratuita à população em situação de vulnerabilidade e risco social, incluindo população em situação de rua e em insegurança alimentar (BRASIL, 2024c).

O PCS foi regulamentado pelo Decreto nº11.937 de 5 de março de 2024, especificado por duas Portarias (nº 977/2024 e nº 978/2024) que detalharam as definições e regras de participação no Programa. O PCS é executado pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, no âmbito do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e está articulado com o conjunto de políticas públicas e iniciativas de organizações da sociedade civil relacionadas à segurança alimentar e nutricional no território (BRASIL, 2024c).

O decreto nº11.937/2024 prevê que o PCS poderá ser executado nas seguintes modalidades:

- I - apoio à oferta de refeições pelas cozinhas solidárias em funcionamento, nos termos da Lei nº 14.628, de 2023;
- II - fornecimento de alimentos in natura e minimamente processados provenientes do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA;

III - apoio à formação de colaboradores e à implementação de projetos que abordem processos formativos para o aprimoramento do funcionamento das cozinhas solidárias e as atividades formativas de interesse coletivo (BRASIL, 2024a).

Desse modo, os recursos obtidos pelas cozinhas solidárias por doações de parceiros ou doações individuais, agora, começam a contar com apoio do Estado para o desenvolvimento das atividades de produção e oferta de refeições (BRASIL, 2024c).

1.3 COZINHAS SOLIDÁRIAS, COZINHAS COMUNITÁRIAS E RESTAURANTES POPULARES NO BRASIL

Ao longo da história, no cenário nacional, registra-se a construção de projetos mobilizados por atores importantes que possibilitaram o enfrentamento à insegurança alimentar, principalmente em sua face mais severa: a fome. Com destaque, em 1946, de Josué de Castro com sua obra *Geografia da Fome*, inaugurando no Brasil o debate científico sobre os determinantes, conceitos e paradigmas da fome enquanto doença biológica, social e política. Posteriormente, a partir da década de 1990, os projetos foram conduzidos por Herbert de Souza (Betinho) pelo Instituto Cidadania, que deu origem ao Programa Fome Zero. Em 2003, o governo brasileiro incluiu os Restaurantes Populares e as Cozinhas Comunitárias como programas integrados às ações da estratégia Fome Zero (ANTÔNIO; GUERRA, 2022).

Em 2022, o lançamento do livro *Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro*, invoca a mentoria do autor para anunciar que aprendemos com Josué de Castro que seria necessário evocar o conhecimento de várias fontes e disciplinas para compreender e enfrentar a fome na atualidade, e que a fome e a pobreza precisam ser lidas como problemas políticos, não somente socioeconômicos, e não podem ser analisadas de forma isolada ou tidas como naturais (CAMPELLO, 2022 *apud* DE SORDI; LEME, 2024).

Muito do que foi formulado por Castro passou por um processo de revisão conforme os ares políticos do país foram revirados, sendo combinado com outras noções e definições, a exemplo do termo “insegurança alimentar”, que, apesar da utilização pela área da nutrição desde a década de 1970, ganhou potência no Brasil na última década e adquiriu certo conteúdo político, somando-se à gramática das elaborações sobre a “fome”. O aumento dessa visibilidade se deu em grande medida com a divulgação do Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, pela Rede

Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), indicando 116,8 milhões de pessoas em insegurança alimentar e 19,1 milhões em condição de fome no ano de 2021 (DE SORDI; LEME, 2024).

Como resposta a esse agravamento, as cozinhas solidárias são reconhecidas como uma tecnologia social de combate à fome, definidas como uma ação organizada de iniciativa da sociedade civil destinada a produzir e ofertar refeições gratuitas para grupos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica e insegurança alimentar. Esses equipamentos operam de maneira voluntária, por meio da reunião de esforços da comunidade. Cada unidade de cozinha solidária possui gestão própria, desenvolvendo outras atividades de interesse coletivo, como oficinas de formação, ações de educação alimentar e nutricional, entre outras. Normalmente, se situam em territórios vulnerabilizados, em locais estratégicos para oferta de alimentação (BRASIL, 2024c).

Diferentemente das Cozinhas Solidárias, os Restaurantes Populares e as Cozinhas Comunitárias têm uma longa história como políticas públicas no Brasil, surgindo pela primeira vez na década de 1950. Um dos seus principais objetivos era reduzir o absenteísmo dos trabalhadores na crescente economia industrializada e urbanizada do país. Na época, presumia-se que a oferta de refeições acessíveis aos trabalhadores e seus familiares também poderia ser utilizada como estratégia educativa, por meio de atividades nesses espaços, como palestras de educação nutricional nos horários das refeições, campanhas de saúde, bem como a distribuição de cartilhas e folhetos (OLIVEIRA, 2018).

Os Restaurantes Populares são espaços que oferecem refeições preparadas – almoço e/ou jantar – a preços baixos subsidiados. A sua clientela é constituída majoritariamente por pessoas que vivem na pobreza; mas dado o seu acesso universal, o local também atrai estudantes de baixa renda, idosos, pessoas que vivem sozinhas, trabalhadores com baixos salários e pessoas sem-abrigo. Estão localizados em zonas onde existem grandes concentrações de pessoas em vulnerabilidade social, facilitando assim o seu acesso a uma refeição acessível (GARAJAU; AFONSO, 2016 *apud* FAGUNDES, et al 2022).

As Cozinhas Comunitárias são equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional que possuem capacidade mínima de produção de 100 refeições diárias, funcionamento mínimo de 5 dias na semana e devem estar instaladas em locais estratégicos (próximo aos Centros de Referência de Assistência Social e outros equipamentos da Rede de Assistência). São equipamentos que integram a estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e compõem o conjunto de equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2024b).

Há uma diferenciação fundamental colocada entre Cozinhas Solidárias, Cozinhas Comunitárias e Restaurantes Populares. As Cozinhas Solidárias possuem em comum com as Cozinhas Comunitárias a entrega gratuita de alimentos, ambas se diferenciam dos Restaurantes Populares que cobram pelas refeições. Porém, entre as Cozinhas Solidárias e as Comunitárias, não deve-se perder de vista a existência do termo “solidariedade”, que remete a uma solidariedade de classe; ou seja, a um valor social e não a um valor individual que apela à nossa consciência enquanto indivíduo. A solidariedade enquanto um valor de classe lembra não só que estamos mais próximos dos nossos que estão nas filas das quinzenadas do que parece, mas também que são nossas ações e expectativas coletivas que modelam a sociedade na qual vivemos (DE SORDI, 2023).

Na dimensão das Cozinhas Solidárias, este é um valor social que está localizado na própria experiência de formação, organização e mobilização dos movimentos sociais, sejam os de reforma agrária ou urbanos. Assim, a entrega da refeição não é o fim, mas o meio, inclusive para a construção do momento no qual a distribuição massiva de refeições não seja mais necessária pois, espera-se que em um futuro muito próximo as pessoas tenham recursos suficientes para não passar fome, e que as Cozinhas Solidárias sejam, por exemplo, pontos de convivência e acolhimento coletivos e pessoais (DE SORDI, 2023).

Apesar de todos os esforços registrados atualmente para o fortalecimento dos equipamentos de segurança alimentar e nutricional e em especial, das cozinhas solidárias como tecnologias sociais no enfrentamento da fome, ainda são poucos os estudos que documentam e comparam os diferentes modelos existentes no Brasil e no mundo. Portanto, faz-se necessário identificar as características e condições em que cozinhas solidárias são conformadas e operadas, bem como conhecer os potenciais impactos promovidos por esses equipamentos na redução da insegurança alimentar e nutricional, contribuindo para a produção de evidências que possam orientar o Programa Cozinha Solidária, ainda em fase inicial de implementação.

2. OBJETIVO

O objetivo geral deste estudo foi explorar na literatura científica como funcionam as cozinhas solidárias no mundo e identificar seus impactos como equipamentos na redução da insegurança alimentar.

3. MÉTODOS

Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, que consiste em explorar um tema específico a partir de uma pergunta ampla e analisar a literatura disponível em artigos científicos. Nesse tipo de revisão, não é necessário informar a metodologia para busca das referências e nem os critérios utilizados na avaliação e seleção das mesmas (ROTHER, 2007). No entanto, com o intuito de sistematizar o trabalho, foram seguidos critérios pré-estabelecidos para busca e seleção dos referenciais teóricos.

A partir da pergunta de pesquisa “Como funcionam as Cozinhas Solidárias no mundo e quais os impactos desses equipamentos na redução da insegurança alimentar?”, foram realizadas buscas em sete bases de dados da literatura científica: BVS (Biblioteca Virtual em Saúde), CINAHL (EBSCO), Embase, Medline, Scopus, PubMed e Web of Science, sem limite de data, em língua inglesa e espanhola, sobre o tema: cozinhas solidárias.

Ao consultar a literatura, notou-se a utilização de outros termos em relação ao tema de pesquisa, como: cozinhas comunitárias, cozinhas coletivas e cozinhas populares, os quais foram adicionados às palavras-chave para a busca nas bases de dados.

Desse modo, para a busca nas bases de dados CINAHL (EBSCO), Embase, Medline, PubMed, Scopus e Web of Science, utilizou-se as seguintes palavras-chave em inglês: (“solidary kitchen*” OR “community kitchen*” OR “collective kitchen*” OR “communal kitchen*” OR “popular cuisine*”).

Para a pesquisa na base de dados da BVS, foi realizada uma busca com palavras-chave em espanhol, sendo: (“cocina solidaria*” OR “cocina comunitaria*” OR “comedor comunitario*” OR “cocina colectiva*” OR “comedor social*” OR “cocina popular*”).

Em relação aos critérios de inclusão e exclusão de artigos, foram incluídos estudos relacionados ao tema cozinhas solidárias ou outras organizações (cozinhas comunitárias, cozinhas coletivas, cozinhas populares), sem exclusão de país ou grupo populacional.

Foram excluídos da análise estudos que não envolviam o tema do projeto e que envolviam outras iniciativas de programas de combate à fome, por exemplo, restaurantes populares e vale ou ticket alimentação.

Para o processo de seleção de artigos para o trabalho, foi escolhido o método de revisão por pares, o qual contou com a leitura de títulos, resumos e textos completos dos artigos pela autora do trabalho e por outras duas pesquisadoras treinadas. A revisão por pares, também conhecida como sistema de arbitragem, é uma avaliação crítica de manuscritos de

pesquisas realizada por especialistas na área em questão e que não fazem parte do estudo. Sendo assim, pode ser considerado uma extensão importante do processo da ciência (JENAL *et al.*, 2012).

A busca na literatura científica foi realizada na data de 29 de abril de 2024, para o gerenciamento e seleção das referências bibliográficas foi utilizado o software *Rayyan*, o qual apresenta as ferramentas necessárias para a revisão por pares. Já para a elaboração do fluxograma PRISMA, utilizou-se a plataforma *Lucidchart*.

A análise dos dados extraídos foi realizada de forma narrativa, agrupando os temas e características sobre as cozinhas solidárias de acordo com os achados dos estudos. As informações foram organizadas com base em critérios principais, tais como: autor, ano de publicação, país, tipo de estudo, modelo e tipo de gestão da cozinha, tamanho da amostra, características do público-alvo e impactos na redução da insegurança alimentar.

Em relação à distribuição por país, esta refere-se ao local onde as cozinhas estão situadas, e não ao local de publicação dos estudos. A exceção são quatro revisões de literatura (ANTÔNIO; GUERRA, 2022; ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007; FAGUNDES, 2022, IACOVOU 2013), nas quais foi mencionado o local de publicação dos artigos. O estudo de Schroeder (2006) abrange simultaneamente as cozinhas do Peru e da Bolívia.

4. RESULTADOS

Este trabalho será publicado em revista científica da área. Portanto, este manuscrito não contém os resultados do estudo.

5. DISCUSSÃO

Este trabalho será publicado em revista científica da área. Portanto, este manuscrito não contém a discussão do estudo.

6. CONCLUSÃO

As cozinhas solidárias emergem como dispositivos essenciais na redução da

insegurança alimentar, principalmente em situações de emergência, como a pandemia de Covid-19. A participação comunitária e o impacto social são elementos-chave dessas iniciativas, que visam não apenas fornecer refeições gratuitas, mas também fortalecer os laços sociais e reduzir as desigualdades urbanas.

No entanto, é essencial reconhecer os desafios enfrentados por esses equipamentos, incluindo o trabalho de voluntários e a dependência de doações. Os resultados encontrados na literatura indicam que a diversidade dos modelos de cozinhas existentes no mundo evidencia a necessidade da implementação de políticas públicas para promoção da segurança alimentar e nutricional e bem-estar da população, assegurando também recursos adequados para o funcionamento desses dispositivos. Além disso, a lacuna na literatura sobre os impactos das cozinhas ressalta a importância de investir em estudos mais aprofundados, que permitam compreender melhor seus resultados e embasar o fortalecimento de políticas públicas futuras.

O impacto das cozinhas solidárias vai além da oferta e distribuição de alimentos. Essas iniciativas criam também espaços de convivência e formação, promovendo ações de educação alimentar e nutricional e desenvolvendo atividades que engajam a comunidade local. Assim, os achados deste trabalho indicam que as cozinhas solidárias são dispositivos fundamentais para a redução da insegurança alimentar e garantia do direito humano à alimentação adequada.

7. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO

A Resolução nº 600, de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, reconhece a saúde coletiva como uma área de atuação dos nutricionistas. Nesse cenário, é fundamental que esses profissionais entendam a complexidade da fome e busquem estratégias para sua redução. Identificar o funcionamento das cozinhas solidárias no mundo demonstra a importância desses equipamentos na redução da insegurança alimentar.

Neste contexto, é essencial a atuação do nutricionista na articulação de políticas públicas que integrem as cozinhas solidárias como parte das estratégias de segurança alimentar e nutricional no país. O trabalho do nutricionista na área de saúde coletiva contribui para a construção de programas que favoreçam a criação e a manutenção dessas iniciativas, a fim de assegurar o direito humano à alimentação adequada.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALIANO, N. et al. The activation of the settled. The community kitchens in the sociocultural fabric of the vulnerable neighborhoods during the pandemic. *Cuestiones de Sociología*, nº 26, e. 131, 2022.

ANTONIO, R.; GUERRA, L. D. S. Cozinhas comunitárias enquanto estratégia política de segurança alimentar, nutricional e combate à fome: uma revisão da literatura. *JMPHC - Journal of Management & Primary Health Care - ISSN 2179-6750*, v. 14, n. 36, 2022.

BALAM-GÓMEZ, M. et al. Evaluación de los comedores comunitarios en Tizimín, Yucatán, México: percepciones y propuestas del personal y beneficiarios. *Enfermería universitaria*, v. 10, n. 4, p. 125-132, 2013.

BANDONI, D. H. et al. O programa de incentivo à instalação de cozinhas comunitárias: avaliação de uma política pública brasileira. *Nutrire Rev. Soc. Bras. Aliment. Nutr.*, 2010.

BRASIL. Emenda Constitucional no. 64, de 04 de set. de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. *Diário Oficial da União - DOU 05 set. 2010*. Brasília: 2010.

BRASIL. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional –SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: *Diário Oficial da União*, 2006.

BRASIL. Decreto nº 11.937, de 05 de março de 2024. Portal da Câmara dos Deputados. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2024/decreto-11937-5-marco-2024-795354-publicacaooriginal-171159-pe.html>>. Acesso em: 20 mai. 2024a.

BRASIL. Programa Cozinha Comunitária. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Disponível em: <<https://www.gov.br/mds/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-productiva-rural/programa-cozinha-comunitaria>>. Acesso em: 28 março de 2024b.

BRASIL. Programa Cozinha Solidária. Disponível em: <<https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/aceso-a-alimentos-e-a-agua/programa-cozinha-solidaria>>. Acesso em: 1 de abril de 2024c.

BOWENNG, J. et al. Characteristics of a random sample of emergency food program users in New York: II. Soup kitchens. *American Journal of Public Health*, v. 81, n. 7, p. 914-917, 1991.

CAMPELLO T, et al. Geografia da fome - 75 anos depois: velhos e novos dilemas. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo; 2023.

CARO, F. B. et al. Level of Food Security in households of community kitchen of the National Crusade against Hunger program (Mexico). *Revista Española de Nutrición Comunitaria*. v. 24, n. 3, 2018.

CASTRO, J. Geografia da fome - o dilema brasileiro: pão ou aço. 1a ed. São Paulo: Todavia, 1946.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução N°600/2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. CFN: Brasília, 2018.

DANIELS, B. et al. Contribución de las organizaciones sociales “ollas comunes” a la alimentación de la población chilena en tiempos de pandemia por COVID-19. *Revista Chilena de Nutrición*, v. 48, n. 5, p. 707-716, 2021.

DOWBOR, L. Fome, uma decisão política e corporativa. 2021. In: CAMPELLO, T.; BORTOLETTO, A. P. DA FOME À FOME: diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante, p. 336, 2022.

DE SORDI, D. Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST): Solidariedade e reconstrução da esfera pública (2021-2022). *Revista Mundos do Trabalho*, v. 15, p. 1-21, 2023.

DE SORDI, D.; LEME, A. S. Concepções de fome no espaço público brasileiro (1930-2022). *Revista Estudos Históricos*, v. 37, n. 83, 2024.

DESMAlSON, B. et al. Collective Infrastructures of Care: Ollas Comunes Defying Food Insecurity During the COVID-19 Pandemic. *Urbanization*, v. 7, n. 1, p. 46-65, 2022.

ENGLER-STRINGER, R.; BERENBAUM, S. Collective kitchens in Canada: a review of the literature. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, v. 66, n. 4, p. 246-251, 2005.

ENGLER-STRINGER, R.; BERENBAUM, S. Exploring food security with collective kitchens participants in three Canadian cities, v. 17, n. 1, p. 75-84, 2007.

FAGUNDES, A. et al. Public infrastructure for food and nutrition security in brazil: fulfilling the constitutional commitment to the human right to adequate food. *Food Security*, v. 14, n. 4, p. 897-905, 2022.

FANO, T. J. et al. Evaluation of a collective kitchens program using the Population Health Promotion Model. *Revue Canadienne de la Pratique et de la Recherche en Diététique*, v. 65, p. 72-80, 2004.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2022. The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome, FAO.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2023. The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome, FAO.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2024. The State of Food Security and Nutrition in the World 2024. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome, FAO.

FIGUEROA, M. E. et al. Alimentación autóctona y saludable en organizaciones comunitarias de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. *Diaeta*, v. 165, p. 16-21, 2018.

FORD, J. et al. The characteristics and experience of community food program users in arctic Canada a case study from Iqaluit, Nunavut. *BMC Public Health*, v. 12, n. 464, 2012.

FURBER, S. et al. The role of a community kitchen for clients in a socio-economically disadvantaged neighbourhood. *Health Promotion Journal of Australia*, v. 21, n. 2, p. 143-145, 2010.

GAMBA, J.C.M. O direito humano à alimentação adequada: revisitando o pensamento de Josué de Castro. *Revista Jurídica da Presidência*. 52– 81; 2010.

GARAJAU, N. I.; AFONSO, M. L. M. Articulação intersetorial como estratégia de gestão na Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Análise do Programa Cozinha Comunitária. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 23(31), 1065–1079, 2016.

GARZA, N. P. et al. Impacto del Programa Comedores Comunitarios SINHAMBRE sobre la desnutrición en Chiapas rural mediante el enfoque de Seguridad Alimentaria. *Población y Salud en Mesoamérica*, v. 16, n. 1, p. 44-76, 2018.

GHATTAS, H. et al. Linking women-led community kitchens to school food programmes: lessons learned from the Healthy Kitchens, Healthy Children intervention in Palestinian refugees in Lebanon. *Public Health Nutrition*, v. 23, n. 5, p. 914-923, 2020.

IACOVOU, M. et al. Impactos sociais na saúde e nutrição das cozinhas comunitárias: uma revisão sistemática. *Nutrição em Saúde Pública*, v. 3, pág. 535-543, 2013.

IBRAHIM, N. et al. Perceived impact of community kitchens on the food security of Syrian refugees and kitchen workers in Lebanon: Qualitative evidence in a displacement context. *PloS one*, v. 14, n. 1, p. e0210814, 2019.

IMMINK, M. D. C. People's community kitchens in Peru: Women's activism pro urban food security. *Ecology of food and nutrition*, v. 40, n. 6, p. 699-705, 2001.

JENAL, S. et al. O processo de revisão por pares: uma revisão integrativa de literatura. O processo de revisão por pares: uma revisão integrativa de literatura. *Acta Paulista De Enfermagem*, 25(5), 802–808., 2012. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-21002012000500024>>. Acesso em: 21 mai. 2024.

KOGAN, L. Soup kitchens women and social policy - Studies from Peru. *Development in Practice*, v. 8, n. 4, 1998.

LEE, J. H. et al. Process evaluation of community kitchens: results from two Victorian local government areas. *Health Promotion Journal of Australia*, v. 21, n. 3, p. 183-188, 2010.

LEMOS, M. Conheça as cozinhas solidárias do MTST que distribuem refeições gratuitas por todo o Brasil. Brasil de Fato, São Paulo, 27 jun. 2022.

LINKOGLE, S. Soya, culture and international food aid: The case of a Nicaraguan communal kitchen. *Bulletin of Latin American Research*, v. 17, n. 1, p. 93-103, 1998.

MADRUGA, S. W. et al. Who are the Solidarity Kitchen users - Study on inequalities to ensure food and nutritional security based on the experience of Sol Nascente community – Distrito Federal, Brazil. *Brazilian Journal of Nutrition*, v. 37, 2023.

MAHATO, M.; VARDHAN, . Discourses by didis of community kitchens: a case on women empowerment. *South Asian Journal of Business and Management Cases*, v. 10, n. 2, p. 145-157, 2021.

MARBELA, G. et al. Significaciones de los modos de organización y las preparaciones culinarias en torno a la vulneración del derecho a la alimentación. *Diaeta*, v. 32, n. 146, p. 27-34, 2014.

MOLINA, C. et al. El papel de los comedores y merenderos sociales en la alimentación de infancias pertenecientes a familias vulnerables durante la pandemia de COVID-19 en la provincia de Mendoza, Argentina. *Revista chilena de nutrición*, v. 49, n. 6, p. 674-686, 2022.

MONTEIRO, M. Cozinhas solidárias proporcionam refeições a pessoas em insegurança alimentar em Fortaleza. G1, Ceará, 24 jul. 2022. Disponível em: <<https://g1.globo.com/ce/ceara/noticia/2022/07/24/cozinhas-solidarias-proporcionam-refeicoes-a-pessoas-em-inseguranca-alimentar-em-fortaleza.ghtml>>. Acesso em: 21 mai. 2024.

MUJICA, M. E. Meals, solidarity, and empowerment communal kitchens in Lima, Peru. University of Massachusetts, 1994.

MTST. Cozinha Solidária. *In: Cozinha Solidária - O Projeto*. [S. l.], setembro/2022. Disponível em: <https://www.cozinhasolidaria.com/#projeto>. Acesso em: 21 maio 2024.

OLIVEIRA, J. T. C. D. Avaliação dos Restaurantes Populares no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional. Publicado online: Julho de 2018.

OPAS, et al. Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) e Organização Mundial da Saúde (OMS) declaram fim da Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional referente à COVID-19. [S. l.], Acesso em: 5 mai. 2024.

RAUSKY, M. E. et al. Las cocinas comunitarias durante la pandemia: diversidad y desigualdad en torno a la alimentación popular. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, v. 33, n. 61, 2023.

REDE PENSSAN. 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, 2022. Disponível em: <https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/>. Acesso em: 21 mai. 2024.

RODRÍGUEZ, P. C. et al. Ollas Comunes en Chile. Entendiendo un fenómeno social de organización para enfrentar el hambre durante la pandemia por COVID-19. *Rev. Esp. Nutr. Comunitaria*, v. 28, n. 4, 2022.

ROTHER, E. T. Revisão Sistemática X Revisão Narrativa. *Acta Paulista de Enfermagem*, v. 20, n. 2, 1 jun. 2007.

SAHYOUN, N. R. et al. A mixed-methods evaluation of community-based healthy kitchens as social enterprises for refugee women. *BMC Public Health*, v. 19, n. 1590, 2019.

SCHROEDER, Kathleen. A feminist examination of community kitchens in Peru and Bolivia. *Gender, Place and Culture*, v. 13, n. 6, p. 663-668, 2006.

SOLEDADE, Juçara Alvarindo Brito et al. A constituição de uma cozinha solidária, o aproveitamento de perdas pós-colheita e a segurança de alimentos: avanços e desafios no enfrentamento da vulnerabilidade social. *DEMETERA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 12, n. 4, p. 1185-1202, 2017.

TANUMIHARDJO, J. P. et al. Hospital-Based, Community Teaching Kitchen Integrates Diabetes Education, Culinary Medicine, and Food Assistance: Case Study During the COVID-19 Pandemic. *Journal of General Internal Medicine*, n. 38, 2021.

TARASUK V.; REYNOLDS R. A Qualitative Study of Community Kitchens as a Response to Income-Related Food Insecurity. *Can J Diet Pract Res*. 1999 Spring;60(1):11-16. PMID: 11844401.

VALOYES-BEJARANO, E.; VALLEJO, P. E. Estrategias para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la mujer indígena de la comunidad de los pastos residentes en Bogotá. *Revista de la Facultad de Medicina*, v. 60, p. 41-49, 2012.

VERDUGO-ARAUJO, L. M.; GARZA, L. C. Determinantes socioculturales de la política alimentaria: voces de los beneficiarios del programa Comedores Comunitarios. Estudio realizado en la Ciudad de Culiacán Sinaloa México. *AZARBE, Revista Internacional de Trabajo Social y Bienestar*, n. 9, p. 29-37, 2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Malnutrition. 2021. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition#:~:text=Malnutrition%2C%20in%20all%20its%20forms,resulting%20diet%2Drelated%20noncommunicable%20diseases>. Acesso em: 21 mai. 2024.