

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

**Cozinhas Solidárias do MTST e acesso à alimentação
adequada e saudável: um diagnóstico**

Livia Saito Dirani
Raphaella Padulla Buonomo

**Trabalho apresentado à Disciplina 0060028 Trabalho
de Conclusão de Curso II, como requisito final para
a graduação no Curso de Nutrição da Faculdade de
Saúde Pública da Universidade de São Paulo.**

Orientadora: Ana Paula Bortoletto Martins

São Paulo
2023

Cozinhas Solidárias do MTST e acesso à alimentação adequada e saudável: um diagnóstico

Livia Saito Dirani
Raphaella Padulla Buonomo

Trabalho apresentado à Disciplina 0060028 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: Ana Paula Bortoletto Martins



Documento assinado digitalmente
ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS
Data: 22/12/2023 11:18:18-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

São Paulo
2023

O conteúdo desse trabalho é publicado sob a Licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional - CC BY 4.0



AGRADECIMENTOS DE RAPHAELLA PADULLA BUONOMO

Agradeço à Faculdade de Saúde Pública, que não apenas me acolheu, mas também desempenhou um papel fundamental na minha formação como pessoa e nutricionista ao longo da graduação.

À minha colega de pesquisa, Livia Saito Dirani, expresso minha gratidão pela colaboração constante durante o processo de pesquisa.

À minha orientadora, Ana Paula Bortoletto Martins, agradeço pelo apoio valioso que ofereceu ao longo de todo o trabalho de pesquisa.

Às pesquisadoras colaboradoras do projeto, Ana Lúcia Zovadelli, Alweyd Tesser, Camila Borges, Cláudia Tramontt e Mayra Barata, pelo apoio na confecção dos questionários e nas coletas de dados.

Ao Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST), agradeço por investir no projeto e por me acolher tão bem em todas as cozinhas onde estive presente.

À minha mãe e meu pai, Maria de Lourdes Padulla e Ricardo Buonomo, e toda a minha família, agradeço pelo apoio e amor incondicional, especialmente pela paciência demonstrada durante o período da pesquisa.

Ao meu companheiro, Danilo Mendes Vieira, expresso meu agradecimento pelo incentivo constante e apoio ativo em todas as etapas da pesquisa, em especial por contribuir significativamente para o desenvolvimento da análise de dados.

Ao Laboratório de Avaliação Nutricional de Populações (LANPOP-USP), onde tive o prazer de realizar um estágio, agradeço pela oportunidade de aprender e aprimorar minhas habilidades em pesquisa e análise de dados.

Às minhas amigas da graduação, Pamelly Santos Melo, Isabella Albuquerque, Rebeca Rocha, Cinthya Marinho e Mariana Fleischner, agradeço pela amizade construída durante o período da graduação, compartilhando experiências em meio a trabalhos e provas desafiadoras.

Às minhas amigas mais antigas, Gabriela Fleury, Nathalia Azevedo e Giovanna Florentino, agradeço por todo apoio e por sempre acreditarem em mim.

À minha amiga, Natália Tanaka, que compartilhou comigo a paixão pela alimentação desde os tempos do colegial, agradeço por todas as conversas enriquecedoras sobre alimentos do ponto de vista da área que cada uma escolheu seguir.

Aos amigos, Arthur e Nina, pelos ensinamentos sobre o mundo acadêmico.

AGRADECIMENTOS DE LÍVIA SAITO DIRANI

Primeiramente, gostaria de agradecer à Faculdade de Saúde Pública da USP, a instituição de ensino que me proporcionou fundamentalmente uma formação como nutricionista durante os meus 6 anos de graduação e foi palco de grandes eventos que transformaram a minha vida. Bem como suas extensões: Jabutéria, LAVeg e Atlética, que me trouxeram amizades importantes que desejo trazer comigo ao longo da vida, muito apoio, muitos ensinamentos e me ajudaram a permanecer na faculdade nos momentos difíceis.

À minha dupla de pesquisa e amiga, Raphaella Padulla Buonomo, que tive o prazer de conhecer desde o início da graduação e esteve ao meu lado durante o projeto.

À minha orientadora, Ana Paula Bortoletto Martins, que orientou e apoiou todo o desenvolvimento da pesquisa, apresentando realidades que não imaginava ser possível com um trabalho de conclusão de curso.

Às colaboradoras do projeto, Alweyd Tesser, Camila Borges, Cláudia Monteiro e Mayra Barata que contribuíram com seu conhecimento e experiências.

Ao Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST), sou grata por acreditar no projeto e pela oportunidade de trabalhar em conjunto com as cozinhas.

Meus profundos agradecimentos à minha mãe Denise Saito, e ao meu pai Ely Antonio Tadeu Dirani, que me deram todo incentivo e apoio para que pudesse focar nos estudos e são minha maior inspiração. Serei eternamente grata a vocês.

Ao meu parceiro, amigas e amigos próximos, por todo o amor, companheirismo, por acreditarem em mim e por ter o prazer de compartilharmos tantos momentos especiais ao longo destes anos, me trazendo força e coragem para conquistar meus objetivos, assim como poder contemplar os seus sucessos.

Por fim, agradeço ao Bloco Carnavalesco Chorões da Tia Gê, Grêmio Recreativo Escola de Samba Colorado do Brás e Grêmio Recreativo Cultural Social Escola de Samba Acadêmicos do Tucuruvi, por me acolherem no meu sonho e contribuírem para o meu bem estar e felicidade.

Dirani, LS, Buonomo, RP. Cozinhas solidárias do MTST e acesso à alimentação adequada e saudável: um diagnóstico. [Trabalho de Conclusão de Curso - Curso de graduação em Nutrição]. São Paulo. Faculdade de Saúde Pública; 2023.

RESUMO

Introdução - A volta do Brasil ao mapa da fome em 2022 está relacionada com o desmonte da organização, gestão e orçamento das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no país, agravados pela pandemia de Covid-19. A expansão de cozinhas solidárias lideradas por movimentos sociais como o Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST) se mostrou uma ferramenta emergencial de combate à fome e aos desertos alimentares. Compreender o perfil das pessoas que frequentam esses espaços contribui para qualificar e aprimorar esses equipamentos. **Objetivo** - Realizar uma caracterização da população atendida pelas cozinhas solidárias do MTST em 3 localidades do país, incluindo perfil sociodemográfico, de alimentação e de percepções do ambiente alimentar. **Métodos** - Foi realizado um estudo transversal em 3 cozinhas solidárias coordenadas pelo MTST em São Paulo (Grajaú e Embu das Artes) e Ceilândia (Sol Nascente). Para a caracterização da população atendida, foi construído um questionário que inclui perguntas sobre dados sociodemográficos, de rotina alimentar, opinião sobre a qualidade das refeições servidas pelas cozinhas (utilizando escala de Likert de 5 pontos), consumo alimentar (utilizando os marcadores do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Ministério da Saúde - SISVAN) e sobre a percepção de ambiente alimentar (utilizando marcadores do ELSA-Brasil). Após treinamento da equipe, a coleta de dados aconteceu entre setembro e outubro de 2023. Para a análise dos dados, foram calculadas as frequências relativas (%) e absolutas das variáveis quantitativas. **Resultados** - A população atendida pelas três cozinhas solidárias são, em sua maioria, pessoas pardas (54,2%) desempregadas (43,8%) e com escolaridade inferior ao ensino fundamental completo (50,0%). 97,2% declarou realizar pelo menos o almoço provido pela Cozinha Solidária, a qual recebeu índice de aprovação com frequências maiores que 80% em todas as variáveis. Foi identificado um índice de consumo de feijão de 82,5%, alimentos ultraprocessados de 63,1%, verduras e legumes de 61,4% e frutas de 46,0%. As duas cozinhas localizadas no Sudeste apresentaram uma percepção de ambientes alimentares mais saudáveis (acima de 70% para as duas afirmações no Embu e no Grajaú). **Conclusões** - As cozinhas do Sudeste têm muitas semelhanças entre si, ao passo que a cozinha do Centro-Oeste se diferencia significativamente das outras, supondo ser percebida como um deserto alimentar.

Palavras-chave: direito humano à alimentação adequada e saudável; cozinhas solidárias; movimento social; ambientes alimentares.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	7
1.1 FOME E INSEGURANÇA ALIMENTAR.....	7
1.2 AMBIENTES ALIMENTARES.....	10
1.3 TRANSIÇÃO NUTRICIONAL.....	10
1.4 HISTÓRICO DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	11
1.5 COZINHAS SOLIDÁRIAS.....	13
2. OBJETIVOS.....	15
3. MATERIAIS E MÉTODOS.....	15
3.1 DELINEAMENTO, POPULAÇÃO E LOCAL DE REALIZAÇÃO DO ESTUDO.....	15
3.2 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO DOS PARTICIPANTES.....	16
3.3 COLETA DE DADOS E DESFECHOS INVESTIGADOS.....	16
3.3.1 Variáveis Sociodemográficas.....	17
3.3.2 Variáveis Sobre Alimentação e Opinião Sobre as Refeições Servidas nas Cozinhas Solidárias.....	17
3.3.3 Variáveis Sobre a Percepção do Ambiente Alimentar.....	18
3.4 Análise dos Dados.....	18
4. RESULTADOS.....	19
4.1 CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS.....	21
4.2 CARACTERÍSTICAS DE ROTINA DE ALIMENTAÇÃO.....	24
4.3 CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE DAS REFEIÇÕES SERVIDAS PELA COZINHA SOLIDÁRIA DO MTST.....	26
4.4 CONSUMO ALIMENTAR.....	27
4.5 CARACTERÍSTICAS DA PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR.....	28
5. DISCUSSÃO.....	29
5.1 PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO.....	29
5.2 PERFIL ALIMENTAR.....	30
5.3 PERFIL DA PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR.....	32
5.4 PERFIL DAS COLETAS.....	33
6. CONCLUSÃO.....	34
7. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO.....	35
8. REFERÊNCIAS.....	37
ANEXO I.....	44
ANEXO II.....	50
ANEXO III.....	53
ANEXO IV.....	60

1. INTRODUÇÃO

1.1 FOME E INSEGURANÇA ALIMENTAR

A fome e a insegurança alimentar são reconhecidas mundialmente como problemas que afetam milhões de pessoas, violando direitos humanos básicos como o direito à alimentação adequada (FAO, 2019). O entendimento e a delimitação de ambas podem ser diferentes de acordo com a época, dos órgãos responsáveis pela validação dos dados, e pelas ferramentas que são utilizadas para classificar este amplo espectro da fome.

Em 1946, Josué de Castro publicou no Brasil a sua renomada obra “Geografia da fome”, na qual abordou o tema da fome e desnutrição relacionando com questões não apenas da escassez de alimentos, mas sociais, econômicas e políticas. Esta publicação trouxe um novo paradigma sobre a fome, avançando do olhar meramente biológico para descrevê-la como um fenômeno social e generalizado, que atingia todos os continentes (CASTRO, 1946). Ainda, é enfatizada a importância não apenas da oferta de comida em quantidade suficiente como também em qualidade adequada, pilares para discussões acerca da segurança alimentar (SA) que sucederam. Dessa forma, foi possível ampliar a compreensão sobre a combinação dos fatores que resultam na fome, incluindo a desigualdade social, o contexto político, o acesso a recursos produtivos, entre outros (SILVA; CAMARGO; MONTEIRO, 2018).

Atualmente, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) foi desenvolvida e aplicada no país para o diagnóstico de insegurança alimentar no âmbito domiciliar. Essa escala delimita quantitativamente as dimensões da segurança alimentar em uma população, por meio da percepção e experiência com a fome (MDS, 2014). A EBIA categoriza as condições alimentares da população em 4 níveis: Segurança Alimentar (SA), Insegurança Alimentar leve (IA leve), Insegurança Alimentar moderada (IA moderada), Insegurança Alimentar grave (IA grave) (IBGE, 2006). Sendo definida a SA como: ausência de preocupação com a falta de alimentos; a IA leve como: quando há preocupação com a falta de comida e há queda da qualidade para garantir uma quantidade suficiente para a família; a IA moderada como: quando a quantidade de alimentos no domicílio diminui, independentemente da qualidade; e IA grave como: quando se passa 1 dia ou mais sem acesso à alimentação suficiente, há perda de peso nos integrantes da família, dores decorrentes da não alimentação e constituindo uma situação de fome (MORAIS; LOPES; PRIORE, 2020).

O Gráfico 1 apresenta a trajetória do Brasil em relação à segurança alimentar e aos diferentes níveis de insegurança alimentar avaliados pela EBIA. O período até 2013, com o

ápice em 2014 quando o Brasil saiu do mapa da fome da FAO, foi marcado pelo aumento expressivo da Segurança Alimentar e Nutricional, bem como queda de todos os níveis de Insegurança Alimentar e Nutricional. Sendo essa conquista muito relacionada com políticas públicas estruturais e de segurança alimentar implementadas no período (CAMPELLO, T et al, 2023). No entanto, a partir de 2016 se observa uma mudança nesse cenário favorável, com as crises políticas e econômicas seguidas de um desmonte de políticas públicas provocado pela ascensão de um governo autoritário e liberal no país. Esses eventos sucedidos da pandemia de Covid-19 provocaram uma queda intensa na segurança alimentar, concomitante ao aumento dos níveis de Insegurança Alimentar e Nutricional até 2022 (FAO, 2023).

O Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (VIGISAN) foi realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN) e representa uma iniciativa crucial para compreender e abordar os desafios relacionados à segurança alimentar em meio à pandemia. Um ponto de atenção nos dados do II VIGISAN de 2021 e 2022, é a queda da IA leve, somada ao aumento da IA moderada e grave, e acompanhada com uma queda na SA. Levando a refletir sobre o agravamento da situação de fome no país, pois a IA leve diminuiu não pelo aumento da Segurança Alimentar, mas sim pelo aumento de formas mais graves de Insegurança Alimentar. Além disso, os resultados do VIGISAN II mostraram que a fome tem gênero, cor, endereço e grau de escolaridade (CAMPELLO et al, 2022).

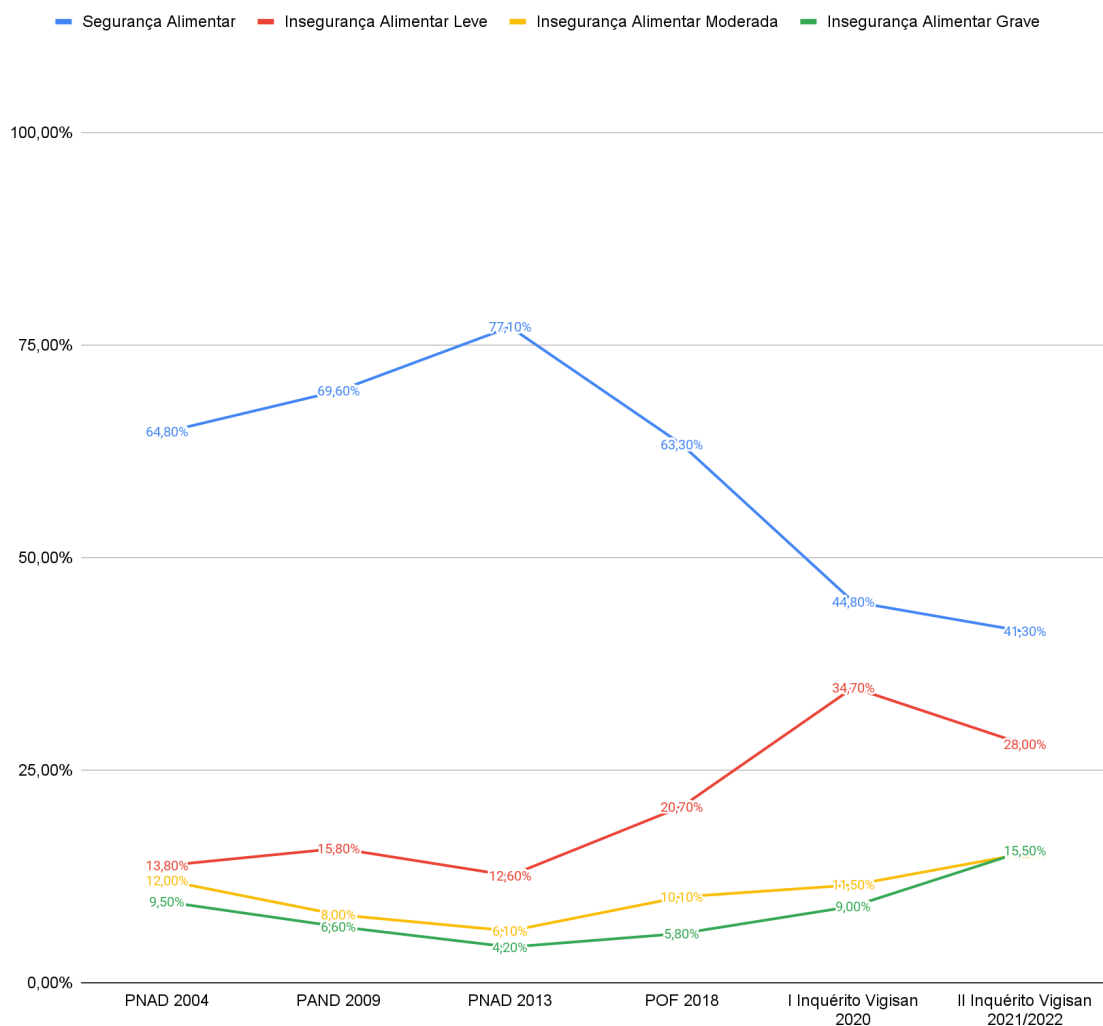


Gráfico 1: Tendência da Segurança Alimentar e dos níveis de Insegurança Alimentar (IA) no Brasil de 2004 a 2022 (REDE PENSSAN, 2022)

Josué de Castro já dizia que um país continental como o Brasil, com diversidade de quadros climatobotânicos, tem um potencial imenso para produzir alimentos suficientes em qualidade e quantidade para nutrir a sua própria população e ainda sobrar. No entanto, a estrutura econômica e social age em sentido desfavorável ao aproveitamento das nossas possibilidades (CASTRO, 1946). Mesmo 75 anos depois da publicação do *Geografia da fome*, ainda vemos os rumos da estrutura econômica e social refletindo diretamente nos níveis de Segurança Alimentar e Nutricional. Entretanto, sempre volta-se para a raiz da fome ser um fenômeno complexo, exigindo complexidades para entendê-la e solucioná-la (CAMPELLO et al, 2022).

1.2 AMBIENTES ALIMENTARES

O ambiente sociocultural tem sido cada vez mais relacionado com os desfechos de saúde (SANTOS et al, 2011) podendo implicar em variações dos níveis de segurança alimentar e nutricional. Assim, torna-se necessário entender o conceito de ambientes alimentares como a junção de ambientes físico, econômico, político e sociocultural, e como influenciam nas escolhas alimentares e de vida das pessoas que nele estão inseridas e sujeitas (PERES et al., 2021).

Desertos alimentares são áreas onde o acesso a alimentos saudáveis, ou seja, alimentos in natura ou minimamente processados, é escasso ou impossível, demandando uma locomoção dos residentes para conseguir estes alimentos. Estes locais geralmente se situam em regiões periféricas ou com baixos indicadores sociais e dispõem de uma concentração superior de estabelecimentos que comercializam em grande parte, alimentos processados e ultraprocessados, quando comparados com hortifrutis, feiras, supermercados, açougues e mercearias, que são encontrados na região central da cidade, onde se concentra o polo do poder aquisitivo (IDEC, 2019).

Superar o desafio da fome, demanda a implementação de uma agenda unificada, que identifique as áreas de desertos e pântanos alimentares, oferecendo diretrizes para políticas públicas e assegurando a disponibilidade de alimentos saudáveis (CONSEA, 2023). Assim, para realizar um diagnóstico do acesso à alimentação adequada e saudável e a sua relação com as cozinhas solidárias do MTST, é necessário compreender o ambiente alimentar no qual cada cozinha está inserida.

1.3 TRANSIÇÃO NUTRICIONAL

A transição nutricional ocorre nos países em desenvolvimento, como o Brasil, e está atrelada às transições demográfica e epidemiológica. Este período de mudança é marcado pela substituição da desnutrição pela obesidade, entre outras doenças crônicas não transmissíveis, como hipertensão arterial, cardiopatias e diabetes. A mudança dos padrões alimentares e de saúde da população inicia-se com a urbanização e migração da população rural para as cidades, conseqüentemente, houveram adaptações para um novo estilo de vida. Como resultado, percebeu-se a diminuição do consumo de alimentos in natura e minimamente processados em contraponto do aumento da disponibilidade e do consumo de alimentos

processados e ultraprocessados, que contribuem para uma piora no estado de saúde por conta de sua composição nutricional, rica em açúcares, gordura, sódio e aditivos (KAC; VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, 2003).

Como comentado anteriormente, a disposição dos ambientes alimentares influencia diretamente na qualidade de vida e no padrão alimentar das pessoas, sendo possível correlacionar a ocupação do espaço, desigualdade socioeconômica e saúde da população (FRANCO et al., 2009). Pensando na superação do problema da fome é necessário uma articulação que considere melhorias estruturais de acesso a alimento de qualidade em quantidade suficiente. Com um destaque para a qualidade da alimentação, pois é preciso oferecer comida de verdade advinda da cultura brasileira e se distanciar de alimentos ultraprocessados.

1.4 HISTÓRICO DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

O conceito brasileiro de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) começa a ser discutido a partir da publicação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), instituindo a SAN como um direito a alimentos de qualidade em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas (BRASIL, 2006). E somente em 2010, a alimentação foi incluída entre os direitos sociais previstos em constituição (BRASIL, 2010).

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) busca garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em todo o país, de uma forma abrangente com diretrizes que englobam: alimentação adequada e saudável, educação alimentar e nutricional, sistemas sustentáveis, reforma agrária e acesso à água (CONSEA, 2009). Devido a abrangência de diretrizes, essa política é implementada pelo Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) e tem como princípios a participação social, o caráter descentralizado e a intersetorialidade.

Além de definir o conceito de SAN, a Losan criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) e seus respectivos componentes como o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan) e as Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional.

Essa articulação busca criar e viabilizar políticas e planos de Segurança Alimentar e Nutricional, integrando a sociedade civil, atores políticos e as três esferas de governo para promover o acompanhamento, monitoramento e avaliação da SAN no país (MDS, [s.d.]). O seu funcionamento começa a partir das Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional e a partir dos resultados das discussões do tema proposto pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) inicia-se a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Plansan). A Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan) é responsável pela elaboração, implementação e monitoramento do Plansan, além de designar ao Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) informações necessárias para seu acompanhamento (JAIME, 2019). O Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Plansan) assim como as Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional são realizados a cada 4 anos, estipulando metas, responsabilidades e indicadores definidos.

Toda essa articulação política e social resultou na saída do Brasil do Mapa da Fome da FAO em 2014 (FAO,2014). Porém, a partir de 2016, iniciou-se uma onda de redução de orçamentos e restrição com gastos públicos resultando na Emenda Constitucional 95, influenciando a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país (IWASAWA, 2022). A última Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional foi realizada em 2017, com o tema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar” (CONSEA, 2017) resultando no último Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente de 2016 a 2019 (CAISAN, 2017). Desde 2019, com a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), não houve novas Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional e consequentemente não foi estabelecido um novo Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com a vigência de 2020 a 2023.

Sem um Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e com a Emergência de Saúde Pública da pandemia de Covid-19 (OPAS, 2020), o Brasil retrocedeu os avanços para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional e voltou para o mapa da fome da FAO em 2022 (FAO, 2022). Muitas articulações sociais foram necessárias durante esse período a fim de buscar a Segurança Alimentar e Nutricional, como as Cozinhas Solidárias do MTST, já que não havia articulação política para o lançamento de um novo Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Em 2023, com o ressurgimento do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) foi o momento para voltarmos a articular a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Nessa perspectiva de reestruturar as políticas de

alimentação e nutrição, foi criada a Lei 14.628 de 20 de julho de 2023 que estrutura o novo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) priorizando o fomento da produção familiar de povos indígenas, comunidades quilombolas e tradicionais, assentados da reforma agrária, negros, mulheres e juventude rural (BRASIL, 2023). Com isso, foi instituído o Programa Nacional de Cozinhas Solidárias, com objetivo de fornecer alimentação gratuita e de qualidade à população, principalmente em situações de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional.

1.5 COZINHAS SOLIDÁRIAS

As Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST) foram criadas em 2021, como uma resposta à crise econômica, política e sanitária instaurada no Brasil. Somado ao desmonte de políticas públicas de alimentação e nutrição, tornou-se necessário a sociedade civil agir a fim de reverter essa situação. Já são mais de 30 Cozinhas Solidárias espalhadas pelas regiões do Brasil, construídas apenas com contribuições de apoiadores.

As Cozinhas Solidárias estão localizadas nas periferias de centros urbanos e buscam ofertar pelo menos uma refeição digna para quem necessitar (AGUIAR e REINHOLZ, 2022). A comida é feita prioritariamente com alimentos agroecológicos, sem agrotóxicos e com produção sustentável, o que incentiva pequenos agricultores e auxilia a transição agroecológica (SORDI, 2022).

Mas resumir as Cozinhas Solidárias somente a distribuição de refeições é simplório, já que funcionam também como uma articulação de luta, resistência, apoio e cultura para a população periférica. Os colaboradores articulam mutirões de apoio jurídico, reforço escolar para crianças, alfabetização de jovens e adultos, oficinas culturais, cursos, cine-debates e rodas de conversas (MTST, 2022). Além disso, as cozinhas instalam hortas comunitárias a fim de contribuir para a soberania alimentar das periferias, já que normalmente são áreas de desertos alimentares, caracterizadas pela dificuldade de acesso a alimentos de qualidade como frutas, legumes e verduras frescas.

Os restaurantes comunitários são iniciativas conhecidas e recorrentes durante a história brasileira. Na década de 1980 iniciou com a distribuição de alimentos nas periferias organizada pelos próprios moradores. Já na década de 1990, a partir do contexto da criação de políticas públicas para o enfrentamento da fome como o Conselho Nacional de Segurança

Alimentar e Nutricional (CONSEA), o Plano de Segurança Alimentar e o Programa Fome Zero, as cozinhas solidárias ampliaram o foco para a distribuição de alimentos em escala nacional. No entanto, ao final dos anos 1990 e início dos anos 2000, o foco de discussão acerca do direito à segurança alimentar foi transformado em soluções individuais (SORDI, 2022).

Apesar do quadro de melhora da pandemia de Covid-19 em 2023, e a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarando o fim da emergência de saúde pública (OPAS, 2023), o país ainda precisa se recuperar das crises sobrepostas e melhorar a situação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Pensando nisso, o Ministério do Desenvolvimento Social abriu um cadastramento das Cozinhas Solidárias já existentes a fim de planejar ações estratégicas de abastecimento e oferta de refeições para famílias em vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional (MDS, 2023). E as Cozinhas Solidárias se mostraram importantes aliadas à reestruturação das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, sendo um dos ganhadores do prêmio “Desafio da infância saudável”, promovido pela UNICEF em parceria com a empresa farmacêutica Novo Nordisk, recebendo 100 mil dólares para expandir suas ações de combate à fome (MONCAU, 2022).

A Lei 14.628 de 20 de julho de 2023 criou o Programa Cozinha Solidária com sete finalidades: combater a fome e a insegurança alimentar, garantir espaços sanitariamente adequados para alimentação, oferecer com regularidade alimentos de qualidade e quantidade suficiente, promover educação alimentar e nutricional, incentivar práticas alimentares saudáveis, disseminar conceitos de aproveitamento integral e de boas práticas no preparo e de manipulação de alimentos, adquirir alimentos produzidos preferencialmente pela agricultura familiar e periurbana, e articular com outros equipamentos públicos e programas de Segurança Alimentar e Nutricional e de Assistência Social a fim de compreender desde a produção até o consumo de alimentos (BRASIL, 2023). Com a criação da Lei já instaurando o Programa Cozinha Solidária, torna-se necessário o trabalho de articular a regulação do programa a fim de cumprir com todos esses objetivos para avançarmos na construção de uma estratégia de segurança alimentar e nutricional no contexto urbano a fim de garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (CONSEA, 2023).

Por todas essas razões, é possível perceber a abertura de um amplo espaço para novas pesquisas que abordem os temas retratados acima e também trabalhem o reconhecimento da relação entre os fatores de fome e insegurança alimentar. Conhecer a população que está sendo atendida pelas Cozinhas Solidárias do MTST é uma importante ferramenta para aprimorar a recente política pública do Programa Cozinha Solidária e outras ferramentas de

combate à fome. Sendo assim, esse trabalho busca uma caracterização complexa incluindo dados sociodemográficos, de rotina de alimentação e percepção do ambiente alimentar da população atendida pelas Cozinhas Solidárias do MTST.

2. OBJETIVOS

O objetivo geral deste projeto é caracterizar a população atendida pelas Cozinhas Solidárias do MTST em relação ao consumo alimentar, percepção de ambiente alimentar e características sociodemográficas.

3. MATERIAIS E MÉTODOS

3.1 DELINEAMENTO, POPULAÇÃO E LOCAL DE REALIZAÇÃO DO ESTUDO

Trata-se de um estudo observacional transversal com a comunidade atendida por Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores sem Teto (MTST). O estudo foi acordado com a equipe de direção geral do MTST, parceira com o projeto, e foi desenvolvido com uma amostra de conveniência em três cozinhas comunitárias pré-acordadas com o movimento, localizadas em **Grajaú - SP, Embu das Artes - SP e Ceilândia - Brasília/DF**. Em cada cozinha, foi prevista a coleta de dados de uma amostra de 100 pessoas atendidas durante a refeição do almoço.

O presente estudo está focado em uma das três fases a serem desenvolvidas como parte de um projeto maior, a saber:

- Primeira fase: um diagnóstico da população atendida e dos trabalhadores das Cozinhas Solidárias.
- Segunda fase: intervenção educativa baseada no Guia Alimentar para a População Brasileira com os trabalhadores das Cozinhas Solidárias.
- Terceira fase: será feita a avaliação da intervenção educativa e entrevistas estruturadas com os atores-chave a fim de avaliar o impacto das Cozinhas solidárias como

instrumentos políticos de garantia de direitos básicos, e embasar as políticas públicas recém conquistadas.

Esse Trabalho de Conclusão de Curso aborda somente a primeira fase do projeto a fim de descrever a população atendida com relação ao perfil sociodemográfico, consumo alimentar e a percepção de ambiente alimentar. O projeto foi apresentado ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da USP na forma do projeto maior de 2 anos de trabalho, e foi aprovado pelo parecer 6.138.580 (ANEXO III).

Os questionários foram aplicados pessoalmente por pesquisadoras treinadas (equipe mínima de 2 pessoas: 1 estudantes de graduação e 1 pesquisadora) para entrevistas com a população atendida nas cozinhas solidárias. Todos os participantes convidados assinaram uma via impressa e receberam uma via impressa do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) com todas as informações sobre a pesquisa (ANEXO II).

3.2 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO DOS PARTICIPANTES

Todas as pessoas que foram buscar refeições nas cozinhas solidárias foram consideradas elegíveis para o estudo. O critério de exclusão foi possuir 18 anos ou mais de idade.

3.3 COLETA DE DADOS E DESFECHOS INVESTIGADOS

Foi utilizado o aplicativo *epicollect* de coleta de dados gratuito e *offline* para aplicação do questionário. A escolha por essa ferramenta foi influenciada principalmente pela possibilidade do uso sem obrigatoriedade de conexão com a internet, considerando que algumas cozinhas poderiam se localizar em regiões de pouca cobertura telefônica.

Antes de levar as equipes a campo, foram realizados treinamentos para revisar os questionários bem como preparar as pesquisadoras para a dinâmica das entrevistas. Foram formadas equipes de 3 pesquisadoras por dia de coleta a fim de maximizar a quantidade de entrevistas, tendo em vista que o tempo disponível para interação com os usuários era limitado ao tempo de espera na fila antes da distribuição das refeições. Cada entrevista teve uma duração média de 7 minutos (com duração mínima de 3 minutos e máxima de 15 minutos), e o período aproximado de coleta com pessoas em condições de serem entrevistadas era das 9h30 às 13h.

A coleta dos dados das 3 cozinhas presentes no estudo foi realizada no período de setembro a outubro de 2023. As pesquisadoras autoras deste trabalho estiveram presentes em todas as cozinhas do estudo. Foi organizada de modo que cada entrevistadora tivesse autonomia em todo o processo, com ordem determinada e treinada da seguinte forma: as entrevistadoras apresentaram o escopo do projeto, explicando brevemente o objetivo, responsabilidades e riscos envolvidos na participação do projeto e apresentando as duas vias do TCLE para assinatura em caso de concordância para participar da pesquisa. Em seguida, era dado o início do preenchimento do formulário de entrevista. Ao fim de cada processo, as pesquisadoras procuravam por novos usuários que estivessem dispostos a participar.

3.3.1 Variáveis Sociodemográficas

As variáveis sociodemográficas foram obtidas dos questionários padronizados do Censo demográfico (2022), Vigisan (2022) e Pesquisa Nacional de Saúde (2019) (ANEXO I). Para selecionar as perguntas que compuseram o questionário, as pesquisadoras consideraram aquelas que possibilitassem uma descrição do indivíduo em relação à sua idade, estado civil, como se identificava em gênero e raça/cor, sua região de nascimento, bem como grau de instrução e atual ocupação. Tais indicadores são suficientes para uma análise a respeito do perfil sociodemográfico de cada cozinha sem necessidade de maior exposição com perguntas mais aprofundadas a respeito de renda, propiciando um maior conforto aos entrevistados.

3.3.2 Variáveis Sobre Alimentação e Opinião Sobre as Refeições Servidas nas Cozinhas Solidárias

As variáveis de consumo alimentar dos usuários das Cozinhas Solidárias foram obtidas do formulário de marcadores do consumo alimentar do SISVAN (ANEXO I). Como o estudo foi delimitado para a população adulta, foi utilizado somente a seção designada para crianças com 2 anos ou mais, adolescentes, adultos, gestantes e idosos. O formulário é composto por: uma questão sobre o uso de eletrônicos durante a refeição, uma questão sobre quais refeições costumam realizar e sete questões baseadas nas recomendações do Guia Alimentar, que investigam os marcadores saudáveis e não-saudáveis referentes à alimentação do dia anterior (SISVAN, 2015). A questão sobre o uso de eletrônicos foi retirada porque avaliou-se estar fora do contexto da população atendida. Os marcadores de consumo do SISVAN foram selecionados porque demonstraram um bom desempenho para avaliar a

qualidade global da alimentação de brasileiros a partir das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (RICCI et al., 2023).

Ainda, a equipe elaborou perguntas novas com o objetivo de compreender a relação e opinião das pessoas atendidas sobre a cozinha solidária. Para tanto, foram elaboradas perguntas sobre a frequência, meio de transporte e tempo de deslocamento para chegar até as cozinhas, bem como a opinião em relação à qualidade da refeição servida. Vale ressaltar que a opinião sobre a refeição servida foi avaliada na forma de afirmações com respostas de concordância com a escala de Likert de cinco pontos adaptada. As palavras concordo e discordo foram trocadas para as características da refeição, como no exemplo: muito saborosa, saborosa, indiferente, pouco saborosa e não é saborosa.

3.3.3 Variáveis Sobre a Percepção do Ambiente Alimentar

As questões referentes à percepção de ambiente alimentar foram retiradas de um estudo que validou a adaptação transcultural de características autorreferidas de vizinhança da escala sobre Disponibilidade de Alimentação Saudável (SANTOS et al., 2013). Foram selecionadas para o presente estudo duas afirmações referente à disponibilidade de alimentos saudáveis que estão voltadas para a percepção da oferta de produtos *in natura*, como frutas, verduras e legumes, bem como a qualidade desses alimentos em seu ponto de venda. Não foram utilizadas duas afirmações incluídas na Escala que abordam a disponibilidade de venda de alimentos com baixo teor de gordura (*light/diet*) e lugares para lanches e refeições rápidas (*fast-food*) à venda próximo à residência. As respostas para as afirmações são disponibilizadas como escala de likert: concordo totalmente, concordo parcialmente, não concordo nem discordo, discordo parcialmente e discordo totalmente. Os motivos para a exclusão foram a falta de alinhamento com o conceito de alimentação saudável adotado pelo Guia Alimentar brasileiro e por considerar que são alimentos ou tipos de refeições de baixíssima acessibilidade para a população estudada. Além das exclusões de afirmações, as frases foram adaptadas, dado que a versão original referenciava a venda à residência, e o estudo tem o intuito de estudar o entorno das cozinhas solidárias, ainda que não seja o mais próximo da residência.

3.4 Análise dos Dados

A caracterização da população atendida pelas Cozinhas Solidárias do MTST em relação ao consumo alimentar, percepção de ambiente alimentar e características sociodemográficas foi realizada mediante análise estatística quantitativa descritiva. As variáveis foram descritas com frequência absoluta e relativa, utilizando o *software* “Planilhas Google”. Os dados foram analisados agrupados se referindo ao “Total das Cozinhas” e separados por cada cozinha. Dessa forma, foi possível observar as diferenças entre as três cozinhas e a avaliação do conjunto, bem como observar padrões que se destacassem em uma cozinha específica.

Foram excluídas, para fins de análise, as respostas do tipo “Não quero informar” e agrupadas as categorias com baixa ocorrência, como, por exemplo, o tempo gasto para chegar até a cozinha solidária de 2h ou maior. Outras variáveis agrupadas foram: os locais de nascimento em regiões do país, os estados civis “separado (a)” e “divorciado (a)”, e “se alimenta em albergues e pousadas”.

Para descrição das variáveis com duas categorias (sim/não), foram apresentados o número e a frequência relativa de respostas afirmativas. Já as variáveis de opinião a respeito da comida servida pela cozinha solidária que utilizaram a escala de Likert adaptada foram agrupadas para a análise da seguinte forma, com exemplo da categoria sabor: a resposta “Muito saborosa” e a resposta “Saborosa” foram somadas e se tornaram “Saborosa”, ao passo que “Não é saborosa” e “Pouco saborosa” se tornaram “Não é saborosa”. O processo resultou em 3 categorias finais: saborosa, indiferente e não é saborosa.

Os marcadores do consumo alimentar do SISVAN foram analisados de acordo com o documento do Ministério da Saúde de Orientação para avaliação de Marcadores do Consumo Alimentar na Atenção Básica (MS, 2015). Nele é indicado considerar apenas o número de respostas afirmativas sob o total de respostas bem como a porcentagem afirmativa sob o total, além de criar uma variável com o consumo de ultraprocessados (pessoas que relataram consumir ao menos uma categoria de ultraprocessados).

Para a descrição de percepção do ambiente alimentar, as respostas foram agrupadas em somente dois tipos de categorias para caracterizar se o usuário percebe o ambiente mais saudável ou menos saudável (FEIJÓ, 2020). Sendo a categoria “percebe o ambiente mais saudável” a soma dos “Concordo totalmente” e “Concordo parcialmente”, e “Percebe o ambiente menos saudável” a soma dos “Não concorda nem discorda”, “Discorda parcialmente” e “Discorda totalmente”. Além disso, foram agrupadas algumas categorias similares onde tiveram distribuições parecidas como no estado civil juntando as categorias “Separado (a)” e “Divorciado (a)” e nos locais onde se alimentam juntando as categorias “se alimenta em

albergues” e “se alimenta em pousadas” resultando na categoria “se alimenta em albergues ou pousadas”.

4. RESULTADOS

A amostra total das coletas realizadas nas 3 cozinhas presentes no estudo foi de 176 pessoas, sendo 38,1% eram da Cozinha do Grajaú, 28,9% de Embu das Artes e 32,9% em Ceilândia(Gráfico 2). Nas Cozinhas do Sudeste foi observado que o primeiro dia de coleta de dados contou com um número maior (Tabela 1), o qual se reduz com o passar dos dias de coleta (Grajaú com 56,7% e Embu das Artes com 62,8% das pessoas entrevistadas no primeiro dia). O mesmo cenário não foi acompanhado em Ceilândia, onde dispôs de um dia a mais de coleta com relação às cozinhas do sudeste e foi necessária uma viagem para realizar as coletas de dados. Desta forma, o primeiro dia de coleta foi o dia da chegada em Brasília, que teve início já com a cozinha em funcionamento e assim, com menos tempo para a realização das entrevistas. Por essas razões, em Ceilândia a distribuição seguiu ordem decrescente de coletas somente a partir do segundo dia, já que o primeiro dia contou com 27,5% (n=14) das pessoas entrevistadas e o segundo dia com 37,3% (n=19) dos entrevistados.

Gráfico 2: Distribuição (%) das pessoas entrevistadas nas Cozinhas Solidárias do MTST. Ceilândia, Grajaú e Embu das Artes, 2023.

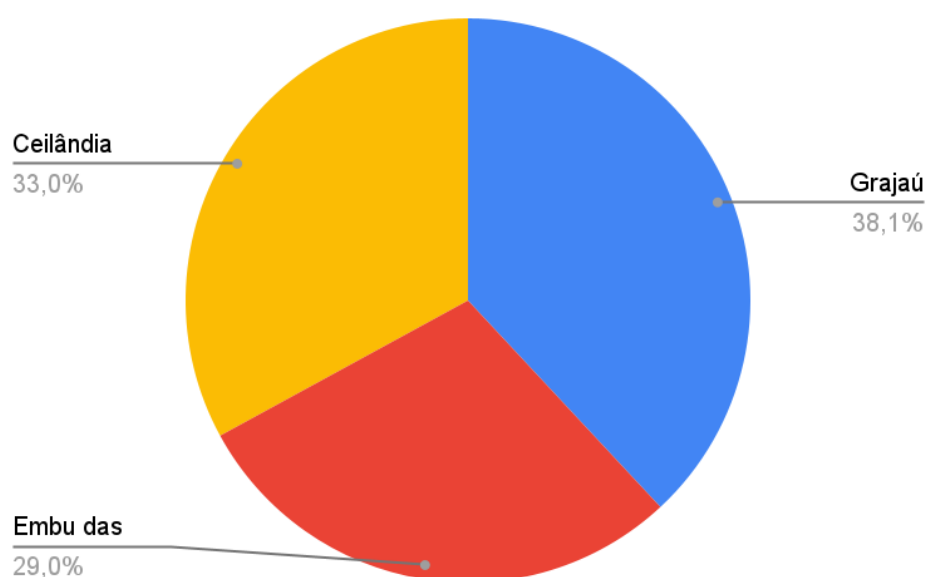


Tabela 1: Distribuição da população estudada de acordo com os dias de coleta nas Cozinhas Solidárias do MTST. Brasil, 2023.

	Grajaú		Embu das Artes		Ceilândia	
	n	%	n	%	n	%
1º dia de coleta	38	56,7%	32	62,7%	14	27,5%
2º dia de coleta	18	26,9%	6	11,8%	19	37,3%
3º dia de coleta	11	16,4%	13	25,5%	12	23,5%
4º dia de coleta	-	-	-	-	6	11,8%

4.1 CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS

A Tabela 2 apresenta os dados coletados em relação às características sociodemográficas dos usuários das cozinhas solidárias do MTST. A faixa etária mais frequente das pessoas usuárias das cozinhas, é de 31 a 59 anos, totalizando 115 pessoas (65,7%), seguida da faixa etária de 18 a 30 anos, com 36 pessoas (20,6%). Já a cozinha de Embu das Artes conta com uma população mais envelhecida e é a única dentre as três que apresenta uma parcela de 20% (n=10) da população com mais de 60 anos. Em contrapartida, a cozinha com menor representação de pessoas maiores de 60 anos foi a do Grajaú 8,9% (n=6). A cozinha com maior representação de pessoas jovens foi a de Ceilândia, com 31% (n=18) (Tabela 2).

Quanto ao gênero, temos a relação total de todas as cozinhas com maioria masculina de 92 indivíduos (52,3%) contra 81 mulheres (45,5%)”. No entanto, esse resultado se deve à contribuição da cozinha de Embu das Artes, a única que apresentou maioria masculina, com uma relação de 36 homens para 15 mulheres. A única declaração de gênero “Outro” foi em Ceilândia, e no total apenas duas pessoas não quiseram informar como se identificam em gênero (1,1%). No que se refere à identificação de raça e cor, a maior parcela dos usuários entrevistados se identifica na cor parda (54,5%), seguido de preta (22,2%) e, então, de branca (15,9%). A quantidade de pessoas que declararam que não sabiam qual raça ou cor se

identificavam (n=8) foi mais expressiva do que a somatória de “Amarela”(n=3) e “Indígena”(A n=1) (Tabela 2).

A origem dos entrevistados foi concentrada nas regiões Sudeste (44,5%), Nordeste (41,5%) e Centro-Oeste (8,8%). Os usuários das cozinhas localizadas do Grajaú e Embu das Artes, apresentaram uma procedência mais prevalente das regiões Nordeste e Sudeste, enquanto que em Ceilândia a maior representatividade foi das regiões Nordeste e Centro-Oeste. Quanto ao estado civil, a maior parte das pessoas entrevistadas em todas as cozinhas se autodeclararam como solteiro(a), somando 111 declarações (63,1%), seguido de casado(a), com 21,6% dos entrevistados (Tabela 2).

Foi observada uma prevalência de alfabetização média de 89,2% das pessoas em todos os locais. No entanto, 50% das pessoas declararam ter “Nenhuma instrução ou ensino fundamental incompleto” s, seguida de 25,6% das pessoas que declararam ter “Ensino fundamental completo ou médio incompleto” e de 21% de declaração de ter “Ensino médio completo ou superior incompleto”. Apenas seis pessoas (3,4%) informaram ter completado o ensino superior (Tabela 2).

Quanto à declaração sobre ocupação, observou-se uma distribuição semelhante entre todas as cozinhas. A maioria das pessoas se autodeclara “Desempregado(a)” (43,7%), seguido de “Trabalhador(a) Autônomo(a)” (25,6%) e de “Trabalhador(a) informal” (10,8%). Em Embu das Artes foi observado um percentual elevado de aposentados (13,7%) quando comparado com outras cozinhas (Tabela 2).

Tabela 2 - Distribuição das características sociodemográficas da população atendida pelas Cozinhas Solidárias do MTST de setembro a outubro de 2023, Brasil.

	Total das Cozinhas		Grajaú		Embu das Artes		Ceilândia	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Idade								
18 a 30 anos	36	20,6%	11	16,4%	7	14,0%	18	31,0%
31 59 anos	115	65,7%	50	74,6%	33	66,0%	32	55,2%
mais de 60 anos	24	13,7%	6	9,0%	10	20,0%	8	13,8%
Gênero								
Mulher	81	45,5%	36	54,6%	15	29,4%	30	52,6%

	Homem	92	53,9%	30	45,5%	36	70,6%	26	45,6%
	Outro	1	0,6%	0	0,0%	0	0,0%	1	1,8%
Raça ou cor									
	Amarela	3	1,8%	0	0,0%	1	2,0%	2	3,5%
	Branca	28	15,6%	15	22,4%	7	13,7%	6	10,5%
	Indígena	1	0,5%	1	1,5%	0	0,0%	0	0,0%
	Parda	96	54,2%	38	56,7%	20	39,2%	38	66,7%
	Preta	39	22,9%	12	17,9%	17	33,3%	10	17,5%
	Não sei	8	5,0%	1	1,5%	6	11,8%	1	1,8%
Região de nascimento									
	Norte	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
	Nordeste	73	41,5%	19	28,4%	21	41,2%	33	56,9%
	Centro-oeste	24	8,8%	0	0,0%	1	2,0%	23	39,7%
	Sudeste	78	44,3%	48	71,6%	28	54,9%	2	3,4%
	Sul	1	0,4%	0	0,0%	1	2,0%	0	0,0%
Estado civil									
	Casada (o)	38	21,8%	13	19,4%	12	23,5%	13	22,4%
	Divorciada (o) + Separada (o)	22	13,1%	4	6,0%	10	19,6%	8	13,8%
	Solteira (o)	111	62,3%	48	71,6%	28	54,9%	35	60,3%
	Viúva (o)	5	2,8%	2	3,0%	1	2,0%	2	3,4%
Sabe ler e escrever		157	89,2%	61	91,0%	46	90,2%	50	86,2%
Grau de instrução									
	Nenhuma instrução ou ensino fundamental incompleto	88	50,0%	31	46,3%	23	45,1%	34	58,6%
	Ensino fundamental completo ou médio incompleto	45	25,6%	21	31,3%	10	19,6%	14	24,1%
	Ensino médio completo ou superior incompleto	37	21,0%	14	20,9%	15	29,4%	8	13,8%
	Ensino superior completo	6	3,4%	1	1,5%	3	5,9%	2	3,4%
Ocupação									
	Trabalhador(a) informal	19	10,8%	10	14,9%	5	9,8%	4	6,9%

Trabalhador(a) formal	13	7,4%	8	11,9%	4	7,8%	1	1,7%
Trabalhador(a) autônomo(a)	45	25,6%	14	20,9%	10	19,6%	21	36,2%
Desempregado(a)	77	43,8%	31	46,3%	22	43,1%	24	41,4%
Aposentado(a)	12	6,8%	2	3,0%	7	13,7%	3	5,2%
Outro	10	5,7%	2	3,0%	3	5,9%	5	8,6%

4.2 CARACTERÍSTICAS DE ROTINA DE ALIMENTAÇÃO

A Tabela 3 apresenta os dados relativos à rotina de alimentação dos usuários das cozinhas solidárias do MTST. As principais refeições realizadas são respectivamente o “Almoço” (97,2%), “Jantar” (81,8%) e “Café da manhã” (71,6%). As demais refeições intermediárias não ultrapassaram os 30% de respostas positivas. O hábito de realizar ao menos três refeições ao dia foi de 67,6% (n=119) considerando o total de cozinhas. Em Ceilândia observaram-se maiores índices do hábito de fazer todas as refeições (Café da manhã com 84,5%, Lanche da manhã com 20,7%, Almoço com 98,3%, Lanche da tarde com 41,4%, Jantar com 89,7% e Ceia com 12,1%). A maior parte das pessoas estudadas se alimentava nas cozinhas solidárias todos os dias (54,5%) e entre 1 e 3 vezes por semana (32,9%). Quinze pessoas (8,5%) comiam pela primeira vez nas cozinhas. Além disso, a maioria buscava comida apenas para si (56,4%), contrapondo 46,6% que levam comida para parentes, amigos, vizinhos ou outros (Tabela 3).

Por motivos de moradia ou trabalho, 165 usuários declararam encontrar-se nas proximidades das cozinhas solidárias (97% no Grajaú, 88,2% em Embu das Artes e 94,8% em Ceilândia). Levando em consideração o total de cozinhas estudadas, 93,7% dos entrevistados afirmaram estar por perto das cozinhas, 95,5% apontaram levar menos de 30 minutos para chegar à cozinha e por fim, 94,3% dos usuários apontaram que se locomovem a pé até a cozinha (Tabela 3). Na amostra total foi observado que 80,7% dos entrevistados se alimentam em outros lugares além da cozinha solidária. Além disso, foi registrada a menor taxa para alimentação em outros locais em Embu das Artes (n=33) e a maior taxa em Ceilândia (n=55). Os três locais mais citados foram “Em casa” com 74,4%, “Em restaurantes populares” com 48,9% e “Na casa de parentes ou amigos” com 46%. Vale destacar que a expressividade da variável restaurantes populares, deve-se pela contribuição de Ceilândia, onde foram registrados 47 frequentadores deste local.

Tabela 3 - Distribuição das características da Rotina de Alimentação da População Atendida pelas Cozinhas Solidárias do MTST de setembro a outubro de 2023, Brasil

	Total das Cozinhas		Grajaú		Embu das Artes		Ceilândia	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Refeições que costuma fazer								
Café da manhã	126	71,6%	45	67,2%	32	62,7%	49	84,5%
Lanche da manhã	19	10,8%	3	4,5%	4	7,8%	12	20,7%
Almoço	171	97,2%	65	97,0%	49	96,1%	57	98,3%
Lanche da tarde	47	26,7%	13	19,4%	10	19,6%	24	41,4%
Jantar	144	81,8%	51	76,1%	41	80,4%	52	89,7%
Ceia	13	7,4%	1	1,5%	5	9,8%	7	12,1%
Frequência de alimentação na Cozinha Solidária								
Todos os dias	96	54,5%	32	47,8%	33	64,7%	31	53,4%
1 a 3 vezes por semana	58	33,0%	24	35,8%	15	29,4%	19	32,8%
Quinzenalmente	4	2,3%	1	1,5%	0	0,0%	3	5,2%
1 vez por mês	3	2,3%	0	0,0%	1	2,0%	2	3,4%
Essa é a minha primeira vez na cozinha	15	8,5%	10	14,9%	2	3,9%	3	5,2%
Tempo gasto para chegar na Cozinha Solidária								
Até 30 minutos	168	95,5%	65	97,0%	47	92,2%	56	96,6%
Até 1 hora	8	4,5%	2	3,0%	4	7,8%	2	3,4%
2h ou mais	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Meio de transporte utilizado para chegar até a Cozinha Solidária								
A pé	166	94,3%	64	95,5%	49	96,1%	53	91,4%
Transporte público	6	3,4%	2	3,0%	2	3,9%	2	3,4%
Outro meio de transporte	4	2,3%	1	1,5%	0	0,0%	3	5,2%
Se alimenta em outros lugares além da Cozinha Solidária								
	142	80,7%	54	80,6%	33	64,7%	55	94,8%
Também se alimenta								

Em casa	131	74,4%	50	74,6%	27	52,9%	54	93,1%
Em bares	23	13,1%	13	19,4%	4	7,8%	6	10,3%
Em restaurantes	42	23,9%	15	22,4%	9	17,6%	18	31,0%
Em albergues e pousadas	12	10,5%	7	10,5%	3	5,9%	2	3,4%
Na escola	11	6,3%	5	7,5%	0	0,0%	6	10,3%
Em restaurantes populares	86	48,9%	20	29,9%	19	37,3%	47	81,0%
Na casa de parentes ou amigos	81	46,0%	33	49,3%	18	35,3%	30	51,7%
No local de trabalho	33	18,8%	18	26,9%	6	11,8%	9	15,5%
Em mercados	11	6,3%	7	10,4%	2	3,9%	2	3,5%

4.3 CARACTERÍSTICAS DA QUALIDADE DAS REFEIÇÕES SERVIDAS PELA COZINHA SOLIDÁRIA DO MTST

Em todos os locais, todas as afirmações tiveram predominância de concordância em relação aos aspectos como sabor, variedade, saudabilidade, capacidade de sustento e agradabilidade das refeições servidas pelas cozinhas solidárias (Tabela 4). É possível estimar uma taxa de aprovação da refeição servida pela cozinha solidária de 88,5%, calculando-se a média das respostas em concordância.

Tabela 4 - Distribuição da opinião da população atendida pelas Cozinhas Solidárias do MTST com relação a refeição servida de setembro a outubro de 2023, Brasil

	Total das cozinhas		Grajaú		Embu das Artes		Ceilândia	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Em relação ao sabor								
Saborosa	157	89,2%	58	86,6%	48	94,1%	51	87,9%
Indiferente / Neutra	17	9,7%	9	13,4%	2	3,9%	6	10,3%
Não é saborosa	2	1,1%	0	0,0%	1	2,0%	1	1,7%
Em relação à variedade								
Variada	147	83,5%	53	79,1%	47	92,2%	47	81,0%
Indiferente / Neutra	19	10,8%	12	17,9%	2	3,9%	5	8,6%

Não é variada	10	5,7%	2	3,0%	2	3,9%	6	10,3%
Em relação à saudabilidade								
Saudável	159	90,3%	58	86,6%	48	94,1%	53	91,4%
Indiferente / neutra	15	8,5%	8	11,9%	3	5,9%	4	6,9%
Não é saudável	2	1,1%	1	1,5%	0	0,0%	1	1,7%
Em relação a capacidade de sustentar								
Sustenta	155	88,1%	54	80,6%	46	90,2%	55	94,8%
Indiferente / neutra	13	7,4%	8	11,9%	2	3,9%	3	5,2%
Não sustenta	8	4,6%	5	7,5%	3	5,9%	0	0,0%
Em relação à agradabilidade								
Agradável	161	91,5%	58	86,6%	50	98,0%	53	91,4%
Indiferente / neutra	13	7,4%	8	11,9%	1	2,0%	4	6,9%
Não é agradável	2	1,1%	1	1,5%	0	0,0%	1	1,7%

4.4 CONSUMO ALIMENTAR

Quanto aos marcadores de consumo alimentar, observaram-se frequências elevadas em todas as cozinhas para o consumo de feijão (n=146), de ultraprocessados (n=111) e de verduras e legumes (n=108). O consumo de frutas frescas também foi notável devido à cozinha de Ceilândia, que registrou 63,8% (Tabela 5).

Por mais que o consumo de alimentos ultraprocessados em categorias isoladas não ultrapassou a taxa de 50% no total das cozinhas, a categoria que agrupa todas as variáveis envolvendo ultraprocessados, marcando quem mencionou ao menos o consumo de 1 categoria tem resultados muito próximos ao consumo de verduras ou legumes. Esse alto consumo de ultraprocessados está relacionado com o consumo de bebidas açucaradas como refrigerante, suco de caixinha, suco em pó, água de coco de caixinha, xarope de guaraná ou groselha, e suco de fruta com a adição de açúcar (43,2% no total das cozinhas, sendo 27 no Grajaú, 17 em Embu das Artes e 32 em Ceilândia) (Tabela 5).

Tabela 5 - Distribuição dos marcadores do consumo alimentar do SISVAN adaptado e aplicado nas Cozinhas Solidárias do MTST de setembro a outubro de 2023, Brasil

	Total das cozinhas		Grajaú		Embu das Artes		Ceilândia	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Ontem consumiu feijão	146	83,0%	56	83,6%	44	86,3%	46	79,3%
Ontem consumiu frutas frescas, sem considerar suco de frutas	81	46,0%	25	37,3%	19	37,3%	37	63,8%
Ontem consumiu verduras e/ou legumes, sem considerar batata, mandioca, aipim, macaxeira, cará e inhame	108	61,4%	33	49,3%	35	68,6%	40	69,0%
Consumo de ultraprocessados	111	63,1%	43	64,2%	31	60,8%	37	63,8%
Ontem consumiu hambúrguer e/ou embutidos, como presunto, mortadela, salame, linguiça, salsicha	35	19,9%	9	13,4%	16	31,4%	10	17,2%
Ontem consumiu bebidas açucaradas, como refrigerante, suco de caixinha, suco em pó, água de coco de caixinha, xarope de guaraná/groselha, suco de fruta com adição de açúcar	76	43,2%	27	40,3%	17	33,3%	32	55,2%
Ontem consumiu macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados	47	26,7%	21	31,3%	13	25,5%	13	22,4%

4.5 CARACTERÍSTICAS DA PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR

As duas cozinhas do sudeste declararam perceber o ambiente alimentar mais saudável acima de 70% para as duas afirmações. Com isso, foi registrado, em média, um cenário positivo de percepção do acesso à alimentação saudável (60,8%). Apesar disso, na cozinha de Ceilândia observou-se menor percentual (37,9% das pessoas concordaram encontrar grande variedade de frutas, verduras e legumes frescos à venda próximo à cozinha e 37,7% das pessoas concordaram que as frutas, verduras e legumes frescos à venda próximo à cozinha solidária são de boa qualidade.

Tabela 6 - Distribuição da Escala de Percepção do Ambiente Alimentar aplicada nas Cozinhas

Solidárias do MTST de setembro a outubro de 2023, Brasil

	Total das		Grajaú		Embu das		Ceilândia	
	Cozinhas				Artes			
	N	%	N	%	N	%	N	%
É possível encontrar grande variedade de frutas, verduras e legumes frescos à venda próximo à cozinha solidária.								
Percebe o ambiente alimentar mais saudável	107	60,8%	48	71,6%	37	72,6%	22	37,9%
Percebe o ambiente alimentar menos saudável	69	39,2%	19	28,4%	14	27,5%	36	62,1%
As frutas, verduras e legumes frescos à venda próximo à cozinha solidária são de boa qualidade.								
Percebe o ambiente alimentar mais saudável	108	61,4%	47	70,2%	38	74,5%	23	39,7%
Percebe o ambiente alimentar menos saudável	68	38,6%	20	29,9%	13	25,5%	35	60,3%

5. DISCUSSÃO

5.1 PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO

Em relação à idade, observou-se uma distribuição marcante da população situada na faixa dos 31 aos 59 anos, seguida da faixa dos 18 aos 30 anos, ou seja, dentro da faixa considerada economicamente ativa. Destaca-se a amostra da cozinha de Embu das Artes, com a maior representação de pessoas com mais de 60 anos proporcionalmente, em contraponto com a amostra da cozinha do Grajaú, com menos pessoas nessa faixa etária. Ainda, Ceilândia apresentou o maior número de pessoas com de 18 a 30 anos.

Os dados referentes à alfabetização e grau de instrução revelaram que apesar da maioria dos entrevistados ter afirmado saber ler e escrever, apenas 50% afirmou não ter nenhuma instrução ou ter completado o ensino fundamental. Segundo o relatório da análise do resultados do II Inquérito Nacional da Insegurança Alimentar no Brasil (II VIGISAN, 2022),

nos domicílios cuja pessoa responsável tinha menos de 8 anos de estudo, a proporção de famílias vivendo em situação de insegurança alimentar grave supera a média nacional (21,1%). Este fato pode ser entendido pela necessidade de evasão escolar precoce para trabalhar pelo sustento (IBGE, 2023).

Ainda, os dados relativos à ocupação dos entrevistados apontam que a maior parcela encontra-se atualmente desempregada (43,8%), seguida de trabalhadores autônomos (25,6%). Portanto, o reflexo da baixa escolaridade se mostra no maior índice de empregos que exigem menor nível de formação ou em pessoas fora do mercado de trabalho.

Quanto à identificação de gênero, a composição geral da população se mostrou relativamente equilibrada, apresentando 52,3% para homens e 45,5% para mulheres. Contudo, é por influência da amostra de Embu das Artes que a distribuição se manifesta em maioria masculina, contrastando com as demais cozinhas. A predominância de pessoas que se autodeclararam como pardas (54,2%), pretas (22,9%) e brancas (15,6%) na amostra geral das cozinhas indica o perfil etnográfico da população que utiliza os serviços das cozinhas solidárias. Além disso, a quantidade de pessoas que declararam não saber identificar sua cor ou raça foi duas vezes maior do que a somatória da quantidade daquelas que se identificam como amarelas ou indígenas. Este dado ressalta além da destoante distribuição etnográfica, a complexidade e desafios que o sujeito ainda enfrenta para se identificar em relação à sua raça e cor (RENATO, 2018).

Para a análise da questão de região de nascimento, é importante considerar o contexto histórico, social e político das macrorregiões do Brasil. Ambas regiões, Sudeste e Centro-Oeste, tiveram um alto influxo de pessoas oriundas do nordeste no período de intensa urbanização e industrialização no país, entre 1950 e 1960 (SILVA, 2019). Neste estudo, as regiões de nascimento com maior expressividade de respostas foram respectivamente: Sudeste (44,3%), Nordeste (41,5%), com menor peso, Centro-Oeste (8,8%) e Sul (0,4%), sem representatividade alguma da região norte do Brasil. A distribuição observada ressalta a influência do fluxo migratório nordestino nas regiões sudeste e centro-oeste, onde as cozinhas do estudo se localizam.

Por fim, a questão de estado civil também apresentou uma grande relevância em uma categoria específica de resposta, com 111 pessoas se declarando solteiras (63,1%) e 38 como casadas (21,6%). No entanto, as pesquisadoras observaram que a percepção deste marcador era muito subjetiva quando os entrevistados relataram ao responder que se identificavam em uma união estável, mas não respondiam a questão como casadas por não ter oficializado a relação em cartório.

5.2 PERFIL ALIMENTAR

A maioria da população analisada faz três refeições diárias (67,6%), com um destaque para o almoço (97,2%). Eles geralmente estão nas proximidades da Cozinha Solidária, onde fazem essa refeição todos os dias (54,5%) ou de 1 a 3 vezes por semana (33,0%). Se locomovem a pé (94,3%) demorando no máximo 30 minutos para chegarem até a cozinha (95,5%). Ainda, se alimentam em outros lugares além das cozinhas solidárias (80,7%) com destaque para casa (74,4%), restaurantes populares (48,9%) e casa de parentes ou amigos (46%).

Em Ceilândia há uma particularidade com relação aos dados de alimentação devido a existência de um restaurante popular próximo a Cozinha solidária MTST-DF Sol Nascente. Das três cozinhas do estudo, a de Ceilândia apresentou a maior taxa de se alimentar em outros lugares além da cozinha solidária (94,8%) com um destaque relevante para os restaurantes populares (81,0%). O Restaurante comunitário foi inaugurado em agosto de 2023, funciona todos os dias incluindo finais de semana e feriados e serve três refeições diárias: café da manhã por R\$0,50, almoço por R\$1,00 e jantar por R\$0,50 (SES-DF, 2023). Esse fato explica essa cozinha solidária ter se destacado quanto às maiores frequências para todas as refeições (Café da manhã com 84,5%, Lanche da manhã com 20,7%, Almoço com 98,3%, Lanche da tarde com 41,4%, Jantar com 89,7% e Ceia com 12,1%) e realizarem 3 refeições por dia (81%).

A fim de comparar os dados dos Marcadores de Consumo Alimentar do SISVAN aplicados pela pesquisa, foram analisados dados consolidados para adultos nos anos de 2020 e 2021 disponíveis no Sistema, nas três localidades da pesquisa: Grajaú como São Paulo-SP, Embu das Artes-SP e Ceilândia como Brasília-DF (ANEXO IV). Entre 2020 e 2021, notou-se que há um baixo grau de registro dessas informações para as localidades estudadas. Ainda assim, é possível notar que o consumo de legumes foi constante, enquanto o consumo de feijão e frutas reduziu. Por outro lado, observou-se um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados. Ao comparar esses dados com os resultados da pesquisa atual, observou-se que a população estudada no presente estudo apresentou um maior consumo de feijão e uma menor ingestão de frutas, legumes, verduras e alimentos ultraprocessados em comparação a população atendida na atenção básica de saúde no SUS.

O uso do questionário adaptado do SISVAN permitiu uma coleta de dados com marcadores muito bem definidos de alimentação saudável e não saudável de forma bastante

objetiva e concisa. Ainda, por se tratar de um questionário mais direto, evita perguntas com potencial de constrangimento ao entrevistado.

As cozinhas na região Sudeste apresentaram semelhanças notáveis em relação aos perfis alimentares. No entanto, houve algumas diferenças, como um menor consumo de verduras ou legumes no Grajaú, enquanto o consumo de bebidas açucaradas, ultraprocessados salgados e doces foi maior nesse local. Essas discrepâncias podem ser atribuídas ao fato de o Grajaú ser uma cozinha solidária mais recente, onde a frequência de pessoas comendo pela primeira vez foi mais elevada (14,9%). Isso sugere que os hábitos alimentares ainda estão em processo de mudança nessa comunidade.

A cozinha de Ceilândia se destaca devido ao Restaurante Comunitário Sol Nascente, onde são oferecidas frutas no café da manhã e no almoço, explicando o aumento no consumo desse grupo alimentar nesta região. Contudo, essa prática pode estar relacionada à elevada frequência de consumo de bebidas açucaradas (55,2%), uma vez que o restaurante comunitário serve suco durante o almoço, sendo provável que essa bebida contenha açúcar, com grandes chances de ser um suco ultraprocessado.

As Cozinhas Solidárias sempre oferecem um almoço composto por um prato principal proteico, uma guarnição, dois acompanhamentos e uma salada. Por exemplo, no dia 05/11/2023 em Ceilândia, o cardápio incluiu arroz, feijão, frango ensopado, abóbora com folhas e talos de beterraba, salada de repolho, alfaces da horta e beterraba. O arroz e o feijão são itens fixos no cardápio, disponíveis diariamente. Além disso, há um esforço contínuo para oferecer pelo menos um tipo de legume ou verdura, seja como guarnição ou na salada. As refeições nas três Cozinhas Solidárias foram descritas como saborosas, variadas, saudáveis, agradáveis e capazes de proporcionar sustentação, confirmando que as cozinhas solidárias contribuem diretamente para garantir uma alimentação adequada e saudável para a população. A fim de aumentar o consumo de frutas por essa população para as três localidades, a inclusão de uma fruta como sobremesa é uma recomendação.

O padrão alimentar da população beneficiada destaca que as Cozinhas Solidárias não apenas conseguem melhorar a situação de insegurança alimentar na região onde estão localizadas, mas também têm o poder de influenciar positivamente os hábitos alimentares. Além de fornecer uma refeição digna, essas cozinhas comunitárias são reconhecidas como locais que valorizam tradições culinárias e promovem a soberania alimentar (ELIDA et al., 2018). Funcionando como espaços culturais, de debates e formação, essas cozinhas têm o potencial de contribuir para a recuperação da segurança alimentar, promovendo simultaneamente a educação alimentar e nutricional e, como resultado, provocando uma

mudança de hábitos. Dessa forma, a população beneficiada torna-se mais autônoma nas escolhas alimentares.

5.3 PERFIL DA PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR

As cozinhas no sudeste, especificamente no Grajaú e em Embu das Artes, como mencionado anteriormente, apresentam dados semelhantes. Isso é evidente ao considerar a aplicação da Escala de Percepção de Ambiente Alimentar nas cozinhas solidárias. Quando questionados sobre a variedade de frutas, verduras e legumes frescos à venda nas proximidades da cozinha solidária, 71,6% dos entrevistados no Grajaú e 72,6% em Embu das Artes perceberam o ambiente alimentar como mais saudável. Em contraste, em Ceilândia 62,1% perceberam o ambiente alimentar como menos saudável. O mesmo padrão foi observado na segunda afirmação sobre a qualidade desses alimentos à venda. No Grajaú, 70,2% consideraram o ambiente alimentar mais saudável, enquanto em Embu das Artes, 74,5% compartilharam a mesma percepção. Por outro lado, em Ceilândia, 60,3% consideraram o ambiente alimentar menos saudável.

A interação entre o indivíduo e o ambiente em que está inserido interfere na percepção do ambiente alimentar (FEIJÓ,2020). As cozinhas localizadas no Estado de São Paulo apresentam semelhanças na organização urbana. Apesar de ambos estarem situados em áreas periféricas, é notável a presença de transporte público, mercados, bares e restaurantes em ambos os locais localizados no sudeste. Em contraste, Ceilândia não possui um sistema de transporte público tão organizado, e nas proximidades da cozinha solidária, não é possível encontrar mercados, bares e restaurantes.

Retomando o conceito de desertos alimentares, essas são áreas onde o acesso a alimentos é restrito ou as opções alimentares disponíveis são inadequadas (KASINSKI, 2020). A partir disso, é plausível supor que a região da Cozinha do Sol Nascente em Ceilândia seja percebida como um deserto alimentar.

Uma limitação observada durante a coleta dos dados foi a dificuldade na utilização da escala Likert para obter respostas sobre a percepção do ambiente alimentar com a população das cozinhas. Isso resultou em uma aproximação significativa entre as categorias "concordo totalmente" e "concordo parcialmente", assim como entre as categorias "discordo parcialmente" e "discordo totalmente".

5.4 PERFIL DAS COLETAS

No presente estudo, foram realizadas entrevistas para coletar os dados de 176 indivíduos, com uma média de 58 participantes em cada uma das três cozinhas que participaram da pesquisa. Também foi observada em campo a diferença na dinâmica de funcionamento de cada cozinha, que apesar de seguirem um formato inicialmente padronizado pela coordenação do movimento, demonstraram uma autonomia para adaptar seu funcionamento a fim de se adaptar melhor à comunidade que atendem. Como exemplo, a regra da retirada individual das marmitas pode ser flexibilizada, já que 46,6% dos usuários retirava mais de uma marmita para levar para familiares e conhecidos. Na cozinha de Embu das Artes, foi possível prestigiar durante a coleta, uma cena recorrente no dia a dia das cozinheiras. Uma dinâmica onde duas pessoas da fila eram aleatoriamente escolhidas para realizar a refeição sentadas à mesa e com a comida servida em pratos, e depois poderiam levar suas marmitas para comer em suas casas em outro horário. Esse momento era aguardado e comemorado, e reflete a relação próxima do serviço com a população. Como as cozinheiras têm contato regular com essa população e conhecem suas realidades. Elas próprias também sabem identificar aqueles que levam a comida para pessoas que não tem condições de se locomover até o ponto de distribuição.

No entanto, quanto ao indicador sobre levar comida para outras pessoas, 56,4% dos respondentes afirmaram que levavam a comida apenas para si. Uma hipótese para esta discrepância de resultados é de que os usuários deviam temer que a entrevista pudesse ser uma forma de fiscalização, apesar da garantia de sigilo. Um viés semelhante foi observado em relação à qualidade da comida servida, já que os respondentes estavam próximos do ponto de retirada da sua alimentação e, conseqüentemente, das cozinheiras. Assim, o formato de pesquisa, realizada na fila de espera, contribui para este viés nas respostas.

Em relação à quantidade de entrevistados, esperava-se atingir 100 pessoas por cozinha participante da pesquisa, mas a possibilidade de retirada de mais de uma refeição por usuário levou à uma redução neste número para uma média de 58 respondentes. A previsão inicial foi baseada em informações prestadas pelo movimento e a alteração nestes números levou a uma revisão das metas, tanto no número de entrevistas por dia, quanto no número de dias para a realização da coleta de dados. Esta realidade, descoberta em campo, mostrou a necessidade de um melhor entendimento da dinâmica das cozinhas para a elaboração das estratégias de pesquisa.

Já a cozinha do Grajaú, ainda em fase piloto, se destaca com o dado referente à frequência no serviço “Esta é a minha primeira vez aqui”, com 14,9% das respostas. Este dado é coerente com a fase inicial em que se encontra, ainda em seus primeiros estágios de funcionamento e se instalando na comunidade. Outro ponto de destaque para esta cozinha se dá pelo uso do seu espaço físico. Como cada cozinha solidária do MTST ocupa um imóvel com plantas físicas diferentes, é necessário aproveitar o espaço de acordo com cada realidade, e na unidade do Grajaú, os beneficiados pelo serviço entram no imóvel para retirar suas refeições, enquanto nas outras cozinhas visitadas, a retirada acontecia nos portões ou janelas externas.

Durante o período de coleta, o método baseado em quatro dias e três pesquisadoras foi discutido a respeito de sua eficiência. A sugestão foi de priorizar o aumento de dias de coleta no decorrer de uma semana de segunda a sexta-feira, bem como a possibilidade de apenas duas pesquisadoras. O fato de que potenciais entrevistados negaram participação devido a compromissos inadiáveis no dia específico da coleta referirem que estariam disponíveis para participar em outro dia específico que não abrangia o cronograma da pesquisa, mostrou que a ampliação da janela de coleta se encaixaria melhor na dinâmica dos frequentadores das cozinhas.

6. CONCLUSÃO

Este trabalho caracterizou a população atendida pelas cozinhas solidárias do MTST em relação ao consumo alimentar, a percepção do ambiente alimentar e às características sociodemográficas. Observou-se que a maioria dos frequentadores estava na faixa etária de 31 a 59 anos, identificando-se predominantemente como pardos, estavam por perto das cozinhas e as frequentavam todos os dias ou de 1 a 3 vezes por semana. Embora tenham apresentado um alto nível de alfabetização, a escolaridade se mostrou baixa, refletindo na maior expressividade do marcador para desemprego.

A respeito da alimentação, identificou-se que o café da manhã, almoço e jantar são as principais refeições diárias, com destaque para o almoço, que é servido pelas cozinhas e melhorando os marcadores de quantidade de refeições por dia nos locais estudados, quando comparados com os dados do SISVAN em 2021. A comida recebeu uma avaliação positiva quanto à qualidade, que comprova a dedicação, esforço e trabalho das cozinhas para oferecer

cardápios que priorizam alimentos *in natura* e minimamente processados, sempre com a presença de arroz e feijão, bem como verduras e legumes na guarnição ou salada, e uma porção proteica.

A percepção do ambiente alimentar das cozinhas se destacou a partir da localização, com as cozinhas do Sudeste com uma percepção de um ambiente alimentar saudável, e a percepção da cozinha do Centro-Oeste como um deserto alimentar.

Tais descobertas contribuem para uma percepção mais aprofundada de como as cozinhas alteram os ambientes alimentares, e qual o perfil da população beneficiada. Na percepção do MTST, a Cozinha Solidária é uma ferramenta para a prática de valores políticos, sociais e culturais na medida em que gera mudanças na forma de sociabilidade e estabelecimento de vínculos comunitários (SORDI, 2023). Assim, este trabalho reúne peças importantes para a fundamentação de ferramentas que assegurem o direito humano à alimentação adequada.

7. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO DE ATUAÇÃO

A Resolução nº 600 do Conselho Federal de Nutricionistas, de 2018, destaca a saúde coletiva como uma área de atuação para os nutricionistas. Dentro desse contexto, é crucial que esses profissionais compreendam a dinâmica da fome e busquem maneiras de mitigá-la. Analisar o perfil da população atendida pelas Cozinhas Solidárias do MTST esclarece a relevância desses locais na promoção da segurança alimentar no país, visando eliminar áreas de desertos e pântanos alimentares.

Além disso, esta pesquisa marca o início de um projeto de dois anos em parceria com as Cozinhas Solidárias do MTST. O projeto incluirá intervenções de educação alimentar e nutricional nas cozinhas, uma reavaliação da população estudada e entrevistas com atores-chave na organização das cozinhas. A expectativa é que, como um todo, esse projeto contribua para consolidar as Cozinhas Solidárias do MTST como uma política pública efetiva para segurança alimentar e nutricional.

8. REFERÊNCIAS

Aguiar C, Reinholz F. Combate à fome: um dia na rotina da Cozinha Solidária do MTST. Brasil de Fato. 2022 Ago 26 [citado 2023 Jun 27]. Disponível em: <https://www.brasildefatores.com.br/2022/08/26/combate-a-fome-um-dia-na-rotina-da-cozinha-solidaria-do-mtst>

Brasil. Constituição (1988). Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Dá nova redação ao art. 6 da Constituição Federal, alterando e introduzindo a alimentação como direito social. Brasília; 2010 Fev 4. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm

Brasil. Presidência da República. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan). 2006 Sep 15. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Brasil. Lei nº 14.628, de 2023. Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária. *Planalto* [Internet]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/L Lei/L14628.htm.

CAISAN. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANSAN 2016-2019. Brasília, DF: MDSA, CAISAN; 2017. 73p. ; 28 cm. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf.

Campello T, Bortoletto AP. Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro. 1ª ed. São Paulo: Elefante, 2022.

Campello T, Jaime P, Bortoletto AP, Yamaoka M. Geografia da fome - 75 anos depois: velhos e novos dilemas. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo; 2023.

Disponível em:

<https://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/view/1073/981/3606>.

CASTRO, J. Geografia da fome - o dilema brasileiro: pão ou aço. 1ª ed. São Paulo: Todavia, 2022

CONSEA. 5a Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasil. 2017 Out 24. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/conferencias/5a-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>.

CONSEA, Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Proposições do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional para sua elaboração. Brasília. 12 Ago 2009. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/eventos/plenarias/documentos/2009/proposicoes-do-conselho-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-para-elaboracao-da-politica-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-08.2009#:~:text=O%20objetivo%20geral%20da%20PNSA N,sem%20comprometer%20o%20acesso%20a>.

CONSEA, Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional. RESOLUÇÃO No 3/CONSEA, DE 15 DE JUNHO DE 2023. Convoca a 6ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - 6ª CNSAN. - DOU - Imprensa Nacional. 16 Jun 2023. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-3/consea-de-15-de-junho-de-2023-490092819>.

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 600, de 2018. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>. Brasília, DF. Data de aprovação: 10 de maio de 2018. Conselho Federal de Nutricionistas. Data de publicação: 15 de maio de 2018, Seção: 1-10.

FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. O estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Um retrato multidimensional. Relatório 2014. Brasília, 2014. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/SANnoBRasil.pdf.

FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. The State of Food Security and Nutrition in the World 2019 - Safeguarding against economic slowdowns and downturns. Rome: FAO, 2019. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf>.

FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. [s.l.] FAO, 2022. Disponível em: <https://www.fao.org/3/cc0639en/cc0639en.pdf>.

FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. [s.l.] FAO, 2023. Disponível em: <https://www.fao.org/3/cc0639en/cc0639en.pdf>.

Feijó ACQ. Análise do ambiente alimentar percebido e da mudança de percepção dos participantes do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto em quatro anos de seguimento (ELSABrasil) [tese de mestrado]. Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz; 2020. Disponível em: https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/handle/icict/48799/ana_carolina_queir%C3%B3s_feij%C3%B3_ensp_mest_2020.pdf?sequence=2&isAllowed=y

Figuerola, M.E., Mariana, L.A., Andrea, P.T., Elida, O. Alimentación autóctona y saludable en organizaciones comunitarias de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. *Diaeta* [Internet]. 2018 Dec [citado 2023 Nov 22]; 36(165): 16-21. Disponível em: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-73372018000400003&lng=es.

Franco M, Diez-Roux AV, Nettleton JA, Lazo M, Brancati F, Caballero B, Glass T, Moore LV. Availability of healthy foods and dietary patterns: the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis. *Am J Clin Nutr*. 2009 Mar;89(3):897-904. doi: 10.3945/ajcn.2008.26434. Epub 2009 Jan 14. PMID: 19144728; PMCID: PMC2667662. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19144728/>.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Segurança alimentar, 2004: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios. Rio de Janeiro: IBGE, 2006. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv29775.pdf>.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional de Saúde (PNS). Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://www.pns.icict.fiocruz.br/wp-content/uploads/2021/02/Questionario-PNS-2019.pdf>.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Demográfico. Rio de Janeiro:

IBGE, 2022. Disponível em:

https://censo2022.ibge.gov.br/np_download/censo2022/questionario_basico_completo_CD2022_atualizado_20220906.pdf.

IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua [Agência de notícias]. 2023, Jun. Disponível em:

https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/media/com_mediaibge/arquivos/8100b5c6e47300b5b9596ced07156eda.pdf

IDEC, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Desertos alimentares: O que são desertos alimentares. São Paulo, 2019. Disponível em:

<https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/03/Desertos-Alimentares.pdf>.

Iwasawa N. Entenda por que a fome aumentou no governo Bolsonaro. O joio e o trigo. Brasil. 2022 Oct 24. Disponível em:

<https://ojoioetrigo.com.br/2022/10/entenda-por-que-a-fome-aumentou-no-governo-bolsonaro/>.

Jaime P. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. 1a ed. Rio de Janeiro: Atheneu; 2019.

Kac G, Velásquez-Meléndez G. A transição nutricional e a epidemiologia da obesidade na América Latina. Cad Saúde Pública [Internet]. 2003;19(Suppl 1):S4–S5. Disponível em:

<https://doi.org/10.1590/S0102-311X2003000700001>.

Kasinski, D. Desertos alimentares no município de São Paulo [tese de mestrado]. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas; 2020. Disponível em:

https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/29041/Desertos%20alimentares%20no%20munic%c3%adpio%20de%20S%c3%a3o%20Paulo_Daniel%20Kasinski.pdf?sequence=3&isAllowed=y

MDS, Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Cozinhas Solidárias. Brasil. 2023 May 12. Disponível em:

<https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/cozinhas-solidarias>.

MDS, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e

Gestão da Informação. Estudo Técnico. N.º 01/2014. Escala Brasileira de Insegurança Alimentar - EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2014.

Disponível em:

<https://fpabramo.org.br/acervosocial/wp-content/uploads/sites/7/2017/08/328.pdf>.

MDS, Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em:

<https://www.gov.br/mds/pt-br/acesso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>.

Ministério da Saúde (BR). *Guia Alimentar para a População Brasileira* [Internet]. Brasília: Ministério da Saúde; 2014 [citado em 22 de novembro de 2023]. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

Ministério da Saúde (BR). Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN

[Internet]. Disponível em: <https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/>.

Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Programa Nacional de Cozinhas Solidárias é criado para garantir segurança alimentar nos centros urbanos [Internet]. 2023 Jul. Disponível em:

<https://www.gov.br/mds/pt-br/noticias-e-conteudos/desenvolvimento-social/noticias-desenvolvimento-social/programa-nacional-de-cozinhas-solidarias-e-criado-para-garantir-seguranca-alimentar-nos-centros-urbanos>.

Moncau G. Cozinhas solidárias: projeto do MTST já distribuiu um milhão de refeições e ganha prêmio da ONU. Brasil de Fato. São Paulo. 2022 Dec 16. Disponível em:

<https://www.brasildefato.com.br/2022/12/16/cozinhas-solidarias-projeto-do-mtst-ja-distribuiu-um-milhao-de-refeicoes-e-ganha-premio-da-onu>.

Morais DC, Lopes SO, Priore SE. Indicadores de avaliação da Insegurança Alimentar e Nutricional e fatores associados: revisão sistemática. Ciênc. saúde coletiva [Internet]. 2020 Jul;25(7):2687–700. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.23672018>.

MTST. Cozinha Solidária. In: Cozinha Solidária - O Projeto. [S. l.], set 2022. Disponível em:

<https://www.cozinhasolidaria.com/#projeto>.

OPAS, Organização Pan-Americana da Saúde. OMS declara fim da Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional referente à COVID-19. [S. l.], 5 mai 2023. Disponível em:

<https://www.paho.org/pt/noticias/5-5-2023-oms-declara-fim-da-emergencia-saude-publica-importancia-internacional-referente>.

OPAS, Organização Pan-Americana da Saúde. OMS declara emergência de saúde pública de importância internacional por surto de novo coronavírus - OPAS/OMS. [S. l.], 30 jan 2020. Disponível em:

<https://www.paho.org/pt/news/30-1-2020-who-declares-public-health-emergency-novel-coronavirus>.

PENSSAN, Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN: relatório final. São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022. (Análise; 1). Disponível em:

<https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>.

Peres CMC, et al. O ambiente alimentar comunitário e a presença de pântanos alimentares no entorno das escolas de uma metrópole brasileira. Cadernos de Saúde Pública. 2021 Jun 9;37(9). Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00205120>.

Ricci JMS, et al. Marcadores do consumo alimentar do Sisvan: tendência temporal da cobertura e integração com o e-SUS APS, 2015-2019. Ciência & Saúde Coletiva. 2023 Mar 6;28:921–934. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232023283.10552022>.

Santos SM, et al. Adaptação transcultural e confiabilidade de medidas de características autorreferidas de vizinhança no ELSA-Brasil. Revista de Saúde Pública. 2013 Jun;47(supl 2):122–130. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-8910.2013047003871>.

Secretaria de Desenvolvimento Social - Distrito Federal (SEDES/DF). Cardápio dos Restaurantes Comunitários [Internet]. Disponível em: <https://www.sedes.df.gov.br/cardapio-dos-restaurantes-comunitarios/>.

Secretaria de Desenvolvimento Social - Distrito Federal (SEDES/DF). Restaurante

Comunitário do Sol Nascente serve 20 mil refeições em sete dias [Internet]. Disponível em: <https://www.sedes.df.gov.br/restaurante-comunitario-do-sol-nascente-serve-20-mil-refeicoes-e-m-sete-dias/>.

Silva JDR A, Camargo EB, Monteiro RA. A fome e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) em filmes documentários brasileiros. *Comunicação em Ciências da Saúde*. 2018 Jun 26;28(02):205–215. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvsmis/periodicos/ccs_artigos/fome_alimentacao_adequada.pdf.

SISVAN, Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Formulário de Marcadores do Consumo Alimentar. Brasília: SISVAN, 2015. Disponível em: https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/public/file/ficha_marcadores_alimentar.pdf.

Sordi D. Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST): solidariedade e reconstrução da esfera pública (2021-2022). *Rev Saude Publica*. 2023;47(1):e0000000. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/mundosdotrabalho/article/view/92392/53936>

Sordi D. Cozinhas Solidárias são um recurso de sobrevivência. *Le Monde Diplomatique Brasil*. 2022 Jul 12. Disponível em: <https://diplomatique.org.br/cozinhas-solidarias-sao-um-recurso-de-sobrevivencia/>.

Renato, G; Dias, M; Faber, P; *et al*. Heteroidentificação e cotas raciais: dúvidas, metodologias e procedimentos 1o edição ORGANIZADORES. [s.l.: s.n., s.d.]. Disponível em: <https://www.geledes.org.br/wp-content/uploads/2019/03/Heteroidentificacao_livro_ed1-2018.pdf#page=215>.

Vista do Desenvolvimentismo, plano-piloto e segregação | RUA. Unicamp.br. Disponível em: <<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rua/article/view/8655726/20911>>.

Vista do Uma inserção dos migrantes nordestinos em São Paulo: o comércio de retalhos. *Revistas.usp.br*. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/ima/article/view/42421/46090>>.

ANEXO I

QUESTIONÁRIO APLICADO NA POPULAÇÃO ATENDIDA PELAS COZINHAS SOLIDÁRIAS

CABEÇALHO

1. Você concorda em participar?

Sim/Não

2. Em caso de dificuldade para assinar o termo de consentimento

ferramenta de gravação de áudio

3. Hora de início

ferramenta de horário

4. Qual o seu nome e sobrenome?

caixa de texto

5. Número de identificação do questionário

ferramenta de contagem numérica

6. Pesquisadora responsável pelo preenchimento

(01) Alweyd / (02) Ana Lúcia Zovadelli Romito / (03) Ana Paula Bortoletto Martins / (04) Camila Aparecida Borges / (05) Cláudia Tramontt / (06) Livia Saito Dirani / (07) Mayra Barata / (08) Raphaella Padulla Buonomo

7. Data da coleta

ferramenta de calendário (dia/mês/ano)

8. Dia da semana da coleta

Segunda-feira/Terça-feira/Quarta-feira/Quinta-feira/Sexta-feira/Sábado

9. Unidade da cozinha solidária

(01) Grajaú - SP/(02) Embu das Artes - SP/(03) Ceilândia - DF

ROTINA DE ALIMENTAÇÃO

10. Quais refeições você faz ao longo do dia?

Cafê da manhã / Lanche da manhã / Almoço / Lanche da tarde / Jantar / Ceia

11. Com qual frequência você se alimenta na Cozinha Solidária?

Todos os dias / 1 a 3 vezes por semana / Quinzenalmente / 1 vez por mês / Essa é a minha primeira vez na cozinha

12. Costuma levar comida da Cozinha Solidária para parentes, amigos, vizinhos ou outros?

Sim / Não

13. Você costuma estar (mora, trabalha, vive) no entorno da Cozinha Solidária?

Sim / Não

14. Quanto tempo você demora para chegar na Cozinha Solidária?

Até 30 minutos / 1h / Até 2h / Mais que 2h

15. Qual o meio de transporte utilizado para chegar até a Cozinha Solidária?

A pé / Transporte público / Outro meio de transporte

16a. Você considera a refeição servida pela cozinha solidária [ler as opções]

Muito saborosa / Saborosa / Indiferente ou neutro / Pouco Saborosa / Não é saborosa

16b. Você considera a refeição servida pela cozinha solidária [ler as opções]

Muito variada / Variada / Indiferente ou neutro / Pouco variada / Não é variada

16c. Você considera a refeição servida pela cozinha solidária [ler as opções]

Muito saudável / Saudável / Indiferente ou neutro / Pouco Saudável / Não é Saudável

16d. Você considera que a refeição servida pela cozinha solidária [ler as opções]

Sustenta muito / Sustenta / Indiferente ou neutro / Sustenta pouco / Não sustenta

16e. Você considera a refeição servida pela cozinha solidária [ler as opções]

Muito Agradável / Agradável / Indiferente ou neutro / Pouco Agradável / Não é agradável

17. Você se alimenta em outros lugares além da Cozinha Solidária?

Sim / Não

Em caso de resposta afirmativa:

18a. Você costuma se alimentar em casa? Sim / Não

18b. Você costuma se alimentar em bares? Sim / Não

18c. Você costuma se alimentar em restaurantes? Sim / Não

18d. Você costuma se alimentar em albergues? Sim / Não

18e. Você costuma se alimentar em pousadas? Sim / Não

18f. Você costuma se alimentar na escola? Sim / Não

18g. Você costuma se alimentar em restaurantes populares? Sim / Não

18h. Você costuma se alimentar em casa de parentes ou amigos? Sim / Não

18i. Você costuma se alimentar no local de trabalho? Sim / Não

18j. Você costuma se alimentar em mercados? Sim / Não

MARCADORES DO CONSUMO ALIMENTAR DO SISVAN ADAPTADO

19. Agora vou citar alguns alimentos e você me diz se consumiu ontem

19a. Ontem você consumiu feijão?

Sim / Não / Não Sei

19b. Ontem você consumiu frutas frescas, sem considerar suco de frutas?

Sim / Não / Não Sei

19c. Ontem você consumiu verduras e/ou legumes, sem considerar batata, mandioca, aipim, macaxeira, cará e inhame?

Sim / Não / Não Sei

19d. Ontem você consumiu hambúrguer e/ou embutidos, como presunto, mortadela, salame, linguiça, salsicha ?

Sim / Não / Não Sei

19e. Ontem você consumiu bebidas açucaradas, como refrigerante, suco de caixinha, suco em pó, água de coco de caixinha, xarope de guaraná/groselha, suco de fruta com adição de açúcar?

Sim / Não / Não Sei

19f. Ontem você consumiu macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados?

Sim / Não / Não Sei

19g. Ontem você consumiu biscoito recheado, doces ou guloseimas, como balas, pirulitos, chiclete, caramelo, gelatina?

Sim / Não / Não Sei

ESCALA DE PERCEPÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR - ELSA

20. Agora vou ler algumas frases e você me diz em que nível você concorda ou discorda da seguinte maneira: Concordo totalmente / Concordo parcialmente / Não concordo nem discordo / Discordo parcialmente / Discordo totalmente

20a. É possível encontrar grande variedade de frutas, verduras e legumes frescos à venda próximo à cozinha solidária.

- 1- Concordo totalmente
- 2- Concordo parcialmente
- 3- Não concordo nem discordo (Não sei)
- 4- Discordo parcialmente
- 5- Discordo totalmente

20b. As frutas, verduras e legumes frescos à venda próximo à cozinha solidária são de boa qualidade.

- 1- Concordo totalmente
- 2- Concordo parcialmente
- 3- Não concordo nem discordo (Não sei)
- 4- Discordo parcialmente
- 5- Discordo totalmente

SOCIODEMOGRÁFICO

21. Qual a sua data de nascimento?

Ferramenta de calendário com dia/mês/ano

22. Você se identifica como:

Mulher / Homem / Outro / Não quero informar

23. Com qual cor ou raça você se identifica?

Amarela / Branca / Indígena / Parda / Preta / Não quero informar/ Não sei

24. Em qual estado você nasceu?

Acre (AC) / Alagoas (AL) / Amapá (AP) / Amazonas (AM) / Bahia (BA) / Ceará (CE) / Distrito Federal (DF) / Espírito Santo (ES) / Goiás (GO) / Maranhão (MA) / Mato Grosso

(MT) / Mato Grosso do Sul (MS) / Minas Gerais (MG) / Pará (PA) / Paraíba (PB) / Paraná (PR) / Pernambuco (PE) / Piauí (PI) / Rio de Janeiro (RJ) / Rio Grande do Norte (RN) / Rio Grande do Sul (RS) / Rondônia (RO) / Roraima (RR) / Santa Catarina (SC) / São Paulo (SP) / Sergipe (SE) / Tocantins (TO)

25. Qual é o seu Estado Civil?

Solteiro (a) / Casado (a) / Separado (a) / Divorciado (a) / Viúvo (a) / Não quero informar

26. Você sabe ler e escrever? (*PNS e Censo*)

Sim/Não

- Caso resposta afirmativa: encaminha para a pergunta 27
- Caso resposta negativa: encaminha para a pergunta 28

27. Qual é o seu grau de instrução? (*PNS*)

Nenhuma instrução ou ensino fundamental incompleto / Ensino fundamental completo ou médio incompleto / Ensino médio completo ou superior incompleto / Ensino superior completo / Não soube informar

28. Qual é a sua ocupação? (*Vigisan*)

Trabalhador(a) informal/ Trabalhador(a) formal/ Trabalhador(a) autônomo/ Desempregado(a)/ Aposentado(a)/ Outros

29. Horário de encerramento

ferramenta de horário

ANEXO II

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O Sr(a) está sendo convidado(a) a participar como voluntário(a) da pesquisa: **“Cozinhas Solidárias como dispositivos para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e perspectivas para a consolidação destes equipamentos como política pública”**.

A JUSTIFICATIVA, OS OBJETIVOS E OS PROCEDIMENTOS: Como parte de projeto de pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, estou realizando um estudo que tem como objetivo central avaliar a implementação do Guia Alimentar para População Brasileira e sua relação com o Direito Humano à Alimentação Adequada no projeto das Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores sem Teto (MTST). Este estudo busca ainda compreender as necessidades e perspectivas para consolidação desses equipamentos como política pública.

DESCONFORTOS, RISCOS E BENEFÍCIOS: O risco ao qual os participantes deste estudo estão expostos se limita à possibilidade de haver algum desconforto ao responder algumas perguntas. As pesquisadoras asseguram a privacidade e o total sigilo da identidade dos entrevistados na divulgação dos resultados deste estudo. Ressalta-se que, a qualquer momento, o entrevistado pode recusar-se a responder as perguntas ou retirar o consentimento e deixar de participar da pesquisa, sem qualquer prejuízo.

FORMA DE ACOMPANHAMENTO E ASSISTÊNCIA: Os detalhes sobre a metodologia do estudo bem como as análises produzidas poderão ser compartilhados com os voluntários a qualquer momento. A participação de cada voluntário acontecerá apenas em uma única ocasião, seja com entrevistas individuais ou em grupo.

GARANTIA DE ESCLARECIMENTO, LIBERDADE DE RECUSA E GARANTIA DE SIGILO: O Sr(a) será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer aspecto que desejar. O

Sr(a) é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e a sua recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou perda de qualquer benefício, você possui garantia ao direito à indenização diante de eventuais danos decorrentes da pesquisa que absorverá qualquer gasto relacionado garantindo assim a não oneração de serviços de saúde. Os pesquisadores irão tratar a sua identidade com respeito e seguirão padrões profissionais de sigilo, assegurando e garantindo o sigilo e confidencialidade dos dados pessoais dos participantes de pesquisa. Seu nome, ou qualquer material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. O Sr(a) não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo. Uma via assinada deste termo de consentimento livre e esclarecido será arquivada no Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Faculdade de Saúde Pública da USP e outra será fornecida ao Sr(a). O estudo poderá ser interrompido mediante aprovação prévia do CEP quanto à interrupção ou quando for necessário, para que seja salvaguardado o participante da pesquisa.

DECLARAÇÃO DO PARTICIPANTE DA PESQUISA

Eu, _____,

RG. _____ fui informada(o) dos objetivos da pesquisa acima de maneira clara e detalhada e esclareci minhas dúvidas. Sei que em qualquer momento poderei solicitar novas informações para motivar minha decisão, se assim o desejar. Os dados desta pesquisa serão confidenciais e somente os pesquisadores terão acesso. Estou ciente de que minha participação na pesquisa não acarretará nenhum custo financeiro. Em caso de dúvidas poderei chamar a pesquisadora Ana Paula Bortoletto no telefone (11) 3061-7874.

O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo também poderá ser consultado para dúvidas/denúncias relacionadas à Ética da Pesquisa e localiza-se na Av. Dr. Arnaldo, 715, Cerqueira César – São Paulo, SP, horário de atendimento: de segunda a sexta-feira, das 9h às 12h e das 13h às 15h telefone, (11) 3061-7779, que tem a função de implementar as normas e diretrizes regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos, aprovadas pelo Conselho.

Assinei duas vias deste termo de consentimento livre e esclarecido, o qual também foi assinado pelo pesquisador que me fez o convite e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas. Uma via deste documento, devidamente assinada, foi deixada comigo.

Declaro que concordo em participar desse estudo.

Assinatura do Participante

Nome:

Data:

Assinatura do Pesquisador:

Nome:

Data:

ANEXO III

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FSP/USP

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: para a consolidação destes equipamentos como política pública
Cozinhas Solidárias como dispositivos para a garantia do
Direito Humano à Alimentação Adequada e perspectivas

Pesquisador: Martins
Ana Paula Bortoletto

Área Temática:

Versão: ¹

CAAE: 0.5421
70196123.2.000

Instituição Proponente: Patrocinador Principal: Paulo - FSP/USP
Financiamento Próprio
ASSOCIACAO CIDADE PARA TODOS

DADOS DO PARECER

Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São

Número do Parecer: 6.138.580

Apresentação do Projeto:

As informações elencadas nos campos “Apresentação do Projeto”, “Objetivos da Pesquisa” e “Avaliação de Riscos e Benefícios” foram retiradas do arquivo de informações básicas do projetoPB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2147145, de 02/06/2023 e do projeto de pesquisa brochura Pesquisador, de 02/06/2023. Primeira versão. Introdução: Fome e a insegurança alimentar no Brasil: um breve panorama. O agravamento da insegurança alimentar e da fome no Brasil foi registrado no Relatório sobre Segurança

Alimentar e Nutricional

no Mundo (SOFI, sigla em inglês), publicado pela FAO em conjunto com outras agências internacionais em 2022. O documento registra a volta do Brasil ao mapa da fome no mundo (FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO, 2022). As consequências imediatas da insegurança alimentar para a saúde da população estão relacionadas à má nutrição em todas as suas formas.). 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. Hipótese: As cozinhas solidárias do MTST criadas em um contexto emergencial (período da Covid-19) de crise sanitária, social, econômica e política atuaram de forma a viabilizar refeições para populações mais vulneráveis, a fim de combater a alarmante

Av. Doutor Arnaldo, 715, localizado no prédio principal da Faculdade de Saúde Pública, andar térreo, sala de

Endereço:

Cerqueira Cesar

Bairro: CEP:

01.246-904

UF: SP Município: SAO PAULO

Fax: (11)3061-7779

Telefone:

(11)3061-7779 **E-mail:** coep@fsp.usp.br

Página 01 de 05

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FSP/USP

Continuação do Parecer: 6.138.580

situação crescente de insegurança alimentar no país. Sendo assim, este projeto irá testar a hipótese de que essa iniciativa tem o potencial de se tornar um equipamento de segurança alimentar e nutricional para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada em congruência com os ensinamentos do Guia Alimentar para a população brasileira. Metodologia. Trata-se de um estudo pragmático de intervenção comunitária em Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores sem Teto (MTST). O estudo foi acordado com a equipe de direção geral do MTST e será desenvolvido com uma amostra de conveniência em quatro cozinhas comunitárias pré-acordadas com o movimento, localizadas nas cidades de Embu das Artes - SP, Recife - PE, Ceilândia - Brasília/DF e Boa Vista - RR. Em cada cidade, serão coletados dados de uma amostra de 100 pessoas atendidas pelas cozinhas solidárias e serão convidados a participar do estudo todos os trabalhadores das quatro Cozinhas Solidárias selecionadas. Critérios de Inclusão: O critério de inclusão para participantes da pesquisa por parte dos trabalhadores será a frequência, ou seja, serão considerados aqueles que estão

presentes nas cozinhas por 3 dias ou mais na semana. Quanto à população atendida, a idade será o critério para exclusão ou inclusão, já que o

estudo pretende trabalhar somente com a população adulta (maiores de 18 anos). Em relação aos atores chave, os critérios de seleção serão de envolvimento na gestão das quatro cozinhas e na coordenação nacional do projeto e atores políticos que atuam em políticas públicas no âmbito de segurança alimentar e nutricional. Critérios de exclusão: idade, estudo pretende trabalhar somente com a população adulta (maiores de 18 anos).

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

"O objetivo geral deste projeto é avaliar a implementação do Guia Alimentar para a População Brasileira e sua relação com o Direito Humano à Alimentação Adequada no projeto das Cozinhas Solidárias do MTST e compreender as necessidades e perspectivas para consolidação desses equipamentos como política pública.

Objetivo Secundário:

- caracterizar a população atendida pelas cozinhas solidárias em relação ao consumo alimentar e percepção de ambiente alimentar;- caracterizar os trabalhadores das cozinhas em relação ao conhecimento sobre o Guia Alimentar para a população brasileira;- caracterizar a estrutura, recursos e gestão de trabalho nas cozinhas solidárias;- desenvolver e analisar o impacto de uma

Av. Doutor Arnaldo, 715, localizado no prédio principal da Faculdade de Saúde Pública, andar térreo, sala de

Endereço:

Cerqueira Cesar

Bairro: CEP:

01.246-904

UF: SP Município: SAO PAULO

Fax: (11)3061-7779

Telefone:

(11)3061-7779 **E-mail:** coep@fsp.usp.br

Página 02 de 05

**FACULDADE DE SAÚDE
PÚBLICA DA UNIVERSIDADE
DE SÃO PAULO - FSP/USP**

intervenção educativa baseada no Guia Alimentar para a população brasileira em cozinhas solidárias do MTST;- investigar a percepção dos atores-chaves do movimento social envolvidos em relação ao impacto da intervenção educativa nas cozinhas solidárias;- analisar os impactos das cozinhas solidárias enquanto dispositivo para a garantia do DHAA/proteção social e fomentar evidências para orientação de políticas públicas".

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos: "Esta pesquisa não oferece mais do que risco mínimo previsto a seus participantes: 1. Constrangimento e desconforto emocional podem ocorrer durante as entrevistas e durante a intervenção, mas nenhum participante será obrigado a dar sua opinião se não desejar para questões que achar mais sensíveis; 2. O tempo despendido para participação na pesquisa pode ser considerado um desconforto e, para minimizar esse fator, os pesquisadores acomodarão os participantes em um local confortável e seguro de acordo com a disponibilidade dos locais de coleta de dados; 3. Os dados pessoais como nome, telefone, endereço e e-mail não serão solicitados e muito menos compartilhados com terceiros; 4. A participação nesta pesquisa não oferece nenhum benefício direto. Nenhum "pró-labore" será realizado para nenhum participantes proveniente deste projeto de pesquisa. A pesquisa será interrompida imediatamente quando algum risco ou dano à saúde do sujeito participante da pesquisa, consequente da mesma, não previsto no termo de consentimento, for identificado".

Benefícios: "Os impactos potenciais do projeto poderão beneficiar toda a população atendida pelas cozinhas solidárias, a partir da melhoria da qualificação dos

serviços oferecidos, tanto na preparação das refeições, quanto nas atividades complementares desenvolvidas pelos voluntários que estarão mais confiantes e apropriados do Guia Alimentar para a População Brasileira".

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Desenho: Trata-se de um estudo de intervenção comunitária em Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores sem Teto (MTST). Patrocinador: ASSOCIACÃO CIDADE PARA TODOS. País de Origem: Brasil. Número de participantes: 500. Centros de pesquisa: FSP e ASSOCIACÃO CIDADE PARA TODOS. Não haverá armazenamento de amostras. Previsão de início: 03/07/2023. Previsão de término: 29/11/2024. Pesquisa de caráter acadêmico.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Vide campo "Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações".

Av. Doutor Arnaldo, 715, localizado no prédio principal da Faculdade de Saúde Pública, andar térreo, sala de

Endereço:

Cerqueira Cesar

Bairro: CEP:

01.246-904

UF: SP Município: SAO PAULO

Fax: (11)3061-7779

Telefone:

(11)3061-7779 **E-mail:** coep@fsp.usp.br

**FACULDADE DE SAÚDE
PÚBLICA DA UNIVERSIDADE
DE SÃO PAULO - FSP/USP**

Continuação do Parecer: 6.138.580

Recomendações:

Vide campo “Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações”.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Não foram observados óbices éticos nos documentos de estudo.

Considerações Finais a critério do CEP:

Ressalta-se que cabe ao pesquisador responsável encaminhar os relatórios parciais (de 6 em 6 meses) e final da pesquisa, por meio da Plataforma Brasil, via notificação do tipo “relatório” para que sejam devidamente analisados pelo CEP.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2147145.pdf	02/06/2023 18:09:15		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	brochuraPesquisador.pdf	02/06/2023 18:08:25	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
Declaração do Patrocinador	declaracaopatrocinator.pdf	02/06/2023 18:07:58	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
Outros	roteiroEstruturado.pdf	02/06/2023 18:05:41	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
Outros	questionarioConsumo.pdf	02/06/2023 18:05:22	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
Outros	questionarioconhecimento.pdf	02/06/2023 18:05:06	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito

Declaração de Pesquisadores	Compromisso.pdf	02/06/2023 16:59:03	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
Outros	Checlist_projetoCozinhas_assinado.pdf	02/06/2023 16:58:22	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_projetoCozinhas.docx	02/06/2023 16:50:50	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
Declaração de concordância	cartaanuenciaCozinhas.pdf	02/06/2023 16:49:56	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	infraestruturaCozinhas.pdf	02/06/2023 16:49:02	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito
Folha de Rosto	folharostoCozinhas.pdf	02/06/2023 16:48:27	Ana Paula Bortoletto Martins	Aceito

Av. Doutor Arnaldo, 715, localizado no prédio principal da Faculdade de Saúde Pública, andar térreo, sala de

Endereço:
Cerqueira Cesar

Bairro: CEP:
01.246-904

UF: SP Município: SAO PAULO

Fax: (11)3061-7779

Telefone:
(11)3061-7779 **E-mail:** coep@fsp.usp.br

FACULDADE DE SAÚDE
PÚBLICA DA UNIVERSIDADE
DE SÃO PAULO - FSP/USP

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

SAO PAULO, 23 de Junho de 2023

Assinado por:

DIEGO MADI DIAS

(Coordenador(a))

Av. Doutor Arnaldo, 715, localizado no prédio principal da Faculdade de Saúde Pública, andar térreo, sala de

Endereço:

Cerqueira Cesar

Bairro: CEP:

01.246-904

UF: SP Município: SAO PAULO

Fax: (11)3061-7779

Telefone:

(11)3061-7779 **E-mail:** coep@fsp.usp.br

ANEXO IV

Tabela 7 - Comparação dos dados de marcadores do consumo alimentar do SISVAN aplicados nas Cozinhas Solidárias do MTST em 2023 com o SISVAN 2020 e 2021

	São Paulo - SP						Embu das Artes - SP						Brasília - DF					
	2020		2021		2023		2020		2021		2023		2020		2021		2023	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Total amostral	419																	
	1	-	2930	-	67	-	112	-	101	-	51	-	261	-	400	-	58	-
Realizar 3 refeições diárias	0	0%	0	0%	42	63%	0	0%	0	0%	30	59%	28	11%	1	0%	47	81%
Consumo de feijão	308																	
	5	74%	1777	61%	56	84%	89	79%	57	56%	44	86%	204	78%	141	35%	46	79%
Consumo de fruta	283																	
	0	68%	1514	52%	25	37%	96	86%	71	70%	19	37%	191	73%	125	31%	37	64%
Consumo de verduras e/ou legumes	297																	
	1	71%	2137	73%	33	49%	91	81%	73	72%	35	69%	187	72%	286	72%	40	69%
Consumo de alimentos ultraprocessados	264																	
	7	63%	2360	81%	43	64%	100	89%	95	94%	31	61%	188	72%	348	87%	37	64%
Consumo de hambúrgueres e embutidos	134																	
	0	32%	1364	47%	9	13%	58	52%	53	52%	16	31%	80	31%	196	49%	10	17%
Consumo de bebidas adoçadas	176																	
	6	42%	1697	58%	27	40%	82	73%	79	78%	17	33%	131	50%	242	61%	32	55%
Consumo de ultraprocessados salgados	132																	
	5	32%	1172	40%	21	31%	61	54%	35	35%	13	25%	74	28%	107	27%	13	22%
Consumo de ultraprocessados doces	132																	
	3	32%	1184	40%	22	33%	75	67%	68	67%	7	14%	78	30%	156	39%	19	33%

Fonte: SISVAN, 2021 e SISVAN, 2020.