



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DA FAMÍLIA

Luiza Todeschini Lucas

**Caracterização do funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias que
atuam na região de Florianópolis/SC.**

Florianópolis

2024

Luíza Todeschini Lucas

**Caracterização do funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias
que atuam na região de Florianópolis/SC.**

Trabalho Conclusão de Curso do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito para integralização do curso.

Orientador: Profa. Dr. Elizabeth Nappi Corrêa

Florianópolis

2024

Ficha catalográfica gerada por meio de sistema automatizado gerenciado pela BU/UFSC.Dados inseridos pelo próprio autor.

Lucas, Luíza Todeschini
Caracterização do funcionamento das Cozinhas
Comunitárias e Solidárias que atuam na região de
Florianópolis/SC Luíza Todeschini Lucas ; orientadora,
Elizabeth Nappi Corrêa , 2024.
48 p.

Monografia (especialização) - Universidade Federal de
Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Curso de
Residência Multiprofissional em Saúde da Família,
Florianópolis, 2024.

Inclui referências.

1. Residência Multiprofissional em Saúde da Família. 2.
Cozinhas Solidárias. 4. Cozinhas Comunitárias. I. Corrêa ,
Elizabeth Nappi . II. Universidade Federal de Santa
Catarina. Residência Multiprofissional em Saúde da
Família. III. Título.

Luíza Todeschini Lucas

**Caracterização do funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias
que atuam na região de Florianópolis/SC**

Este Trabalho Conclusão de Curso foi julgado adequado para a integralização do curso do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde da Família e aprovado em sua forma final.

Florianópolis, 20 de fevereiro de 2024

Prof. Cassiano Ricardo Rech, Dr.
Coordenador do Curso

Banca Examinadora:

Prof.(a) Elizabeth Nappi Corrêa, Dr.(a)
Orientador(a)
Departamento de Nutrição/ Centro de Ciências da Saúde / UFSC

Prof.(a) Cristine Garcia Gabriel, Dr.(a)
Avaliador(a)
Departamento de Nutrição/ Centro de Ciências da Saúde / UFSC

Prof.(a) Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni, Dr.(a)
Avaliador(a)
Departamento de Nutrição/ Centro de Ciências da Saúde / UFSC

AGRADECIMENTOS

Gostaria de iniciar agradecendo ao Sistema Único de Saúde (SUS) por seu papel fundamental em garantir o acesso universal e gratuito à saúde em nosso país e pela oportunidade de realizar minha Residência Multiprofissional em Saúde da Família. Agradeço a dedicação e apoio dos profissionais de saúde do SUS em todos os Centros de Saúde que passei e que foram essenciais durante minha jornada de aprendizado.

Agradeço à Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e aos professores da residência pela oportunidade de retornar e ingressar em um programa de pós-graduação tão inspirador que oferece uma qualificação singular a partir do compartilhamento e construção entre as diferentes categorias profissionais e o meio acadêmico.

Agradeço às professoras Elizabeth Nappi, Gabriele Rockenbach e Janaina das Neves, que acompanharam minha trajetória desde o início da graduação até agora na residência. O olhar delicado e atento de vocês com cada indivíduo, junto com as experiências nos territórios despertaram o meu amor pela Saúde Pública. Vocês fazem eu me sentir em casa toda vez que volto à UFSC.

A Prof^ª. Dra. Elizabeth, minha tutora e orientadora, agradeço por todo seu carinho, paciência, apoio e ajuda em todas as etapas durante a residência. Foi um imenso prazer ser orientada por você.

A minha preceptora do coração, Graziela Traversari, que esteve ao meu lado desde o primeiro dia me incentivando, encorajando e ensinando tanto. Gosto de falar que foi muita sorte ter você como preceptora, formamos uma dupla incrível. Você me ensinou tanto sobre o SUS e acolhimento, mas também sobre a vida. Agradeço imensamente por tornar a minha residência uma experiência tão maravilhosa e por ser uma preceptora tão incrível, sempre me mostrando todas as possibilidades em que o nutricionista pode atuar na atenção básica.

Agradeço a preceptora Maraysa Isensee e minha R1 Alice Pauli que me acolheram tão bem na reta final da residência, obrigada pela troca de experiências e por todo o carinho de vocês. Agradeço às minhas colegas

residentes pelos momentos de escuta e acolhimento para além do trabalho, vocês são profissionais maravilhosas;

Agradeço a minha família e minhas grandes amigas por estarem sempre ao meu lado dando todo o apoio e incentivo em cada nova realização. Obrigada por serem uma fonte constante de inspiração e encorajamento.

Agradeço também a banca composta por professoras que admiro tanto, Prof^ª. Dra. Lúcia Zeni e Prof^ª. Dra. Cristine Gabriel. Obrigada pelo tempo e cuidado dedicados para contribuir com melhorias para a presente pesquisa.

E principalmente agradeço a todos os coordenadores e voluntários que participaram da pesquisa e às pessoas envolvidas no fortalecimento das Cozinhas Solidárias em Florianópolis. Foi um prazer conhecer cada um pessoalmente e compreender a diferente realidade de trabalho em cada cozinha. Espero que esta pesquisa possa destacar o incrível trabalho realizado por todos vocês. Gostaria também de expressar minha gratidão a todos que contribuíram com o levantamento prévio das Cozinhas Solidárias em Florianópolis, aos membros do COMSEAS e, especialmente, a Isabela e o Cristiano, que estiveram sempre disponíveis para ajudar até o final.

RESUMO

A fome vem se agravando no Brasil e no mundo e as Cozinhas Comunitárias e Solidárias surgem como estratégia atuando no âmbito local de um território. No país e no município de Florianópolis/SC entidades da sociedade civil executam trabalhos voluntários e autônomos de entrega de refeições para pessoas em situação de vulnerabilidade. O objetivo da pesquisa foi caracterizar o funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias que atuam na região de Florianópolis/SC. O levantamento prévio das Cozinhas Solidárias existentes em Florianópolis foi obtido e compartilhado com a pesquisadora pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Florianópolis. Foi aplicado um questionário semi-estruturado durante as visitas às cozinhas e realizada análise descritiva da amostra para discorrer aspectos relevantes observados de cada cozinha. A análise das questões sobre percepção foi realizada por meio da análise de conteúdo proposta por Bardin. Como resultado do Trabalho de Conclusão de Residência foi elaborado um artigo científico e uma cartilha. Participaram da pesquisa 17 Cozinhas Solidárias, das 21 listadas pelo COMSEAS, destas 11 cozinhas estão vinculadas a um coletivo e trabalham de forma conjunta para atender principalmente pessoas em situação de rua. As principais dificuldades citadas foram a falta de recursos financeiros, falta de recursos humanos, dificuldade quanto ao espaço físico e repressão da comunidade e da polícia.. As Cozinhas Solidárias e Comunitárias possuem características variadas conforme sua localização, tempo de atuação, público atendido e sua organização interna, não podendo classificá-las igualmente. Elas devem ser analisadas a partir do seu contexto social e da sua comunidade inserida. As Cozinhas Solidárias e Comunitárias são uma estratégia para o combate da fome, entretanto ainda alcançam uma pequena parte da população sendo necessário apoio do poder público para se manterem.

Palavras-chave: Cozinhas Comunitárias; Segurança Alimentar; Fome; Direito Humano à Alimentação Adequada; Vulnerabilidade Social

ABSTRACT

The hunger situation has been worsening in Brazil and around the world, and Community and Solidarity Kitchens emerge as a strategy operating at the local level of a territory. In the country and in the municipality of Florianópolis/SC, civil society entities carry out voluntary and autonomous work to deliver meals to people in vulnerable situations. The research aimed to characterize the functioning of the Community and Solidarity Kitchens operating in the region of Florianópolis/SC. A preliminary survey of the existing Solidarity Kitchens in Florianópolis was obtained and shared with the researcher by the Municipal Council of Food and Nutritional Sustainable Security of Florianópolis. A semi-structured questionnaire was applied during visits to the kitchens, and a descriptive analysis of the sample was conducted to discuss relevant aspects observed in each kitchen. The analysis of perception questions was carried out through content analysis proposed by Bardin. As a result of the Residency Conclusion Work, a scientific article and a booklet were elaborated. Seventeen Solidarity Kitchens participated in the research, out of the 21 listed by COMSEAS, of which 11 kitchens are linked to a collective and work together to primarily serve people living on the streets. The main difficulties cited were lack of financial resources, lack of human resources, difficulty regarding physical space, and repression from the community and police. Community and Solidarity Kitchens have varied characteristics depending on their location, time of operation, target audience, and internal organization, making them unable to be classified equally. They must be analyzed based on their social context and the community they serve. Community and Solidarity Kitchens are a strategy to combat hunger, however, they still reach only a small portion of the population, requiring support from the government to sustain themselves.

Keywords: Community Kitchen; Food safety; Hunger; Human Right to Adequate Food; Social Vulnerability

SUMÁRIO

Título do artigo: Caracterização do funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias que atuam na região de Florianópolis/SC	9
1. Introdução	12
2. Métodos	17
3. Resultados e discussão	19
Quadro 1 - Caracterização das Cozinhas Solidárias participantes da pesquisa	20
Localização	22
Figura 1 - Mapa da localização das Cozinhas Solidárias em Florianópolis/SC	23
Como tudo surgiu	24
Cozinhas Solidárias e a Rede com a Rua	24
Cozinhas Solidárias nas comunidades	25
Cozinha Solidária e a prática de habilidades culinárias	26
Cozinha Solidárias e o vínculo com entidades religiosas	26
Cozinhas Solidária como espaço de fortalecimento cultural e de conhecimento	27
Organização e funcionamento das Cozinhas Solidárias	28
Espaço físico	28
Distribuição e número de refeições	29
Público beneficiado e periodicidade	30
Principais tipos de preparações e qualidade nutricional da comida servida	31
Obtenção de alimentos	33
Organização e coordenação das atividades desenvolvidas pela cozinha solidária	34
Outros projetos e atividades desenvolvidas nas Cozinhas Solidárias	36
Dificuldades na atuação das Cozinhas Solidárias	38
Maneiras que poderia se potencializar a atuação das Cozinhas Solidárias	39
4. Conclusão	42
5. Referências	43
6. Material Suplementar	47
Figura 2 - Questionário semi-estruturado	47

Título do artigo: Caracterização do funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias que atuam na região de Florianópolis/SC

Resumo: A fome vem se agravando no Brasil e no mundo e as Cozinhas Comunitárias e Solidárias surgem como estratégia atuando no âmbito local de um território. No país e no município de Florianópolis/SC entidades da sociedade civil executam trabalhos voluntários e autônomos de entrega de refeições para pessoas em situação de vulnerabilidade. O objetivo da pesquisa foi caracterizar o funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias que atuam na região de Florianópolis/SC. O levantamento prévio das Cozinhas Solidárias existentes em Florianópolis foi obtido e compartilhado com a pesquisadora pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Florianópolis (COMSEAS). Foi aplicado um questionário semiestruturado durante as visitas às cozinhas e realizada análise descritiva da amostra para discorrer aspectos relevantes observados de cada cozinha. A análise das questões sobre percepção foi realizada por meio da análise de conteúdo proposta por Bardin. Participaram da pesquisa 17 Cozinhas Solidárias das 21 listadas pelo COMSEAS, destas 11 cozinhas estão vinculadas a um coletivo e trabalham de forma conjunta para atender principalmente pessoas em situação de rua. As principais dificuldades citadas foram a falta de recursos financeiros, falta de recursos humanos, dificuldade quanto ao espaço físico e repressão da comunidade e da polícia. As Cozinhas Solidárias e Comunitárias possuem características variadas conforme sua localização, tempo de atuação, público atendido e sua organização interna, não podendo classificá-las igualmente. Elas devem ser analisadas a partir do seu contexto social e da sua comunidade inserida. As Cozinhas Solidárias e

Comunitárias são uma estratégia para o combate da fome, entretanto ainda alcançam uma pequena parte da população sendo necessário apoio do poder público para se manterem.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Fome; Direito Humano à Alimentação Adequada; Vulnerabilidade Social

Abstract:

Hunger is worsening in Brazil and worldwide, and Community and Solidarity Kitchens are emerging as a strategy acting at the local level of a territory. In the country and in the municipality of Florianópolis/SC, civil society entities carry out voluntary and autonomous work to deliver meals to people in vulnerable situations. The objective of the research was to characterize the functioning of Community and Solidarity Kitchens operating in the region of Florianópolis/SC. A preliminary survey of existing Solidarity Kitchens in Florianópolis was obtained and shared with the researcher by the Municipal Council of Sustainable Food and Nutritional Security of Florianópolis (COMSEAS). A semi-structured questionnaire was applied during visits to the kitchens, and a descriptive analysis of the sample was conducted to discuss relevant aspects observed in each kitchen. The analysis of perception questions was performed through content analysis proposed by Bardin. Seventeen Solidarity Kitchens participated in the research out of the 21 listed by COMSEAS, with 11 of these kitchens being linked to a collective and working jointly to primarily serve people living on the streets. The main difficulties cited were lack of financial resources, lack of human resources, difficulty regarding physical space, and repression

from the community and police. Community and Solidarity Kitchens have varied characteristics depending on their location, time of operation, target audience, and internal organization, so they cannot be equally classified. They should be analyzed based on their social context and the community they serve. Community and Solidarity Kitchens are a strategy to combat hunger; however, they still reach only a small portion of the population, requiring support from the public sector to sustain themselves.

Keywords: Food safety; Hunger; Human Right to Adequate Food; Social Vulnerability

1. Introdução

Desde o século XX, a fome e as desigualdades sociais têm sido reconhecidas como um problema de saúde pública, gerando debates políticos e demandando intervenção governamental (1,2) Conforme previsto na Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948) e no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC o conceito do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) pode ser entendido como o direito inerente de todas as pessoas ao acesso regular, permanente e irrestrito, diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (2,3). O movimento em prol do reconhecimento e fortalecimento do conceito de DHAA resultou na promulgação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) em 2006, que determina a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) como uma estratégia para assegurar o DHAA a todos (4).

Por outro lado, o conceito de insegurança alimentar (IA) surge quando um indivíduo e/ou família não possuem acesso permanente ou temporário a alimentos saudáveis, seguros e que sejam suficientes para a satisfação de suas necessidades dietéticas e preferências alimentares. A IA é categorizada como leve, quando ocorre a incerteza quanto ao acesso a alimentos em um futuro próximo e/ou quando a qualidade da alimentação já está comprometida. Moderada, quando a pessoa acessa quantidade insuficiente de alimentos. E

por último grave, quando ocorre a privação no consumo de alimentos e fome (5).

A IA, em todos os seus níveis, vem se agravando no Brasil e no mundo. Conforme o relatório de 2022 da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, em 2021, 828 milhões de pessoas foram impactadas pela fome. Esse número representa um aumento de 46 milhões em relação ao ano anterior e de 150 milhões em comparação com 2019 (7). É uma situação preocupante que demanda ações coordenadas e eficazes para enfrentar essa crise alimentar em expansão.

Em 2022, foi publicado o 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (REDE PENSSAN). Os resultados mostram que 58,7% da população conviveu com a IA em algum grau no ano de 2022 – leve, moderado ou grave, isso equivale a mais da metade da população brasileira. Foram 14 milhões de novos brasileiros em situação de fome no contexto da pandemia da Covid-19 em pouco mais de um ano, revelando que o país regrediu para um patamar equivalente ao da década de 1990. Em Santa Catarina aproximadamente 900 mil pessoas estavam em situação de IA, com 2,1 mil pessoas com IA leve, 558 mil pessoas com IA moderada e 338 mil pessoas com IA grave (6).

Para garantir a SAN e o DHAA, a todas as pessoas, iniciativas populares e estratégias do governo que se complementam e se interconectam na criação de ações surgem para mudar a situação da IA e combater a fome. Um exemplo são os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN),

composto por Restaurantes Populares, Bancos de Alimentos e Cozinhas Comunitárias (7).

As Cozinhas Comunitárias e Solidárias atuam no âmbito de estratégia local de um território no enfrentamento à fome e a IA, com participação ativa das comunidades que atendem pessoas e famílias em vulnerabilidade social (8). As Cozinhas Comunitárias são caracterizadas por equipamentos públicos de SAN que devem ter produção mínima de 100 refeições diárias, funcionamento mínimo de cinco dias na semana e devem estar instaladas em locais estratégicos, próximas aos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), por exemplo. Elas fazem parte do Programa Cozinhas Comunitárias do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social Família e Combate à Fome, integrando a estrutura operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e compoendo o conjunto de equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. (9).

Enquanto as Cozinhas Solidárias se caracterizam por entidades jurídicas de direito privado sem fins lucrativos, grupos ou coletivos sem constituição jurídica da sociedade civil sem apoio do poder público que desenvolvam e articulem atividades de combate à insegurança alimentar e nutricional em suas comunidades, elas ganharam importância durante a pandemia da covid-19, fornecendo alimentos gratuitos em um cenário de profunda crise socioeconômica (10).

Em Florianópolis, no ano de 2022 foi criada pela Câmara Municipal a lei que dispõe sobre o licenciamento das atividades de distribuição e elaboração gratuita de alimentos pelas Cozinhas Solidárias. A lei considera Cozinhas Comunitárias e Solidárias como locais que produzem refeições sem fins

comerciais e que terão como destino final a doação para pessoas em situação de vulnerabilidade social, podendo estar localizadas ou não em ambiente residencial (11).

Florianópolis se destaca como a capital brasileira com o maior Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM), em 2010 foi de 0,847, considerado muito alto (IDHM entre 0,800 e 1), porém, as desigualdades sociais predominam. O Índice de Gini, que avalia a distribuição de renda entre zero (situação de igualdade) e um (situação de desigualdade) em 2010 foi de 0,54, praticamente sem nenhuma melhoria desde 1991, que foi de 0,55 demonstrando as desigualdades econômicas e sociais presentes no município de Florianópolis (12, 13).

Segundo levantamento realizado em outubro de 2023 pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE) o valor da cesta básica de Florianópolis foi a segunda cesta básica mais cara do país, 60,51% do salário mínimo líquido de quem trabalha em Florianópolis estava comprometido com a compra de itens básicos de alimentação e para sustentar uma família de quatro pessoas, o salário mínimo necessário seria de R\$ 6.210, ou 4,6 vezes o mínimo de 2023, que era de R\$1.320 (14).

As iniquidades de Florianópolis também podem ser observadas pela presença das Zonas Especiais de Interesse Social (ZEIS). As ZEIS são assentamentos urbanos de posse de terra irregular e com dificuldades sociais, onde predominam famílias com baixa renda, moradias que oferecem riscos à saúde, superpopulosas e inexistência ou precariedade de infraestrutura urbana e comunitária. Estimativas do ano de 2016 apontavam que em Florianópolis 65

mil pessoas (das quais aproximadamente 25 mil eram crianças e adolescentes) estavam vivendo nas 67 Áreas de Interesse Social (AIS), áreas não edificadas e/ou subutilizadas sobrepostas às ZEIS (13).

Outro indicativo das desigualdades presentes em Florianópolis diz respeito à quantidade de pessoas vivendo em situação de rua. Conforme dados do Cadastro Único de julho de 2023 o município tinha 2.287 pessoas vivendo em situação de rua. Entretanto, este número não representa a quantidade real de pessoas que vivem na rua visto que muitas não estão cadastradas na Assistência Social (15).

No Brasil, entidades da sociedade civil executam trabalhos voluntários e autônomos de entrega de refeições em vínculo com o apoio público. Em Florianópolis esse trabalho ocorre de forma regular em algumas regiões da cidade funcionando como uma Cozinha Solidária (16).

Entendendo o papel das Cozinhas Comunitárias e Solidárias para a garantia da SAN, o combate à fome e contribuindo para efetivação do DHAA, é necessário que as cozinhas existentes em Florianópolis sejam reconhecidas e apoiadas pela comunidade e pelo poder público, podendo assim ser fortalecidas para exercer seu papel como equipamento de segurança alimentar e nutricional. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi caracterizar o funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias que atuam na região de Florianópolis.

2. Métodos

Este é um estudo de caráter descritivo e exploratório, e buscou, inicialmente, entender nuances acerca dos temas aqui mais relevantes, como a percepção dos coordenadores e voluntários na atuação das Cozinhas Solidárias. Para que objetivo geral da pesquisa fosse alcançado foi realizada uma pesquisa de campo com os coordenadores e voluntários das cozinhas identificadas a partir da lista fornecida pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (COMSEAS) de Florianópolis, durante o ano de 2023 a comissão intitulada “Abastecimento, Agricultura Urbana e Equipamentos Públicos de SAN” teve como uma de suas atividades o levantamento das cozinhas comunitárias e solidárias de Florianópolis, esse levantamento foi feito por meio de grupos de trabalho, conversa com representantes importantes da comunidade e o preenchimento de um formulário online.

As entrevistas foram realizadas durante as visitas às cozinhas, por meio de questionário semi-estruturado, com perguntas que visavam fazer a caracterização da cozinha e conhecer as percepções do apoiador tais como: nome, endereço, tempo de funcionamento, número e horário de refeições servidas ao dia, se desenvolvem outros projetos no local, como os alimentos são adquiridos, principais dificuldades e potencialidades, etc. Estas perguntas podem ser observadas no material suplementar (Figura 2). O instrumento foi construído junto com apoiadores das Cozinhas Solidárias.

Durante as visitas foram realizadas observações *in loco* com registros de campo, como um diário de anotações, gravação da entrevista e registros

fotográficos para captar aspectos da realidade referentes ao preparo das refeições. As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas.

Foi realizada análise descritiva da amostra (frequência absoluta e relativa) para descrever os aspectos relevantes observados de cada cozinha. A análise das questões sobre percepção foi realizada por meio da análise de conteúdo proposta por Bardin, técnica metodológica que analisa o que foi referido nas entrevistas após uma pré-análise, exploração do material, categorização, tratamento e interpretação dos resultados (17).

Os dados foram resumidos e descritos em forma de tabela, e às entrevistas descritas de forma qualitativa.

Este estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH - UFSC), parecer n. 70825823.5.0000.01

3. Resultados e discussão

Foram identificadas a partir da lista fornecida pelo COMSEAS de Florianópolis no ano de 2023 21 Cozinhas Solidárias, porém duas optaram por não participar da pesquisa. Uma estava reestruturando seu processo de trabalho e a outra estava sem espaço físico para o preparo das refeições. Além disso, em duas Cozinhas Solidárias não se conseguiu realizar a entrevista pela indisponibilidade de horários dos responsáveis. Participaram da pesquisa ao todo 17 Cozinhas Solidárias, destas 11 cozinhas fazem parte da Rede com a Rua, coletivo de Cozinhas Solidárias que se organizam e trabalham em conjunto. Os principais resultados foram agrupados no Quadro 1.

Quadro 1 - Caracterização das Cozinhas Solidárias participantes da pesquisa

Identificação da Cozinha Solidária	Participa da Rede com a Rua**	Vínculo religioso	Tempo de atuação	Espaço físico	Localização	Local de distribuição	Público atendido	Frequência	Nº de refeições diárias	Nº de voluntários	CNPJ
A	Não	Não	6 anos	Espaço Comunitário	Continental	Região continental de Florianópolis	Moradores da comunidade	3x por semana	200	6	Sim
B	Não	Não	3 anos	Espaço Comunitário	Continental	Região continental de Florianópolis	Moradores da comunidade	1x por semana	150	18	Não
C	Não	Sim	3 anos	Espaço Comunitário	Continental	Região continental de Florianópolis	Moradores da comunidade	1x por semana	150	6	Sim
D	Sim	Não	3 anos	Espaço Comunitário	Continental	Centro de Florianópolis	*	3x por semana	150	30	Não
E	Sim	Não	8 anos	Espaço Comunitário	São José	Centro de Florianópolis	*	1x por semana	250	20	Sim
F	Sim	Não	12 anos	Espaço Comunitário	Sul	Centro de Florianópolis	*	1x por semana	150	20	Não
G	Sim	Não	15 anos	Casa da coordenadora	Central	Centro de Florianópolis	*	1x por semana	150	8	Não
H	Sim	Não	10 anos	Centro Cultural Rede IVG	Continental	Centro de Florianópolis	*	2x por mês	25	15	Não
I	Sim	Não	3 anos	Cozinha compartilhada IVG	Central	Centro de Florianópolis	*	1x por mês	150	12	Não
J	Sim	Sim	1,5 anos	Igreja	Sul	Centro de Florianópolis	*	1x por mês	300	30	Sim

K	Sim	Sim	2 anos	Igreja	Continental	Centro de Florianópolis	*	1x por mês	250	35	Sim
L	Sim	Não	8 anos	Sem espaço físico	Sem espaço físico	Centro de Florianópolis e São José	*	1x por mês	700	40	Sim
M	Sim	Não	4 anos	Igreja	São José	Centro de Florianópolis	* Moradores das comunidades de São José	2x por mês	200	10	Não
N	Sim	Não	7 anos	Casa da coordenadora	Continental	Centro de Florianópolis e São José	* Pessoas em situação de rua em São José	1x por semana	300	12	Não
O	Não	Não	25 anos	Espaço Comunitário	Central	Região Central de Florianópolis	Crianças e adolescentes e moradores da comunidade	6x por semana	80	6	Não
P	Não	Sim	6 anos	Espaço alugado pela instituição	Central	Centro de Florianópolis	*	5x por semana	110	7	Não
Q	Não	Não	3 anos	Casa da coordenadora	Norte	Região norte de Florianópolis	Pessoas em situação de rua	1x por semana	100	3	Não

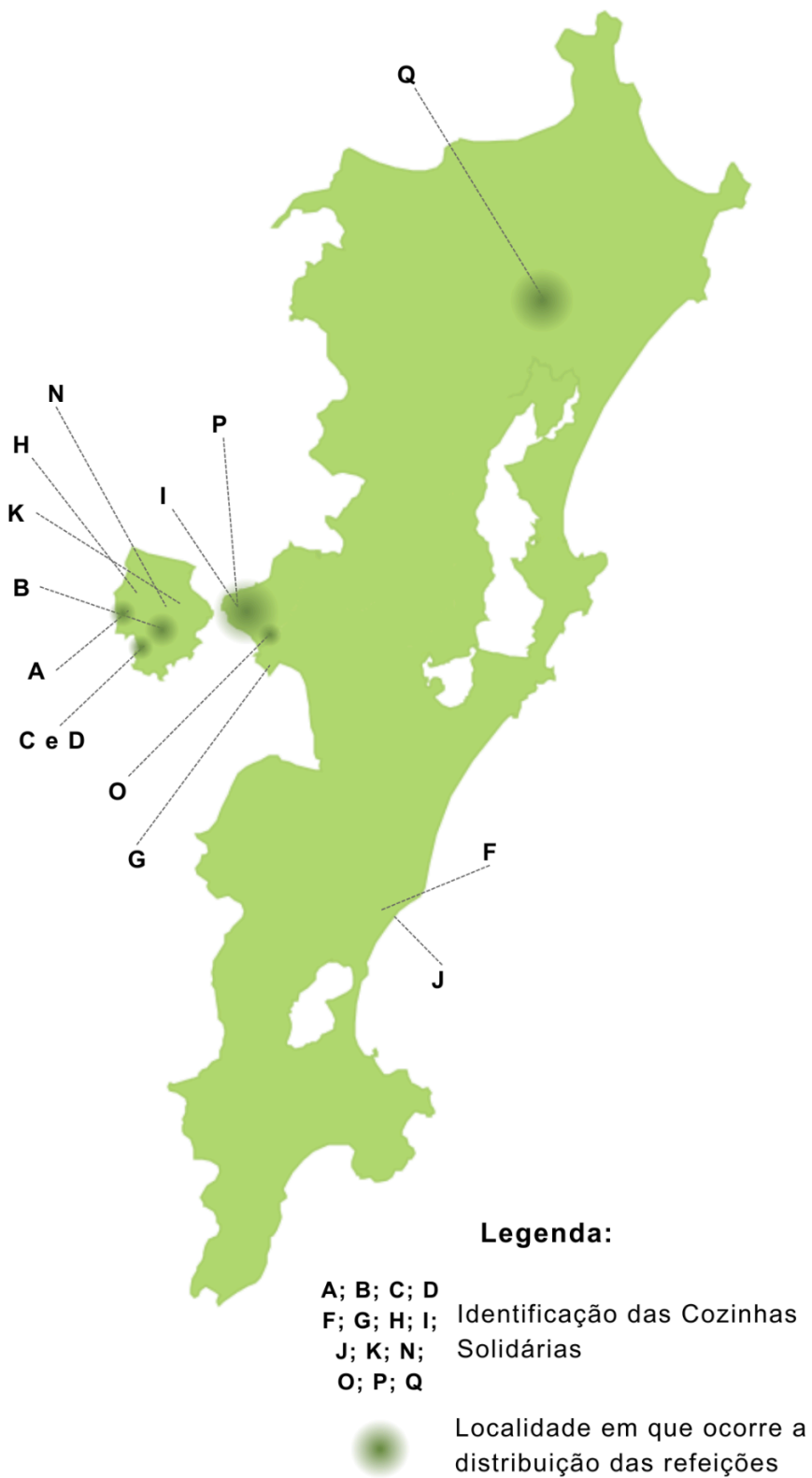
*Pessoas em situação de rua, comunidade que mora no entorno da região central, imigrantes e trabalhadores informais.

** Coletivo de Cozinhas Solidárias que se organizam e trabalham em conjunto.

Localização

Florianópolis é subdividida em quatro distritos sanitários, sendo eles: norte, sul, continental e centro. Ao todo, sete cozinhas (41,7%) estão localizadas na região continental, quatro (23,5%) na região central, duas (11,7%) na região sul, uma (5,8%) na região norte e duas (11,7%) localizadas em São José, cidade vizinha a Florianópolis mas que realizam a entrega das refeições no município (Figura 1). Um dos grupos está atualmente sem espaço físico, utilizando a estrutura emprestada de outras Cozinhas Solidárias, mas está em construção de sede própria do projeto na região continental de Florianópolis. A Figura 1 identifica a localização das Cozinhas Solidárias e os locais em que elas distribuem as refeições, ao todo 12 Cozinhas Solidárias distribuem no Centro de Florianópolis, uma na região norte e quatro nas comunidades em que estão inseridas, sendo três na região continental e uma na região central.

Figura 1 - Mapa da localização das Cozinhas Solidárias em Florianópolis/SC



As Cozinhas Solidárias E e M estão localizadas em São José/SC.
A Cozinha Solidária L não possui espaço físico.

Como tudo surgiu

Na literatura é evidente que um dos principais eixos de atuação das Cozinhas Solidárias é o aspecto assistencialista, diversas Cozinhas Comunitárias e Solidárias ao redor do mundo surgem com o intuito de ajudar pessoas em situação de vulnerabilidade e IA (18). As cozinhas comunitárias e solidárias podem promover melhoria da saúde nos aspectos sociais e nutricionais, desde que seja construída de forma participativa e promova o apoio social, podendo ser incentivadas como uma estratégia valiosa de promoção da saúde (19).

As Cozinhas Solidárias participantes da pesquisa possuem características muito diversas entre si, como no propósito e contexto da sua fundação, mas todas possuem caráter assistencialista.

Cozinhas Solidárias e a Rede com a Rua

Nesta pesquisa, 11 Cozinhas Solidárias (D, E, F, G, H, I, J, K, L, M e N) surgiram com o intuito de ajudar pessoas em situação de rua, a cozinha mais antiga atua há mais de 15 anos. Elas foram criadas de forma independente e isoladas por grupos da sociedade civil, iniciando na casa de voluntários com a ajuda de familiares e amigos. Com a pandemia da Covid-19, esses coletivos passaram a trabalhar de forma conjunta e coordenada para obter um maior resultado no processo, formando uma rede de trabalho e cooperação com o objetivo de proporcionar à população em situação de rua suporte às suas necessidades, garantindo a sua dignidade, com escuta qualificada e a construção de vínculos e confiança. Ao todo, participam quinze Cozinhas Solidárias desse coletivo denominado Rede com a Rua que organiza os grupos para garantir uma refeição ao dia às pessoas em situação de rua no Centro de Florianópolis, desse grupo onze participaram da presente pesquisa. A Rede com a Rua recebe doações, principalmente de verbas do Ministério Público do Trabalho, a partir da inscrição do projeto, também doações de

pessoas físicas e doações de alimentos que são divididos entre todos os grupos vinculados à rede (20).

Cozinhas Solidárias nas comunidades

No Brasil, no ano de 2020, com o início da pandemia da Covid-19 muitas famílias enfrentaram o agravamento da fome e algum nível de IA. Para agravar a situação, entre as ações adotadas pelo governo federal destacam-se a redução de políticas sociais e de programas de transferência de renda, das contrarreformas da previdência e trabalhista, a redução de recursos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), a extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) em 2019, entre outras (21).

Diante da crise intensificada pela pandemia da Covid-19, iniciou o fortalecimento de estratégias de subsistência e enfrentamento à fome, como o surgimento de diversas Cozinhas Solidárias nas periferias das grandes cidades no Brasil (22). Em Florianópolis, duas Cozinhas Solidárias (B e C) foram fundadas em virtude da pandemia da Covid-19, elas foram criadas em um momento crucial onde a fome se agravou em muitas famílias e funcionam até hoje, atuando principalmente nas comunidades em que estão inseridas.

De todas as Cozinhas Solidárias entrevistadas, apenas três (A, B e C) estão localizadas nas ZEIS e atuam distribuindo refeições para a comunidade local. Na literatura, as Cozinhas Comunitárias e Solidárias atuam no âmbito de estratégia local de um território atendendo famílias em vulnerabilidade social e com participação ativa das comunidades (8). Entretanto, como observado em Florianópolis o foco de 12 (70,6%) Cozinhas Solidárias não são as comunidades onde estão inseridas e sim as pessoas em situação de rua localizadas em outras regiões de Florianópolis.

Cozinha Solidária e a prática de habilidades culinárias

A Cozinha Solidária A foi fundada em 2018 com o objetivo de sensibilizar os moradores da comunidade sobre a valorização da matéria orgânica através do projeto de compostagem que já existe na comunidade há 15 anos. O intuito da cozinha era realizar oficinas culinárias utilizando os alimentos de forma integral, sem o desperdício e também ensinando a inserir Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) nas preparações. Com a pandemia da Covid-19 a cozinha se reestruturou para auxiliar as famílias em vulnerabilidade que moram na comunidade e funciona até hoje servindo refeições e como espaço para oficinas culinárias. Essa foi a única Cozinha Solidária da pesquisa que surgiu com o propósito de estimular as habilidades culinárias na comunidade. Na literatura, as Cozinhas Solidárias podem funcionar como espaço para compartilhar conhecimentos e melhorar as habilidades culinárias dos participantes, dando autonomia e mais segurança no preparo de refeições e conseqüentemente melhorando a saúde alimentar (18).

Cozinhas Solidárias e o vínculo com entidades religiosas

Na literatura, é comum Cozinhas Solidárias estarem vinculadas a entidades religiosas que prestam atividades assistencialistas no mundo todo (19).

Em Florianópolis, quatro Cozinhas Solidárias estão vinculadas a entidades religiosas com trabalhos com caráter assistencialista. Duas cozinhas estão ligadas à religião católica, uma funciona como um dos projetos de assistência da Associação Arquidiocesana em Florianópolis e a outra surgiu com o objetivo de que o encontro de jovens não fosse apenas um momento teórico, mas também com atividades práticas e de solidariedade. Já outra cozinha faz parte do movimento da Legião da Boa Vontade (LBV) e realiza a "Ronda da Caridade". Por fim, o movimento Hare Krishna possui uma cozinha e atua em Florianópolis desde 2007.

A assistência social no Brasil tem suas raízes profundamente entrelaçadas com os movimentos religiosos, os quais assumiram o papel de suprir as necessidades da população vulnerável em lugar do Estado. Desde os anos 1970, teve o surgimento e a consolidação de diversos movimentos sociais, assim como uma ampla gama de organizações civis e religiosas, que emergem como atores políticos relevantes (23).

Alguns movimentos como o Hare Krishna atuam mundialmente desde 1972 com o programa “Food for Life” servindo refeições vegetarianas para pessoas em vulnerabilidade em todo o mundo (24). No Brasil, a LBV é uma associação civil de direito privado, sem fins econômicos, com atuação preponderante na assistência social com caráter educacional, cultural e atua há mais de 60 anos com a “Ronda da Caridade”, levando alimentação para pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social, levando os valores da Espiritualidade Ecumênica. (25).

Cozinhas Solidária como espaço de fortalecimento cultural e de conhecimento

Os espaços utilizados pelas Cozinhas Solidárias são muitas vezes espaços comunitários compartilhados onde acontecem outras atividades para as comunidades (18).

A cozinha solidária O faz parte de um projeto que possui variadas ações no mesmo local, são servidas refeições para as crianças e adolescentes que participam de aulas de contraturno escolar e aulas de pré-vestibular. Esse mesmo projeto também possui uma cozinha ancestral, que prepara refeições culturais a partir de histórias, ingredientes e receitas com referência familiar, respeitando as identidades negras e as culturas de raízes africanas. A coordenadora do projeto durante a entrevista citou:

[...] A gente não tem a nossa ancestralidade alimentar. A gente não traz isso com a gente. Sabe, a gente come mal pra caramba. E a favela é o que mais consome no mercado. Então, tipo assim, pô, a gente tá aí, né, levando, consumindo, que nem louco,

lanche, pizza e a galera que tá no torno da comunidade não é proposital, isso é pensado. E aqui a gente vê, pô, as comunidades que são quilombos urbanos.

As Cozinhas Solidárias são um espaço que pode ser valorizada a identidade cultural, com a valorização de saberes ancestrais, a oferta de alimentos tradicionais, dando suporte para preservação dessas culturas alimentares com a transmissão dos ensinamentos para novas gerações (18).

Organização e funcionamento das Cozinhas Solidárias

Espaço físico

Das cozinhas entrevistadas, 41% utilizam espaços comunitários dos territórios em que estão inseridas. Muitos desses espaços são utilizados também para outras atividades com a comunidade, como atividades de contraturno escolar para crianças e cursos profissionalizantes. Compartilhar os espaços comunitários e fornecer outras atividades além da oferta de refeições, possibilita a colaboração da comunidade com potencial para construir coletivamente esses espaços (18).

Também, foram visitadas três Cozinhas Solidárias que utilizam como espaço de produção as residências dos coordenadores e voluntários (G, N e Q). Outras três Cozinhas Solidárias (J, K e M) utilizam o espaço cedido pelas igrejas e a cozinha P, também associada a um movimento religioso, aluga um espaço para o seu templo e utiliza a cozinha para o preparo das refeições.

No centro de Florianópolis, o Instituto Padre Wilson Groh trabalha há mais de 45 anos nas periferias da Grande Florianópolis, este espaço conta com uma cozinha compartilhada que é utilizada por diversos grupos no preparo das refeições. No processo de estruturação dos grupos, muitos iniciaram cozinhandando neste local e alguns permanecem até hoje (26).

Distribuição e número de refeições

As onze cozinhas vinculadas a Rede com a Rua produzem as refeições nos seus espaços físicos e transportam em carros particulares para o Centro de Florianópolis, a distribuição acontece em pontos com grande circulação de pessoas. Os grupos costumam produzir em média de 150 a 300 refeições diárias. Um dos grupos realiza atividade híbrida desde junho, passando a pagar 100 refeições no Restaurante Popular para as pessoas atendidas nos dias que serviriam as refeições, eles produzem ainda em torno de 25 refeições para pessoas que têm alguma dificuldade mais grave que impossibilite a locomoção até o restaurante. Para acessar o Restaurante Popular em Florianópolis é necessário cadastro no CadÚnico, a partir da autodeclaração do usuário, entretanto, nem todos estão cadastrados, impossibilitando o acesso. Em Florianópolis a única estrutura que fornecesse acolhimento imediato para pessoas em situação de rua fica localizada na região central de Florianópolis, espaço improvisado no sambódromo, com condições precárias e que acolhe em média 250 pessoas por dia (15).

Já as outras Cozinhas Solidárias produzem conforme a capacidade da estrutura física da cozinha, do número de voluntários disponíveis no dia e a quantidade de doações, esses fatores interferem na quantidade de produção. A média de refeições nestas Cozinhas Solidárias é de 100 a 200 refeições. As cozinhas enfrentam diversos desafios que podem comprometer sua atividade e sustentabilidade. Durante a entrevista a coordenadora da cozinha A citou:

[...] Olha, com certeza a gente poderia fazer comida todos os dias da semana se a gente tivesse incentivo nesses espaços, mas hoje a gente tem essa limitação.

Em quatro Cozinhas Solidárias o público atendido vai até o espaço físico e retira a alimentação ou se alimenta no local. A cozinha Q faz a distribuição para pessoas em situação de rua nos bairros próximos da casa da coordenadora. E na Cozinha Solidária O

as refeições e a distribuição acontecem no mesmo local para as crianças participantes do projeto ou nos eventos para a comunidade.

Público beneficiado e periodicidade

As Cozinhas Solidárias que atuam em Florianópolis, mesmo não possuindo vínculo com o Programa Cozinhas Comunitárias do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social Família e Combate à Fome, atendem o mesmo público-alvo do programa que abrange populações sob risco nutricional, especialmente: trabalhadores de baixa renda, idosos, desempregados, agricultores familiares oriundos de comunidades de baixa renda, populações desassistidas e pessoas situadas abaixo da linha de pobreza, atendendo preferencialmente áreas com baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) (9).

A Rede com a Rua organiza um cronograma mensal em que é servido jantar todos os dias do mês, é elaborada uma escala entre as Cozinhas Solidárias para que contemple todos os dias da semana e a periodicidade de produção de cada cozinha, visto que algumas servem refeições uma vez ao mês e outras semanalmente. O público atendido contempla pessoas em situação de rua do centro de Florianópolis, trabalhadores informais, imigrantes e famílias das comunidades do entorno. Destas cozinhas vinculadas a Rede com a Rua, duas também fazem a entrega de refeições para pessoas em situação de rua e comunidades no município de São José.

Em outras três Cozinhas Solidárias (A, B e C) o público atendido são as famílias em situação de IA da comunidade. A Cozinha Solidária O atende crianças e adolescentes que participam dos projetos noturnos de segunda a sábado e também possui uma cozinha ancestral que serve refeições aos finais de semana com eventos especiais para comunidade, com foco no público frequentador dos terreiros.

Já a Cozinha Solidária P de um dos movimentos religiosos atende todos os públicos que frequentam a região, desde pessoas que trabalham ao redor do templo, a

pessoas em situação de vulnerabilidade. As refeições são servidas de segunda a sexta no horário do almoço.

Por fim, a Cozinha Solidária Q contempla pessoas em situação de rua na região norte de Florianópolis, atuando aos sábados à noite.

Principais tipos de preparações e qualidade nutricional da comida servida

As Cozinhas Solidárias costumam ter um cardápio já estruturado e organizado conforme o que recebe de doações. Muitas servem feijão, arroz ou macarrão, legumes, farofa e proteína (ovo, carne moída, frango, ou embutidos como calabresa e salsicha). Outras preparações menos citadas incluem maionese, vinagrete, cachorro-quente, sanduíches e saladas cruas. Algumas cozinhas possuem cardápio fixo como risoto e sopa. Os grupos que levam as refeições para pessoas em situação de rua costumam entregar junto pão, suco e água. Frutas e sobremesas, como: arroz doce e brownie também foram citadas, mas nem sempre é possível pelo alto custo.

A Cozinha Solidária O que conta com a cozinha ancestral utiliza vegetais típicos da culinária de raiz africana, como o caruru. A culinária africana ajudou a formar muito da cozinha típica brasileira e influencia até hoje nos nossos hábitos alimentares, os saberes ancestrais de africanos escravizados foram passados por gerações e utilizam alimentos e preparações típicas como quiabo, coentro, café, jiló, moqueca e cocada provando a importância da resistência negra na cultura brasileira (28, 29).

Os grupos D e P servem refeições vegetarianas, a primeira por escolha pessoal e a segunda por questões religiosas. A busca pela redução do consumo de carne nas refeições foi tema que surgiu durante as entrevistas em outras cozinhas (A, I e M) onde já se vê o interesse do público neste tipo de refeição, pensando na saúde, custos, meio ambiente e para que seja uma refeição inclusiva com todos os públicos. Diversos estudos associam efeitos positivos de saúde com a maior utilização de produtos de origem vegetal

e restrição de produtos oriundos de origem animal, o consumo de produtos de origem animal está associado ao risco aumentado de doenças crônicas e degenerativas como diabetes, obesidade, hipertensão e alguns tipos de câncer (29). No Brasil, o Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde (MS), desencoraja o consumo em excesso de proteínas animais e incentiva o aumento de alimentos vegetais (30).

A grande maioria dos grupos citaram que utilizam frutas, legumes e vegetais conforme a sazonalidade por terem um valor de compra mais acessível. Frutas, legumes e verduras produzidos localmente e no período da sua safra apresentam menor preço, além de maior qualidade e mais sabor. Legumes e verduras orgânicos e de base agroecológica são particularmente saborosos, além de protegerem o meio ambiente e a saúde (30).

Em todas as Cozinhas Solidárias visitadas os coordenadores e voluntários acreditam que a qualidade nutricional da comida servida é adequada às suas percepções. Muitos justificaram-se por utilizar vegetais orgânicos de pequenos produtores, ou do cultivo na própria comunidade e também utilizar ingredientes naturais.

Durante as entrevistas, os coordenadores destacaram que se preocupam em servir uma comida afetiva e que tem “gosto de comida de mãe”, uma comida saborosa e semelhante com o que fazem para suas próprias famílias. O coordenador da cozinha I durante a entrevista destacou:

[...] A gente não fala que a nossa marmita é um prato de comida de arroz e feijão. A gente fala que é afeto, ela reduz danos. Porque o cara que tem a falta de tudo, o alimento, ele é essencial. E comer é um ato político, né?

Também reforçam que a qualidade da proteína servida poderia ser melhor, mas por contarem com doações, os embutidos se tornam mais acessíveis no momento da compra. Na literatura, muitas iniciativas de Cozinhas Solidárias ao redor do mundo compartilham

objetivos semelhantes, de fornecer uma alimentação saudável e nutritiva para aqueles que mais necessitam e que estão social e economicamente vulneráveis (18).

Duas cozinhas (E e L) contam com o apoio de nutricionistas voluntários para a elaboração do cardápio e as normas de higiene e manipulação dos alimentos conforme a Vigilância Sanitária. Durante as entrevistas, os coordenadores reforçaram a importância do nutricionista para o apoio do funcionamento da cozinha, realizando atividades como adequar corretamente o valor nutricional das refeições da Cozinha Solidária, elaboração de cardápio, auxílio nas boas práticas em manipulação de alimentos. O nutricionista é o profissional capacitado para atuar com as boas práticas de manipulação de alimentos, contribuindo para a SAN e diminuindo os riscos de contaminações e doenças transmitidas por alimentos (31).

Obtenção de alimentos

Todas as cozinhas fazem campanhas de arrecadações financeiras ou de alimentos. Muitas Cozinhas Solidárias estão vinculadas a outros projetos da comunidade e obtêm recursos financeiros através da divulgação nas redes sociais e grupos em aplicativo de conversa, rifas, brechós e eventos beneficentes. A grande maioria das doações são de pessoas físicas e voluntários das próprias Cozinhas Solidárias, mas também recebem de empresas privadas e eventos terceirizados que arrecadam alimentos como forma de pagamento do ingresso. Quando não conseguem arrecadar o suficiente, muitos voluntários tiram recursos financeiros próprios para não deixar faltar alimentos e entregar uma refeição com qualidade. Durante a entrevista a coordenadora da cozinha E destacou:

[...] Ah é correr atrás do dinheiro, o financeiro é a pior de todas é a mais difícil. Porque é que nem uma dona de casa, eu tenho que estar sempre cuidando do que nós temos e do que não temos.. no começo eu tinha que depender até do meu marido pra gente poder fazer a comida.

Os alimentos para a produção das refeições são na maioria das vezes doações financeiras onde é feita a compra dos alimentos nos atacados, Central de Abastecimento de Santa Catarina S/A (CEASA/SC) e lojas de hortifruti. Ainda, foram citadas doações de alimentos, doações de restaurantes, parceria com mercados e também descontos em produtos que já não estão mais tão adequados para a venda. A Cozinha Solidária L participa do Banco de Alimentos de Santa Catarina, fundado pela entidade privada e distribui alimentos com certa frequência.

A maioria dos coordenadores destacou a importância da transparência do processo de prestação de contas, alguns fazem a compra prévia dos alimentos e solicitam doações para reembolsar o valor gasto. A coordenadora da cozinha Q citou durante a entrevista:

[...] Tudo com prestação de conta, né? A conta exclusiva do projeto, não é minha conta pessoal. Tudo que é comprado tem nota, né? Até agora ninguém me pediu um extrato, uma coisa, mas que eu tenho ali. E é tudo bem claro, bem limpo. Eu sou muito grata com a confiança e a credibilidade das pessoas.

A cozinha A conta com o apoio do Instituto Comunitário Grande Florianópolis (ICOM) e a cozinha C recebeu alimentos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) mas o coordenador expressou que o recurso foi limitado, não mantendo uma periodicidade na entrega dos alimentos.

A cozinha P, ligada a um movimento religioso, conta com a venda de livros, que em parte auxilia na compra dos alimentos e no aluguel do templo.

Nenhuma cozinha entrevistada recebe apoio do poder público para se manter.

Organização e coordenação das atividades desenvolvidas pela cozinha solidária

Em todos os grupos existe um membro coordenador que está mais à frente de todas as atividades. As principais funções dos coordenadores são: fazer captação de

doações, compras, organização da produção das refeições e organização de voluntários para todas as etapas.

Em oito Cozinhas Solidárias (A, E, F, G, K, N, O e Q) a coordenação é feita por mulheres. Estudos reforçam que a sobrecarga de trabalho para mulheres é apontada como um fator negativo relacionado às Cozinhas Solidárias, pela dupla ou tripla jornada de trabalho que inclui cuidados com a casa, família e filhos. Deixando de lado cuidados individuais, como lazer ou atividades com os filhos (18, 32).

Quase todos os grupos das Cozinhas Solidárias são bem estruturados na organização de voluntários e possuem aplicativos de conversa com todos os participantes. Esses grupos costumam ter um número elevado de pessoas, onde é feito o convite para doações de alimentos ou dinheiro, auxílio nas atividades prévias do preparo das refeições, no dia de preparo e transporte das refeições nos locais de entrega. Em todos os grupos essas atividades iniciam alguns dias antes da produção, incluindo as compras e o pré-preparo dos alimentos.

Todos os grupos contam com ajuda de voluntários que participam doando dinheiro e alimentos, ou participando das etapas da produção e distribuição. O envolvimento de voluntários é mais frequente no momento da distribuição das refeições, já que não coincide com o horário comercial. Em muitos grupos é comum o envolvimento da família e amigos durante todas as etapas. O número de voluntários costuma ser bem diverso, em alguns grupos esse número é de seis pessoas e em outros chega a 40, sendo divididos em todas as etapas de produção. As informações coletadas sobre o número de voluntários repassada pelos coordenadores são uma estimativa, visto que este número pode variar de em cada semana e em determinadas épocas do ano.

Em quase todos os grupos ocorre o envolvimento da comunidade (A, B, C, D, E, F, I, J, K, L, M, O e Q) e de líderes comunitários nas atividades. A participação da comunidade é um meio para construção de amizades, socialização, compartilhamento de

experiências de vida, aumento nas atividades da comunidade e uso dos grupos como meio para compartilhar recursos e informações, sendo fundamental para a interação social e construção de vínculos entre os voluntários (18).

Durante a entrevista foi citado por muitos coordenadores o trabalho ser muitas vezes exaustivo, mas sempre ser recompensador e gratificante. O trabalho realizado nas cozinhas traz a sensação de responsabilidade social em benefício da comunidade, o trabalho altruísta, voltado ao próximo, é um dos responsáveis por sentimentos de gratidão e amor ao próximo (18). Em um estudo feito com trabalhadores de uma cozinha solidária no Líbano, os participantes da pesquisa relataram que sua motivação é pelo ato altruísta e que é uma oportunidade de autodesenvolvimento e sentimento de autoestima. As cozinhas podem desempenhar um papel no empoderamento e no desenvolvimento das comunidades locais, para além da assistência alimentar imediata (32)

Em um dos grupos é feita a remuneração de uma pessoa que faz a limpeza da cozinha após o preparo das refeições e outras duas pessoas que fazem a distribuição das marmitas. Em duas Cozinhas Solidárias ligadas a entidades religiosas é feita a remuneração do coordenador, que é o responsável pelos projetos de caráter assistencialista.

Outros projetos e atividades desenvolvidas nas Cozinhas Solidárias

As Cozinhas Solidárias ligadas à Rede com a Rua costumam realizar a entrega de alimentos e cestas básicas para famílias que estão em situação de vulnerabilidade, a entrega não possui uma periodicidade, ocorre principalmente quando tem excedente de doações.

Em duas entidades religiosas (J e K) é feito o acompanhamento mais frequente de famílias que estão em situação de vulnerabilidade. É realizado o cadastro socioeconômico, com entrega de cestas básicas, kits de saúde e higiene, gás para

cozinha e visitas dessas famílias para entender a sua realidade e ajudar com o que for preciso. Um dos grupos (J) chega a atender 200 famílias da região sul de Florianópolis.

Nos espaços da comunidade em que as cozinhas estão localizadas é comum a presença de outros projetos, alguns citados foram: aulas de confeitaria, padaria comunitária, atêlie de costura, aulas de educação financeira e curso de auxiliar de cozinha. Esses projetos costumam ser organizados por líderes comunitários e são uma forma de possibilitar o aumento da geração de trabalho e renda para os envolvidos.

Também são desenvolvidas atividades de lazer, conhecimento e bem estar como aulas de percussão, horta comunitária e atividades de contraturno para crianças e adolescentes como pré-vestibular e atividades físicas.

O grupo H, que participa da Rede com a Rua, está articulando um projeto de acompanhamento de famílias em transição da situação de rua de volta à moradia. As pessoas irão receber apoio para adquirir um emprego e moradia como o auxílio de cestas básicas e gás de cozinha.

Outro grupo (M) que atende pessoas em situação de rua possui o projeto “banho de afeto”, que acontece uma vez a cada três meses e leva para o centro de Florianópolis um banheiro móvel com chuveiro e proporciona às pessoas a possibilidade de tomar banho, cortar o cabelo e fazer a barba.

A grande maioria dos grupos citaram que levam kits de higiene, roupas, livros e ração para os cachorros, que muitas vezes são a companhia das pessoas em situação de rua. No período de final de ano também é frequente a arrecadação de presentes para crianças e eventos especiais com pratos típicos.

Na literatura é frequente a ação de outras atividades junto às Cozinhas Solidárias, que vão desde entrega de medicamentos, programas de educação e reforço escolar, produção e venda de doces, especiarias e artesanato que contribuem para financiar a

compra de suprimentos para a própria cozinha e iniciativas de geração de renda e autonomia para os participantes (18).

Dificuldades na atuação das Cozinhas Solidárias

As principais dificuldades na atuação das Cozinhas Solidárias foram semelhantes e se repetiram em muitas entrevistas.

A dificuldade mais citada (53%) foi a falta de recursos financeiros e doações de alimentos, visto que para terem recursos é necessário mobilizar as pessoas através de campanhas e divulgação, sem esse trabalho não chegam doações. Um estudo realizado na Cozinha Comunitária que auxilia refugiados no Líbano destacou a falta de financiamento como a principal barreira para manter o projeto, em razão de que com a interrupção do financiamento de Organizações Sem Fins Lucrativos (ONGs) não teria como sustentar a produção de refeições (32).

A segunda dificuldade mais mencionada (35%) foi a escassez de recursos humanos, uma vez que é difícil manter os voluntários tanto para organização das atividades, como também na parte da produção, que acaba sendo a parte com trabalho mais cansativo. Os voluntários costumam desistir conforme o tempo, visto que as atividades incluem períodos noturnos e finais de semana, momentos que outras prioridades na vida pessoal surgem. Além disso, dois entrevistados também destacaram que alguns voluntários, durante a distribuição, demonstram desconforto e têm dificuldade em interagir com pessoas em situação de vulnerabilidade, não reconhecendo a situação de quem recebe os alimentos e sem entender o propósito da ação.

Seis Cozinhas Solidárias (35%) citaram a dificuldade na questão estrutural de espaço físico e falta de equipamentos adequados, a maioria das cozinhas não possui uma cozinha apropriada para produção de refeições em grande quantidade a nível industrial. A falta de um espaço físico próprio e adequado também prejudica a aquisição de grandes

volumes de doações de alimentos para armazenamento. Na Cozinha Solidária F as coordenadoras citaram que fazem o armazenamento dos alimentos nas suas próprias residências. Durante a entrevista a coordenadora da cozinha E destacou:

[...] E tem, por exemplo, um sonho assim, de ah, eu gostaria de fornecer duas refeições por dia. A gente vê que a refeição principal é à noite, sabe? É o que eles mais sentem. Então, o sonho da gente é ter um espaço por lá, porque aí a gente poderia fazer como a gente quer, não precisaríamos ficar cuidando do horário. Nosso sonho é ter uma grande cozinha.

Como muitas vezes são espaços emprestados e utilizados por outras pessoas, é difícil manter os padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, que foi citado como uma dificuldade para as duas coordenadoras. Para participar de programas de auxílio de recursos a nível público e privado são exigidos documentos tais como: alvará da Vigilância Sanitária, CNPJ e cadastro na assistência social.

Também, foi destacado por três Cozinhas Solidárias (J, P e Q) a repressão de pessoas da comunidade e da polícia. Alguns grupos que participam da Rede com a Rua já foram impedidos de entregar refeições pela polícia. Um dos grupos (P) citou desavenças religiosas e intolerância por parte da comunidade ao entorno por entregarem refeições também para pessoas em situação de rua.

Maneiras que poderia se potencializar a atuação das Cozinhas Solidárias

Nas Cozinhas Solidárias vinculadas a Rede com a Rua a quantidade de refeições produzida possui um padrão para atender um número de pessoas que necessitam, a organização faz com que os grupos trabalhem em conjunto e que quem necessite tenha refeições todos os dias. Em outros locais a realidade é diferente, se as dificuldades citadas fossem sanadas muitos conseguiram se estruturar para produzir mais refeições em mais dias da semana e em mais horários.

A grande maioria dos coordenadores citaram durante a entrevista a falta do apoio público para potencializar esses espaços dentro das comunidades, funcionando como forma de programa assistencial na garantia do direito à alimentação que inclua, apoie e potencialize o trabalho das Cozinhas Solidárias através do investimento nesses espaços e na formação das mulheres para auxiliar na geração de renda. Durante a entrevista o coordenador da cozinha H destacou:

[...] A gente tem sempre a visão de que não deveríamos fazer isso. Deveria haver algo disponível, equipamentos públicos suficientes para o acesso das pessoas com qualidade para atender a população. Isso melhoraria, porque lá sim tem uma equipe focada em todos os aspectos que nós tentamos focar como voluntários. Por exemplo, focamos no aspecto nutricional. Então, no restaurante popular a gente conhece os nutricionistas que estão lá, ou que estão bem elaborados com essa visão. Então, para mim, o que melhoraria a cozinha é justamente o equipamento público, o equipamento público de qualidade, que assumisse essa tarefa.

Muitos citaram também a possibilidade de um espaço próprio, com estrutura e equipamentos adequados para a produção de refeições. Assim como o pagamento das pessoas que dedicam seu tempo com as atividades voluntárias. Na literatura, é destacado a importância do fortalecimento da assistência social no amparo das Cozinhas Solidárias. Uma vez que as cozinhas de forma independente se co-responsabilizam com o problema da fome, reduzindo a responsabilidade do Estado e não aprofundando o questionamento da IA enquanto crise humanitária (18). Durante a entrevista, a coordenadora da cozinha A, citou:

[...] Na pandemia, a gente atendeu encaminhamento do CRAS, do Serviço Social. Isso pra mim foi super bizarro, né? Porque eu deveria encaminhar para eles atenderem. Eu fiquei pensando, cara, o município com estrutura não consegue fazer pra conseguir

organizar. Isso pra mim foi punk, né? Eu cadastrei mais de 5 mil pessoas na pandemia e daí eu parei de cadastrar porque estava criando um compromisso.

A principal limitação do estudo foi a dificuldade de fazer o levantamento prévio das Cozinhas Solidárias existentes em Florianópolis visto que não existe divulgação ampla do trabalho dos grupos na mídia e podem existir outras atuando na região. O objetivo da pesquisa não foi expor as fragilidades das Cozinhas Solidárias em Florianópolis e sim aumentar a visibilidade e entender a realidade e o trabalho dos grupos. Esta pesquisa é a primeira iniciativa de reconhecimento desses espaços, sendo necessário mais pesquisas para aprofundar a temática.

4. Conclusão

A lacuna na literatura científica acerca do tema é algo que ainda necessita ser explorada, apesar disso, as Cozinhas Solidárias são um modelo de intervenção na garantia da SAN e à fome disseminados em várias culturas e países.

As Cozinhas Solidárias e Comunitárias possuem singularidades e aspectos variados, característicos do seu território, não podendo classificá-las igualmente. Elas devem ser analisadas a partir do seu contexto social e da sua comunidade inserida.

Neste sentido é necessário maior visibilidade, investimentos e estudos para a potencialização das Cozinhas Solidárias, visto que elas têm possibilidade para ser uma eficiente intervenção na garantia da SAN, melhorando o desenvolvimento e empoderamento do território e sua comunidade. Entretanto, as iniciativas das Cozinhas Solidárias atuando sozinhas em Florianópolis alcançam ainda uma pequena parcela da população em situação de IA e essa estratégia ainda é insuficiente para mudar a realidade desses grupos sendo fundamental o papel do poder público de intervir e criar Cozinhas Comunitárias, equipamentos públicos fundamentais na garantia da SAN, assim como o município fortalecer o SISAN e integrar múltiplos esforços para garantia do DHAA de populações em vulnerabilidade social.

5. Referências

1. De F, Guedes De Vasconcelos A. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula Fighting hunger in Brazil: a historical analysis from Presidents Vargas to Lula. Vol. 18, Rev. Nutr. 2005.
2. Olivier De Schutter. Relatório do Relator Especial sobre o direito à alimentação. 2009 Oct.
3. ABRANDH. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. Brasília; 2013.
4. LOSAN. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional Lei N° 11346 de 15 de setembro de 2006 Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. 2006;28.
5. Brasil M da S. Glossário Saúde Brasil: Insegurança Alimentar e Nutricional. 2022.
6. Rede PENSSAN. II VIGISAN Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. 2022.
7. RedeSAN - FAURGS - UFRGS - MDS. Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Porto Alegre - 2011. Disponível em https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/equipamento_spublicosSANpdf.pdf
8. Brasil. 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. 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>
9. Brasil, Ministério da Saúde. Programa Cozinha Comunitária - 2024 - Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/acessar-as-cozinhas-comunitarias#:~:text=As%20Cozinhas%20Comunit%C3%A1rias%20s%C3%A3o%20equipamentos,equipamentos%20da%20Rede%20de%20assist%C3%A2ncia>
10. Minas Gerais. Projeto de Lei nº 203/2023: Dispõe sobre o Programa Cozinha Solidária no Estado de Minas Gerais. Disponível em: <https://www.almg.gov.br/atividade-parlamentar/projetos-de-lei/texto/?tipo=PL&num=203&ano=2023>

11. Florianópolis, Câmara dos Deputados. Lei nº 10.884, de 06 de julho de 2022. Dispõe sobre o licenciamento das atividades de distribuição e elaboração gratuita de alimentos por cozinhas comunitárias ou cozinhas solidárias e dá outras providências. Florianópolis: Câmara Municipal, [2022]. Disponível em: dispõe sobre o licenciamento das atividades de distribuição e elaboração gratuita de alimentos por cozinhas comunitárias ou cozinhas solidárias e dá outras providências.
12. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Panorama de Florianópolis, 2010. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/florianopolis/panorama>
13. Instituto Comunitário Grande Florianópolis - ICOM. Sinais Vitais Florianópolis 2016 criança e adolescente. Disponível em: <https://comunicacao.icomfloripa.org.br/sinais-vitais-2016-crianca-adolescente>
14. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE). Outubro: custo da cesta básica fica menor em 12 capitais. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2023/202310cestabasica.pdf>
15. Cervinski, Anthony - Cotidiano UFSC. Ilha da Magia sem cidadania: mais de 2 mil pessoas em situação de rua sofrem com a precariedade e sucateamento das políticas públicas disponíveis em Florianópolis - 2023. Disponível em: <https://cotidiano.sites.ufsc.br/ilha-da-magia-sem-cidadania/#:~:text=Segundo%20da dos%20do%20Cadastro%20%C3%9Anico,m%C3%AAs%20de%20julho%20de%202023>
16. Stropasolas, Pedro - Brasil de Fato - Solidárias e populares: cozinhas comunitárias ajudam a combater a fome em Florianópolis (SC). 2023. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2023/08/22/solidarias-e-populares-cozinhas-comunitarias-ajudam-a-combater-a-fome-em-florianopolis-sc>
17. Bardin, L. (2002). Análise de conteúdo (L. Antero Reto & A. Pinheiro, trads.). Lisboa: Edições 70. (Trabalho original publicado em 1977)
18. Antonio R, Dias da Silva Guerra L. Cozinhas comunitárias enquanto estratégia política de segurança alimentar, nutricional e combate à fome: uma revisão da literatura. J Manag Prim Health Care [Internet]. 17º de outubro de 2022 [citado 6º de fevereiro de 2024];14(spec):e036. Disponível em: <https://www.jmphc.com.br/jmphc/article/view/1264>
19. Iacovou, M., Pattieson, D. C., Truby, H., & Palermo, C. (2013). Social health and nutrition impacts of community kitchens: a systematic review. Public health nutrition, 16(3), 535–543. <https://doi.org/10.1017/S1368980012002753>

20. Atados. Rede com a Rua. Disponível em:
<https://www.atados.com.br/ong/rede-com-a-rua>
21. Schappo S. Fome e insegurança alimentar em tempos de pandemia da covid-19. SER_Social [Internet]. 22º de janeiro de 2021 [citado 20º de dezembro de 2023];23(48):28-52. Disponível em:
https://periodicos.unb.br/index.php/SER_Social/article/view/32423
22. RIBEIRO, A. P. Cozinhas Solidárias: o combate à fome nos territórios e nas ocupações do MTST. In: CAMPELLO, T.; BORTOLETTO, A. P. (Org.). Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante, 2022. p. 195
23. Santos, D. A. A luta pela Política de Assistência Social no Brasil. v. 1 n. 1 (2018): Anais do Encontro Internacional e Nacional de Política Social - 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/einps/article/view/20055>.
24. Internacional Society for Krishna Consciousness - ISKON. Food Relief Program. Disponível em: <https://www.iskcon.org/activities/food-relief-program.php>
25. Oliveira, E. Legião da Boa Vontade - LBV. A evolução da Ronda da Caridade, da LBV! - 2019. Disponível em: <https://lbv.org/a-evolucao-da-ronda-da-caridade-da-lbv/>
26. Instituto Pe. Vilson Groh. Sobre o IVG. Disponível em: <https://redeivg.org.br/o-ivg/>
27. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor - IDEC. A influência da culinária africana no Brasil - 2022. Disponível em:
<https://idec.org.br/dicas-e-direitos/influencia-da-culinaria-africana-no-brasil>
28. Fernandes, S - Brasil de Fato. Resistência negra: Ingredientes típicos de África se tornam base da culinária brasileira - 2021 . Disponível em:
<https://www.brasildefato.com.br/2021/11/16/resistencia-negra-ingredientes-tipicos-d-e-africa-se-tornam-base-da-culinaria-brasileira>
29. World Health Organization - WHO Regional Office for Europe. Plant-based diets and their impact on health, sustainability and the environment: a review of the evidence - 2021. WHO REFERENCE NUMBER: WHO/EURO:2021-4007-43766-61591. Disponível em:
<https://www.who.int/europe/publications/i/item/WHO-EURO-2021-4007-43766-61591>
30. Monteiro CA. Guia alimentar para a população brasileira [Internet]. 2014 - Disponível em:
<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliere-Miolo-PDF-Internet.pdf>

31. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro De 2018. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>
32. Ibrahim N, Honein-AbouHaidar G, Jomaa L. Perceived impact of community kitchens on the food security of Syrian refugees and kitchen workers in Lebanon:Qualitative evidence in a displacement context. PLoS One. 2019 Jan 25;14(1):e0210814. doi: 10.1371/journal.pone.0210814. PMID: 30682079; PMCID: PMC6347439.

6. Material Suplementar

Figura 2 - Questionário semi-estruturado

1. Como surgiu a cozinha?
2. Desde quando a cozinha está em funcionamento?
3. Existe um local específico próprio para essa cozinha?
(exemplo: casa de voluntário, local exclusivo, instituição, espaço cedido)
4. Qual o local de produção das refeições? (endereço)
5. Qual o local de distribuição das refeições? (endereço/pontos de distribuição)
6. Qual o tipo de público é beneficiado?
7. Quais os horários e dias de semana de funcionamento da produção e da distribuição das refeições?
8. Na cozinha é produzido/servido:
 - a) Produção e oferta de refeições para consumo na própria cozinha
 - b) Marmitas (refeição transportada)
 - c) Outro. Qual? _____
9. Quantas refeições são servidas ao dia? E quais refeições?
10. Como são adquiridos os alimentos utilizados nas refeições? (doações de pessoas físicas/associações/entidades, compras direto com produtor/mercado)
11. Quais são os alimentos que normalmente são servidos (prato típico/mais comum)
12. Como você avalia a qualidade nutricional da comida servida?
 - a) Adequada
 - b) Poderia melhorar em algum aspecto. Se sim, qual?
13. Algumas instituições/associações/entidades ou poder público fornecem apoio financeiro para se manter?
14. Como é feita a coordenação e organização das atividades da cozinha?
Compras/doações:
Cardápio/produção:
Distribuição:
15. Há envolvimento da comunidade no funcionamento da cozinha, quais as atividades desse envolvimento? (se há gestão participativa)
16. Quantas pessoas estão envolvidas na produção e distribuição dos alimentos desta Cozinha? Existe a remuneração (financeira) de algum envolvido nestas etapas?
17. São desenvolvidos outros projetos na Cozinha? (oficina culinária, rodas de conversa, atividades educativas, cursos profissionalizantes, etc)
18. Na sua opinião, existem dificuldades na atuação da Cozinha? Quais seriam?
19. Qual você acha que seria a capacidade de produção da cozinha se essas dificuldades fossem sanadas?
20. Na sua opinião, de que maneira poderia se potencializar/melhorar a atuação da cozinha?
21. A Cozinha possui Registro Sanitário e/ou Registro CNPJ e/ou Registro na Assistência Social? Se não, existe o interesse?