

A constituição de uma cozinha solidária, o aproveitamento de perdas pós-colheita e a segurança de alimentos: avanços e desafios no enfrentamento da vulnerabilidade social

Formation of a solidarity kitchen, use of post-harvest losses, and food safety: advances and challenges in addressing social vulnerability

Juçara Alvarindo Brito Soledade¹
Ryzia de Cassia Vieira Cardoso²
Lara Conceição Campos Pena²
Karla Vila Nova de Araújo Figueiredo³
Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira²

¹ Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Programa de Pós-graduação em Alimentos Nutrição e Saúde. Salvador-BA, Brasil.

² Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, Departamento de Ciência dos Alimentos. Salvador-BA, Brasil.

³ Universidade do Estado da Bahia, Colegiado de Nutrição, Departamento Ciências da Vida. Salvador-BA, Brasil.

Artigo baseado na dissertação de Soledade JAB, intitulada *A constituição de uma cozinha solidária, o aproveitamento de perdas pós-colheita e a segurança de alimentos: avanços e desafios no enfrentamento da vulnerabilidade social*. Universidade Federal Bahia, 2016.

Correspondência / Correspondence
Juçara Alvarindo Brito Soledade
E-mail: jucarasoledade@yahoo.com.br

Resumo

No Brasil, a pobreza e a fome incluem condições que ferem a dignidade da vida humana e representam exclusões para a maior parte da população. Ao mesmo tempo, observa-se elevado índice de perda de alimentos, o que é um paradoxo à luz do conceito de segurança alimentar e nutricional. De modo a reduzir problemas nesta área, algumas iniciativas têm sido conduzidas, pautadas em princípios de Economia Solidária. Assim, este estudo objetivou analisar avanços e desafios na experiência de constituição de uma cozinha solidária, voltada para o aproveitamento de perdas pós-colheita e a promoção da segurança de alimentos, junto a comunidades vulneráveis, em Salvador, Brasil. Trata-se de estudo de intervenção, descritivo, envolvendo atividades em quatro dimensões: mobilização popular para o trabalho em Economia Solidária; a constituição do espaço de trabalho; formações em higiene e para a produção e comercialização de alimentos. A avaliação do processo seguiu uma matriz de análise própria, com indicadores para todas as dimensões consideradas. Observaram-se diferentes desafios no estabelecimento do empreendimento solidário, especialmente na mobilização e na constituição do grupo, conflitos internos, no escoamento dos produtos e na formalização da atividade. Apesar desses limites, registraram-se avanços quanto à formação cidadã, ao estabelecimento de princípios solidários - igualdade, cooperação, respeito, economia e cuidado com o outro, e à qualificação profissional. Assim, avalia-se a cozinha solidária como estratégia relevante para amenizar as adversidades vividas pelos menos favorecidos, ao aliar inclusão social em uma nova ótica de trabalho, diferente do sistema hegemônico de produção.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional. Trabalho Social. Rede Social. Produção de Alimentos.

Abstract

In Brazil, poverty and hunger are conditions that damage the dignity of human life and represent exclusions for the majority of the population. Simultaneously, there is a high rate of food loss, which is a paradox when considering the concept of food security and nutrition. To reduce problems in this area, initiatives have been conducted based on principles of a solidarity economy. Thus, this study had the goal of analyzing advances and challenges in the formation of a solidarity kitchen and focused on the use of post-harvest losses and the promotion of food safety in vulnerable communities in the city of Salvador, Brazil. This is an intervention study that involved activities in four areas: popular mobilization to work in a solidarity economy, formation of the workspace, training in food hygiene and production, and marketing of food. The evaluation process followed an analysis matrix, with indicators for all studied areas. Different challenges were observed in the establishment of the solidarity enterprise, especially concerning the mobilization and formation of the group, internal conflicts, the flow of production, and the formalization of the activity. Despite these limitations, progress was observed regarding citizen training, the establishment of solidarity principles (equality, cooperation, respect, economy, and care for others), and professional qualification. Thus, the solidarity kitchen is evaluated as a relevant strategy to soften the harsh living conditions of the lower classes by combining social inclusion with a new perspective on work that is distinct from the hegemonic production system.

Keywords: Food Security. Social Work. Social Networking. Food Production.

Introdução

No Brasil, a temática das desigualdades e da pobreza como fatores de exclusão social tem sido objeto de estudo e preocupação de vários segmentos da sociedade civil organizada, bem como de entidades governamentais.¹ A pobreza decorre sobretudo de um quadro de extrema desigualdade, em virtude da grande concentração de renda, o que tem sido agravado pela crise econômica recente no país.²

Na perspectiva dos direitos humanos, as desigualdades e a pobreza conformam um conjunto de exclusões que ferem a dignidade da vida humana em grande parte da população.³ No âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional^a (SAN), a pobreza implica o não direito à alimentação, em diferentes níveis, com consequências danosas e irreversíveis à saúde.⁵ Nesse sentido, observa-se no Brasil um grande paradoxo: enorme contingente de pobres, em um dos países de maior produção e perdas de alimentos em todo o mundo.

Segundo estimativas, são 16,27 milhões de pessoas em estado de extrema pobreza⁶ e uma perda de alimentos na ordem de 10 milhões de toneladas, anualmente, que poderia estar na mesa dos 54 milhões de brasileiros que vivem abaixo da linha da pobreza.⁷ Deste modo, as perdas de alimentos constituem um constrangimento flagrante à SAN, na medida em que causam perdas em todas as cadeias produtivas e limitam a oferta e o acesso aos produtos pela população.

Considerando a necessidade imperativa de mitigar ambos os problemas, estratégias têm sido buscadas para viabilizar o aproveitamento das perdas e aliviar a insegurança alimentar. Nesta direção, pontua-se o estabelecimento de arranjos produtivos com alimentos, sendo destacadas as experiências dos bancos de alimentos e as cozinhas comunitárias, que visam ao aproveitamento e à distribuição de alimentos para pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar.⁸ As cozinhas, além de promoverem o trabalho associativo de grupos mobilizados, garantindo um mínimo de alimentação para os menos privilegiados, criam condições favoráveis à participação organizada das comunidades.

Em paralelo a essas tendências e dada a incapacidade do Estado de solucionar o problema da pobreza, novos modelos de organização econômica de trabalho coletivo passaram a se constituir, o que inclui a Economia Solidária^b (ECOSOL), compreendida como uma nova modalidade, que aponta para a defesa contra a exclusão social e opera como mecanismo de inserção socioeconômica.¹⁰ Na Economia Solidária, os princípios do trabalho coletivo incluem: a cooperação, a solidariedade, a valorização do sentimento comunitário, a reciprocidade e a organização democrática, participativa e autogestionária.^{10,11}

No país, é fato que a Economia Solidária vem se apresentando como uma resposta a favor da inclusão social,¹² apesar de haver uma lacuna científica referente aos arranjos produtivos locais para a produção de alimentos. Na cidade de Salvador-BA, caracterizada por seus bolsões de pobreza e grande desigualdade social,¹³ algumas experiências de cozinhas comunitárias e empreendimentos

a A Segurança alimentar e Nutricional “consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.⁴

b Compreende-se por Economia Solidária uma possibilidade efetiva de consolidar outra lógica de organização do trabalho, alicerçada no reconhecimento dos sujeitos trabalhadores como aspecto central, na organização do seu empreendimento.⁹

com alimentos, em Economia Solidária, têm sido conduzidas, como padarias comunitárias e a Rede de Cozinhas Solidárias.^{14,15} São também insuficientes os estudos e as publicações voltados ao tema.

Assim, este estudo visa analisar os avanços e desafios na experiência de formação de uma cozinha comunitária, com mobilização em Economia Solidária, voltada para o aproveitamento de perdas pós-colheita e a promoção da segurança de alimentos, como estratégia de enfrentamento ao quadro de vulnerabilidade social, junto a comunidades do Nordeste de Amaralina, Salvador-BA.

Metodologia

Trata-se de estudo de intervenção, descritivo, desenvolvido como parte do projeto “Tecnologias de aproveitamento de descartes vegetais: integrando saúde, sustentabilidade e desenvolvimento social, junto a comunidades vulneráveis de Salvador-BA”.

A eleição das comunidades de trabalho, no bairro do Nordeste de Amaralina, que registra população de 82.976 moradores, resulta do fato de esta população ser composta predominantemente por negros e afrodescendentes. Parte considerável da faixa economicamente ativa (61%) não tinha emprego e apresentava um perfil de renda menor, comparado à média da cidade.⁶

O estudo foi implementado a partir de uma rede de solidariedade, integrada por uma empresa distribuidora de frutas e hortaliças, uma organização religiosa – por meio do Centro Comunitário Paroquial, moradores de comunidades vulneráveis do Nordeste de Amaralina, uma Organização Não Governamental e três instituições de Ensino Superior e Pesquisa.

O projeto se delineou a partir das perdas de frutas e hortaliças, na empresa, e teve seu desenvolvimento atrelado ao aproveitamento do descarte doado, para as comunidades e instituições de pesquisa, resultando na organização de sete subprojetos. O presente trabalho envolveu três subprojetos, compreendendo: a mediação para a organização de um grupo popular, com vistas à produção coletiva de alimentos, em uma cozinha solidária; a orientação para a produção de refeições coletivas para comunidades carentes, pautada em conceitos de aproveitamento integral e de segurança de alimentos; e o desenvolvimento de tecnologias sociais para a produção de alimentos processados à base de frutas e hortaliças, com vistas à geração de renda. Nesse sentido, ressalta-se que a formação do grupo para o trabalho na cozinha não incluiu menores de 18 anos.

O desenvolvimento das atividades seguiu um planejamento, com acompanhamento, avaliação dos resultados e análise, em quatro dimensões: 1) Mobilização social e formação do grupo para o trabalho coletivo; 2) Constituição, adequação sanitária (conforme a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 275/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA),¹⁶ acesso e uso do espaço da cozinha; 3) Formação em segurança de alimentos; e 4) Formação específica para produção e comercialização de alimentos. A figura 1 apresenta a matriz de análise com as dimensões referidas e seus respectivos indicadores.

Dimensão	Indicador	Métodos/Instrumentos
Mobilização social e formação para o trabalho coletivo em ECOSOL	Nº de convites participação Nº de oficinas Político Pedagógica Nº de participantes nas reuniões Frequência no coletivo de trabalho Taxa de evasão semestral Fatores favoráveis e desfavoráveis à permanência do grupo	Sondagem Registro de atividade realizada Lista de presença Observação de comportamentos que expressassem pertencimento, cooperação, distanciamento, conflitos e rupturas dentro do grupo
Constituição, adequação sanitária, acesso e o uso do espaço da cozinha	Estrutura, acessibilidade e uso das instalações Índice de adequação aos requisitos sanitários da instalação física – Boas Práticas de Produção	Registro de acompanhamento Lista de verificação - RDC 216/04 (BRASIL, 2004).
Formação em segurança de alimentos	Nº e tipos de oficinas Nº de participantes Participação ativa durante as formações Aprendizagem (aplicação prática) Autonomia sem acompanhamento da equipe	Sondagem Registro de atividades realizadas Lista de presença Observação da intensidade de diálogos e trocas durante as formações Teste de conhecimento antes e após o curso Observação de práticas durante a produção
Formação para a produção de alimentos	Nº e tipos de oficinas Nº de participantes Participação ativa durante as formações Aprendizagem (aplicação prática) Autonomia sem acompanhamento da equipe	Registro de atividades realizadas Lista de presença Observação da intensidade de diálogos e trocas durante as formações Monitoramento na produção

Figura 1. Dimensões, indicadores e métodos/instrumentos adotados para acompanhamento e avaliação da formação do grupo e do desenvolvimento do trabalho, na cozinha solidária.

As atividades, ocorridas entre novembro de 2013 e outubro de 2015, foram documentadas em relatórios, livro de registro, diário de campo, formulários de acompanhamento e registros fotográficos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA (Parecer nº 284.735/2013).

Resultados e Discussão

O processo de constituição da cozinha solidária e a análise dos resultados encontram-se organizados nas quatro dimensões previamente estabelecidas.

Mobilização social e formação do coletivo de trabalho

Para a mobilização social, contou-se com o apoio da equipe técnica, objetivando estabelecer a aproximação e a sensibilização para um trabalho participativo. Nesse sentido, pontua-se que a história do coletivo de mulheres surgiu não de um desejo da própria comunidade, mas por convite de agentes externos, conformando um movimento distinto daqueles descritos na literatura.

Segundo França Filho,¹⁷ o estabelecimento de atividades sócio-produtivas ocorre em função de demandas reais, expressas pelos próprios moradores, em determinado território, debatendo politicamente seus problemas comuns.¹⁷ Deste modo, para formar grupos populares em comunidades carentes com o desejo de consolidar uma iniciativa para fonte de renda, faz-se necessário juntar pessoas que possuam os mesmos anseios.¹⁸

No decorrer das mobilizações, realizaram-se quatro reuniões, que aconteceram nos espaços do Centro Comunitário Paroquial e do Centro Social Urbano do Nordeste de Amaralina, local próximo às comunidades. Todavia, salienta-se que no convite apresentado pelas instituições às comunidades, não houve esclarecimento sobre o propósito do trabalho coletivo. Assim, foi fato comum a chegada de pessoas, tanto nas reuniões quanto no espaço da cozinha, informando interesse em curso ou em formação individual. Constatou-se, ainda, a não participação de homens nas reuniões para se integrarem ao grupo.

As mulheres eram negras, com faixa etária entre 36 e 58 anos, vivendo em união estável ou separadas, média de um filho, 90% possuíam ensino fundamental completo, renda média mensal familiar de R\$ 450,00, sendo que 80% recebiam benefício do Bolsa Família^c, configurando a

c O Bolsa Família é um programa social, criado pelo governo brasileiro em 2003, com a finalidade de combater a fome e a miséria, e promover a emancipação das famílias em situação de maior pobreza no país. Por meio do Programa Bolsa Família são concedidos, mensalmente, benefícios em dinheiro para famílias mais necessitadas.¹⁹

condição de vulnerabilidade social, e realizavam trabalho informal individual, esporádico ou mesmo regular, com a prestação de serviços domésticos.

De modo a despertar e apoiar o grupo em formação para a oportunidade do trabalho coletivo, a equipe técnica do projeto conduziu atividades formativas e um acompanhamento próximo, em três vertentes: político-pedagógico, segurança de alimentos e produção de alimentos.

No período de acompanhamento do estudo, foram realizados 95 encontros, sendo oito oficinas de formação político-pedagógica, 15 de formação em segurança de alimentos, 39 em oficinas práticas de produção de alimentos, 30 de planejamento e avaliação, três de estudo de viabilidade econômica e três visitas técnicas. As atividades aconteceram de forma participativa e intercalada, nos espaços cedidos pelo Centro Comunitário Paroquial e do Centro Social Urbano do Nordeste de Amaralina.

As atividades de formação político-pedagógica caracterizaram-se pela riqueza de conteúdo, reflexões e discussões sobre diferentes temas: história e sociedade, direitos humanos, cidadania, desigualdade social, gênero, identidade sociopolítica, fenômenos impeditivos de compreender a sociedade, empreendedorismo solidário e fortalecimento para o trabalho coletivo. Com esta abordagem, buscava-se apresentar o contexto histórico e social de forma mais crítica, sensibilizando as participantes para novas formas de ver a sociedade e seu papel social, bem como despertando nelas o potencial da solidariedade no trabalho, em face às adversidades da realidade.

Nessa trajetória, entretanto, identificaram-se dificuldades para a formação e sustentação do grupo: a expectativa das mulheres quanto à remuneração financeira imediata, a predominância de mulheres gestoras do lar (chefes de família), levando-as à busca de recursos para suas despesas diárias, e a dificuldade de permanência no grupo. Assim, observou-se uma flutuação no número de participantes (figura 2), as ausências e o receio de evasão, que constituíram uma preocupação constante, sendo as primeiras mais marcantes nos períodos de férias escolares (janeiro, fevereiro e junho). As evasões ocorreram especialmente: no início do projeto, em virtude do desencontro de expectativas das mulheres que buscavam cursos, em face à proposta de trabalho coletivo do grupo; em meados de 2014, quando algumas mulheres decidiram continuar seus estudos ou tiveram oportunidade de trabalho formal; e a última em meados de 2015, quando foi suspensa a comercialização dos produtos na paróquia, o que garantia uma remuneração para as mulheres.

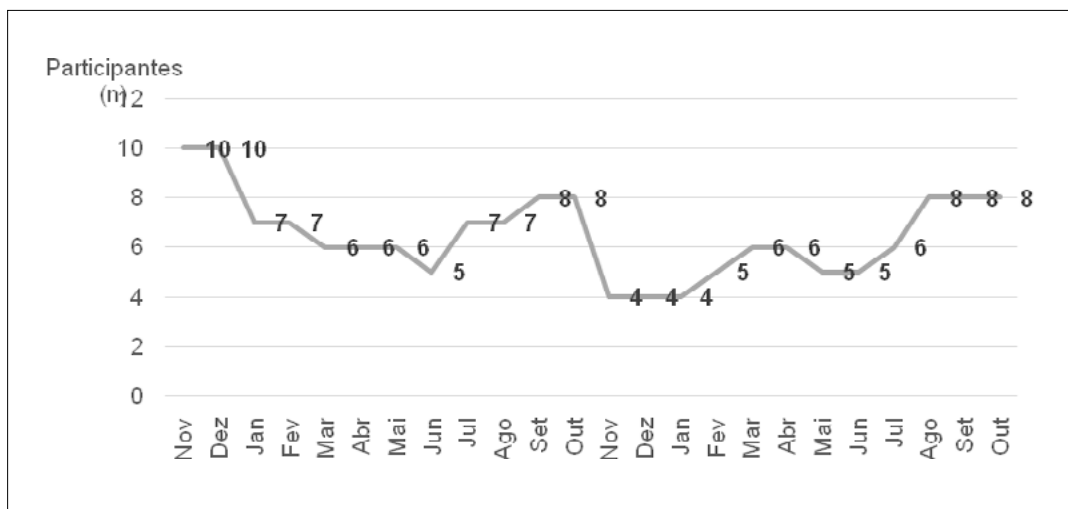


Figura 2. Média mensal (n) de participação das mulheres nas atividades: novembro de 2013 a outubro de 2015. Salvador, 2013-2015.

Embora a maior parte das mulheres tenha incorporado o sentido da Economia Solidária, observaram-se fatores desfavoráveis a constituição e permanência no grupo. Como exemplo, uma participante que assumia posição de liderança desagregadora, gerando conflitos, e desconstrução de laços sociais. França Filho & Cunha²⁰ reportam conflitos em experiência com trabalho coletivo semelhante, com descrição de liderança autoritária, resultando em problemas de relações e inibição de novas lideranças. Mediante o quadro, ressaltam-se esforços da equipe do projeto para o fortalecimento do grupo e a inclusão de novas mulheres.

Nesse contexto, Lima et al.²¹ reportam a predominância feminina nos setores nos quais os rendimentos são baixos, dificultando a permanência nesses empreendimentos. Para Kraychete,²² ainda, o grande desafio para a sustentabilidade dos setores populares, sobretudo aqueles do meio urbano, compreende a grande resistência ao trabalho coletivo e associado, pois boa parte dos participantes optam pelo trabalho informal individual.

Por outro lado, práticas solidárias foram percebidas no grupo, como a convivência próxima, o compartilhamento de atividades, o cuidado com o outro, dentre outras. Nesse movimento, pontua-se que a solidariedade, por ser um indicativo para a conscientização do coletivo, em relação à humanização nas relações e ao desenvolvimento dos processos de trabalho,²⁰ valoriza os sujeitos e contribui para o processo emancipatório. Adicionalmente, considera-se o fato de a cozinha se configurar como um espaço terapêutico, fato também relatado em estudo de Barreto & Paula.²³

Com o tempo, constatou-se o estabelecimento de laços que se perpetuaram entre as mulheres; consideram-se, no entanto, como fator relevante para mantê-las motivadas e apostando na viabilidade do seu “negócio”, arranjos produtivos que estabeleçam estratégias de produção e comercialização mais rápidas, com retorno em prazos mais curtos.

Constituição do espaço, acesso, uso e adequação sanitária

A cozinha foi estruturada fisicamente em agosto de 2013, a partir da captação de recursos pelo Centro Comunitário Paroquial, por meio de Programa da Secretaria de Desenvolvimento Social e Combate à Pobreza do Governo do Estado da Bahia. Visava-se adquirir equipamentos para instalação de uma cozinha comunitária em sua sede, com o objetivo de formar um grupo de mulheres empreendedoras, atendidas pela Unidade de Inclusão Sócio-Produtiva do Nordeste de Amaralina (UNIS). À época, previa-se que essa iniciativa beneficiaria cerca de 30 famílias, dada a oportunidade de formar grupos para o trabalho e a geração de renda no ramo de alimentação.²⁴ A doação e a instalação de equipamentos e utensílios para a cozinha foram intermediadas pela Organização Não Governamental, com acompanhamento das instituições de ensino superior.

Em novembro de 2013, a partir de articulações e mobilizações, ocorreu o reconhecimento da cozinha pelas moradoras das comunidades (um grupo de 11 mulheres), configurando os primeiros passos do acesso e utilização desse espaço para a produção de alimentos.

Em relação ao local de instalação da cozinha, cabe pontuar que o Centro Comunitário Paroquial não se localiza dentro do Nordeste de Amaralina, distando cerca de três quilômetros das comunidades. Deste modo, a realização de atividades na cozinha requeria maior deslocamento das mulheres, que geralmente andavam a pé, devido à inexistência de malha de transporte público suficiente no bairro. Assim, apesar do interesse demonstrado por algumas mulheres em participar das atividades, a distância entre as comunidades e a cozinha solidária foi um fator limitante à adesão de participantes.

Ao mesmo tempo, dado que a cozinha tinha funcionalidade comunitária, com outros usuários do Centro Comunitário Paroquial cedidos dois dias da semana para as mulheres, houve dificuldade do grupo no acesso ao espaço, bem como no seu uso pleno - muitas vezes, outros usuários eram favorecidos no acesso, ou o uso da cozinha pelo grupo era mantido sob vigilância. Deste modo, o compartilhamento resultou na geração de conflitos e dificuldades no uso da cozinha, concorrendo para sentimentos de insegurança e não autonomia, nas mulheres, por se perceberem ameaçadas na legitimidade do seu trabalho, e com tratamento discriminado por outros usuários.

Neste panorama, Kraychete²⁵ relata que boa parte dos empreendimentos solidários funciona em locais emprestados, o que configura um problema. Em adição, observando que a instalação da cozinha ocorreu por meio de programa público, considera-se que esta concessão, da forma como

foi conduzida pelo Estado e pelo Centro Comunitário Paroquial, não cumpriu a sua finalidade, na medida em que as restrições no uso do espaço não permitiram alcançar os objetivos declarados no programa.

Assim, buscando contornar esta séria limitação, a equipe de pesquisadores e representantes das mulheres tentaram identificar outros equipamentos e espaços coletivos no bairro, junto a órgãos de governo municipal e estadual. Todavia, constatou-se grande carência de estruturas no bairro, ou que os locais passíveis de cessão situavam-se em áreas consideradas violentas, controladas por grupos de tráfico, o que impediu a instalação ou a transferência da cozinha para a própria comunidade.

Quanto à adequação higiênico-sanitária da cozinha, verificou-se, com base no *check-list*, um índice de 40% de não conformidade para os quesitos avaliados. Dentre os aspectos mais problemáticos, foram identificadas deficiências na estrutura física, no controle de vetores e no armazenamento de alimentos, o que demandou a adoção de medidas de reorientação e reestruturação.

Na cozinha solidária em análise, as inadequações foram contornadas por meio de acompanhamento e orientações mais efetivas, junto às mulheres e à gestão do Centro Comunitário Paroquial, possibilitando melhor organização nas operações. Com essas medidas, a cozinha passou a ser um espaço próprio para produção de alimentos, favorável ao aprimoramento do conhecimento e à segurança no ambiente de trabalho.

Em diagnóstico quanto às condições físicas e higiênico-sanitárias em 18 cozinhas comunitárias em Joinville-SC, Bramorski et al.²⁶ constataram inadequações para o funcionamento - 89% foram classificadas como deficientes e 11%, regulares. Em estudo mais amplo, com avaliação de 240 cozinhas comunitárias no Brasil, Sparovek et al.²⁷ verificaram o atendimento parcial (42,7%) ou mesmo o não atendimento (22,7%) aos requisitos de instalação e funcionamento das unidades, o que sinaliza limitações comuns nesses espaços.

Formação em segurança de alimentos

A formação incluiu atividades em duas modalidades: um curso de Boas Práticas de Produção e, posteriormente, oficinas para reorientação e reforço de conhecimentos.

Para o curso, identificaram-se inicialmente as demandas de conhecimento das mulheres sobre o assunto, utilizando um formulário de sondagem, de modo a subsidiar o planejamento da formação. Conforme Leite et al.,²⁸ a sondagem permite uma construção mais orientada, fundamentada em premissas que descrevem maior eficácia para a formação.

Os conteúdos abordados no curso incluíram: fundamentos de microbiologia de alimentos; higiene pessoal, de alimentos e do ambiente, Boas Práticas de Produção (BPP) no preparo e na

conservação de alimentos; e procedimentos operacionais de higiene. A formação teve carga horária de 20 horas (5 horas/dia), em quatro blocos de atividades, conduzidas por professores e estudantes das instituições de ensino superior.

Entre as estratégias metodológicas, foram adotadas: exposições dialogadas, trabalhos de grupo, atividades práticas, jogos, dinâmicas e momentos de escuta. Foi distribuído como material didático de apoio à *Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação* (conforme a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA).²⁹ Ao final da formação, ainda, contando já com o conteúdo apreendido, foram estabelecidos pelo grupo alguns critérios para organização da cozinha solidária, visando à produção segura de alimentos.

Entre as dez participantes do curso, nenhuma havia recebido treinamento prévio em higiene dos alimentos. A média de frequência na formação foi de 80%, observando-se uma participação bastante ativa durante os encontros. O aproveitamento na atividade foi elevado, registrando-se índices de respostas corretas de 90,91%, 100% e 88,83% nas três avaliações aplicadas.

Em relação às oficinas de reforço, decorreram tanto da necessidade de ajustes e correções, durante a produção, objetivando a inocuidade dos alimentos, quanto da chegada de novas participantes que não tinham treinamento prévio. Nesse sentido, foi fato que a maior parte das mulheres aderiu às orientações, enquanto para outras a mudança de comportamento foi menor.

No que tange à aplicação dos conhecimentos na prática da cozinha, foram notórias mudanças no comportamento das mulheres, incluindo desde cuidados básicos com a higiene pessoal, até os cuidados com os alimentos prontos, ainda que algumas práticas precisassem de reforços para a execução correta das Boas Práticas de Produção.

Saccol et al.,³⁰ ao apresentarem resultados de avaliação pós-intervenção para manipuladores de alimentos de uma unidade de produção, em Santa Maria-RS, observaram grande crescimento no percentual de acertos em todas as questões relacionadas às Boas Práticas de Produção. De acordo com Soares,³¹ uma avaliação bem planejada, com critérios de resultado facilmente medidos, é considerada parte integrante de qualquer intervenção.

Formação específica para produção e comercialização de alimentos

Na produção coletiva de alimentos, realizaram-se oficinas práticas de gastronomia e nutrição, visando ao aprendizado, à troca de experiências e ao compartilhamento de saberes, aplicando-se, em paralelo, princípios de Boas Práticas de Produção e orientações sobre alimentação saudável e utilização integral de alimentos.

Nessas atividades, inicialmente, foram planejadas e elaboradas diversas preparações, a partir das doações de perdas do fornecedor, cujo transporte foi assumido pelo Centro Comunitário Paroquial, visto que as mulheres não dispunham de meios próprios para viabilizar o traslado dos insumos, uma descrição comum em outras cozinhas comunitárias.³²

Por outro lado, por iniciativa das mulheres houve também sugestões para o preparo de outros produtos. De modo a estabelecer uma relação de maior troca entre as mulheres e a equipe, foram planejadas oficinas voltadas, principalmente, para produtos de panificação e confeitaria, como doces finos, salgados, bolos decorados, produtos natalinos e sequilhos. Vale ressaltar, nesse contexto, a importância de ouvir e valorizar as demandas apresentadas pelas integrantes, dado que a participação dos sujeitos na gestão desses empreendimentos é de grande valia - como explicitado por Goerck³³ sugestões e críticas apresentadas devem ser levadas em consideração pelo coletivo.

Os momentos de produção, além de abordarem os conteúdos específicos de alimentos, constituíam oportunidades para o fortalecimento de vínculos entre as participantes, a promoção do sentimento de cooperação e para o reforço na defesa da cozinha como um espaço que lhes foi cedido, pois continuamente elas não se reconheciam com este direito e com autonomia para uso.

Realizaram-se oficinas técnicas de processamento e armazenamento de doces, geleias e molhos, conquanto a produção não tivesse previsibilidade quanto ao material que seria doado. Em geral, a decisão de produção dependia do tipo e quantidade de vegetais disponibilizados, uma limitação também reportada por Sarti et al.³⁴ e Castro & Maciel,³² em outras cozinhas comunitárias.

Na cozinha solidária, ainda, procedia-se à doação de gêneros excedentes para a creche do bairro, para as próprias mulheres e, mensalmente, havia a elaboração de sopa para distribuição na comunidade (figura 3), promovendo o acesso à alimentação saudável para grupos em extrema pobreza. Nesse contexto, sobretudo nos momentos de elaboração e distribuição da sopa, foi possível evidenciar comportamentos de solidariedade e cooperação entre as mulheres.

As distribuições dos gêneros e da sopa eram ocasiões especiais para as mulheres, quando demonstravam a importância do seu trabalho em prol da comunidade e tinham o reconhecimento desta, em um processo denominado de “pessoalização da doação”, conforme descrevem Castro & Maciel.³² Nesses momentos, ainda, foi possível constatar a assunção plena de autonomia pelas mulheres, o sentimento de importância dentro do seu território, o que contrastava marcadamente com a subalternidade vivida no Centro Comunitário Paroquial.



Figura 3. Organização (3A) e distribuição da sopa (3B) preparada na cozinha solidária, para moradores de comunidades do Nordeste de Amaralina, Salvador-BA. 2014- 2015.

Outras atividades dentro desta formação incluíram visitas técnicas a outras unidades de produção em Economia Solidária, com o intuito de permitir visualizar a gestão de um empreendimento coletivo e a etapa de comercialização de alimentos.

Quanto à geração de renda, para melhor compreender os custos e valores de venda, foram realizadas as oficinas de viabilidade econômica. Em agosto de 2014, com apoio da liderança paroquial, os produtos começaram a ser vendidos em frente à matriz da instituição religiosa, buscando garantir um público consumidor efetivo. Com essa estratégia, teve-se, por 11 meses, a produção e a comercialização dos derivados vegetais, bem como de sequeijos. Ainda, o grupo foi convidado para levar seus produtos para feiras e exposições na cidade o que melhorava as vendas. Contudo, como fato comum, verificou-se, por parte de algumas mulheres, resistência para assumir o controle financeiro do empreendimento.

Ao longo do processo, ainda, alguns fatores causaram interferências, como o dia estabelecido para comercializar os produtos, por ser aos domingos, dia em que as mulheres estariam em suas lidas domésticas, bem como a inexperiência delas processo de vendas. Em fevereiro de 2015, após mudança da liderança da instituição religiosa e com a crise econômica brasileira, as atividades da cozinha foram fortemente impactadas, pela descontinuidade do transporte de gêneros e do comércio dos produtos em frente à matriz. Deste modo, ocorreu um impedimento à aquisição dos gêneros, com rompimento ao propósito original delineado para o projeto, e uma retenção dos produtos que já tinham produção regular, gerando um bloqueio quanto ao mercado de vendas.

Com essas mudanças, dado que muitas mulheres haviam participado das oficinas de panificação, o grupo decidiu redirecionar a produção para sequilhos, cuja matéria-prima tinha facilidade de aquisição. Contudo, o problema das vendas não foi resolvido, sendo os produtos majoritariamente comercializados na própria comunidade, o que resultava em baixo retorno financeiro.

Neste cenário, outro desafio referiu-se ao fato de que o empreendimento ainda não estava organizado legalmente para venda no mercado formal, dificultando o escoamento. Então, para melhorar este escoamento, utilizou-se como estratégia a participação ativa em eventos, como exposições e feiras, o que também favoreceu a divulgação dos produtos da cozinha solidária.

Segundo Pereira,³⁵ a comercialização é uma das maiores dificuldades apontadas pelos empreendimentos econômicos solidários e o maior desafio que as entidades de fomento enfrentam, no assessoramento a esses empreendimentos nopaís. Para França Filho & Cunha,²⁰ em uma visão mais ampla, as dificuldades são de inúmeras ordens e, por isso, as possibilidades de sobrevivência desses empreendimentos, nas condições do mercado, tornam-se menores.

Nesse contexto, cabe salientar o papel das entidades de apoio e fomento à Economia Solidária, que têm por objetivo oferecer suporte a empreendedores, para que eles possam desenvolver suas ideias e transformá-las em empreendimentos de sucesso. Pela sua atuação, estas entidades são geralmente colocadas como corresponsáveis, ao menos temporariamente, pelo processo de gestão dos empreendimentos, com vistas à sua consolidação e sustentabilidade.^{17,36}

No caso da cozinha solidária deste estudo, embora houvesse uma parceria com entidade de apoio de uma instituição de ensino superior, este suporte não constituiu uma incubação, o que limitou a definição de estratégias de viabilidade para o empreendimento.

Apesar das restrições relatadas, em uma análise global, avalia-se que as atividades conduzidas promoveram no grupo uma apropriação quanto ao desenvolvimento do processo de trabalho, de gestão e de comercialização dos produtos, o que fez manter nas mulheres a esperança de que o empreendimento ganhasse sustentabilidade. Até o período final de acompanhamento do projeto, diante da realização de uma feira comunitária, observou-se a motivação das mulheres para o trabalho e a venda, o que significava a previsão de alguma renda para auxiliar a sobrevivência diária.

Considerações Finais

Este estudo buscou analisar o processo de formação de uma cozinha solidária, a partir da mobilização de um grupo de mulheres em vulnerabilidade social, com vistas à produção de alimentos seguros, na perspectiva da Economia Solidária. Nesse sentido, o trabalho constituiu uma oportunidade singular para estabelecer uma descrição, com ainda poucos registros na literatura, na área da Nutrição.

A metodologia adotada permitiu avaliar as diferentes dimensões de interesse - a mobilização social para o trabalho coletivo; a constituição, o acesso e o uso do espaço da cozinha; e as formações em higiene e para a produção e comercialização de alimentos - facultando tanto o acompanhamento do processo, quanto discutir ajustes para melhorar a condução das atividades. Por outro lado, pontua-se também o estudo como uma iniciativa, que aponta a possibilidade de trabalhos mais aprofundados para as diferentes questões compreendidas na complexidade de cada uma das dimensões definidas.

Embora vários desafios tenham sido relatados na trajetória do trabalho, limitando o alcance dos objetivos propostos, na sua totalidade, assume-se esta iniciativa como passos, uma semeadura de princípios e práticas, que florescem de médio a longo prazo, contrapondo-se ao ciclo de exclusão social, em busca de uma sociedade mais igualitária. Nesse sentido, pode-se dizer que a formação da cozinha, na perspectiva da Economia Solidária constituiu mais uma alternativa válida, na tentativa de amenizar as duras condições de vida das classes menos favorecidas, com o diferencial de aliar inclusão social a uma nova ótica de trabalho, autonomia econômica e bem-estar dos seus participantes.

Quanto ao processo de formação para qualificação técnica, em geral ocorreram avanços, dado que as formações se estabeleceram como divisores de águas nas vidas pessoal e profissional das mulheres, permitindo que se percebessem como pessoas incluídas na sociedade. Vale ressaltar, ainda, que a participação das mulheres em eventos proporcionou a motivação e a circulação de seus produtos em espaços não solidários, ao mesmo tempo que disseminava a dinâmica da Economia Solidária na cidade.

Entre os desafios da cozinha solidária, os maiores se conjecturaram na sustentabilidade do grupo, sobretudo os conflitos internos, a comercialização e a legalização do empreendimento. Por outro lado, foram notáveis a gana e a resistência de algumas mulheres, gestando a continuidade do trabalho, expressando incentivo e felicitação pelos resultados até então alcançados, o que implicava novas metas e desafios a vencer pelo grupo.

Tendo em vista, ainda, as desigualdades sociais do país, a vulnerabilidade de grandes contingentes e a insuficiência de estudos integrando segurança alimentar e Economia Solidária, avalia-se que o estudo permitiu sinalizar a necessidade de uma maior aproximação entre estas áreas, como estratégia para mitigar as múltiplas consequências causadas pela pobreza, exclusão e fome. Outrossim, espera-se que o conteúdo apresentado possa trazer subsídios para o desenvolvimento de estudos futuros, bem como para outros grupos, auxiliando-os em suas práticas solidárias.

Agradecimentos

Os autores agradecem a Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Bahia-FAPESB (Termo de Outorga PET 0015/2013), pelo apoio financeiro deste projeto.

Colaboradores

Soledade JAB e Cardoso RCV foram responsáveis pela concepção, a discussão principal e a revisão; Pena LCC, Figueiredo KVNA e Oliveira TCO trabalharam em todas as etapas, desde a concepção do estudo até a revisão da versão final do artigo.

Conflito de interesses: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

Referências

1. Silva MOS. Pobreza, desigualdade e políticas públicas: caracterizando e problematizando a realidade brasileira. *Rev. Katál.* 2010; 13(2):155-163.
2. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Brasil). Carta de Conjuntura nº29, 11 de dez de 2015 [carta de conjuntura na internet]. [acesso em 08 abr 2016]. Disponível em URL:http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/conjuntura/160318_carta_de_conjuntura_29.pdf.
3. Costa FD. Pobreza e direitos humanos: da mera retórica às obrigações jurídicas: um estudo crítico sobre diferentes modelos conceituais. *Sur -Rev. int. direitos human.* 2008; 5(9): 88-119.
4. Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. 15 set 2006.
5. Guimarães AS. Você tem fome de quê? Um estudo sobre as consequências da inanição. *CAOS – Revista Eletrônica de Ciências Sociais* 2011; 18: 154-166.
6. Falcão T, Costa PV. A linha de extrema pobreza e o público-alvo do plano Brasil sem miséria. In: Campello THGB, Silva TF, Costa PV. *O Brasil sem miséria*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2014. p. 67-96.
7. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada [homepage na internet]. 2009. [acesso em: 18 de abril de 2016]. Disponível em URL: http://www.ipea.gov.br/desafios/index.php?option=com_content&view=article&id=1256:catid=28&Itemid=23.
8. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social [homepage na internet]. Área de Imprensa. Banco de Alimentos combatem desperdício. 2015. [acesso em: 08 de nov. 2017]. Disponível em URL: <http://mds.gov.br/area-de-imprensa/noticias/2015/junho/bancos-de-alimentos-combatem-desperdicio>.
9. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego [homepage na internet]. A Economia Solidária. 2003. [acesso em 2014 out 25]. Disponível em URL: <http://portal.mte.gov.br/ecosolidaria/o-que-e-economia-solidaria.htm>.
10. Arcoverde ACB, Souza IL, Fragoso N de M. Economia Solidária em Pernambuco: Alternativa de Emancipação Frente ao Desemprego e à Exclusão Social? Ações em Redes Coordenadas no Universo Social -ARCUS, In: *Revista da ABET* 2006; VI (2):72-93.
11. Carneiro LM, Panhoca L, Dozsa D. Mecanismos de Isomorfismo na Gestão de Empreendimentos de Economia Solidária. In: *VIII Encontro de Estudos em Empreendedorismo e Gestão de Pequenas Empresas (EGEPE)*; 2014 mar 26-28 Goiânia, Brasil. Goiânia: Anegepe; 2014. p.1-19.

12. Cruz ZG, Santos LML. Economia Solidária: potencialidades e desafios dos empreendimentos solidários em Londrina. Londrina. 2010: 224 f.(Série Livros Eletrônicos).Disponível em URL: www.unitraballho.uem.br/administracao/bd.../010614151106.pdf.
13. Bahia. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia [homepage na internet]. 2008. [acesso em 09 de abril de 2016]. Disponível em URL: <http://www.sei.ba.gov.br/>.
14. Vianna ZV, Nogueira MF, Mattos T, Guimarães SS, Incubação de Empreendimentos populares autogestionário: um projeto de pesquisa em rede. In: 1º Congresso Nacional da Rede de ITCPs. 2006, Itamaracá, Brasil.
15. Rede de Cozinhas Solidárias marcou presença no carnaval de Salvador. Vida Brasil [evento na internet]. 2014 mar. [acesso em 20 de abril 2016] Disponível em URL: <<http://blogdavidabrasil.blogspot.com.br/2014/03/rede-de-cozinhas-solidarias-marcou.html>>
16. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico e estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 set. 2004.
17. França Filho GC. Teoria e prática em Economia Solidária: problemática. Civitas - Revista de Ciências Sociais 2007; 7(1): 155-174.
18. Pereira MJA, Serra AVO. Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares e Empreendimentos Solidários (ITCPES): O caso da incubadora da Universidade Federal de Roraima (UFRR) de 2006 a 2010. In: 1º Sem – Boa Vista- RO. Revista de Administração de Roraima - RARR 2013; 3(1):155-170.
19. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome. A Importância do Bolsa Família nos municípios brasileiros. 2004. [acesso em 2014 out 25]. disponível em URL: www.fomezero.gov.br.
20. França Filho GC, Cunha EV. Incubação de Redes Locais em Economia Solidária: lições e aprendizados a partir da experiência do projeto Eco-luzia e da metodologia da ITES/UFBA. Revista Organização e Sociedade 2009; 16(51):725-747.
21. Lima JC, Araújo AMC, Rodrigues CCP. Empreendimentos urbanos de Economia Solidária: alternativa de emprego ou política de inserção social? Sociologia & Antropologia 2011; 01(02):119-146.
22. Kraychete G. Economia popular solidaria indicadores para qual sustentabilidade? In: Kraychete G, Carvalho P, organizadores. Economia popular solidária - indicadores para a sustentabilidade. Porto Alegre: Tomo Editorial; 2012, 21-22.
23. Barreto RO, Paula APP. “Rio da Vida Coletivo”: empoderamento, emancipação e práxis. Revista de Administração Pública 2014; 48(1):111-130.
24. Vida melhor urbano inaugura cozinha comunitária na Pituba. Salvador Notícias 10 out. 2013. Disponível em: <http://www.salvadornoticias.com/2013/10/vida-melhor-urbano-inaugura-cozinha.html>.
25. Kraychete G. Viabilidade econômica e sustentabilidade dos empreendimentos da Economia Solidária: conceitos básicos. In: Kraychete G, Nunes D, Souza JCM, França Filho GC, Matos IL, Dias GL, organizadores. Economia Solidária. Salvador: Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte; 2011, p.16-16.

26. Bramorski A, Konkevitz D, Souza FO, Crescencio TM, Santos RC. Programa de combate à fome do município de Joinville, SC: diagnóstico higiênico-sanitário de cozinhas comunitárias. *Higiene Alimentar* 2004; 18(124): 50-53.
27. Sparovek G, Maule RF, Lima DFP, Martins SP, Antoneli EMAL, Sturion GL et al. Avaliação do programa cozinhas comunitárias. In: PintoAR, Quiroga J, organizadores. *Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação; 2010, p.100.
28. Leite CL, Cardoso RCV, Góes JÁW, Figueiredo KVNA, Silva EO, Bezerril MM, et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, em Salvador, Bahia. *Rev. Nutr.* 2011; 24(2):275-285.
29. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 3a Edição Resolução nº 216, 2004. [acesso em 31 de jul. 2013]. Disponível em URL: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>>.
30. Saccol ALF, Rubim BA, Mesquita MO, Welter L. Importância de treinamento de Manipuladores em boas práticas. *Ciências da Saúde* 2006; 7(1):91-99.
31. Soares LS. Segurança dos Alimentos: avaliação do nível de conhecimento, atitudes e práticas dos manipuladores de alimentos na rede municipal de ensino de Camaçari-BA. [dissertação] Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2011.
32. Castro HC, Maciel ME. Reflexões sobre o método etnográfico para apreensão das políticas sociais no campo da Alimentação e Nutrição: notas de pesquisa em uma cozinha comunitária. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde* 2015;10(3):523-537.
33. Goerck C. Experiências de Economia Solidária no Vale do Rio Pardo: processos de trabalho desenvolvido. *Revista Textos & Contexto* 2008; 7(2):221-234.
34. Sarti FM, Marchioni DML, Bandoni DH, Brasil BG, Figueiredo IC et al. Indicadores Sociais na Avaliação do Programa Cozinhas Comunitárias. In: PintoAR, Quiroga J, organizadores. *Cadernos de Estudos Desenvolvimento Social em Debate*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação; 2010, p.81.
35. Pereira MJA. Mulheres indígenas e migrantes: a experiência de comercializar produtos oriundos da Economia Solidária em mercados não solidários. *RARR* 2013; 1(1):145-153.
36. Santos PM, Moraes Filho RA. Empreendedorismo na Incubadora da UFRPE: Uma Reflexão sobre Empresas Criadas por Iniciativas de Alunos e Docentes. *ROC* 2014; 10 (20): 371-406.

Recebido: 05/04/2017

Revisado: 20/06/2017

Aceito: 11/07/2017