

Cozinhas comunitárias enquanto estratégia política de segurança alimentar, nutricional e combate à fome: uma revisão da literatura

Renan ANTONIO: Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Saúde Pública – USP. <https://orcid.org/0000-0001-9419-2741> E-mail: renanpol@gmail.com

Lúcia Dias da Silva GUERRA: Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Saúde Pública – USP. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0093-2687>

RESUMO

Dados do 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional mostram que 58,7% da população convive com a insegurança alimentar em algum grau – leve, moderado ou grave (fome). Dentre as diversas intervenções que abordam a insegurança alimentar e o combate à fome estão as cozinhas comunitárias. Esta revisão integrativa da literatura tem por objetivo levantar na literatura científica os modelos de iniciativas de cozinhas comunitárias e identificar os tipos de impactos advindos destas iniciativas. Diante dos estudos revisados, infere-se que as cozinhas comunitárias têm potencial para se constituir uma eficiente política social de garantia de SAN e combate à fome. Este modelo de intervenção incorpora aspectos de coesão social, de saúde mental, de promoção à saúde e de empoderamento necessários para a reconstrução de nosso fragmentado tecido social e da nossa capacidade de enxergar a fome sem indiferença.

Descritores: Fome, Segurança Alimentar, Participação da comunidade, Programas e Políticas de Nutrição e Alimentação, Política de Saúde

Palavras-chave: cozinha comunitária, fome, segurança alimentar e nutricional

ABSTRACT

Data from the 2nd National Survey on Food Insecurity in the Context of the Covid-19 Pandemic in Brazil conducted by the Brazilian Research Network on Food and Nutritional Sovereignty and Security show that 58.7% of the population lives with food insecurity to some degree - mild, moderate, or severe (hunger). Among the various interventions that address food insecurity and combat hunger are community kitchens. This integrative literature review aims to survey the scientific literature on models for community kitchen and identify the types of impacts resulting from these initiatives. In light of the studies reviewed, it can be inferred that community kitchens have the potential to be an efficient social policy to guarantee food security and fight hunger. This intervention model incorporates aspects of social cohesion, mental health, health promotion, and empowerment necessary to rebuild our fragmented social fabric and our ability to view hunger without indifference.

Keywords: community kitchen, hunger, food and nutritional security

1 INTRODUÇÃO

Pensar em políticas e estratégias de segurança alimentar e nutricional requer o debate exaustivo sobre temas como fome, pobreza, desnutrição, obesidade, produção, distribuição e acesso aos alimentos. Além da necessidade de ações cotidianas que articulem alimentação, saúde, educação, trabalho, moradia e renda.

O relatório “Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo” (FAO *et al.*, 2021), uma publicação conjunta da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), o Fundo Internacional para o Desenvolvimento Agrícola (FIDA), o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), o Programa Alimentar Mundial (PAM) e o Programa Mundial de Saúde. A Organização Mundial da Saúde (OMS), mostra que 56,5 milhões de pessoas passaram fome em 2021, enquanto 268 milhões enfrentaram insegurança alimentar. E, mais de 4 milhões foram empurrados para a fome

entre 2020 e 2021 na América Latina e no Caribe. O novo relatório afirma que, do número total de pessoas desnutridas em 2021 (823 milhões), mais da metade vive na Ásia, mais de um terço na África, enquanto a América Latina e o Caribe respondem por 7,4% da subalimentação global.

Para o Brasil, os números do relatório revelam que 61,3 milhões de brasileiros enfrentaram algum grau de insegurança alimentar. Do total, 15,4 milhões enfrentaram situação de insegurança alimentar grave. O que demonstra uma piora significativa da fome no país, na comparação com o cenário entre 2014 e 2016, quando a insegurança alimentar atingia 37,5 milhões de pessoas, sendo 3,9 milhões passando fome. Segundo a projeção da FAO, em 2030, 670 milhões de pessoas passarão fome, número que equivale a 8% da população mundial.

Dados do 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (REDE PENSSAN, 2022) mostram que 33,1 milhões de pessoas não têm o que comer. A edição recente da pesquisa revela que 58,7%, que equivale a mais da metade da população brasileira, convive com a insegurança alimentar em algum grau – leve, moderado ou grave (fome). Foram mais 14 milhões de novos brasileiros em situação de fome em pouco mais de um ano, revelando que o país regrediu para um patamar equivalente ao da década de 1990.

Ao longo da história, no cenário nacional, vimos a construção de alguns projetos que mobilizados por atores importantes possibilitaram o enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional, principalmente em sua face mais severa: a fome. Com destaque, em 1946, de Josué de Castro com sua obra Geografia da Fome, inaugurando no Brasil o debate científico sobre os determinantes, conceitos e paradigmas da fome enquanto doença biológica, social e política. Posteriormente, a partir da década de 90, os projetos conduzidos por Herbert de Souza (o Betinho) pelo Instituto Cidadania, que deu origem ao Programa Fome Zero.

A experiência do Programa Fome Zero apontou necessidades fundamentais enquanto estratégia de combate à insegurança alimentar e à fome (INSTITUTO CIDADANIA, 2001; SILVA.; BELIK; TAKAGI, 2001). No entanto, temos vivenciado as discontinuidades ao longo dos últimos seis anos, entre elas as políticas de cozinhas comunitárias. Essas cozinhas representam uma estratégia de política em saúde, de soberania alimentar e de combate à fome a partir da construção coletiva e participação da comunidade, visando garantir benefícios nutricionais e sociais, tais como melhora da coesão social, promoção à saúde e empoderamento. Desse modo, o presente estudo visa investigar tais modelos de intervenção, tão distintos na literatura internacional, com enfoque nas iniciativas de organização popular.

As intervenções que abordam a insegurança alimentar e o combate à fome, desde políticas públicas e privadas, passando por iniciativas populares a estratégias de governos, atravessam e se interconectam com uma miríade de ações, como programas de geração de renda e empregos, subsídios tributários, renúncias fiscais, ou programas de fomento à agricultura familiar. Neste contexto, incluem os bancos de alimentos, os programas de distribuição direta de renda, os *voucher* e *tickets* alimentação, os programas de alimentação escolar, os de aquisição e distribuição direta de alimentos, os restaurantes populares, as hortas e as cozinhas comunitárias (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2005). Estas últimas compreendidas no âmbito de estratégia local de enfrentamento à fome e insegurança alimentar, com participação ativa das comunidades.

Desse modo, distinguir na literatura os modelos existentes de cozinhas comunitárias e debater os impactos delas constitui-se material para aprofundar o debate sobre a importância deste objeto de pesquisa, a relevância que as cozinhas comunitárias apresentam enquanto política social, e o seu papel para a garantia da SAN e combate à fome, contribuindo para efetivação do direito humano à alimentação adequada.

Esta revisão integrativa da literatura tem por objetivo levantar na literatura científica os modelos de iniciativas de cozinhas comunitárias (CC) e identificar os tipos de impactos advindos destas iniciativas, com o intuito de

debater sua importância para as políticas públicas de saúde, segurança alimentar e para o combate à fome.

2 MÉTODO

Este estudo é uma revisão integrativa da literatura, que inclui buscas realizadas em seis bases de dados sem limite de data, em língua inglesa e espanhola, sobre o tema: cozinhas comunitárias.

As bases de dados incluídas neste estudo foram: Web of Science (<https://www.webofscience.com>); CiNAHL (<https://www.ebsco.com>); Embase (<https://www.embase.com>); Scopus (<https://www.scopus.com/>); PubMed (<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>); e BVS (Biblioteca Virtual em Saúde - <https://bvsalud.org/>).

A partir da pergunta de pesquisa “O que a literatura científica apresenta sobre cozinhas comunitárias enquanto política pública de saúde, segurança alimentar e nutricional e combate à fome?”, foram identificados os termos chave, dos quais derivou-se os descritores devidamente catalogados em língua portuguesa, partindo dos polos “objeto” (cozinhas comunitárias) e “fenômeno” (política pública de saúde, segurança alimentar e nutricional (SAN) e fome), conforme o Quadro 1, abaixo. Neste estudo optou-se por não incluir o polo “contexto” devido à limitação e restrição dos resultados encontrados em buscas preliminares.

Quadro 1 – Termos chave da pergunta de pesquisa, descritores e polo da estratégia de busca

| Termos Chave | Descritores | Polo |
|---------------------------------------|---|----------|
| Cozinhas Comunitárias | Organização Comunitária, Participação da Comunidade, Redes Comunitárias, Serviços de Saúde Comunitária, Alimentação Alternativa, Alimentação coletiva, Serviços de alimentação. | Objeto |
| Política Pública de Saúde, SAN e Fome | Saúde Pública, Política de Saúde, Política Pública, Atenção à Saúde, Prática de Saúde Pública, Segurança Alimentar, Insegurança Alimentar, Socorro Alimentar, Fome, Assistência Alimentar, Política Nutricional, Programas e políticas de nutrição e alimentação. | Fenômeno |

Fonte: Elaborado pelo autor

Para a construção da sintaxe, após testes preliminares englobando os descritores previamente selecionados, observou-se a necessidade de inclusão de termos-livres no polo Objeto que delimitavam a busca, aumentando a especificidade relacionada à Cozinhas-Comunitárias. Dessa forma, encontramos palavras que, na literatura, se relacionavam ao polo Objeto: *community kitchen, community kitchens, collective kitchen, collective kitchens, communal kitchen, popular cuisine, solidary kitchen e solidary kitchens* (em inglês); e *comedor comunitario, comedores comunitarios, comedores sociales, comedor social, cocina comunitária, cocinas comunitárias, cocina popular, cocinas populares, cocina colectiva, cocinas colectivas, cocina solidaria e cocinas solidarias* (em espanhol). Optou-se pela não utilização de operadores de truncamento na pesquisa.

A sintaxe final em inglês, para bases de dados Wef of Science, CINAHL, PubMed Embase e BVS, utilizou-se: (“*Community kitchen*” OR “*Community kitchens*” OR “*collective kitchen*” OR “*collective kitchens*” OR “*communal kitchen*” OR “*popular cuisine*” OR “*solidary kitchen*” OR “*solidary kitchens*”) AND (“*Food insecurity*” OR “*Food security*” OR “*food aid*” OR *hunger* OR “*collective feeding*” OR “*health policy*” OR “*public health practice*” OR “*public policy*” OR “*nutrition policy*” OR “*community health services*” OR “*food and nutrition unit*” OR “*food services*” OR “*nutrition programs and policies*” OR “*community organisation*” OR “*community participation*” OR “*community networks*” OR

“*public health*” OR “*social health*” OR *Community* OR *social*). Para a base de dados Scopus utilizou-se os operadores TITLE-ABS-KEY.

Para a pesquisa na base de dados da BVS, foi realizada uma segunda sintaxe, com estratégia de busca em espanhol: ("*Comedor comunitario*" OR "*comedores comunitarios*" OR "*comedores sociales*" OR "*comedor social*" OR "*cocina comunitaria*" OR "*cocinas comunitarias*" OR "*cocina Popular*" OR "*cocinas populares*" OR "*cocina colectiva*" OR "*cocinas colectivas*" OR "*cocina solidaria*" OR "*cocinas solidarias*") AND ("*Inseguridad alimentaria*" OR "*Seguridad alimentaria*" OR "*ayuda alimentaria*" OR *hambre* OR "*alimentacion colectiva*" OR "*politica de salud*" OR "*practica de salud publica*" OR "*politica publica*" OR "*politica de nutricion*" OR "*servicio comunitario de salud*" OR "*unidad de alimentacion y nutricion*" OR "*servicios de alimentacion*" OR "*programas y politicas de nutricion*" OR "*organizacion comunitaria*" OR "*participación comunitaria*" OR "*redes comunitarias*" OR "*salud publica*" OR *comunidad* OR *social*).

Para a presente pesquisa foram adotados os seguintes critérios de inclusão e exclusão, apresentados no Quadro 2.

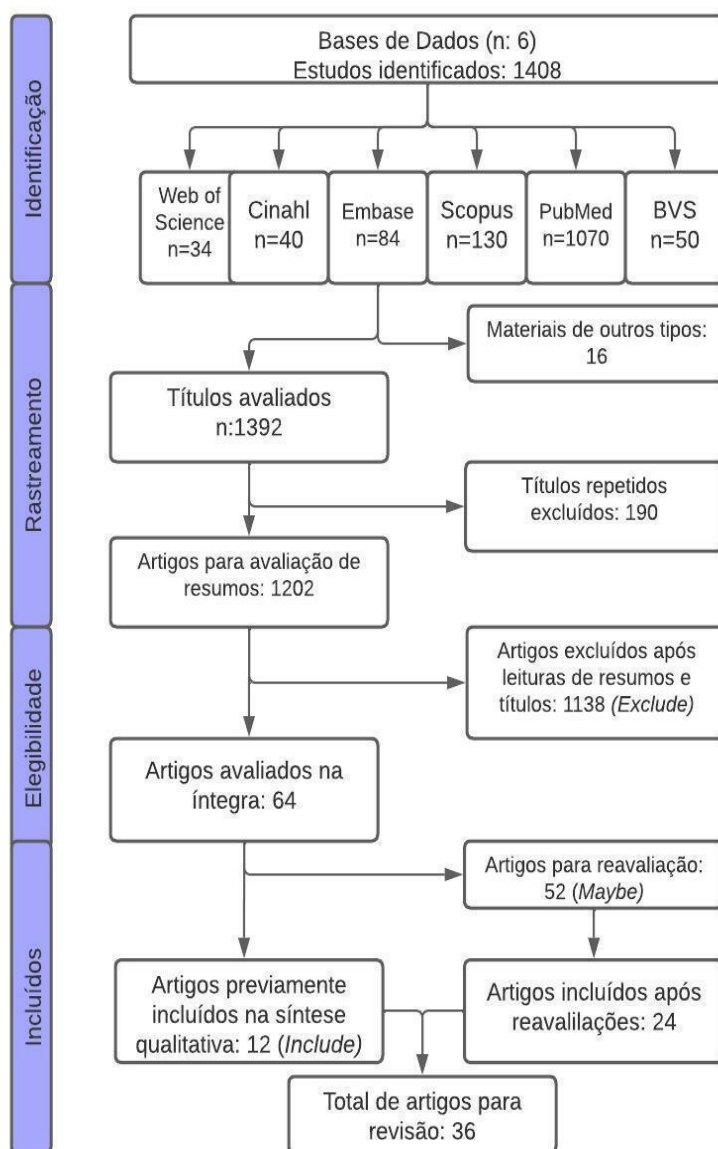
Quadro 2 – Critérios de inclusão e exclusão adotados para a revisão

| Critérios de Inclusão | Critérios de Exclusão |
|--|--|
| Artigos originais | Outros idiomas |
| Ensaio | Teses e dissertações |
| Revisões sistemáticas | Editoriais |
| Estudos transversais | Artigos que não tem como temática central: cozinhas comunitárias |
| Estudo de coorte | Artigos que não envolvem o objeto de estudo: cozinhas comunitárias |
| Estudos de caso | |
| Estudos de avaliação | |
| Estudos de intervenções envolvendo cozinhas comunitárias | |
| Idioma: inglês, espanhol ou português | |
| Qualquer grupo populacional | |
| Qualquer país | |
| Publicações dos últimos 30 anos | |

Fonte: Elaborado pelo autor

Com a finalização da sintaxe e a definição dos critérios de inclusão e exclusão, procedeu-se a busca bibliográfica nas bases de dados, na data de 21 de fevereiro de 2022 e a elaboração do fluxograma PRISMA. Nesta etapa, foram utilizados os softwares gratuitos: *Zotero* para gerenciamento das referências bibliográficas e o *Rayyan* para o processo de rastreamento e seleção de estudos. Para a construção do fluxograma PRISMA, foi utilizado o *Lucid-Chart*.

Figura 1 – Fluxograma do processo de seleção dos artigos



Fonte: Elaborado pelo autor

Na primeira etapa do fluxograma, foram identificados 1.408 títulos, dos quais 16 foram excluídos por não corresponderem ao tipo de material incluso na pesquisa, tais como livros, teses e dissertações. A seguir, utilizando o gerenciador de referências *Zotero*, foram excluídas as duplicatas, restando 1.202 que foram exportados para o processo de síntese e análise no *Rayyan*.

O próximo passo foi a seleção dos estudos, pela leitura de títulos e resumos, classificando-os em *Include*, *Maybe* e *Exclude*. Nesta etapa foram excluídos, em dupla checagem, 1.138 artigos, restando 64 elegíveis, segundo critérios de inclusão. Destes, 12 foram selecionados para a revisão integrativa (*Include*) e outros 52 (*Maybe*) foram submetidos a nova checagem de um segundo avaliador. Ao final do processo, restaram 36 artigos para revisão integrativa.

A extração e síntese dos dados, dos 36 artigos incluídos na revisão, ocorreu por meio da leitura completa desses artigos e foi utilizada uma planilha em Excel para organização das principais informações (autor, ano, modelo de cozinha comunitária, tamanho da amostra, características populacionais, tipos de intervenção, coleta de dados e tipo de análise de impactos), conforme apresentadas no Quadro 3.

Quadro 3 - Síntese das informações dos 36 artigos incluídos na revisão

| Nº | Estudo | País | Modelo de Cozinha Comunitária (CC) | Tamanho da amostra | Características populacionais | Tipo de intervenção/cozinha | Coleta de dados | Tipo de impactos |
|----|---------------------|--------|--|---|--|---|---|---|
| 1 | Bandoni | Brasil | Programa governamental/Restaurante popular | 144 CC | Famílias de baixa-renda | Política de governo para distribuição de refeições subsidiadas, realização de cursos, de caráter universalista | Questionário, observação presencial e análise de dados oficiais | Nutricional |
| 2 | Caro | México | Programa governamental/Restaurante popular | 3 CC; 90 casas; 9 gestoras | Famílias de baixa-renda | Política de governo para distribuição de refeições associadas ou não a hortas comunitárias | Questionário e análise de dados oficiais | Segurança alimentar, nutricional |
| 3 | Crawford | Canadá | Cozinha coletiva | 24 participantes | Famílias de baixa-renda | Sessões mensais de culinária coletiva e distribuição do alimento entre os participantes, com suporte para compras, gestão orçamentária e planejamento. | Questionários pré e pós-intervenção | Habilidades culinárias, Economia-doméstica |
| 4 | Díaz-Garcés | Peru | Cozinha popular | 48 CC; 432 participantes | Famílias de baixa-renda | Análise sociodemográfica e nutricional de participantes de cozinhas populares. | Questionários | Nutricional (limitado) |
| 5 | Engler-Stringer (3) | Canadá | Cozinha coletiva | 37 líderes e participantes; 9 informantes | Imigrantes, pessoas com mobilidade reduzida e desordens mentais, baixa-renda | Pequenos grupos de culinária coletiva com distribuição do alimento entre os participantes, com foco em suporte social, educação nutricional e gestão orçamentária | Entrevistas e observação | Habilidades sociais, Saúde mental |
| 6 | Engler-Stringer (1) | Canadá | NA | NA | NA | NA | Revisão sistemática da literatura | Habilidades sociais, Suporte social, Educação em saúde, Promoção à saúde, Desenvolvimento infantil; sem impacto econômico |

(continua)

(continuação)

| Nº | Estudo | País | Modelo de Cozinha Comunitária (CC) | Tamanho da amostra | Características populacionais | Tipo de intervenção/cozinha | Coleta de dados | Tipo de impactos |
|----|---------------------|-----------|--|---|--|---|---|--|
| 7 | Engler-Stringer (4) | Canadá | Cozinha coletiva | 63 grupos; 16 participantes | Famílias de baixa-renda | Pequenos grupos de culinária coletiva com distribuição do alimento entre os participantes, com foco em suporte social, educação nutricional e gestão orçamentária | Entrevistas individuais | Segurança alimentar (limitado), Saúde mental |
| 8 | Engler-Stringer (2) | Canadá | Cozinha coletiva | 37 líderes e participantes; 9 informantes | Imigrantes, pessoas com mobilidade reduzida e desordens mentais, baixa-renda | Pequenos grupos de culinária coletiva com distribuição do alimento entre os participantes, com foco em suporte social, educação nutricional e gestão orçamentária | Entrevistas e observação | Educação em saúde, Habilidades culinárias, Economia-doméstica, Habilidades sociais |
| 9 | Fano | Canadá | Programa governamental/ Cozinha coletiva | 82 participantes | Gestante e adultos de baixa-renda | Grupos de culinária coletiva com suporte governamental | Questionários individuais | Habilidades sociais, Educação em saúde, nutricional |
| 10 | Ford | Canadá | Programa governamental/Restaurante popular | 94 participantes | Indígenas | Programa comunitário de alimentos (banco de alimentos e restaurante popular) com financiamento governamental e foco em populações nativas vulneráveis | Entrevistas individuais e pesquisa censitária | Segurança alimentar, Suporte social. Cultural (desafio) |
| 11 | Furber | Austrália | Programa governamental/Restaurante popular | 21 participantes | Famílias de baixa-renda e sem-tetos | Cozinha em centro comunitário que oferece quatro almoços semanais e serviços de apoio social, com suporte governamental | Entrevistas individuais | Segurança alimentar, Suporte social, Habilidades sociais |
| 12 | Garza | México | Programa governamental/Restaurante popular | 31 crianças | Crianças de baixa-renda moradores de zona rural | Política de governo para distribuição de refeições associadas ou não a hortas comunitárias | Análises antropométricas | Ausência de impacto nutricionais e de desenvolvimento infantil relevantes |

(continua)

(continuação)

| Nº | Estudo | País | Modelo de Cozinha Comunitária (CC) | Tamanho da amostra | Características populacionais | Tipo de intervenção/cozinha | Coleta de dados | Tipo de impactos |
|----|-------------|----------------------|--|--|---|---|-----------------------------------|--|
| 13 | Ghattas | Líbano | Programa não-governamental/Alimentação escolar | 33 mulheres e 714 crianças (alunos) | Mulheres e crianças refugiados palestinos | Programa com apoio logístico e financeiro da ONU, com foco em venda subsidiada de refeições saudáveis para estudantes refugiados palestinos no Líbano, com preparo de refeições realizado por mulheres líderes comunitárias | Observação longitudinal | Segurança alimentar, Nutricional, Desenvolvimento infantil, Empoderamento feminino, Cultural, Coesão social |
| 14 | Iacovou | Inglaterra/Austrália | NA | NA | NA | NA | Revisão sistemática da literatura | Segurança alimentar, Nutricional, Habilidades sociais, Habilidades culinárias, Saúde mental. Sem impacto econômico |
| 15 | Ibrahim | Líbano | Programa não-governamental/Restaurante popular | 15 trabalhadoras, 49 refugiados sírios | Mulheres trabalhadoras de cozinhas, refugiados sírios | Programa com apoio financeiro externo para produção de refeições e distribuição com foco em refugiados sírios no Líbano | Entrevistas e observação | Cultural, Saúde mental, Empoderamento feminino, Econômico, Segurança alimentar, Habilidades sociais, Educação em saúde, Coesão social. |
| 16 | Immink | Peru | Cozinha popular | NA | Mulheres trabalhadoras de cozinhas | Organizações sociais de base, lideradas por mulheres, autofinanciadas, com o objetivo de produzir e distribuir refeições em suas localidades | Exploratório, observacional | Segurança alimentar, Nutricional, Saúde mental, Ativismo político, Empoderamento feminino |
| 17 | Kirkpatrick | Canadá | Programa governamental/Cozinha coletiva | 484 famílias | Famílias de baixa-renda | Análise do impacto de programas de alimentação comunitários: bancos de alimentos, cozinhas comunitárias e hortas comunitárias no Canadá. | Questionários | Sem impacto em Segurança alimentar ou Econômico |

(continua)

(continuação)

| Nº | Estudo | País | Modelo de Cozinha Comunitária (CC) | Tamanho da amostra | Características populacionais | Tipo de intervenção/cozinha | Coleta de dados | Tipo de impactos |
|----|--------------|------------|---|--|--|--|--|--|
| 18 | Kogan | Peru | Cozinha popular/ Cozinha coletiva | 12 CC; 21 mulheres | Famílias de baixa-renda | Modelo duplo: Organizações sociais de base, lideradas por mulheres, autofinanciadas. Clubes de mães, reconhecidos e apoiados pelo Estado. | Entrevistas | Habilidades sociais, Economia-doméstica, Suporte social, Saúde mental, Educação em saúde. Econômico (limitado), Empoderamento feminino (negativo) |
| 19 | Ku | China | Restaurante popular | 1 CC | Comunidade afetada por desastre natural (terremoto) | Construção coletiva de cozinha comunitária em vilarejo destruído por terremoto | Descritivo | Coesão social, Cultural, ecológico |
| 20 | Lee | Austrália | Cozinha coletiva | 13 CC; 93 participantes | Indígenas, pessoas com deficiência, recebendo pensão ou benefícios do governo | Pequeno grupo de culinária coletiva conduzido por facilitadores, com foco em habilidade culinárias, sociais e de planejamento orçamentário. | Pesquisa, levantamento de grupos e entrevistas via telefone | Habilidade culinárias, Economia-doméstica, Habilidades sociais |
| 21 | Linkogle | Nicarágua | Programa não-governamental/Coz inha popular | 1 CC | Lactantes, crianças, grávidas e pessoas com deficiência | Organizações sociais de base, lideradas por mulheres, apoiadas por comunidades Católicas e por multinacional de soja | Entrevistas e observação | Segurança alimentar (limitado), Cultural (negativo, relacionado ao imperialismo) |
| 22 | Loopstra (1) | Inglaterra | NA | NA | Famílias de baixa-renda em países desenvolvidos | NA | Exploratório | Segurança alimentar (limitado). Sem impacto, por não alcançar a população alvo |
| 23 | Loopstra (2) | Canadá | Programa governamental/ Cozinha coletiva | 485 famílias no primeiro ano, 371 famílias no segundo ano | Famílias de baixa-renda | Análise do impacto de programas de alimentação comunitários: bancos de alimentos, cozinhas comunitárias e hortas comunitárias no Canada. | Questionários | Sem impacto, por não alcançar a população alvo |

(continua)

(continuação)

| Nº | Estudo | País | Modelo de Cozinha Comunitária (CC) | Tamanho da amostra | Características populacionais | Tipo de intervenção/cozinha | Coleta de dados | Tipo de impactos |
|----|-------------|------------|--|-----------------------|--|---|---|---|
| 24 | Mahato | Índia | Cozinha popular | 46 CC, 450 mulheres | Famílias de baixa-renda e sem-tetos | Grupos de ajuda mútua, liderados por mulheres, iniciadas durante período de pandemia COVID, com foco em empreendedorismo social | Entrevistas | Empoderamento feminino, Saúde mental, Econômicos, Coesão social |
| 25 | María Elina | Argentina | Programa governamental/Cozinha popular | 59 participantes | Imigrantes de baixa-renda | Iniciativa de distribuição de refeições à população vulnerável, com suporte de programa governamental | Questionário e observacional | Segurança alimentar, Cultural |
| 26 | Mousa | EUA | Programa governamental/Restaurante popular | 222 adultos | Famílias de baixa-renda e sem-tetos | Bancos de alimentos e distribuição de refeições gratuitas, subsidiadas por organizações governamentais e da sociedade civil | Questionários demográficos e de frequência alimentar | Segurança alimentar, nutricional |
| 27 | Mundel | Canadá | Programa não-governamental/Restaurante popular | 10 participantes | Indígenas | Projeto de cozinha e jardim coletivos, com apoio de estudantes universitários, com foco em comidas tradicionais e culturais | Questionários e entrevistas | Cultural, Promoção à saúde, Habilidades culinárias, Suporte social, Nutricional. |
| 28 | Nieto | México | Programa governamental/Restaurante popular | 711 municípios com CC | Famílias de baixa-renda, altos índices de violência urbana | Política de governo para constituição de espaços comunitários para preparação e distribuição de refeições, assim como fomento à participação popular | Análise secundária de dados públicos | Segurança alimentar, Coesão social |
| 29 | Phillips | Inglaterra | Cozinha popular | 23 participantes | Famílias de baixa-renda e em isolamento social | Cozinha voluntária, com refeições semanais, com alimento arrecadado em supermercados e restaurantes, associada a atividades educacionais com foco em justiça social e meio ambiente | Entrevistas, observação e rodas iterativas (Pesquisa de ação participativa) | Empoderamento feminino, Ecológico, Coesão Social, Educação em saúde, Habilidades sociais, Ativismo político |
| 30 | Racine | Canadá | Cozinha coletiva | 25 participantes | Famílias de baixa-renda | Pequenos grupos de culinária coletiva com distribuição do alimento entre os participantes, com foco em suporte social, educação nutricional e gestão orçamentária | Entrevistas | Saúde Mental, Habilidades sociais, Econômico, Nutricional |

(continua)

(conclusão)

| Nº | Estudo | País | Modelo de Cozinha Comunitária (CC) | Tamanho da amostra | Características populacionais | Tipo de intervenção/cozinha | Coleta de dados | Tipo de impactos |
|----|------------------|------------------|--|---|--|---|--|--|
| 31 | Roncarolo | Canadá | Cozinha coletiva | 824 participantes (711 em modelo tradicional e 113 em modelo alternativo) | Famílias de baixa-renda | Análise comparativa entre modelo tradicional e alternativo de intervenção em segurança alimentar: bancos de alimentos <i>versus</i> cozinhas comunitárias e hortas comunitárias, no Canada. | Questionários | Sem impacto, por não alcançar a população alvo |
| 32 | Sahyoun | Líbano | Programa não-governamental/Alimentação escolar | 32 mulheres trabalhadoras refugiadas palestinas | Mulheres e crianças refugiados palestinos | Programa com apoio logístico e financeiro da ONU, com foco em venda subsidiada de refeições saudáveis para estudantes refugiados palestinos no Líbano, com preparo de refeições realizado por mulheres líderes comunitárias | Questionários, Observação longitudinal | Econômico, Segurança alimentar, Nutricional, Habilidades sociais, Educação em saúde, Saúde mental, Coesão social, Economia-doméstica |
| 33 | Schroeder | Peru/ Bolívia | Cozinha popular | NA | Famílias de baixa-renda, mulheres trabalhadoras | Organizações sociais de base, lideradas por mulheres, autofinanciadas, com o objetivo de produzir e distribuir refeições em suas localidades | Exploratório, observacional | Empoderamento feminino (negativo). Sem impacto econômico |
| 34 | Spence | Escócia | Cozinha coletiva | 6 participantes | Famílias de baixa-renda | Programa de aulas de culinária e oferta de refeições com foco em famílias de baixa-renda do nordeste da Escócia | Entrevistas | Habilidades culinárias, Habilidades sociais, Economia-doméstica |
| 35 | Valoyes-Bejarano | Colômbia | Programa governamental/Restaurante popular | 8 estudos de caso e 8 mulheres | Famílias de baixa-renda, crianças e mulheres indígenas | Política de governo para distribuição de refeições, com suporte de nutricionistas e médicos | Entrevistas e estudos de caso | Empoderamento feminino, Segurança Alimentar |
| 36 | Wilson | Canadá | Programa não-governamental/Cozinha popular | 1 CC | População em geral, foco em sem-tetos | Cozinha voluntária "Food Not Bombs" com distribuição de refeições semanais, com alimento arrecadado em supermercados. | Exploratório, observacional | Ativismo político |

Fonte: Elaborado pelo autor

3 RESULTADOS

Os dados obtidos, através desta revisão integrativa possibilitaram identificar, nos 36 artigos incluídos, os principais elementos explicativos sobre a temática das cozinhas comunitárias, como a distribuição geográfica; os modelos de cozinha comunitária (CCs); as características do estudo (amostra, coleta de dados e população abrangida); as características da intervenção; e os tipos de impactos da intervenção realizada com as cozinhas comunitárias. Destes, serão abordados com mais profundidade os modelos de CCs e os tipos de impactos relacionados à intervenção com as cozinhas comunitárias.

A relação de países referida se deve ao local a qual as CCs se localizam, como objeto direto ou indireto do estudo, e não ao local de publicação do estudo. A exceção se deve às duas revisões de literatura (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2005; IACOVU *et al.*, 2013) e ao estudo exploratório sobre segurança alimentar e CCs (LOOPSTRA, 2018), sendo referido o local de publicação do estudo. O estudo de Schroeder (2006) aborda conjuntamente as CCs do Peru e da Bolívia.

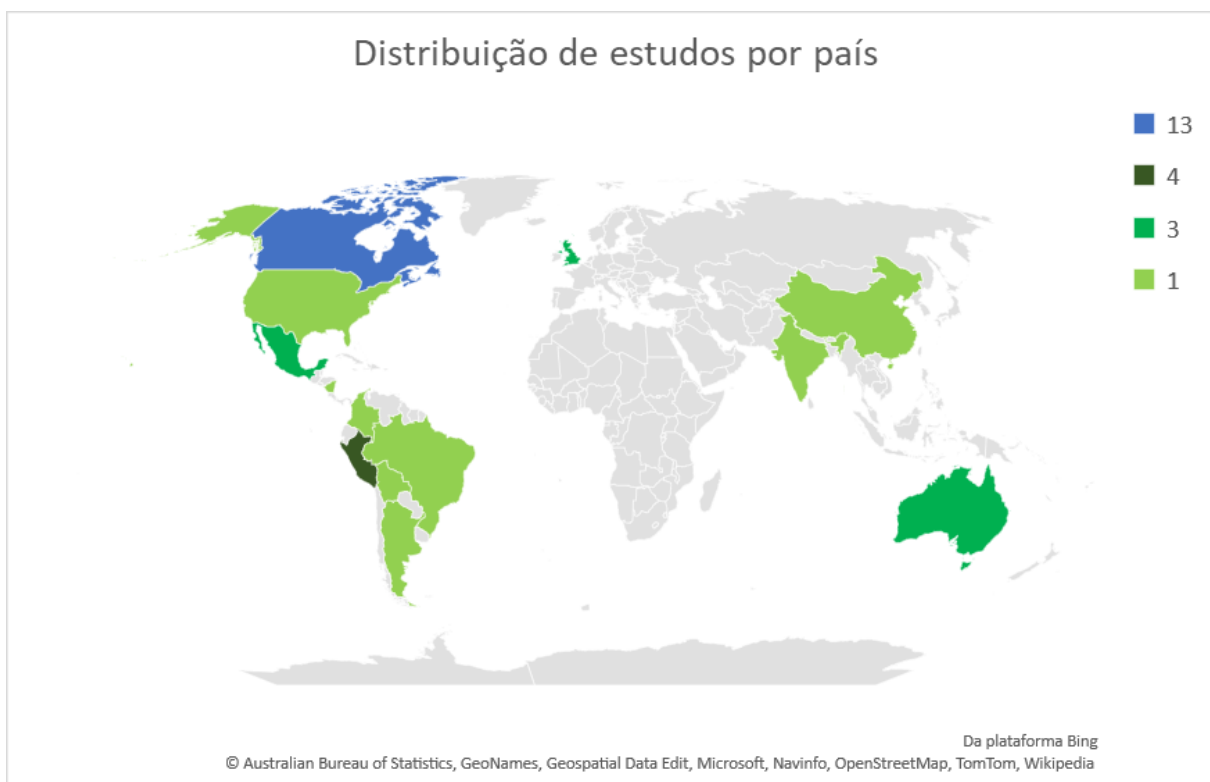
As características dos estudos, como população, amostra e coleta de dados, contribuem para apresentar as diferentes formas na qual o objeto de pesquisa pode ser abordado. São análises que englobam desde entrevistas com trabalhadoras, gestores ou consumidores, questionários de pesquisa participativa, questionários nutricionais, estudos de dados oficiais, estudos observacionais, exploratórios, dentre outros. As amostras distinguem-se essencialmente por participantes ou por CCs. Em relação à população abrangida, observamos um enfoque em famílias e populações vulneráveis, de baixa renda, sem-tetos, refugiados, indígenas, dentre outros. Na coluna “Tipo de intervenção/cozinha”, objetivamos apresentar uma síntese do modelo de cozinha referenciado naquele estudo.

3.1 Distribuição por país

A partir da seleção de artigos, observa-se uma acentuada concentração de estudos na América do Norte e América Latina, em especial no Canadá (n=13) e no

Peru (n=4). Tal distribuição não é casual e reflete países e regiões nas quais os estudos sobre CCs são mais consolidados.

Figura 2 - Distribuição de estudos por país



Fonte: Elaborado pelo autor

3.2 Os modelos de cozinhas comunitárias

Existem múltiplos ângulos e metodologias as quais é possível examinar as CCs. Nesta revisão integrativa da literatura optou-se pela tentativa de construção de um modelo conceitual que se aproximasse das características e especificidades das CCs encontradas na leitura dos artigos. Cabe ressaltar, no entanto, que a divisão aqui proposta traduz unicamente as percepções dos autores sobre o conceito de CC, não representando um modelo específico consolidado na literatura internacional.

As CCs descritas na literatura variam consideravelmente em relação à estrutura, propósito e formato (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2005). Tarasuk & Reynolds (1999) descrevem CCs em Toronto, e dividem o termo geral em três categorias de programas: cozinhas coletivas, aulas culinárias e programas de refeições comunitárias.

O modelo conceitual sugerido nesta revisão guarda semelhanças com a categorização proposta por estes autores. As diferenças residem na não incorporação da categoria “aulas culinárias”, na mudança do termo “programa de refeições comunitárias” para restaurantes populares, e na adição da categoria cozinha popular. A seguir, desenho esquemático da divisão conceitual proposta nesta revisão.

Figura 3 – Modelo conceitual identificado nesta revisão integrativa para cozinha comunitária e principais elementos relacionados dentro de cada categoria



Fonte: Elaborado pelo autor

Tendo em vista a figura acima, buscou-se dividir as CCs encontradas na leitura dos artigos em três subgrupos: cozinhas populares, cozinhas coletivas e restaurantes populares; representadas no círculo menor e relacionadas na 4ª coluna do quadro síntese. Nesta mesma coluna, foi incluída a informação sobre as CCs que

correspondem a programas de governos ou de organizações internacionais e ONGs, que usualmente apresentam documentações de constituição mais robustas.

No círculo maior, estão esquematizadas as características que são compatíveis com os subgrupos mais próximos, dispostas de forma que algumas características são comuns a mais de um subgrupo de CC. No entanto, muitos modelos observados não correspondem à esquematização acima, apresentando características mistas e dispersas pelo círculo maior. Nestes casos, optou-se por classificar o modelo conforme a maior proximidade com correlatos na literatura ou no país observado.

Desse modo, no Canadá, o modelo prevalente de CCs remete às cozinhas coletivas. É um modelo de enfrentamento à insegurança alimentar com foco em grupos e famílias, na qual as refeições são preparadas no mínimo cinco vezes ao mês. Engler-Stringer & Berenbaum (2007a) apontam que o termo “cozinha comunitária” abrange vários tipos de programas de culinária baseadas na comunidade, na qual as cozinhas coletivas seriam um subgrupo (TARASUK; REYNOLDS, 1999). Segundo as autoras, as cozinhas coletivas são caracterizadas pelo agrupamento de recursos e trabalho para produzir grandes quantidades de comida (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007a, 2007b).

Cozinhas coletivas são definidas como um grupo de 4 a 5 pessoas que têm em comum tempo, energia e competências para preparar refeições saudáveis e equilibradas a menor custo (MONTMINY, 1991 apud RACINE; ST-ONGE, 2001).

As cozinhas coletivas existem desde 1986 em Québec e há mais de 40 anos na América Latina. Diz-se que o princípio das cozinhas coletivas teve a sua origem na experiência das mulheres peruanas das favelas que constituem hoje uma força política importante (FRÉCHETTE; FAVREAU, 1997 apud RACINE; ST-ONGE, 2001).

No Peru, as CCs são uma das principais fontes de alimentos das famílias de baixa-renda. Segundo Díaz-Garcés (2016), as CCs foram criadas na década de 1960 no Peru como uma estratégia das populações urbanas marginalizadas no combate à fome e em resposta à crise econômica (GARRET, 2001 apud RACINE; ST-ONGE, 2001). Immink (2001) relata que as primeiras 100 CCs foram estabelecidas no ano de 1978 em áreas urbanas periféricas dos distritos de Lima e

Callao, no Peru, e que seus números nestas cidades continuaram crescendo a ponto de, em 1991, ser estimado que 5.112 estavam em operação, envolvendo mais de 100 mil mulheres que preparavam mais de 500 mil refeições diárias.

As cozinhas populares, diferenciam-se das demais por englobar elementos populares e propósitos de participação ativa da sociedade civil, usualmente autofinanciados, e que visam, além do combate à fome e insegurança alimentar, a construção de capital comunitário, de modo a fortalecer as relações entre seus participantes e na sociedade em geral.

Os restaurantes populares destacam-se pela oferta regular de refeições, por apresentarem estrutura física consolidada e por usualmente estarem associados à fonte de financiamento estável, como governos, ONGs ou entidades internacionais.

Apesar desta subdivisão, parte significativa das intervenções encontradas são mistas, por exemplo, apenas um terço dos ingredientes usados no preparo de alimentos no Peru são disponibilizados pelo governo, o restante advém dos ganhos limitados pelas vendas realizadas nas próprias CCs (BLONDET; TRIVELLI, 2004 apud DÍAZ-GARCÉS *et al.*, 2016).

Nesse sentido, foram observadas especificidades em relação a estrutura, propósito, gerenciamento, financiamento, oferta de serviços, público-alvo e formatos das CCs. Todavia, muitos artigos não continham estas informações discriminadas para construção de uma diferenciação detalhada. O financiamento e o gerenciamento foram pouco frequentes nos artigos estudados.

A focalização em populações vulneráveis é entendida como característica basilar que compõe o elemento primordial para a compreensão das CCs. No Peru, 60% dos consumidores de CCs são considerados pobres (DÍAZ-GARCÉS *et al.*, 2016; MUJICA, 1994). Já as CCs com oferta gratuita de refeições, são especialmente importantes para populações potencialmente famintas ou em grave situação de insegurança alimentar (FORD; LARDEAU; VANDERBILT, 2012; IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019). No Líbano, campos de refugiados palestinos e sírios são o reflexo de décadas de marginalização que levaram esta população a um estado de pobreza multigeracional, à fome e à insegurança alimentar (GHATTAS *et al.*, 2015; IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR;

JOMAA, 2019). Nas cozinhas de sopa (sopões) no ártico canadense, os consumidores em geral são majoritariamente nativos Inuits, desempregados, sem instrução educacional completa, com alta taxa de dependência de programas de assistência social, baixa renda familiar e ausência de caçadores em suas famílias (FORD; LARDEAU; VANDERBILT, 2012).

Os sopões ou cozinhas de sopa, são descritos na literatura como CCs, por apresentarem características em comum com estas. Em geral, são programas filantrópicos financiados por entidades não governamentais, ou com suporte governamental, muitas vezes associadas a grupos religiosos, com oferta e periodicidade variável, com foco em alimentar populações em extrema vulnerabilidade social, sem-tetos e pessoas famélicas. Com estrutura física e financiamento consolidados, podem ser considerados restaurantes populares pela classificação apresentada neste estudo. Todavia, há modelos diversos de sopões, e a depender de suas características podem ser incluídos tanto em cozinhas populares, como o exemplo das *Ollas* argentinas, quanto em cozinhas coletivas. Sua principal distinção em relação aos demais modelos remete ao público atendido e a oferta (geralmente) gratuita de refeições.

As cozinhas vinculadas a programas de alimentação escolar, via-de-regra, não fazem parte do escopo deste estudo, todavia, o estudo de Ghattas *et al.* (2015) aponta um modelo misto de CC cujo cliente são famílias de crianças estudantes refugiados palestinos que vivem no Líbano. O programa *Healthy Kitchens, Healthy Children* (HKHC), com apoio de entidades internacionais, capacita mulheres para produção de refeições saudáveis e nutritivas visando a venda subsidiada destes produtos em escolas de refugiados, promovendo renda e autonomia para estas mulheres e alimentos saudáveis para os estudantes.

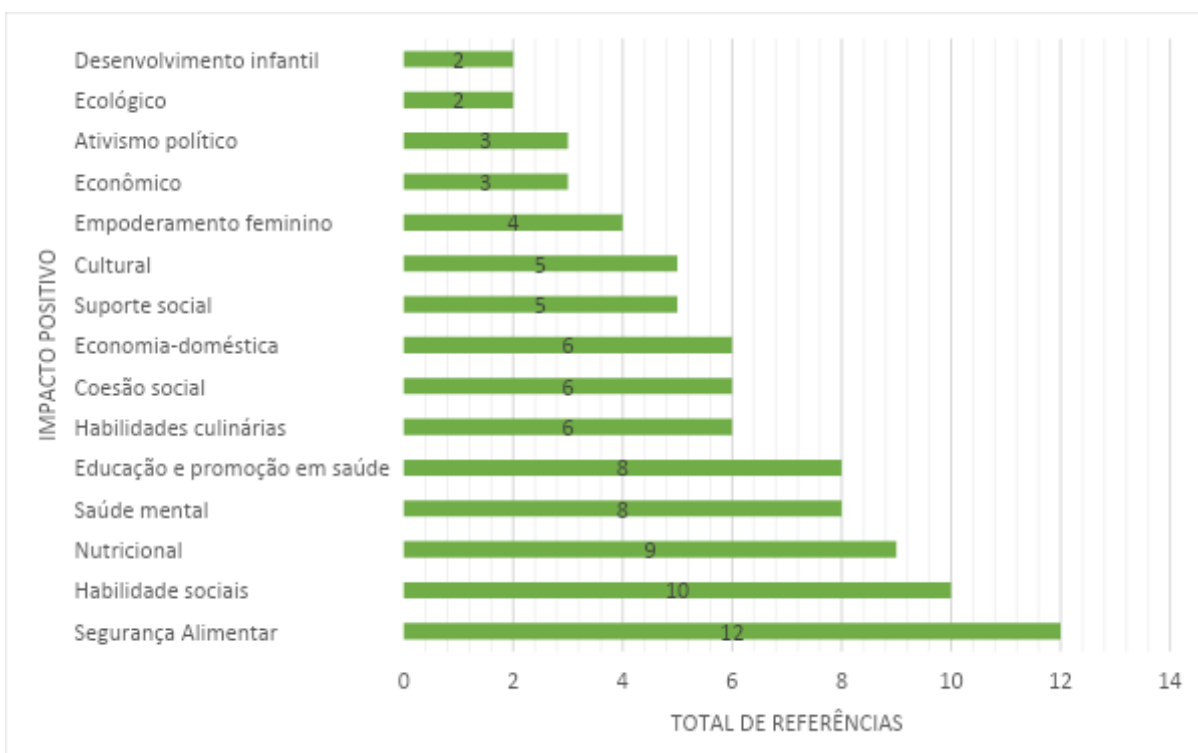
3.3 Os tipos de impactos das Cozinhas Comunitárias

Os artigos sistematizados apresentam grande variabilidade de métodos, objetivos e resultados, sendo poucos os estudos que têm como propósito investigar impactos relacionados às CCs. O total de referências exposto traduz a menção aos tipos de impactos encontrados nos artigos, mas não analisa e não aprofunda qualitativamente como estes impactos foram mensurados. Dessa forma, este estudo

não tem a pretensão de estabelecer relações de causalidade no que diz respeito às CCs, mas sim sugerir possíveis benefícios advindos deste modelo de intervenção para a política de saúde, segurança alimentar e combate à fome.

Para esta revisão integrativa, os tipos de impactos encontrados na análise dos artigos foram divididos em quinze categorias relacionadas na Figura 2.

Figura 4 – Tipos de impactos relacionados as cozinhas comunitárias



Fonte: Elaborado pelo autor

Os benefícios na melhoria dos indicadores de SAN relacionados às CCs são os mais recorrentes na literatura. A categoria “nutricional” reflete artigos que analisam especificamente o consumo de nutrientes, de alimentos nutricionalmente adequados, da variação em exames laboratoriais, de inquéritos alimentares e da prevalência de doenças relacionadas à alimentação, como a anemia. Outrossim, a categoria “segurança alimentar” traduz as análises que mencionam o acesso a alimentos, e está relacionada ao tema da fome. Muitos artigos apresentam as duas percepções em conjunto.

A categoria “habilidades sociais” engloba artigos que mencionam redução de isolamento social, construção de vínculos, amizades e desenvolvimento de relações interpessoais saudáveis, enquanto a categoria “saúde mental” diz respeito à

impactos em doenças psíquicas, como depressão e ansiedade, melhora na autoestima, amor-próprio e no bem-estar em geral. Ambas as categorias serão relacionadas em conjunto posteriormente.

O terceiro grupo mais frequente de impactos observados diz respeito às “habilidades culinárias” e à “economia-doméstica”. O primeiro, como o próprio nome sugere, relaciona-se ao hábito de cozinhar, enquanto o segundo engloba habilidades de gerenciamento de estoque, de orçamento, de consumo, de aquisição e de produção de alimentos no âmbito doméstico ou de micro e pequenos estabelecimentos.

Na categoria “Educação e promoção em saúde” encontram menções à processos de ensino-aprendizagem visando o entendimento e ampliação das percepções em saúde dos participantes, envolvendo aspectos de promoção a hábitos de vida saudável, desde a escolha de alimentos nutritivos até a prevenção de doenças relacionadas à alimentação inadequada, como obesidade, hipertensão e diabetes.

O grupo “suporte social” e “coesão social” reflete impactos observados no âmbito do conjunto da sociedade, e não somente do indivíduo. Nesse sentido, a categoria “suporte social” diz respeito à presença de outras políticas além da distribuição de refeições, como redes de suporte comunitárias, redes assistenciais e de proteção social. A categoria “coesão social” guarda relação com impactos que promovem melhora do bem-estar da comunidade, para além daqueles observados diretamente com os participantes. Dentre eles, a redução da violência, o desenvolvimento de espírito colaborativo e o enfrentamento da comunidade em situações de calamidade, como catástrofes naturais, pandemias ou conflitos armados. Como exemplo, o estudo de Ibrahim, Honein-Abouhaidar & Jomaa (2019) aponta impactos positivos das CCs em contexto de guerras, englobando populações refugiadas e migrantes.

As demais categorias: “cultural”, “empoderamento feminino”, “econômico”, “ativismo político”, “ecológico”, e “desenvolvimento infantil” são analisadas isoladamente, sendo autoexplicativas e de fácil compreensão. Cabe destacar, que são categorias importantes que compõem o marco conceitual da segurança

alimentar e nutricional, e que devem orientar as políticas públicas de saúde, alimentação e nutrição, e de SAN no combate à fome e na efetivação do direito humano à alimentação adequada.

4 DISCUSSÃO

4.1 Segurança alimentar e nutricional

O principal impacto observado nesta revisão referente às CCs remete à segurança alimentar e nutricional (CARO *et al.*, 2018; CRAWFORD; KALINA, 1997; DÍAZ-GARCÉS *et al.*; 2016; ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007a; FORD; LARDEAU; VANDERBILT, 2012; FURBER, S. *et al.*, 2010; IMMINK, 2001; KOGAN, 1998; MARÍA ELINA *et al.*, 2018), constatado em sua maioria pelos próprios beneficiários da CCs. Porém, tal achado não é unânime na literatura. Loopstra (2018), Loopstra & Tarasuk (2013) e Kirkpatrick & Tarasuk (2009) apontam em suas pesquisas que as iniciativas de CCs alcançam apenas uma pequena parcela da população em situação de insegurança alimentar, e esta estratégia isoladamente seria insuficiente para gerar impacto nos níveis de SAN de uma população. Estas autoras advogam pela necessidade de políticas e reformas estruturais, que iriam desde a produção e consumo de alimentos, passando por melhores salários e benefícios assistenciais.

O conceito de segurança alimentar é apresentado por Caro (2018, tradução nossa):

Se entende segurança alimentar quando todas as pessoas têm acesso físico, social e econômico a suficientes alimentos para satisfazer suas necessidades alimentares e suas preferências em relação à alimentos a fim de levar uma vida ativa e saudável.

A *Canadian Dietetic Association* assim descreve:

Uma situação em que todas as pessoas possam, a qualquer momento, adquirir alimentos seguros, nutricionalmente adequados e pessoalmente aceitáveis, acessíveis e de forma que preserve a dignidade humana (apud CRAWFORD; KALINA, 1997, tradução nossa).

O grupo Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional das Nações Unidas (OBSAN UN) assume um conceito um pouco mais amplo, que utilizaremos como base para este estudo:

O direito que tem todas as pessoas de gozar, de forma oportuna e permanente, de acesso a alimentos de que necessitam, em quantidade e qualidade para seu adequado consumo e utilização biológica, garantindo um estado de nutrição, saúde e bem-estar, que contribua com o desenvolvimento humano e lhes permita realizarem-se e serem felizes (apud VALOYES-BEJARANO; VALLEJO, 2012, tradução nossa).

Tendo como base esta definição, Valoyes-Bejarano & Vallejo (2012) estudam as estratégias utilizadas por mulheres indígenas na cidade de Bogotá, Colômbia, para garantir a SAN de suas famílias, e conclui que as CCs (*comedores comunitários*) são de fundamental importância para a garantia deste direito.

Sobre o modelo de CCs implementado pelo Brasil, Bandoni *et al.* (2010) afirmam: “O programa de cozinhas comunitárias apresenta proposta de refeições por meio da participação da comunidade (...), podendo exercer importante papel nas políticas de segurança alimentar e nutricional do país”. Este estudo avaliou as condições higiênico-sanitárias e o valor nutricional das refeições em 144 CCs durante os anos de 2003 a 2005. No entanto, a maioria das CCs estava em fase de implementação (60%) e outras 20% não ofereciam refeições regularmente.

Outro ponto abordado na literatura refere-se à presença de hortas comunitárias associadas ou não às CCs. Segundo Caro *et al.* (2018), a presença de hortas potencializa melhores níveis de SAN ao estimular o consumo de alimentos mais nutritivos. Seu estudo analisou CCs com e sem hortas associadas, vinculadas ao *Programa de Comedor Comunitário* (PCC) da Cruzada Nacional contra a fome (CNCH) do México.

O PCC mexicano também foi objeto de pesquisa de Garza *et al.* (2018), que concluiu, através de análise de impacto nutricional de crianças em idade escolar provenientes de zona rural indígena com acompanhamento longitudinal e duração de três anos, que a presença das CCs não foi suficiente para alterar o estado de desnutrição infantil da população abrangida.

A presença de hortas sugere um incremento no consumo de frutas e vegetais. Da mesma forma, pesquisa realizada por Fano, Tyminski & Flynn (2004) aponta um

maior consumo destes alimentos entre participantes das CCs canadenses, de modo que 47% passaram a ingerir ao menos cinco porções ao dia de frutas e vegetais, contra 29% que o faziam antes de participar do projeto. Todavia, outros estudos apontam as limitações da CCs para garantir o consumo de uma dieta saudável. Em seu artigo, Díaz-Garcés *et al.* (2016) concluem que menos de 10% dos consumidores de CCs no Peru ingerem a quantidade adequada de frutas e vegetais recomendadas pela FAO.

Diante do exposto, esta revisão de literatura reforça a inegável contribuição das CCs para garantia de segurança alimentar já encontradas em revisões anteriores (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2005; IACOVU *et al.*, 2013).

4.2 Saúde mental e habilidades sociais

Entre os benefícios elencados em estudos com CCs canadenses, destacam-se os temas de construção de amizades, rompimento do isolamento social, aumento nas atividades da comunidade e uso dos grupos como meio para compartilhar recursos e informações com a comunidade (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007b; FANO; TYMINSKI; FLYNN, 2004). Nesse contexto, a participação em grupos de CCs promovem autoconfiança, autoestima, rede de suporte emocional e social, redução de estresse e preocupação com recursos e cuidado na comunidade (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007b; IMMINK, 2001). Assim, as atividades de socialização e compartilhamento de experiências de vida contribuem para uma percepção positiva dos participantes sobre as CCs (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007b; FANO; TYMINSKI; FLYNN, 2004).

Resultados semelhantes são encontrados em artigos de outros países, como Austrália e Líbano (FURBER *et al.*, 2010; IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR, JOMAA, 2019; SAHYOUN *et al.*, 2009), que reforçam a ideia de que muitos participantes buscam as CCs não somente para garantia de segurança alimentar, mas também para interação social, construção de vínculos e rompimento do isolamento social.

A participação em atividades de CCs podem servir como um catalisador para um maior envolvimento em atividades comunitárias (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007b; MAHATO; VARDHAN, 2021). Sobretudo, muitas

trabalhadoras referem uma sensação de responsabilidade social em benefício da comunidade (IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR, JOMAA, 2019; IMMINK, 2001; MAHATO; VARDHAN, 2021). O trabalho altruísta, voltado ao próximo, é apontado por estas mesmas mulheres como um dos responsáveis por sentimentos de gratidão e amor ao próximo (IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR, JOMAA, 2019).

A construção de vínculos entre as trabalhadoras das cozinhas, em regiões onde há restrição de liberdade e direitos para mulheres, é apontado como um impacto importante na saúde mental destas mulheres (IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR, JOMAA, 2019; SAHYOUN *et al.*, 2009). Muitas participantes expressam que a CC propicia uma rede de suporte social adicional e que, através deste trabalho, elas conseguem sair de suas zonas de conforto e compartilhar problemas entre si, construindo laços de amizade e fortalecendo o sentimento de coletividade (SAHYOUN *et al.*, 2009).

Para além dos benefícios para as trabalhadoras, muitos consumidores das CCs referem melhora da dignidade associada ao não precisar acessar serviços de caridade para alimentar suas famílias (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007a; IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR, JOMAA, 2019).

Adicionalmente, a literatura aponta que altos níveis de insegurança alimentar estão associados com sobrepeso, obesidade, distímia, sintomas suicidas em adolescentes e baixo rendimento acadêmico e psicológico em crianças (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007a). Dessa forma, o combate, por quaisquer meios, à insegurança alimentar e à fome, já produz melhora significativa da saúde mental de seus participantes.

4.3 Habilidades culinárias e economia-doméstica

Muitos participantes das CCs apontam melhora da autoconfiança em relação às habilidades de cozinhar, em parte por adquirirem conhecimento sobre novas receitas e novos alimentos e essencialmente por associarem sentimentos positivos com o hábito de cozinhar em grupo (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2006; IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019). A maioria dos participantes mais jovens relataram um aumento importante dessas habilidades.

As sessões de culinária coletivas incluem *tours* por supermercados, higiene de alimentos, planejamento de menu e planejamento de refeições observando o orçamento disponível (CARO *et al.*, 2018; LEE *et al.*, 2010). O planejamento orçamentário é visto nesse sentido como um dos principais aprendizados que impactam a relação dos participantes com suas famílias (IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019), onde aprendem sobre economizar dinheiro e realizar boas escolhas de compras.

O artigo de Spence & Teijlingen (2005), que analisa o programa escocês “*Now you’re cooking*”, corrobora com estes achados. Segundo os autores, “a análise indica que estes participantes não apenas aprendem habilidades culinárias, mas também têm a oportunidade de socializar e aprender outras habilidades como higiene de alimentos e planejamento orçamentário” (tradução nossa).

As novas habilidades adquiridas no âmbito das CCs, também auxiliam as participantes para iniciar micro empreendimentos de geração de renda, para sustento de suas famílias, como observado em CCs no Peru (KOGAN, 1998).

4.4 Educação e promoção em saúde

A literatura aponta também significativo impacto das CCs no processo de aprendizagem em saúde de seus participantes (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2006; FANO; TYMINSKI; FLYNN, 2004; IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019; KOGAN, 1998; MOUSA; FREELAND-GRAVES, 2019). A partir da transferência de experiências entre eles e entre profissionais e participantes, para os casos acompanhados por nutricionistas ou multiplicadores, podemos observar um acréscimo no conhecimento sobre alimentos nutritivos, higiene sanitária, variedades de alimentos, composição alimentar, entre outros. De maneira geral, participantes relatam que o envolvimento nas CCs os auxilia na escolha de uma alimentação mais saudável para suas famílias (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2006; FANO; TYMINSKI; FLYNN, 2004; IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019). Cabe destacar que parte importante desse conhecimento adquirido é repassado para os familiares, de forma a propagar a educação nutricional e em saúde nas residências, em especial para

crianças (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2006; FANO; TYMINSKI; FLYNN, 2004).

Não obstante observado o impacto em educação nutricional, alguns autores argumentam que a ausência de programas de educação nutricional e as barreiras para alimentação saudável, inerentes à economia de mercado capitalista e a desigualdade entre ricos e pobres, limitam o desenvolvimento de práticas de alimentação saudável e não alcançam a raiz dos problemas de desnutrição e má-alimentação nas populações vulneráveis (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2006).

No Canadá, o caso do projeto de cozinha e jardim comunitários aborígenes urbanos (*Urban Aboriginal Community Kitchen Garden Project*), em Vancouver, contextualiza a idéia de promoção da saúde se aproximando de uma abordagem descolonizadora para potencializar os efeitos de “cura”. Para os aborígenes, a definição de cura seria:

uma recuperação pessoal e social dos efeitos da opressão e do racismo sistematizado experienciado através das diversas gerações, impactando em doenças psíquicas, físicas e sociais, além da depressão do espírito resultado de mais de 200 anos de danos às suas culturas, línguas, identidade e amor-próprio (ROYAL COMMISSION ON ABORIGINAL PEOPLE, 1996, tradução nossa).

Neste modelo de CCs, a promoção à saúde se dá através do entendimento espiritual, social e ecológico do processo de adoecimento de um povo, e através do entendimento da cura pela alimentação tradicional e nutritiva e da reconexão com a natureza (MUNDEL; CHAPMAN, 2010).

4.5 Desenvolvimento infantil

A redução da desnutrição infantil é apontada como efeito direto da CCs em alguns estudos (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2005; GHATTAS *et al.*, 2013), assim como a melhora no rendimento escolar (GHATTAS *et al.*, 2013).

Já o estudo de Garza *et al.* (2018) aponta insuficiente evidência de desenvolvimento infantil na população rural abrangida pelas CCs estudadas, em decorrência da persistência de práticas agroalimentares globalizadas, com consumo de alimentos de baixa qualidade nutricional. Segundo o estudo, a ausência de

educação nutricional que reforce plantas e cultivos locais e que estimulem o cuidado com a terra e com a cultura alimentar, promove a pobreza intergeracional, a perda de soberania alimentar e a alienação, nas gerações mais jovens, sobre o processo de produção de alimentos.

4.6 Cultural

As transformações socioeconômicas, ambientais e agrárias, assim como o avanço do modelo de produção capitalista afetaram o estilo de vida e a sustentabilidade alimentar de grupos étnicos, nativos ou indígenas, como no caso dos Inuits no Canadá, empurrando-os para uma situação de insegurança alimentar. Nesse contexto, as CCs podem funcionar como um provedor de alimentos para garantir a sustentabilidade destas comunidades e conseqüentemente da cultura destes povos (FORD; LARDEAU; VANDERBILT, 2012; MUNDEL; CHAPMAN, 2010).

O ambiente da CCs também possibilita o intercâmbio entre diversas culturas alimentares, como representado no modelo sírio-libanês e argentino (IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019; MARÍA ELINA *et al.*, 2018). Além disso, as CCs possibilitam a disponibilidade da oferta de alimentos tradicionais para determinado povo e contexto, dando suporte para preservação dessas culturas alimentares, muitas delas em risco de extinção (FORD; LARDEAU; VANDERBILT, 2012; GHATTAS *et al.*, 2015; SAHYOUN *et al.*, 2019). Exemplo disso, é o caso já relatado do programa HKHC no Líbano, que produz refeições para crianças refugiadas palestinas, com receitas desenhadas para incorporar a cultura alimentar palestina (GHATTAS *et al.*, 2015; SAHYOUN *et al.*, 2019).

Em Buenos Aires, algumas CCs desenvolveram iniciativas de práticas alimentares autóctonas, reconhecendo e respeitando a diversidade cultural destes espaços. Através de estudo prospectivo observou-se que 89% da amostra de consumidores regulares das CCs era representada por migrantes, sendo bolivianos (62%), paraguaios (21%), peruanos (4%) e chilenos (2%). Após a iniciativa, foi possível perceber melhora na relação com a população e na sensação de bem-estar dos usuários das CCs. Como aprendizado, o estudo destaca a importância de valorizar patrimônios gastronômicos, diálogos e saberes ancestrais, processos de

aprendizagem mútuo e a transmissão desses ensinamentos para novas gerações (MARÍA ELINA *et al.*, 2018).

Desse modo, outro benefício encontrado na literatura, diz respeito à preservação de costumes tradicionais alimentares ou não, que possam, por diversas circunstâncias, estarem em declínio ou ameaçados. Ku & Dominelli (2018) apresentam o relato de uma CC construída em um vilarejo chinês após ele sofrer danos severos decorrentes de um terremoto de magnitude 7.0, responsável por colapsar casas, prefeituras, templos e construções seculares. Através de intenso trabalho coletivo, foi possível a construção de um espaço comum para refeições ecologicamente sustentável e com o objetivo de resgatar a ancestralidade e preservar a cultura local.

Em contrapartida, Linkogle (1998) alerta para o risco do imperialismo cultural relacionado às empresas multinacionais alimentares que promovem um processo agressivo de marketing e “colonização de mentes” em países da periferia do capitalismo, para consumo de seus produtos em detrimento de produtos locais, e o fazem sob a alcunha de ajuda humanitária internacional.

A autora aborda o caso da CC (*Olla*) de *San Rafael*, na cidade de Manágua, Nicarágua, em um contexto de recrudescimento da fome no país, na qual proliferaram iniciativas comunitárias de combate à fome. Nesse período, surgiram muitas CCs apoiadas pela indústria nacional da soja (*Soy Nica*), que buscavam tornar este alimento uma alternativa nutritiva, acessível e de baixo custo para as populações vulneráveis em situação de insegurança alimentar. Todavia, a ajuda internacional através de alimentos ultraprocessados, fórmulas infantis, feijões enlatados e afins, minaram este esforço de consolidação do produto na cultura local, culminando na persistência de problemas alimentares e no enfraquecimento da soberania alimentar daquele país (LINKOGLE, 1998).

4.7 Ecológico

O modelo de intervenção chinês apresentado previamente incorporou elementos para construção de uma CC com foco em justiça ambiental e social, integrando o projeto da CC com atividades de educação ambiental e ecológica, de forma transdisciplinar. As atividades de planejamento, construção e revitalização do

espaço contaram com envolvimento ativo da comunidade local, possibilitando um processo de engajamento, empoderamento e desenvolvimento social, cultural, econômico e ambiental daquela comunidade (KU; DOMINELLI, 2018).

O estudo de Phillips & Willatt (2020) apresenta uma análise ecofeminista sobre uma CC no sul do Reino Unido com foco em atividades educacionais sobre justiça social e ambiental. O ecofeminismo aspira por práticas e linguagem moral que desafiam os valores do individualismo, competição e acumulação, que imperam na lógica das relações sociais e econômicas no capitalismo. As intervenções na CC em questão demonstraram que a construção de novas relações entre humanos e entre estes com a natureza, através de lideranças de mulheres empoderadas dotadas da teoria e prática ecofeminista, é capaz de promover ao mesmo tempo a consciência ecológica, social e política.

4.8 Suporte e coesão social

As CCs que funcionam em espaços ou centros comunitários, usualmente fornecem outros serviços para além da oferta de refeições. Existe uma gama imensa de possibilidades de parcerias com potencial para serem construídas nesses espaços. O artigo de Furber *et al.* (2010) relata programas de saúde odontológica, grupos de redução de danos de álcool e drogas, serviços de aconselhamento laboral, de suporte habitacional, dentre outros. Sobretudo, estas CCs podem servir como um local físico para ações de natureza jurídica e assistencial, como as encontradas no ártico canadense (FORD; LARDEAU; VANDERBILT, 2012).

Outro exemplo, são as CCs localizadas no Peru, que servem de polos de conexão para diversas atividades nas comunidades, desde entrega de medicamentos, passando por programas de educação e reforço escolar, até casos como a produção e venda de doces, especiarias e artesanato que contribuem para financiar a compra de suprimentos para a própria cozinha (KOGAN, 1998).

Durante a pandemia COVID-19, no ano de 2020, o governo indiano apoiou a criação de mais de 10 mil CCs em cinco estados, que forneciam mais de 140 mil refeições diárias. Ainda que o conceito de CCs fosse familiar à cultura Indiana, principalmente, relacionado à religiosidade e à cultura, ele só foi formalmente constituído como política na pandemia. Estas cozinhas contribuíram para

alimentação, com custo mínimo, de sem-tetos, migrantes e pessoas em extrema pobreza, e foram fundamentais para impedir uma calamidade social ainda maior (MAHATO; VARDHAN, 2021).

De maneira semelhante, em locais com grande quantidade de refugiados e migrantes, as CCs também podem contribuir para atenuar conflitos por escassez de alimentos, de trabalho ou renda, como mostram os modelos libaneses com refugiados sírios e palestinos (GHATTAS *et al.*, 2015; IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019; SAHYOUN *et al.*, 2019).

Nesse contexto, a construção da CC do vilarejo chinês, trouxe elementos de valorização da cultura tradicional, da sabedoria e habilidades dos anciões, e do fomento à resiliência face a um desastre natural. Tais características deste projeto contribuíram para que a comunidade desenvolvesse maior espírito colaborativo e de justiça social (KU; DOMINELLI, 2018).

No México, Nieto & Tapia (2020) demonstraram, através de análises de dados governamentais, que as CCs implementadas entre os anos de 2013-2018 se concentravam em municípios com maiores índices de pobreza e de violência. Nesse sentido, os autores argumentam que os programas e estratégias para combate à pobreza, e as iniciativas para redução da violência, necessitam de soluções e enfoques diversos, incorporando iniciativas que fortaleçam a participação da comunidade e fomentando a coesão social. Entre os resultados do estudo, observou-se que as CCs se constituem como capital mobilizante, onde voluntários e beneficiários se interconectam em processos de construção social e de relações visando a reconstrução do tecido social na comunidade. Observou-se também que em regiões com maiores taxas de violência os índices de voluntarismo também são maiores. Desse modo, a participação de voluntários da comunidade poderia indicar que estes espaços (CCs) detêm um enorme potencial para intervenções e iniciativas visando a prevenção à violência e redução das desigualdades sociais.

4.9 Econômico

Ao explorar a percepção das trabalhadoras sobre as CCs e seus impactos, Ibrahim, Honein-Abouhaidar & Jomaa (2019) observam que os principais fatores motivadores estão relacionados à melhora de condições financeiras e de segurança

alimentar. Neste modelo de CCs, as trabalhadoras recebem um salário que, em muitos casos, é a principal fonte de renda familiar. No mesmo estudo, foi possível perceber um impacto positivo dos consumidores em relação à própria situação financeira, uma vez que tais refeições eram subsidiadas. No entanto, a interrupção das atividades da CC durante alguns meses, quase reverteu todo o impacto financeiro para as famílias atingidas, mostrando a fragilidade e a dependência de uma fonte de recursos externa do projeto em questão.

Alguns modelos de CCs apresentam iniciativas de geração de renda para os participantes, através da venda de mercadorias, para além das refeições produzidas (KOGAN, 1998). Cabe ressaltar que a própria venda de refeições, mesmo que a custos baixos, é provedora de renda para as trabalhadoras (GHATTAS *et al.*, 2015; MAHATO; VARDHAN, 2021; SAHYOUN *et al.*, 2019).

O modelo HKHC no Líbano, criou um empreendimento social usando o conceito de CC relacionado à alimentação escolar nutritiva e permitindo que mulheres da comunidade pudessem garantir uma renda familiar e significativamente melhorar seus níveis de segurança alimentar. Os resultados do estudo de Sahyoun *et al.* (2019) demonstraram a necessidade de enfrentar de forma multissetorial os determinantes da insegurança alimentar, principalmente em mulheres vivendo cronicamente em situações com restrições políticas e econômicas severas.

Por outro lado, outros autores argumentam que as CCs produzem pequenas quantidades de refeições mensais, as quais não geram renda a seus participantes (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007a), todavia esse argumento pode ser válido para alguns modelos de cozinhas coletivas, em especial aquelas observadas no Canadá. Dessa forma, o impacto econômico avaliado está sujeito ao modelo de financiamento inerente à própria CCs observada.

Outra forma de maior impacto econômico relacionado à garantia do direito à alimentação encontrada na literatura, refere ao aumento do salário-mínimo e ao fortalecimento da assistência social (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007a; KIRKPATRICK; TARASUK, 2009; LOOPSTRA; TARASUK, 2013), no entanto, cabe ressaltar que tais iniciativas não são excludentes.

4.10 Empoderamento feminino

Alguns estudos apontam que a participação das mulheres nas atividades das CCs resulta numa melhora das relações das mesmas com a família e com a comunidade, elevando seus *status* social e as tornando referências locais em termos de ativismo e mobilização (IMMINK, 2001; MAHATO; VARDHAN, 2021; PHILLIPS; WILLATT, 2020). Este impacto é observado principalmente nas CCs cujo modelo se aproxima da cozinha popular, ou de movimentos de base.

Na Índia, Mahato & Vardhan (2021) apresentam o caso das CCs no contexto dos *Panchayats*, que correspondem a um agrupamento geralmente de cinco vilas, com uma vila central responsável por reuniões, encontros e refeições coletivas. Apesar das restrições sanitárias e socioculturais, durante a pandemia COVID-19, algumas *Didis* (mulheres adultas) se organizaram em grupos de ajuda mútua, para fornecer refeições de baixo custo em seus respectivos *Panchayats*. Esta iniciativa promoveu uma pequena renda para estas mulheres, que gerou impactos na autoestima, autonomia e empoderamento feminino. Neste contexto, o empoderamento está associado à ideia de empreendedorismo social, onde microempreendimentos, com suporte governamental, são responsáveis pela garantia do direito básico à alimentação digna.

Acerca da relação entre SAN, gênero e CCs, o artigo de Valoyes-Bejarano & Vallejo (2012) apresenta pesquisa na qual as mulheres entrevistadas referem como positivas suas funções nos cuidados da casa e das refeições, não visualizando nestas tarefas uma obrigação, mas sim uma oportunidade de prática do cuidado familiar. Este estudo reforça a internalização da função atribuída à mulher na família no contexto das relações de poder no patriarcado.

Outro ponto observado, relaciona-se ao tipo de trabalho realizado no interior das CCs, que em algumas culturas, representa um dos poucos aceitáveis para mulheres, sendo visto pelas mesmas como uma oportunidade rara de empregabilidade, geração de renda e autonomia (IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019).

De maneira semelhante, o programa HKHC (Líbano) recruta mulheres identificadas previamente como líderes comunitárias, para estabelecer parcerias,

fornecer capacitação, apoio nutricional e profissionalizante, e fornecer meios para geração de renda e autonomia através da venda de itens produzidos por elas mesmas nas CCs. As autoras deste estudo apontam como um dos principais impactos deste modelo a melhora da saúde física e mental destas mulheres, assim como melhora da renda, gerando um efeito positivo no empoderamento destas mulheres (GHATTAS *et al.*, 2015; SAHYOUN *et al.*, 2019).

No entanto, a sobrecarga de trabalho para mulheres é apontada como um fator negativo relacionado às CCs. A dupla ou tripla jornada de trabalho consome tempo e energia que poderiam ser despendidos em cuidados próprios, em lazer ou atividades com os filhos (IBRAHIM; HONEIN-ABOUHAIDAR; JOMAA, 2019). Em seu artigo, Schroeder (2006) aponta que as CCs são espaços de interações complexas, com potencial tanto para empoderar quanto para subjugar as mulheres. A autora acompanhou as CCs andinas do Peru e Bolívia ao longo de 15 anos de observação e vivência e apresentou uma discussão que agrega ao debate sobre feminismo, CCs e relações de poder na sociedade patriarcal.

Para Schroeder (2006), algumas CCs podem funcionar como ferramentas neoliberais que impelem as mulheres em vulnerabilidade à lógica do empreendedorismo individual, as inserindo no sistema de relações capitalistas, responsabilizando o sujeito pela própria situação de pobreza e abdicando o Estado do dever com os pobres. Em uma sociedade patriarcal, em contexto de insegurança alimentar familiar, cabe às mulheres a busca por alternativas alimentares que possam prover a família, ainda que estas precisem abdicar de tempo de lazer e da saúde mental e física. A autora argumenta que o discurso do empreendedor social implica para estas mulheres o peso do sucesso e os estigmas do fracasso. Da mesma forma que o envolvimento nessas atividades pode representar uma elevação no *status* social destas mulheres na comunidade, devido à sobrecarga, os benefícios individuais passam a ser questionáveis a longo prazo.

4.11 Ativismo político

Existe um vasto campo de investigação sobre fornecimento de alimentação emergencial em situações de elevados índices de insegurança alimentar. Parte crítica da literatura aponta a alta dependência de serviços de caridade e afins,

argumentando que isto corrói as responsabilidades do Estado e favorece uma agenda neoliberal de estado mínimo, na qual individualiza o problema da fome através da promoção da filantropia. Outros autores apontam que tais serviços posicionam os usuários como destinatários passivos de cuidado, então perpetuando as relações de poder dominantes. De maneira geral, a provisão emergencial de alimentos é costumeiramente vista como fome despolitizante e que não aprofunda o questionamento sobre insegurança alimentar enquanto uma crise humanitária (PHILLIPS; WILLATT, 2020).

Apesar disso, alguns autores, como Gibson Graham, advogam que é preciso observar outras nuances destas práticas:

[V]er para além de mera incorporação da cartilha neoliberal e traçar as possibilidades para que surja uma política de encontros incomum que emerja em diferentes cenários, e que patrocine importantes oportunidades para a formação ética e política dos cidadãos (GRAHAM *et al.* 2017, p. 705, apud PHILLIPS; WILLATT, 2020, tradução nossa).

Neste sentido, a ação enquanto voluntário e a prática do cuidado detêm enorme potencial de desfazer ideias preconcebidas sobre a pobreza, a fome e seus determinantes (PHILLIPS; WILLATT, 2020).

No Peru, o movimento de CCs foi capaz de se consolidar enquanto força política, criando Agrupamentos e Federações, que atuavam nas instâncias governamentais com o intuito de defender ações políticas que beneficiassem as cozinhas e seus participantes (IMMINK, 2001; KOGAN, 1998). Tal modelo serviu de base para a construção de políticas de Estado por toda a América latina, como as encontradas no México (IMMINK, 2001).

Os objetivos do movimento de CCs no Peru eram simples e incluía diminuir os custos alimentares diários das famílias, manter padrões mínimos de qualidade dietética-nutricional e aumentar o tempo disponível das mulheres para atividades de geração de renda. Neste país, é possível observar ao menos três níveis de organização relacionada às CCs: um nível local, com cozinhas coletivas organizadas por até 20 mulheres, algumas contando com eleições para presidenta, secretária e tesoureira; um segundo nível, englobando grupos regionais de *Comedores*, atuando em rede, que providenciam ajuda mútua e apoio técnico; e um terceiro nível,

relacionado à *Federación de Comedores*, cuja atuação ocorre principalmente no legislativo e executivo através de *lobbying* político (IMMINK, 2001).

Wilson (2012) apresenta o estudo de caso de uma CC nos EUA, *FoodnotBombs*, na qual prevalecem as relações de troca solidária, de preservação ambiental, de educação política e de enfrentamento ao sistema de exploração capitalista. Este modelo de CC se aproxima da ideia de movimento político com ações que garantem a alimentação, buscando a construção conjunta de práticas econômicas, políticas e alimentares, mais sustentáveis e equânimes.

4.12 Modelo imperialista X dependente

O estudo de Loopstra (2018) analisa as intervenções que visam a melhoria dos índices de insegurança alimentar familiar em países ricos, aqui chamados de imperialistas. Segundo a autora, apesar de bancos de alimentos, CCs e hortas comunitárias serem comuns nestes países, eles têm efeitos limitados e insuficientes na redução da insegurança alimentar, uma vez que não alcançam aqueles que mais necessitam. Em contraste, o estudo sugere que, nestes países, programas de transferência de renda, de subsídios alimentares e programas de proteção social, seriam mais efetivos para tal fim.

Nos EUA, Mousa & Freeland-Graves (2019) apontam que entre os consumidores de CCs e bancos de alimentos, em média, 75% apresentam elevado grau de insegurança alimentar, a despeito da alimentação fornecida nestes espaços. O estudo faz críticas à qualidade, variedade e a quantidade de alimentos disponibilizados, e advoga como estratégia para combate à insegurança alimentar, a doação direta de alimentos e de dinheiro.

As CCs nos países imperialistas, como os EUA, são diferentes daquelas encontradas em países latino-americanos. Segundo Schroeder (2006) há um evidente contraste etnográfico, geográfico e cultural destes espaços comparativamente:

Cozinhas comunitárias (nos EUA) são tipicamente escondidas. Elas se localizam em porões de igrejas ou centros comunitários, e seus frequentadores são escondidos do olhar da sociedade (tradução nossa).

Enquanto nestes espaços os usuários não têm outro compromisso com a cozinha além de ser respeitoso com a organização, nas cozinhas latino-americanas os usuários são usualmente consumidores e agentes de transformação no âmbito da cozinha e da sociedade. As CCs latino-americanas além de não serem escondidas, são estabelecimentos de intensa atividade civil e política. As mulheres que coordenam estas CCs são geralmente líderes comunitárias, e possuem um importante papel para o desenvolvimento e autonomia local (SCHROEDER, 2006).

Ambas CCs compartilham objetivos semelhantes, quais sejam o provimento de alimentação saudável e nutritiva para aqueles que mais necessitam e que estão social e economicamente vulneráveis, e o fornecimento de um lugar seguro para esta população. Todavia, as características destes dois espaços se diferenciam quanto ao significado político e ao propósito.

Nos países imperialistas, a existência da extrema pobreza e da marginalização são propositalmente escondidas do resto da sociedade, pois sua exposição poderia refletir a falência do sistema e na expressão da desigualdade. Nestes países, onde impera a lógica liberal individualista, a condição de pobreza é culturalmente fruto do fracasso individual. Assim, aqueles que fracassaram em ascender socialmente, são relegados aos porões, onde lhes será provido a alimentação de caridade (associada à espoliação da culpa cristã dos beneficentes).

Em países dependentes latino-americanos, apesar da intensa propaganda neoliberal, do acultramento e neocolonização direta ou indireta, a extrema pobreza e a marginalização são (mais) expostas e (mais) frequentes. As características destes países reforçam um elevado senso de comunidade e luta por direitos, apesar de serem historicamente expropriadas pelas elites locais e globais. Ana Paula Ribeiro traz o exemplo das Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores Sem-Teto (MTST):

Temos uma plataforma para arrecadação de doações, contamos com ajuda de editais e também com a **solidariedade** de pessoas que se aproximam para auxiliar e pôr a mão na massa. Essas cozinhas, além de entregarem alimentos, promovem atividades culturais e educativas, apoio jurídico e uma série de outras iniciativas que fazem com que nos consolidemos nesses territórios e dialoguemos com essas famílias (RIBEIRO, 2022, grifo nosso).

Esta diferenciação econômica, social, cultural e política entre os países reflete nas nuances das políticas executadas e das iniciativas comunitárias existentes, como as CCs. Dito isto, é possível compreender por que alguns autores sugerem que, em países imperialistas, a transferência direta de renda talvez fosse mais efetiva de combate à insegurança alimentar e à fome.

4.13 Modelo tradicional X alternativo (ou autônomo?)

Programas de alimentação comunitária incluem, para além das CCs, os bancos de alimentos, despensas de comida e hortas comunitárias. Os modelos tradicionais visam o provimento emergencial de alimentos, enquanto intervenções alternativas, como as CCs e as hortas comunitárias, são orientadas para uma maior integração da comunidade e desenvolvimento de redes de ajuda mútua (RONCAROLO *et al.*, 2015).

Análise comparativa realizada por Roncarolo *et al.* (2015), entre estes modelos e seus participantes, mostrou que as iniciativas tradicionais, associadas à caridade, abrangiam um público com menor acesso a recursos e em maior vulnerabilidade social. Por outro lado, os participantes das intervenções alternativas apresentavam melhores índices de segurança alimentar, percepção do estado de saúde, participação civil, educação e renda, enquanto apresentavam características semelhantes de isolamento social e suporte social. As conclusões deste estudo sugerem que ambas as iniciativas são válidas e importantes, porém as organizações tradicionais são mais capazes de alcançar as populações mais vulneráveis, que geralmente apresentam dificuldades em alcançar e conhecer as organizações com modelos alternativos.

Para além da crítica sobre acessibilidade e do perfil do participante, outro diferencial em relação aos modelos tradicionais diz respeito à melhora da sensação de dignidade e autoestima observada nos consumidores das CCs (ENGLER-STRINGER; BERENBAUM, 2007a).

Em seu artigo “*Beyond Alternative: Exploring the potential for autonomous food spaces*”, a socióloga Amanda Wilson (2012) propõe um novo paradigma para o conceito de “modelo alternativo” relacionado às experiências que visam a garantia do direito à alimentação para populações vulneráveis. Ela argumenta que o termo

“espaços de alimentação autônomos” se aproxima do propósito das iniciativas populares, que emergem à margem do modelo capitalista de compreensão das relações humanas, e visam a construção de um novo modelo de sociedade.

Alguns autores sugerem que os modelos de CCs de iniciativa popular (pela base) tendem a ser mais efetivos que os correlatos geridos por governos, ONGs e grupos políticos (IMMINK, 2001).

5 LIMITAÇÕES DO ESTUDO

Foi notória a escassez sobre este tema na literatura científica, o que culminou na ampliação dos critérios de elegibilidade para inclusão de artigos, dado a pequena quantidade de artigos que tratavam especificamente de análise de impactos em CCs. Além disso, esta revisão não teve como foco a qualidade metodológica dos estudos sistematizados, este trabalho poderá ser feito em levantamento posterior.

Foi observada a completa ausência de análises de custo ou custo-efetividade relacionada a implementação e execução de projetos envolvendo CCs, seja em modelos singularizados ou comparativos. Ainda, as informações sobre fonte de financiamento e modelo de administração foram escassas, não permitindo uma maior caracterização e diferenciação das CCs a partir da ótica de efetividade, eficiência ou eficácia enquanto estratégia de combate à fome e garantia de SAN.

Por fim, o tema da fome foi surpreendentemente negligenciado na maioria dos estudos observados. A fome, enquanto fenômeno político, social, econômico e ambiental, não foi destaque em nenhum estudo levantado, sendo abordada de forma tangencial em apenas alguns artigos.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos estudos revisados, as CCs devem ser avaliadas e analisadas a partir de suas singularidades e variados modelos existentes, levando em consideração o contexto geopolítico, social e econômico do país e da comunidade a

que estão sujeitos. Embora os estudos sobre as CCs ainda sejam exíguos diante da relevância da temática da SAN e da fome, é possível vislumbrar que este é um modelo de intervenção disseminado em vários povos e culturas atualmente.

Enquanto política pública de saúde, os estudos revisados sugerem que as CCs apresentam características que podem potencialmente fomentar a educação nutricional, promovendo hábitos de vidas saudáveis através de refeições adequadas e nutritivas, contribuindo para redução de doenças relacionadas à alimentação, como diabetes e hipertensão. No entanto, observa-se lacunas na literatura no que refere à esta arguição, em particular na comparação com outros modelos de políticas de alimentação e nutrição.

Ademais, é de vital importância análises aprofundadas comparando os modelos de CCs de iniciativas populares e os programas de governo envolvendo CCs, sob a ótica de políticas *top-down x bottom-up*, da relação Estado x Sociedade civil organizada, dos movimentos sociais, e do fomento ao Capital Social. Outrossim, faz-se necessária maior investigação comparativa entre os impactos das políticas de transferência direta de renda *versus* as políticas de fornecimento direto ou indireto de alimentos, em relação aos respectivos custo-efetividade no combate à insegurança alimentar e à fome.

A partir dos estudos revisados, é possível ponderar que, dependendo do modelo estruturado, as CCs podem tanto se apresentar como ferramenta neoliberal em resposta à ausência do Estado e ao crescimento da desigualdade, fomentando a lógica da responsabilidade individual e da opressão às mulheres, sem impactar a estrutura que sustenta essas opressões; ou podem se apresentar como espaços de empoderamento, de construção de coletividades, de resignificação da solidariedade e de demolição do projeto de sociedade vigente, buscando o fortalecimento e a união da classe oprimida.

No Brasil, no ano de 2021, 125 milhões de pessoas enfrentavam algum nível de insegurança alimentar, sendo 33 milhões em situação de fome. A situação, que havia melhorado na primeira década do milênio, se agravou profundamente nos últimos seis anos, após o golpe de 2016 e a eleição de Jair Bolsonaro. Diante de tal conjuntura, pode-se observar o fortalecimento de estratégias de sobrevivência e

enfrentamento à fome, como o surgimento de diversas CCs nas periferias das grandes cidades (RIBEIRO, 2022).

Em face de tal cenário, as CCs têm potencial para se constituir uma eficiente política social de garantia de SAN e combate à fome, associada à reconstrução de nosso fragmentado tecido social e da nossa capacidade de enxergar a fome sem indiferença. Este modelo de intervenção incorpora aspectos de coesão social, de saúde mental e de empoderamento necessários para a reconstrução de nossas referências sociais e políticas. É importante salientar que não basta dar de comer a quem tem fome, mas empoderar os famintos a se emanciparem de seu estado de escassez múltipla, e torná-los agentes de mudança radical na sociedade.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BANDONI, D. H.; MARCHIONI, D. M. L.; BRASIL, B. G.; FIGUEIREDO, I. C; SARTI, F. M. O programa de incentivo à instalação de cozinhas comunitárias: avaliação de uma política pública brasileira. **Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.**, São Paulo, v. 35, n. 1, p. 15-27, abr. 2010.

CARO, F. B. *et al.* Level of Food Security in households of community kitchen of the National Crusade against Hunger program (Mexico). **Rev. esp. nutr. comunitaria**, [s.l.], v. 24, n. 3, 2018.

CRAWFORD, S.; KALINA, L. Building food security through health promotion: community kitchens. **J Can Diet Assoc**, [Toronto], v. 58, n. 4, p. 197-201, 1997.

DÍAZ-GARCÉS, F. *et al.* Factors associated with consumption of fruits and vegetables among Community Kitchens customers in Lima, Peru. **Prev Med Rep**, [s.l.], v. 4, p. 469-473, 2016.

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

_____. Food and nutrition related learning in collective kitchens in three Canadian cities. **Canadian Journal of Dietetic Practice and Research**, [Toronto], v. 67, n. 4, p. 178-183, Winter 2006.

_____. Exploring social support through collective kitchen participation in three Canadian cities. **Can J Community Ment Health**, [Canadá], v. 26, p. 91-105, 2007a.

_____. Exploring food security with collective kitchens participants in three Canadian cities. **Qual Health Res**, [s.l.], v. 17, p. 75–84, 2007b.

FANO, T. J.; TYMINSKI, S. M.; FLYNN, M. A. T. Evaluation of a collective kitchens program: using the population health promotion model. **Canadian Journal of Dietetic Practice and Research**, [Toronto], v. 65, p. 72-80, 2004.

FAO *et al.* **El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2021: transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, una nutrición mejorada y dietas asequibles y saludables para todos.** Roma: FAO, 2021.

FORD, J.; LARDEAU, M.-P.; VANDERBILT, W. The characteristics and experience of community food program users in arctic Canada: a case study from Iqaluit, Nunavut. **BMC Public Health**, [s.l.], v. 12, 2012.

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

IACOVOU, M. *et al.* Social health and nutrition impacts of community kitchens: a systematic review. **Public Health Nutr**, [s.l.], v. 16, n. 3, 535–543, 2013.

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**, [s.l.], v. 14, n. 1, 2019.

IMMINK, M. D. People's community kitchens in Peru: women's activism pro urban food security. **Ecol Food Nutr**, [s.l.], v. 40, n. 6, p. 699–705, 2001.

INSTITUTO CIDADANIA. **Projeto Fome Zero.** São Paulo: Instituto Cidadania, 2001.

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

GHATTAS, H.; SASSINE, A. J.; SEYFERT K.; NORD M.; SAHYOUN N. R. Prevalence and correlates of food insecurity among Palestinian refugees in Lebanon: data from a household survey. **PLoS One**, [s.l.], v. 10, n. 6, 2015.

KIRKPATRICK, S.; TARASUK, V. Food insecurity and participation in community food programs among low income Toronto families. **Can J Public Health**, [Canadá], v. 100, p. 135–139, 2009.

KOGAN, L. Soup kitchens, women and social policy: studies from Peru. *Dev Pract*, [s.l.], v. 8, n. 4, p. 471-478, 1998.

KU, H. B.; DOMINELLI, L. Not only Eating Together: Space and Green Social Work Intervention in a Hazard-Affected Area in Ya'an, Sichuan of China. **The British Journal of Social Work**, [Inglaterra], v. 48, n. 5, p. 1409–1431, 2018.

LEE, J. *et al.* Process evaluation of community kitchens: results from two Victorian local government areas. **Health Promot J Aust**, [Australia], v. 21, p. 183–188, 2010.

LINKOGLE, S. Soya, culture and international food aid: the case of a Nicaraguan communal kitchen. **Bulletin of Latin American Research**, [s.l.], v. 17, n. 1, p. 93–103, 1998.

LOOPSTRA, R. Interventions to address household food insecurity in high-income countries. **Proc Nutr Soc**, [s.l.], v. 77, n. 3, p. 270-281, 2018.

LOOPSTRA, R.; TARASUK, V. Perspectives on community gardens, community kitchens and the Good Food Box program in a community-based sample of low-income families. **Can J Public Health**, [Canadá], v. 104, n. 1, 2013.

MAHATO, M.; VARDHAN, J. Discourses by Didis of Community Kitchens: A Case on Women Empowerment. **South Asian Journal of Business and Management Cases**, [s.l.], v. 10, n. 2, p. 145-157, 2021.

MARÍA ELINA, F. *et al.* Alimentación autóctona y saludable en organizaciones comunitarias de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. **Diaeta**, Buenos Aires, v. 36, n. 165, p. 16-21, 2018.

MOUSA, T. Y.; FREELAND-GRAVES, J. Food security of food recipients of a food pantry and soup kitchen. **Public Health Nutr**, [s.l.], v. 22, n. 8, p. 1451-1460, 2019.

MUJICA, M.-E. **Meals, solidarity, and empowerment**: communal kitchens in Lima, Peru. [East Lansing, Mich.] : Women in International Development, Michigan State University, 1994. (Working paper, 246).

MUNDEL, E.; CHAPMAN, G. A decolonizing approach to health promotion in Canada: the case of the Urban Aboriginal Community kitchen garden project. **Health Promot Int**, [s.l.], v. 25, n. 2, 166–173, 2010.

NIETO, A. Z.; TAPIA, F. H. Los comedores comunitarios en los municipios de México: un espacio para la alimentación, la cohesión social y la política de prevención de la violencia. **Revista del CLAD Reforma y Democracia**, [s.l.], n. 78, 2020.

PHILLIPS, M.; WILLATT, A. Embodiment, care and practice in a community kitchen. **Gender Work Organ**, [s.l.], v. 27, p. 198–217, 2020.

RACINE, S.; ST-ONGE, M. Les cuisines collectives: une voie vers la promotion de la santé mentale. **Can J Community Mental Health**, [Canadá], v. 19, n. 1, p. 37-62, 2001.

REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil**: II VIGISAN. São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022.

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.

RONCAROLO, F. *et al.* Traditional and Alternative Community Food Security Interventions in Montréal, Québec: Different Practices, Different People. **Journal of Community Health**, [s.l.], v. 40, p. 199-207, 2015.

ROYAL COMMISSION ON ABORIGINAL PEOPLE (RCAP). **Gathering Strength**. Ottawa: Public Works and Government Services Canada, 1996.

SAHYOUN, N. R. *et al.* A mixed-methods evaluation of community-based healthy kitchens as social enterprises for refugee women. **BMC public health**, Líbano, v.19, n.1, p. 1590-1600, 2019.

SCHROEDER, K. A feminist examination of community kitchens in Peru and Bolivia. **Gend Place Cult**, [s.l.], v. 13, n. 6, p. 663–668, 2006.

SILVA, J. G.; BELIK, W.; TAKAGI, M. (Org.). **Projeto Fome Zero**. São Paulo: Instituto Cidadania, 2001.

SPENCE, F.; VAN TEIJLINGEN, E. A qualitative evaluation of community-based cooking classes in Northeast Scotland. **Int J Health Promot Educ**, [s.l.], v. 43, p. 59–63, 2005.

TARASUK, V.; REYNOLDS, R. A qualitative study of community kitchens as a response to income-related food insecurity. **Can J Diet Prac Res**, [Canadá], v. 60, n. 1, p. 11-16, 1999.

VALOYES-BEJARANO, E.; VALLEJO, P. E. Estrategias para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la mujer indígena de la comunidad de los pastos residentes en Bogotá. **Rev Fac Med.**, [Bogotá], v. 60, p. S41-49, 2012. Suplemento.

WILSON, A. D. Beyond Alternative: Exploring the Potential for Autonomous Food Spaces. **Antipode**, [s.l.], v. 45, n. 3 p. 719-737, 2012.