



## **Resistência e fortalecimento das cozinhas solidárias: compartilhando experiências e construindo saberes em educação, saúde e agroecologia**

*Resistance and strengthening of solidarity kitchens: sharing experiences and building knowledge in education, health and agroecology*

MIYASHIRO, Gladys M.<sup>1</sup>; FARIA, Priscila A.<sup>2</sup>; STEPHANELLI, Lásaro L.<sup>3</sup>; MACHADO, Taísa C.S.<sup>4</sup>; NUNES, Bruno H.S.<sup>5</sup>; PEREIRA, Edilene M.<sup>6</sup>; BAIENSE, Vitor L.<sup>7</sup>; RODRIGUES, Maylon S.<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Fundação Oswaldo Cruz, gladys.miyashiro@fiocruz.br; <sup>2</sup> Fundação Oswaldo Cruz, priscila.almeida@fiocruz.br; <sup>3</sup> Fundação Oswaldo Cruz, lasaro.stephanelli@fiocruz.br; <sup>4</sup> Fundação Oswaldo Cruz, taísa.machado@fiocruz.br; <sup>5</sup> Movimenta Caxias/Instituto Nós em Movimento, brunohenrique@nosemmovimento.org.br; <sup>6</sup> Fundação Oswaldo Cruz, edilene.pereira@fiocruz.br; <sup>7</sup> Movimenta Caxias/Instituto Nós em Movimento, vitor.lourenco.b@gmail.com; <sup>8</sup> Movimenta Caxias/Instituto Nós em Movimento, maylonsona@gmail.com

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

#### **Eixo Temático: Construção do Conhecimento Agroecológico**

**Resumo:** Com a chegada da pandemia da COVID-19 e a agudização da fome, a resistência das cozinhas solidárias foi fundamental para o combate à fome nas populações vulnerabilizadas. A EPSJV/Fiocruz em parceria com o Coletivo Movimenta Caxias busca promover e qualificar o enfrentamento da insegurança alimentar por meio da formação de trabalhadores de cozinhas solidárias, voluntários, agricultores familiares, visando fortalecer as redes de cooperação para a estruturação de uma economia solidária nos municípios da Baixada Fluminense/RJ. O presente relato reflete a construção curricular dessa formação. A metodologia incluiu visitas às cozinhas e realização de oficinas para construção do plano de curso com participação de parceiros e cozinhas. Temas como democracia, cidadania, economia solidária, agroecologia e soberania alimentar foram apontados como essenciais, bem como a utilização de estratégias pedagógicas que aproximem a teoria à realidade e subsidiem a formação do sujeito crítico e participativo.

**Palavras-chave:** economia solidária; promoção da saúde; segurança alimentar; soberania alimentar; fome.

#### **Contexto**

Acabar com a fome no mundo é um dos 17 objetivos dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS, que fazem parte da chamada "Agenda 2030". A agenda no Brasil tem como meta, até 2030, "erradicar a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças e idosos, a alimentos seguros, culturalmente adequados, saudáveis e suficientes durante todo o ano". A agenda prevê, também, "aumentar a produtividade agrícola e a renda dos pequenos produtores de alimentos, particularmente de mulheres, agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais, visando tanto à produção de autoconsumo e garantia da reprodução social dessas populações quanto ao seu desenvolvimento socioeconômico ..." (IPEA, c2019)



O direito à alimentação é previsto na Constituição de 1988 e na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) - Lei Nº11.346 de 2006 (BRASIL, 2006), que definiu segurança alimentar e nutricional (SAN) como o direito de toda a população acessar de forma regular e permanente alimentos de qualidade em quantidade suficiente, sem comprometimento na obtenção de outros direitos.

Durante a pandemia da COVID-19 houve agudização da fome no Brasil. O II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da COVID-19 (II VIGISAN), desenvolvido pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (PENSSAN, 2022), aponta que só 41,3% dos domicílios estavam em situação de segurança alimentar, isto é, apenas 4 entre 10 famílias conseguem acesso pleno à alimentação no país. Quanto à insegurança alimentar (IA), em 28% dos domicílios havia incerteza quanto ao acesso de alimentos, além da qualidade da alimentação estar já comprometida (IA leve), e em 30,7% dos domicílios havia restrição quantitativa de alimentos, dos quais 15,5% convivem com a fome (IA grave). Esses percentuais representam 125,2 milhões de pessoas com IA e mais de 33 milhões em situação de fome (IA grave).

No período da pesquisa, entre o último trimestre de 2021 e o primeiro de 2022, a IA grave aumentou de 9,0% para 15,5%, incorporando pouco mais de 14 milhões de novos famintos no Brasil. A insegurança alimentar está diretamente relacionada com a desigualdade, assim, a fome atinge 43% das famílias com renda per capita de até 1/4 do salário-mínimo e alcança mais as famílias onde as mulheres são as responsáveis da família e/ou aquelas onde a pessoa de referência (chefe de família) se denomina de cor preta ou parda. O relatório da pesquisa aponta a amplitude dos desafios e a necessidade de uma agenda de reconstituição das instituições públicas e de reorientação das estruturas econômicas, políticas e sociais no Brasil.

Com a chegada da pandemia, as cozinhas solidárias da Baixada Fluminense tiveram atuação fundamental no combate à fome. A Baixada Fluminense está constituída por 13 municípios da região metropolitana do estado do Rio de Janeiro. A população estimada segundo o IBGE, em 2020, era de 3.908.510 hab. No comparativo com o PIB Per Capita estadual, de 2010 a 2018, o PIB da Baixada Fluminense foi menor em todos os anos (GOVERNO RJ, 2021). Os municípios da região apresentam em geral serviços deficientes e infraestrutura precária, e possui alguns dos piores índices socioeconômicos do estado. É conhecida pelo caráter de cidade-dormitório devido à dificuldade de geração de empregos na área (GALDO, 2014).

As cozinhas solidárias são equipamentos sociais e promotores de soberania, segurança alimentar e nutricional e inclusão social. Segundo Rizzolo e Madruga (2022) “A cozinha é tratada como espaço de ressignificação de cultura, produção, território, comida e as práticas de comensalidades no contexto do enfrentamento da fome e insegurança alimentar e nutricional. Além disso, são espaços de socialização onde se estabelece trocas e fortalecimento de relações de solidariedade e rede de apoio social, principalmente entre mulheres”.



O Coletivo Movimenta Caxias do Instituto Nós em Movimento teve atuação fundamental no período de agudização das vulnerabilidades, realizando intenso trabalho em rede, entre parcerias e voluntários, distribuindo alimentos, kits de alimentos orgânicos e de higiene para a população intensamente vulnerabilizada, sobretudo na Baixada Fluminense (SILVA, 2022). O Movimenta Caxias defende que é primordial para o avanço da garantia da alimentação saudável e acessível para todos, possibilitar a reflexão e debate sobre a política de segurança alimentar da população essencialmente feminina, pobre, negra e dos pequenos produtores agrícolas. Na Agenda Caxias 2030: democratizar a política e movimentar a cidade (SILVA, 2022), são apontados desafios para o combate à fome e a pobreza como a utilização da produção agrícola de Duque de Caxias na merenda de 100% das unidades de ensino municipais e o investimento na criação de cozinhas solidárias, restaurantes populares e bancos de alimentos municipais abastecidos com produtos da agricultura familiar, envolvendo comerciantes, movimentos populares e lideranças do território com o objetivo de abastecimento e redução do desperdício.

A Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio/Fiocruz em parceria com o Coletivo Movimenta Caxias busca promover e qualificar o enfrentamento da insegurança alimentar por meio da formação, tendo como base a vigilância em saúde, a soberania, segurança alimentar e nutricional e as boas práticas de alimentação no contexto da agroecologia. As atividades relatadas foram realizadas de fevereiro a julho de 2023.

### **Descrição da Experiência**

Para iniciar uma formação é necessário conhecer, além dos conteúdos e estratégias pedagógicas, os objetivos de transformação social almejados. Diversas foram as reuniões entre as equipes EPSJV e Movimenta Caxias para definir as estratégias de uma formação que promovesse e qualificasse o enfrentamento da insegurança alimentar por meio da formação de trabalhadores de cozinhas solidárias, voluntários, agricultores familiares agroecológicos e lideranças territoriais, e ajudasse no fortalecimento das redes de cooperação na Baixada Fluminense/RJ para a estruturação de uma economia solidária.

Foram apontadas algumas estratégias: o Movimenta Caxias selecionou as cozinhas solidárias de acordo com a participação e engajamento no movimento e o potencial de apoiar na estruturação da economia solidária. Foram selecionadas cinco cozinhas: 1) Casa Cuidado, bairro Parque Paulista, município Duque de Caxias; 2) Grupo de Amigos Centenário, bairro Centenário, município Duque de Caxias; 3) Coletivo Terra, no assentamento Terra Prometida, Xerém, município Duque de Caxias; 4) Sim Sou do Meio, bairro Centro, município Belford Roxo; 5) Cozinha Solidária Família Unida, Vilar dos Telles, município São João de Meriti.

Após a seleção, a equipe da EPJSV realizou visita às cinco cozinhas solidárias para conhecer os territórios onde se localizam as cozinhas, a infraestrutura e ouvir as



necessidades dos coordenadores das cozinhas, trabalhadores e voluntários. Em algumas cozinhas foi possível apreciar a elaboração dos alimentos. Numa das cozinhas, localizada em área rural, foi possível conhecer a produção agroecológica.

Outra estratégia foi a realização de uma oficina de construção curricular com participação das cozinhas solidárias dos municípios de Duque de Caxias, Belford Roxo e São João de Meriti, do Movimenta Caxias, equipe EPSJV e outros setores/Unidades da Fiocruz como IdeiaSUS e Fiocruz Petrópolis. A oficina foi realizada na EPSJV, em 18/04/2023, e contou com a presença de 22 participantes. A oficina teve como objetivo debater e definir a estrutura curricular do curso (eixos/conteúdos), as estratégias pedagógicas (trabalho de campo, visitas técnicas, oficinas, atividades diversas) e outros elementos do plano de curso como o nome do curso, número de vagas, requisitos para ingresso, perfil de conclusão do curso, carga horária e local de realização, avaliação.

## **Resultados**

As estratégias adotadas contribuíram para a realização de uma oficina de elaboração curricular fluida e proveitosa devido que os trabalhadores das cozinhas já conheciam a equipe da EPSJV. Foram levantados o perfil dos participantes do curso e os principais problemas que enfrentam os trabalhadores e voluntários das cozinhas solidárias para participar do curso de forma presencial nos dias de semana, dificuldades de concentração e participação em aulas teóricas devido que muitas pessoas não frequentam salas de aula há muito tempo. Devido ao problema de deslocamento da Baixada Fluminense ao Rio de Janeiro, foi acordado que as aulas serão presenciais, uma vez por semana, intercalando os locais da EPSJV (durante a semana) e da Baixada Fluminense (sábados).

O curso foi denominado: “Curso de Desenvolvimento Profissional em Soberania Alimentar e Agroecologia: Boas Práticas para Cozinhas Solidárias Promotoras da Saúde”. O curso é constituído de 3 módulos. Cada módulo é composto por aulas teóricas, aulas práticas, oficinas práticas realizadas por docentes convidados e visitas técnicas que aprofundam os conteúdos do curso. Os módulos são: Módulo 1: democracia, território e saúde; módulo 2: agroecologia, soberania e segurança alimentar; módulo 3 - boas práticas de alimentação nas cozinhas solidárias. O curso tem carga horária de 196 horas e terá início na última semana de julho de 2023.

As aulas práticas em laboratórios serão realizadas na EPSJV. As aulas de dietética e técnica culinária, PANCs e aproveitamento de alimentos serão realizadas na cozinha solidária da organização Sim Sou do Meio, no município de Belford Roxo, que possui a melhor infraestrutura para realizar essas atividades. As aulas práticas utilizarão alimentos agroecológicos que serão fornecidos pelos produtores da Baixada Fluminense para fortalecer a rede de agricultores familiares agroecológicos, visando o desenvolvimento da economia solidária para o enfrentamento da insegurança alimentar em populações vulnerabilizadas.



Em cada um dos módulos está prevista também a realização de trabalho de campo e oficinas a serem realizadas pelos educandos. O trabalho de campo visa conhecer a população assistida nas cozinhas solidárias, será realizado: elaboração e aplicação de questionário; mapeamento do local da cozinha e da comunidade onde moram os assistidos ou local de pernoite, no caso da população em situação de rua. Será feito estudo de um assistido para conhecer: os caminhos dos alimentos (desde a produção dos alimentos agroecológicos, procedência dos alimentos não perecíveis e as carnes, armazenamento, até a produção na cozinha solidária, consumo, destinação dos resíduos sólidos) e das águas (no âmbito público (coletivo) e no domicílio: fontes, distribuição e usos das águas e esgotamento sanitário). Caso exista possibilidade, será realizado georreferenciamento do local de moradia de um assistido e os locais de interação social com auxílio do software Story Maps identificando as condições de vida e situação de saúde dos assistidos.

As oficinas acontecerão nas cinco cozinhas antes da distribuição dos alimentos, uma vez por semana, e previamente os educandos irão elaborar folhetos informativos com os conteúdos e experiências aprendidas sobre segurança alimentar com base na agroecologia e boas práticas de alimentação e serão distribuídos aos assistidos. Serão alcançados aproximadamente 100 assistidos por cozinha, por semana.

O curso e as oficinas permitirão um processo formativo dos educandos com intercâmbio de experiências entre agricultores familiares que fornecem os alimentos agroecológicos para as cozinhas solidárias, trabalhadores que atuam no manuseio e preparação de refeições, voluntários das cozinhas, assistidos, bem como os produtores e consumidores da feira agroecológica Josué de Castro da Fiocruz, alunos da EPSJV por meio do projeto Semeando e a comunidade acadêmica, integrando produção, preparo, consumo, promoção à saúde e ensino.

Após a conclusão do curso, os educandos continuarão com a elaboração de materiais informativos e a realização das oficinas nas cozinhas até a finalização do projeto de emenda parlamentar. Dessa maneira, os egressos atuarão como educadores populares, multiplicando e disseminando os conhecimentos e experiências adquiridos durante o curso.

Foram previstas também visitas técnicas à Prefeitura de Maricá para conhecer a experiência da economia solidária, a criação da moeda local Mumbuca, as experiências da fazenda Joaquin Piñero, das hortas urbanas e domiciliares, do restaurante municipal Mauro Alemão, cooperativas de produção de banana e aipim. Estão previstas também visitas à produção agroecológica do Coletivo Terra no assentamento Terra Prometida, às Cozinhas Ação da Cidadania e Gastromotiva, à Feira Agroecológica Josué de Castro ENSP/EPSJV, a uma unidade de saúde da família, ao Castelo e Museu da Vida/Fiocruz, entre outras. As visitas complementam as aulas teóricas e práticas e é uma forma de vivenciar experiências e estimular a estruturação de circuitos curtos da economia solidária na Baixada Fluminense.



As cozinhas solidárias são fundamentais para enfrentar a fome no Brasil e diminuir as desigualdades sociais. É essencial que a construção curricular seja elaborada coletivamente com a população alvo da formação para possibilitar que o educando atue como sujeito crítico e participativo, pautado pelo compromisso ético-político.

### Agradecimentos

As atividades do projeto foram financiadas pela emenda parlamentar do deputado federal Marcelo Freixo “Enfrentamento da Insegurança Alimentar em Populações Vulnerabilizadas: Educação e Agroecologia para a Promoção da Saúde”.

### Referências Bibliográficas

GALDO, Rafael. **Baixada Fluminense**: os dilemas de uma população numerosa e carente de serviços básicos. O Globo. Rio de Janeiro. 18 setembro 2014. Disponível em:

<<https://oglobo.globo.com/politica/baixada-fluminense-os-dilemas-de-uma-populacao-numerosa-carente-de-servicos-basicos-13968398>> Acesso em 09 julho 2023

GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Observatório do Trabalho. Estudos e análises do mercado do trabalho, emprego e renda. **Panorama dos Indicadores Socioeconômicos e do Mercado de Trabalho**. Nota Técnica 08/2021. Fev 2021. Disponível em:

[https://www.trabalho.rj.gov.br/sites/trabalho/files/arquivos\\_paginas/1327008%20-%20Fevereiro%202021%20-%20Baixada%20Fluminense.pdf](https://www.trabalho.rj.gov.br/sites/trabalho/files/arquivos_paginas/1327008%20-%20Fevereiro%202021%20-%20Baixada%20Fluminense.pdf) Acesso em 09 julho 2023

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA (IPEA). Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, c2019. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/ods/ods2.html> Acesso em: 6 out 2022

RIZZOLO, A.; MADRUGA, S.W. **Cozinhas Solidárias, Fome e Comida**: intersecções do comer em sociedade. Le Monde Diplomatique Brasil, 2022. Disponível em:

<https://diplomatique.org.br/intersecoes-do-comer-em-sociedade/> Acesso em 09 julho 2023

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR – PENSSAN. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. - São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/> Acesso em: 6 out 2022

SILVA, LOPES DANIELA DE. Agenda Caxias 2030: Democratizar a política e movimentar a cidade. Rio de Janeiro: Associação Casa Fluminense, 2022.