

## **COZINHAS COMUNITÁRIAS E O COLETIVO MULTIPLICIDADE NO COMBATE À FOME: DESAFIOS E PROPOSIÇÕES DE MELHORIAS**

VITOR MATHEUS DE ANDRADE SEVERO<sup>1</sup>  
MÍRIAN OLIVEIRA<sup>2</sup>

### **RESUMO**

Este estudo de caso qualitativo e múltiplo tem como objetivo geral propor melhorias para a rede de cozinhas comunitárias de Porto Alegre gerida pelo coletivo Multiplicidade mediante análise de suas características e desafios principais. Para a análise foram selecionadas duas cozinhas da rede com níveis discrepantes de estrutura, obtendo-se, assim, uma maior diversidade de informações. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com gestores do coletivo, gestoras das cozinhas e beneficiárias das cozinhas. Os resultados destacam o recebimento inconsistente de doações como principal desafio de ambas as cozinhas, evidenciando a necessidade de retomada de políticas públicas de combate à fome. É proposto que o coletivo desenvolva índices sociais para cada comunidade, que as cozinhas criem estratégias de captação de recursos e que ambos passem a documentar mais profundamente o desempenho de suas atividades.

**Palavras-chave:** Cozinhas comunitárias. Combate à fome. Insegurança alimentar. Políticas públicas.

### **ABSTRACT**

The general objective of this qualitative, multiple case study is to propose improvements for a Porto Alegre based network of community kitchens, managed by the Multiplicidade collective, by analyzing its main characteristics and challenges. For the analysis, two kitchens from the network with different levels of structure were selected, thus obtaining a greater diversity of information. Data was collected through semi-structured interviews with the collective's managers, kitchen managers and beneficiaries of the kitchens. The results highlight the inconsistent supply of donations as the main challenge both kitchens face, highlighting the need to relaunch public policies to combat hunger. It is proposed that the collective develop social indicators for each community, that the kitchens create fundraising strategies and that both begin to document the performance of their activities more thoroughly.

**Keywords:** *Community kitchens. Fighting hunger. Food insecurity. Public policy.*

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Administração da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul. E-mail: vitor.severo@edu.pucrs.br.

<sup>2</sup> Orientadora: Professora do Curso Administração e doutora em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. E-mail: (Dados do professor orientador (nome da instituição). E-mail: (e-mail acadêmico).

## 1 INTRODUÇÃO

Defrontar-se cotidianamente com a perspectiva de escassez de alimentos é algo que impacta diretamente uma parcela específica da população, composta especialmente por pessoas negras e mulheres (Campos, 2023). Essa realidade possui como causa a relação intrínseca entre a dificuldade de acesso a alimentos de qualidade e a dinâmica da distribuição de renda (Campos, 2023). Entre os anos de 2018 e 2020, houve um aumento de 54% no número de domicílios brasileiros enfrentando algum nível de insegurança alimentar (FAO, 2022). Neste cenário, as cozinhas comunitárias, como iniciativas coletivas que promovem a convivência e a solidariedade entre os participantes, atuam como uma das várias formas de garantir o acesso à alimentação. Frequentemente, tais iniciativas são sujeitas a financiamento direto por parte do setor público, como por exemplo, através do Programa Cozinhas Comunitárias (Brasil, 2023).

O número de pessoas vivendo abaixo da linha da pobreza, que não têm acesso à comida, é alto (FAO *et al.*, 2020). O consumo de comida é um dos maiores desafios da sociedade (Candel, 2022). Considerando a crise existente em relação à fome, é urgente desenvolver arranjos mais efetivos que possam lidar com a situação (Candel, 2022). Com isso em mente, o objeto de estudo deste artigo são as cozinhas comunitárias da rede de cozinhas fundada pelo coletivo Multiplicidade. A escolha desse objeto de estudo advém da oportunidade de estudar a presença das cozinhas comunitárias em bairros da cidade de Porto Alegre que são notórios por sua população socialmente vulnerável, como Lomba do Pinheiro, Mário Quintana, São José e Cascata (Morro da Embratel).

Neste sentido, o objetivo geral deste trabalho é propor melhorias a diferentes cozinhas da rede, mediante a análise de suas principais características e desafios. Ademais, este artigo também tem como justificativa a contribuição para a compreensão da administração de entidades sociais sem fins lucrativos, por meio do estudo de cozinhas comunitárias; e colaborar para o debate relacionado à administração de organizações sem fins lucrativos.

A compreensão da dinâmica das cozinhas comunitárias pode contribuir para a formulação de políticas públicas mais efetivas e para a criação de novos modelos de negócios sociais que promovam a alimentação sustentável e a coesão social. Além disso, a análise da administração de entidades sociais sem fins lucrativos pode conceber conhecimentos úteis para o aprimoramento da gestão destas organizações e para o fortalecimento da sociedade civil. Por fim, identificar desafios e propor melhorias potencializa a ampliação do impacto das cozinhas comunitárias, fortalecendo sua eficácia e contribuindo para a implementação de suas iniciativas e para o desenvolvimento de modelos de negócios sociais inovadores.

Além desta introdução, o trabalho está estruturado da seguinte forma: na seção 2, aborda-se a problemática histórica da fome no Brasil e os conceitos de segurança alimentar, soberania alimentar e organizações não governamentais; na seção 3, inclui-se os procedimentos metodológicos adotados na pesquisa; na seção 4, apresenta-se a análise dos resultados, abordando a organização, os desafios enfrentados por cada cozinha analisada da rede e as propostas de melhorias; na seção 5, mostra-se a conclusão, as limitações e sugestões de pesquisas futuras.

## 2 REVISÃO HISTÓRICA E PERSPECTIVAS ATUAIS

### 2.1. PERSPECTIVAS SOBRE A FOME NO BRASIL E AS ONGs

No século XX, a questão da fome no Brasil, até então tratada como um desafio insuperável, foi denunciada como uma problemática intrinsecamente política e social pelo autor Josué de Castro (1960). Enquanto nutricionista, Castro descreveu a fome como uma consequência da ação humana (principalmente a distribuição de renda e priorização em gastos militares em vez de alocar os mesmos recursos a projetos de combate à fome), agravada pela miséria e desigualdade social e que afeta principalmente a população mais vulnerável (Castro, 1960; Silva, 2020).

Em 1974, durante o Comitê Mundial de Alimentos, a Organização das Nações Unidas (ONU) criou o conceito de “Segurança Alimentar” (FAO, 2003). Esta definição, refinada ao longo das décadas, descreve atualmente um cenário no qual todos os seres humanos detêm acesso pleno, sob as dimensões física, social e econômica, a um suprimento adequado de alimentos seguros e nutritivos, contemplando preferências alimentares e requisitos dietéticos (IFPRI, 2015).

Este comitê surgiu durante a crise alimentar da época, desencadeando debates e ampliando publicações de propostas voltadas à erradicação da fome (Lewontin, 1978). Em 1996, a Via Campesina criou o conceito de “Soberania Alimentar”, ressaltando a premissa de que, no sistema de produção capitalista, os alimentos tornam-se mercadoria, em vez de serem compreendidos como bens de caráter coletivo e social (Coca, 2016). Logo, a distribuição de alimentos deveria se diferenciar da distribuição de *commodities* que não-essenciais (Gonzales, 2014).

Se a fome for enxergada como um instrumento de controle sobre os mais pobres, se fará necessário então reconfigurar os pilares da sociedade para além de intervenções paliativas (Neto, 1988). Sem uma mudança significativa, há o risco de intervenções serem cooptadas para manter o status quo, adotando abordagens assistencialistas que preservam a hegemonia da classe dominante (Alayón, 1995).

Em 2002, no contexto da campanha presidencial, percebeu-se que o Brasil, como expressivo exportador alimentos, dispunha das condições necessárias para erradicar a fome nacionalmente (Velloso *et al.*, 2004). Em 2003, o Governo Federal ampliou as políticas de participação popular em conselhos e conferências, incluindo aquelas relacionadas à fome (Silva, 2020). No mesmo ano teve início a implementação do Fome Zero, destacado pela ActionAid em 2009 e 2010 como a melhor estratégia para combater a fome no mundo em desenvolvimento (ActionAid, 2009, 2010; Fraundorfer, 2013). O programa Fome Zero era composto por um conjunto diversificado de iniciativas, incluindo o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), que atualmente integra o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o SISAN (Brasil, 2013).

Essas políticas diversas de combate à fome, porém, não garantiram pleno acesso da população aos alimentos. Em 2013 se registrou o menor índice de pessoas vivendo em insegurança alimentar, com 4,2%, número representativo de cerca de 8 milhões de pessoas. O índice, nos anos recentes, passou a ter uma trajetória ascendente (Penssan, 2022). Em virtude disso, principalmente em cenários como o da pandemia, no qual 33 milhões de brasileiros passavam fome (Penssan, 2022), organizações não governamentais (ONGs), como as Cozinhas Comunitárias, se viram obrigadas a intervir.

## 2.2 ORGANIZAÇÕES NÃO GOVERNAMENTAIS

A ONU define ONGs como "qualquer grupo de cidadãos voluntários, sem fins lucrativos, organizado a nível local, nacional ou internacional" (ONU, 2021). No Brasil, certas associações civis e sem fins lucrativos passaram a ser reconhecidas como "ONGs" após a conferência ECO-92, ocorrida no Rio de Janeiro, que despertou o interesse da mídia por esta terminologia (Teixeira, 2003). ONGs desempenham um papel ativo na melhoria da qualidade de vida de pessoas marginalizadas, podendo atuar tanto de forma autônoma quanto em parceria com agências internacionais, o setor privado e governos locais (Werker; Ahmed, 2008).

Cozinhas comunitárias podem ser classificadas como ONGs por serem espaços com ênfase em ações locais voltadas à garantia do acesso alimentar de indivíduos marginalizados e não possuírem fins lucrativos, (Harvard, 2022), sendo o combate à fome a sua missão enquanto ONG. Drucker (2001) afirma que esta missão deve cumprir dois papéis: servir de incentivo, de forma em que todos os envolvidos sintam que estão fazendo a diferença; e alinhar os esforços da organização.

A dinâmica competitiva do setor privado exerce influência sobre organizações não governamentais que prestam serviços (Matos; Veiga, 2000). As ferramentas de avaliação usadas no setor privado são voltadas à maximização do lucro, como a análise de retorno sobre investimento, a análise de valor de mercado, indicadores-chave de desempenho etc. O terceiro setor tende a não realizar análises de desempenho, apesar desse conhecimento ser mais relevante quando não se tem lucro como um resultado concreto (Drucker, 2001). Apesar disso, existem formas quantitativas e qualitativas de avaliar a otimização do operacional e a qualidade da entrega final da organização (Chianca *et al.*, 2005), como a análise SWOT e pesquisas de satisfação, adequando, assim, estes princípios às organizações sem fins lucrativos.

Não há um consenso quanto à melhor maneira de avaliar o impacto de ONGs, devido, em parte, à baixa disseminação desse conhecimento dentro do terceiro setor (Chianca *et al.*, 2005). Os índices específicos dependem de cada organização e seus objetivos. Para participar do Programa Cozinha Comunitária, o Governo Federal exige uma capacidade de produção mínima de 100 refeições diárias, operação de no mínimo 5 dias por semana bem como localização estratégica (Brasil, 2023). No entanto, esses requisitos apenas garantem a participação no programa e não asseguram necessariamente o sucesso da operação, que pode ser avaliada em múltiplos aspectos, alguns mais difusos que outros (Nanus *et al.*, 2000), como através da prestação de contas, do número de pessoas beneficiadas, da melhoria nutricional dos participantes, de benefícios psicológicos e do impacto no engajamento dos envolvidos na comunidade local.

A pandemia de COVID-19 exacerbou as dificuldades sociais e tornou evidente a ausência de políticas públicas efetivas para combater a crise (Ferreira; Reinholz, 2020), tendo, ainda assim, a solidariedade de grupos engajados no bem-estar da população preenchendo esta lacuna (Ferreira; Reinholz, 2020). Em Porto Alegre, as cozinhas comunitárias não apenas enfrentam a fome, mas também promovem a autossuficiência alimentar e organizativa de comunidades marginalizadas (Ferreira; Reinholz, 2020).

### 3 MÉTODO DE PESQUISA

#### 3.1 CLASSIFICAÇÃO DO MÉTODO DE PESQUISA

Esta análise se enquadra na categoria de estudo de caso qualitativo e múltiplo. Qualitativo, pois busca realizar análises aprofundadas sobre processos e significados que não são examinados ou medidos em termos de quantidade (Oliveira; Maçada; Goldoni, 2009) e múltiplo, pois replica os mesmos procedimentos em mais de um caso (Oliveira; Maçada; Goldoni, 2009). Esta abordagem se deve à necessidade de analisar e compreender as particularidades de duas cozinhas comunitárias da rede. Por meio de múltiplos casos, é possível examinar as diferenças e semelhanças entre as cozinhas, bem como identificar padrões e tendências que emergem destas análises comparativas.

A unidade de análise dessa pesquisa é a gestão das cozinhas comunitárias. Duas cozinhas individuais foram escolhidas com base no critério de discrepância estrutural, ou seja, uma delas apresenta condições estruturais superiores às da outra. Essa abordagem possibilita a obtenção de insights acerca dos motivos dessas diferenças e das consequências na operação de cada cozinha. Vale ressaltar que esse critério também se mostrou pertinente para destacar que a iniciativa das cozinhas comunitárias não segue uma perspectiva uniforme de operação. Cada comunidade tende a desenvolver respostas semelhantes, porém distintas, de acordo com o seu próprio cenário local, dependendo da capacidade de organização da população das demandas mais importantes daquela localidade. Em relação ao tempo, esta pesquisa é do tipo corte-transversal (Oliveira; Maçada; Goldoni, 2009).

A rede de cozinhas vinculada ao coletivo Multiplicidade é uma organização popular e comunitária que tem como objetivo promover a autonomia e a participação social de cidadãos marginalizados (Multiplicidade, 2021a), visando à construção de uma sociedade mais justa e igualitária através do combate à fome. A rede conta com cozinhas comunitárias espalhadas pela periferia de Porto Alegre, tendo chegado ao número de 6.700 refeições mensais, conforme foi identificado no panfleto de 2021 (Anexo A). Segundo publicações em redes sociais, o coletivo Multiplicidade constrói as cozinhas para fins de organização popular nas periferias da cidade, promovendo a conscientização política como objetivo da entidade além do combate à fome (Multiplicidade, 2021b). Os bairros abrangidos pelas cozinhas são Lomba do Pinheiro, São José/Partenon, Mario Quintana, Cascata, Sarandi e Agronomia (Silva, 2021).

#### 3.2 COLETA DE DADOS

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com três perfis de entrevistados: organizadores da rede do coletivo Multiplicidade, líderes comunitários fundadores das cozinhas selecionadas e participantes beneficiados pelas cozinhas. O Quadro 1 apresenta as características dos entrevistados. Os entrevistados são chamados de E1 E6, para manter o sigilo.

Quadro 1 – Características dos entrevistados

<b>Entrevistado</b>	<b>Função</b>	<b>Idade</b>	<b>Etnia</b>	<b>Formação</b>	<b>Ocupação</b>
E1	Gestor na rede	25	Branco	Mestrado Completo	Assessor Parlamentar
E2	Gestor na rede	38	Negro	Graduação Incompleta	Assessor Parlamentar
E3	Cozinheira	52	Branca	Ensino Médio Completo	Coordenadora de projetos sociais
E4	Cozinheira	57	Indígena	Ensino Médio Incompleto	Secretária
E5	Beneficiária	57	Negra	Ensino Médio Incompleto	Empregada doméstica
E6	Beneficiária	25	Negra	Ensino Fundamental Completo	Cabelereira

Fonte: elaborado pelo autor (2023)

As entrevistas foram conduzidas de forma a obter informações detalhadas sobre a organização, estrutura, gestão das cozinhas comunitárias, formas de financiamento, resultados alcançados e nível de mobilização de cada cozinha. O roteiro de entrevista está no Apêndice A, esse roteiro foi revisado por um professor doutor. Sobre os locais de entrevista: E1 foi entrevistado por telefone; E2 foi entrevistado presencialmente em seu local de trabalho; E3 e E5 foram entrevistadas na Cozinha 1; e, E4 e E6 foram entrevistadas na Cozinha 2.

A escolha da entrevista semiestruturada como método de coleta de dados se justifica pela sua flexibilidade, permitindo que os entrevistados expressem suas percepções, experiências e opiniões de forma aberta. Isso possibilita uma compreensão aprofundada da realidade das duas cozinhas comunitárias e das nuances de cada contexto. Também foram coletados documentos: caderno de receitas dado pelo coletivo e distribuído nas cozinhas (Anexo B); e panfleto de 2021 do coletivo Multiplicidade sobre a rede de cozinhas.

### 3.3 PROCESSO DE ANÁLISE DE DADOS

A análise de dados segue uma abordagem qualitativa, buscando identificar padrões, temas e categorias emergentes das entrevistas (Bardin, 2009). As transcrições das entrevistas foram realizadas e cuidadosamente revisadas e codificadas para identificar os principais elementos relacionados à organização, estrutura, gestão e financiamento das cozinhas comunitárias. A análise de conteúdo foi a técnica adotada, com base na codificação temática, a fim de agrupar as informações em categorias relevantes e realizar uma análise comparativa entre as cozinhas comunitárias estudadas. As informações coletadas em entrevistas foram cruzadas com informações dos documentos. Esta abordagem permitiu a identificação de diferenças, semelhanças e possíveis tendências.

Ademais, foi mantido um registro detalhado das etapas do processo de análise, para possibilitar a verificação e replicação dos resultados. No Apêndice B

está um extrato da planilha Excel, onde os dados foram codificados. Os códigos emergiram das entrevistas. Serão respeitados todos os princípios éticos ao longo do estudo. Os participantes foram informados sobre os objetivos da pesquisa e sua participação foi voluntária. Todas as informações foram utilizadas apenas para fins acadêmicos e tratadas com o devido cuidado para a não identificação dos entrevistados.

## 4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

### 4.1 COLETIVO MULTIPLICIDADE

Fundado em 2017, o coletivo trabalha principalmente as pautas do combate à fome e à pobreza menstrual, executando ações de arrecadação e distribuição de absorventes (Multiplicidade, 2021c) e de arrecadação de doações para abastecer as cozinhas comunitárias. Em 2020, o coletivo passou a fomentar a fundação de diferentes cozinhas comunitárias, desenvolvendo uma rede para se combater o cenário de miséria que se expandia pelas periferias de Porto Alegre. O coletivo se baseou nos dados da Rede Penssan (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar Nacional) para executar suas ações.

Uma rede de solidariedade foi construída no começo da pandemia como resposta ao cenário de inflação do preço dos alimentos e do gás de cozinha, do desmonte de políticas públicas voltadas para o combate à fome, como o PAA (Melito, 2020) e os estoques governamentais de alimentos (Vasconcellos, 2020), além da alta do desemprego e da insegurança alimentar. E1 e E2 avaliam que os maiores afetados foram mulheres negras e mães solteiras, que E3 e E4 relatam serem a maior parte dos beneficiários desde o começo das atividades das cozinhas comunitárias. Essa avaliação vai ao encontro do estudo de Campos (2023 p. 16) sobre as relações entre insegurança alimentar e desigualdades sociais:

as pessoas negras, as mulheres e os pobres, (...) por conta das diversas manifestações das injustiças sociais e violências acabam tendo suas vidas atravessadas pelo medo e a dor da fome mais frequentemente do que as demais camadas da sociedade brasileira.

E1 relata que o Multiplicidade é um coletivo formado por pessoas de diversos bairros de Porto Alegre e segmentos da sociedade (funcionários públicos, acadêmicos, jovens), possuindo grande participação de filiados do Partido dos Trabalhadores, especialmente na direção do coletivo. O coletivo é voltado a ações de intervenção e organização popular, tendo a melhoria da qualidade de vida da população marginalizada como um dos objetivos. Localizado em Porto Alegre, o coletivo trabalha ocasionalmente em outras cidades da região metropolitana e do interior do estado, como evidenciado por E6, que relata ter ido a “Arroio do Meio para ajudar o pessoal das enchentes” e por post em rede social (Anexo C).

A rede iniciou suas atividades com a arrecadação e distribuição de cestas básicas. E2 relata que as doações eram feitas majoritariamente por trabalhadores de classe média-baixa (maioria feminina); E1 relata que a rede mantinha um cadastro das famílias que recebiam as cestas, fazendo o acompanhamento delas. Algumas famílias recusavam a cesta básica por não terem condições de cozinhar, por não conseguirem custear o gás, por não terem fogão etc. Essas famílias pediam, então, que as cestas fossem entregues a outras famílias que pudessem usufruir das

doações. Isso pode ser ilustrado pela fala do E1: “nós visualizamos que muitas pessoas negavam a cesta básica porque não tinham como cozinhar, porque não tinha mais fogão, o gás disparou de preço, então as pessoas passaram a realidade [delas], dizendo que elas não teriam os meios para cozinhar e que talvez outra família pudesse receber e utilizar”. Esses aspectos também foram mencionados nos relatos de E2, E3 e E4.

Segundo E2, no começo da pandemia “tinha uma maior facilidade de arrecadação de recursos”, pois havia “um apelo social muito grande” para se realizar doações, mas à medida que a pandemia foi se estendendo, a capacidade de doação dos apoiadores da rede diminuiu, uma vez que também passavam por dificuldades financeiras. Apesar de essa rede de apoio entre pessoas de classe baixa e média-baixa, E2 diz ter sido difícil manter o fluxo de doações. Pelas duas questões apresentadas – a baixa de doações e a recusa de cestas básicas – foi decidido adotar o formato de cozinha comunitária. Desta forma, quem não poderia cozinhar teria a oportunidade de receber o alimento pronto.

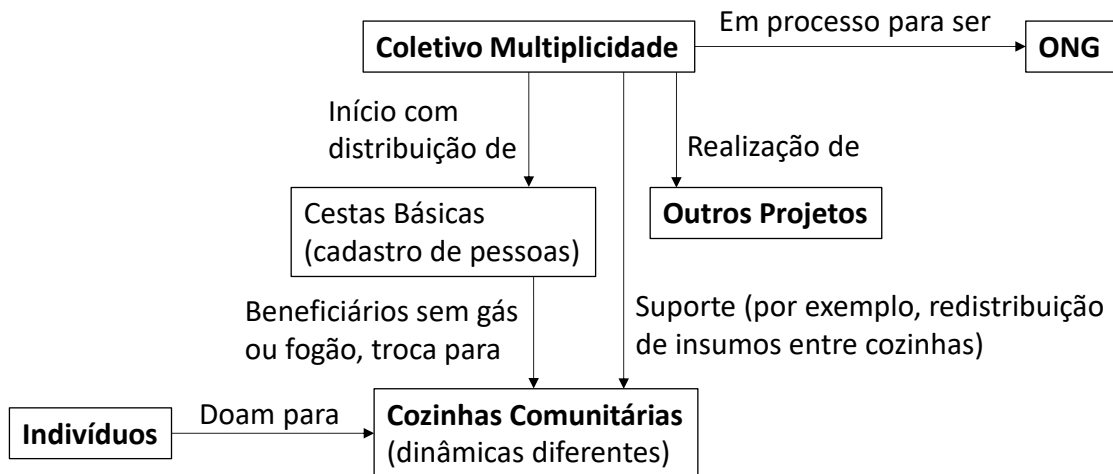
Através de *networking* de pessoas próximas ao coletivo, foram selecionadas mulheres conhecidas pelo próprio trabalho social em suas comunidades que possuísem os meios para confeccionar os alimentos e a disposição de serem responsáveis pela atuação no combate à fome de certos territórios de Porto Alegre. Algumas dessas cozinhas são nas casas das lideranças comunitárias, outras são em associações de moradores, igrejas etc. Isso pode ser observado na fala de E1: “Grande parte do processo foi achar pessoas que tivessem a disposição (...) e que tivessem os meios, seja [espaços] físicos, um salão paroquial, uma cozinha industrial ou que conseguissem os instrumentos, né? Então grande parte delas funcionam hoje na casa de próprias companheiras nossas. Basicamente todas as cozinhas são coordenadas por mulheres que cederam as suas casas para a instalação das cozinhas através dos seus próprios fogões para realizar a confecção dos alimentos.”.

Cada cozinha comunitária tem uma dinâmica própria ligada à pessoa que a coordena, às pessoas que participam das atividades, à estrutura da cozinha e à região na qual ela está inserida. Algumas cozinhas recebem mais doações e outras menos, mas é na redistribuição de recursos entre as cozinhas da rede que é garantida a atividade de todas as cozinhas de forma equitativa, para que todas as possam atuar para ajudar quem mais precisa, mesmo com escassez de recursos. Segundo E4, “o Multiplicidade que é o nosso braço aqui junto conosco, entende? Independente dele me dar ou eu passar para ele, entende? Nós somos parceiros”. Os principais recursos redistribuídos são legumes, carne, arroz, feijão, além de mão de obra em caso de enfermidade.

Segundo E1, as pessoas do coletivo Multiplicidade apoiam as cozinhas comunitárias através da arrecadação de recursos e “construindo junto com as cozinhas a dinâmica”, adaptando o funcionamento de cada cozinha conforme sua capacidade estrutural. O coletivo também apoia realizando certas mediações, no encaminhamento de certas demandas da população (como regularização fundiária, saneamento básico etc.) e fazendo compras mensais na Ceasa com o dinheiro arrecadado, distribuindo os alimentos para as cozinhas.

Figura 1 – Relação do Coletivo e as Cozinhas Comunitárias





Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

As cozinhas recebem a maior parte de suas doações da sociedade civil, mas recebem também doações de mercados locais (ou conseguem negociar uma compra a preço de custo) e de agentes políticos. E2 relata que algumas famílias beneficiadas, mesmo com uma parcela da família voltando a trabalhar, ainda não conseguiram alcançar condições financeiras boas o suficiente para garantir a segurança alimentar, devido à baixa remuneração em subempregos. Desta forma, essas famílias seguem como beneficiários das cozinhas comunitárias.

Apesar de a rede não ter acompanhamento de nutricionista, já recebeu outrora aconselhamento de uma contribuidora que trabalha na FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura). Além disso, algumas cozinhas também recebem acompanhamento pontual de nutricionistas e médicos, às vezes por serem apoiadores, às vezes através de serviços públicos. As refeições são pratos tipicamente brasileiros: arroz, massa, proteína e legumes da estação, como cenoura, moranga, cebola, beterraba, batata etc. E2 diz que, no futuro, se pensa em conseguir apoio de nutricionistas do Consea (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), mas atualmente é difícil trabalhar um balanço nutricional sem saber quais alimentos serão entregues nas doações para as cozinhas. Porém, E2 ressalta que a perspectiva é que com o auxílio do PAA, futuramente o fluxo de alimentos seja mais previsível e um planejamento nutricional mais elaborado seja concebível.

E1 e E2, do coletivo Multiplicidade, relatam que o propósito principal da rede de cozinhas é a organização popular, tendo como pauta principal o combate à fome, promovendo a segurança alimentar nas periferias de Porto Alegre. Segundo E1, “a conquista do alimento é um dos métodos (...) para trazer as pessoas para discutir o motivo delas não terem a segurança alimentar garantida pelo estado”. Assim sendo, as cozinhas são consideradas o primeiro passo em um projeto político de erradicação da fome. O coletivo está em processo de regularização enquanto ONG, atuando como rede de apoio das cozinhas comunitárias e não como gestor ou representação máxima das cozinhas, permitindo que cada cozinha tenha sua autonomia política, o que inclusive permite que as cozinhas se aprofundem mais adequadamente em cada comunidade onde estão presentes sem se limitarem a uma política uniforme e inflexível.

Com base no que foi discutido, apresenta-se as seguintes proposições:

Proposição 1 – a formalização de uma ONG pode ampliar as possibilidades de recebimento de recursos de indivíduos para indivíduos, empresas e governo;

Proposição 2 – a inconsistência das doações não permite que seja realizado um balanço nutricional na alimentação fornecida.

#### 4.2 COZINHAS COMUNITÁRIAS NA PERSPECTIVA DA MULTIPLICIDADE

As cozinhas comunitárias se diferenciam de outras ONGs através de sua perspectiva fundacional: o objetivo político das cozinhas é a erradicação da fome, tendo a confecção dos alimentos como primeiro passo de um processo de desenvolvimento de autonomia para os indivíduos beneficiários. A cozinha comunitária, por ser um espaço de trabalho social feito por pessoas da comunidade e para pessoas da comunidade, desenvolvendo assim um profundo vínculo com o bairro, tem autonomia para debater e representar as reivindicações dos moradores, além de ajudar a desenvolver políticas públicas de combate à fome a nível municipal, estadual e nacional.

Os entrevistados do coletivo Multiplicidade usaram como comparação ONGs e igrejas que têm uma visão de caridade de mitigação assistencialista que não fazem um trabalho além da entrega do alimento, vendo essa entrega como o suficiente para os seus fins. Isso pode ser observado na fala de E1:

Muitas organizações sem fins lucrativos, inclusive, entidades religiosas (...) têm na caridade a sua perspectiva, que é ajudar as pessoas pobres. É na mitigação, né? Na sua condição. Mas que não tem um objetivo maior, porque só ajudar no alimento uma vez por mês já lhe garante o espaço no céu, por exemplo. Tanto que nós temos uma perspectiva de organização popular, a cozinha é só um dos métodos que a gente constrói, né?

O problema dessa visão, segundo E1, é que o mesmo alimento que será necessário no meio-dia será necessário também na noite e nos dias seguintes. Para desenvolver a autonomia da população vulnerável é necessária uma visão que vá além da comida e da contribuição monetária. Além disso, certas organizações solidárias podem trabalhar em certas comunidades, mas serem estabelecidas, por exemplo, no centro da cidade. Desta forma, os gestores dessas iniciativas se distanciam das comunidades que tentam ajudar, estabelecendo um vanguardismo oposto à proposta da cozinha comunitária.

Os grupos que organizam cada cozinha tendem a não querer formalizar as cozinhas individuais como entidades jurídicas devido a certos entraves burocráticos, o que em certos momentos gera dificuldade para serem reconhecidas pelo seu trabalho e para receber apoio do poder público. Porém, algumas das cozinhas são administradas por grupos que tem interesse em se formalizar como ONGs, tendo a cozinha como uma de suas iniciativas sob aquele CNPJ. Além disso, há cozinhas que já beneficiam de reconhecimento através de CNPJ de parceiros, como em casos de parceria com associações de moradores.

O alcance das cozinhas dentro de seus próprios territórios é amplo, em grande parte devido à relação dos beneficiários com a comunidade. E2 diz que “as mulheres que organizam as cozinhas conhecem todo mundo na comunidade”, logo, quando uma família precisa da cozinha comunitária, essa informação tende a chegar

às lideranças comunitárias. Essas lideranças podem tentar visitar as famílias para conversar sobre seus problemas financeiros e sociais, porém, E2 relata que “às vezes as famílias têm vergonha de admitir” que precisam de comida, porque querem trabalhar para conseguir comprar seu próprio alimento com o próprio dinheiro.

Outro desafio que as cozinhas enfrentam para envolver as pessoas em suas atividades é a falta de recursos humanos e financeiros. As cozinhas tentam prestar um serviço social de forma independente do Estado (distribuindo comida e orientando a população, encaminhando demandas para os órgãos públicos etc.) e fazer a disputa política do combate à fome em Porto Alegre, mas muitas vezes não tem os recursos para se aprofundar nesses objetivos. Sobre recursos humanos especializados para medir o impacto da rede, E2 diz que no início das atividades, a rede “usou muito essa parceria com os agentes de saúde”, usando as informações dos postos de saúde para identificar famílias que estavam passando por insegurança alimentar.

E1 e E2 afirmaram que a perspectiva futura do coletivo Multiplicidade é buscar o reconhecimento do poder público e que os governos municipal, estadual e federal apoiem políticas que levem à erradicação da fome, como o PAA, sustentando as cozinhas comunitárias nesse processo para ampliar o acesso a quem necessita, não só do alimento, mas também do acolhimento comunitário. Ao ser questionado sobre o Programa Cozinha Comunitária e suas métricas, E2 afirmou que é raro cozinhas comunitárias funcionarem 5 dias por semana, mas seria viável com os recursos necessários, o PAA sendo uma das formas de receber esses recursos.

Sobre possíveis expansões à rede, E1 e E2 relatam que é necessário encontrar pessoas dispostas a criar e manter cozinhas comunitárias, principalmente em cidades vizinhas. E1 avalia que como a rede começou com 7 cozinhas e hoje tem 16, já houve um grande processo de expansão. E2 relata que o PAA de Porto Alegre está em um processo de discussão no conselho municipal de segurança alimentar para que ele passe a incluir as cozinhas comunitárias. Porém, apesar dos esforços do coletivo, tanto E1 quanto E2 relatam não ter vontade de expandir a rede de cozinhas, mas sim de erradicar a fome, conforme a agenda do Governo Federal. Os entrevistados demonstram uma intenção de trabalhar a melhoria na qualidade de vida da população marginalizada ao longo prazo, sendo a fome apenas o principal problema atual a ser resolvido. Relatos semelhantes podem ser encontrados em falas de E3 e E4.

Com base no que foi discutido, apresenta-se as seguintes proposições:

Proposição 3 – as cozinhas comunitárias são o elo entre o Multiplicidade e a comunidade.

Proposição 4 – a parceria com outras entidades, do governo ou privadas, pode ampliar a contribuição das cozinhas comunitárias.

Proposição 5 – a não formalização das cozinhas comunitárias dificulta a obtenção de recursos e o que pode ser ofertado para a comunidade.

Proposição 6 – os líderes das cozinhas precisam ser da comunidade para que haja abertura com os moradores.

#### 4.3 IMPACTO DAS COZINHAS COMUNITÁRIAS

Quanto ao impacto da atuação da cozinha nas comunidades, E1 e E2 relatam que a rede não possui indicadores oficiais para registro. Existem reuniões mensais envolvendo representantes de todas as cozinhas, mas as informações qualitativas e quantitativas discutidas não são registradas e no geral o impacto do trabalho é avaliado através do diálogo, conversando com pessoas da comunidade e percebendo o nível de engajamento dos participantes não apenas na cozinha, mas também em outros eventos, espaços políticos e esforços para resolver outras demandas da comunidade.

Ao ser questionado sobre como a rede mede o próprio impacto, E2 afirmou que “esse é um tema muito importante que a gente nunca pensou, na verdade”. Essa falta de registro vai ao encontro da afirmação de Drucker (2001), que afirma que o terceiro setor tende a não executar análises de seu próprio desempenho. Desta forma, as cozinhas estão limitadas a enxergar seu desempenho através da memória de momentos atuais e passados e nos números de marmitas entregues durante cada período, chegando à estimativa média de 6.700 marmitas mensais entregues pela rede em 2021, quando havia nove cozinhas, conforme panfleto (Apêndice A).

Conforme E1 e E2, com o passar do tempo, as cozinhas se tornaram pontos de referência em suas comunidades e os beneficiários começaram a trazer outras demandas dos bairros, como a falta de médicos nos postos de saúde, a falta de saneamento básico, a falta de vaga em creches, entre outras pautas. Abordando essas pautas, as cozinhas se tornaram espaços para organização política das reivindicações dos moradores. Os moradores passaram a se engajar em eleições para conselho tutelar, melhoria de serviços públicos, em movimentos de disputa pela terra e alguns também se filiaram no Partido dos Trabalhadores, desenvolvendo atividades culturais, educacionais e artísticas em suas comunidades. Por último, segundo E1, várias pessoas impactadas pelas cozinhas voltaram a estudar e trabalhar, terminando o ensino médio após intermediação e diálogo por parte dos voluntários da cozinha. E6 relatou ser uma dessas pessoas.

Com base no que foi discutido, apresenta-se as seguintes proposições:

Proposição 7 – existe a troca do conhecimento tácito entre representantes das cozinhas e do Multiplicidade, mas não existe a documentação, o que pode fazer com que esse histórico/conhecimento possa ser perdido;

Proposição 8 – existe a necessidade de manter indicadores que avaliem o desempenho das cozinhas comunitárias não só em relação ao número de marmitas.

Proposição 9 – as cozinhas comunitárias não se limitam a reduzir a fome, mas servem como ponto de apoio para outras demandas.

## 4.4 ANÁLISE DA COZINHA 1

### 4.4.1 Introdução e estrutura

Para a análise desta cozinha foram feitas entrevistas com E3 e E5 no local. E3 mora na comunidade na qual a cozinha foi estabelecida desde sua infância, se envolvendo em projetos sociais há 25 anos. Quando o coletivo Multiplicidade começou a procurar líderes comunitários no esforço de expandir a rede, esse histórico de trabalho social fez de E3 a candidata ideal para ser coordenadora de

uma nova cozinha. O que levou E3 a querer se envolver com cozinhas comunitárias foi a perspectiva de trabalho social que o Multiplicidade tem como coletivo, voltado a história e necessidade de cada pessoa. Resumindo, E3 diz que “não é porque uma pessoa tem uma casa e um carro que está bem, às vezes está desempregada, com filhos, com parentes doentes e negligenciando a alimentação”. Através do diálogo com o Multiplicidade também foi desenvolvida a ideia de um curso de aproveitamento de alimentos que seria lecionado na cozinha.

O CRAS (Centro de Referência da Assistência Social) da região não estava atendendo plenamente a população, fazendo com que E3 passasse a cozinhar no fogão à lenha de sua casa, preparando semanalmente 50 marmitas. As atividades tiveram início em 2020, no contexto da pandemia. Após um breve período de atividade, E3 propôs trazer a cozinha para um espaço cedido pela associação de moradores em que ela é uma das diretoras. Com o aval da associação para usar o espaço, E3 transferiu as atividades e passou a arrecadar mais doações.

O espaço da associação conta com dois andares, um pátio e alguns cômodos. E3 relata que antigamente o espaço era uma casa que oferecia serviço de cuidador de criança a preço popular. Hoje em dia, a associação se tornou uma creche completa, funcionando de segunda a sexta das 7 às 19 horas. O espaço mais próximo à calçada é o espaço da cozinha, separado do resto da associação por um portão. Além do portão encontram-se a creche e associação de moradores, que atende entre 3 e 4 mil famílias, abrangendo a vila dos Canudos, vila Embratel e vila Primeiro de Maio. A associação de moradores é a única legalizada dessas regiões e frequentemente recebe doações de cestas básicas e roupas.

Sobre a estrutura da cozinha, o tamanho da equipe para confecção e distribuição das marmitas depende da disponibilidade de cada um em cada semana de operação, mas E3 relata que já chegou a receber 20 voluntários no mesmo dia. Todas as pessoas envolvidas regularmente são mulheres e mais da metade são negras. Em patrimônio, a cozinha dispõe de um freezer, uma câmara fria, um fogão e forno industrial, duas mesas, uma pia com duas cubas, um micro-ondas, uma batedeira, um liquidificador e um multiprocessador. Segundo E1, esse patrimônio foi adquirido por meio de emenda parlamentar voltada ao equipamento da cozinha. Segundo E3 e E5, o maior problema estrutural da cozinha é um vazamento no teto que impossibilita as atividades em dias chuvosos.

As formas de financiamento da cozinha se resumem às doações da sociedade civil e ao convênio de dez meses via emenda parlamentar municipal destinado ao curso de aproveitamento de alimentos. Entre os parceiros da cozinha estão o coletivo Multiplicidade, a ex-vereadora e atual deputada estadual Laura Sito, autora das emendas parlamentares que apoiam a cozinha, bancos de alimentos e mercados locais que eventualmente doam ou vendem a preço de custo.

#### **4.4.2 Operação da cozinha 1**

A cozinha tem duas principais atividades: primeiramente, a confecção e distribuição de marmitas, e em segundo lugar, um curso ministrado por E3 sobre aproveitamento de alimentos que normalmente vão para o lixo, como cascas de frutas. Segundo E1 e E3, o projeto do curso foi construído através de emenda parlamentar. As alunas do curso são todas mulheres, metade sendo voluntárias desta cozinha e a outra metade sendo voluntárias de outras cozinhas da rede que

ingressaram no curso com a intenção de repassar os ensinamentos para suas próprias cozinhas. E5 faz parte deste segundo grupo. E3 e E5 afirmam que há 30 alunas regularmente matriculadas e atualmente existe uma lista de espera para aceitar mais alunas. As receitas ensinadas no curso custam menos de 10 reais cada e servem até 5 pessoas. A mobilização da comunidade para participar das atividades da cozinha é feita no “marketing boca a boca”, à medida que as pessoas participam, também divulgam a cozinha para seus vizinhos. Também há comunicação via grupos de WhatsApp para cada região atendida pela cozinha.

Ao ser questionada sobre como o Multiplicidade apoia a cozinha, E3 relata que o coletivo demonstra apoio através de aquisição e entrega de alimentos da Ceasa (principalmente alimentos orgânicos), transporte para a entrega das marmitas, apoio financeiro, troca de informações, participação em fóruns sociais e ensinamento de olhar diferenciado para o trabalho social. Essa fala de E3 está alinhada com os Entrevistados E1 e E2.

Segundo E3, o principal objetivo dessa cozinha é a formação de pessoas capazes de preparar alimentos saudáveis e baratos, de modo a proporcionar às diversas famílias mais autonomia alimentar e para que, portanto, não seja mais necessário lhes “dar um prato de comida”. Além disso, a cozinha também auxilia moradores com dificuldades de realocação no mercado de trabalho, seja encaminhando-os a cursos profissionalizantes ou com documentação relevante para as vagas de emprego desejadas. Por fim, a cozinha também recebe e distribui doações de roupas e atende outras demandas da comunidade, dando a elas o devido encaminhamento para órgãos públicos conforme o necessário.

Existe um cuidado com a qualidade nutricional das refeições entregues pela cozinha através de informações indiretas recebidas por nutricionistas que atendem a creche e o posto de saúde mais próximo. A base nutricional das refeições foi elaborada com base na orientação destas duas profissionais. As comidas mais comuns são arroz, feijão, legumes e frutas.

Por fim, em visitas à cozinha 1, observou-se que a cozinha e a creche funcionam em horários diferentes; as aulas do curso são ministradas aos sábados, no período da manhã, ao passo que a creche funciona de segunda a sexta. Também foram observados os pratos feitos no curso de aproveitamento de alimentos, como o doce de casca de laranja e a carne de casca de banana.

#### **4.4.3 Desafios da cozinha 1**

Os voluntários da cozinha levam as marmitas prontas diretamente às casas das famílias mais necessitadas, que tendem a morar em casas precárias nos morros da região. Além do difícil acesso, existe a presença de uma facção criminosa na localidade. Há um acordo para que aqueles que entrarem para entregar comida tenham passe livre, ou seja, não sofram perseguições ou represálias. A distribuição das refeições acontece pelo menos uma vez na semana, durante a noite, para que os beneficiários possam dormir sem fome. E3 mantém registro de quantas pessoas moram em cada casa, algumas abrigam até 14 usuários de drogas que durante o dia se encontram nas ruas.

A prevalência do tráfico de drogas na região se manifesta de formas expressivas. E3 relata que no começo de suas atividades, a cozinha distribuía

cestas básicas para famílias de usuários de drogas, pois avaliações pessoais apontavam que estas eram as pessoas mais carentes e isoladas da comunidade, principalmente no contexto da pandemia. Com o tempo, foram constatados dois problemas: primeiro, algumas famílias não tinham condições de cozinhar, principalmente devido ao preço do gás; segundo, em algumas famílias, os usuários de droga trocavam as cestas básicas por droga, o que resultava na perda do alimento para toda a família. Em virtude desses fatores, alterou-se a abordagem e a cozinha passou a distribuir apenas refeições prontas, tornando a distribuição de cestas básicas mais restrita.

E3 relata que os maiores desafios para a realização das atividades da cozinha são o acesso às casas dos beneficiários, a amplitude das regiões atendidas, o vazamento no teto e o fluxo irregular e imprevisível de doações. Exemplificando, E3 relata que as doações diminuíram durante as enchentes que ocorreram em setembro de 2023 no interior do Rio Grande do Sul, pois estas acabaram recebendo parte das doações que iriam para a cozinha.

#### **4.4.4 Outras características e impacto**

Segundo E3, a cozinha comunitária se diferencia de outras organizações sem fins lucrativos pois tenta desenvolver as pessoas que recebem o alimento para que elas tenham suas “reais necessidades atendidas”, ou que essas demandas sejam encaminhadas para os órgãos públicos responsáveis. E3 avalia o nível de divulgação e retenção de voluntários como “bom”. Porém, muitos voluntários não são das regiões atendidas pela cozinha por existir uma dificuldade maior para adquirir e reter o apoio das pessoas da própria comunidade.

Sobre a percepção da equipe da cozinha sobre o impacto das atividades, as participantes do curso de aproveitamento de alimentos se sentem felizes e pertencentes, incluindo E3 e E5. A equipe percebe também que a parcela mais privilegiada da comunidade passou a prestar mais atenção à parcela marginalizada, enquanto a parcela marginalizada passou a ter a equipe da cozinha como pessoas de referência.

Sobre o futuro da cozinha, E3 diz estar começando a ensinar a produzir pão para dar mais autonomia às famílias beneficiadas pela cozinha. No longo prazo, E3 diz que a equipe “tem ideias de projetos que querem executar no futuro, como um curso de panificação”, mas que depende ainda de recebimento de verba para a execução desses cursos e de que as gestões futuras da associação de moradores sigam interessadas em ceder o espaço. A temática da educação nos planos é coerente com o objetivo de E3 de profissionalizar as mulheres da comunidade e transformá-las em empreendedoras, desta forma, emancipando a comunidade e ajudando a erradicar a fome.

## **4.5 ANÁLISE DA COZINHA 2**

### **4.5.1 Introdução**

Para a análise da segunda cozinha foram entrevistadas E4 e E6. A segunda cozinha analisada começou suas atividades na pandemia, por sugestão de E2 a E4, devido à grande fome no bairro Partenon. A cozinha começou confeccionando 85

refeições por dia, uma vez por semana, nas sextas-feiras. Após um ano, o número de refeições aumentou para 150. O espaço da cozinha (casa de E4) já acolhia três famílias que ali recebiam alimentos e já hospedava reuniões do grupo de mulheres Vidas de Luz, que é um grupo de trabalho social composto de mulheres e originário do fórum fome zero de Porto Alegre. O grupo está no processo de formalização para ser entidade jurídica.

Segundo E4, o principal objetivo desta cozinha é “ajudar as pessoas a se reestruturarem”, atendendo as suas necessidades reais e ajudando a buscar cursos profissionalizantes, caso estejam desempregadas, além de conscientizar politicamente as pessoas envolvidas sobre o combate à fome e sobre questões sociais e estruturais da região. E6 é uma dessas pessoas; completou o ensino médio, voltou a trabalhar e apareceu na mídia diversas vezes por sua relação com a cozinha. A cozinha adota uma estratégia em que as refeições distribuídas às famílias visam atendê-las durante todo o fim de semana. Em parte, a estratégia é adotada a fim de assegurar às mulheres, muitas vezes chefes de família, que possam continuar trabalhando durante o fim de semana sem que isso acarrete um déficit alimentar de suas famílias.

E4 já faz trabalho social há mais de 25 anos, mas sempre hesitou em ter uma cozinha comunitária. Por convite de E2 e pelo contexto de extrema fome do início da pandemia, E4 diz que se sentiu obrigada a fazer a cozinha comunitária e que acabou se apaixonando. Nos primeiros seis meses de atividade, a cozinha foi apoiada diretamente pelo Multiplicidade, que doava os ingredientes que faltavam em cada semana. Após esse período inicial, a cozinha conseguiu doações suficientes para atuar sozinha e redistribuir as doações excedentes para outras cozinhas da rede. E4 diz que faz parte da dinâmica de apoio mútuo e que sabe que caso haja uma escassez de alimentos, a rede ajudará. Os doadores dessa cozinha são 95% pessoas da rede pessoal de E4 que a conhecem pelo seu trabalho social ou já tem alguma outra relação de confiança, como através da empresa para qual ela trabalhou por muitos anos. Atualmente, cozinha não recebe nenhum outro apoio, à exceção do apoio eventual do coletivo Multiplicidade. Após a criação dessa cozinha, mais duas foram criadas no bairro Partenon, mas distantes dessa cozinha em particular. E4 acredita que a cozinha dela “serviu de exemplo” para essas duas.

#### **4.5.2 Estrutura e operação da cozinha 2**

A cozinha começou com dois fogões simples e uma geladeira. Todos os equipamentos atuais são doados ou comprados com doação. A cozinha serve 385 refeições uma vez por semana, distribuindo três refeições para cada pessoa, para garantir o alimento de todo o fim de semana, como mencionado previamente. A equipe da cozinha tem nove mulheres, das quais sete são negras. E4 é indígena e a última membro é uma mulher branca. O patrimônio da cozinha é composto de um micro-ondas, um forno elétrico, um fogão industrial número um, cinco panelões, um freezer e uma geladeira.

A cozinha em si não tem outras atividades além da confecção de alimentos e eventuais comemorações de datas específicas, como o dia das crianças. Porém, uma das mulheres envolvidas nesta cozinha está fazendo o curso de aproveitamento de alimentos na cozinha de E3 e planeja replicar o curso nesta cozinha para que outras mulheres possam adotar as receitas e o aprendizado. Além



disso, apesar de não haver psicólogas no grupo, a cozinha já acolheu e acompanhou os casos de cinco diferentes mulheres da comunidade que passavam por dificuldades psicológicas; três delas apresentaram melhoras graças ao acolhimento da cozinha, ao passo que as outras duas foram encaminhadas para serviços da rede pública. Como um adendo, o grupo mulheres Vidas de Luz organiza outras atividades para além das atividades da cozinha comunitária, incluindo participação no conselho local de saúde, grupo de leitura, atividades de educação sexual etc.

Por fim, em visita à cozinha testemunhou-se uma reunião mensal do grupo de mulheres na qual foram atribuídas tarefas específicas para cada voluntária em preparação para a comemoração do dia das crianças. As tarefas eram diversas, desde a preparação de bolos até comunicação com empresas que alugariam brinquedos infláveis. A dinâmica observada reflete a capacidade de planejamento e execução de iniciativas por parte do grupo de mulheres que fortalecem os laços sociais na comunidade.

#### **4.5.3 Desafios da cozinha 2**

O principal desafio desta cozinha é a falta de estrutura. Em virtude da produtividade limitada pelo espaço – a cozinha atualmente funciona na cozinha da casa de E4, uma área de aproximadamente 20m<sup>2</sup> – e equipamentos – poucas panelas e bocas de fogões disponíveis –, torna-se necessário prolongar as horas de trabalho, que totalizam em média 7h, iniciando às 8h e encerrando às 15h. Essa longa jornada torna-se outro obstáculo, pois na maior parte do tempo E4 trabalha sem o auxílio de nenhuma voluntária, pois estas dispõem de menos horas livres e só podem colaborar com a cozinha durante uma média 2 horas. Com melhor estrutura, as voluntárias poderiam ficar esse mesmo tempo e produzir muito mais, de forma otimizada. Ademais, como a cozinha é em uma casa, as longas horas de trabalho no espaço cria tensões na família de E4, para quem o espaço representa moradia, lazer e descanso.

Não há acompanhamento de nutricionista na cozinha, mas, embora haja consenso sobre a importância de que as refeições sejam nutritivas, existe dificuldade em oferecer uma diversidade de refeições com o fluxo atual de doações. Os alimentos geralmente servidos são: carne, arroz, feijão, verduras e legumes. A mobilização para participação das atividades da cozinha é feita através do grupo de mulheres Vidas de Luz, também contando de vez em quando com voluntários de fora. E6 afirma que quando a cozinha operava 2 dias por semana, o cardápio variava para não repetir o prato servido. Porém, relata também que hoje não se tem tanta variedade em doações, resultando em que mais legumes sejam usados para sobrar carne o suficiente para todos. Afirma também que as refeições são feitas com higiene, relatando uso de luvas e toucas.

#### **4.5.4 Conclusão e impacto**

Segundo E4, dentre os impactos da cozinha, a equipe percebe uma melhora na saúde mental das pessoas acolhidas pela cozinha. Percebe que a cozinha facilita a rotina de quem precisa do alimento e consegue obtê-lo em um lugar próximo de sua casa em lugar de ter de recorrer a espaços mais distantes, que os beneficiários

têm mais tempo hábil para trabalhar por não precisarem cozinhar, economizam mais e gastam essas economias em outras coisas importantes, como contas mensais. E6 relata que as pessoas mais necessitadas trazem mais pessoas para a cozinha, fortalecendo a comunidade e a sua socialização.

Sobre os planos de longo prazo da cozinha, E4 mostrou interesse na compra de um imóvel na comunidade para construir uma cozinha comunitária maior que possa futuramente acolher também outras ações voltadas para cultura, juventude, esporte, educação etc. E4 afirma que a cozinha ainda funcionaria em um futuro em que a fome é erradicada, porém, a cozinha teria uma ênfase maior em atender pessoas com deficiência, idosos, crianças abandonadas, entre outras pessoas desamparadas. Também se almeja que, no curto a médio prazo, existam políticas públicas por parte do governo para atender essas demandas sem ter que usar o espaço da casa de E4. Por fim, E4 relatou que a cozinha comunitária foi visitada por Wellington Dias, ministro do MDS (Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome), que comentou que o Governo Federal estava no processo de criar o Programa Cozinha Comunitária, e que essa seria uma das primeiras cozinhas a serem lembradas pelo programa.

## 4.6 CARACTERÍSTICAS, DESAFIOS E PROPOSIÇÕES

### 4.6.1 Características e comparação das cozinhas analisadas

Ao serem comparadas, as C1 (cozinhas 1) e C2 (cozinha 2) se diferenciam uma da outra já em suas concepções: a C1 foi uma iniciativa que mesmo começando na casa de E3, rapidamente foi adaptada e levada para a associação de moradores, onde pode se desfrutar de uma estrutura mais adequada para suas atividades. Entretanto, a C2 apresenta pouco espaço, pouca estrutura e pouco patrimônio, além de ser dentro da casa de uma liderança comunitária, ativamente cedendo um espaço que não é apenas de trabalho, mas também moradia da família de E4 para completos estranhos, gerando tensões na relação familiar.

Entre outras diferenças, a Cozinha 1 supera a Cozinha 2 em número de famílias atendidas, atingindo uma base mais ampla de 3 a 4 mil famílias em diversas vilas da região. Isso indica que a Cozinha 1 desempenha um papel mais abrangente na sua própria comunidade. Quanto ao patrimônio e equipamentos, a Cozinha 1 detém um patrimônio mais robusto, proporcionando à Cozinha 1 maior capacidade de operação e flexibilidade na preparação das refeições. Em contrapartida, a Cozinha 2, inicialmente situada na casa de E4, apresenta uma infraestrutura mais modesta, evidenciando uma escala de operação mais restrita e adaptada às condições desfavoráveis.

Dentre as características compartilhadas entre C1 e C2, destacam-se elementos que refletem semelhanças na abordagem operacional e nos desafios enfrentados. Ambas as cozinhas adotam a estratégia de preparar marmitas prontas e ambas lidam com um fluxo irregular de doações. A irregularidade no recebimento de recursos é um obstáculo que impacta diretamente nas operações diárias e na capacidade de atendimento das cozinhas, forçando-as a terem flexibilidade e se adaptarem constantemente para aproveitar os recursos que estiverem disponíveis.

Outra característica compartilhada por ambas as cozinhas comunitárias é sua organização por meio de grupos que já possuem alguma forma de estrutura. A

cozinha 1 possui a estrutura da associação de moradores, beneficiando-se do espaço e do patrimônio, além de receber da associação a verba de emendas parlamentares através do CNPJ da associação. Já a cozinha 2, apesar da estrutura limitada, beneficia-se da experiência organizacional do grupo de mulheres Vidas de Luz para orientar a sua forma de organização, independente da estrutura desfavorável da cozinha. Em ambos os casos, os entrevistados avaliam que o ideal seria que, em vez de a cozinha comunitária se formalizar como entidade jurídica independente, ela se tornasse uma ação gerenciada por um grupo já formalizado, seja esse grupo uma ONG, associação de moradores ou outra entidade. Esta abordagem visa evitar entraves burocráticos para organizar a cozinha, aproveitando a infraestrutura e a legitimidade já estabelecidas pelo grupo gestor. Essa consideração destaca a importância da eficiência administrativa e estratégica na condução de iniciativas sem fins lucrativos. Os entraves burocráticos não só são caros como levam muito tempo para serem resolvidos, causando um trabalho desnecessário à missão da cozinha. Aproveitar a estrutura de um grupo já formalizado maximiza a capacidade da cozinha de atender às demandas da comunidade de maneira eficaz, além de emprestar a legitimidade e credibilidade destes grupos perante a sociedade às cozinhas, facilitando assim a mediação com o governo e parceiros em potencial. Por fim, ao delegar as responsabilidades administrativas a um grupo já estabelecido, a equipe da cozinha comunitária pode concentrar-se melhor em suas atividades centrais, como a preparação e distribuição de alimentos, educação alimentar e outras ações diretas voltadas para a comunidade.

Sobre políticas públicas, as cozinhas comunitárias demonstram serem um caldeirão de demandas locais, práticas sustentáveis, trocas de experiência e empoderamento no qual a inovação social tem chances de florescer. Através da rede de suporte desenvolvida pelo coletivo Multiplicidade as cozinhas conseguem ter uma base sólida para serem espaços de capacitação, colaboração e conscientização, aumentando a participação das comunidades em lutas pela segurança alimentar e pela melhoria das condições sociais. Uma vez que estejam disponíveis mais recursos, através de parceiros e de políticas públicas, se abrirá um leque de possibilidades de iniciativas que respondam às demandas prioritárias da comunidade. Sendo assim, poderiam ser criados bancos de alimentos e de roupas, hortas comunitárias, escolas de culinária e empreendedorismo social, cooperativas de trabalho e espaços de lazer e cultura.

#### **4.6.2 Principais desafios das cozinhas analisadas**

No que diz respeito aos desafios encontrados, a C1 confronta menos obstáculos estruturais, destacando-se o vazamento no teto que impede o funcionamento da cozinha em dias chuvosos. Além disso, a realidade do tráfico de drogas na região dificulta o acesso às residências dos beneficiários. Em contraste, a Cozinha 2 encara maiores problemas estruturais, como o tamanho menor da cozinha e patrimônio limitado de ferramentas para o preparo das refeições. O principal desafio compartilhado pelas cozinhas é a irregularidade das doações que impacta diretamente a quantidade de comida que a cozinha pode oferecer, além da diversidade do cardápio. Além disso, ambas encontram desafios em seus limites financeiros e de recursos humanos de cada cozinha.

A dificuldade enfrentada com o fluxo irregular de doações pode vir a ser remediada por meio do PAA, conforme indicado pelo E2. O PAA é uma iniciativa governamental que visa fortalecer a agricultura familiar e combater a fome, promovendo a compra direta de alimentos de agricultores locais para serem distribuídos em ações sociais, como as cozinhas comunitárias. Com o PAA se passaria a contar com um fornecimento mais consistente em quantidade e maior em variedade de alimentos, dando às cozinhas a chance de desenvolver cardápios mais ricos em nutrientes e uma capacidade maior de desenvolvimento de balanços nutricionais.

#### **4.6.3 Proposições para o coletivo Multiplicidade e as cozinhas analisadas**

Mediante a análise de ambas as cozinhas comunitárias, considerando o nível organizacional e operacional de ambas e considerando um cenário otimista de ampliação de políticas públicas voltadas ao combate à fome no próximo período, propõe-se que:

1) o coletivo Multiplicidade siga se articulando politicamente em prol da integração das cozinhas comunitárias aos programas de combate à fome como o PAA, conforme relatado por E2, garantindo e acelerando o futuro apoio governamental às cozinhas;

2) nos casos em que os grupos individuais que organizam cada cozinha não tenham reconhecimento jurídico pleno, o coletivo, uma vez formalizado como entidade jurídica, passe a ceder essa legitimidade para que sejam recebidos recursos de apoio para estas cozinhas, da mesma forma que a associação de moradores apoia a cozinha;

3) o coletivo desenvolva uma abordagem mais aprofundada de investigação sobre as comunidades onde as cozinhas (tanto as atuais quanto futuras) se encontram, podendo usufruir de dados já criados pelo poder público para desenvolver indicadores de desempenho para cada comunidade. Uso como exemplo os dados dos postos de saúde, que conforme mencionado por E2, apontam quais as famílias que estão em risco de insegurança alimentar nas regiões nas quais cada posto atua;

4) o coletivo busque criar um grupo de trabalho que inclua assistentes sociais, nutricionistas e acadêmicos para realizar acompanhamentos mais aprofundados de cada cozinha comunitária, levando em conta principalmente a proposta seguinte;

5) tanto o coletivo em suas reuniões mensais com as cozinhas, quanto as cozinhas individuais, passem a documentar suas ações de forma mais aprofundada com o objetivo de registrar o seu impacto e performance, tanto de forma qualitativa quanto quantitativa, sendo essa performance boa ou ruim, para evitar que o conhecimento tácito relevante que é compartilhado pelos membros não seja perdido com o tempo, além de poder ser futuramente desenvolvidas, em retrospecto, análises aprofundadas sobre os erros e acertos de cada cozinha. Essa documentação facilitaria tanto as possíveis formas de medição de sucesso das atividades, quanto a produção de futuros estudos sobre cozinhas comunitárias. Essa documentação pode ser feita de diversas formas, conforme a aderência e necessidade de cada cozinha, incluindo pesquisas, questionários, entrevistas e

relatórios periódicos, mas sugere-se foco em indicadores de impacto social, saúde, educação, capacitação, engajamento e satisfação dos envolvidos;

6) tanto o Multiplicidade quanto as cozinhas busquem voluntários que atuem na área da comunicação para a criação de grupos de trabalho que desenvolvam formas de divulgação dos esforços de cada cozinha. Exemplos são dados nas próximas duas propostas;

7) se desenvolvam perfis em redes sociais que tenham como objetivo final a captação de recursos. O conteúdo produzido para os perfis deverá ser produzido conforme o que as equipes desejam compartilhar, como relatos sobre o impacto positivo da cozinha, vídeos de receitas ou demandas estruturais da cozinha e da comunidade, evitando abordagens sensacionalistas e potencialmente abusivas. É importante que a divulgação do trabalho das equipes respeite todos os envolvidos e beneficiários, de forma em que ninguém seja exposto sem consentimento ou constrangido de qualquer forma;

8) seja construído um livro de receitas da rede de cozinhas, focado em receitas de baixo custo, como as ensinadas na Cozinha 1. Esse material poderia ser vendido como forma de captação de recursos e de divulgação do trabalho da cozinha. O livro também poderia ser distribuído para as voluntárias de cozinhas de toda a rede, dando mais autonomia às famílias através do conhecimento das receitas. Por fim, o livro também pode fortalecer a cultura da rede, recebendo contribuições de todas as cozinhas e se tornando referência cultural;

9) mediante formalização legal, as cozinhas criem cooperativas de trabalho. Por exemplo, em conversa com voluntárias da Cozinha 2, a maioria trabalha com serviços domésticos. Mediante alinhamento de quais seriam os serviços oferecidos pela cooperativa, cada voluntária poderia trabalhar conforme sua disponibilidade e capacitação, arrecadando fundos para as ações da cozinha comunitária. Faço as seguintes sugestões de serviços que possam ser oferecidos: limpeza doméstica, lavanderia, aulas de culinária, lavagem de veículos, cuidados com crianças e idosos, cuidados com pessoas com deficiências e cuidados com pets.

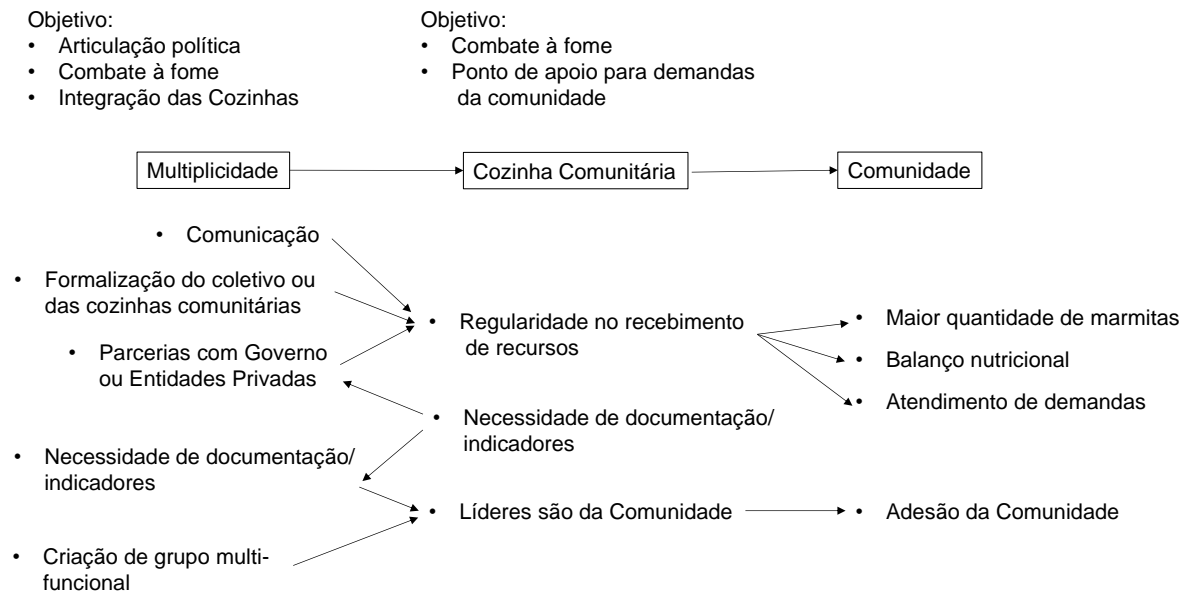
## **5 CONCLUSÕES, LIMITAÇÕES E SUGESTÕES DE PESQUISAS FUTURAS**

Josué de Castro (1960) associava a desnutrição ao subdesenvolvimento, denunciando a fome como efeito da omissão do Estado. No momento atual do país, o Governo Federal está recuperando uma agenda de políticas públicas de combate à fome que serviu de exemplo ao mundo entre 2003 e 2013, antes de ser negligenciada, o que fez com que o país retornasse ao Mapa da Fome da ONU. Ao se referir ao PAA e programas semelhantes, é normal tratá-los como ferramentas do passado, porém, no meio tempo de 2013 até 2023 não se encontrou inovação que combatesse a miséria de forma mais eficaz que um grupo robusto de políticas públicas que levem em consideração as necessidades e a cultura alimentar da população a nível nacional, estadual e municipal.

A pesquisa destaca o papel amplo das cozinhas comunitárias ao atender necessidades e promover estratégias educacionais e de emancipação nas comunidades estudadas. O objetivo geral deste trabalho foi atingido ao organizar nove proposições relacionadas às características e desafios e nove proposições de melhorias para o coletivo e as cozinhas comunitárias.

Este trabalho contribui academicamente ao aprofundar o conhecimento sobre características e desafios de cozinhas comunitárias; e, para a prática ao colocar melhorias que as cozinhas comunitárias podem adotar para garantir sua continuidade e aumentar o sucesso nos seus resultados. A Figura 2 apresenta o resumo das sugestões apresentadas ao longo do trabalho.

Figura 2 – Cozinhas Comunitárias e o Multiplicidade



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

A comunicação, formalização do Multiplicidade ou das Cozinhas e as parcerias podem contribuir para a regularidade no recebimento de recursos nas cozinhas comunitárias. Com isso, as cozinhas podem aumentar o fornecimento das marmitas, oferecer um balanço nutricional e auxiliar no atendimento de outras demandas da comunidade. Para estabelecer parcerias pode ser necessário ter as ações documentadas e também ter indicadores, tanto por parte do Multiplicidade quanto das Cozinhas. O Multiplicidade também pode criar um grupo multi-funcional que possa dar suporte para as Cozinhas, na figura de seu líder, o qual para que tenha a adesão da comunidade é indicado que seja alguém da própria comunidade.

Limitações desse trabalho incluem a natureza qualitativa do estudo, a falta de generalização para além das cozinhas específicas analisadas, a possível influência de vieses devido à dependência de informações fornecidas e a ausência de dados quantitativos específicos. Para pesquisas futuras, recomenda-se ampliar o escopo temporal, incorporar métodos quantitativos para análise mais precisa, explorar a percepção dos beneficiários e voluntários, e investigar detalhadamente as parcerias e redes sociais que sustentam as cozinhas comunitárias, visando uma compreensão mais holística e profunda dessas iniciativas. Recomenda-se também aprofundar-se nos temas de valor nutricional das refeições, de desenvolvimento de políticas públicas, de capacitação comunitária, inovação social, engajamento comunitário, impacto social e modelos de práticas sustentáveis.

## REFERÊNCIAS

ACTIONAID. **Who's really fighting hunger?** ActionAid's HungerFREE Scorecard Investigates why a Billion People are Hungry. 2009. Disponível em: [https://actionaid.org/sites/default/files/whos\\_really\\_fighting\\_hunger\\_report.pdf](https://actionaid.org/sites/default/files/whos_really_fighting_hunger_report.pdf). Acesso em 29 ago. 2023.

ACTIONAID. **Who's really fighting hunger?** Why the world is going backwards on the goal to halve hunger and what can be done. 2010. Disponível em: [https://www.actionaidindia.org/wp-content/uploads/2018/06/Hungerfree-Scorecard-2010-final\\_embargoed\\_version\\_09-09-10.pdf](https://www.actionaidindia.org/wp-content/uploads/2018/06/Hungerfree-Scorecard-2010-final_embargoed_version_09-09-10.pdf). Acesso em 29 ago. 2023.

ALAYÓN, Norberto. **Assistência E Assistencialismo: Controle Dos Pobres Ou Erradicação Da Pobreza?** 2ª Edição. São Paulo: Cortez. 1995.

BARDIN, Laurence. **Análise De Conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2009.

BRASIL. **PAA: 10 Anos De Aquisição De Alimentos**. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate À Fome. Brasília. 2013.

BRASIL. **Programa Cozinha Comunitária**. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Brasília, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/programa-cozinha-comunitaria>. Acesso em: 20 mai. 2023.

CAMPOS, E. **Brasil, país da fome: relações entre insegurança alimentar e desigualdades sociais**. 2023. Trabalho de Conclusão do Curso (Licenciatura em Ciências Humanas) - Universidade Federal do Pampa, Campus São Borja, São Borja, 2023. Disponível em: <https://dspace.unipampa.edu.br/bitstream/riu/8091/1/Edwiges%20Pereira%20Campus%202023.pdf>. Acesso em: 16 mai. 2023.

CANDEL, J. J.L. Power to the people? Food democracy initiatives' contributions to democratic goods. **Agriculture and Human Values**, v.39, p. 1477–1489, 2022.

CASTRO, Josué de. **O livro negro da fome**. São Paulo: Brasiliense, 1960.

CHIANCA, Thomaz, et al. **Desenvolvendo a Cultura De Avaliação Em Organizações Da Sociedade Civil**. São Paulo: Global. 2005.

COCA E., 20 anos da proposta de soberania alimentar: construindo um regime alimentar alternativo. **Revista Nera**, Presidente Prudente, a. 19, n. 32, pp. 14-36. 2016. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/download/4789/4109/19418>. Acesso em: 16 mai. 2023

CORREIO DO POVO. **Rede cozinhas comunitárias atende 6.700 pessoas mensalmente nas periferias de Porto Alegre**: Movimento tem participação

especial das mulheres que estão na linha de frente contra a Covid-19. Porto Alegre. 2021. Disponível em: <https://www.correiodopovo.com.br/not%C3%ADcias/geral/rede-cozinhas-comunit%C3%A1rias-atende-6-700-pessoas-mensalmente-nas-periferias-de-porto-alegre-1.674470>. Acesso em: 25 abr. 2023.

Drucker, P. F. **Administração De Organizações Sem Fins Lucrativos: Princípios e Práticas**. São Paulo: Pioneira. 2001.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP, and WHO. 2020. The state of food security and nutrition in the world 2020: Transforming food systems for affordable healthy diets. Rome: FAO. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=09zyDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=%22The+state+of+food+security+and+nutrition+in+the+world+2020:+Transforming+food+systems+for+affordable+healthy+diets%22&ots=WLkpeomz5x&sig=DAwjPNxeJT0kewVfPqRhMik8QRA#v=onepage&q=%22The%20state%20of%20food%20security%20and%20nutrition%20in%20the%20world%202020%3A%20Transforming%20food%20systems%20for%20affordable%20healthy%20diets%22&f=false>. Acesso em: 15 maio 2023.

FAO. **Brasil em resumo**. 2022. Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/fao-no-brasil/brasil-em-resumo/en/>. Acesso em: 15 maio 2023.

FAO. **Trade Reforms and Food Security**. 2003. Disponível em: <https://www.fao.org/3/y4671e/y4671e00.htm>. Acesso em: 16 mai. 2023.

FERREIRA, I.; Reinholz, F. **Cozinhas comunitárias amenizam a fome em comunidades carentes de políticas públicas**. Porto Alegre: Brasil de Fato, 2020. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2020/09/27/cozinhas-comunitarias-amenizam-a-fome-em-comunidades-carentes-de-politicas-publicas>. Acesso em: 23 mai. 2023.

FRAUNDORFER, M. Fome Zero para o mundo: a difusão global brasileira do Programa Fome Zero. **Austral: Revista Brasileira de Estratégia e Relações Internacionais** v. 2, n. 4. Jul-Dez 2013. pp. 97-122. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/303986368.pdf>. Acesso em 29 ago. 2023.

GONZALES, C. International Economic Law and the Right to Food. **Rethinking Food Systems: Structural Challenges, New Strategies and the Law**. Nova Iorque. 2014. pp. 165-193. DOI 10.1007/978-94-007-7778-1\_8. Disponível em: [https://www.academia.edu/4310496/International\\_Economic\\_Law\\_and\\_the\\_Right\\_to\\_Food](https://www.academia.edu/4310496/International_Economic_Law_and_the_Right_to_Food). Acesso em 16 mai. 2023.

HARVARD. **Nongovernmental Organizations (NGOs)**. Cambridge. 2022. Disponível em: <https://hls.harvard.edu/bernard-koteen-office-of-public-interest-advising/about-opia/what-is-public-interest-law/public-service-practice-settings/international-public-interest-law-practice-setting/nongovernmental-organizations-ngos/>. Acesso em 29 ago. 2023.

IFPRI. **Topic: Food Security**. 2015. Disponível em: <https://www.ifpri.org/topic/food-security>. Acesso em 16 mai. 2023.



LEWONTIN, S. Hunger, Bulletin of Concerned Asian Scholars. **Bulletin of Concerned Asian Scholars**, Vol. 10, p. 9-12, 1978, Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/14672715.1978.10409066>. Acesso em 7 nov. 2023.

MATOS; Veiga. **Avaliação da Qualidade Percebida de Serviços: um estudo em uma organização não governamental**. 2000. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/276917549\\_Avaliacao\\_da\\_Qualidade\\_Perc ebida\\_de\\_Servicos\\_um\\_estudo\\_em\\_uma\\_organizacao\\_nao\\_governamental](https://www.researchgate.net/publication/276917549_Avaliacao_da_Qualidade_Perc ebida_de_Servicos_um_estudo_em_uma_organizacao_nao_governamental). Acesso em 27 ago. 23.

MELITO, L. **Bolsonaro promove desmonte das políticas de combate à fome**. 2020. Disponível em: <https://www.brasilefato.com.br/2020/02/04/bolsonaro-promove-desmonte-das-politicas-de-seguranca-alimentar>. Acesso em 7 nov. 2023.

MULTIPLICIDADE. **Post**. 2021a. Facebook: @MultipliCidade20. Disponível em: <https://www.facebook.com/MultipliCidade20/posts/pfbid02RcxDb7BqfJfcVgjrqqkqUaABKRZWwtXAVdKrmZRByB9RJ1PSdmYcTw7GjcfbnyaFI>. Acesso em: 25 abr. 2023.

MULTIPLICIDADE. **Post**. 2021b. Facebook: @MultipliCidade20. Disponível em: <https://www.facebook.com/MultipliCidade20/posts/pfbid06NPZGFgDSbKLCWnAAvffcFwGz6uEoJM9v6sSkW4KALxrJqvbquNKA8GmC3458mDbI>. Acesso em: 25 abr. 2023.

MULTIPLICIDADE. **Post**. 2021c. Facebook: @MultipliCidade20. Disponível em: <https://www.facebook.com/MultipliCidade20/posts/pfbid025UBrZRRwopWdq25TTeHgG46X4khf52TH4Lh83p6KECfz8A3LH7MN7Vyx9mmpcx4FI>. Acesso em 9 nov. 2023.

NANUS, Burt, and DOBBS, Stephen M. **Liderança Para o Terceiro Setor: Estratégias De Sucesso Para Organizações Sem Fins Lucrativos**. São Paulo: Futura. 2000.

NETO, Miranda. **Dominação pela Fome: Economia Política do Abastecimento**. Rio de Janeiro: Forense Universitária Ltda. 1988.

OLIVEIRA M., MAÇADA A., GOLDONI V., Forças e Fraquezas na Aplicação do Estudo de Caso na Área de Sistemas de Informação. **Revista de Gestão USP**, São Paulo, v. 16, n. 1, p. 33-49. 2009. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rege/article/download/36660/39381/43197>. Acesso em 16 jun. 2023.

ONU. **The UN and Civil Society**. 2021. Disponível em: <https://www.un.org/en/get-involved/un-and-civil-society>. Acesso em 27 ago. 2023.

SILVA, M. **Vakinha: Rede de Cozinhas Comunitárias**. Porto Alegre. 2021. Disponível em: <https://www.vakinha.com.br/vaquinha/rede-de-cozinhas-comunitarias>. Acesso em: 25 abr. 2023.

SILVA, M. A segurança e a soberania alimentares: conceitos e possibilidades de combate à fome no Brasil. **Configurações**, 25. 23 jun. 2020. Disponível em: <https://journals.openedition.org/configuracoes/8626>. Acesso em 16 mai. 2023.

TEIXEIRA, A. **Identidades em construção: as organizações não-governamentais no processo brasileiro de democratização**. Annablume. 2003. Disponível em: [https://books.google.com.br/books/about/Identidades\\_em\\_constru%C3%A7%C3%A3o.html?id=7o7nvAowFBcC&redir\\_esc=y](https://books.google.com.br/books/about/Identidades_em_constru%C3%A7%C3%A3o.html?id=7o7nvAowFBcC&redir_esc=y). Acesso em 24 ago. 23

VASCONCELLOS, H. **Brasil esvazia estoques de alimentos e perde ferramenta para segurar preços**. 2020. Disponível em: <https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2020/09/19/estoques-publicos-conab-alimentos-reducao.htm>. Acesso em 7 nov. 2023

VELLOSO, et al. **A Nova Geografia Da Fome e Da Pobreza**. INAE. Rio de Janeiro: José Olympio. 2004.

PENSSAN, R. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**. São Paulo: Rede Penssan. 2022. Disponível em: <https://static.poder360.com.br/2022/08/inseguranca-alimentar-e-covid-no-brasil-rede-penssan-2022.pdf>. Acesso em 31 ago. 2023.

WERKER, E., AHMED, F. What Do Nongovernmental Organizations Do? **Journal of Economic Perspectives**. v. 22, n. 2, pp. 73-92, 2008. Disponível em: <https://www.aeaweb.org/articles?id=10.1257/jep.22.2.73>. Acesso em 24 ago. 23.

## APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA

### Roteiro de Entrevista para a Pessoa Organizadora do coletivo Multiplicidade:

1. Qual é o propósito principal da rede de cozinhas comunitárias Multiplicidade?
2. Como a rede foi estabelecida?
3. Quais são os critérios para a seleção das comunidades ou bairros atendidos pelas cozinhas do Multiplicidade?
4. Quais são os principais desafios na gestão das várias cozinhas comunitárias e como a rede trabalha para superar esses desafios?
5. Quais são as principais formas usadas de obter recursos para as cozinhas comunitárias dentro da rede?
6. De que maneira a estrutura de gestão da rede Multiplicidade coordena e apoia as diferentes cozinhas comunitárias?
7. Como a estrutura de gestão da rede Multiplicidade contribui para coordenar e apoiar as diferentes cozinhas comunitárias?
8. Como a rede do Multiplicidade monitora e avalia a qualidade nutricional das refeições oferecidas pelas cozinhas comunitárias?
9. Como a rede avalia o impacto das cozinhas comunitárias nas comunidades atendidas? Quais são os indicadores utilizados para medir o sucesso?

10. Quais os desafios enfrentados pela rede na promoção da inclusão social por meio das cozinhas comunitárias? Como as pessoas são alcançadas e suas demandas atendidas?
11. Quais são as perspectivas futuras da rede Multiplicidade em termos de expansão, impacto social e sustentabilidade das cozinhas comunitárias?

**Roteiro de Entrevista para Alguém da Cozinha Analisada:**

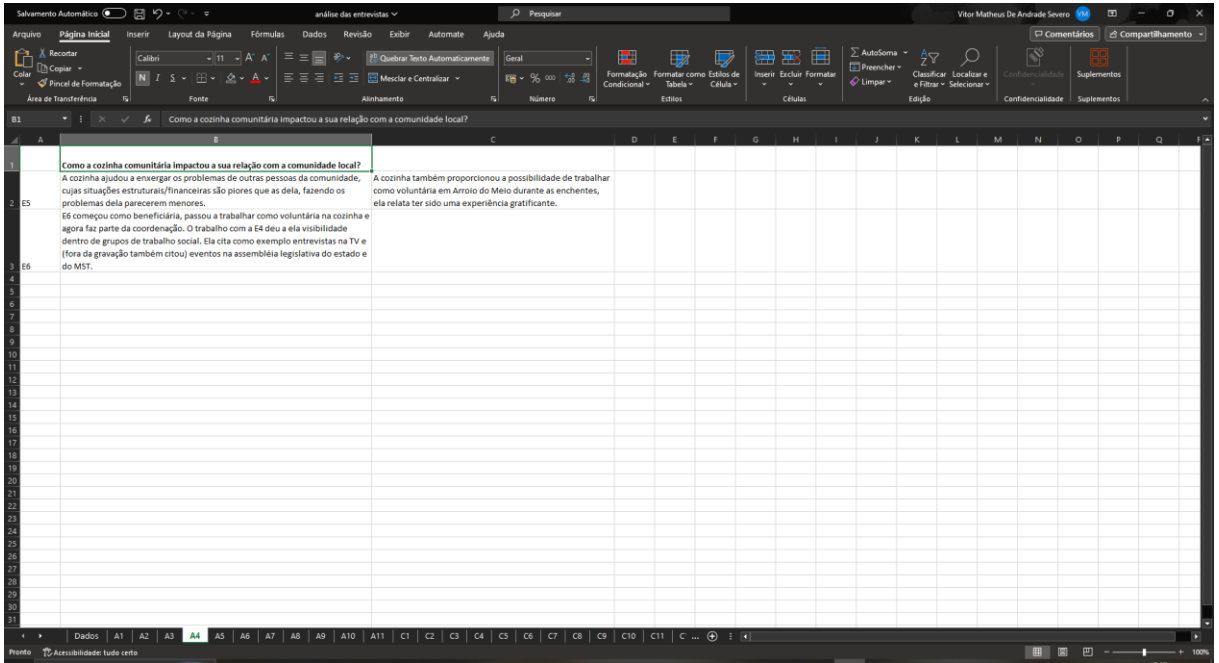
1. Pode me apresentar a cozinha e contar um pouco sobre como ela foi estabelecida?
2. Quais são os principais objetivos dessa cozinha?
3. Quais são as principais atividades realizadas pela cozinha? Além das refeições, de quais outras formas a cozinha auxilia a comunidade?
4. Qual o seu papel na cozinha comunitária?
5. O que levou você a querer se envolver com as cozinhas comunitárias?
6. Como a sua cozinha comunitária está estruturada e quantos membros fazem parte da equipe?
7. Quais são os principais desafios para a realização dessas atividades?
8. Quais são as fontes de recursos utilizadas para manter a cozinha e quais estratégias são adotadas para garantir a diversificação das fontes de financiamento da cozinha?
9. Quais são as principais parcerias da cozinha comunitária com outras organizações ou entidades locais?
10. De que maneira a gestão da rede Multiplicidade apoia a cozinha comunitária?
11. Como é avaliada a qualidade nutricional das refeições oferecidas?
12. Como é feita a mobilização da comunidade para participar da cozinha comunitária? Quais são os principais desafios nesse processo?
13. Qual é a percepção da equipe da cozinha em relação ao impacto das atividades nas vidas dos beneficiários e na comunidade?
14. Quais são os planos de longo prazo da cozinha comunitária para expandir suas atividades e aumentar seu impacto social?

**Roteiro de Entrevista para um Beneficiário da Cozinha:**

1. Como você ficou sabendo da cozinha comunitária? Há quanto tempo participa?
2. O que motivou você a se envolver?
3. Quais são os principais benefícios que a cozinha comunitária traz para a sua família e comunidade?
4. Como a cozinha comunitária impactou a sua relação com a comunidade local?
5. Quais serviços e refeições você utiliza na cozinha comunitária?
6. Como você descreveria a qualidade das refeições oferecidas pela cozinha?
7. Além das refeições, que outras atividades oferecidas pela cozinha comunitária você considera mais valiosas para a comunidade?
8. Como você enxerga o papel da cozinha na comunidade e na melhoria das condições de vida dos moradores locais?
9. Em sua opinião, quais são os maiores desafios que a cozinha comunitária enfrenta no atendimento às necessidades da comunidade?
10. Como a cozinha comunitária poderia ser ainda mais eficaz em atender às necessidades da comunidade?

**APÊNDICE B – CODIFICAÇÃO**





## ANEXO A - PANFLETO

### MULTIPLI CIDADE REDE DE SOLIDARIEDADE

**A** Rede de Cozinhas Comunitárias do Multiplicidade é fruto do encontro da Solidariedade com a organização comunitária. Nesse momento tão duro de pandemia, o Multiplicidade, criado em 2017, colabora no enfrentamento à fome ao conectar aqueles que podem compartilhar, com aqueles que precisam comer. Tudo isso protagonizado pelas próprias comunidades que se organizam para voluntariamente produzir seu próprio alimento. É um movimento em especial das mulheres, que

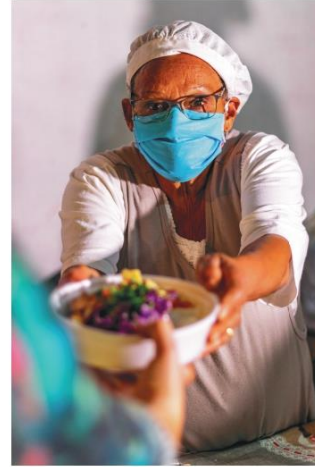


2

estão na linha de frente contra o Covid-19. Atualmente o resultado do encontro promovido pelo Multiplicidade é uma rede que envolve ao menos 55 pessoas que organizam, produzem e distribuem aproximadamente

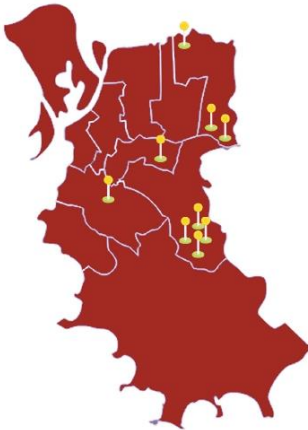
# 6700 MARMITAS MENSAS

**T**udo entregue para famílias que vivem na periferia de Porto Alegre em frequência quinzenal. Para nós a solidariedade é um valor marcante, não se trata apenas de dar o que sobra, mas de compartilhar o que temos. Por isso é tão importante para nós a organização e gestão



comunitária das cozinhas. São as pessoas da própria comunidade cuidando dos seus! Contribua também para o enfrentamento da fome na tua comunidade, apoie nossa rede de cozinhas!

### 9 COZINHAS COMUNITARIAS



### MULTIPLI CIDADE REDE DE SOLIDARIEDADE

- A.M.I.G.A.S**
- Vila Esmeralda e União do Vale**
- Nova Barreto**
- São Francisco**
- Cozinhando com amor**
- Força e Coragem**
- Mário Quintana**
- Mulheres de Vida e Luz**
- Vila Minuano**

**H**oje nossa rede é composta por nove cozinhas comunitárias que estão presentes em todas as Zonas de Porto Alegre. Todas elas foram construídas e são geridas por lideranças comunitárias. Algumas funcionam em Associações de Moradores, outras nas casas dos próprios apoiadores. Em cada bairro a cozinha se torna referência de solidariedade para quem precisa. Além disso, o comércio local muitas vezes colabora com doações que ajudam a tornar tudo isso realidade. A comunidade unida e organizada cuidando dos seus é transformador, para nós solidariedade é isto! Conheça nossas cozinhas, experimente o sabor da solidariedade!

3



MULTIPLÍ CIDADE REDE DE SOLIDARIEDADE



**Lomba do Pinheiro**  
AMIGAS  
960 refeições mensais

SÃO FRANCISCO  
580 refeições mensais



VILA ESMERALDA  
E UNIAO DO  
VALE  
1000 refeições mensais



NOVA BARRETO  
540 refeições Mensais



**Partenon**  
MULHERES DE  
VIDA E LUZ  
520 refeições mensais



4



MULTIPLÍ CIDADE REDE DE SOLIDARIEDADE



**Zona Norte**  
COZINHA  
ITINERANTE  
DA MARIO  
QUINTANA

800 refeições mensais



ASSOCIAÇÃO  
FORÇA E  
CORAGEM  
1040 refeições mensais



VILA MINUANO  
600 refeições mensais

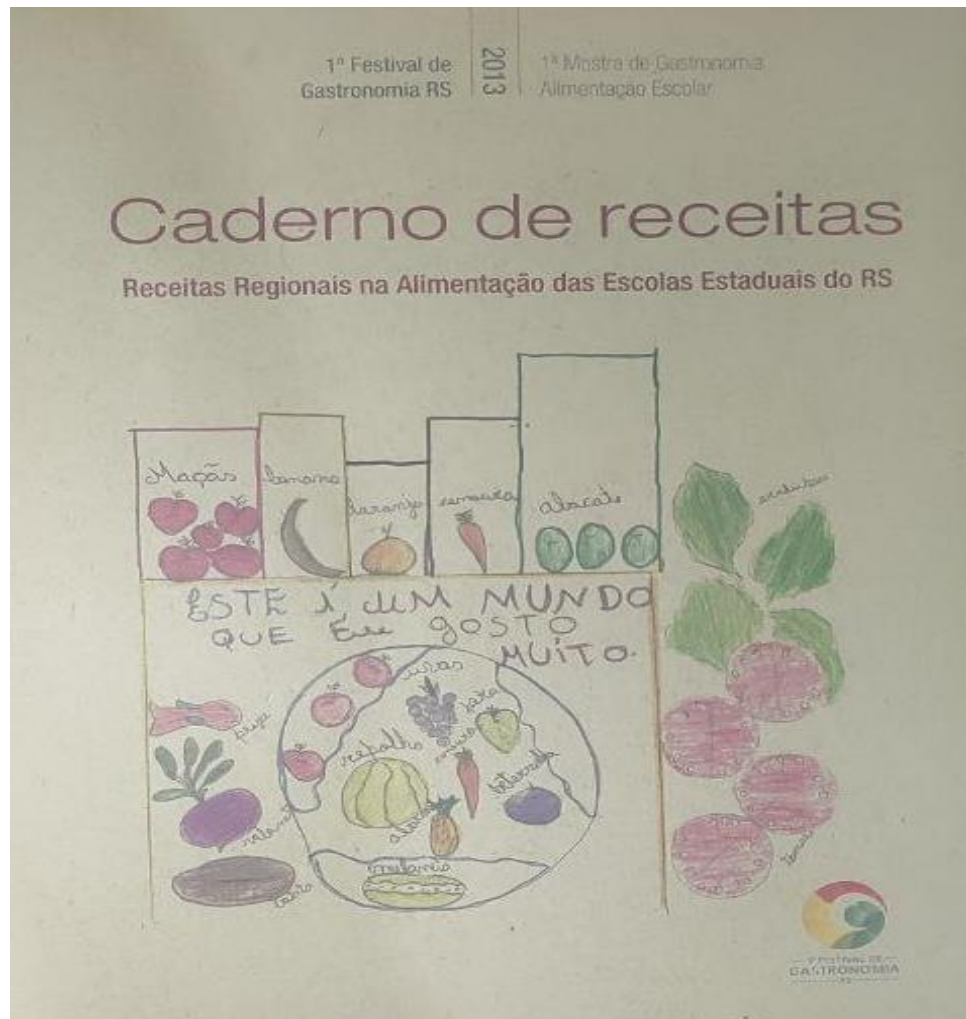


**Zona Sul**  
COZINHANDO  
COM AMOR  
660 refeições mensais



5

## ANEXO B – CADERNO DE RECEITAS



## ANEXO C - TWITTER



 **Laura Sito**   
@laurasito



Hoje foi dia das Cozinhas Comunitárias do Multiplicidade de Porto Alegre, que o nosso mandato apoia e constrói, se somarem a Cozinha Solidária em Arroio do Meio. É a mulherada levando muita solidariedade para o Vale do Taquari. O momento é de união e reconstrução!

[Translate post](#)



 Last edited 5:46 PM · Sep 17, 2023 · 3,648 Views

 2

 67

 374

