

EIXO TEMÁTICO 2 | TRABALHO, QUESTÃO SOCIAL E POLÍTICAS PÚBLICAS

EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: a experiência da Cozinha Comunitária do Bequimão/São Luís/MA

PUBLIC FOOD AND NUTRITIONAL SECURITY EQUIPMENT: the experience of the Community Kitchen of Bequimão/São Luís/MA

Maria do Socorro Sousa de Araújo¹
Aline de Fátima Gama Monteiro²

RESUMO

O presente artigo apresenta resultados parciais de uma pesquisa que retrata a experiência de um equipamento público de segurança alimentar e nutricional - a Cozinha Comunitária do Bequimão, implantada em São Luís/MA, que tem como objetivo contribuir com o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e da fome no Maranhão, considerados um dos estados da Federação com piores índices de pobreza, insegurança alimentar e nutricional e fome. O equipamento configura-se como o único do Maranhão, que distribui refeições (almoço) gratuito para a população encaminhada pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) do território.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional; Cozinha Comunitária.

ABSTRACT

This article presents partial results of a research that portrays the experience of a public equipment of food and nutritional security - the Community Kitchen of Bequimão, implemented in São Luís/MA, which aims to contribute to the confrontation of food and nutritional insecurity and hunger in Maranhão, considered one of the states of the Federation with the worst poverty rates. food and nutrition insecurity and hunger. The equipment is the only one in Maranhão, which distributes free

¹ Assistente Social, Doutora em Políticas Públicas pelo Programa de Pós-Graduação em Políticas Públicas (PPGPP) da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), docente do quadro de professores permanentes do Programa de Pós-Graduação em Políticas da UFMA; e do curso de Graduação em Serviço Social/UFMA. E-mail: contato.socorro@gmail.com.

² Assistente Social. E-mail: aline.fgmonteiro@hotmail.com

meals (lunch) to the population referred by the Social Assistance Reference Center (CRAS) of the territory.

Keywords: Food Safety; Public Food and Nutrition Security Equipment; Communal Kitchen.

1 INTRODUÇÃO

No Brasil, a alimentação adequada e saudável é reconhecida por lei como “Direito fundamental do ser humano inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal”, cabendo ao Estado “adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população” (BRASIL, 2006).

A alimentação e a nutrição estão presentes na legislação recente do Estado Democrático de Direito Brasileiro, com destaque para a Lei n.º 8.080 de 19 de setembro de 1990 (BRASIL, 1990) a qual compreende a alimentação com um fator condicionante e determinante para a saúde. Desta forma, entende a alimentação e a nutrição como requisitos básicos para a promoção e a proteção à saúde, ao passo que proporciona o desenvolvimento humano com qualidade e quantidade de vida.

A Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PSAN), que, na forma do art. 3º da Lei nº 11.346/2006, tem como objetivo promover a Segurança Alimentar e Nutricional, bem como assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) em todo o território nacional (Decreto 7.272/2010), possui como eixo principal correlacionar a Segurança Alimentar e Nutricional a estratégias permanentes de desenvolvimento econômico e social, com crescente equidade e inclusão social (CONSEA, 2004).

Embora o direito humano à alimentação adequada integre a agenda pública brasileira, a persistência dos fenômenos relacionados à pobreza, à fome e a insegurança alimentar e nutricional desafiam as gestões governamentais a aprimorarem as políticas públicas construídas para o enfrentamento desta problemática. Estima-se que, entre o período de 2019 a 2021, 61,3 milhões de brasileiros enfrentaram algum grau de insegurança alimentar e, do total, 15,4 milhões estiveram no nível da insegurança alimentar grave (FAO/ONU, 2022).

As Cozinhas Comunitárias fazem parte da Rede de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional. Constituem-se estruturas operacionais do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e materializam-se em espaços voltados para a promoção da

SAN e do DHAA, através da compra e do apoio logístico à produção da agricultura familiar (dimensão estruturante); da distribuição de refeições saudáveis de forma gratuita ou a preços subsidiados (dimensão emergencial) e da formação dos usuários em conhecimentos sobre alimentação adequada e saudável, por meio de eventos formativos em Educação Alimentar e Nutricional – EAN (dimensão educativa) (BRASIL, 2010).

O Programa Cozinhas Comunitárias faz parte do conjunto de ações governamentais voltadas para a Segurança Alimentar e Nutricional, configurando-se como equipamentos públicos de capacidade média de atendimento de, no mínimo, 100 refeições diárias, com capacidade de produção destinada ao preparo, à comercialização acessível ou à doação de refeições saudáveis (BRASIL, 2006).

No Maranhão, especificamente em São Luís, no bairro Bequimão, em 2009, o então Governo do Estado implantou uma Cozinha Comunitária, a fim de promover o fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas e de qualidade para comunidades ou grupos populacionais específicos, em condições adequadas de preparo de acordo com as normas sanitárias vigentes.

No presente artigo, abordamos a configuração e os serviços prestados na Cozinha Comunitária do Bequimão/CCB/em São Luís/MA, no contexto do enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional e a fome, num dos estados da Federação com os maiores índices de pobreza, insegurança alimentar e nutricional e fome.

As ponderações e dados aqui apresentados expressam resultados parciais de uma pesquisa mais ampla, intitulada **EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: configuração, serviços prestados e perfil do(a) usuário(a)s da Cozinha Comunitária do Bequimão (São Luís/MA)**, cujo objetivo central foi analisar a Cozinha Comunitária do Bequimão/São Luís/MA enquanto Equipamento Público de Segurança Alimentar e Nutricional, no que diz respeito ao enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e da fome em São Luís/MA.

Tratou-se de uma pesquisa institucional realizada a pedido da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Social – SEDES, e operacionalizada pela Secretaria Adjunta de Segurança Alimentar e Nutricional – SASAN, da qual umas das autoras participou de todo o processo de planejamento, execução, tabulação e análise dos dados.

A metodologia da pesquisa contemplou, técnicas e instrumentos quali-quantitativos, tendo sido realizada por meio de revisão bibliográfica, análise documental e uso de dados

primários coletados através de questionários aplicados junto aos usuários da Cozinha Comunitária do Bequimão, no período de julho a agosto/2022.

Na ocasião, foram aplicados 135 questionários, com questões relativas à identificação dos usuários, aos dados socioeconômicos, composição familiar, inquérito alimentar - para fins de avaliação dos níveis de Insegurança Alimentar; e avaliação dos serviços prestados pela Cozinha Comunitária.

Do total de questionários aplicados, tivemos o alcance de 100% dos usuários chefes de famílias, de onde foram retirados e classificados de forma estatística os seguintes dados: sexo, idade, local de moradia, escolaridade, profissão, renda, benefícios previdenciários ou socioassistenciais, dados habitacionais, composição familiar e situação alimentar.

No intuito de identificar a classificação de Insegurança Alimentar e Nutricional nos usuários da CCB, foram elaboradas tabelas a partir de dados estatísticos com uso do teste qui-quadrado, cujo princípio é identificar o valor da dispersão para duas variáveis, as quais: aspectos sociodemográficos e a Insegurança Alimentar, e avaliar a associação existente entre elas. As análises estatísticas foram realizadas pelo software Excel© e PowerBI ©.

Foi utilizada a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) adaptada, com 15 questões que refletem a insegurança alimentar e nutricional em diferentes níveis, em que, para as respostas positivas, foi atribuído o valor 1, e para as respostas negativas o valor 0, resultando em uma pontuação de 0 a 15 pontos. Onde: “0” segurança alimentar; “1-5” insegurança alimentar leve; “6-10” insegurança alimentar moderada e “11-15” insegurança alimentar grave (Vargas et. Al, 2013, p. 07).

Convém ressaltar que a pesquisa foi previamente apresentada aos usuários, tendo sido explicado os objetivos, justificativa e a metodologia utilizada. Em seguida, foram esclarecidas todas as dúvidas referentes ao estudo, ao termo de consentimento livre e esclarecido e sobre o preenchimento do instrumento de coleta de dados. Além disso, foram destacadas a garantia de liberdade de participação, de desistência, de sigilo e de acesso a todas as informações pessoais produzidas durante a coleta.

Após a classificação dos dados coletados nos questionários, as informações foram classificadas e posteriormente analisadas a partir da tessitura teoria X empiria. E os resultados aqui apresentados dizem respeito à dados parciais que revelam à configuração, e serviços prestados junto aos usuários(a)s da Cozinha Comunitária do Bequimão (São Luís/MA) e os índices de insegurança alimentar e nutricional dos usuários(a)s.

2 EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: a Cozinha Comunitária do Bequimão/São Luís/MA

De gestão estadual, o Maranhão possui duas cozinhas comunitárias, a Cozinha Comunitária Quilombola de Marudá em Alcântara/MA, primeiro equipamento de segurança alimentar voltada para esse público implantado no Brasil e a Cozinha Comunitária do Bequimão, em São Luís/MA.

Em 2009, o então governo do estado implantou uma Cozinha Comunitária, em São Luís/MA, no bairro do Bequimão, a fim de promover o fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas e de qualidade para comunidades ou grupos populacionais específicos, em condições adequadas de preparo de acordo com as normas sanitárias vigentes (SEDES, 2022).

Os recursos para manutenção do equipamento são decorrentes do Fundo de Combate e Erradicação da Pobreza (FUMACOP) que foi instituído pela Lei N° 8.205, de 22 de dezembro de 2004 e regulamentado em novembro de 2005, destinado a captar e gerenciar os recursos estaduais.

O equipamento, além de fazer parte do fluxo de etapas que possibilita o acesso aos alimentos, constitui-se um espaço de convivência social para a realização de atividades de educação alimentar e nutricional. Para além do acesso a uma refeição, “os equipamentos integram a estrutura operacional do SISAN e buscam potencializar suas articulações com outras políticas sociais relevantes para o alcance da população usuária” (MDS, 2007).

Neste contexto, o programa direciona suas ações a populações em situação de vulnerabilidade social (MDS, 2007 apud SARTI, 2007), principalmente “trabalhadores de baixa renda, idosos, desempregados, agricultores familiares oriundos de comunidades de baixa renda, populações desassistidas e pessoas situadas abaixo da linha de pobreza” (MDS, 2007). O processo de gerenciamento do equipamento dar-se-á através de processo licitatório, por meio do qual a empresa vencedora da licitação deverá fornecer os insumos, equipamentos e materiais necessários para preparar e distribuir as refeições.

A administração pública optou por terceirizar a operacionalização das Cozinhas Comunitárias por meio da contratação de empresas de serviços de implantação e fornecimento de alimentação nos equipamentos, incluindo o espaço físico, com todos os recursos necessários para o funcionamento, estando fundamentado nas disposições na Lei Federal nº 8.666, de 21

de junho 1993, Lei Federal 10.520 de 17 de julho de 2002 e demais normas pertinentes à espécie (SEDES, 2022).

A seleção do público-alvo realizada pela SEDES, em parceria com o CRAS do território Bequimão, obedece aos seguintes critérios: famílias cadastradas no CADUNICO; pessoas inscritas no Programa Bolsa Família; pessoas em situação de Insegurança Alimentar e Risco Nutricional; famílias em situação de vulnerabilidade social; de origem quilombola (Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, 2023).

As refeições são servidas gratuitamente em decorrência do fato de que a população alvo do Programa Cozinhas Comunitárias é o público referenciado e assistido pelos equipamentos públicos do SUAS, conforme indicação do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome, “devido à particularidade do Programa Cozinhas Comunitárias, direcionado ao público referenciado e assistido pelos equipamentos públicos do Sistema Único de Assistência Social, orienta-se a oferta gratuita das refeições servidas” (MDS, 2023).

A CCB fica localizada na Rua Derci Batista, nº 25, Pão de Açúcar, no bairro Bequimão, funcionando em prédio próprio da SEDES. A localização estratégica, de fácil acesso, possibilita o atendimento do público residente nos bairros do Bequimão, Pão de Açúcar, Vila Palmeira e adjacências. Assim, a pesquisa revelou que 47% dos usuários residem no bairro do Bequimão, o que corresponde a 63 pessoas; 24% residem no Pão de Açúcar, sendo 32 pessoas; 16% moram no Anil, o que corresponde a 22 entrevistados (as); 5% dos (as) entrevistados (as) residem em bairros que não foram listados nas opções como respostas, ou seja, 7 famílias moram em bairros que não estão sob a territorialização do CRAS Anil e Bequimão; 4% moram na Vila Palmeira, sendo 6 pessoas; e 4% optaram por não responder. Ademais, percebe-se que 16,3 % estão no bairro do anil e 23,7% no bairro do Pão de Açúcar que são territórios de abrangência do CRAS Anil.

A CCB possui refeitório onde são realizadas as refeições, no entanto, os(as) usuários(as) têm a opção de fazer suas refeições no local ou levar para casa, no formato quentinha. O prédio possui, ainda, dois banheiros (sendo um masculino e um feminino), uma sala da nutricionista, uma cozinha, uma copa e uma sala para realização de cursos e reuniões.

No âmbito da nossa pesquisa, os usuários foram questionados quanto a satisfação em relação ao prédio e quanto aos serviços prestados pela CCB. Partimos do pressuposto de que a administração pública tem a função de prestar serviços de qualidade à população e que os usuários dos serviços públicos possuem o direito de avaliar de que forma esses serviços estão

sendo prestados, conforme previsto na Lei Federal nº 13.460/2017, que dispõe sobre a participação, proteção e defesa dos usuários dos serviços públicos.

No que diz respeito a satisfação dos usuários em relação ao espaço físico da Cozinha os dados revelam uma avaliação positiva, sendo que 48 consideraram ótimo; 72 consideraram bom; 8 avaliaram como regular e somente 3 avaliaram negativamente; e 4 não responderam a essa questão.

A Cozinha Comunitária do Bequimão fornece, diariamente, 400 (quatrocentas) refeições gratuitas para a população do entorno que deve ser encaminhada pelo Centro de Referência em Assistência Social do Território Bequimão, como sugere o manual de implementação do programa.

A quantidade de refeições mensal varia de 7.600 (sete mil e seiscentas) a 8.000 (oito mil). Em 2022 foram fornecidas 100.400 (cem mil e quatrocentas) refeições. O custo total para o Estado foi de R\$ 883.520,00 (oitocentos e oitenta e três mil quinhentos e vinte reais). O cardápio principal diário é constituído, obrigatoriamente de: saladas; prato proteico; guarnição; arroz; feijão; suco e sobremesa.

A distribuição das refeições tem como proposta fornecer alimentação diária (almoço) que atinja a Ingestão Diária Recomendada - IDR de acordo com os parâmetros da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO/OMS para a população selecionada.

Em relação à satisfação os usuários no que concerne a quantidade de comida que é servida na guarnição diária, os dados revelam que 83 usuários (as) consideram suficiente o quantitativo de comida servida, 24 usuários (as) consideram regular, o mesmo quantitativo (24 respostas) considera insuficiente, e 4 entrevistados (as) optaram por não responder.

Quando questionados quanto a satisfação em relação ao cardápio, 31 usuários (as) consideram ótima a variedade, 66 entrevistados (as) classificam como boa, enquanto, 29 usuários (as) consideram regular; 3 usuários apontaram como ruim e 2 como péssimo. Dos entrevistados, 4 pessoas optaram por não responder.

A maioria dos entrevistados, 97 deles, demonstrou satisfação. No entanto, durante o período de pesquisa, percebeu-se que há pouca variação no cardápio, isto porque a proteína só variava entre frango (cozido, assado e em pedaços trinchados) e carne bovina (cozida, assada e em pedaços trinchados) e havia a falta de peixe nos cardápios diários.

Quando questionamos à nutricionista a respeito do pouco variedade no cardápio, ela nos informou que todos os dias são servidas 2 (duas) opções de refeições, mas, que de fato, havia a necessidade de readequação do cardápio em razão da ausência de peixe.

No que diz respeito a qualidade das refeições fornecidas pela CCB Os dados indicam que 27 usuários (as) avaliaram como ótima a qualidade das refeições, 58 entrevistados (as) consideraram como boa, 38 usuários (as) avaliaram como regular, 7 usuários (as) avaliaram negativamente como ruim. 5 usuários (as) optaram por não responder e, nenhum dos (as) entrevistados (as), considerou como péssimo.

Convém destacar, contudo, que a pouca variação no cardápio pode implicar diretamente na qualidade das refeições, considerando-se tanto o aspecto alimentar quanto a questão nutricional.

Outro indicador importante no que diz respeito a qualidade das refeições, diz respeito as condições de higiene no preparo e fornecimento das guarnições. Em relação a satisfação dos usuários quanto a higiene da refeição ofertada na CCB, os dados demonstram que 131 usuários estão satisfeitos com a higiene no fornecimento de refeições. Dos (as) entrevistados (as), 4 não responderam. Importante evidenciar que nenhum dos entrevistados demonstrou insatisfação em relação a esse aspecto.

No contexto da segurança alimentar e nutricional faz-se necessário que a CCB realize ações de avaliação nutricional dos seus usuários. É importante destacar que a “avaliação nutricional compreende os métodos de determinação do estado nutricional e seu respectivo diagnóstico, assim como o estabelecimento e acompanhamento das necessidades nutricionais de um indivíduo” (GUMBREVICIUS, 2018, p. 10).

A avaliação nutricional caracteriza-se como uma ação necessário para as populações que utilizam a cozinha, a fim de que possam ser realizadas possíveis intervenções nutricionais de forma adequada para manter ou recuperar à saúde dos usuários.

Acerca da participação dos (as) usuários (as) nas atividades de avaliação nutricional, os dados indicam que dos 135 entrevistados, 100 usuários (as) nunca participaram de avaliação nutricional na CCB. Somente, 31 usuários (as) responderam que já participaram e 4 entrevistados (as) optaram por não responder.

Quando questionamos a nutricionista acerca da ausência da avaliação nutricional de forma regular para os usuários, ela nos informou que os materiais necessários estavam com

defeito, mas, que, já havia notificado a empresa para que ela fornecesse novos equipamentos, tais como o adipômetro, balança, estadiômetro e outros (SEDES, 2023).

No que diz respeito aos dados relativos à situação da segurança alimentar e nutricional no Brasil, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) desenvolve uma categorização da Segurança Alimentar considerando quatro categorias: **Segurança Alimentar** quando os moradores dos domicílios têm acesso regular e permanente a alimentos de boa qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais; **Insegurança Leve** é quando há preocupação ou incerteza quanto à qualidade e acesso aos alimentos no futuro; **Insegurança Moderada** é uma situação de redução quantitativa de alimentos entre os adultos e/ou ruptura dos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os adultos; **Insegurança Grave** quando há fome por falta de condições efetivas de acesso à alimentação ou quando há redução quantitativa de alimentos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre as crianças (Brasil, 2010).

Os dados da EBIA extraídos da pesquisa com os (as) usuários (as) da CCB, demonstram que 35 famílias estão em Insegurança Alimentar Leve; 40 estão em Insegurança Alimentar Moderada/Média; e, 51 famílias estão em Insegurança Alimentar Grave, demonstrando índices alarmantes visto que 100% das famílias estão em situação de insegurança alimentar, sendo que a maioria se encontra em situação de grave insegurança alimentar.

A POF 2017/2018 revelou que, dos 66,2% domicílios maranhenses com IA, 30,9% (609.000 domicílios) tinham incidência do tipo moderada (IAM) e grave (IAG). Enquanto no Nordeste, esse percentual era de 20,5% (3.667.000 domicílios), no Brasil, era de 36,7% (8.734.000 domicílios) nessa situação.

O II Inquérito VIGISAN, da Rede Penssan (2022), revelou que o Maranhão é o estado com o maior percentual de pessoas em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional, sendo 62,2% nesta condição, sendo que 29,9% das famílias maranhenses não possuem acesso aos alimentos em quantidade e qualidade suficientes.

Frente à questão da Insegurança Alimentar, no que diz respeito ao aspecto étnicoracial, os dados da pesquisa indicam que dos (as) 41% de pessoas que se declararam pardas, 15,6% estão em Insegurança Alimentar Grave, 10,4% em Insegurança Alimentar Média/Moderada e 13,3% em Insegurança Alimentar Leve.

Dos (as) 25,9% de pessoas que se declararam brancas, 10,4% estão em Insegurança Alimentar Grave, 7,4% estão em Insegurança Alimentar Média/Moderada e 5,2% estão em

Insegurança Alimentar Leve. Dos (as) 21,5% das pessoas que se declararam pretas, 8,9% estão em Insegurança Alimentar Média/Moderada, 7,4% estão em Insegurança Alimentar Grave e 4,4% em Insegurança Alimentar Leve.

Os dados demonstram, portanto, que 23% da população preta e parda estão expostas à Insegurança Alimentar Grave, o que corrobora com os dados do II Inquérito VIGISAN que afirmam que “65% dos lares comandados por pessoas pretas e pardas convivem com restrição de alimentos.” (Rede Penssan, 2022).

Não obstante, “nas residências comandadas por pessoas de cor/raça preta ou parda, a segurança alimentar teve uma redução expressiva entre 2020 e 2022, passando de 41,5% para 35%. O contrário aconteceu com a fome, que saltou de 10,4% para 18,1%.” (Rede Penssan, 2022).

Tais dados revelam, portanto, que a refeição diária fornecida pela CCB é fundamental para garantia da alimentação para essas famílias, visto que sem ela essa situação poderia vir a ser muito mais grave. Contudo, revela que a oferta de apenas uma (01) refeição diária é insuficiente para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e da fome para a população ali atendida.

CONCLUSÃO

O Maranhão, no rastro dos governos do PT e na contramão dos governos Temer e Bolsonaro, desenvolveu ao longo das duas últimas décadas uma Política de SAN expressa através de vários programas e ações, contando atualmente com Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional - EPSANs, quais sejam: os Restaurantes Populares - RP, as Cozinhas Comunitárias - CC, as Centrais de Recebimento e Distribuição de Produtos da Agricultura Familiar, os Centros de Referência de SAN - CRESAN e os Bancos de Alimentos – BA. No que diz respeito aos restaurantes populares, o estado conta atualmente com o número de 168 restaurantes espalhados em 151 cidades, sendo 12 em São Luís e 5 na região metropolitana.

No que diz respeito às cozinhas Comunitárias, o estado dispõe de dois desses equipamentos, sendo que a Cozinha Comunitária do Bequimão foi escolhida como referência empírica para realização da nossa pesquisa, pelos motivos anteriormente elencados. Os dados da pesquisa demonstraram que a CCB/Bequimão, criada em 2009, financiada com recursos advindos do FUMACOP, fornece diariamente, 400 (quatrocentos) refeições gratuitas para a

população atendida, sendo que a quantidade de refeições mensal varia de 7.600 (sete mil e seiscentos) a 8.000 (oito mil), demonstrando um número expressivo, sendo que, durante o fornecimento de refeições, os (as) usuários (as) têm a opção de alimentar-se no local ou levar para as suas respectivas casas, no formato quentinha.

A seleção do público-alvo é realizada pela SEDES, em parceria com o CRAS do território Bequimão, obedecendo aos seguintes critérios: famílias cadastradas no CADUNICO; pessoas inscritas no Programa Bolsa Família; pessoas em situação de Insegurança Alimentar e Risco Nutricional; famílias em situação de vulnerabilidade social; de origem quilombola. No que diz respeito ao atendimento dos critérios, a pesquisa revelou que o público-alvo corresponde ao que deve ser atendido pela CCB.

O cardápio principal diário é constituído por saladas; prato proteico; guarnição; arroz; feijão; suco e sobremesa, sendo que 83% dos (as) usuários (as) considera suficiente o quantitativo de comida servida diariamente. Em relação às sobremesas, devem ser ofertadas em 2 tipos. No entanto, durante a pesquisa, percebeu-se que somente é ofertado 1 tipo de sobremesa ao dia, ou doce (doce embalado em material plástico, majoritariamente de goiaba) ou fruta (banana).

Em relação à variedade do cardápio, os dados indicam que 31 usuários (as) consideram ótima a variedade, 66 entrevistados (as) classificam como boa, enquanto, 29 usuários (as) consideram regular; 3 usuários apontaram como ruim e 2 como péssimo. Dos entrevistados, 4 pessoas optaram por não responder.

No que diz respeito à qualidade das refeições fornecidas, a maior parte do público atendido (66 pessoas) considera como boa e a maior parte dos usuários avalia positivamente (85 pessoas) a qualidade das refeições fornecidas. Contudo, a pouca variação no cardápio pode implicar diretamente na qualidade das refeições, considerando-se o aspecto alimentar e nutricional.

No que concerne aos critérios higiênicos da CCB, 131 usuários demonstraram satisfação e avaliaram positivamente esse aspecto. Além disso, acerca do corpo técnico, 64 entrevistados (as) avaliaram como bom o atendimento das profissionais no local.

A CCB fornece apenas, uma (01) refeição por dia (almoço). Logo, os (as) usuários (as) necessitam buscar meios para realizar as outras refeições diárias, como café da manhã e jantar, o que fere o art. 3º da LOSAN, que prevê o acesso regular e permanente à alimentação. Assim, mesmo com a implantação do equipamento e o fornecimento de refeições diárias gratuitas, a

problemática da fome e da insegurança alimentar e nutricional persiste, visto que a maioria do público atendido na CCB encontra-se em situação de InSAN Grave.

Nesses termos, a prática de fornecimento de apenas uma (01) refeição diária pode vir a ser considerado como exemplo de uma cultura amplamente difundida no país, que apregoa que um serviço a ser ofertado para a população pobre pode ser oferecido de qualquer jeito, como se fosse um favor, uma benesse, e nesse caso, de forma parcial, insuficiente para assegurar segurança alimentar e nutricional e saciar a fome.

Logo, a pesquisa revela que a oferta da refeição diária na CCB, embora importante, é insuficiente para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e da fome. Portanto, no que diz respeito à garantia da segurança alimentar e nutricional ainda há um longo caminho a percorrer, para assegurar a sustentabilidade dos processos de produção, distribuição, acesso e consumo de alimentos a todo(a)s indistintamente.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Maria Do Socorro Sousa de. **FOME DE PÃO E DE BELEZA: pobreza, filantropia e direitos sociais**. 01. ed. São Luís: Edufma, 2010. v. 250. 310p.

ARAUJO, Maria do Socorro Sousa de. **ARAÚJO et al. POBREZA E (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR NO BRASIL E NO MARANHÃO. In: MÚLTIPLAS EXPRESSÕES DA POBREZA**. Anais da VII Jornada Internacional de Políticas Públicas. 2015.

BRASIL. **Lei 11 346/2006**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 5 de out. 2022.

BRASIL. **Lei 11 346/2006**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 5 de out. 2022.

Brasil, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Nota Técnica DA/SAGI/MDS nº 128/2010: **Relatório da Oficina Técnica para análise da Escala Brasileira de Medida Domiciliar de Insegurança Alimentar**. Brasília: SAGI/DA, 30/08/2010.

GUMBREVICIUS, Iara. **Avaliação nutricional**. Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018. 224 p.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (REDE PENSSAN). **VIGISAN: Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**. Rio de Janeiro: Rede Penssan, 2021. Disponível em: . Acesso em 03 de ago. 2022.

_____. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da**

Covid-19 no Brasil: II VIGISAN – relatório final. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, Rede PENSSAN, 2022. (Análise, 1). E-book. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN2022.pdf>. Acesso em: 3 ago. 2022.