



## SUMÁRIO EXECUTIVO

# PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO PROGRAMA COZINHAS COMUNITÁRIAS

Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz – FEALQ  
Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação  
Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Brasília, 2008

# PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO PROGRAMA COZINHAS COMUNITÁRIAS

A pesquisa de avaliação do Programa Cozinhas Comunitárias (CCs) foi realizada com os objetivos específicos de mapear as unidades existentes, caracterizar a modalidade de implantação, identificar possíveis articulações com outros Programas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), avaliar o grau de adesão da comunidade e o perfil e satisfação dos usuários e sugerir recomendações para a melhoria do Programa. Foram levantadas informações de funcionamento do Programa com gestores municipais, responsáveis pelas cozinhas e usuários, além de verificar a estrutura de funcionamento das CCs. A pesquisa foi dividida em duas etapas: uma etapa foi feita pelo telefone com o gestores municipais e a outra por meio de pesquisa de campo em municípios com convênios de CCs firmados nos anos de 2005 e 2006.

## Caracterização das CCs

### Gestor municipal

Dos 242 municípios com CCs pesquisados por telefone, 57 % responderam ao questionário e 35% afirmaram não possuir este equipamento vinculado ao Programa do MDS. A maioria dos municípios que afirmou não possuir o equipamento foi de Santa Catarina. A maioria dos municípios em que foi realizada a entrevista com o gestor municipal estava localizada na região Sul. A distribuição das CCs pelas diferentes regiões brasileiras permite constatar uma assimetria em relação às carências nutricionais da população e seus níveis de insegurança alimentar.

Na avaliação ficou evidenciado o papel predominante do Programa (das CCs) no atendimento das necessidades alimentares da população (fornecimento de refeições). A maior parte das CCs estava instalada em prédios da prefeitura (cozinha municipal), próprios ou alugados, e a forma de gestão verificada estava concentrada diretamente nas prefeituras (poder público). O programa social com maior número de ocorrência de integração com as CCs foi o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). A integração de programas de SAN é fundamental para o aprimoramento da execução dessas políticas públicas, na medida em que as interações permitem o fortalecimento dos Programas envolvidos.

### Responsável pela unidade

De acordo com os responsáveis pelas CCs, a média de refeições servidas por dia foi de 268. A maioria das CCs servia almoço com uma frequência de 5 dias por semana. O número de unidades que adquiriam gêneros de produtores locais foi significativo.

Em relação à segurança no trabalho, na maioria das CCs, os funcionários passaram por treinamentos. Além disso, nunca houve acidente grave, apesar de, em muitas delas, os funcionários somente utilizarem EPI parcial. Grande parte das CCs não atendia integralmente as normas de Boas Práticas de Produção ou Fabricação. A maioria das cozinhas fazia planejamento de cardápio e tinha cardápio padronizado. Entretanto, um número expressivo não possuía um receituário padrão ou ficha técnica, nem tabela com *per capita* de gêneros. Esses registros são ferramentas importantes para a produção de refeições, pois contribuem para a qualidade das preparações e seu valor nutricional, auxiliam no planejamento dos custos e facilitam a aquisição de gêneros alimentícios, otimizando todo o processo.

As CCs avaliadas responderam que poderiam atender a um número maior de usuários. As razões para que esta ampliação não ocorresse estavam relacionadas principalmente à infraestrutura insuficiente e baixa disponibilidade de alimentos.

### **Avaliação das refeições oferecidas**

Valores altos de gorduras saturadas, excesso de sódio e baixo nível de cálcio foram os principais fatores de desbalanceamento das refeições. Todas as refeições servidas em todas as regiões ofereciam uma quantidade muito pequena de fibra alimentar. Isso se deve à baixa frequência aliada às quantidades de alimentos integrais, frutas e hortaliças servidos na maioria das refeições.

### **Avaliação do custo-efetividade**

Houve uma grande oscilação dos valores de custo-efetividade total entre as UFs, os quais variaram de R\$ 0,20 a R\$ 14,10. Um dos fatores mais relevantes para essa variação do custo-efetividade das CCs estava relacionado à escala de operações. Nas UFs com maior volume de refeições servidas, os custos foram mais reduzidos, ao passo que, naquelas que serviam menores volumes, os custos das refeições foram mais elevados.

### **Gestão e percepção do gestor municipal sobre as CCs**

A maior parte dos gestores acreditava que o Programa tinha um benefício elevado para a comunidade e que as CCs ainda estavam em fase de evolução e adaptação na sua rotina de produção de alimentos.

### **Estrutura de funcionamento das CCs**

Foi verificado um amplo espectro de tipos de CCs, muitas com caráter de cozinha doméstica (espaço físico pequeno para as atividades que desenvolviam e pouco ou nenhum equipamento industrial) e, na outra ponta, algumas podendo ser designadas como CC industrial (espaço físico grande e muitos equipamentos industriais).

A maior parte das CCs estava com problemas de conformidade em diversos itens analisados na pesquisa, ou seja, com pontos de estrutura de funcionamento falhos e que podem comprometer a qualidade dos alimentos oferecidos. Das cozinhas avaliadas nenhuma foi classificada como adequada pelo índice de conformidade estabelecido nessa pesquisa. Constatou-se pela pesquisa que as deficiências de *layout* e infraestrutura eram significativas e generalizadas.

### **Caracterização dos usuários**

A maioria dos beneficiários era do sexo feminino, com idade média de 42,6 anos. A maior parte era casada (53%) e declarou ser da cor Parda (49%). Um expressivo número de usuários tinha cursado o ensino fundamental, sendo que a maior parcela enquadrou-se como tendo cursado entre a 1ª e a 4ª série. O número médio de pessoas que formam o núcleo familiar dos usuários foi de 3,6. A renda mensal média do núcleo familiar dos usuários foi de R\$ 769,00. A maioria dos usuários foi classificada pelo Critério de Classificação Econômica Brasil nas camadas de menor renda. Entretanto, alguns desvios (pessoas com perfil não adequado que usufruíam da CC) foram constatados. O caso mais frequente se refere ao fato de funcionários municipais serem beneficiários dos serviços das CCs sem segmentação dos entrevistados em dois grupos, um com perfil mais adequado ao Programa e outro não. O Grupo de perfil adequado corresponde a aproximadamente  $\frac{2}{3}$  dos beneficiários entrevistados.

Este grupo caracterizou-se, em relação ao outro, por ter uma menor segurança alimentar, renda, escolaridade, quantidade de bens para seu conforto (TV, telefone, celular, videocassete, computador, geladeira, carro, motocicleta), disponibilidade de alimentos para seu consumo e um maior número de crianças no núcleo familiar.

### **Análise de satisfação dos usuários com o serviço oferecido pelas CCs**

Em relação à satisfação dos usuários com a refeição servida pelas CCs, foram avaliados quatro elementos: sabor e tempero, temperatura, quantidade/porções e variedade. Em praticamente todos os itens analisados os usuários estavam satisfeitos ou muito satisfeitos.

### **Considerações finais e recomendações ao Programa CCs**

A articulação com outros programas foi um dos pontos importantes das CCs. A articulação com o PAA mostrou-se importante nesta pesquisa, pois resolve a dificuldade enfrentada por muitos municípios em disponibilizar o recurso financeiro de custeio. Além de procurar priorizar propostas que contemplem a articulação entre programas, um aspecto importante para auxiliar seria a divulgação e orientação às Prefeituras sobre a dispensa de licitação estabelecidas pela Lei n. 10.696, de 2 de julho de 2003, que instituiu o PAA para promover a aquisição de gêneros dos AFs locais. Nesse sentido, o MDS poderia elaborar um material informativo para ser distribuído aos gestores das cozinhas com as orientações

necessárias. Outro mecanismo de estímulo às compras dos agricultores familiares locais poderia ser a exigência para os municípios apresentarem projetos de CCs com comprovação de recursos de custeio e a disposição em adquirir produtos dos agricultores familiares locais.

Outro aspecto a ser explorado é o bom potencial que as CCs apresentam para a articulação com ações de educação alimentar para jovens e adultos. Visando estimular esse potencial poderiam ser formatadas ações de educação alimentar e nutricional para os beneficiários das CCs, adequadas ao seu perfil, com materiais educativos previamente elaborados (materiais audiovisuais e outros), disponibilizados para as CCs na forma de kits modulares.

Deveria ser criado algum mecanismo que estimule a aplicação das normas de Boas Práticas de Produção nos trabalhos cotidianos nas CCs, do mesmo modo que o uso de EPI pelos funcionários, que eram usados parcialmente, apenas em parte das CCs.

Para realmente atender pessoas mais necessitadas, poderia ser exigida nos projetos de CC a definição de critérios prévios consistentes quanto ao local de instalação e à seleção de beneficiários.

A designação genérica para todas as unidades como Cozinhas Comunitárias talvez seja insuficiente para abranger toda a magnitude de possibilidades que o Programa enseja. A recomendação é de estabelecer uma segmentação quanto aos tipos de CCs apoiadas pelo Programa. Como sugestão, os tipos seriam: Cozinha Comunitária Alimentar, Cozinha Social, Cozinha Escolar, Cozinhas Solidárias e Equipamentos Familiares Especiais. Esta segmentação seria importante para facilitar a operacionalização do Programa, além de possibilitar maior direcionamento no acompanhamento e monitoramento. Nesse sentido, talvez seja produtiva uma discussão sobre a tipologia das CCs e as exigências mínimas sobre cada tipo, com suas devidas especificações técnicas. As contrapartidas devem ser diferenciadas, oferecendo mais condições aos municípios pobres para implantarem o Programa.

O MDS pode criar mecanismos que estimulem a aplicação dessas normas de Boas Práticas de Produção nas CCs, como a promoção de capacitações para os gestores, a formação de redes entre elas, que promovam a sua organização e a troca de experiências, ou mesmo, a adoção de “selos” que expressem o grau de excelência das CCs, nos moldes que existem para os restaurantes privados.

### **Execução da pesquisa**

Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz – FEALQ

### **Unidades Responsáveis**

#### **Secretária de Avaliação e Gestão da Informação**

Laura da Veiga

#### **Diretora de Avaliação e Monitoramento**

Diana Reiko Tutiya Oya Sawyer

#### **Coordenadora-Geral de Avaliação e Monitoramento de Execução e Impacto**

Leonor Maria Pacheco Santos

#### **Equipe de acompanhamento da pesquisa**

Karen Santana de Almeida

Lucélia Luiz Pereira

#### **Secretário Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**

Crispim Moreira

#### **Diretor do Departamento de Promoção de Sistemas Descentralizados**

Marcelo Botton Piccin

#### **Coordenadora-Geral de Promoção de Programas de Alimentação e Nutrição**

Mariana Menezes Santarelli Roversi

### **Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação**

#### **Departamento de Avaliação e Monitoramento**

Esplanada dos Ministérios | Bloco A | Sala 410

CEP: 70.054-906 Brasília | DF

Fone: 61 3433-1509 | Fax: 3433-1528

[www.mds.gov.br/sagi](http://www.mds.gov.br/sagi)