



Aliança pela Alimentação
Adequada e Saudável

Cozinhas Solidárias

Um instrumento de combate à fome e garantia do
Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável



Organização:



Revisão técnica:

Caroline Bresolin Maia

Clara Comandolli de Souza (Cepagro)

Cristiano Ogasavara Simões

Vanessa Mello Rodrigues

Marcela Veiros

Fabio Lopes

Pesquisa:

Pedro Xavier da Silva

Julia Coelho de Souza

Projeto gráfico e diagramação:

Jacobina Cantisani

Apoio:

Aliança Pela Alimentação Adequada e Saudável

Como citar: Núcleo Santa Catarina da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável. Cozinhas Solidárias: um instrumento de combate à fome e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (Cartilha). Florianópolis, SC, 2025.

Sumário

Lista de Siglas -----	06
Apresentação -----	07
O que é uma Cozinha Solidária? -----	08
Cozinhas Solidárias e Comunitárias: dois equipamentos de Combate à Fome -----	09
As Cozinhas Solidárias podem se organizar de diferentes formas -----	10
As Cozinhas Solidárias “só” preparam e distribuem refeições? -----	10
O “boom” das Cozinhas Solidárias -----	11
Fontes de Financiamento -----	11
Cozinhas Solidárias são parte de um sistema -----	12
Panorama das Cozinhas Comunitárias e Solidárias de Santa Catarina -----	13
Relações de Trabalho -----	14
Gestão / Natureza Organizativa -----	16
Fontes de recursos para o funcionamento das CCSs -----	18
Estrutura em relação à Gestão das Cozinhas -----	20
Funcionamento -----	22
Alimentos utilizados e preparação das refeições -----	24
Distribuição das refeições e público-alvo -----	26
Demandas e Necessidades dos Espaços -----	28
Como posso aderir ao Programa Cozinha Solidária? -----	30
Se a sua Cozinha não quiser aderir ao programa, que cuidados são importantes? -----	32
Agradecimentos -----	34
O que é a Aliança? -----	35



Lista de Siglas

CAISAN - Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional

CC - Cozinha Comunitária

CCS - Cozinha Comunitária e Solidária

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento

CS - Cozinha Solidária

MDS - Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

PCS - Programa Cozinha Solidária

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SISAN - Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional

Apresentação

Em seus primeiros séculos, o Brasil relegava o cuidado com os vulneráveis à filantropia e igrejas, sem responsabilidades governamentais. Esse cenário só começou a mudar entre 1930 e 1945, quando movimentos sociais passaram a cobrar políticas públicas. Neste período, Josué de Castro foi quem primeiro apontou que os determinantes da fome e da miséria se relacionavam com nosso processo histórico-político, ao invés da "suposta indolência" de um povo que "não quer trabalhar". E sua fala de que "metade da humanidade não come; e a outra metade não dorme, com medo daquele que não come" segue atual em 2024.

Durante a pandemia de COVID-19, a fome e a miséria aumentaram drasticamente, impactando uma enorme parcela da população. No Brasil, enfrentamos quatro crises simultâneas: sanitária, econômica, política e social. Fatores como o negacionismo, a falta de eficiência do governo, a indiferença com o próximo e a ausência de coordenação no nível federal agravaram ainda mais essa situação.

Nesse período, vimos um aumento alarmante da fome no Brasil e a ausência de políticas públicas para enfrentá-la. Mais uma vez, são os movimentos sociais que respondem a essa situação: organizam espaços de produção de comida, campanhas de doação de alimentos, com distribuição de cestas básicas e refeições para pessoas em vulnerabilidade. Assim, cresce o número de Cozinhas Solidárias, geralmente improvisadas em casas, garagens e outros espaços cedidos, funcionando graças a este esforço coletivo e voluntário.

Iniciativas como as Cozinhas Solidárias mostram a importância do trabalho dessas organizações para chamar a atenção dos governantes e pressionar pela criação de políticas públicas que garantam os direitos básicos à população.

Espero que esta cartilha possa ser um instrumento valoroso de contribuição para a consolidação das Cozinhas Solidárias a partir de um olhar público. E que, junto com outras políticas de Segurança Alimentar e Nutricional estruturantes, garantam o Direito Humano à Alimentação Adequada para toda a população.

Neila Machado - Professora aposentada da UFSC
e assessora Consea-SC e Comseas-Florianópolis

O que é uma Cozinha Solidária?

O Programa Cozinha Solidária (PCS) foi instituído em 20 de julho de 2023, por meio da Lei Federal 14.628/23. Mais tarde, foi regulamentado pelo Decreto Federal 11.937/24.

A Cozinha Solidária (CS) tem algumas características:

- É uma "tecnologia social" (ou seja, é um instrumento que articula conhecimentos populares e científicos e que, quando aplicado, traz soluções para uma determinada demanda social);
- Visa combater a fome e a insegurança alimentar e nutricional;
- É de base popular (não estatal), estruturada pela comunidade local;
- Tem a finalidade de produção e oferta de refeições gratuitas, adequadas e saudáveis;
- Atende pessoas em condição de vulnerabilidade social, inclusive a população em situação de rua;
- Opera de maneira voluntária, por meio da reunião de esforços da comunidade.



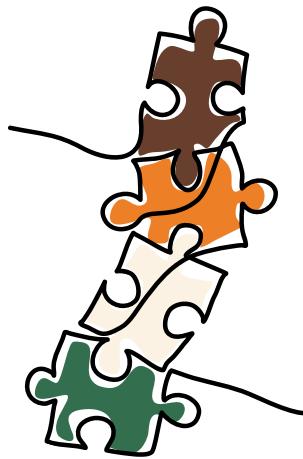
Cozinhas Solidárias e Comunitárias: dois equipamentos de Combate à Fome

Além das Cozinhas Solidárias, também existem as Cozinhas Comunitárias. Embora compartilhem o objetivo de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional à população, Cozinhas Solidárias e Cozinhas Comunitárias têm algumas diferenças entre si:

	Cozinha Solidária (CS)	Cozinha Comunitária (CC)
Fonte de Financiamento	Principalmente doações, campanhas e arrecadação voluntária.	Financiamento público direto, com possibilidade de parcerias.
Gestão	Voluntária, geralmente comunitária, sem vínculo formal com o Estado.	Equipamento público de SAN, gerido por órgão municipal ou estadual.
Público-Alvo	Pessoas em situação de vulnerabilidade social, como as populações de rua e de baixa renda.	Grupos em situação de insegurança alimentar, identificados pela Assistência Social.
Objetivo	Combater a fome e a insegurança alimentar em nível local; promover engajamento comunitário.	Fornecer refeições de qualidade e baixo custo (ou gratuitas) a fim de garantir a SAN.
Frequência de Operação	Variável, a depender da disponibilidade de voluntários e recursos.	Regular, conforme cronograma e orçamento público disponível.
Atividades Adicionais	Educação Alimentar e Nutricional, geração de renda e apoio à agricultura familiar.	Além das atividades adicionais realizadas pela CS, pode oferecer ações de capacitação e parcerias com outras redes de SAN.

As Cozinhas Solidárias podem se organizar de diferentes formas:

- Por meio de voluntárias/os que servem refeições para pessoas em vulnerabilidade.
- Dentro de uma comunidade de baixa renda, com o foco de atender os/as moradores/as locais.
- Por meio de Cozinhas Coletivas, nas quais pessoas se organizam para preparar refeições para o coletivo do qual fazem parte (por exemplo: uma ocupação em um prédio ou um centro de acolhimento a imigrantes/refugiados).



As Cozinhas Solidárias “só” preparam e distribuem refeições?

A função de uma Cozinha Solidária pode - e deve - ir muito além disso. Ela também pode ser um espaço de:

- Geração de emprego e renda da comunidade;
- Formação (ex: cursos de padaria/confeitaria);
- Desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional;
- Destino de produtos orgânicos e da agricultura familiar, contribuindo para a renda de agricultoras/es da região;
- Troca de saberes e convivência comunitária.



O "boom" das Cozinhas Solidárias

As Cozinhas Solidárias existem há muito tempo, mas foi durante a pandemia da Covid-19 e com a volta do Brasil ao mapa da fome da ONU, em 2022, que elas se multiplicaram e mostraram sua importância no combate à fome e como instrumento capaz de garantir a SAN da população.



Fontes de Financiamento

Até a criação do Programa Cozinhas Solidárias, elas funcionavam de forma independente, sem contar com financiamento público. Então o que mudou?

O Programa oferece financiamento complementar para apoiar o funcionamento das Cozinhas Solidárias, de várias maneiras:

- 1) Compra de alimentos:** por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) ou com o apoio de estados e municípios que aderirem ao programa;
- 2) Custeio de pessoal e infraestrutura:** recursos para remuneração de pessoal, manutenção e melhorias das cozinhas;
- 3) Projetos de formação:** financiamento de formações que promovam o desenvolvimento de capacidades de interesse coletivo.



Cozinhas Solidárias são peças de um sistema



Assim como as Unidades de Saúde fazem parte do SUS e precisam de outras estruturas (Pronto Atendimento, Hospitais, etc.) para garantir o Direito à Saúde, as Cozinhas Solidárias fazem parte de uma estrutura muito maior: o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

Também são componentes do SISAN:

- Conferências e Conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional;
- Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN);
- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA);
- Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias;
- Hortas Comunitárias e Escolares;
- Banco de Alimentos e Feiras Públicas Livres.

O combate à fome deve ser feito por meio de políticas públicas intersetoriais articuladas, que garantam o acesso da população a alimentos de qualidade e saudáveis! As CSs são uma parte dessa engrenagem, mas não podem ser a única alternativa existente!



Panorama das Cozinhas Comunitárias e Solidárias de Santa Catarina

Agora que já sabemos o que são as Cozinhas Comunitárias e Solidárias e qual a sua importância, vamos falar um pouco de como elas têm funcionado em Santa Catarina!

Um mapeamento feito em 2024 pelo Núcleo Santa Catarina da Aliança Pela Alimentação Adequada e Saudável identificou a existência de 49 Cozinhas Solidárias e 04 Cozinhas Comunitárias.

Esse levantamento foi feito nas cidades com mais de 80 mil habitantes das 6 mesorregiões do estado, conforme mapa abaixo.



Obs: é possível que existam CCs e CSs no estado que não tenham sido identificadas no levantamento.

Para que se conhecesse um pouco mais a forma de funcionamento dessas Cozinhas, também foi feito um estudo qualitativo em 11 das 53 Cozinhas anteriormente identificadas.

A seguir são apresentados alguns dados desse levantamento.

Relações de trabalho

A grande maioria das Cozinhas funciona totalmente com trabalho voluntário!



Das Cozinhas Comunitárias e Solidárias mapeadas, 75,47% operam sem o apoio governamental para contratação e pagamento de colaboradores. Enquanto isso, apenas 10 das 53 Cozinhas mapeadas funcionam exclusivamente por meio de trabalhadores/as remunerados/as.

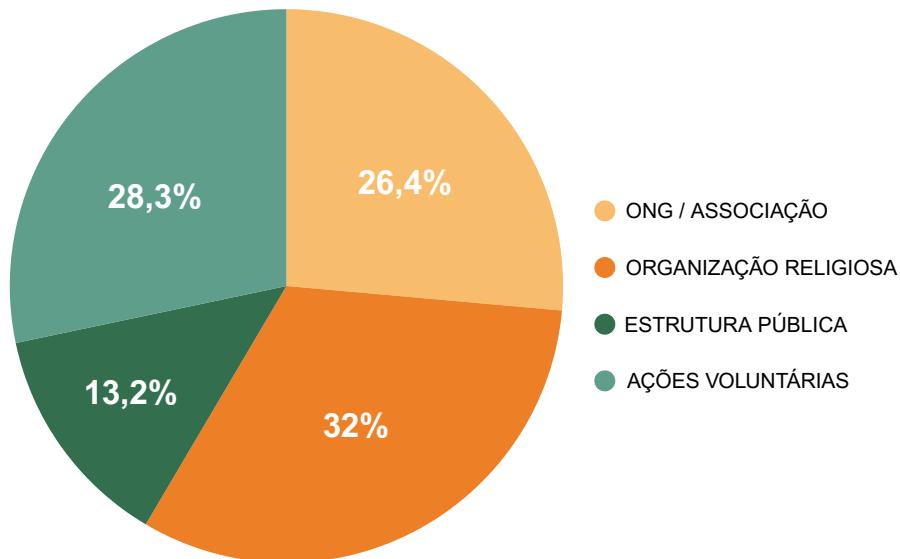
Esse voluntariado permanente não garante a continuidade do envolvimento das pessoas, pois, por diversas razões, em especial de natureza financeira, elas podem deixar de dedicar parte do seu tempo livre às ações solidárias

Nas entrevistas feitas com os/as voluntários/as, é unânime a importância que as pessoas dão ao seu trabalho, com vistas a combater a injustiça social e, principalmente, a fome. Ao mesmo tempo, muitas delas relatam a dificuldade de manter o voluntariado frente às demais demandas de sua vida pessoal.



Gestão / Natureza Organizativa

O gráfico abaixo mostra como as Cozinhas mapeadas estão distribuídas quanto à natureza organizativa:



Identificamos que cerca de 32% das CCSs são administradas por Organizações Religiosas e 26,4% por Organizações Não Governamentais ou Associações da Sociedade Civil.

Isso mostra a importância da atuação da sociedade civil organizada para a operação das CSs!

Por outro lado, 28,30% das CCSs mapeadas representam ações exclusivamente voluntárias, ou seja, sem qualquer vínculo com algum tipo de organização ou entidade.

Novamente, uma minoria (sete das 53 CCSs mapeadas) são providas por estruturas públicas. Por outro lado, nas entrevistas feitas com representantes dos municípios, ficou evidente em seus relatos a efetividade desses equipamentos para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional em suas localidades.

Compreender a heterogeneidade de arranjos das Cozinhas Comunitárias e Solidárias é fundamental para que o Programa Cozinha Solidária seja efetivo! Cada Cozinha tem uma forma de funcionamento e necessidades específicas. O olhar público precisa estar atento a essas diferenças.



Fontes de recursos para o funcionamento das Cozinhas Comunitárias e Solidárias

Financiamento	Ocorrência %	Descrição
Doação de Alimentos	88,7	Principal fonte de sustento, fundamental para a maioria das CSs. Inclui doações diretas de indivíduos, empresas e organizações religiosas.
Doação de Recursos	79,3	Fonte também crucial. As doações em dinheiro permitem a compra de alimentos com mais autonomia e manutenção de infraestrutura básica.
Contratos com Prefeituras	11,3	Fonte limitada, pois poucas cozinhas dispõem de parcerias com governos municipais. O financiamento governamental poderia ajudar a consolidar e expandir essas iniciativas.
Público	11,3	Fonte pública e permanente. Nesses casos, há garantia de continuidade de funcionamento da Cozinha, independentemente de mudança na gestão.
Editais e Chamamentos	7,6	Fonte por um período de tempo determinado. Embora funcionem regularmente durante o prazo de vigência do instrumento, não garantem a continuidade da política.
Eventos e Campanhas	11,3	Fontes alternativas que promovem arrecadações periódicas. São acionadas quando há dificuldade na manutenção das operações. Demandam esforços da comunidade, de maneira pontual, para a obtenção destes recursos.



Ao analisar a tabela das fontes de recurso, fica nítido como as doações voluntárias de alimentos (88,68%) e de recursos financeiros (79,25%) são fundamentais para o funcionamento das Cozinhas mapeadas na pesquisa.

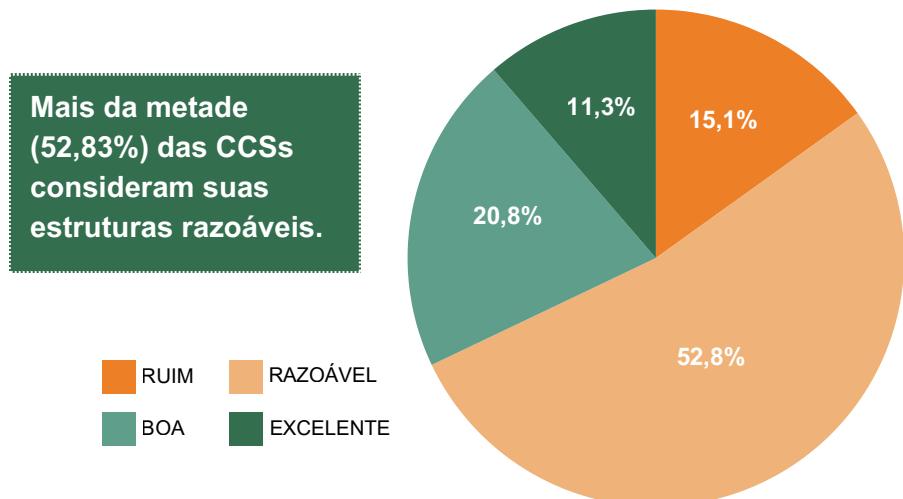
Por outro lado, os recursos públicos decorrentes de contratos diretos com prefeituras ou em Cozinhas Comunitárias e Solidárias (CCSs) que, além de financiar, também gestionam o equipamento de SAN, representaram apenas 11,32% em ambos os casos.

Foi possível observar, por meio das entrevistas qualitativas, como ocorre a melhora da capacidade de gestão dos estabelecimentos cujo financiamento provém do poder público. Enquanto isso, nos espaços que dependem exclusivamente de doações e arrecadação via campanhas, a dificuldade e a insegurança na manutenção da operação é praticamente unânime.

Essas informações mostram como há uma rede ativa em pleno funcionamento que, mesmo com dificuldades, busca garantir a SAN da população vulnerável, independente do apoio estatal. Ao mesmo tempo, aponta que o advento de políticas públicas robustas podem potencializar enormemente a capacidade destas Cozinhas de funcionarem como “pequenas células” do SISAN, que garantam o Direito Humano à Alimentação Adequada.



Estrutura em relação à Gestão das Cozinhas



Contudo, ao relacionarmos os dados de Estrutura com os de Natureza Organizativa, identificamos alguns aspectos que chamam a atenção e, novamente, mostram como os diferentes tipos de gestão incidem no funcionamento das Cozinhas.



Por exemplo, dentre as Cozinhas que operam de forma voluntária (sem vinculação com ente público ou alguma organização religiosa ou ONG), quase a totalidade (93,33%) considerou sua estrutura razoável. Já, entre as Cozinhas com apoio público, quase 75% consideraram sua estrutura boa ou excelente.

Já entre as CCSs que contam com apoio de organizações da sociedade civil, a prevalência de estruturas consideradas “boas e excelentes” é de 27,78% para as vinculadas a organizações religiosas e 35,71% para as vinculadas a ONGs e associações.

Tais números mostram a importância das Cozinhas apresentarem algum vínculo com organizações da sociedade civil. Fomentar que as Cozinhas com ações exclusivamente voluntárias possam criar ou se associar a entidades é uma forma de fortalecimento dessas iniciativas. Os dados levantados revelam também a importância do apoio público no suporte às CSs existentes, seja por meio do Programa Cozinhas Solidárias, seja via alguma Política de SAN local.

Certamente as Cozinhas mais bem estruturadas vão possibilitar maior número de refeições produzidas e menor esforço para quem trabalha na Cozinha, além de melhor qualidade da refeição, inclusive do ponto de vista higiênico-sanitário.

Funcionamento



+50% das Cozinhas têm
menos de 5 pessoas trabalhando



15% das Cozinhas têm
mais de 10 pessoas trabalhando

Nosso levantamento indica ainda a relação entre a instabilidade na produção de refeições e a disponibilidade de voluntárias/os.

Em alguns casos, uma ou duas pessoas indisponíveis podem prejudicar ou praticamente inviabilizar o preparo e distribuição das refeições.

Esse fator também acaba incidindo no número de refeições produzidas. Das CCSs mapeadas, 62%, produzem menos de 100 refeições/dia, sendo que quase a metade disse fazer entre 50 a 100 refeições. Apenas seis Cozinhas mapeadas entregavam mais do que 150 refeições por dia.

Além disso, 75% das Cozinhas produzem refeições três vezes por semana ou menos. Dessas, mais de 60% funcionam apenas uma ou duas vezes por semana.

Vale ponderar que 12 das 53 Cozinhas analisadas fazem parte da Rede com a Rua, uma organização da sociedade civil que atua junto à população em situação de rua da Grande Florianópolis. Assim, o fato de que cada Cozinha opera só em certos dias da semana é compensado pelo trabalho articulado em rede (ou seja, as Cozinhas fazem um revezamento no fornecimento de refeições para a população-alvo, para que não fique desassistida em algum dia da semana).

Cabe ressaltar ainda que, das CCSs com envolvimento do poder público (financiamento e/ou gestão), 70% atuam em cinco ou mais dias por semana. Já em relação àquelas Cozinhas sem nenhum envolvimento do poder público, apenas 17% atuam em cinco ou mais dias por semana.

Assim, fica mais uma vez evidente que o apoio público no financiamento das CSs viabiliza o aumento na oferta de refeições às comunidades em vulnerabilidade social, seja pelo aumento do número de refeições produzidas, seja pela frequência maior de funcionamento das Cozinhas.



Alimentos utilizados e preparação das refeições

Doações são registradas em todas as CCSs, inclusive nos equipamentos públicos. Na maior parte dos casos, trata-se de doação direta de alimentos, embora também ocorra doação de recursos financeiros. Estas acontecem de diversas formas: doações diretas de indivíduos (em alguns casos, há um “grande doador” que praticamente custeia todo o funcionamento da CS); doações de empresas (que compram alimentos ou cedem alimentos de sua própria produção); doações de organizações religiosas; restaurantes (que doam alimentos que não foram consumidos por seus clientes); além da doação direta de mercados e agricultores.

Em uma das Cozinhas, os recursos provém do orçamento do Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Em outra há projetos financiados pelo Fundo para a Infância e Adolescência do Tribunal de Justiça de Santa Catarina.

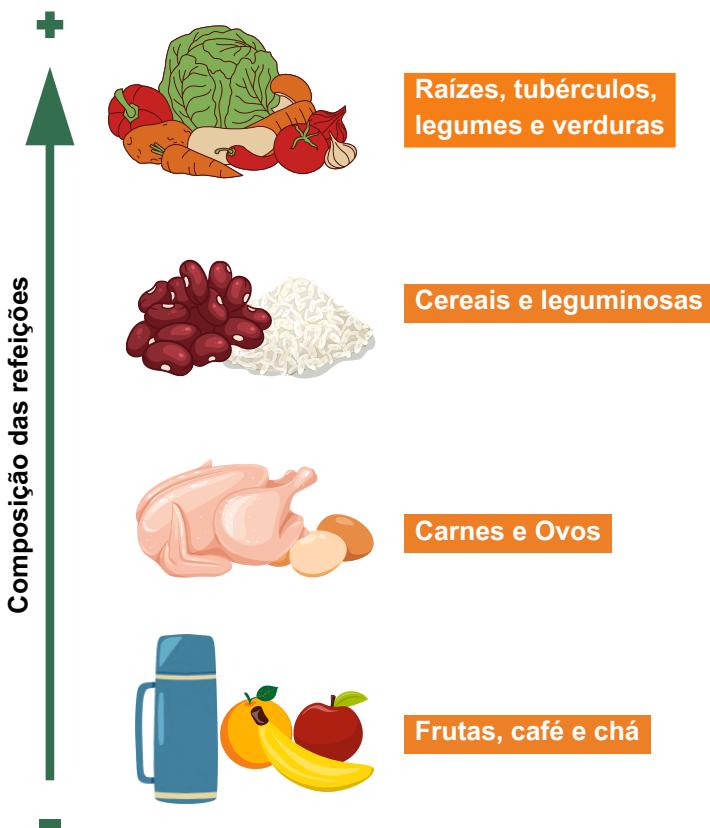
As Cozinhas abastecidas por doações preparam as refeições com o que existe de alimento disponível.

Dentro do possível, as CCSs buscam organizar uma alimentação equilibrada. Sopas são comuns no cardápio - uma forma de garantir a alimentação das pessoas beneficiárias contando com o que a Cozinha tiver disponível.



Nas entrevistas, a grande maioria das CCSs informou trabalhar com alimentos frescos. Produtos artesanais ou coloniais foram mencionados em duas entrevistas e o uso de ultraprocessados apareceu em algumas entrevistas. Produtos orgânicos ou agroecológicos também foram indicados, embora se reconheçam dificuldades na compra destes alimentos em função do preço.

Há uma expressiva predominância de batata, cenoura, abóbora, chuchu e outros vegetais nos cardápios das Cozinhas. Esses alimentos são encontrados com facilidade em locais como Ceasa, sacolões e feiras. Conta a favor deles o fato de que apresentam maior durabilidade se comparados a outros hortifrutis.



Distribuição das refeições e público-alvo

Há dois tipos distintos de Cozinhas Solidárias vinculadas à sociedade civil organizada: aquelas em que os membros estão inseridos em uma comunidade em que há insegurança alimentar e aquelas em que as pessoas atuam por serem sensíveis à causa ou por serem técnicas contratadas. De maneira informal, podemos caracterizar as primeiras como Cozinhas Solidárias Comunitárias, e as segundas apenas como Cozinhas Solidárias. Em nossa amostra, que inclui também Cozinhas Comunitárias, identificamos que 60,38% são inseridas nas comunidades e 39,62% não.

As análises qualitativas mostram que a localização das Cozinhas dentro das comunidades é estratégica, por diminuir a distância entre a oferta e a demanda das refeições.

Isso tem relação com o fato de que, de acordo com os respondentes, o deslocamento e transporte das refeições para distribuição é um dos principais desafios para as Cozinhas não inseridas nas comunidades.



Muitas vezes, a maior dificuldade não é tanto a produção das refeições quanto conseguir carros para o transporte e a distribuição dos alimentos. Exceto nas CCs (em que os custos da operação são de responsabilidade do poder público), o transporte é custeado pelo voluntariado e/ou pelas lideranças das organizações.

A grande maioria das CCSs acondiciona as refeições em embalagens. Algumas são reutilizáveis, mas o mais comum é que sejam descartáveis (marmitas de isopor, alumínio, etc.). Em certos casos, as pessoas levam potes e panelas de suas casas para pegar as refeições. As embalagens representam um custo a mais para o funcionamento das Cozinhas.

Todos esses dados demonstram que o ideal é as CSs estarem inseridas em suas comunidades. Isso não só facilita a distribuição das refeições como também estabelece vínculos e fortalece as redes de apoio e formação de lideranças populares. A presença das CSs na comunidade permite que seu espaço possa servir para outras atividades, como formações, cursos, encontros, etc.



Demandas e Necessidades dos Espaços

Apoio e Financiamento

As CSs costumam ter dificuldade para manter suas finanças em dia, ao mesmo tempo que prestam um serviço social fundamental. A isenção de impostos e a aplicação de cobranças diferenciadas de luz, água, gás, bem como de aluguel e compra de insumos, são demandas apontadas pelos respondentes. É comum que seus relatos mencionem a necessidade de mutirões para arrecadar fundos, em especial quando estão com o “caixa zerado”.

Qualidade e Variedade dos Alimentos

Um dos principais pontos relatados é a necessidade de garantir a qualidade e a variedade dos alimentos. Nas Cozinhas apoiadas pelas prefeituras, observa-se a melhoria na qualidade dos alimentos, com maior presença de vegetais obtidos por meio do PAA. Esse programa tem promovido uma transformação na cultura de produção e no autoconsumo, ampliando a oferta de alimentos frescos e nutritivos. Em uma Cozinha, o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional desempenha um papel fundamental, incentivando uma produção agrícola mais diversificada, que inclua alimentos como batata, feijão, tomate, aipim, pepino e abóbora.



Em outra, a estratégia utilizada foi se articular com hortas comunitárias, a fim de diversificar a oferta de alimentos. Também foi destacada a preocupação com um melhor aproveitamento dos alimentos, por meio de oficinas culinárias. Uma das entrevistadas relatou que se começou a aproveitar a abóbora, com boa aceitação, sendo que anteriormente ela era destinada à alimentação animal.

Remuneração dos Voluntários

Outra necessidade existente é a de que as pessoas que trabalham nas Cozinhas possam ser remuneradas para esta função, se não totalmente, pelo menos parcialmente.

Melhorias na Estrutura

Por fim, também foram relatadas necessidade de melhorias da estrutura (tanto da infraestrutura física em si quanto dos equipamentos, incluindo os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs). Há, nestes casos, uma preocupação com a qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas, a fim de cumprir as normas sanitárias vigentes.

Todos os relatos mostraram que, com investimentos direcionados e uma boa articulação entre as diversas secretarias e setores da sociedade, seria possível melhorar significativamente o serviço oferecido pelas Cozinhas Comunitárias e Solidárias de Santa Catarina.



Como posso aderir ao Programa Cozinha Solidária?

Para aderir ao Programa Cozinha Solidária, você deve cadastrar sua Cozinha junto ao Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS). O governo fixa um prazo para realizar esse cadastramento. Fique atento/a ao site do MDS através do QR Code ao lado:



Para ter acesso ao Programa Cozinha Solidária, é necessário cadastrar uma **Entidade Gestora**, que vai gerenciar o recurso obtido pelo Programa na modalidade cadastrada. A própria Cozinha Solidária pode ser sua entidade gestora, desde que preencha os pré-requisitos definidos pelo MDS via edital.

Obs: os dois primeiros editais - que não estão mais em vigor - são as Portarias MDS 977/24 (para as CSs) e 978/24 (Entidades Gestoras). Neles você pode conferir quais as exigências para se credenciar junto ao PCS e já se preparar para quando saírem os próximos editais!



Lembrando que as **três modalidades de apoio** existentes no Programa são:

- 1) Apoio à oferta de refeições via Entidades Gestoras:** para custeio de pessoal, manutenção e pequenos investimentos;
- 2) Fornecimento de alimentos in natura e minimamente processados:** via PAA, CONAB ou termo de adesão disponibilizado por estados e municípios;
- 3) Apoio à formação de colaboradores e à implementação de projetos que abordem processos formativos.**

O cadastro tanto da Cozinha Solidária quanto da Entidade Gestora é feito no sistema SIG-PCS, por meio do site:
cozinhasolidaria.digital



Em caso de dúvidas, entre em contato com o MDS via e-mail programacozinhasolidaria@mds.gov.br ou ligue (61) 2030-1140



Se a sua cozinha não quiser aderir ao programa, que cuidados são importantes?

Procure estabelecer parcerias com comércios locais, a fim de conseguir doações ou descontos. Esses descontos e doações são mais facilmente obtidos quando se trata de alimentos perto de vencer ou de hortifrutis ou pães que estão próprios para consumo mas não estão adequados para a comercialização (ex: um legume em que apenas uma parte está “machucada” ou um pão francês que não foi vendido no dia).

Outras iniciativas, como o Sesc Mesa Brasil, podem contribuir para a obtenção de alimentos, bem como as sobras de restaurantes (alimentos que não foram colocados no balcão de distribuição (bufê), nem foram servidos aos clientes).

Outra forma de obter alimentos saudáveis, de qualidade e mais baratos é comprar, preferencialmente em conjunto com outras Cozinhas, diretamente dos agricultores/as locais.

Ao receber doação em dinheiro, evite a compra de alimentos ultraprocessados (bolachas recheadas, macarrão instantâneo, salsicha, refrigerantes, entre outros).



O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda quais alimentos devem ser priorizados para uma alimentação saudável. Você pode usá-lo como referência:



Procure conhecer as normas sanitárias da cidade em que você mora. Se puder, faça um curso básico de manipulação de alimentos, para aprender os cuidados que se devem ter na produção de refeições e no preparo de alimentos.

Em Florianópolis, a Lei Municipal 10.884/22 estabelece as exigências sanitárias para as CSs. Essa legislação respeita a realidade financeira das Cozinhas Solidárias sem prejuízo da segurança dos alimentos na produção das refeições. Tente levar esse marco legal para sua cidade.

Mantenha suas redes sociais ativas e publicize ao máximo as ações realizadas. A obtenção de doações está intimamente ligada à confiança que as pessoas têm no trabalho realizado. Transparência é fundamental, inclusive em relação aos valores arrecadados e aos custos.



Agradecimentos

Este material foi construído com o esforço e o comprometimento de muitas pessoas e organizações que, de diversas maneiras, contribuem diariamente para a Segurança Alimentar e Nutricional e para a dignidade humana. Agradecemos, especialmente, todas as pessoas voluntárias das Cozinhas Solidárias, que, independentemente das dificuldades, dedicam-se com empatia e paixão a oferecer refeições de qualidade às pessoas em vulnerabilidade.

À Coordenação Nacional da Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, nosso sincero reconhecimento pelo apoio e confiança que tornaram esta cartilha possível. Agradecemos também a cada representante das Cozinhas entrevistadas, que gentilmente compartilharam experiências e conhecimentos valiosos, e aos militantes da Agroecologia e da Segurança Alimentar e Nutricional, que, através de sua atuação, pavimentam o caminho para um futuro sem fome.

Por fim, manifestamos nossa gratidão a todas as organizações da sociedade civil, associações e entidades parceiras que somam esforços na construção de uma sociedade mais justa e solidária, inspirando-nos a seguir em frente na defesa do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável.





O que é a Aliança?

A Aliança pela Alimentação Adequada e Saudável, lançada oficialmente em outubro de 2016 durante o XXIV Congresso Brasileiro de Nutrição, em Porto Alegre, é uma coalizão que reúne organizações da sociedade civil, associações, coletivos, movimentos sociais, entidades profissionais e cidadãos comprometidos com o interesse público.

Seu objetivo é fortalecer ações coletivas que promovam o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHA) e o avanço de políticas públicas que garantam a Segurança Alimentar e Nutricional e a Soberania Alimentar no Brasil.

Suas práticas e diretrizes são orientadas pela promoção da equidade, transparência e respeito aos direitos humanos, valorizando a diversidade cultural de forma inclusiva e recíproca, integrando saberes e práticas não acadêmicas.

Com atuação em níveis nacional, estadual e municipal, a Aliança se articula também em processos internacionais alinhados aos seus princípios e objetivos e realiza um trabalho dinâmico e reflexivo, adaptando-se continuamente às transformações da agenda que busca impactar.



**Aliança pela Alimentação
Adequada e Saudável**