

PROJETO MESA SOLIDÁRIA E COZINHA COMUNITÁRIA: REFLEXOS NA QUALIDADE E SEGURANÇA DA REFEIÇÃO OFERTADA.

SOLIDARITY TABLE PROJECT AND COMMUNITY KITCHEN: REFLECTIONS ON MEAL QUALITY AND SAFETY

Amarilis Thomaz Mattei¹
 Joice Miguel de Magalhães Ruthes²
 Ana Paula Maltauro Bardall³
 Virginia Afonso Gasparini⁴

RESUMO

Neste estudo, foi realizada uma análise da integração da Cozinha Comunitária ao Projeto Mesa Solidária da Prefeitura de Curitiba, com foco na qualidade e segurança das refeições fornecidas. Quatro objetivos específicos foram delineados para atingir esse propósito.

O desempenho atual da Cozinha Comunitária no contexto do Projeto Mesa Solidária foi avaliado, identificando pontos fortes e áreas de melhoria. Além disso, uma análise detalhada das condições do processo de preparo e distribuição das refeições, com ênfase nas temperaturas, foi conduzida.

Os resultados foram comparados com as diretrizes das normas de segurança alimentar e nutricional, visando identificar desvios e lacunas que poderiam afetar a qualidade das refeições. Por fim, foram propostas recomendações específicas para otimizar a utilização da Cozinha Comunitária no Projeto Mesa Solidária, garantindo o cumprimento dos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Ao longo da pesquisa, foram analisadas temperaturas de armazenamento e distribuição de alimentos em várias instituições, e uma revisão da legislação relacionada à segurança alimentar, incluindo a Resolução RDC nº 216 da ANVISA, foi realizada.

Os resultados indicaram a necessidade de melhorias na manutenção das temperaturas dos alimentos e enfatizaram a importância de treinamentos contínuos para os envolvidos, dada a rotatividade de voluntários.

A conclusão destacou a relevância deste estudo para garantir a qualidade e segurança das refeições oferecidas pelo Projeto Mesa Solidária. Como próximos passos, sugere-se a implementação das recomendações propostas, monitoramento constante das temperaturas e treinamentos regulares para os envolvidos, beneficiando a comunidade atendida.

Palavras-chave: alimentação; projeto mesa solidária; cozinha comunitária.

ABSTRACT

In this study, an analysis of the integration of the Community Kitchen into the Mesa Solidária Project of the Municipality of Curitiba was conducted, with a focus on the quality and safety of the meals provided. Four specific objectives were outlined to achieve this purpose.

The current performance of the Community Kitchen within the context of the Mesa Solidária Project was evaluated, identifying strengths and areas for improvement. Additionally, a detailed analysis of the conditions of the meal preparation and distribution process, with a special emphasis on temperatures, was carried out.

The results were compared with the guidelines of food safety and nutritional standards to identify deviations and gaps that could affect meal quality. Finally, specific recommendations were proposed to optimize the use of the Community Kitchen within the Mesa Solidária Project, ensuring compliance with quality and food safety standards.

Throughout the research, temperatures for food storage and distribution in various institutions were analyzed, and a review of legislation related to food safety, including ANVISA Resolution RDC n°. 216, was conducted.

The findings indicated the need for improvements in maintaining food temperatures and emphasized the importance of ongoing training for those involved, given the turnover of volunteers.

The conclusion highlighted the relevance of this study in ensuring the quality and safety of meals provided by the Mesa Solidária Project. As next steps, the implementation of the proposed recommendations, ongoing temperature monitoring, and regular training for those involved are suggested, benefiting the served community.

Keywords: food; solidarity table project; community kitchen.

1 INTRODUÇÃO

O Projeto Mesa Solidária, inaugurado em dezembro de 2019, desempenha um papel fundamental ao atender pessoas em situação de vulnerabilidade, incluindo aqueles em situação de rua. Com um amplo escopo, sua atuação vai desde promover políticas de segurança alimentar até garantir plenos direitos sociais, preservando a dignidade humana. Firmemente enraizado em Curitiba, o projeto não apenas busca reintegrar os necessitados, mas também promove sua emancipação, melhorando significativamente a qualidade de vida na região.

Dentro do panorama dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), o Projeto Mesa Solidária se insere de maneira coesa e alinhada com os compromissos internacionais, buscando uma concordância direta com a Agenda 2030 e também com os princípios ESG (*Environmental, Social and Governance*). Esses princípios abraçam as dimensões ambientais, sociais e de governança, e o Projeto Mesa Solidária demonstra um claro compromisso com esses aspectos.

Especificamente, o projeto se alinha de maneira notável ao ODS 1 - “Erradicação da Pobreza”, contribuindo para o avanço social e a redução das disparidades econômicas. Sua visão também converge com o objetivo global de eliminar a fome e garantir a segurança alimentar e nutricional para todos, o que reflete diretamente o âmbito do ODS 2 - “Fome Zero”. Essa consonância com os ODS e os princípios ESG ressalta a relevância e o impacto abrangente do Projeto Mesa Solidária na busca por um futuro mais justo, sustentável e equitativo.

O panorama nacional é profundamente marcado por disparidades sociais e uma insegurança alimentar persistente. Esse cenário afeta de modo particular os estratos mais vulneráveis da sociedade, manifestando-se em uma complexidade de formas que abrangem desde a distribuição desigual dos recursos alimentares até a falta de acesso.

Olhando para o cenário nacional, encontramos algumas iniciativas comunitárias que se destacam como modelos de preparo e distribuição de refeições em seus próprios locais. Uma dessas notáveis iniciativas é o projeto “O Refettorio Gastromotiva”, um restaurante-escola localizado no Rio de Janeiro.

Atualmente, o Refettorio Gastromotiva produz semanalmente aproximadamente 2.500 refeições em formato de marmitas, as quais são distribuídas na região central do Rio de Janeiro, com o valioso auxílio de projetos parceiros.

O Projeto Mesa Solidária se destaca como um esforço crucial para amenizar os desafios enfrentados pelos seres humanos tão duramente afetados por seu contexto socioeconômico. Tendo em vista as fragilidades desse cenário, garantir uma nutrição eficiente e livre de complicações à saúde torna-se imperativo. Dessa maneira, o Projeto Mesa Solidária não só se dedica a aliviar a fome, mas também a reduzir o desperdício de alimentos, tornando a nutrição adequada acessível a todos. Além disso, busca não apenas fornecer refeições, mas também promover a inclusão e a autonomia social.

Atualmente, o Projeto Mesa Solidária se desdobra em dois eixos principais:

1. **“Preparar e Servir”**: Nesse eixo, as Organizações da Sociedade Civil (OSC's) dedicam-se, por meio de trabalho voluntário, a fornecer alimentos às pessoas em situação de vulnerabilidade social.
2. **“Educar para Emancipar”**: Este eixo se concentra na realização de cursos e capacitações através das Escolas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), visando à geração de renda e ao aprimoramento profissional.

No presente trabalho, iremos focar exclusivamente no eixo “Preparar e Servir”, delimitando nossas discussões a partir deste ponto. Seu propósito é oferecer um espaço seguro no qual os indivíduos possam lavar as mãos, sentar-se à mesa e desfrutar das refeições preparadas pelas OSC's, seja formalmente estabelecidas ou não, que colaboram com o projeto.

As OSC's desempenham um papel vital na produção e distribuição das refeições. Esses grupos de voluntários predefinidos se reúnem para arrecadar alimentos da comunidade ou adquiri-los por meio de doações. Ao final, preparam e entregam as refeições. Importante ressaltar que esses grupos não mantêm um vínculo empregatício com a prefeitura; sua colaboração é formalizada por um termo de compromisso que estabelece a parceria.

A colaboração entre o Projeto Mesa Solidária e a Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN) desempenha um papel de destaque nessa empreitada. A SMSAN, com um comprometimento ímpar, fortalece essa colaboração por meio do Programa Banco de Alimentos de Curitiba. O cerne desse programa reside em uma missão nobre: não só reduzir o desperdício de alimentos, mas também enfrentar de maneira direta a fome que assola o município.

Com uma abordagem meticulosa, a SMSAN realiza a coleta e seleção criteriosa de alimentos, garantindo que apenas aqueles que atendam a rigorosas condições sanitárias, próprias para o consumo humano, sejam escolhidos. Essa seleção atenciosa assegura que os elementos alimentares que poderiam ser desperdiçados encontrem um novo propósito.

Dessa forma, os grupos das Organizações da Sociedade Civil (OSCs) - parceiras comprometidas com o Projeto Mesa Solidária - têm a oportunidade de retirar esses elementos previamente selecionados. A logística operacional entre a SMSAN e as OSCs se traduz em um ciclo virtuoso: alimentos que estariam à beira do descarte são redirecionados, reforçando a oferta alimentar e contribuindo ativamente para o objetivo maior da iniciativa - atenuar a fome e promover a segurança alimentar da população vulnerável.

Atualmente, Curitiba conta com quatro espaços do Projeto Mesa Solidária. Destes, dois dispõem de cozinhas equipadas - Mesa Solidária Dom Bosco e Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema - onde as OSC's podem preparar e distribuir refeições. Um terceiro espaço, Mesa Solidária Plínio Tourinho, possui apenas uma cozinha de apoio, não realizando a distribuição no local. O último espaço, Mesa Solidária Luz dos Pinhais/Praça Tiradentes, recebe refeições transportadas devido à ausência de instalações de cozinha.

No contexto deste estudo, focamos na pesquisa aplicada no espaço Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema, com uma análise comparativa baseada nos procedimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especificamente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que define o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O espaço possui uma cozinha industrial bem equipada, incluindo dispositivos de monitoramento de temperaturas e de manutenção da temperatura das refeições, como os “pastrus”. Nosso estudo avalia se os grupos utilizam esses equipamentos para garantir que as refeições estejam em conformidade com as normas recomendadas. Focamos na influência da cozinha equipada na manutenção das condições ideais de tempo e temperatura durante a preparação das refeições, considerando seu impacto na eficácia do projeto e na segurança alimentar dos beneficiários.

Este estudo é relevante porque fundamenta a importância de cozinhas comunitárias integradas aos espaços do Projeto Mesa Solidária. Essa integração permite que as refeições sejam preparadas e distribuídas pelas organizações parceiras no mesmo local, garantindo a temperatura adequada, em conformidade com as diretrizes legais, melhorando a qualidade e segurança das refeições.

Também abordamos a logística de transporte, atualmente feita com veículos comuns e recipientes diversos. Este estudo busca gerar dados para orientar decisões orçamentárias e investimentos, considerando a logística de transporte e a integridade das refeições.

Com base nos dados coletados, nosso estudo busca validar o projeto “PROJETO MESA SOLIDÁRIA E COZINHA COMUNITÁRIA: REFLEXOS NA QUALIDADE E SEGURANÇA DA REFEIÇÃO OFERTADA”. Este trabalho está alinhado com os objetivos e ações em curso, contribuindo para a melhoria contínua da qualidade e segurança das refeições no âmbito do Projeto Mesa Solidária.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 MARCOTÉORICO

2.1.1 Dignidade Humana e Mínimo Existencial: O Papel do Estado e da Sociedade Civil na Garantia do Direito à Alimentação Adequada no Brasil.

A dignidade do ser humano está intrinsecamente ligada ao conceito de mínimo existencial, que engloba bens, oportunidades e direitos cuja privação é considerada inaceitável, pois tornaria impossível a existência do indivíduo. Um exemplo fundamental desse mínimo existencial é o acesso à alimentação. Essa conexão inalienável entre dignidade e mínimo existencial é crucial para a compreensão das questões abordadas neste estudo.

O Estado detém o poder de decisão direto ou indireto, baseado nas leis que promulga e na implementação de políticas públicas que regulamentam e padronizam as condutas dos diversos setores da sociedade. No entanto, é importante ressaltar que, diante das crescentes demandas, o Estado não deve ser o único promotor de políticas sociais públicas. Em muitos casos, a sociedade civil, disposta a participar e colaborar com o Poder Público na execução de ações de segurança alimentar e nutricional, deve assumir esses serviços.

Uma vez que a conduta do Estado visa a proteger os interesses da população e a melhorar sua qualidade de vida e saúde, garantindo os direitos sociais e a prestação de serviços públicos que assegurem o mínimo existencial, é essencial promover ações e projetos da sociedade civil que se integrem de forma coordenada e articulada com as ações governamentais.

No Brasil, o direito à alimentação adequada foi reconhecido como um direito humano fundamental, intrínseco à dignidade humana e essencial para a realização dos direitos consagrados na Constituição da República, com base na Emenda Constitucional nº 64/10. Essa emenda ampliou a responsabilidade do Estado na efetivação desse direito. O direito à alimentação adequada também está protegido pelo artigo 11 do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais de 1966 e pelo artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos.

2.1.2 Ações da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN) e o Projeto Mesa Solidária

Em Curitiba, até janeiro de 2021, mais de 46.800 famílias estavam em situação de pobreza e extrema pobreza, de acordo com dados do CadÚnico do Governo Federal. Essa situação tem incentivado os governos locais a desenvolver programas e metas para combater a fome, uma vez que quatro em cada dez famílias não têm acesso à quantidade e qualidade adequada de alimentos. Isso significa que essa

parcela da população precisa limitar o tipo ou a quantidade de alimentos que consome, ou até mesmo enfrenta a fome.

Dentro do município de Curitiba, a Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), de acordo com a Lei Municipal nº 15.461/2019, é responsável por realizar a gestão, coordenação, planejamento estratégico e operacional da política municipal de segurança alimentar e nutricional de forma articulada e intersetorial. Seu propósito é melhorar a qualidade de vida da população. Suas competências incluem a coordenação de programas, como o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, a avaliação dos resultados desses programas e a regulamentação da distribuição e comercialização de alimentos em equipamentos públicos.

A SMSAN elaborou um Planejamento Estratégico que define sua missão de promover a segurança alimentar e nutricional de forma compartilhada e com equidade. Ela aspira a se tornar uma referência nacional e internacional nesse campo até 2024, com base em valores como ética, empatia, sinergia, resiliência, respeito e dignidade.

Seu propósito é liderar a política municipal de segurança alimentar e nutricional, mobilizando diversos atores sociais e promovendo soluções compartilhadas para garantir uma alimentação saudável e sustentável. Isso envolve inovação, educação e colaboração com outras entidades públicas e setores da sociedade.

O Projeto Mesa Solidária, coordenado pela Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - SMSAN, atende a população em situação de vulnerabilidade e risco social, contemplando a população em situação de rua do Município de Curitiba/ PR, visando à efetivação do rol de direitos sociais previstos na Constituição Federal, tornando-se um parâmetro de aplicação do princípio da dignidade da pessoa.

O Projeto Mesa Solidária atua de maneira sinérgica e coordenada com diversos atores da Administração Pública Municipal, incluindo a Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), a Fundação de Ação Social (FAS) e a Secretaria Municipal de Defesa Social (SMDs), bem como com entidades públicas e privadas, Organizações da Sociedade Civil (OSC's), instituições religiosas, educacionais e sociais.

Dentro dessa estrutura, a SMSAN desempenha um papel fundamental na coordenação do Projeto Mesa Solidária, especialmente no eixo "Preparar e servir". Ela auxilia as OSC's na organização de cronogramas e agendas de produção e entrega de refeições, coordenando dias, locais e horários para a distribuição dos alimentos preparados. Isso não apenas combate a fome, mas também assegura que, pelo menos, uma refeição nutricionalmente adequada seja fornecida à população em situação de rua. Além disso, a SMSAN oferece orientação através de cursos de capacitação para reduzir o desperdício de alimentos durante o processo de produção das refeições.

Ao longo do projeto, a SMSAN tem trabalhado continuamente na identificação e cadastramento das OSC's que prestam o serviço de distribuição de refeições nas ruas da cidade. O objetivo é conscientizá-las de que a calçada não é o local apropriado para alimentar a população em situação de rua. Atualmente, existem espaços adequados dentro do Projeto Mesa Solidária onde essa população vulnerável e em risco nutricional e social pode se alimentar com dignidade.

Desde a implantação, mais de 130 grupos sociais e OSC's já participaram ativamente do Projeto Mesa Solidária. Atualmente, cerca de 1.000 a 1.200 voluntários estão envolvidos no Mesa Solidária. Este projeto oferece um ambiente favorável para o voluntariado, pois valoriza e reconhece a importância do trabalho voluntário, proporciona oportunidades variadas de envolvimento e cria uma cultura de apoio e colaboração entre os voluntários e a organização.

No que diz respeito à logística de fornecimento de alimentos para essa população, a cidade conta com três locais de distribuição de refeições. Dois desses locais estão equipados com cozinhas completas, enquanto o terceiro recebe apenas refeições já preparadas e transportadas.

Essas variações nos equipamentos exigem uma análise cuidadosa do tempo e temperatura em todas as etapas do processo produtivo. É fundamental avaliar os riscos de sobrevivência e multiplicação de microrganismos nos alimentos oferecidos, além de verificar se há diferenças estatísticas significativas entre as temperaturas registradas nas refeições produzidas nas instalações do Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema pelas OSC's.

2.1.3. Segurança Alimentar

O conceito de segurança alimentar, originado em uma Europa devastada pela Segunda Guerra Mundial, passou por uma evolução significativa ao longo da segunda metade do século XX. Inicialmente centrado na produção de alimentos, esse conceito evoluiu para incorporar o acesso aos alimentos e, posteriormente, expandiu-se para abranger questões relacionadas à qualidade sanitária, biológica e nutricional dos alimentos, bem como a dimensão cultural que envolve o ato de se alimentar. Essa transformação culminou na abordagem integral da segurança alimentar e nutricional.

No Brasil, a segurança alimentar e nutricional foi reconhecida como um direito humano fundamental, intrinsecamente ligado a outros direitos sociais, como moradia, saúde e educação, sendo inscrita na Constituição Brasileira em 2010. Esse reconhecimento também se reflete em tratados internacionais, como o Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais de 1966 e a Declaração Universal dos Direitos Humanos.

A compreensão da segurança alimentar e nutricional vai além da simples disponibilidade de alimentos, abrangendo a relação que indivíduos e comunidades estabelecem com a alimentação. É importante ressaltar que o termo "segurança" está associado à proteção que uma sociedade garante aos seus membros, destacando assim a dimensão social desse conceito.

O Projeto Mesa Solidária se alinha com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), uma iniciativa global que visa atender às necessidades humanas, como saúde e educação. O projeto concentra seus esforços principalmente nos ODS 1 e 2, que visam à erradicação da pobreza e à promoção da segurança alimentar, respectivamente.

As Cozinhas Comunitárias desempenham um papel essencial na promoção da segurança alimentar e nutricional, fornecendo refeições saudáveis para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Além disso, essas cozinhas têm o potencial de promover a inclusão social, o fortalecimento da comunidade e a educação alimentar e nutricional.

A expansão das Cozinhas Comunitárias como parte do Projeto Mesa Solidária, coordenado pela Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), busca garantir a plena realização do conceito de segurança alimentar e nutricional, conforme definido pela legislação vigente.

Considerando que a população atendida pelo Projeto Mesa Solidária está em situação de vulnerabilidade social, é fundamental assegurar que os alimentos fornecidos estejam armazenados e distribuídos em temperaturas adequadas. Isso é crucial para garantir a qualidade das refeições servidas e, ao mesmo tempo, minimizar os riscos de contaminação e crescimento de microrganismos, especialmente dada a importância da qualidade sanitária da alimentação fornecida para essa população em situação de risco e vulnerabilidade social.

O controle rigoroso do tempo e da temperatura desempenha um papel crucial na garantia da qualidade final dos alimentos, além de ser essencial na prevenção da proliferação de microrganismos patogênicos, salvaguardando a segurança dos consumidores.

A gestão cuidadosa da temperatura representa um dos métodos mais eficazes para controlar o crescimento de microrganismos. Quando combinada com a monitorização do tempo, cria-se uma das combinações mais estudadas no contexto do controle, eliminação ou redução do número de agentes patogênicos durante o processo de produção de alimentos (SILVA JUNIOR, 2005). Vale ressaltar que o descontrole desses fatores pode estar relacionado a doenças de origem alimentar, como intoxicações e infecções alimentares, e pode até causar a deterioração dos alimentos.

É estabelecido que, para a cocção e reaquecimento adequados dos alimentos, todas as partes dos mesmos devem atingir uma temperatura central de 70 °C (ANVISA, 2004). Da mesma forma, a temperatura correta para a conservação quente de alimentos após o processo de cocção deve ser superior a 60 °C (BRASIL, 2004). A RDC 216 também enfatiza que, após a cocção, os alimentos devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60 °C por no máximo 6 horas, desde que sejam atendidas condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana (BRASIL, 2004).

O controle adequado da temperatura, tanto durante o armazenamento quanto na distribuição, é um dos fatores-chave para garantir a qualidade das refeições servidas, minimizando os riscos de contaminação e crescimento microbiano (MONTEIRO *et al.*, 2014).

3 METODOLOGIA

3.1 OBJETIVOS

3.1.1 Objetivo Geral

O objetivo central deste estudo é identificar e avaliar as condições atuais do processo de utilização da Cozinha Comunitária no âmbito do Projeto, destacando áreas que demandam aprimoramento, visando assegurar que as refeições fornecidas atendam aos padrões ideais de qualidade e segurança alimentar, conforme delineado na justificativa deste trabalho.

Com base nas diretrizes e regulamentações existentes, buscamos propor procedimentos e medidas que garantam a adequação às necessidades básicas de higiene alimentar, contribuindo, assim, para o bem-estar, a saúde e a dignidade dos beneficiários desse projeto.

3.1.2. Objetivos Específicos

Para alcançar o objetivo geral, este estudo se propõe a realizar os seguintes objetivos específicos:

1. Avaliar o desempenho atual da Cozinha Comunitária no contexto do Projeto Mesa Solidária, identificando seus pontos fortes e áreas que necessitam de melhorias.
2. Analisar as condições do processo de preparo e distribuição das refeições oferecidas pelas Organizações da Sociedade Civil (OSC's) no espaço Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema, com foco especial na verificação das temperaturas durante essas etapas.

3. Comparar os resultados obtidos com as diretrizes estabelecidas pelas normas de segurança alimentar e nutricional, a fim de identificar possíveis desvios e lacunas que impactem na qualidade das refeições.
4. Propor recomendações e melhorias específicas para otimizar a utilização da Cozinha Comunitária no Projeto Mesa Solidária, visando garantir que as refeições oferecidas atendam plenamente aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos.

Esses objetivos específicos estão interligados e conduzirão à realização do objetivo geral, permitindo uma abordagem abrangente e estruturada da pesquisa.

3.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS:

Nesta etapa do estudo, os procedimentos adotados visam atingir os objetivos propostos.

- **Levantamento de Dados e Foco da Pesquisa:** Neste estudo, foi realizado um levantamento de dados inicial por meio de pesquisa de campo. No âmbito desta pesquisa aplicada, a atenção concentrou-se no espaço Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema. A abordagem adotada envolveu uma análise comparativa, utilizando como referência os procedimentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especificamente a Resolução RDC nº 216, datada de 15 de setembro de 2004. Essa resolução define o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e serviu como guia essencial para a avaliação das condições das cozinhas solidárias objeto deste estudo.
- **Avaliação da Conformidade:** Com base nas informações coletadas, foi realizada a análise comparativa com os dados presentes no marco teórico deste trabalho, identificando os pontos críticos que devem ser trabalhados para atingir as condições preconizadas na literatura existente.
- **Identificação de Melhorias:** Durante o processo, identificaram-se situações críticas e deficiências que necessitavam de uma nova abordagem para garantir a segurança alimentar e a dignidade dos beneficiários.
- **Propostas de Adequação:** Após a análise das condições no espaço Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema, foram desenvolvidas propostas de adequação. Essas propostas incluem procedimentos, treinamento de pessoal e aquisição de recursos necessários, com o objetivo de aprimorar as condições desses espaços. Isso, por sua vez, contribuirá para a melhoria da qualidade e segurança das refeições oferecidas aos beneficiários.

3.3 LIMITAÇÕES DA PESQUISA: LICENÇA SANITÁRIA NO LOCAL DE PRODUÇÃO

O presente estudo encontra algumas limitações que são essenciais de serem consideradas para uma compreensão abrangente dos resultados.

A legalização das empresas, relacionada à Vigilância Sanitária, requer a obtenção de uma licença sanitária, um documento administrativo emitido pelas autoridades de saúde pública que certifica que o estabelecimento atende aos requisitos físicos, estruturais, operacionais e sanitários necessários para operar. Essa licença é obrigatória para diversos tipos de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hospitais, clínicas e outros.

No entanto, os grupos sociais envolvidos no Projeto Mesa Solidária não possuem uma licença sanitária, uma vez que não estão envolvidos em atividades econômicas vinculadas a esses estabelecimentos e, portanto, não são legalmente obrigados a obtê-la. Essa ausência de licença sanitária é uma limitação desta pesquisa, pois a presença desse documento já serviria como um filtro para garantir as condições adequadas para o funcionamento das cozinhas utilizadas no projeto.

Muitos dos envolvidos nesses grupos sociais têm a melhor das intenções ao contribuir para o bem-estar da comunidade, mas frequentemente não têm experiência anterior com a produção de refeições em larga escala e, conseqüentemente, têm pouco ou nenhum conhecimento das regulamentações que regem essa atividade. Além disso, a falta de suporte técnico para orientações em questões de higiene e segurança alimentar representa outra limitação. Os cursos oferecidos, por vezes, não atendem a todos os voluntários, devido às suas atividades profissionais fora do projeto.

3.4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

3.4.1 Amostra e Coleta de Dados

O Projeto Mesa Solidária engloba um total de 58 Organizações da Sociedade Civil (OSC's) que atuam em três espaços distintos na cidade de Curitiba: Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema, Mesa Solidária Luz dos Pinhais/Praça Tiradentes e Mesa Solidária Dom Bosco/Tatuquara. Para esta pesquisa, a amostra selecionada consiste em todas as OSC's que produzem refeições e as entregam no espaço Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema, totalizando 17 OSC's.

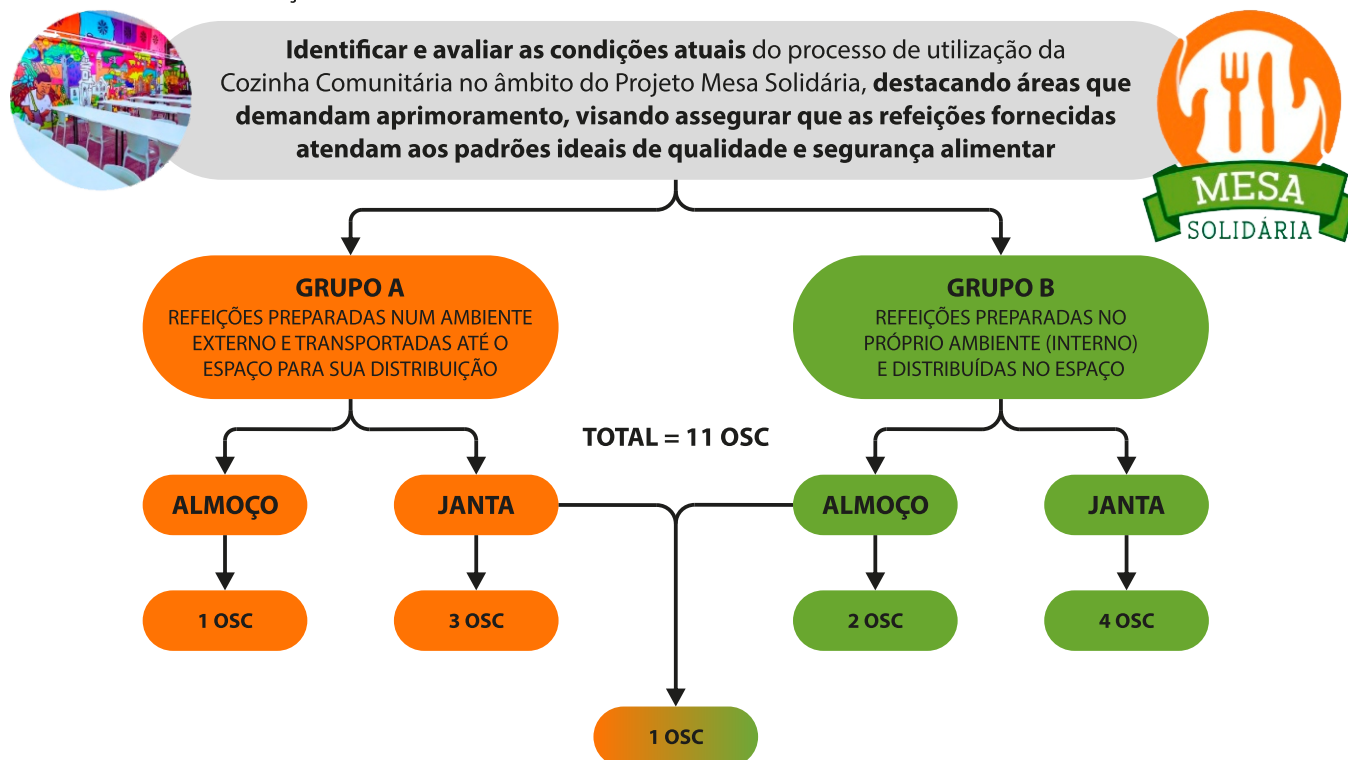
Dentre essas 17 OSC's, três delas produzem as refeições em suas próprias cozinhas e as entregam no espaço, enquanto as demais produzem e entregam as refeições na cozinha do espaço Patrícia Casillo/Capanema.

A coleta de dados primários foi realizada por meio de um formulário especialmente elaborado para este estudo. Cada OSC da amostra foi submetida a, no mínimo, duas aferições em dias diferentes. O formulário incluiu informações gerais sobre o dia da aferição, como temperatura ambiente e local de produção das refeições. Quando a OSC utilizava a cozinha da SMSAN para a produção das refeições, o formulário detalhava o horário de conclusão da refeição, o horário de entrega e a aferição da temperatura em ambas as etapas.

No caso das OSC's que produziam as refeições em seu próprio local, o formulário contemplava informações sobre as condições de transporte (tipo de veículo, caixa de transporte, etc.) e a temperatura da refeição na chegada à cozinha da SMSAN.

No decorrer do período estipulado para o levantamento dos dados, foram realizadas 45 aferições. Dessas, 11 OSC's tiveram duas ou mais anotações tabuladas. No entanto, para os outros seis grupos, apenas uma aferição foi coletada. Dessa forma, seguindo as premissas do trabalho, a análise de dados concentrou-se nos 11 grupos com no mínimo duas aferições, totalizando 38 tabulações.

Cabe ressaltar que a medição da temperatura foi realizada apenas na chegada à cozinha da SMSAN, uma vez que as OSC's não dispunham de termômetros nem treinamento para efetuar essa medição. Os formulários foram preenchidos por dois servidores designados que estavam de plantão nos dias de servimento das refeições. No que se refere à organização dos grupos de trabalho e à coleta de dados, apresentamos no Figura 1 um resumo que contextualiza a operação do preparo e da distribuição das refeições no âmbito do Projeto Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema.

FIGURA 1: ORGANIZAÇÃO DOS GRUPOS DE TRABALHO NO PROJETO MESA SOLIDÁRIA

Fonte: As autoras, 2023.

Nesse contexto, os grupos de trabalho se dividem em dois principais tipos: o Grupo A, responsável por preparar refeições em ambientes externos e transportá-las para o espaço de distribuição, e o Grupo B, encarregado de preparar refeições no próprio ambiente interno e distribuí-las no local.

Ambos os grupos oferecem tanto almoço quanto janta, alternando entre os dias da semana e os finais de semana para garantir uma cobertura abrangente.

Realizamos a coleta de dados junto a 11 Organizações da Sociedade Civil (OSCs).

- No **Grupo A**, que fornece **almoço**, efetuamos aferições para 1 OSC, totalizando 2 aferições.
- Para o **Grupo A**, que fornece **janta**, realizamos aferições em 3 OSCs, totalizando 21 aferições.
- No **Grupo B**, referente ao **almoço**, coletamos dados em 2 OSCs, somando 4 aferições.
- E no **Grupo B**, referente à **janta**, coletamos dados junto a 4 OSCs, totalizando 9 aferições.

Destacamos ainda a participação de 1 OSC que atuou de forma mista, com uma aferição realizada no Grupo A, durante o período da janta, e outra aferição realizada no Grupo B, durante o período do almoço. Essa participação diversificada resultou em mais 2 tabulações.

Assim, a pesquisa de campo totalizou 38 aferições, cuja análise e identificação serão abordadas no item Análise dos Dados deste trabalho.

3.4.2 Equipamentos para Medição e Frequência dos Grupos

Para a medição das temperaturas das refeições, foi necessário o uso de termômetros do tipo espeto e termômetros a laser. O termômetro do tipo espeto é utilizado para medir a temperatura no centro geométrico dos alimentos, enquanto o termômetro a laser é utilizado para medir a temperatura de superfície dos alimentos.

No entanto, nenhum dos grupos sociais pesquisados possuía ambos os tipos de termômetros, o que se configura como outra limitação da pesquisa. Isso impossibilitou a medição das temperaturas nos locais de produção quando as refeições não foram preparadas nas cozinhas da prefeitura.

Para contornar essa limitação, foram realizadas medições quando as refeições eram produzidas nas cozinhas da prefeitura, bem como na chegada das refeições produzidas em cozinhas próprias, sendo a medição efetuada diretamente nas marmitas no momento da entrega.

Além disso, os grupos sociais muitas vezes ajustam suas datas e frequências de distribuição de acordo com suas necessidades individuais. Como resultado, vários grupos foram excluídos da pesquisa, uma vez que não foi possível realizar pelo menos duas medições consecutivas durante o período de coleta de dados.

É fundamental ressaltar uma situação de relevância relacionada às medições. Além de nenhum dos grupos possuir os equipamentos de medição necessários para realizar as aferições, eles também não têm conhecimento das normas e parâmetros essenciais que embasam a Ciência da Nutrição e todas as regulamentações relacionadas à Higiene Alimentar.

Ao longo de todo o processo de medição, à medida que os colaboradores conduziam as aferições conforme estipulado para a pesquisa de campo e interagem com os voluntários das OSCs, eles simplesmente mencionavam que essas tabulações eram destinadas à dissertação de final de curso, sem aprofundar em informações técnicas sobre os parâmetros necessários. Isso ocorreu porque as pessoas responsáveis pelas tabulações não possuíam expertise nesses quesitos. Isso reforça ainda mais o compromisso com a neutralidade dos dados coletados.

A principal preocupação era realizar as aferições com precisão, sem de maneira alguma interferir nas atividades dos voluntários e na rotina que desempenham nesse nobre processo de solidariedade.

3.4.3 Servidor para Medição

A coleta de dados se estendeu ao longo de um mês. Entretanto, não foi possível alocar um servidor exclusivo para essa tarefa, resultando na atribuição da coleta a dois servidores que já estavam envolvidos no Projeto Mesa Solidária. Um servidor estava disponível durante a semana, enquanto o outro trabalhava aos finais de semana, de acordo com suas escalas de trabalho regulares.

Ambos os servidores receberam treinamento adequado para realizar medições precisas, mas vale ressaltar que a coleta de dados era apenas uma das responsabilidades em suas rotinas de trabalho. Isso significa que, em alguns dias, a coleta de dados pode ter sido afetada devido à demanda de trabalho de rotina. Esta limitação deve ser considerada ao interpretar os resultados da pesquisa.

No que diz respeito aos servidores, é importante destacar que ambos são funcionários públicos que não possuem formação profissional ou acadêmica nas áreas de Higiene Alimentar ou Ciência da Nutrição. Seus conhecimentos sobre esses assuntos são fundamentais, e eles possuem apenas um entendimento básico desses aspectos. No entanto, é essencial ressaltar que o compromisso com a neutralidade das informações obtidas foi rigorosamente mantido durante todo o processo.

Para realizar as aferições de forma precisa, ambos passaram por treinamentos abrangentes que abordaram a manipulação e tabulação corretas dos dados. Essa capacitação permitiu que eles desempenhassem suas funções com a devida competência, garantindo assim a qualidade e a confiabilidade dos resultados obtidos.

3.5 ANÁLISE DOS DADOS

As informações coletadas foram cuidadosamente tabuladas e submetidas a análises estatísticas detalhadas. Nesta seção, serão apresentadas as análises realizadas e as conclusões obtidas com base nos resultados. Os quadros contendo as tabulações completas podem ser encontrados no anexo.

3.5.1 Parâmetros de Análise

Para a análise, optou-se por focar em dois parâmetros principais: tempo e temperatura, pois eram os únicos dados quantificáveis disponíveis dentro do escopo da amostra. A análise desses parâmetros permitirá a compreensão mais aprofundada da dinâmica das refeições preparadas e distribuídas pelo Projeto Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema.

A fim de conduzir nossas análises de maneira sólida, estabelecemos critérios específicos:

Para as fases de cocção e reaquecimento dos alimentos, primordialmente, todas as partes dos alimentos devem atingir uma temperatura central de 70 °C, conforme as diretrizes da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004).

Similarmente, após o processo de cocção, a temperatura adequada para a conservação quente dos alimentos deve ser mantida acima de 60 °C, conforme ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004).

Além disso, a RDC 216 também destaca que após a cocção, os alimentos devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60 °C, por um período máximo de 6 horas, desde que sejam atendidas condições adequadas de tempo e temperatura que não propiciem a multiplicação de microrganismos, segundo ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2004).

Esses critérios foram estabelecidos como referência para avaliar a conformidade das práticas dos grupos envolvidos na preparação e distribuição das refeições do Projeto Mesa Solidária. Abaixo, apresentaremos as conclusões com base nesses parâmetros.

A partir dos dados obtidos, delineamos a análise de uma série de questionamentos cruciais:

- Será que a quantidade de refeições preparadas influencia nas temperaturas de servimento?
- A temperatura ambiente tem impacto nas temperaturas de servimento?
- Os diferentes métodos de operação dos grupos conseguem atingir as temperaturas ideais de servimento?
- Qual é o nível de conformidade com as normas vigentes entre os grupos?
- Os tempos de distribuição e servimento cumprem os padrões estabelecidos?

Esses questionamentos serão abordados nos parágrafos subsequentes à medida que examinamos os dados apresentados nos quadros anexos.

3.5.2 Influência da Quantidade de Refeições Preparadas

Inicialmente, foi examinado se a quantidade de refeições preparadas exercia influência sobre as temperaturas de servimento. Contudo, não se constatou uma correlação significativa entre a quantidade de refeições e as temperaturas de início de servimento.

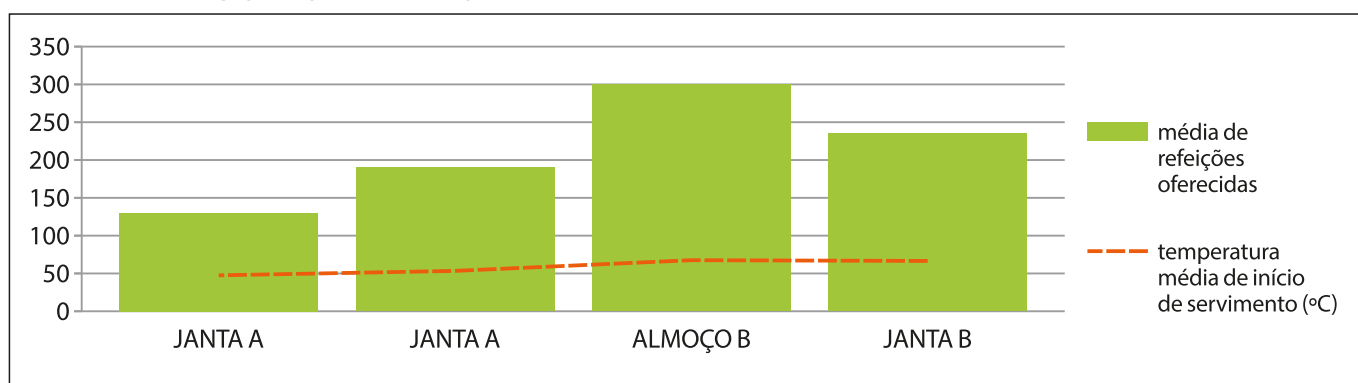
No Grupo A, que serviu a janta, grupos que ofereceram em média 130 refeições tiveram uma média de temperatura de início de servimento de 46,22°C. Comparativamente, os grupos que

ofereceram entre 180 e 200 refeições, com uma média de temperatura de início de servimento de 48,72°C, não apresentaram diferenças substanciais.

O Grupo B, que serviu o almoço, apresentou uma média de 300 refeições com uma temperatura de início de servimento de 55,85°C. Na janta, os grupos que serviram de 150 a 320 refeições apresentaram uma temperatura de início de servimento de aproximadamente 55,62°C.

Com base nesses dados, não é possível concluir que a quantidade de refeições preparadas influencie substancialmente nas temperaturas de servimento.

GRÁFICO 1: RELAÇÃO ENTRE A QUANTIDADE MÉDIA DE REFEIÇÕES VERSUS A TEMPERATURA MÉDIA DE INÍCIO DE SERVIMENTO



Fonte: As autoras, 2023.

Com base nesses dados, não foi possível identificar uma relação entre a quantidade de refeições preparadas e uma perda substancial de temperatura. No Grupo B, especificamente, observou-se que a maior perda de temperatura ocorreu durante a espera e não durante o processo de distribuição.

É importante destacar que o espaço da cozinha comunitária disponível para a preparação de refeições é versátil, permitindo que um único grupo prepare até 337 refeições, atendendo a outros grupos no mesmo período. Esse fato ressalta a eficiência desse espaço.

3.5.3 Influência da Temperatura Ambiente nas Temperaturas de Servimento

Em seguida, investigou-se se a temperatura ambiente afetava as temperaturas de servimento das refeições. No Grupo A, as medições foram realizadas em dias com variações de temperatura entre 9°C e 26°C. As temperaturas de servimento foram de 43,5°C e 49,2°C, respectivamente. Isso sugere que a temperatura ambiente não teve um impacto significativo nas temperaturas de servimento.

No Grupo B, as medições foram realizadas em dias com temperaturas variando de 9°C a 26°C. As temperaturas de servimento foram de 52,2°C e 61,2°C, respectivamente. Novamente, não foi observada influência significativa da temperatura ambiente nas temperaturas de servimento.

Com base nesses dados, pode-se concluir que a temperatura ambiente não teve um impacto significativo nas temperaturas de servimento das refeições.

3.5.4 Comparação entre os Grupos

Avançando para a análise relacionada à capacidade dos grupos em atingir as temperaturas ideais de servimento das refeições, é possível observar variações significativas nos resultados obtidos.

No Grupo A, responsável pelo almoço, as temperaturas de servimento oscilaram entre 53,8° e 56,7°, enquanto, para o jantar, as variações se situaram entre 39,6° e 57,8°. Esses números indicam que, embora o Grupo A tenha realizado esforços, houve uma considerável variação nas temperaturas alcançadas, o que pode afetar a qualidade e a segurança das refeições.

Já o Grupo B, responsável também pelo almoço e jantar, demonstrou uma performance mais consistente. As temperaturas de servimento variaram entre 52,6° e 64,2° para o almoço e entre 44,2° e 62,4° para a janta. Isso sugere que, apesar de não atingirem 100% de conformidade com as normas vigentes, o Grupo B se aproximou mais das temperaturas ideais de servimento em comparação com o Grupo A.

Portanto, as conclusões obtidas nesse ponto revelam que o Grupo B demonstrou maior consistência nas temperaturas de servimento, aproximando-se das temperaturas ideais quando comparado ao Grupo A. Essa diferenciação pode influenciar diretamente na qualidade e segurança das refeições oferecidas pelos grupos envolvidos no Projeto Mesa Solidária.

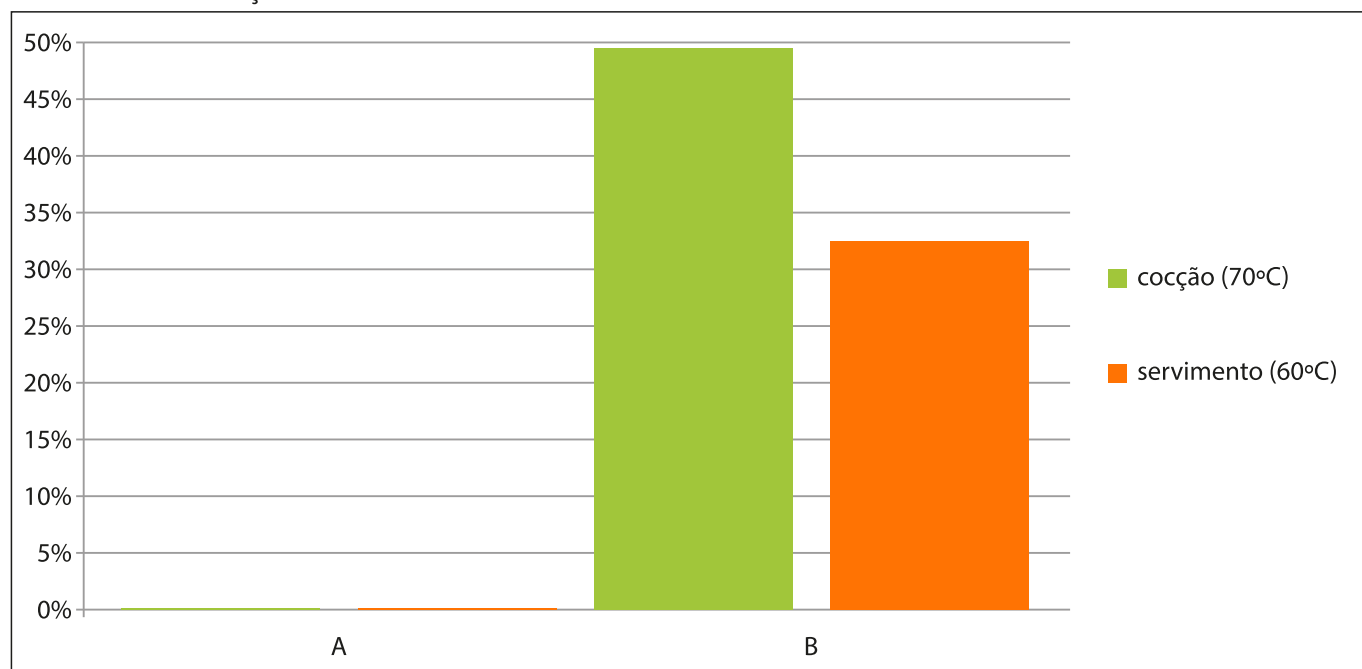
3.5.5 Percentuais de Conformidade com as Normas Vigentes

Analisando o Grupo A, constatou-se que nenhuma das aferições atingiu os percentuais de conformidade indicados pelas normas. Nos grupos que preparam as refeições em outros locais, não se observou a temperatura mínima de 60°C no início do servimento das refeições.

Quanto aos percentuais de conformidade com as normas vigentes, o Grupo B, responsável pelo preparo no local, alcançou, em média, 50% de conformidade com a temperatura ideal de cocção de pelo menos 70°C.

Em relação à temperatura de servimento, o Grupo B atingiu 33% de conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo RDC 216, enquanto 33% das medições ficaram muito próximas de 60°C, com uma média de 56,5°C.

GRÁFICO 2: RELAÇÃO DO PERCENTUAL DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES



Fonte: As autoras, 2023.

Os resultados sugerem que, mesmo sem treinamento prévio, o Grupo B, que prepara as refeições no local, obteve vantagens em relação ao Grupo A, que apenas distribui as refeições no local.

3.5.6 Tempo de Distribuição e Servimento

Compreendendo o último ponto crítico, vale destacar que, independentemente do método de preparo (interno ou externo), a distribuição das refeições enfrenta um desafio adicional: o tempo que os moradores em situação de rua levam para chegar ao local de distribuição. Esse período de deslocamento das pessoas é impreciso e pode ter um impacto significativo nas temperaturas das refeições.

Tendo em vista as variações de tempo observadas durante a distribuição das refeições, é crucial destacar a relevância desse fator na segurança alimentar. Os grupos de distribuição enfrentaram diferentes cenários no que diz respeito ao tempo mínimo e máximo necessário para servir as refeições aos beneficiários.

No Grupo A, que oferece almoço, o tempo de distribuição variou de 25 minutos no mínimo a 40 minutos no máximo. No turno da janta desse grupo, as variações foram ainda mais significativas, indo de 22 minutos no mínimo a 1 hora e 13 minutos no máximo. Essas variações podem ser atribuídas à dinâmica da distribuição e à quantidade de beneficiários atendidos em diferentes ocasiões.

No Grupo B, que também oferece almoço, o tempo mínimo de distribuição foi de 28 minutos, enquanto o máximo foi de 42 minutos. Na janta desse grupo, observamos um tempo mínimo de 17 minutos e um tempo máximo de 1 hora e 20 minutos para servir as refeições. Assim como no Grupo A, essas variações estão relacionadas à complexidade da distribuição e ao fluxo de beneficiários.

Para enfrentar essa variabilidade no tempo de chegada dos beneficiários, a implementação de um sistema de buffet quente é altamente recomendável. Esse sistema possibilita manter as refeições a temperaturas ideais, de acordo com as normas de segurança alimentar. Assim, mesmo que os beneficiários cheguem em momentos diferentes, as refeições permaneceriam seguras para o consumo, mitigando riscos à saúde.

Considerando a natureza imprevisível do tempo de chegada dos beneficiários em situação de rua, a adoção de um buffet quente pode ser uma estratégia eficaz para garantir que as refeições permaneçam dentro das temperaturas adequadas, em conformidade com as normas de segurança alimentar e nutricional. É importante notar que a gestão do tempo durante a distribuição é essencial, independentemente das variações de tempo, para manter a segurança alimentar das refeições servidas. Essas medidas contribuiriam significativamente para garantir a qualidade e a segurança das refeições oferecidas pelo Projeto Mesa Solidária Patrícia Casillo/Capanema, atendendo às necessidades das pessoas em situação de vulnerabilidade social em Curitiba.

Esta análise abrangente permitiu uma compreensão mais profunda da dinâmica das refeições preparadas e distribuídas pelo Projeto Mesa Solidária Patrícia Casillo/ Capanema. Conclui-se que a quantidade de refeições preparadas e a temperatura ambiente não têm um impacto substancial nas temperaturas de servimento. No entanto, destaca-se a importância de preparar as refeições no local, como faz o Grupo B, para maior conformidade com as normas vigentes. Este estudo pioneiro lança luz sobre questões que merecem revisão e destaca as práticas que já estão em conformidade com as normas, mesmo sem treinamento prévio em Higiene Alimentar e Ciência da Nutrição.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A conclusão deste estudo reforça a importância crucial da integração da Cozinha Comunitária ao Projeto Mesa Solidária da Prefeitura de Curitiba na oferta de refeições de qualidade e segurança para a população beneficiária. Durante o desenvolvimento desta pesquisa, foram estabelecidos objetivos

específicos que, ao serem alcançados, permitiram uma análise profunda do processo de distribuição de alimentos, identificando áreas de excelência, bem como aspectos que carecem de aprimoramento.

Destacamos que os dados que apresentaram as maiores divergências entre os grupos referem-se ao preparo ou não das refeições na Cozinha Comunitária. Notadamente, observou-se que, mesmo sem treinamento formal, o Grupo B, que faz uso do espaço da cozinha comunitária para a preparação das refeições, obteve resultados mais satisfatórios em termos de conformidade com as normas de segurança alimentar em comparação com o Grupo A, que apenas distribui as refeições. Essa diferença ressalta a importância de um espaço adequado e dos equipamentos disponíveis para a preservação das temperaturas ideais das refeições, indicando que, com o devido treinamento e orientação, esses grupos podem aprimorar ainda mais suas práticas, contribuindo para a qualidade e segurança das refeições oferecidas.

Inicialmente, a avaliação do desempenho da Cozinha Comunitária no contexto do Projeto destacou a disponibilidade desse espaço como um trunfo significativo. No entanto, também ressaltou a importância de melhorias em certos aspectos, como o controle de temperatura durante a distribuição das refeições.

A análise das condições do processo de preparo e distribuição das refeições pelas Organizações da Sociedade Civil (OSC's) evidenciou a necessidade premente de um controle efetivo de temperatura. Isso se alinha à fundamentação teórica, que enfatiza a temperatura como um fator crítico para a segurança alimentar, uma vez que influencia diretamente a multiplicação de microrganismos patogênicos.

Em continuação às informações coletadas nesta pesquisa, propomos a eliminação da etapa de montagem de marmitas utilizando os hot boxes para acondicionar os alimentos preparados. Como alternativa, recomendamos a implementação do serviço de buffet quente no Espaço Patricia Casillo.

Da mesma forma, orientamos que os grupos responsáveis pela preparação das refeições no Patricia Casillo também adotem a prática de eliminar a montagem de marmitas em favor do buffet quente.

É importante ressaltar que ambas as abordagens devem ser seguidas sequencialmente para evitar a perda de temperatura. Além disso, encorajamos o uso de pratos reutilizáveis, contribuindo assim de forma positiva para o meio ambiente. Essas recomendações visam otimizar o processo de distribuição de refeições e aperfeiçoar a eficiência operacional.

A comparação dos resultados obtidos com as diretrizes estabelecidas pelas normas de segurança alimentar e nutricional destacou desvios e lacunas que podem comprometer a qualidade das refeições fornecidas. Isso ressalta a importância de se aderir estritamente a essas normas para garantir a segurança alimentar.

Diante desse cenário, as recomendações propostas representam um caminho a seguir. Elas visam otimizar a utilização da Cozinha Comunitária no Projeto Mesa Solidária, assegurando que as refeições atendam aos padrões ideais de qualidade e segurança alimentar. Essas recomendações não apenas se baseiam na análise realizada neste estudo, mas também consideram a base teórica que sustenta a relevância do controle de temperatura e conformidade com as normas de segurança.

Uma das medidas essenciais para a efetiva implementação dessas recomendações é a realização de treinamentos contínuos. Esses treinamentos têm como objetivo capacitar os voluntários no correto uso dos equipamentos da cozinha e na compreensão de como eles podem agregar valor para garantir que as refeições sejam entregues nas temperaturas exigidas pelas normas legais. Isso se torna ainda mais crucial devido à grande rotatividade de voluntários, pois garante que todos estejam cientes dos procedimentos corretos e das normas vigentes no âmbito da higiene alimentar.

Este estudo, portanto, aponta para a necessidade de colaboração contínua entre as OSC's e a Prefeitura de Curitiba para implementar essas melhorias, inclusive por meio da capacitação constante da equipe de voluntários. Além disso, enfatiza a importância do monitoramento contínuo das práticas de distribuição de alimentos como um meio de garantir a melhoria constante nesse serviço essencial.

Olhando para o futuro, os próximos passos envolvem a implementação efetiva das recomendações, incluindo a realização regular de treinamentos e o acompanhamento rigoroso das práticas de distribuição de alimentos. Essa abordagem sistemática não apenas contribuirá para a qualidade das refeições oferecidas, mas também reforçará a segurança alimentar da comunidade atendida pelo Projeto Mesa Solidária. Por fim, o sucesso dessas ações demonstrará o compromisso da Prefeitura de Curitiba e das OSC's com a saúde e bem-estar da população local, reforçando a importância desse trabalho contínuo em prol da segurança alimentar..

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de setembro de 2004.

BRASIL. Emenda Constitucional no 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 4 fev. 2010. Seção 1, p. 6.

FREITAS, M. C. S.; PENA, P. G. L. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. Revista de Nutrição, v. 20, p. 69-81, 2007.

GERMANO, PEDRO MANUEL LEAL; GERMANO, MARIA IZABEL SIMÕES [orgs.]. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri, SP: Manole, 2013.

IBGE. Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. 2004. Disponível em: http://www.prr4.mpf.gov.br/pesquisaPauloLeivas/index.php?pagina=dhaa_ibge_escala.

Lei Ordinária 15461/2019 de Curitiba PR. Dispõe sobre a adequação da estrutura de órgãos da Prefeitura Municipal de Curitiba apresenta a extinção, a fusão, a criação de secretarias e altera dispositivos de leis. Disponível em: <http://leismunicipais.com.br/>.

Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Presidência da República. Casa Civil. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 09 set 2022.

Material Planejamento Estratégico Secretaria Municipal Segurança Alimentar e Nutricional - 2021/2022/2023.

Ministério da Cidadania. Cozinhas Comunitárias. Disponível em: <http://www.gov.br/pt-br/servicos/acessar-as-cozinhas-comunitarias>.

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Assistência Social (SNAS). Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais. Reimpressão 2014. Brasília, 2014. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicação/assistenciasocial/normativas/tipificacao.pdf>. Acesso em 09 set 2022.

MONTEIRO, M. A. M.; RIBEIRO, R. C.; FERNANDES, B. D. A.; SOUSA, J. F. R.; SANTOS, L. M. Controle das temperaturas de armazenamento e de distribuição de alimentos em restaurantes comerciais de uma instituição pública de ensino. *Demetra*, v. 9, n. 1, p. 99-106, 2014.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Declaração Universal dos Direitos Humanos, 1948. Disponível em: <http://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos--humanos>. Acesso em 09 set 2022.

SEGALL-CORRÊA, Marin-Leon. EBIA de 2003 a 2009. *Revista de Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 16, n. 2, p. 1-19, 2009.

SILVA, E. A., Jr. *Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação*. 8. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2020.