

PROJETO CESTA NADA BÁSICA: A GASTRONOMIA COMO AGENTE DE MUDANÇA SOCIAL

Estudante: Janaína Oliveira¹

Orientadora: Elinete Eliete de Lima ²

RESUMO

A Cesta Nada Básica foi um projeto desenvolvido pela ONG Rede com a Rua (RCR), no seu eixo de segurança e soberania alimentar, durante a pandemia de COVID-19, que tinha como finalidade levar uma alimentação justa para pessoas em extrema vulnerabilidade na cidade de Florianópolis, Estado de Santa Catarina (SC), através da entrega de cestas elaboradas com alimentos saudáveis e de produtores locais. O objetivo dessa pesquisa foi analisar o Projeto Cesta Nada Básica, que atuou no combate à fome, durante a pandemia de COVID-19, no município de Florianópolis - SC. Quanto a metodologia trata-se de um estudo de caráter exploratório, de abordagem qualitativa, do tipo estudo de caso. Os dados foram coletados por meio de análise de documentos e também via entrevistas, com duas organizadoras do projeto. As entrevistas foram realizadas com o auxílio de um roteiro semi-estruturado. Como resultados foi possível analisar os detalhes do Projeto; os diferenciais do projeto como a entrega de cestas compostas por alimentos saudáveis, agroecológicos e prioritariamente vegetarianos; o alimento como ponto de partida para conversas e acolhimentos, o comer junto (comensalidade) e também as muitas dificuldades enfrentadas para a manutenção do Projeto, como a falta de apoio psicológico e preparo para lidar com a população atendida, bem como a falta de apoio e regularidade de recursos materiais e financeiros. Como considerações finais fica a constatação de que a gastronomia, como profissão, pode ir além da preparação e consumo de alimentos e que a comida possa ser usada como uma ferramenta de transformação social, seja aproximando pessoas, acolhendo-as, fortalecendo-as

¹ Discente do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Câmpus Florianópolis Continente. E-mail: janoliveira93@hotmail.com

² Docente na área de Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Câmpus Florianópolis Continente. E-mail: elinete@ifsc.edu.br

física e psicologicamente. Espera-se que o registro do trabalho contribua para o aperfeiçoamento de projetos na área de gastronomia social, bem como traga estímulo à criação de novas iniciativas de combate à fome e estimule ações sociais já existentes ligadas aos cursos de gastronomia.

ABSTRACT

The *Cesta Nada Básica* (it can be translated as “Not-So-Basic” Basket) was a project developed by the NGO Rede com a Rua (RCR) as part of food security and sovereignty pillar during the COVID-19 pandemic. Its goal was to provide fair and nutritious food to people in extreme vulnerability in the city of Florianópolis, in the state of Santa Catarina (SC), by delivering baskets containing healthy foods sourced from local producers. This research aimed to analyze the *Cesta Nada Básica* Project, which worked to combat hunger during the COVID-19 pandemic in Florianópolis, SC. Regarding methodology, this is an exploratory study with a qualitative approach, conducted as a case of study. The data was collected through document analysis and interviews with two project coordinators. The interviews were conducted using a semi-structured guide. As collected result it was possible to analyse the project's details, highlighting its unique aspects, such as delivering baskets composed of healthy, agroecological, and primarily vegetarian foods; visualizing sharing food as starting point for conversation and support (*commensality*) and the numerous challenges faced in sustaining the project, such as the lack of psychological support and training to work with the target population, as well as the scarcity and irregularity of material and financial resources. As a final consideration, it is evident that gastronomy, as a profession, can go beyond food preparation and consumption, serving as a tool for social transformation—bringing people together, offering support, and strengthening them all physically and psychologically. It is hoped that documenting this work will contribute to improving social gastronomy projects, inspire the creation of new initiatives to combat hunger, and encourage social actions linked to gastronomy courses.

Palavras Chaves: fome; segurança alimentar e nutricional; gastronomia social; pandemia de COVID-19; pessoas em situação de rua.

Keywords: hunger; food and nutritional security; social gastronomy; COVID-19 pandemic; homeless people.

1. Introdução

A fome pode ser vista como a falta de acesso a alimentos suficientes para uma vida ativa e saudável, mas também pode ser entendida de uma forma mais ampla, como um problema social e econômico que, segundo os dados da Organização das Nações Unidas (ONU, 2023), afeta 733 milhões de pessoas no mundo em 2023. (BRASIL, 2024). A expressão da questão social presente na situação de fome ocorre não pela escassez de alimentos, mas pela ausência de condições econômicas da classe trabalhadora para consumi-los (HENIG; p 893, 2024). De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), a segurança alimentar e nutricional (SAN) é o direito de todos terem acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de forma regular (FAO, 1996).

Diante desse contexto e somado à ineficiência do Estado em combater as desigualdades sociais, projetos de combate à fome nascem como uma proposta da sociedade civil em criar alternativas para reduzir os impactos físicos da pobreza (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2013). Como exemplo dessa mobilização temos o Instituto Vilson Groh, criado em 2011, na comunidade Mont Serrat em Florianópolis, que tem um papel fundamental no apoio às famílias em situação de vulnerabilidade social na cidade de Florianópolis (SC).

Junto da desigualdade estrutural e crise política já enfrentadas pelo país, a pandemia de COVID-19 colocou ainda mais em risco a seguridade de diversos grupos em vulnerabilidade social e assim movimentos da sociedade civil foram se fortalecendo ainda mais para o enfrentamento da crise. Uma vez que, é justamente em contextos de notória emergência, como o que se viveu na pandemia de COVID-19, que os movimentos sociais geralmente irrompem e inovam o repertório de ações (FILHO; LEAL, 2021).

Nesse contexto, na cidade de Florianópolis (SC), surge a ONG - Organização não governamental - Rede Com a Rua (RCR), formada em 2020 por 19 coletivos da sociedade civil, com histórico de atuação na defesa da dignidade e dos direitos das

peças em situação de rua, incluindo a segurança alimentar e nutricional dessas pessoas.

Dentro do projeto de Transição Rua-Casa, no eixo de segurança alimentar, a Cozinha de Todes, um dos grupos integrantes da RCR, durante a pandemia de COVID-19, desenvolveu a Cesta Nada Básica. O projeto foi visto como prioridade pela ONG e teve como objetivo empoderar e emancipar pessoas, por meio de uma rede de apoio que garantisse acesso à alimentação, reforçando a luta pela soberania e segurança alimentar como direitos sociais essenciais.

A acadêmica autora deste artigo, participou como voluntária do projeto Cesta Nada Básica e ficou motivada a compartilhar experiência. Segundo Silva, Anjo e Branco (2022), em função da relevância de projetos que visam reduzir as assimetrias sociais, por meio da gastronomia, recomenda-se a elaboração de trabalhos acadêmicos não apenas para divulgar e registrar essas iniciativas, mas também para detalhar como as ações foram desenvolvidas, contribuindo com o aperfeiçoamento de projetos em execução, estimulando a criação de novas iniciativas.

2. Objetivos geral e específicos

2.1 Objetivos geral:

Analisar o Projeto Cesta Nada Básica, que atuou no combate à fome, durante a pandemia de COVID-19, no município de Florianópolis - SC.

2.2 Objetivos específicos:

- Narrar a história do Projeto Cesta Nada Básica a partir dos sujeitos envolvidos na organização e execução do Projeto.
- Descrever as ações desenvolvidas no Projeto Cesta Nada Básica;

3. Justificativa

A motivação para o estudo está pautada no fato de que a pesquisadora fez parte da concepção e realização do projeto, durante todo o período que esteve em funcionamento. Além disso, entende-se que projetos de gastronomia social são de extrema importância no combate à fome. Assim, analisar o projeto Cesta Nada

Básica, fornece à academia referências a partir da prática, o que pode favorecer o aperfeiçoamento de projetos de intervenção, bem como estimular a criação de novas iniciativas que atendam às populações em vulnerabilidade e fomentar importância dos projetos de gastronomia social já existentes, como diz Costa et al. (2022) “É válido destacar que a gastronomia social acontece a partir da socialização entre indivíduos que se alimentam juntos, ou que convivem à mesa ou que compartilham do mesmo ambiente da refeição.

Visualizar a gastronomia como um pilar de desenvolvimento social constrói novos olhares para a função do cozinheiro e traz a possibilidade de que algo que está intrínseco na cultura popular, o ato de cozinhar, se torne uma ferramenta de mudança, tanto em uma visão socioambiental, quando falamos de desperdício de alimentos, por exemplo, como uma visão política, quando entendemos as questões sobre insegurança alimentar e suas dimensões relacionadas à classe, gênero e raça.

4. Fundamentação Teórica

4.1 Fome e o combate à fome

A fome no Brasil tem suas raízes no processo histórico de formação do país, sendo a pobreza um projeto político antigo que caminha com o decorrer da história e que traz consigo a desigualdade social como um dos pilares principais da sociedade moderna.

Até a virada do século XIX a questão da fome não era percebida e analisada como um fenômeno social e político, mas como fenômeno provocado pelo homem contra o próprio homem, como afirmava Josué de Castro (1992). A percepção sobre o fenômeno da fome como uma questão e um problema social passível de se intervir só surgiu na agenda pública brasileira no início do século XX. (NASCIMENTO, p 201, 2009).

Segundo esse mesmo autor, durante um longo período da história havia um entendimento de que uma população só passaria fome por motivos de falta de produção suficiente de alimentos, como em guerras, por exemplo, ou por questões de catástrofes naturais, como enchentes em plantações ou secas. (NASCIMENTO, 2009)

O Brasil, como um país em constante desenvolvimento e um território muito vasto, passa por altos e baixos no quesito combate à fome. Nos anos 2000 e o advento dos governos mais progressistas houve a criação de políticas públicas de combate à fome, com estruturas mais sólidas, como o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), em 1993. Tal conselho foi criado com o objetivo de assessorar a formulação de propostas de ações em busca de soluções para o problema da fome e da miséria no país. Pode-se citar também a criação dos programas Fome Zero (YASBEK; 2004) e a Bolsa Família em 2003 (GONÇALVES; DIAS, 2014) e a primeira edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, em 2006 (SANTOS; OLIVEIRA; 2018).

Foi a partir dessas bases que em 2014 a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) noticiou com grande destaque a saída do Brasil do Mapa da Fome (BRASIL, 2014). Apesar de que a fome nunca deixou de existir, pois é um produto das relações socioeconômicas vigentes, isto é, “a expressão biológica de males sociais” (CASTRO, 1948, APUD. BLANCO, p 22, 2023).

Com o advento da pandemia de COVID19 no ano de 2020, as desigualdades sociais se fortaleceram no mundo todo, e no Brasil não foi diferente. Além de uma crise política que já assolava o país, a pandemia agravou ainda mais os problemas sociais vividos no período. Segundo a Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania Alimentar e Nutricional (REDE PENSSAN) “as desigualdades se aprofundaram e a fome volta ao cenário nacional como um problema social de dimensões nacionais e não mais restrito a grupos historicamente vulneráveis, em regiões específicas”. (REDE PENSSAN, p. 13, 2022).

O agravamento da situação de insegurança alimentar dos brasileiros diante da COVID-19, e o desmonte de políticas públicas associadas às políticas de SAN (Segurança Alimentar e Nutricional) contribuíram para o avanço da fome no país. De acordo com o levantamento da Organização das Nações Unidas, cerca de 21,1 milhões de pessoas no Brasil estavam em situação de insegurança alimentar grave entre 2020 e 2022, fazendo o país voltar ao mapa da fome. (SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL, 2023).

4.2 Pessoas em situação de rua

A pessoa em situação de rua, segundo a Política Nacional da Pessoa em Situação de Rua – Decreto no 7.053/2009 (BRASIL, 2009), pode ser caracterizado como “grupo populacional heterogêneo que possui em comum a pobreza extrema, os vínculos familiares interrompidos ou fragilizados e a inexistência de moradia convencional regular, e que utiliza os logradouros públicos e as áreas degradadas como espaço de moradia e de sustento” (IPEA, p. 7, 2022).

A contabilização das pessoas em situação de rua no Brasil é feita pelo Cadúnico – Cadastro Único para Programas Sociais, ou seja, só se tem dados a partir do registro das próprias pessoas no programa do governo federal. Considerando que essas pessoas passam por inúmeros preconceitos e dificuldades sociais para chegar até o local de cadastro, é possível, que os dados divulgados não correspondam aos números reais de pessoas desse grupo social:

A população em situação de rua não participa das pesquisas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), uma vez que a coleta de dados para os censos é fundamentalmente de base domiciliar, e essa população, em sua maioria, não possui casa (PAIVA; LIRA; JUSTINO; MIRANDA, SARAIVA, p 2597, 2015,).

Em agosto de 2023 foi publicado um diagnóstico sobre a atual população em situação de rua no Brasil e em 2022 havia 236.400 pessoas em situação de rua inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais, ou seja, 1 em cada 1.000 pessoas no Brasil estava vivendo em situação de rua (BRASIL, 2023).

4.3 A gastronomia social

A gastronomia, segundo o dicionário Oxford (2024) é a interação do ser humano com o alimento, numa perspectiva de transformação, que se embasa na cultura, na história e nas cargas de cada um que cozinha, envolvendo fazer e servir alimentos.

O ato de se alimentar e alimentar familiares e amigos é uma das atividades humanas que mais reflete a enorme riqueza do processo histórico de construção das relações sociais que se constituem no que podemos chamar de “humanidade”, com toda a sua diversidade, e que está

intrinsecamente ligado à identidade cultural de cada povo ou grupo social.
(VALENTE, 2002, APUD, VALENTE, p. 53, 2003).

Com o advento dos *reality shows* e a elitização do profissional de cozinha, a percepção do que é a gastronomia ficou limitada a um único sentido, o de preparar alimentos de forma requintada e com uma boa aparência. Segundo Rezende e Lavinias (p. 82, 2017), “Em sua dinâmica, é apresentada uma nova relação do sujeito com a cozinha, ligada diretamente à estética do consumo”.

Segundo Mestre et al (2022) nos últimos 20 anos tem-se observado uma revolução gastronômica, ou seja, a gastronomia está sendo vista como um possível objeto de fronteira no qual atores de diferentes disciplinas se reúnem para criar projetos com possível impacto social, político e econômico.

Dentro desse contexto, pode se dizer que a gastronomia social, portanto, vem estabelecer relações entre a produção, o desperdício, a preservação da natureza e o sentido político de se alimentar. “A gastronomia possibilita a inclusão social através do empreendedorismo, pois se apropria da cultura alimentar como agente de transformação e mudança na vida das pessoas” (BRAUN; LIMA, p. 63, 2019).

A gastronomia social ainda é um conceito novo, com poucas referências que o embasam. Porém, a existência de projetos sociais que levam a gastronomia social nos seus títulos e nas suas intenções já é vasta. (SILVA, ANJOS, BRANCO, 2022).

4.4 Projetos na área de educação da gastronomia social

Segundo Navarro-Dols et. al. (2022), nos últimos anos, a Gastronomia Social tem atuado em de diversas áreas como por exemplo, inclusão social por meio de capacitação, redução da fome, desperdício zero e alimentação saudável.

Apesar da maioria dos projetos que atuam com pessoas em situação de vulnerabilidade e alimentação, venham na linha do assistencialismo, existem muitos projetos que entendem a alimentação como um impulsionador de mudanças sociais e que contribuem para o melhor entendimento do que é gastronomia social. No Brasil, esses projetos ganharam lugar essencial na perspectiva de mudança de paradigmas dentro de comunidades e grupos sociais mais vulneráveis, por trazer a cultura alimentar pertencente à maioria das pessoas como uma alavanca para uma nova vida. Nesse quesito, projetos sociais com foco em capacitação e formação em gastronomia têm ganhado espaço e visibilidade (BARBOSA, 2019).

Como exemplo de programas de gastronomia social, encontramos o mais famoso deles, a GASTROMOTIVA, idealizado e fundado pelo chef David Hertz, que adota o lema “comida que transforma”. Esse projeto integra ações de oferta de refeições para pessoas em situação de rua, bem como cursos de qualificação profissional na área, como módulos básicos para atuação em cozinhas e em empreendedorismo (GASTROMOTIVA, 2016).

Outro exemplo de projeto de gastronomia social temos o Diamantes na Cozinha, projeto que nasceu em 2016, incubado pela ONG Centro de Educação Cultura e Aprendizagem Multiprofissional – CECAMP Noel Rosa, que forma jovens em vulnerabilidade social nos cursos com duração de seis meses em gastronomia (DIAMENTES NA COZINHA, 2016). Também encontramos a “Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco”, na cidade de Fortaleza, Ceará, que tem o objetivo de oferecer formações gratuitas que estimulam o protagonismo cultural e social de jovens por meio da gastronomia, segundo o site da escola o projeto é fruto de uma parceria entre o setor público e o setor privado (ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DÍAS BRANCO, 2018).

Além dos movimentos sociais mencionados que utilizam o conhecimento gastronômico como transformador de realidades sociais - Damasceno, Bonvini e Martins (2023) citam também: Programa Gastronomia Social no Jardim da Gente, o Favela Orgânica, a Gastronomia Periférica e outras ações realizadas por outros chefs famosos como João Diamond e Morena Leite. Os autores citam como exemplo de movimento fora do Brasil, as atividades realizadas pela Alícia Fundación (Espanha) que prioriza a gastronomia local e seus insumos e inova ao auxiliar pessoas com restrições alimentares, pois um de seus objetivos é que todos se alimentem de forma segura, nutricionalmente adequada e de acordo com seus hábitos culturais.

Tendo em vista esses programas e outros que existem no país e fora dele, e seus tempos de atuação, é possível identificar que programas de capacitação em gastronomia social para pessoas em vulnerabilidade, são pilares fundamentais para uma perspectiva de mudança em relação a profissão de gastrônomo, como citam SILVA; ANJOS; BRANCO (2022).

Demais ações de capacitação em gastronomia social podem propiciar aos participantes uma ampliação potencial de suas oportunidades no mercado de trabalho, considerando ainda a perspectiva

de criação de uma rede de contatos na área de serviços de alimentação (p. 33).

5. Metodologia

O modelo teórico adotado na pesquisa é de caráter exploratório, de abordagem qualitativa, do tipo estudo de caso. A pesquisa qualitativa caracteriza-se pela obtenção de dados descritivos, por contato direto do pesquisador com a situação em estudo. O objeto de estudo é analisado, procurando compreender o ambiente ou a situação de forma detalhada, considerando as perspectivas dos participantes da situação em estudo (MINAYO, 2002; GODOY, 1995).

Os dados foram coletados por meio de análise de documentos, como atas, registros de participação, artigos científicos relacionados, fotografias e também por meio de entrevistas com o auxílio de um roteiro semiestruturado, que foram realizadas com dois dos organizadores do Projeto Cesta Nada Básica. As entrevistadas serão mencionadas como Entrevistada 1 e Entrevistada 2 que tiveram participação essencial na elaboração, montagem e execução do projeto. A entrevistada 1 esteve no comando do projeto do início ao fim, já que é uma das fundadoras do mesmo. A entrevistada 2 entrou mais à frente, porém se envolveu completamente no projeto tendo como função principal marketing e comunicação nas redes. Busca-se compreender as seguintes categorias e indicadores de análise (QUIVY; CAMPENHOUDT, 2005):

Quadro 1 - Categorias e Indicadores:

Categorias	Indicadores de análise
1. Histórico do Projeto Cesta Nada Básica	<ul style="list-style-type: none"> - Origem do projeto; - Participação de entidades organizadas - Voluntários - Parceiros - Pessoas em situação de rua
2. Funcionamento do Projeto Cesta Nada Básica	<ul style="list-style-type: none"> - Composição, entrega das Cestas Nada Básicas e outras atividades. - Fornecedores e fontes de fomento.

	<ul style="list-style-type: none"> - Pessoas colaboradoras. - Pessoas beneficiadas. - Resultados. - Entraves. - Planos para o futuro do Programa.
--	--

Fonte: autora.

As entrevistas foram norteadas com o auxílio de um roteiro de entrevista, elaborado com base nas categorias e nos indicadores de análise destacados acima e ocorreram após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As informações foram registradas em gravador. A análise foi realizada com o auxílio do referencial teórico utilizado na construção do modelo de análise.

6 Resultados e Discussão.

6.1 Histórico do Projeto Cesta Nada Básica

Junto à ONG Rede Com a Rua, está o projeto Cesta Nada Básica, desenvolvido pela Cozinha de Todes no Eixo de Geração de Renda e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Figura 1).

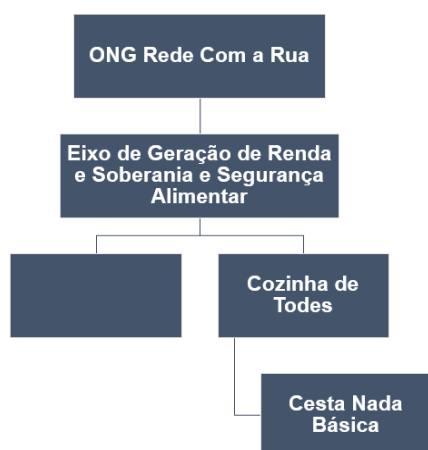


Figura 1 – Organograma do Projeto Cesta Nada Básica.

Tendo em vista iniciativas que surgiram ou se fortaleceram durante a pandemia de COVID-19, encontra-se a ONG Rede Com a Rua, formada em 2020 por 19 grupos que possuem histórico de atuação em defesa da segurança alimentar e nutricional

das pessoas em situação de rua em Florianópolis, bem como na defesa dos direitos básicos e construção de políticas públicas voltadas à população em vulnerabilidade social. (ARQUIVOS DO PROJETO CESTA NADA BÁSICA). Tais grupos, antes mesmo da pandemia, se encontravam no centro Pastoral da Igreja Nossa Senhora do Monte Serrat para construir projetos e traçar estratégias de implementação na formação de um centro de atendimento digno à população em situação de rua, no intuito de buscar apoio do poder público e de instituições governamentais ou privadas. Assim, com a pandemia, e diante da ausência de um plano emergencial por parte da Prefeitura Municipal de Florianópolis, para essa população, esses coletivos passaram a atuar de forma conjunta, constituindo a Rede Com a Rua (ANDION; 2020).

Durante seus 4 anos de trabalho como Rede Com a Rua, os grupos envolvidos já realizaram diversos projetos em prol da população em situação de rua. Como exemplo, o Projeto de Transição Rua-Casa, que visa o auxílio a pessoas em situação de rua que demonstram interesse em migrar para uma moradia ou estejam nesse processo. O projeto propõe melhorar a organização familiar, a segurança alimentar e nutricional, a geração de renda e a aproximação com os serviços públicos voltados às pessoas em condição de vulnerabilidade social (REDE COM A RUA, 2023).

Kohara (2021) esclarece que:

O acesso à moradia tem possibilitado estruturação da vida familiar e avanços expressivos na inserção social, no entanto, para a população atingida por inúmeras formas de exclusão não basta a entrega da chave da moradia para que noutro dia os problemas estejam superados, são necessários apoios específicos conforme as situações. Os casos de não permanência da população nas moradias, em geral, ocorreram pela falta de condições para a sua sustentabilidade que deveriam ser ofertadas pelo poder público. (Kohara; 2021, p.30).

O Projeto de Transição era composto por 4 eixos: (1) organização pessoal e familiar, (2) geração de renda, (3) acompanhamento e (4) segurança alimentar e nutricional. Vinculado ao eixo 4, em julho de 2020, nasceu a Cozinha de Todes.

“A proposta foi empoderar e emancipar as pessoas em Transição Rua-Casa, através de uma rede de apoio e acesso à alimentação, na luta por soberania e segurança alimentar enquanto direito social” (Entrevistada 1).

O projeto iniciou com três organizadores, como cita uma das entrevistadas.

“O projeto iniciou com três organizadores principais, e à medida que o projeto foi se desenvolvendo, ativistas do coletivo Buva - Organização União Vegana de Ativismo, foram entrando e foi se organizando um projeto mais ou menos autogerido. Com funções distribuídas igualmente por habilidades, mas todos eram responsáveis pelo funcionamento do projeto. Em algum momento, viraram sete organizadores que se reuniam e tomavam decisões. ”

(Entrevistada 1).

O projeto passa a ter como perspectiva a inversão da lógica do sistema produtivo tradicional, que justamente “rejeitou” as pessoas beneficiárias participantes do projeto, levando-as à condição extrema de vulnerabilidade social: a rua. Neste sentido, optou-se por uma perspectiva não convencional: a não exploração humana e animal, o trabalho cooperado e a disponibilização de alimentos locais, saudáveis, produzidos de forma sustentável e ecológica. O que motivou o nome do Projeto como Cesta Nada Básica. (ARQUIVOS DO PROJETO CESTA NADA BÁSICA)

A primeira ação do projeto foi a realização de um curso básico de higiene e manipulação de alimentos, para todos que estavam participando do projeto, beneficiários e organizadores. Encontros semanais foram ocorrendo na Cozinha Solidária do Mont Serrat, vinculada ao Instituto Vilson Groh, que auxilia pessoas em situação de extrema vulnerabilidade. Nesses encontros além da confecção de refeições, as pessoas beneficiárias recebiam acolhimento através de rede de apoio e afeto, motivos impulsionadores de emancipação. Como reforça Mayos (p. 146, 2021) *“atanto la autoestima del individuo como su identidad se construyen a partir del reconocimiento ajeno, de la mirada del conjunto de la sociedad.”*

Além disso, como indicam Andrés e Wolffe (2018): “Um prato não consiste apenas em alguns ingredientes preparados e servidos juntos, é a história de quem você é, a fonte do seu orgulho, os alicerces da sua família e da sua comunidade. Cozinhar não é apenas nutrir, é empoderar”.

Nesses encontros, trocava-se ideias, compartilhava-se memórias afetivas, experiências profissionais, vivências do cotidiano – despertando a vontade coletiva de trabalhar e falar sobre comida. Algumas palestras e oficinas sobre agroecologia,

alimentação ancestral, alimentação à base de vegetais (molhos, cremes...), entre outros temas, também foram promovidos, além de palestras e rodas de conversa com psicólogos especializados em redução de danos. (ARQUIVOS DO PROJETO CESTA NADA BÁSICA)

Também eram servidos cafés da manhã diários onde trazíamos a ideia de comensalidade³. Conceito importante quando falamos de acolhimento a partir do comer em grupo, do ato de socializar em volta da mesa. Apesar de estar associada à saciação de uma necessidade fisiológica, a comensalidade não é um ato mecânico, tendo em vista os diferentes significados e funções sociais que pode assumir. (Minasse, 2023). Boutaud (2011) observa que o comer junto assume “um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar”.

A partir dessas experiências surge o entendimento que deveríamos fornecer uma alimentação mais adequada para essas pessoas que estavam transacionando para uma casa, como diz o Guia Alimentar para a População Brasileira:

Instrumentos e estratégias de educação alimentar e nutricional devem apoiar pessoas, famílias e comunidades para que adotem práticas alimentares promotoras da saúde e para que compreendam os fatores determinantes dessas práticas, contribuindo para o fortalecimento dos sujeitos na busca de habilidades para tomar decisões e transformar a realidade, assim como para exigir o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável. (GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA, p 22, 2014).

Mesmo reconhecendo a importância da distribuição das cestas básicas tradicionais, segundo o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE), a cesta básica embalada em mercados e atacadistas é restrita, composta por alimentos ultraprocessados e não contempla sequer legumes e frutas (DIEESE, 2014).

³ *Comensalidade deriva do latim “mensa” que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o que se come mas, principalmente, como se come. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. (MOREIRA, p 23, ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE: ASPECTOS HISTÓRICOS E ANTROPOLÓGICOS, 2010).*

A falta de orientações e diretrizes para a composição dos alimentos da cesta básica permite a inclusão de diversos alimentos ultraprocessados dentre aqueles beneficiados pela redução da incidência tributária. Muitos alimentos processados também se beneficiam da redução de tributos sob a guarda da chamada cesta básica. São 29 exemplos neste sentido as salsichas, carnes temperadas, linguiças, gorduras vegetais hidrogenadas (margarina), apesuntados, biscoitos e bolachas, adoçantes artificiais, bebidas lácteas, macarrão instantâneo, entre outros. (IDEC, p 22, 2023).

Somente em 2024 a cesta básica brasileira começa a levar em conta diretrizes que beneficiam à saúde, a sustentabilidade, o respeito à sazonalidade, à cultura e às tradições locais. Com a medida, serão inseridos na cesta mais alimentos in natura ou minimamente processados (BRASIL, 2024).

Como reitera uma das entrevistadas:

A Cesta Nada Básica foi o resultado de uma demanda, que era oferecer alimentos para as pessoas que estavam em transição para uma moradia.... Porque elas passavam por uma situação de insegurança alimentar antes e depois da transição. E quando nos foi dada a proposta de oferecer a cesta básica, a gente percebeu que a cesta básica não contemplava os pilares do projeto, que era a segurança e a soberania alimentar. Então, a gente começou a pensar em alternativas para que a gente não entregasse a cesta básica original, digo, justamente porque é um pacote de alimentos em que a pessoa não decide o que ela vai comer e sem falar que tem alimentos transgênicos, não têm verduras e coisas que a gente considerava muito importante para que todo mundo do projeto tivesse o direito de escolher sobre o que comer, do que se alimentar e que fosse uma alimentação adequada (Entrevistada 2).

O projeto da Cesta Nada Básica em sua totalidade administrada pela Cozinha de Todes funcionou de setembro de 2020 até o fim de 2022. Depois disso, com o desenlace do grupo, passou a ser administrada pela ONG Rede Com a Rua no eixo de segurança alimentar e nutricional. (ARQUIVOS DO PROJETO CESTA NADA BÁSICA)

A partir daí, com o início do fim da crise de COVID-19 e muitos voluntários se distanciando da rede, a Cesta Nada Básica foi ganhando outra cara, ainda com a vontade de trazer frutas e hortaliças, e a ideia de segurança soberania alimentar, mas

já com outros pilares e alguns produtos ultraprocessados. Isso se deu pela falta de orçamento, de respaldo e reconhecimento do trabalho dos voluntários da rede pelas instituições públicas e privadas, já que esse projeto alcançava grandes patamares e tapava de certo modo um buraco do estado. Autores como Salamon (1997) enxergam que o setor (ONG) de maneira geral, localiza-se em um ecossistema frágil, suscetível a ameaças externas na medida em que tem como incertas suas fontes de financiamento, por mais firmadas e legitimadas que sejam a um determinado espaço de tempo. (SALAMON, 1997, APUD. MELO, p 142, 2016).

A Rede Com a Rua até hoje tem em sua carta de objetivos fundamentos pautados na alimentação e segurança alimentar, fazendo assim um grande trabalho de suporte e acolhimento para as pessoas em extrema vulnerabilidade na cidade de Florianópolis.

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. (BRASIL, 2006, APUD. OLIVEIRA, 2017, p. 37).

A Cesta Nada Básica não existe mais, porém a doação de alimentos ainda é um pilar do trabalho da Rede Com a Rua. (ARQUIVOS DA REDE COM A RUA)

6.2. Funcionamento do Projeto Cesta Nada Básica

6.2.1 Composição, entrega das Cestas Nada Básicas e outras atividades

O projeto Cesta Nada Básica foi desenvolvido no dia a dia pelos organizadores e responsáveis pelo eixo de segurança alimentar e nutricional do projeto de Transição Rua-Casa. Esse trabalho incluiu encontros presenciais de uma a três vezes por semana na cozinha Solidária do Mont Serrat, além de reuniões semanais *online* para discutir os detalhes na montagem das cestas.

O nome "Cesta Nada Básica" refletiu a intenção de fornecer uma cesta que não fosse "tão básica" quanto o sugerido pelo termo tradicional⁴, mas sim uma cesta

⁴ O termo apresentado baseava-se em estudos realizados na década de 1930 sobre as necessidades diárias de um adulto em idade laboral, que compunham 13 itens — carne, leite, feijão, arroz, farinha, batata, legumes (tomate), pão, café, frutas (banana), açúcar, óleo e manteiga. (BOVOLENTA; p. 507, 2017). Em 2024, o Decreto nº 11.936/2024, traz a nova composição da Cesta Básica. (BRASIL, 2024).

abundante, que atendesse amplamente as necessidades de quem a recebesse e também estimulasse a produção, através do consumo, de alimentos mais sustentáveis, tanto para o planeta, quanto para os produtores.

Nos encontros aconteciam conversas sobre saúde, nutrição e direito alimentar, onde beneficiários e organizadores, entendiam que a ideia de soberania alimentar está compreendida no direito de escolha. Com este pensamento deu-se início as feiras agroecológicas, chamadas de FEIRAS NADA BÁSICAS, onde os beneficiários do projeto, iam até a Cozinha Solidária, escolher os produtos que lhe agradavam mais de acordo com a estação do ano, entre hortaliças, vegetais, oleaginosas, grãos e até produtos confeccionados nas oficinas por eles mesmos, como molhos, pastas e pães.

Eram distribuídos os produtos em grandes caixas, como uma feira tradicional, onde as pessoas com suas cestas iam “pegando” os produtos escolhidos e no fim do dia, os voluntários da Cozinha de Todes, projeto que desenvolvia a Cesta Nada Básica e outros voluntários da RCR que se dispunham em ajudar, levavam as cestas com aproximadamente 35kg de alimentos para a casa dos beneficiários.

Porém, com as restrições e o isolamento mais rígido perante à pandemia de COVID-19, os organizadores do projeto passaram a confeccionar a cesta, através das doações de diversos alimentos e entrega-los nas casas dos beneficiários no projeto.

Ocorriam, também, antes do isolamento mais restrito, através dos organizadores, oficinas para o desenvolvimento do conceito de alimentação saudável, ensinando os beneficiários do projeto a preparar alimentos que os mesmos não possuíam tanta intimidade, como alguns legumes, frutas e hortaliças.

Segundo a Entrevistada 2:

“Eu sei que tinha dias de produção e outro dia de entrega e alguns outros dias que íamos lá. Não sei que dias da semana especificamente. Além disso, durante a semana a gente sempre estava pensando e construindo o projeto.” (Entrevistada 2).

6.2.2 Fornecedores e fontes de fomento

A organização não governamental Rede Com a Rua mantém-se através de doações, trabalho de voluntários e fontes de fomento, como editais promovidos por empresas privadas e órgãos públicos. Dessa forma, os projetos desenvolvidos pela ONG são financiados com esses recursos. A destinação e o montante de capital

direcionado a cada projeto são definidos em reuniões da diretoria, que determina sobre a destinação de doações conforme as necessidades específicas de cada iniciativa. Durante a pandemia de COVID-19, em um momento em que a maior preocupação da sociedade brasileira era sobreviver à fome e encontrar um local seguro para morar, o projeto de Transição Rua-Casa tornou-se uma prioridade para a Rede Com a Rua.

Tendo uma estimativa do que fosse comprar e do que era necessário para esse a Cesta Nada Básica, era repassado para a Rede Com A Rua e com doações que a Rede recebia, era separado para que comprasse esses insumos (Entrevistada 2).

Nesse contexto, por meio de doações e compras a preços acessíveis, outras ONGs e instituições contribuíram com a Rede Com a Rua, como a Fazenda da Ressacada, da Universidade Federal de Santa Catarina, que, em parceria com professores e alunos, fornecia alimentos agroflorestais e orgânicos; o projeto nacional Orgânicos Solidários; e o projeto de Compras Coletivas, que facilita o acesso a alimentos vindos da agricultura familiar no estado. Esses projetos forneciam alimentos seguros a partir de doações ou preços mínimos, atendendo aos princípios do projeto Cesta Nada Básica.

6.2.3 Pessoas colaboradoras

O projeto contava com a colaboração não só dos organizadores da Cesta Nada Básica, mas também outros voluntários da Rede Com a Rua, e os próprios beneficiários que sentiam vontade de ajudar na organização da cesta no dia da feira e posterior da entrega, como reitera uma das entrevistadas, “boa parte dos atendidos gostava de se envolver, era um momento de se reunir, de trabalhar em coletivo.” (Entrevistada 1).

Vale lembrar que o projeto também contava com a co-participação de pessoas de outros projetos. O projeto Pão da Quebrada, formado por pessoas em extrema vulnerabilidade na Vila Aparecida, em Florianópolis, doava pães. O coletivo KA, grupo de artistas que realizava ações emergenciais a partir de feitiço e doação de alimentos auxiliam em alguns cafés da manhã. Além do Movimento População de Rua e o Movimento Voz das Manas, dois grupos de extrema importância em âmbito local e nacional, que davam respaldo, apoio e muitas vezes faziam captação de novos

beneficiários para o projeto, proporcionando também rodas de conversas que acolhiam e politizavam todos os envolvidos do projeto. Não esquecendo os indígenas Kaingang que lutam pela construção da sua casa de passagem no antigo terminal do Saco dos Limões e tiveram uma grande importância na confecção de cestas para o projeto, onde foi encomendado, através de trabalho pago, 120 cestas Kaingang, para contemplar os alimentos entregues às famílias do projeto.

6.2.4 Pessoas beneficiadas

Inicialmente o projeto Cesta Nada Básica, era desenvolvido através de uma “Feira Nada Básica” apenas para as famílias que participavam do programa de Transição Rua-Casa, desenvolvido pela Rede Com a Rua, nessa fase eram aproximadamente 15 famílias participantes.

Porém com o pânico que foi se instaurando ao longo pandemia de COVID-19, o projeto adotou critérios de acesso mais amplos e flexíveis, com o objetivo principal de ajudar o maior número de pessoas possível, dentro das capacidades do projeto. Dessa forma, passou a ser atendido tanto pessoas em processo de Transição Rua-Casa, quanto indivíduos identificados como prioritários em reuniões de coordenação, como mães solo e famílias com crianças, que faziam parte de outros projetos, ou eram atendidas pelo instituto Vilson Ghro. Perguntado às entrevistadas sobre critérios de inclusão, elas respondem:

Integrar a Cozinha de Todes e fazer parte do programa de Transição da Rede Com a Rua. Mas também, eu irei mencionar que isso não era uma regra muito rígida, porque algumas mulheres da ocupação Marielle Franco também foram atendidas e elas não faziam parte do programa de transição, mas a gente, por nossos vínculos e por saber da situação delas, integramos elas na Cesta Nada Básica. (Entrevistada 2).

Pessoas em situação de rua, famílias em situação de vulnerabilidade que estavam em situação de transição da rua para casa ou na passarela do Samba Nego Quirido ou em lares, casas temporárias, e pessoas em situação de vulnerabilidade atendidas pela rede com a rua. (Entrevistada 1).

Na sua fase mais abundante, o projeto tinha 60 famílias recebendo no início do mês na sua residência, a entrega de uma cesta de 35 kg de alimentos nutritivos e agroecológicos.

6.2.5 Resultados

O grupo responsável pela organização da Cesta Nada Básica, formou, através de encontros que aconteciam no mínimo duas vezes por semana, uma rede de apoio com as pessoas em extrema vulnerabilidade. Além de ações de acolhimento, de conversas com psicólogos e outros profissionais e cafés da manhã compartilhados, o projeto Cesta Nada Básica proporcionava a essas pessoas a possibilidade de escolha, uma oportunidade rara para aqueles cuja rotina diária, marcada por vulnerabilidades, oferece poucas opções dentro de uma sociedade muitas vezes opressora.

Como afirma, Paiva, Lira, Justino et al (2016)

“Há um número cada vez maior de pessoas excluídas dos direitos sociais básicos, como educação, saúde, trabalho, moradia, lazer, segurança e outros, e até mesmo dos direitos humanos, com alguns grupos relegados à invisibilidade. É nessa categorização que encontramos o povo de rua. ”
(PAIVA, LIRA, JUSTINO ET AL. P. 2596, 2016).

Assim, o projeto não teve apenas a intenção emergencial de suprir uma lacuna deixada pelo Estado no que se refere à fome, mas também buscou criar uma rede de apoio que motivasse os indivíduos envolvidos a mudarem sua percepção de vida e a desejarem algo que transcendesse o existencialismo. Um exemplo é o caso de uma das beneficiárias do projeto, que encontrou na gastronomia uma forma de elevar sua renda. Participante do programa de Transição Rua-Casa, ela aproveitou as oficinas oferecidas pelo projeto para criar, junto com outro beneficiário, uma marca de alimentos veganos, o que lhe permitiu sair de uma situação de violência doméstica com apoio financeiro e emocional do grupo.

A construção coletiva do projeto levou os participantes a mudanças pessoais e também a encontrar esperança em um momento de completa instabilidade social, como foi a pandemia de COVID-19.

Como reitera uma das entrevistadas:

Acho que o projeto me impactou de diversas formas, principalmente aprendi a importância de construir em coletivo as dificuldades que se encontram, porque vivemos em um sistema neoliberal, mas o quanto faz a diferença a gente romper com essa ideia exacerbada de individualismo moderno que tanto é pregado para que a gente não se una, né? Não se una para enfrentar os problemas do sistema. E eu saí do projeto desiludida, mas também com

muita esperança. Desiludida porque a gente percebe muitas dificuldades, mas também a gente vê a importância do que a gente está fazendo. (Entrevistada 2).

O Projeto Cesta Nada Básica mostrou como a gastronomia pode ser um motor de mudança social, por proporcionar acolhimento e aprendizagem através dos encontros do grupo. Como delinea Bezerra (2018, APUD, BARBOSA, P. 17) a gastronomia é como um campo que “se funda na cultura e nas relações subjetivas e afetivas entre as pessoas, o alimento e a comida e nos rituais de comer, a gastronomia se constitui principalmente como um gênero de fronteira”.

6.2.6 Entraves

O projeto Cesta Nada Básica era um sonho dos seus organizadores que são militantes pela saúde e nutrição adequada para a população, porém o fim se deu por diversas questões. Uma delas foi falta de suporte público para os projetos sociais que auxiliam pessoas em situação de vulnerabilidade social, e que dependem de voluntários para fazer o projeto acontecer.

Outro ponto foi a diminuição das doações feitas pela sociedade civil quando se acabou o isolamento social e o programa de auxílio emergencial gerado pelo governo federal, durante a fase mais grave da pandemia. A falta de suporte psicológico para lidar com situação de extrema carência e enxergar de perto como a sociedade pode ser excludente e preconceituosa.

Ter a intenção e disponibilidade de lidar com a classe que mais fica à margem da sociedade necessita de amparo e respaldo de vários outros setores que pensem em saúde e bem estar das pessoas em geral. Nesse sentido, a População em Situação de Rua demarca uma categoria social complexa ao se considerar os múltiplos processos sociais de vulnerabilização que a produzem e a condicionam, antes mesmo da ida para as ruas, o que implica na orientação de análises que não a reduzam a perspectivas individuais e patologizantes (MENDES, RONZANI, & PAIVA, 2019 APUD. GRAMAJO, GOMES, SILVA, PAIVA; p. 3, 2023).

Quando perguntado para uma das entrevistadas a maior dificuldade em trabalhar no projeto, menciona:

Olha, eu acho que a minha experiência pode ser diferente de outras pessoas, mas também tem pontos que se interseccionam, porque na Cozinha de

Todes a gente compartilhava muito os nossos desafios. Eu acho que um deles era a falta de recursos, de um aparato burocrático para resolver, entre outras, a vida dessas pessoas que estavam em vulnerabilidade e também resolver, no sentido de ofertar mais, de dar mais oportunidades, de oferecer certos recursos que as pessoas precisavam e ver essa questão da impossibilidade por não sermos um braço do Estado e sim parte da sociedade civil, e acho que a outra questão também, que é mais pessoal, que por ser uma mulher, por ser mais nova, eu passei por essa questão de sofrer assédio dos homens também em situação de rua, o que foi um fator atenuante, assim, para que depois eu desse um tempo, né? E mexia muito com psicológico, escutar a história dessas pessoas e estar na linha de frente junto com elas era algo que tinha uma dificuldade, ver também mulheres em situação de rua que sofreram assédio de outros homens e saber que eu não tinha como resolver propriamente, e nem o próprio Estado se colocava, então também acho que é isso, a dificuldade era ver a falta do papel do Estado. Agindo de uma maneira repressiva na opressora. (Entrevistada 2).

Quando perguntado sobre as maiores dificuldades em realizar um projeto que pensava na segurança alimentar e nutricional de pessoas em situação de extrema vulnerabilidade, outra entrevistada respondeu:

Dificuldades relacionais entre pessoas de diferentes projetos, diferentes coletivos, componentes da rede com a rua, entre instituições como, por exemplo, políticos, polícia e dificuldades psicológicas de dar lugar a todas, a todos os desafios e vulnerabilidades enfrentados por pessoas nas mais diversas situações, como, por exemplo, mães, favelizadas, em ocupações, pessoas em situação de rua, pessoas em situação de alcoolismo, e todos os desafios enfrentados eram muito exigentes para os participantes às instabilidades. Em relação à pandemia global, financeiras e de território e de segurança física e alimentar. (entrevistada 1).

Assim se compreende que para realizar um projeto social com pilares humanistas é preciso ter uma rede entre diversos atores sociais e suas interseccionalidades para a permanência e manutenção dos participantes e beneficiários de qualquer tipo de projeto que tenha a intenção de melhorar e gerar mudanças na vida das pessoas.

O trabalho voluntário não é mais um plano de emergência ou um processo de se cobrirem eventuais deficiências de mão-de-obra e sim, a consolidação do conceito

da responsabilidade e participação contínua da comunidade na busca da cidadania plena e na consolidação da democracia (NUNES, 2009).

6.2.7 Planos para o futuro do Programa

O projeto, após o fim do grupo administrador Cozinha de Todes, passou a ser desenvolvido pela própria rede em parceria com o programa de Transição Rua-Casa, mas sofreu algumas mudanças, como a retirada de prioridade aos produtos agroecológicos e do pilar do antiespecismo, estrutura social de exploração dos animais não-humanos pelos humanos (CORREA; GIMENEZ, p. 341, 2024) Essas alterações ocorreram devido à falta de recursos e à pouca disponibilidade de voluntários.

A Cesta Nada Básica foi reformulada e atualmente busca participar de editais de fomento de órgãos públicos para voltar a funcionar. No último ano, em 2022, ocorreram reuniões para tentar relançar o projeto, mas os recursos financeiros esperados não foram obtidos, deixando o projeto parado e ainda em espera.

Segundo Navarro-Dols et al (2022) a gastronomia mostra cada vez mais sua transversalidade para ajudar no enfrentamento de problemas sociais. Seja na integração social e trabalhista de pessoas em risco de exclusão; no consumo racional de alimentos e redução do desperdício; na educação sobre hábitos alimentares saudáveis e no estímulo ao consumo de produtos locais que ajudem no desenvolvimento das comunidades. No entanto, para todas essas ações da gastronomia social, se faz necessário mais interesse em educar e ensinar os estudantes de gastronomia, para que dentro das universidades haja o entendimento da dimensão que é hoje a educação alimentar e a sua capacidade de transformação social.

7 Considerações finais

Como autora do trabalho e uma das organizadoras do projeto, tive o privilégio de apresentar e descrever, com profundidade e empatia, os desafios e aprendizados vivenciados no período, tanto nas atividades da Cozinha de Todes, como na montagem, preparação e organização do projeto Cesta Nada Básica. Neste sentido a pesquisadora atingiu o objetivo geral proposto neste trabalho, que era de analisar a

trajetória do projeto através das entrevistas realizadas, onde se permitiu também alcançar os objetivos específicos propostos de narrar a história do projeto, descrever suas ações e analisar a Cesta Nada Básica como possível agente de mudança social, assim trazendo sobre a importância do planejamento, do preparo técnico e emocional, e da construção coletiva em iniciativas voltadas para populações vulneráveis.

Ao longo da análise do projeto, foi possível compreender a complexidade de trabalhar com pessoas em situação de extrema vulnerabilidade social, entendendo que o nascimento do projeto se deu mais por um sentimento de solidariedade e sede de mudança do que de um planejamento estruturado que compreendesse tais desafios. A falta de preparação dos organizadores para lidar com as inúmeras dificuldades psicoemocionais que esse tipo de iniciativa demanda, acabou sendo um dos fatores que levaram ao fim das ações, como relataram as entrevistas.

O projeto Cesta Nada Básica, que tinha como missão gerar segurança alimentar de pessoas que estavam em transição Rua-Casa, mostrou que a conexão com o alimento, pode ser um importante instrumento de mudança social, e trazer um novo olhar sobre o papel da gastronomia na sociedade. Em síntese, o projeto Cozinha de Todes e o projeto Cesta Nada Básica, foram um marco na vida daqueles que participaram e ofereceram aprendizados valiosos sobre as necessidades de equilibrar vontade e organização em ações sociais. Essa pesquisa procurou, também, estimular novas ações concretas baseadas nas experiências das pessoas que viveram o projeto e que entenderam seus acertos e dificuldades acerca do problema social da fome.

Contudo, projetos sociais necessitam de muito mais respaldo do estado e amparo do sistema público para manter suas atividades, já que elas fazem o trabalho de garantir direitos mínimos para quem sofre com as opressões do capital. Em Florianópolis a ONG Rede Com a Rua é referência para pessoas em situação de rua, ajudando, alimentando e oferecendo dignidade social em uma cidade que se orgulha em descartar, abandonar e reprimir essa comunidade. Importante mencionar a participação e apoio da ONG, durante todo o período que o projeto se manteve ativo, e reiterar que a Rede se mantém viva apesar dos entraves e das dificuldades que existem em manter uma organização social.

Por fim, espera-se que este trabalho possa contribuir para aperfeiçoamentos de projetos na área de gastronomia social, bem como traga estímulo à criação de novas iniciativas de combate à fome, ligados aos cursos de gastronomia.

8. Referencias

ANDION, C. Atuação da sociedade civil no enfrentamento dos efeitos da COVID-19 no Brasil. **Rap – Revista de Administração Pública**, 2020. ISSN: 1982-3134. p. 946. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rap/a/hYrKjNijbcJWKjKn35KBwtN/?format=pdf&lang=pt>.

Acesso em: 13 nov. 2024.

ANDRÉS, J. e WOLFFE, R. **Alimentamos Una Isla: Una Historia Verdadera Sobre La Reconstrucción de Puerto Rico**. Editora Vintage Espanol, p. 352, 2018.

BARBOSA, I. N. **Programa Gastronomia Social no Jardim de Gente: a gastronomia como fator de mudança social no bairro Bom Jardim em Fortaleza (CE)**, 2019. p. 17, 18. Disponível em:

https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/59590/1/2019_tcc_idnbarbosa.pdf. Acesso

em: 14 nov. 2024.

BLANCO, L. F. **Dar forma à fome: uma etnografia das políticas públicas de segurança alimentar na trajetória do Programa Fome Zero**. 2023. p. 22.

Disponível em: <https://anpocs.org.br/wp-content/uploads/2023/07/25AD.pdf>. Acesso em: 10 set. 2024.

BRASIL, Casa Civil – Presidência da República. **Relatório indica que Brasil saiu do Mapa Mundial da Fome em 2014**. Disponível em:

<https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2014/setembro/relatorio-indica-que-brasil-saiu-do-mapa-mundial-da-fome-em-2014>. Acesso em: 29 de jan. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

Desenvolvimento Social e Combate à Fome no Brasil: Balanços e Desafios.

Brasília, 2013. Disponível em:

https://aplicacoes.mds.gov.br/sagirms/ferramentas/docs/24.pdf?utm_source=chatgpt.com Acesso em: 29 de jan. 2025.

BRASIL. Ministério dos Direitos Humanos e Cidadania. **População em Situação de Rua**, p 15, 2023. Disponível em: https://www.gov.br/mdh/pt-br/navegue-por-temas/populacao-em-situacao-de-rua/publicacoes/relat_pop_rua_digital.pdf

Acesso em: 6 de fev. 2025.

BRASIL – Ministério da Saúde – Departamento De Atenção Básica. **Guia Alimentar Para População Brasileira**, p.22, 2014. Disponível em:

file:///C:/Users/user/Downloads/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf .

Acesso em: 30 de jan. 2025.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Decreto nº 7.053, de 23 de dezembro de 2009**. Institui a Política Nacional para a População em Situação de Rua e seu Comitê Intersetorial de Acompanhamento e Monitoramento, e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 2009.

Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2009/decreto/d7053.htm.

Acesso em: 11 jan 2025.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. **Decreto Nº 11.936, de 5 de março de 2024**. Dispõe sobre a composição da cesta básica de alimentos no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e da Política Nacional de Abastecimento Alimentar. Brasília: Diário Oficial da União, 2024. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2024/decreto/d11936.htm.

Acesso em: 05 fev 2025.

BRASIL. Presidência da República. Planalto –. **Decreto que regulamenta nova composição da cesta básica**. 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/planalto/pt-br/acompanhe-o-planalto/noticias/2024/03/publicado-decreto-que-regulamenta-nova-composicao-da-cesta-basica>. Acesso em: 30 de jan. 2025.

BRASIL. Presidência da República. Secretaria de Comunicação Social. **Mapa da Fome da ONU: insegurança alimentar severa cai 85% no Brasil em 2023**.

Disponível em: <https://www.gov.br/secom/pt-br/assuntos/noticias/2024/07/mapa-da-fome-da-onu-inseguranca-alimentar-severa-cai-85-no-brasil-em-2023#:~:text=N%C3%A3o%20houve%20grande%20progresso%20em,2022:%20735%20milh%C3%B5es%20de%20pessoas>. Acesso em: 19 fev 2025.

BRASIL. Presidência da República. Secretaria de Comunicação Social. **Relatório da ONU sobre fome no Brasil usou dados de 2020 a 2022**. Disponível em:

<https://www.gov.br/secom/pt-br/fatos/brasil-contrafake/noticias/2023/07/relatorio-da-onu-sobre-fome-no-brasil-usou-dados-de-2020-a-2022>

Acesso em: 06 de fev 2025.

BRAUN, M. S. A.; LIMA, Â. M. A.; **A Gastronomia Como Alternativa Empreendedora Para Empoderamento De Mulheres Em Baturité-CE**, p 63, 2019. Disponível em:

<https://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/1827/1397> . Acesso em:

29 de jan. 2025.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: MONTANDOU, A. (Org.) **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, p. 1213, 2011. Acesso em: 30 de jan. 2025.

BOVOLENTA, G. A. Cesta básica e assistência social: notas de uma antiga relação. **Serv. Soc. Soc.**, São Paulo, n. 130, p. 507-525, set./dez. 2017. p. 507. Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/sssoc/a/7f5DsXpKXHHW4GkVFt4jKxh/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 19 fev. 2025.

COSTA, E. A.; GARCEZ, T. C. N. A.; BASTOS, R. M. S.; CARNEIRO, A. P. G.; SOUSA, P. H. M. Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. p. 15, 2022. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n.2, p. 9-21, dez. 2022. Disponível em: <file:///C:/Users/user/Downloads/DOS+-+54656.pdf>. Acesso em: 20 fev. 2025.

CORREA, G. T.; GIMENE, C. I.; Antispeciesism And Historical-Critical Pedagogy: Emancipatory Possibilities. p. 341, 2024. **Germinal: marxismo e educação em debate**, Salvador, v.16, n2, p.340-355. Disponível em:
<https://periodicos.ufba.br/index.php/revistagerminal/article/view/54688/34298>. Acesso em: 30 de jan. 2025.

DIAMANTES NA COZINHA. **Instagram Oficial**, 2016. Disponível em:
<https://www.instagram.com/diamantesnacozinha/?hl=pt>. Acesso em: 30 de jan. 2025.

DIEESE – Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/cesta/>. Acesso em: 13 nov. 2024.

ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO, 2018. **Nossa história**. Disponível em: https://gastronomiasocial.org.br/?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 30 de jan. 2025.

FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura. **O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, p. 17. 2013. Disponível em:
https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 14 nov. 2024.

FILHO; G. C. F.; LEAL; L. P. **Solidariedade democrática em movimento: respostas à grande crise da pandemia de Covid-19**, p. 285, 2021. Disponível em:

<file:///C:/Users/user/Downloads/38630-Texto%20do%20Artigo-161668-1-10-20201031.pdf>. Acesso em: 29 de jan. 2025.

GASTROMOTIVA. **Nossa Atuação**. 2016. Disponível em: <https://gastromotiva.org/nossa-atuacao/>. Acesso em: 30 de jan. 2025

GRAMAJO, C. S.; GOMES, R. C. M.; SILVA, P. S.; PAIVA, A. M. N. (Sobre)viver na Rua: Narrativas das Pessoas em Situação de Rua sobre a Rede de Apoio. **Psicologia: Ciência e Profissão**, 2023. v. 43, e243764, p. 3. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pcp/a/KnJ4NzHKBLksDZw7Dv5mhNm/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 14 nov. 2024.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GODOY, A. S. **Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais**. *ERA*, 1995; 35(3):20-9.

GONÇALVES, G. Q.; DÍAS, A. G. C.; **Programa Bolsa Família: efeitos e perspectivas futuras para o Brasil**. 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/nausocial/article/view/31262/18628>. Acesso em: 29 de jan. 2025.

HENIG; E. V. QUEM TEM FOME NO BRASIL? Análise da insegurança alimentar a partir de raça e gênero. **Revista de Políticas Públicas**. Artigo Publicado sob DOI: <https://dx.doi.org/10.18764/2178-2865v28n2.2024.49>. p. 893, 2024. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rppublica/article/view/23361/13508>. Acesso: 29 de jan. 2024.

IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. **Avaliação da Política Tributária Federal e Estadual para a Cesta Básica e Elaboração de Propostas**. p. 22, 2023. Disponível em: https://idec.org.br/sites/default/files/1_estudo_cesta_basica_2.pdf. Acesso em: 30 de jan. 2025.

IPEA – Instituto de Pesquisa e Economia Aplicada. **População em situação de rua em tempos de pandemia**, p. 7, 2020. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/10078/1/NT_74_Diest_Disoc_Populacao%20em%20Situacao%20de%20Rua%20em%20Tempos%20de%20Pandemia.pdf. Acesso em: 9 set. 2024.

LUIZ, K. **A população em situação de rua e a questão da moradia**. Imprensa Universitária da UFMG. Org. Daniel Gaio Ana Paula Santos Diniz, 2021. p. 30. Disponível em: <https://www.bu.ufmg.br/imagem/000026/000026ff.pdf>. Acesso em: 13 nov. 2024.

MALUF, R. S. **II VIGISAN Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil - Suplemento I - Insegurança Alimentar nos estados** - REDE PENSSAN. 2022. p. 13. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf>. Acesso em: 14 nov. 2024.

MAYOS, G. **A população em situação de rua e a questão da moradia**. Imprensa Universitária da UFMG. Org. Daniel Gaio Ana Paula Santos Diniz, 2021. p. 146. Disponível em: <https://www.bu.ufmg.br/imagem/000026/000026ff.pdf>. Acesso em: 13 nov. 2024.

MELO, M. F. Sustentabilidades das ONG. p 142, 2016. Disponível em: <file:///C:/Users/user/Downloads/admin,+11-SeC19v1+Artigo03.pdf>. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

MESTRE, R.; ROSA, J.; ALBÉNIZ, I.M et al. Disciplinary interactions in gastronomy R&D teams. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, vol. 30, 2022. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22001445>. Acesso em 12 jan 2025.

MINASSE, M. H. S. G. G.; **O Fenômeno Da Comensalidade E Suas Funções Sociais: Uma Discussão Preliminar**. p. 163, 2022. Disponível em: <file:///C:/Users/user/Downloads/ENS++53745.pdf> Acesso: 30 de janeiro de 2025

MINAYO, M. C. S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2002.

MOREIRA, S. A.; **Alimentação E Comensalidade: Aspectos Históricos E Antropológicos**. p. 23, 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf>. Acesso em: 30 de jan.2025

NASCIMENTO; R. C.; A fome como uma questão social nas políticas públicas brasileiras. **Revista Ideias**, v. 3, n. 2, p. 197-225, jul./dez. 2009. Disponível em: <https://revistaideias.ufrj.br/ojs/index.php/ideias/article/view/8/9>. Acesso em: 29 de jan. 2025

NAVARRO-DOLS, J.; GONZÁLEZ-PERNÍA, J. L. Gastronomy as a real agent of social change. **International Journal of Gastronomy and Food Science** 21 (2020) 100240. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X20301177>. Acesso em 22 dez. 2024.

NAVARRO-DOLS, J., GONZÁLEZ-PERNÍA, J.L., GEORGANTZÍS, N. ET AL. Team profiles and roles in Social Gastronomy: A qualitative study in Spain. **International**

Journal of Gastronomy and Food Science, vol 27, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100457>. Acesso em 10 jan 2025.

NUNES, D. C. G.; **Qual A Importância Do Trabalho Voluntário Para Sustentabilidade De Organizações Não-Governamentais?** p. 106. 2009. Disponível em: <https://repositorio.fgv.br/server/api/core/bitstreams/bf5ede90-bedc-482c-88b4-ff91c361548d/content>. Acesso em: 30 de jan. 2025.

OLIVEIRA, M. A.; **Políticas de assistência social e segurança alimentar e nutricional e acesso à alimentação de pessoas em situação de rua no município do Rio de Janeiro.** Universidade Federal Fluminense, 2017. p. 37. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/bitstream/handle/1/23541/MeimeiAlessandraDeOliveira.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 13 nov. 2024.

PAIVA, I. K. S.; LIRA, C. D. G.; JUSTINO, J. M. R.; MIRANDA, M. G. O.; SARAIVA, A. K. M. **Direito à saúde da população em situação de rua: reflexões sobre a problemática.** *Ciência & Saúde Coletiva*. Faculdade de Enfermagem, Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, 2016. p. 2596. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/knWgXfP7fKXpsW84f6gxM8r/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 set. 2024.

PENSSAN, R. (**Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania Alimentar e Nutricional**). 2022. p. 13. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf>. Acesso em: 09 set. 2024.

QUINVY, R.; CAMPENHOUDT, L. **Manual de investigação em ciências sociais.** Lisboa: Gradiva, 2005. Acesso em: 27 de set. 2024.

REZENDE, R.; LAVINAS E. L. C. Gastronomia midiática: reality shows e a estetização da comida na TV, p. 82, 2017. Lumina - **Revista do Programa de Pós-graduação em Comunicação**, Universidade Federal de Juiz de Fora / UFJF. Disponível em: <https://periodicos.ufjf.br/index.php/lumina/article/view/21240/11550>. Acesso em: 29 de jan. 2025.

SANTOS, L. A. S.; OLIVEIRA, M. S. S.; **Guias alimentares para a população brasileira: uma análise a partir das dimensões culturais e sociais da alimentação**, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/fyqgwP4WtxNyXvKPmrxKJ46m/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 29 de jan. 2025.

SILVA, E. B. M.; ANJOS, H. F.; BRANCO, C. S. V. **A gastronomia como recurso para minimizar assimetrias sociais: projetos para indivíduos em vulnerabilidade social.** p. 22-33. 2022. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/revextensao/article/view/65214/34057>. Acesso em: 10 set. 2024.

VALENTE, F. L. S. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. **Saúde e Sociedade** v.12, n.1, p.51-60, jan-jun 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/GXfv6d4vzZxvwTRrh8pFyzD/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 19 fev. 2025.

VAZ, C. S. **Práticas intersetoriais para pessoas em situação de rua no contexto da pandemia da COVID-19 no Distrito Federal: avanços e desafios.** p. 26. 2022. Disponível em: [file:///C:/Users/user/Downloads/carolina_vaz_fiodf_mest_2023%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/carolina_vaz_fiodf_mest_2023%20(1).pdf). Acesso em: 14 nov. 2024.

YASBEK, M. C.; **O Programa Fome Zero No Contexto Das Políticas Sociais Brasileiras;** 2004. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/spp/a/zWvSrxLjdLrRtCGXFZVvWhH/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 29 de jan. 2025.