

DOSSIÊ**85 anos de atuação profissional do nutricionista no Brasil****Editora**

Maria Angélica Tavares de Medeiros

Conflitos de interesse

Os autores declaram não haver conflitos de interesse.

Recebido

Agosto 22, 2024

Versão final

Fevereiro 28, 2025

Aprovado

Maio 16, 2025

Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional e a atuação de nutricionistas: elementos para reflexão

Juliana Theodora Cunha de Oliveira¹ , Natalia Tenuta² , Cristine Garcia Gabriel¹ , Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos¹ ¹ Universidade Federal de Santa Catarina, Departamento de Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Florianópolis, SC, Brasil. Correspondência para: JTC OLIVEIRA. E-mail: <juliana.theodora@yahoo.com.br>.² Fundação Oswaldo Cruz, Vice-Presidência de Ambiente, Atenção e Promoção da Saúde. Brasília, DF, Brasil.**Como citar esse artigo:** Oliveira JTC, Tenuta N, Gabriel CG, Vasconcelos FAG. Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional e a atuação de nutricionistas: elementos para reflexão. Rev Nutr. 2025;38:e240130. <https://doi.org/10.1590/1678-9865202538e240130pt>**RESUMO****Objetivo**

Descrever e analisar a atuação do nutricionista em três equipamentos de segurança alimentar e nutricional brasileiros: restaurantes populares, bancos de alimentos e cozinhas comunitárias.

Métodos

Trata-se de revisão de literatura científica associada à análise de normativas e documentos técnicos que dispõem sobre a atuação do nutricionista em equipamentos de segurança alimentar e nutricional.

Resultados

Foram incluídos na amostra 29 estudos. Destes, 12 são sobre restaurantes populares, 11 sobre bancos de alimentos e 6 sobre cozinhas comunitárias. Os estudos apontaram um número insuficiente de nutricionistas nos equipamentos, quando comparado às normativas vigentes, as quais carecem de revisão e atualização frente ao contexto atual. Ainda, deparou-se com dificuldade na obtenção de dados precisos sobre o número de nutricionistas atuantes nestes equipamentos no Brasil.

Conclusão

Para fortalecer a atuação do nutricionista na segurança alimentar e nutricional, são necessárias ações em todos os níveis, incluindo a melhoria da formação profissional, a ampliação de vagas em políticas e programas públicos de alimentação e nutrição, o monitoramento e fiscalização por parte dos conselhos de direito e; a sensibilização e mobilização da categoria profissional para a valorização e o reconhecimento da necessidade e obrigatoriedade do nutricionista nos equipamentos de segurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Direito humano à alimentação adequada. Nutrição em saúde pública. Nutricionistas. Segurança alimentar e nutricional.

INTRODUÇÃO

No Brasil, em 2021-2022, foram identificados 41,3% de domicílios em condições de segurança alimentar e 15,5% em Insegurança Alimentar (IA) grave, ou seja, 33 milhões de brasileiros em situação de fome [1]. Por sua vez, os resultados da Pesquisa

Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD), de 2023, apontaram que 72,4% dos domicílios brasileiros estavam em situação de segurança alimentar, e 4,1% em condição de IA grave [2]. Esta redução dos índices de IA grave pode ser atribuída a um conjunto de fatores de ordem econômica, social e estrutural, como por exemplo, aumento da renda familiar e escolaridade; melhoria nas condições de saneamento básico; presença de vínculo empregatício e/ou inserção no mercado de trabalho; melhoria na qualidade dietética da alimentação; acesso aos serviços de saúde e água potável; entre outros [3]. Contudo, conforme apontou a Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (REDE PENSSAN), a reinstalação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), a partir de 2023, teve papel fundamental neste processo. Todavia, apesar da melhoria dos índices supracitados, 27,6% dos domicílios brasileiros ainda se encontravam em algum nível de IA em 2023, seja ela leve, moderada ou grave. Logo, presume-se que são necessárias estratégias visando à garantia da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) para a população, em todos os níveis da cadeia de abastecimento e acesso aos alimentos no país [4].

Nesse contexto, além do CONSEA, aponta-se o papel do Sistema Nacional de Segurança Alimentar (SISAN) e dos seus componentes, com destaque para os Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional (EqSAN), os quais objetivam contribuir para o combate à fome, visando à garantia de alimentos saudáveis, culturalmente adequados e seguros para alcançar a promoção da dignidade humana [5,6]. Contudo, é importante ressaltar a incipiência do processo de descentralização e adesão ao SISAN no âmbito municipal, em contraposição à adesão no âmbito dos estados, fato que limita o alcance e impacto do sistema em nível nacional [7].

A despeito dos desafios supracitados, a infraestrutura do SISAN perpassa pela operacionalização dos EqSAN, sendo necessário o apoio, o financiamento e a institucionalização de distintos programas e ações intersetoriais, articulados e complementares, abordando todas as etapas do sistema alimentar, com vistas à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) [6]. De acordo com as normativas, constituem EqSAN: Restaurantes Populares, Bancos de Alimentos, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos tais como feiras livres, mercados públicos, centrais de abastecimento de alimentos, sacolões públicos, feiras orgânicas e agroecológicas, unidades de apoio à distribuição da agricultura familiar e, mais recentemente, as cozinhas solidárias [8,9]. Dentre os muitos atores envolvidos na operacionalização dos EqSAN, merece destaque o nutricionista, em virtude da natureza das ações desenvolvidas nestes espaços. De acordo com a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição (CFN) [10], a atuação do profissional nestes equipamentos está prevista no segmento – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), no subsegmento – SISAN: Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais), Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar. Ainda, segundo o parágrafo único da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 [11], “é obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área”.

Tomando como referência os três EqSAN listados na Resolução nº 600/2018/CFN [10], identifica-se na página institucional do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), a seguinte informação: “quanto à equipe mínima da Cozinha Comunitária/ Restaurante Popular/Banco de Alimentos, considerando que a gestão e manutenção do equipamento são realizadas pelo município ou estado, a composição da equipe é de responsabilidade destes. Ressalta-se que é obrigatória a presença de um nutricionista, conforme a Resolução do CFN” [12-14].

Com base no exposto, este artigo tem como objetivo realizar reflexões e proposições sobre a atuação do profissional em três EqSAN: Restaurantes Populares (RP), Bancos De Alimentos (BA) e Cozinhas Comunitárias (CC). A escolha destes equipamentos justifica-se por sua maior vinculação com as esferas governamentais, e por suas normas de financiamento e gestão seguirem processos burocráticos e institucionais já estabelecidos. Além disso, estes equipamentos visam à garantia do acesso direto da população em IA à alimentação, seja por meio de refeições adequadas ou pelo recebimento do alimento in natura, bem como podem e devem atuar de forma articulada entre si. Por fim, os equipamentos escolhidos são os EqSAN com registros oficiais mais antigos, como, por exemplo, os RP.

MÉTODO

Trata-se de revisão de literatura científica [15,16] associada à análise de normativas e documentos técnicos [17] sobre a atuação do nutricionista em três EqSAN brasileiros: RP, BA e CC.

A busca bibliográfica exploratória sobre os três EqSAN objetos deste artigo foi realizada nas seguintes bases eletrônicas de dados: *Scientific Electronic Library Online* (SciELO.org), PubMed® (MEDLINE), Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD); Catálogo de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES); LILACS - Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde; e Google Acadêmico. Com exceção da base de dados PubMed® (MEDLINE), nas demais bases foram utilizadas as estratégias de buscas: (“restaurantes populares” AND “nutricionista”); (“bancos de alimentos” AND “nutricionista”) e (“cozinhas comunitárias” AND “nutricionista”). No PubMed® (MEDLINE) as estratégias de buscas foram: (“popular restaurants” AND “nutritionist”); (“food banks” AND “nutritionist”) and (“community kitchens” AND “nutritionist”). As buscas foram realizadas inicialmente em julho de 2024 e atualizadas até janeiro de 2025.

Foram adotados como critérios de inclusão: artigos científicos, teses, dissertações e trabalhos de conclusão de curso que apresentassem dados quantitativos e/ou qualitativos sobre a presença e/ou atuação do nutricionista nos EqSAN. Não houve restrição temporal, permitindo a identificação da trajetória desses estudos desde a incorporação dos equipamentos na agenda pública nacional de SAN até 2024.

Os critérios de exclusão incluíram duplicatas, livros, capítulos de livros e trabalhos apresentados em eventos/congressos. No Google Acadêmico, devido às especificidades da plataforma, a seleção foi limitada às cinco primeiras páginas, excluindo duplicidades e citações. Observam-se relatos de uso das cinco primeiras [18], das dez primeiras [19], das 14 primeiras [20] e das 20 primeiras páginas [21], entre outros. Em geral, o Google Acadêmico é utilizado como base complementar, restringindo a busca a um limite pré-definido [18-21].

Após a seleção, os artigos passaram por leitura exploratória e seletiva, seguida de análise interpretativa para identificar a presença ou ausência do nutricionista nos EqSAN, o quantitativo desses profissionais nos equipamentos e considerações sobre sua atuação. A Figura 1 apresenta o fluxograma da busca bibliográfica.

Foram solicitados ao CFN dados sobre o número de nutricionistas em atuação nos EqSAN, e à CGESAN/DESAU/SESAN/MDS, informações sobre o quantitativo de equipamentos. Complementarmente, foram consultadas páginas oficiais, especialmente do MDS e CFN, com foco em regulamentações e normativas. Também foram considerados dados do Mapeamento de

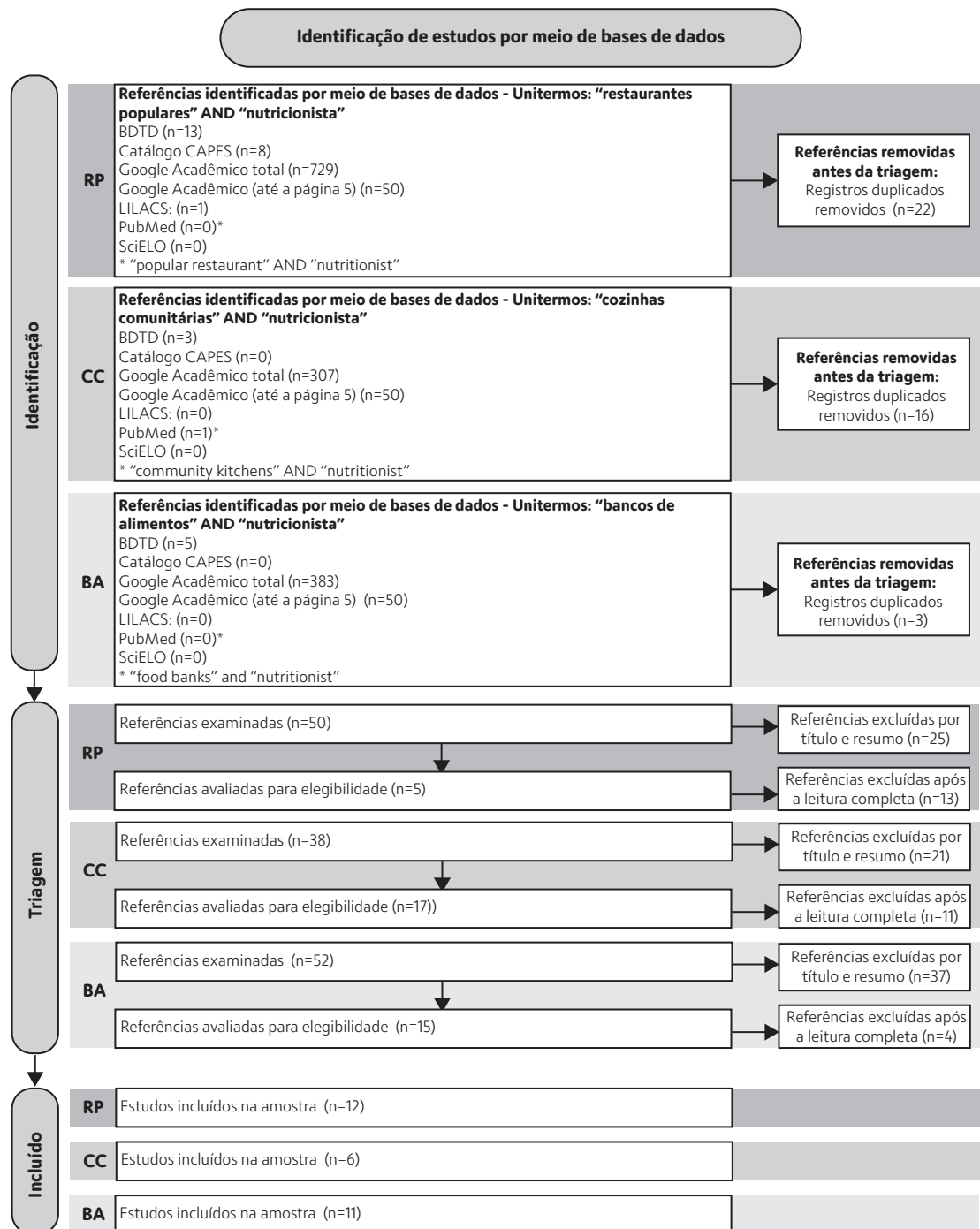


Figura 1 – Fluxograma da revisão bibliográfica sobre restaurantes populares, bancos de alimentos e cozinhas comunitárias.

Legenda: BA: Bancos de Alimentos; CC: Cozinhas Comunitárias; RP: Restaurantes Populares.

Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN 2022), coordenado pelo MDS, abrangendo 1.845 municípios que responderam aos questionários de gestão do SISAN, ações de SAN e equipamentos públicos de SAN [22].

Os três EqSAN analisados visam combater a fome, garantir a SAN e promover o DHAA, operando com especificidades próprias (Quadro 2). Assim, os resultados serão apresentados separadamente para cada EqSAN, iniciando com sua caracterização histórica, seguida da análise da atuação dos nutricionistas.

Atuação do nutricionista em restaurantes populares

Os RP são equipamentos originados na década de 1940 [23-25] tendo como objetivos garantir um espaço digno para a realização de refeições, bem como ações de EAN, o fomento da soberania alimentar e a interlocução com outras ações de SAN [25-28]. Em 2004, foram inseridos no Programa Fome Zero [25] e, na atualidade (2024) têm como gestor federal o MDS.

O MDS define que os RP são equipamentos direcionados a municípios com mais de 100 mil habitantes, que apresentem elevado número de pessoas em situação de miséria ou pobreza. O acesso aos RP deve ser universal, com priorização dos grupos populacionais específicos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social [12].

Segundo dados disponibilizados pela coordenação federal do programa junto ao MDS, em novembro de 2023, havia, no Brasil, 478 RP. Destes, 128 (26,8%) eram financiados pelo MDS e 350 (74,3%) receberam financiamento de governos locais, instituições privadas ou da sociedade civil [29].

Quanto aos dados do MapaSAN 2022, foram referidos 248 RP existentes no país, dentre os municípios respondentes. A região Nordeste possuía o maior número de RP (34,8%), seguida do Sudeste (33,9%), Sul (18,5%), Norte (11%) e Centro-Oeste, com a menor presença desses equipamentos, totalizando 1,8% [22]. O custo médio para o preparo de uma refeição servida no horário do almoço foi de aproximadamente R\$ 8,57, alcançando o valor máximo de R\$ 35,00. O valor médio cobrado por uma refeição no horário do almoço nos RP foi de R\$ 1,95, com atendimento de 1.117 em média [22]. As características operacionais (objetivo, metodologia, público e requisito funcional mínimo) dos RP estão sintetizadas no Quadro 1.

Vale destacar que, quanto aos dados solicitados ao CFN em relação à presença do nutricionista nos três equipamentos investigados, não há um mapeamento ou sistema de registro do quantitativo

Quadro 1 – Descrição das principais características dos Restaurantes Populares, Bancos de Alimentos e Cozinhas Comunitárias. Brasil, 2024.

Restaurantes Populares	
Objetivo	Ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, vulnerabilizados socialmente e em situação de insegurança alimentar e nutricional; e também promover a alimentação adequada e saudável e a valorização dos hábitos alimentares regionais.
Metodologia	Oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, priorizando grupos populacionais específicos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social.
Público	Acesso universal, priorizando os grupos populacionais específicos em situação de insegurança alimentar e nutricional e/ou vulnerabilidade social.
Requisito mínimo	Produção mínima estimada de mil refeições/dia, no horário do almoço, 5 dias/semana.
Bancos de Alimentos	
Objetivo	Garantir a segurança alimentar e nutricional por meio da recuperação de alimentos perdidos e desperdiçados ao longo da cadeia produtiva, mas ainda adequados ao consumo humano.
Metodologia	Recebimento de doações de alimentos impróprios para a comercialização, mas que mantêm inalteradas suas propriedades nutricionais, não oferecendo risco ao consumo. Repasse desses alimentos para instituições da sociedade civil sem fins lucrativos, que produzem e distribuem refeições gratuitamente.
Público	Instituições da sociedade civil, sem fins lucrativos, com finalidade social, que produzem e distribuem refeições gratuitamente.
Requisito mínimo	Recuperação de alimentos oriundos de perdas e desperdícios de alimentos, com entrega para produção de refeições em organizações que atendem pessoas em vulnerabilidade social, alimentar e nutricional.
Cozinhas Comunitárias	
Objetivo	Garantir o acesso a uma refeição saudável e adequada para os que estão em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional, e realizar atividades de inclusão social produtiva, fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária e ações de educação alimentar e nutricional.
Metodologia	Oferta de refeições, preferencialmente gratuitas, e o desenvolvimento de ações relativas ao fortalecimento da cidadania, geração de trabalho e renda, formação profissional, educação em segurança alimentar e nutricional e alimentação saudável, entre outros.
Público	Acesso universal, contudo, priorizando o atendimento de indivíduos referenciados nos serviços de assistência social, como os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS).
Requisito mínimo	Produção mínima de 100 refeições/dia, durante 5 dias/semana.

Fonte: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome [12-14].

profissional em atuação nos EqSAN no país. Contudo, o CFN apresenta parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do nutricionista para o subsegmento – SISOAN [10]. Para RP e CC, os parâmetros do CFN incluem duas variáveis: o número e a quantidade de refeições servidas (almoço e/ou jantar). Com base nestas informações, são estipulados o número de profissionais necessários e a carga horária. Por exemplo, RP ou CC que oferecem entre 100 e 500 refeições no horário do almoço ou jantar devem ter um nutricionista com carga horária semanal variando de 15h a 20h. Para aqueles que servem até 1.000 refeições/almoço são recomendados 2 nutricionistas (30h/semanais); entre 1.001 e 1.500 refeições/almoços: 3 nutricionistas (30h/semanais); entre 1.501 e 2.000 refeições/almoços: 4 nutricionistas (30h/semanais); acima de 2.500 refeições/almoços: 4 nutricionistas + 1 a cada 1.000 refeições/dia. Esses números serão maiores se o equipamento produzir dois tipos de refeições ao dia, por exemplo, o almoço e o jantar, ou o almoço e o café da manhã. Para os BA (públicos, privados e fundacionais), a recomendação é de um nutricionista com carga horária de 30 horas semanais por pessoa jurídica [10].

A revisão da literatura sobre RP e atuação de nutricionistas no Brasil resultou em uma amostra com 12 trabalhos, publicados de 2009 até 2024, conforme apresenta-se no Quadro 2.

Dos 12 estudos da amostra, apenas dois, publicados nos anos de 2009 e 2023, apresentaram dados numéricos sobre a presença do nutricionista nos RP [28,38]. O estudo mais antigo trata-se de uma dissertação que avaliou 10 RP localizados no Estado do Rio de Janeiro. À época, o estudo identificou, em média, três nutricionistas por RP [28]. Apesar do número de profissionais, considerando a média de 2.530 refeições/dia/almoço produzidas, segundo a recomendação do CFN, o ideal seria pelo menos 4 nutricionistas por RP [10].

O estudo de 2023 trata-se de uma tese de doutorado tendo como objeto de investigação os RP, com representatividade nacional [38]. O estudo incluiu uma amostra de 87 RP das capitais brasileiras e identificou que 98,8% dos equipamentos possuíam nutricionista responsável técnico. Considerando os 87 equipamentos que responderam sobre o número de nutricionistas atuando, a soma desses profissionais totalizava 114 nutricionistas. Ou seja, havia em média 1,3 profissionais por RP do país. Neste mesmo estudo foi possível identificar que cada RP produzia, em média, 1.213 refeições por dia apenas no horário do almoço. Logo, com base no disposto pelo CFN, seria necessária uma média de 3 nutricionistas por RP para aqueles que serviam apenas o almoço e 4 profissionais para aqueles que serviam mais de uma refeição. Ou seja, o número de profissionais mostrou-se muito aquém do necessário e/ou estabelecido [10].

Os demais estudos fizeram apontamentos sobre a atuação do nutricionista, sugerindo a necessidade de valorização e efetiva presença do profissional nos RP. Os autores destacaram que a presença do nutricionista em unidades produtoras de alimentos é fundamental para a produção de alimentos de qualidade e seguros em termos de higiene, visando garantir a segurança e saúde do consumidor [33-36]. Ainda, reforçaram a relevância da atuação do profissional na execução das ações de EAN nos equipamentos, na promoção da saúde associada à segurança alimentar e a garantia do direito à cidadania e à alimentação [36] e no incentivo e resgate da cultura alimentar [39].

O artigo de Zimmermann et al. [40] destaca a execução das políticas e programas de SAN nas capitais Belo Horizonte (Minas Gerais) e Curitiba (Paraná), em virtude do pioneirismo na criação das políticas de abastecimento alimentar em meados dos anos 1980 e em razão da continuidade e diversidade das ações desenvolvidas. Os autores destacaram que o sucesso dos municípios na temática perpassaria, dentre outras ações de gestão, pela contratação de profissionais para ampliar a capacidade de ação e regulação das políticas alimentares, com destaque para o nutricionista.

Quadro 2 – Estudos sobre os restaurantes populares brasileiros e a presença e/ou atuação do nutricionista no equipamento. Brasil, 2024.

Autoria e ano	Tipo de fonte bibliográfica	Objetivo da pesquisa e número de RP investigados (N)	Método/tipo de estudo	Principais achados e/ou reflexões
Oliveira (2009) [28]	Dissertação de Mestrado	Avaliar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo de refeições em Restaurantes Populares localizados no Estado do Rio de Janeiro. Número de RP (N=10)	Estudo exploratório, seccional, realizado entre 2007 e 2008. Aplicação de roteiro de inspeção a fim de avaliar as condições higiênico-sanitárias e identificar não conformidades que possam interferir na qualidade das refeições servidas e foi calculado o percentual de adequação das condições higiênico-sanitárias (PACHS).	Em cada RP a equipe contava com 3 nutricionistas em média. Cada RP produzia, em média, 2.530 refeições/dia/almoço.
Ginani (2011) [30]	Tese de Doutorado	Analisar a qualidade nutricional, sensorial e cultural de cardápios populares brasileiros. (N=37)	Para identificar os diferentes instrumentos que foram utilizados na avaliação, foi realizada uma busca sistemática da literatura sobre os métodos, instrumentos e parâmetros de análise de cardápios. Foram selecionados dois instrumentos para avaliação da qualidade nutricional, IQR e AQPC. Para avaliar aspectos culturais da alimentação, foi desenvolvido outro instrumento, o IPAR (Identificador da Presença de Alimentos Regionais).	Os autores apontam que as boas avaliações no teste IQR podem estar relacionadas à presença de nutricionista no restaurante, destacando-o como o profissional tecnicamente habilitado para proporcionar o preparo de refeições de qualidade em todos os seus aspectos.
Portella et al. (2013) [31]	Artigo de periódico científico	Avaliar a inserção do nutricionista dentro da Rede de Atenção Psicossocial Santa Maria / Rio Grande do Sul. (N=0)	Revisão de literatura, utilizando bases de dados, literatura cinzenta e plataformas do Governo Federal do Brasil, incluindo artigos sem limitação de ano de publicação, dissertações, livros, leis, portarias ministeriais e leis federais	Os autores destacam que é fundamental a inserção do nutricionista na atenção psicossocial (incluindo os equipamentos de segurança alimentar e nutricional).
Boas (2013) [32]	Dissertação de Mestrado	Avaliar a oferta de alimentos e preparações regionais saudáveis no programa de Restaurantes Populares antes e após intervenção por meio de uma oficina culinária. Número de RP (N=37)	Estudo longitudinal e de intervenção. A coleta dos dados ocorreu em 2010, por meio da aplicação de um questionário denominado Oferta de Alimentos Regionais adaptado do modelo criado por Botelho (2006).	Os RP cujos nutricionistas participaram das oficinas ou receberam informações sobre estas apresentaram aumento da frequência mensal de preparações regionais.
Silva (2014) [33]	Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação	Descrever estratégias de gestão da qualidade de Restaurantes Populares a partir de evidências por meio de uma revisão integrativa. (N=não se aplica).	Revisão integrativa de literatura.	A pesquisa apontou também a valorização do nutricionista nos restaurantes e em processos educativos como estratégias aliadas da qualidade dos serviços.
Volpini-Rapina et al. (2016) [34]	Artigo de periódico científico	Elaboração de um questionário de boas práticas de manipulação e aplicação em funcionários de unidades produtoras de alimentos com e sem responsável técnico no local. Número de RP (N=8)	Estudo avaliativo com aplicação de questionário composto por 10 questões de múltipla escolha elaboradas com base no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Análise dos resultados submetidos aos cálculos de média, desvio-padrão e Análise de Variância (ANOVA).	A falta de responsável técnico e treinamento dos manipuladores resultaram em práticas errôneas que colocam em risco a saúde da população.

Quadro 2 – Estudos sobre os restaurantes populares brasileiros e a presença e/ou atuação do nutricionista no equipamento. Brasil, 2024.

Autoria e ano	Tipo de fonte bibliográfica	Objetivo da pesquisa e número de RP investigados (N)	Método/tipo de estudo	Principais achados e/ou reflexões
Calazans et al. (2018) [35]	Artigo de periódico científico	Avaliar a refeição ofertada em unidades de alimentação e nutrição inseridas no Programa Restaurantes Populares do Estado do Rio Grande do Norte. Número de RP (N=32)	Trata-se de um estudo descritivo, transversal, em quatro restaurantes populares no ano de 2017. A investigação incluiu: 1. Análise documental (do termo de referência dos contratos e reconhecimento do padrão dos cardápios e das fichas técnicas de preparação); 2. Medição in loco (Identificação dos utensílios de servir, medidas caseiras e pesagem das porções); 3. Observação não participante de uma reunião de equipe gestora e de responsáveis técnicos pelas unidades	Os autores destacam a necessidade premente da contribuição dos nutricionistas em relação à adequação dos cardápios oferecidos, e da apropriação destes profissionais dos conceitos e ações relacionados à promoção da alimentação saudável junto à população beneficiada nos RP.
Calazans et al. (2019) [36]	Artigo publicado em periódico	Fomentar a interlocução entre a participação social e a EAN institucional dentro de programas de alimentação e nutrição, tomando como base o Programa Restaurantes Populares no estado do RN. (N=34)	Produção de materiais educativos tanto voltados aos usuários, auxiliando na compreensão dos aspectos relacionados à alimentação saudável, quanto na elaboração de guia ilustrativo direcionado aos manipuladores de alimentos	Os autores concluem que a promoção de uma alimentação adequada exige que o nutricionista atue como agente educador e propiciador de mudanças que impulsionem a autonomia alimentar e o reconhecimento da alimentação como direito.
Sousa e Oliveira (2022) [37]	Artigo de periódico científico	Apresentar a experiência vivenciada com a realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nos equipamentos públicos de Lauro de Freitas-Bahia, buscando uma reflexão crítica dessa prática frente às diretrizes do Marco de Referência para Educação Alimentar e Nutricional do Brasil. Número de RP (N=1)	Estudo de caso, do tipo relato de experiência, com base em vivências e pesquisa documental, como matérias publicadas em site da prefeitura, blogs locais, relatórios e registros fotográficos.	As autoras destacam a importância do nutricionista para a execução das ações de EAN nos equipamentos, fomentando esse repasse de conhecimento para os frequentadores dos RP.
Oliveira (2023) [38]	Tese de Doutorado	Avaliar a adequação dos RP brasileiros aos parâmetros de promoção da SAN e verificar sua associação com características de contexto no qual o RP está localizado. (N=87)	Os procedimentos metodológicos foram desenvolvidos em três etapas. Revisão integrativa de estudos avaliativos sobre RP; Avaliação do RP das capitais do Brasil, tendo como partes de análises as diretrizes que regem o RP e a Política Nacional de SAN, por meio de matriz avaliativa que contempla duas dimensões: Dimensão Política Organizacional e Dimensão Técnico-Operacional; Estudo de associação entre o nível de adequação do RP e variáveis de contexto.	Destaca-se a importância da capacitação e sensibilização dos gestores e responsáveis técnicos dos RP para operacionalização do equipamento enquanto uma ferramenta promotora da SAN e DHAA, para além da oferta de refeições.
Oliveira et al. (2024) [39]	Artigo de periódico científico	Rastrear a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), Diabetes Mellitus (DM) e Obesidade e a orientação em saúde da população em vulnerabilidade social frequentadora de um restaurante popular em uma cidade do estado de Minas Gerais. Número de RP (N=1)	Relato de experiência.	O artigo traz uma menção sobre a importância do nutricionista nos RP ao citar que deve ser preconizada a contratação de um nutricionista, com o objetivo de elaborar os cardápios conforme as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira e o Programa de Alimentação do Trabalhador.
Zimmermann et al. (2024) [40]	Artigo de periódico científico	Analisar e comparar as capacidades estatais de duas metrópoles brasileiras na condução de políticas alimentares, Curitiba e Belo Horizonte. (N=9)	Revisão bibliográfica e documental. Adicionalmente foram realizadas 23 entrevistas semi-estruturadas com (ex)secretários, (ex)gestores e representantes da sociedade civil atuantes nos dois municípios realizadas em 2021.	Entre diversos fatores que contribuíram para a construção e continuidade das políticas alimentares nas cidades estudadas, os autores citam também a contratação de diversos profissionais, como nutricionistas, bioquímicos, agrônomos, administradores, economistas, geógrafo, entre outros.

Atuação do nutricionista em bancos de alimentos

Os BA surgiram no Brasil de forma mais tardia, se comparados aos RP e às experiências de bancos de alimentos na América do Norte e na Europa, que iniciaram nas décadas de 1960 e 1980, respectivamente [41]. O primeiro BA brasileiro surgiu por iniciativa da sociedade civil, em São Paulo, no ano de 1994 [42], se tornando, pouco depois, o programa Mesa São Paulo, do Serviço Social do Comércio (Sesc). No âmbito do Sesc, este programa ganhou escala nacional e, atualmente, conta com mais de 100 unidades em operação [43].

Em âmbito governamental estadual, o Banco Municipal de Alimentos de Santo André, São Paulo, foi uma das experiências pioneiras, criado em 2000 [41]. No mesmo ano, um grupo de empresas, sindicatos, entidades e grupos de serviços se reuniram e criaram um Banco de Alimentos no Rio Grande do Sul. Em 2007, com o objetivo de ampliar as atividades e levar seus benefícios a outras localidades, foi criada a Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul. Mais adiante, em 2010, com a participação de todos os BA em atividade, foi inaugurada a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos [44]. Destaca-se que o modelo de BA para combate às perdas e desperdício de alimentos e provimento do DHAA também foi incorporado como objeto de políticas públicas de SAN a partir de 2003, na Estratégia Fome Zero, integrando o eixo de ações que articulam acesso aos alimentos [45].

Segundo o banco de dados disponibilizado pela CGESAN/MDS, em novembro de 2023, havia, no Brasil, 325 BA. Destes, 94 (28,9%) eram financiados pelo MDS e 231 (71,1%) receberam financiamento de governos locais, instituições privadas ou da sociedade civil [29].

Destaca-se que a União, por intermédio da SESAN/MDS, apoia a implantação de bancos de alimentos em estados, no Distrito Federal e em municípios, bem como nas Centrais de Abastecimento, em parceria com governos estaduais ou municipais, por meio do financiamento para elaboração de projetos básicos de arquitetura e engenharia, execução de obras e instalações, e aquisição de equipamentos, materiais permanentes e materiais de consumo novos, com vistas a viabilizar o abastecimento alimentar e o combate às perdas e desperdício nos sistemas agroalimentares urbanos e metropolitanos [46,47].

Conforme definido pela Rede Brasileira de Bancos de Alimentos, instituída em 17 de setembro de 2020, pelo Decreto nº 10.490, bancos de alimentos são “estruturas físicas e/ou logísticas que ofertam o serviço de captação e/ou recepção e distribuição gratuita de gêneros alimentícios oriundos de doações dos setores privados e/ou públicos e que são direcionados às instituições públicas ou privadas caracterizadas como prestadoras de serviço de assistência social, de proteção e defesa civil, unidades de ensino e de justiça, estabelecimentos de saúde e demais unidades de alimentação e nutrição” [48].

Tenuta et al. [49] reforçam que os bancos de alimentos são equipamentos ou infraestruturas com três objetivos fundamentais: I) combater perdas e desperdícios de alimentos; II) garantir a SAN; e III) realizar Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Os mesmos autores, que realizaram avaliação de 217 bancos de alimentos brasileiros em funcionamento nos anos de 2019 e 2020, identificaram quatro modalidades de gestão em funcionamento no Brasil, a saber: (a) bancos de alimentos dos entes federados (no mapeamento, houve apenas ocorrência de unidades sob gestão de prefeituras municipais); (b) bancos de alimentos das Centrais de Abastecimento; (c) bancos de alimentos das organizações da sociedade civil; e d) bancos de alimentos dos serviços sociais autônomos (no mapeamento, houve apenas ocorrência de unidades sob gestão do Serviço Social do Comércio, pertencente à Rede Mesa Brasil). Ainda, tais autores observaram que as unidades

estavam capilarizadas em todo o Brasil, com maior concentração na região Sudeste (65,63%), seguida da Nordeste (28,57%) e posteriormente da região Sul (19,61%) [49].

Quanto ao atendimento pelos bancos de alimentos, Tenuta et al. [49] verificaram que 41,5% (n=90) dos equipamentos tinham famílias em situação de risco social como principais beneficiárias, enquanto 36,9% (n=80) atendiam principalmente crianças, por meio da entrega de doações de alimentos a instituições de cuidado infantil. Estes dois perfis de beneficiários eram os mais expressivos nas quatro modalidades de gestão dos bancos alimentares. Considerando que os bancos podem receber uma vasta gama de produtos, o referido estudo investigou o perfil nutricional dos alimentos mais recebidos pelos equipamentos, verificando que 85,2% (n=185) possuíam “frutas e verduras (naturais, resfriadas ou congeladas, secas e desidratadas – sem adição de outros ingredientes)” como o tipo de alimento mais recorrente nos estoques operacionais [49].

As características operacionais (objetivo, metodologia, público e requisito funcional mínimo) dos bancos de alimentos estão sintetizadas no Quadro 1.

A revisão da literatura sobre BA e atuação de nutricionistas no Brasil resultou em uma amostra com onze trabalhos, publicados de 2014 até 2024. O Quadro 3 apresenta uma síntese destes estudos de acordo com os parâmetros investigados.

Quanto aos onze estudos listados no Quadro 3, três tratam-se de avaliações de bancos de alimentos mineiros [50,43,55] e um outro estudo realizou um mapeamento e caracterização nacional de bancos de alimentos em funcionamento no Brasil [42].

Todos os estudos verificaram se havia, ou não, atuação do profissional nutricionista no equipamento. Os achados de Tenuta [42,43] demonstram não haver cumprimento da recomendação do CFN, de um nutricionista por unidade, por uma fração expressiva dos bancos de alimentos em operação no país. O referido mapeamento nacional identificou que 57% dos equipamentos contavam com a atuação do nutricionista para orientar tecnicamente suas operações [42].

Os outros três estudos avaliaram bancos de alimentos em Minas Gerais, mas apenas Tenuta [43], ao avaliar bancos públicos, analisou se havia um ou mais profissionais na mesma unidade, sem evidenciar o parâmetro para tal definição. Ainda, a autora destacou que 66,67% dos nutricionistas possuíam vínculo de trabalho temporário, via contratos ou ocupavam cargos comissionados. Entende-se que, para que o processo de operacionalização se realize de forma eficaz, os vínculos devem ser perenes e não sujeitos a mudanças na gestão. Costa et al. [50] encontraram um cenário próximo, corroborando a preocupação quanto à fragilidade do vínculo trabalhista e da alta rotatividade. Segundo os autores, a fragilidade dos vínculos de trabalho dos funcionários que atuam nos bancos de alimentos constitui um ponto crucial para avaliar a continuidade e estabilidade dessa política [50].

Os demais sete trabalhos fazem relevantes menções à presença do profissional nutricionista atuando em bancos de alimentos, discutindo sobre as suas competências e habilidades enquanto atividades privativas da profissão [51-54,56-58].

Recomenda-se que estudos futuros se debruçem, de forma mais detalhada, para compreender as características e limites da atuação dos nutricionistas em bancos de alimentos. Torna-se essencial sinalizar a relevância da presença deste profissional nestes equipamentos, haja vista a particularidade do modus operandi destes equipamentos ao arrecadar alimentos fora do padrão comercial e ao atender pessoas em situação de vulnerabilidade social, econômica e sanitária. Deste modo, é imperativo haver um responsável técnico capaz de avaliar a qualidade sanitária das doações, além de realizar ações educativas visando ao consumo de alimentos adequados e de qualidade.

Quadro 3 – Estudos sobre os bancos de alimentos brasileiros e a presença e/ou atuação do nutricionista no equipamento. Brasil, 2024.

Autoria e ano	Tipo de fonte bibliográfica	Objetivo da pesquisa e número de bancos de alimentos investigados (N)	Método/tipo de estudo	Principais achados e/ou reflexões
Costa et al. (2014) [50]	Artigo de periódico científico	1. Construir variáveis para avaliação de banco de alimentos. 2. Avaliar a capacidade de resposta dos bancos na captação, distribuição e redução do desperdício alimentar. (N=6)	Estudo descritivo transversal realizado, no período de março de 2010 a julho de 2011, em bancos de alimentos implantados na Região Metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais.	A maioria dos bancos de alimentos não atende à composição de equipe preconizada pelo Ministério do Desenvolvimento Social, especialmente devido à inexistência de assistentes sociais e coordenadores no quadro, sendo essa função última assumida pelos nutricionistas, além de não contar com equipes estáveis e em quantidade suficiente. Na amostra analisada, 100% contava com o profissional.
Galisa (2014) [51]	Tese de Doutorado	Promover reflexão bioética sobre as contribuições do programa Banco de Alimentos na alimentação das pessoas envolvidas e no meio ambiente. (N=6)	Pesquisa transversal abrangendo todos os Bancos de Alimentos do município de São Paulo, baseada em análise do ano de 2012, a partir de levantamento dos sites oficiais e de entrevista semiestruturada adaptada de Bastos e Costa (2007).	Destaca as diversas atividades e atribuições do profissional nutricionista em um banco de alimentos. Na amostra analisada, 100% contava com o profissional.
Tenuta (2014) [43]	Dissertação de Mestrado	Avaliar os bancos de alimentos, baseando-se na tríade estrutura-processo-resultado, no que se refere aos recursos materiais, humanos e financeiros, estrutura física e organizacional dos bancos de alimentos e os seus processos de articulação com parceiros, captação, processamento, armazenamento e distribuição de gêneros alimentícios, atendimento aos beneficiários e educação em alimentação e nutrição. (N=10)	Estudo transversal descritivo, de abordagem quantitativa, com análise qualitativa, realizado no período de novembro de 2012 a novembro de 2014, em 10 BAs municipais em funcionamento em Minas Gerais, conveniados com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Foram utilizados como instrumentos de pesquisa Relatórios Trimestrais de Atividades e questionário semi-estruturado.	Ressalta a necessidade de integração do profissional nutricionista à equipe de trabalho encarregada de implantar um banco de alimentos, bem como de organizar os processos operacionais, inclusive por se tratar de uma atividade privativa deste profissional. Na amostra analisada, 60% contava com o profissional.
Paula et al. (2017) [52]	Artigo de periódico científico	Apresentar uma proposta de Roteiro de Manual de Boas Práticas (MBP) com olhar ampliado para aplicação nos BA. (N=Não se aplica)	Adaptação de MBP utilizado para serviços de alimentação e marcos normativos referentes às Boas Práticas em âmbito nacional e internacional.	Um dos fatores relevantes para a implantação e a manutenção das BPF é a presença do Responsável Técnico (RT) capacitado e o estudo destaca que a presença de nutricionista, ou outro profissional da área da alimentação devidamente capacitado para coordenar as ações de BPF em BA, ainda que atualmente não seja exigência, mas recomendação do Ministério do Desenvolvimento Social, é, sobretudo, uma potencialidade para o serviço.
Silva (2018) [53]	Trabalho de Conclusão de Curso	Sistematizar experiências relacionadas aos processos educativos implementados no contexto de um BA do Programa Mesa Brasil Sesc do município de João Pessoa - PB, com ênfase nos caminhos, potencialidades e fragilidades vivenciados. (N=1)	Pesquisa de abordagem qualitativa e caráter descritivo, sistematizada na forma de um relato de experiência com base nos princípios da pesquisa-ação, tomando como meios para a produção dos dados a observação participante e a consulta documental.	A atuação do nutricionista no campo da assistência, a exemplo do banco de alimentos, torna possível a promoção da SAN e do DHAA por meio da valorização da EAN enquanto prática emancipatória quando realizada de forma articulada às diferentes realidades, respeitando a pluralidade de saberes e os múltiplos aspectos envolvidos na área de alimentação e nutrição.
Benavides (2021) [54]	Trabalho de Conclusão de Curso	Fortalecer a gestão estratégica e operacional processos da Área de Alimentação e Nutrição do Banco Alimentar de Bogotá, e contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional da população beneficiária. (N=1)	Estudo qualitativo, aplicado, descritivo e transversal, no qual foi desenvolvida a proposta de formação de um Centro de Consultoria em Gastronomia Nutricional e Saudável, através do método Archer do modelo de valor.	Destaca as diversas atividades e atribuições do profissional nutricionista em um banco de alimentos.

Quadro 3 – Estudos sobre os bancos de alimentos brasileiros e a presença e/ou atuação do nutricionista no equipamento. Brasil, 2024.

Autoria e ano	Tipo de fonte bibliográfica	Objetivo da pesquisa e número de bancos de alimentos investigados (N)	Método/tipo de estudo	Principais achados e/ou reflexões
Barros (2022) [55]	Dissertação de Mestrado	Avaliar o Grau de Implantação (GI) de bancos de alimentos públicos de Minas Gerais. (N=11)	Pesquisa avaliativa, com tipologia de análise da implantação de estrutura e processos e fatores contextuais (tipo 1b). A descrição da intervenção foi demonstrada por um modelo lógico, que delineou os indicadores e critérios da Matriz de Análise e Julgamento para assim mensurar o grau de implantação (GI) por meio da estrutura e processo.	Destaca a importância da presença do profissional nutricionista atuando em bancos de alimentos, discutindo sobre as suas competências e habilidades. Na amostra analisada, 63,6% contava com o profissional.
Garcia et al. (2022) [56]	Artigo de periódico científico	Identificar a ocorrência de insegurança alimentar domiciliar entre os trabalhadores da Rede de Banco de Alimentos da Região Metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. (N=6)	A situação de insegurança alimentar (IA) foi avaliada por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Foram investigadas variáveis socioeconômicas, cargo ocupacional, hábitos de vida e de condições de saúde.	O recebimento, manipulação, armazenamento e distribuição desses alimentos implica na necessidade de aplicação das boas práticas de fabricação de alimentos, como um pré-requisito para garantia da qualidade dos alimentos doados às entidades atendidas, salientando a importância da atuação do responsável técnico, (nutricionista ou outro profissional da área de alimentação) e dos manipuladores de alimentos.
Tenuta (2023) [42]	Tese de Doutorado	Analisar as experiências brasileiras de bancos de alimentos e, com base nos resultados encontrados, propor recomendações ao seu desenho, gestão e práticas operacionais, de modo a potencializar a contribuição destes equipamentos para a garantia da segurança alimentar e nutricional, para a redução de perdas e desperdícios de alimentos e para a prática da educação alimentar e nutricional. (N=217)	A pesquisa foi desenvolvida em quatro etapas: 1) construção de um arcabouço teórico-metodológico sobre o desenho e a teoria do programa banco de alimentos no Brasil; 2) elaboração de instrumentos e técnicas para avaliação destes equipamentos; 3) mapeamento e caracterização do universo de bancos de alimentos em funcionamento no país; 4) avaliação da implementação de bancos de alimentos brasileiros.	Reforça que, com base nos documentos que disciplinam a atuação dos bancos de alimentos brasileiros, a equipe mínima deve considerar o profissional nutricionista na composição de colaboradores necessária para o ideal funcionamento de um banco de alimentos. Na amostra analisada, 57% contava com o profissional.
Manzanero et al. (2023) [57]	Artigo de periódico científico	Verificar os tipos de alimentos solicitados pelas entidades de apoio social da Comunidade de Madrid. (N=1)	Trabalho de campo qualitativo no qual foram identificadas 69 organizações de apoio social da Comunidade de Madrid que recolhem alimentos através dos meios de comunicação e de uma pesquisa na Internet, das quais 23 responderam a um questionário sobre alimentos solicitado, bem como a algumas indicações específicas e recomendações.	A figura do nutricionista e as campanhas governamentais poderiam ser ferramentas para mudar a percepção sobre quais alimentos são mais aconselháveis para doar, melhorando assim as escolhas dos usuários que dependem regularmente dessas organizações.
Tenuta et al. (2024) [58]		Apresentar o desenvolvimento de um mapa de processos e resultados dos bancos de alimentos brasileiros e propor um conjunto de indicadores para seu monitoramento e avaliação. (N=Não se aplica)	Abordagem qualitativa, recorrendo a análise documental e entrevistas semi-estruturadas com diversos atores dos bancos de alimentos, etapas que serviram para identificar seus principais componentes, descrever sua intervenção social e, por fim, construir o painel de indicadores.	O estudo discute a equipe mínima para um banco de alimentos, entendendo o profissional nutricionista como necessário à composição de colaboradores para o ideal funcionamento.

Atuação do nutricionista em cozinhas comunitárias

No Brasil, as CC ganharam o âmbito federal ao serem incluídas no Programa Fome Zero, em 200. As CC foram idealizadas para serem um equipamento que busca garantir a alimentação adequada às pessoas em situação de vulnerabilidade social possibilitando-lhes refeições balanceadas e de qualidade, oriundas de processos seguros. As CC foram instaladas a título de cooperação entre União e municípios, sendo que competia ao município ofertar o serviço, delimitar a área de vulnerabilidade em que o equipamento seria implantado, assim como a contratação da equipe técnica, a manutenção do programa e o fornecimento das refeições [59].

De acordo com as normativas que regulamentam o programa, as CC devem beneficiar, prioritariamente, os trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, idosos, mães chefes de família e populações em risco social nas periferias urbanas. Além disso, as CC devem realizar atividades de inclusão social produtiva, fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária e ações de EAN [13].

Segundo os dados disponibilizados pela CGESAN/MDS, em novembro de 2023, havia no Brasil 425 CC. Destas 304 (71,5%) eram financiadas pelo MDS e 121 (28,5%) receberam financiamento de governos locais, instituições privadas ou da sociedade civil [29].

Conforme os dados do MapaSAN 2022 [22], as CC estavam presentes em 166 municípios, correspondendo a 8,8% dos municípios que forneceram dados sobre os EqSAN. A distribuição percentual dos municípios com CC indicou uma concentração na região Nordeste (37,8%), seguida da região Sul (28,0%) e Sudeste (23,8%) [22]. O mapeamento não coletou, contudo, se havia ou não nutricionista atuando nos equipamentos [22]. O custo médio para preparar uma refeição no horário do almoço foi de R\$ 5,08, com limite máximo de R\$ 30,00. Por sua vez, o valor médio cobrado por uma refeição servida durante o horário do almoço no mês anterior à pesquisa foi de R\$ 0,62, variando de R\$ 0,00 a R\$ 13,00, apontando uma variação significativa dentre as diferentes cozinhas. Contudo, o valor médio de R\$0,62 indicava que a maioria das CC cobrava um valor baixo por refeição ou a ofertava gratuitamente [22]. As CC atenderam em média 208 pessoas no almoço. Ainda, 74% dos respondentes indicaram que existia um fluxo de trabalho ou parceria estabelecida entre a cozinha e o atendimento dos usuários na rede direta ou indireta da assistência social [22].

As características operacionais (objetivo, metodologia, público e requisito funcional mínimo) das cozinhas comunitárias estão sintetizadas no Quadro 1.

A revisão da literatura sobre CC e atuação de nutricionistas no Brasil resultou em uma amostra com seis trabalhos, publicados de 2012 até 2023 (Quadro 4).

Os trabalhos indicaram um quantitativo de nutricionistas por equipamento inferior ao normatizado pelo CFN [10] e pelo MDS [13]. Os estudos de Nascimento e Quintão [60] e Rabelo e Ruckert [62] apresentaram uma média de 1 nutricionista a cada 3 CC. O trabalho de Perin [63] apresentou uma média ainda inferior, ou seja, 1 nutricionista por 5 CC. Na pesquisa de Severo [65], as CC não eram acompanhadas por nutricionistas. E, por fim, no trabalho de âmbito nacional da Sarti et al. [61], apenas 28% das CC investigadas apresentaram nutricionista responsável.

Os autores dos estudos destacaram e fomentaram a importância do nutricionista nas CC, principalmente associando o profissional à qualidade da dieta e melhoria da saúde, à adequação das normativas e boas práticas. E, de forma isolada, mas não menos importante, reforçaram o seu papel na articulação do EqSAN com a sociedade civil fazendo a interlocução entre a mesma e o estado via conselho de SAN [60-62,64].

Quadro 4 – Estudos sobre as cozinhas comunitárias brasileiras e a presença e/ou atuação do nutricionista no equipamento. Brasil, 2024.

Autoria e ano	Tipo de fonte bibliográfica	Objetivo da pesquisa e número de cozinhas comunitárias investigadas (N)	Método/tipo de estudo	Principais achados e/ou reflexões
Nascimento & Quintão (2012) [60]	Artigo de periódico científico	Avaliar as condições de ambiência de três cozinhas comunitárias do município de Leopoldina (MG). Número de CC (N=3)	Pesquisa avaliativa com aplicação de um check-list com 55 itens de verificação.	1 nutricionista para 3 CC. Os autores associaram a presença do nutricionista à qualidade da dieta.
Sarti et al. (2013) [61]	Artigo de periódico científico	Efetuar a análise custo-efetividade do programa, que atua através do fornecimento de refeições na busca por garantir o direito básico à alimentação em populações de alta vulnerabilidade social. Número de CC (N=85)	Estudo transversal, incluindo análise de dados de unidades pertencentes ao programa. Os instrumentos de coleta de dados foram constituídos de questionários que incluíam avaliação de quesitos de estrutura, processo e resultados do programa.	28% das CC apresentavam supervisão de nutricionista. A presença de nutricionista constituiu a única característica administrativa que resultou em modificação no perfil das unidades de alimentação e nutrição analisadas, ou seja, a presença de nutricionista aparentemente induz melhorias no índice de higiene da CC e elevação do valor calórico diário.
Rabelo & Ruckert (2014) [62]	Artigo de periódico científico	Apresentar a trajetória da política de segurança alimentar e nutricional no país, por meio do seu marco regulatório. Número de CC (N=24)	Revisão de literatura apresentando uma breve síntese acerca do funcionamento da rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição (restaurantes populares, cozinhas comunitárias e bancos de alimentos) no município de Porto Alegre.	8 nutricionistas para 24 CC. Os autores destacam que as nutricionistas realizavam atividades de capacitação e, principalmente, efetivavam a articulação política, econômica e social na comunidade, através do Conselho de SAN.
Perin (2017) [63]	Dissertação de Mestrado	Analisar a implementação das Cozinhas Comunitárias em Porto Alegre a partir do conceito de Micro-Implementação de Berman (2007). Número de CC (N=16)	Estudo de caso de caráter exploratório e descritivo, conduzido sob a perspectiva qualitativa. Os dados para o trabalho foram obtidos através de pesquisa documental bibliográfica e de campo, em que coordenadoras e nutricionistas e gestoras de sete CC foram submetidas a entrevistas semiestruturadas. A análise de dados utilizou a técnica da análise de conteúdo.	3 nutricionistas para 16 CC. O autor destaca que a dinâmica de implementação das CC sofre influência de elementos do contexto político-institucional.
Vasconcelos et al. (2022) [64]	Artigo de periódico	Contribuir para a melhoria do acesso a alimentos saudáveis de famílias em um bairro da periferia do Município de Sobral através de hortas comunitárias, orgânicas e sustentáveis como estratégia de promover educação alimentar e nutricional (N=1)	Estudo descritivo com características de intervenção comunitária sob a abordagem qualitativa.	Não foi descrito o número de CC ou de nutricionista, pois o foco foi o público atendido. Contudo, os autores destacam que o profissional nutricionista mostrava-se indispensável para a manutenção da saúde, contribuindo efetivamente com o processo de mudança dos hábitos alimentares por meio da educação alimentar e nutricional.
Severo & Oliveira (2023) [65]	Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação	Propor melhorias para a rede de cozinhas comunitárias de Porto Alegre gerida pelo coletivo Multiplicidade mediante análise de suas características e desafios principais. Número de CC (N=2)	A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com gestores do coletivo, gestoras e beneficiárias das cozinhas	Não há acompanhamento de nutricionista nas CC.

Vale ressaltar que, foi localizado um estudo, publicado em 2009 e que não foi capturado nas bases bibliográficas investigadas, que analisou uma amostra de cozinhas comunitárias em âmbito nacional e considerou, na época, o número de nutricionistas responsáveis técnicos pelos equipamentos. Este estudo incluiu uma amostra de 111 cozinhas, das quais apenas 25% possuíam o profissional nutricionista no seu quadro de funcionários [66].

De forma geral, percebeu-se que nos estudos analisados sobre as CC foi menos marcante a discussão sobre a presença do nutricionista nos equipamentos, bem como o número de profissionais atuantes, quando comparados aos estudos com restaurantes populares e bancos de alimentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A dificuldade em obter dados precisos sobre o número de nutricionistas nos EqSAN evidencia a necessidade de maior organização e valorização das ações de SAN no Brasil. Apesar das buscas em documentos normativos, artigos científicos e bases de dados, incluindo solicitações ao CFN e à CGESAN/MDS, não foi possível localizar informações exatas. Diante disso, sugere-se a criação de um banco de dados oficial e/ou um sistema de monitoramento nacional anual sobre os EqSAN, contemplando o quantitativo de profissionais atuantes, a exemplo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Além disso, a normatização dos EqSAN necessita de atualização via portaria ou decreto. Estudos apontam que as legislações vigentes [8,23-25,38] estão defasadas, o que enfraquece a presença do nutricionista nesses equipamentos. As regulamentações atuais [12-14], além de obsoletas, não exigem a obrigatoriedade desse profissional, comprometendo seu reconhecimento no SISAN.

Ressaltamos que o desmonte sofrido pela Política Nacional de SAN nos últimos anos gerou impactos que ainda reverberam nos EqSAN, mas que, desde 2023, a mesma vem se fortalecendo. Neste processo, faz-se necessárias ações de propulsão da SAN em todos os níveis de gestão e execução. Aqui, destacamos algumas estratégias que podem contribuir para este processo de eficácia das ações de SAN, bem como dos seus equipamentos, são elas: i) necessidade de melhor formação do nutricionista para atuar na área de SAN; ii) ampliação do número de vagas para nutricionistas em políticas e programas públicos de alimentação e nutrição; iii) monitoramento e fiscalização por parte dos conselhos de direito, como conselhos de Nutrição e conselhos de SAN; e iv) sensibilização e mobilização da categoria profissional para a valorização e o reconhecimento da necessidade e obrigatoriedade do nutricionista nos EqSAN.

Embora o CFN estabeleça recomendações sobre o número de nutricionistas e suas atribuições nesses equipamentos, é fundamental refletir sobre o perfil esperado desse profissional. A Resolução CFN nº 600/2018 [10], com exceção da atuação em bancos de alimentos, sugere atribuições em cozinhas comunitárias e restaurantes populares semelhantes às de Unidades de Alimentação e Nutrição. Contudo, esses espaços vão além da oferta de refeições: são locais de garantia de direitos e atendimento a populações em vulnerabilidade social, alimentar e nutricional. Assim, a atuação do nutricionista deve considerar não apenas a produção de alimentos, mas também a promoção da alimentação adequada e saudável, a criação de vínculos com beneficiários e a compreensão do contexto social dos usuários e colaboradores, que muitas vezes também enfrentam insegurança alimentar e nutricional.

Como principal limitação do estudo, destacamos o fato da busca sistematizada de artigos científicos no Google Acadêmico ser restrita até a página 5. Ressaltamos, por outro lado, a amplitude e abrangência das cinco demais bases de dados incluídas na revisão. Entretanto, como pesquisadores

estudiosos da temática, optamos por manter essa base no sentido de ilustrar, o quão incipiente ainda é a literatura científica nacional na área. Os frágeis achados corroboram com as reflexões apontadas pelos poucos estudos de referência na temática. Espera-se, desta maneira, que as questões ora levantadas possam estimular o olhar e o conseqüente incremento da ciência por trás destes equipamentos que possuem o papel e o potencial de amenizar a fome e as desigualdades sociais no Brasil.

REFERÊNCIAS

1. Penssan R. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil (II VIGISAN): relatório final. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar-PENSSAN. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN; 2022.
2. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua). Rio de Janeiro: IBGE; 2024 [cited 2024 Jul 17]. Available from: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/17270-pnad-continua.html>
3. Sobrinho FM, Silva YC, Abreu MNS, Pereira SCL, Dias Júnior CS. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. *Ciênc Saúde Colet*. 2014;19:1601-11.
4. Rede Brasileira de Pesquisa. Nota pública: dados do IBGE sobre a insegurança alimentar no Brasil. Brasília: Rede Brasileira de Pesquisa; 2024 [cited 2024 Jul 17]. Available from: <https://pesquisassan.net.br/nota-publica-dados-do-ibge-sobre-a-inseguranca-alimentar-no-brasil/>
5. Presidência da República (Brasil). Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União; 2010 [cited 2024 Jul 28]. Available from: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm
6. Fagundes A, Ribeiro RCL, Brito, ERB, Recine E, Rocha C. Public infrastructure for food and nutrition security in Brazil: fulfilling the constitutional commitment to the human right to adequate food. *Food Sec*. 2022;14:897-905. doi: <https://doi.org/10.1007/s12571-022-01272-1>
7. Vasconcellos ABPDA, Moura LBAD. Segurança alimentar e nutricional: uma análise da situação da descentralização de sua política pública nacional. *Cad Saude Publica*. 2018;34:e00206816.
8. Oliveira JTC. Avaliação dos restaurantes populares no âmbito da segurança alimentar e nutricional [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2018.
9. Presidência da República (Brasil). Lei no 14.628, de 20 de julho de 2023. Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária; altera as Leis nos 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.133, de 1o de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos); e revoga dispositivos das Leis nos 11.718, de 20 de junho de 2008, 11.775, de 17 de setembro de 2008, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.284, de 29 de dezembro de 2021. Brasília: Diário Oficial da União; 2023 [cited 2024 Ju. 18]. Available from: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Lei/L14628.htm
10. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 600/2018, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União; 2018 [cited 2024 Jul 28]. Available from: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_600_2018.htm.
11. Presidência da República (Brasil). Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília: Diário Oficial da União; 1991 [cited 2024 Jul 28]. Available from: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/18234.htm
12. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (Brasil). Ações e Programas. Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional. Bancos de Alimentos. Brasília: MDS; 2024 [cited 2024 Jul 23]. Available from: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/equipamentos-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/banco-de-alimentos>

13. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (Brasil). Ações e Programas. Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional. Cozinha Comunitária. Brasília: MDS; 2024 [cited 2024 Jul 23]. Available from: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/equipamentos-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/cozinha-comunitaria#:~:text=O%20que%20s%C3%A3o%20Cozinhas%20Comunit%C3%A1rias,e%20financiados%20com%20recursos%20p%C3%BAblicos.>
14. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (Brasil). Ações e Programas. Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional. Restaurante Popular Brasília: MDS; 2024 [cited 2024 Jul 23]. Available from: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/equipamentos-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/restaurante-popular>
15. Galvão MBC, Ricarte ILM. Revisão sistemática da literatura: conceituação, produção e publicação. *Logeion*. 2019;6(1):57-73. doi: <https://doi.org/10.21728/logeion.2019v6n1.p57-73>
16. Bispo MS. Um olhar crítico sobre a prática de revisão de literatura. *Rev Adm Contemp*. 2023;27(6):e230264. doi: <https://doi.org/10.1590/1982-7849rac2023230264.por>
17. Dalglish SL, Khalid H, McMahon SA. Document analysis in health policy research: the READ approach. *Health Policy Plan*. 2021;35(10):1424-31. doi: <https://doi.org/10.1093/heapol/czaa064>
18. Ratusniak C, Panassolo JB. O fracasso escolar em alunas: esforçadas, dedicadas, caprichosas. E inteligentes?. *Rev Psicol Pesq*. 2024;18(1):1-32. doi: <https://doi.org/10.34019/1982-1247.2024.v1.36218>
19. Stroher JN, Henckes SBR, Gewehr D, Strohschoen AAG. Estratégias pedagógicas inovadoras compreendidas como metodologias ativas. *Rev Thema*. 2018;15(2):734-47. doi: <https://doi.org/10.15536/thema.15.2018.734-747.891>
20. Vieira-Santos J, Del Prette ZAP, Del Prette A. Habilidades sociais educativas: revisão sistemática da produção brasileira. *Av. Psicol. Latinoam*. 2018;36(1):45-63. doi: <http://dx.doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/apl/a.5069>
21. Silva IP. Em busca de significados para a expressão “ideologia de gênero”. *Educ Rev*. 2018;34:e190810. doi: <https://doi.org/10.1590/0102-4698190810>
22. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (Brasil). Monitoramento da Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN 2022): Análise descritiva. Brasília: MDS; 2022 [cited 2024 Jul 23]. Available from: https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/MapaSAN_2022_Analise_Descritiva_verso_final.pdf
23. Oliveira JTC, Gabriel CG, Machado ML, Reos MF, Soar C, Venske DKR. Government-subsidized restaurants as promoters of the realization of the human right to adequate food: proposal of an evaluation model. *Rev Nutr*. 2019;32:e18193. doi: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180193>
24. Oliveira JTC, Gabriel CG, Vasconcelos FAG, Machado ML, Soar C, Fagundes A. Government-subsidized restaurants in Brazil: an evaluation within the framework of food and nutrition security. *Rev Nutr*. 2020;33:e20085. doi: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202033e200085>
25. Oliveira JTC, Gabriel CG, Machado ML, Martins MC, Bricarello LP, Vasconcelos FAG. Popular Restaurants as strategies to fight hunger and to promote Food and Nutrition Security: an integrative review of scientific publications in the period 2011-2021. *Rev Nutr*. 2023;36:e220067. doi: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202336e220067>
26. Ministério de Desenvolvimento Social e Agrário (Brasil). Manual de instruções, diretrizes e procedimentos operacionais para contratação e execução de programas e ações da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: MDSA; 2016 [cited 2024 Jul 23]. Available from: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/diretrizes_programaticas_CAIXAMDS.pdf
27. Faustino L, Cervenka C. Desperdício e insegurança alimentar durante a pandemia de COVID-19: análise de um restaurante popular na cidade de São Paulo-SP. *Res Soc Dev*. 2022;11(13):e594111335910. doi: <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i13.35910>
28. Oliveira AGDM. Condições higiênico-sanitárias na produção de refeições em restaurantes públicos populares localizados no estado do Rio de Janeiro [dissertação]. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz; 2009.
29. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (Brasil). Coordenação-geral de equipamentos de segurança alimentar nutricional. Dados sobre bancos de alimentos. Brasília: Coordenação-Geral de Equipamentos de Segurança Alimentar Nutricional; 2023.

30. Ginani, VC. Avaliação da qualidade nutricional, sensorial e cultural de cardápios populares [tese]. Brasília: Universidade de Brasília; 2011.
31. Portella E, Basso C, Medina VB. Perfil do usuário do Restaurante Popular da cidade de Santa Maria-RS. *Discip. Sci.* 2013;14(1):101-7.
32. Villas Bôas GFM. Alimentos regionais: avaliação das mudanças da oferta no programa de restaurantes populares brasileiros [dissertação]. Brasília: Universidade de Brasília; 2013.
33. Silva DMS. Evidências de desafios e propostas na gestão da qualidade em restaurantes [monografia]. Brasília: Nutrição da Universidade de Brasília; 2014.
34. Volpini-Rapina LF, Costa-Singh T. Comparação de boas práticas em estabelecimentos com e sem nutricionista. *Nutrição Brasil.* 2016;15(4):198-205. doi: <https://doi.org/10.33233/nb.v15i4.449>
35. Calazans DLM, Pequeno NPF, Pereira LCA, Freitas JF. Equipamentos públicos para promoção da alimentação adequada e saudável: um estudo nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte. *Rasbran.* 2018;9(2):32-42.
36. Calazans DLM, Pequeno NPF, Freitas JF, Oliveira VTL, Araújo FR. O que tem para o almoço? – Apoio às ações de educação alimentar e nutricional e de controle social em programas de acesso à alimentos. *Rev Ext Soc.* 2019;10(1):12-23.
37. Sousa HSV, Oliveira MRM. Atuação do nutricionista nas ações de educação alimentar e nutricional nos equipamentos públicos do município de Lauro de Freitas, Bahia. *Segur Aliment Nutr.* 2022;29:e022012.
38. Oliveira JTC. Restaurantes Populares e Segurança Alimentar e Nutricional nas capitais brasileiras: estudo de avaliação e de associação com características contextuais. [tese]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2023.
39. Oliveira CHR, Coelho ACP, Oliveira BCG, Salvador ILS, Silva SM, Reis GA. Projeto voluntário de rastreio de hipertensão, diabetes e obesidade em um restaurante popular em uma cidade de Minas Gerais. *Rev Eletrônica Acervo Saúde.* 2024;24(2):e15135.
40. Zimmermann SA, Grisa C, Aranha A. Políticas alimentares e as capacidades estatais em capitais metropolitanas brasileiras. *Confins.* 2024;63. doi: <https://doi.org/10.4000/11wvr>
41. Belik W. Políticas de seguridad alimentaria para las áreas urbanas. *Políticas de Seguridad Alimentaria y Nutrición em America Latina.* São Paulo: Hucitec; 2004.
42. Amaral, NTK. Bancos de Alimentos Brasileiros: contribuições para a segurança alimentar e nutricional, redução de perdas e desperdícios de alimentos e educação alimentar e nutricional [tese]. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz; 2023.
43. Tenuta, NO. Análise tridimensional da situação dos bancos de alimentos de Minas Gerais, Brasil [dissertação]. Diamantina: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri; 2014.
44. Rede de Bancos de Alimentos do Rio Grande do Sul [Internet]. Porto Alegre: Federação das Indústrias do Rio Grande do Sul; 2014 [cited 2024 jul 18]. Available from: <http://www.redebancodealimentos.org.br/Inicial>
45. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (Brasil). Manual de Implantação do Banco de Alimentos. Brasília: MDS; 2006 [cited 2024 Jul 18]. Available from: <http://www.mds.gov.br/backup/programas/seguranca-alimentar-e-nutricional-san/banco-de-alimentos/MANUAL%20DE%20IMPLANTACaO%20DO%20BANCO%20DE%20ALIMENTOS.doc>
46. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (Brasil). Edital MDS/SESAN No 05/2012. Seleção Pública de Propostas para Apoio à Implantação ou Modernização de Bancos de Alimentos em Centrais de Abastecimento. Brasília: MDS; 2012.
47. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (Brasil). Edital MDS/SESAN No 02/2011. Seleção Pública de Propostas para Apoio à Implantação ou Modernização de Bancos de Alimentos. Brasília: MDS; 2011.
48. Presidência da República (Brasil). Decreto no 10.490, de 17 de setembro de 2020. Institui a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e o Comitê Gestor da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos. Brasília: Diário Oficial da União; 2020.
49. Tenuta N, Barros T, Teixeira RA, Paes-Sousa R. Brazilian Food Banks: overview and perspectives. *Int J Environ Res Public Health.* 2021;18(23):12598.
50. Costa, LA, et al. Capacidade de resposta de Bancos de Alimentos na captação, distribuição e redução de desperdício de alimentos. *R BSP.* 2014;38(1):30-48. doi: <https://doi.org/10.22278/2318-2660.2014.v38.n1.a716>

51. Galisa, MS. Reflexão bioética sobre a contribuição do programa de banco de alimentos no direito humano à alimentação adequada e no meio ambiente [tese]. São Paulo: Centro Universitário São Camilo; 2014.
52. Paula NF, Assis L, Ribeiro CSG, Bezerra I. Manual de boas práticas para bancos de alimentos: a perspectiva de uma nova construção. DEMETRA. 2017;12(2):361-83, doi: <https://doi.org/10.12957/demetra.2017.22877>
53. Silva KCC. Processos educativos nos bancos de alimentos: perspectivas e desafios com base em uma experiência [monografia]. João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba; 2018.
54. Benavides, DAD. Proposta do método Archer de modelo de valor para a formação de um centro de assessoria em gastronomia nutricional e saudável, no Banco de Alimentos de Bogotá DC [monografia]. Bogotá: Pontificia Universidad Javariana; 2021 [cited 2025 Jan 23]. Available from: <http://hdl.handle.net/10554/54035>
55. Barros, TP. Avaliação do Grau de Implantação de bancos de alimentos públicos de Minas Gerais [dissertação]. Diamantina: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri; 2022.
56. Garcia ACN, Fonseca HS, Jardim MZ, Cordeiro NG, Lisboa SCP, Amaral JHC, et al. Condição domiciliar de (In)Segurança Alimentar dos trabalhadores dos bancos de alimentos. Segur Aliment Nutr. 2022;29:e022022. doi: <https://doi.org/10.20396/san.v29i00.8657904>
57. Manzanero-Rodriguez R, Hurtado-Moreno O, Perez-Jimenez J. Caracterización de las donaciones de alimentos solicitadas por entidades de apoyo social en la comunidad de Madrid: una valoración preliminar. Rev Esp Nutr Hum Diet. 2023;27(1):84-92. doi: <https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.27.1.1827>.
58. Tenuta N, Alves Teixeira R, Paes-Sousa R. A lógica da intervenção e os indicadores de monitoramento e avaliação de Bancos de Alimentos brasileiros. Nau Soc. 2024;14(26):1279. doi: <https://doi.org/10.9771/ns.v14i26.51056>
59. Garajau NI, Afonso MLM. Articulação intersetorial como estratégia de gestão na Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: análise do Programa Cozinha Comunitária. Segur Aliment Nutr. 2016;23:1065-79.
60. Nascimento JC, Quintão DF. Avaliação das condições de ambiência em três cozinhas comunitárias do município de Leopoldina (MG). Rev Cient FAMINAS. 2012;8(1):11-23.
61. Sarti FM, Marchioni DML, Bandoni DH, Figueiredo ICR, Brasil BG. Análise custo-efetividade aplicada a políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no Brasil: uma avaliação do Programa Cozinhas Comunitárias. Rev Gest Políticas Públicas. 2013;3(2):368-86. doi: <https://doi.org/10.11606/issn.2237-1095.v3p368-386>
62. Rabelo MM, Ruckert IN. A construção da política de segurança alimentar e nutricional: o caso de Porto Alegre. Indic Econ FEE. 2014;41(3):85-100.
63. Perin G. Segurança alimentar e políticas públicas: uma análise da implementação das cozinhas comunitárias em Porto Alegre/RS [dissertação]. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2017.
64. Vasconcelos CVS, Silva Lima MR, Souza Vasconcelos LT. Com as mãos na terra: estratégias de promoção em nutrição agroecológica. Arq Ciênc Saúde Unipar. 2022;26(1):89-93. doi: <https://doi.org/10.25110/arqsaude.v26i1.2022.7987>
65. Severo VMA. Cozinhas comunitárias e o coletivo multiplicidade no combate à fome: desafios e proposições de melhorias [monografia]. Porto Alegre: Pontificia Universidade Católica do Sul; 2023.
66. Bandoni DH, Marchioni DML, Brasil BG, Figueiredo IC, Sarti FM. O programa de incentivo à instalação de cozinhas comunitárias: avaliação de uma política pública brasileira. Nutrire Rev Soc Bras Aliment Nutr. 2010;35(1):15-27.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao Conselho Federal de Nutrição pela interlocução realizada e à Coordenação-Geral de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional, do Departamento de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável, da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome pela disponibilização dos dados solicitados.

CONTRIBUIÇÃO

Conceituação: JTC OLIVEIRA e N TENUTA. Metodologia: JTC OLIVEIRA, N TENUTA, CG GABRIEL e FAG VASCONCELOS. Escrita - rascunho original: JTC OLIVEIRA e N TENUTA. Escrita - revisão e edição: JTC OLIVEIRA, N TENUTA, CG GABRIEL e FAG VASCONCELOS.