



SUMÁRIO EXECUTIVO

PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO PROGRAMA COZINHAS COMUNITÁRIAS

Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde – NUPENS/USP
Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação
Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Brasília, 2006

SUMÁRIO EXECUTIVO

PESQUISA DE AVALIAÇÃO DO PROGRAMA COZINHAS COMUNITÁRIAS

A Pesquisa de Avaliação do Programa Cozinhas Comunitárias teve como objetivos:

1. mapear as Cozinhas Comunitárias existentes nas 343 unidades apoiadas pelo MDS (período 2003-2005), em municípios de 16 estados da federação;
2. caracterizar as modalidades de implantação das Cozinhas Comunitárias;
3. comparar a eficiência e eficácia das Cozinhas Comunitárias implementadas;
4. identificar possíveis articulações entre as Cozinhas Comunitárias implantadas e as hortas comunitárias, bancos de alimentos, programas de aquisição de alimentos da agricultura familiar e ações educativas nestes municípios;
5. avaliar a rotina de produção e distribuição dos alimentos;
6. avaliar o grau de adesão da comunidade ao projeto, bem como o perfil e o grau de satisfação dos beneficiários e
7. sugerir, com base nos resultados dos estudos, um conjunto de recomendações para a melhoria do projeto.

O estudo foi desenvolvido em etapas:

1. levantamento das Cozinhas Comunitárias existentes e apoiadas pelo MDS;
2. definição dos critérios de amostragem para seleção de municípios;
3. realização de entrevistas prévias com os responsáveis pela implantação e os gestores das Cozinhas, como subsídio à elaboração do instrumento de coleta;
4. elaboração do instrumento de coleta;
5. pré-teste do instrumento de coleta;
6. trabalho de campo;
7. elaboração de relatório analítico, contendo os componentes incluídos nos objetivos.

RESULTADO

Funcionamento

Foram encontradas Cozinhas Comunitárias em diferentes tipos de modalidade de funcionamento: produção regular, mas não necessariamente diária; cursos de capacitação e produção para gerar renda. A maioria das Cozinhas Comunitárias em funcionamento (84,6%) encontra-se na região Sul do país.

Atendimento

Uma pequena porcentagem de Cozinhas (14,28%) tem atendimento universal, ou seja, sem requisitos. A maior parte das Cozinhas faz cadastramento e triagem dos usuários, sendo que 26,79% direcionam a triagem para pessoas de baixa renda. Um quarto das Cozinhas tem uma preocupação nutricional e de saúde em relação à refeição distribuída. São atendidas com refeições 12.374 pessoas, das quais 67% são crianças. Ressalta-se que quase a totalidade das crianças são atendidas em unidades escolares ligadas ao Estado e que fazem parte, simultaneamente, do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

Custo-efetividade

A análise dos dados de custos das Cozinhas Comunitárias demonstra que entre os estados que apresentam maior produção verifica-se também o menor custo operacional médio por refeição servida, ou seja, melhor relação custo-efetividade. As unidades que apresentaram menor custo-efetividade foram as Cozinhas Comunitárias do Paraná, Goiânia e Rio Grande do Sul, considerando indicadores de custo operacional e custo operacional efetivo por unidade de benefício gerado. Quanto à necessidade de capital de financiamento inicial, nota-se que, embora os valores brutos referentes aos incentivos governamentais recebidos e gastos iniciais com infraestrutura realizados possam parecer montantes consideráveis de recursos financeiros, conforme são diluídos ao longo de um ano de atividade, em função do número médio de beneficiários atendidos, tornam-se irrisórios em comparação aos custos operacionais das Cozinhas Comunitárias.

Em termos de custos, no entanto, é necessária a ressalva sobre a origem e exatidão das informações fornecidas. Note-se que a maioria das informações foi obtida via questionamentos sobre todos os possíveis aspectos contemplados em unidades de alimentação e nutrição, sendo passíveis de inexatidão ou omissão. Por exemplo, embora aparentemente os resultados apontem uma melhor situação das Cozinhas Comunitárias implementadas no estado do Rio de Janeiro, deve-se analisar a situação geral de tais unidades sob o prisma da exatidão das informações fornecidas, tendo em vista que os únicos benefícios declarados foram a existência de trabalho voluntário e o recebimento de doações de equipamentos. Entretanto, analisando a tabela de declaração de origem das doações de alimentos recebidas, verifica-se que as Cozinhas Comunitárias do estado do Rio de Janeiro declararam recebimento de doações de alimentos provenientes da prefeitura, mas não estimaram valor ou quantidade da contribuição em alimentos, o que colaborou para a redução de custos operacionais. Paralelamente, há cobrança por refeição em todas as unidades, fator que auxilia na obtenção de um lucro com a atuação das Cozinhas Comunitárias no Rio de Janeiro, mesmo que o valor cobrado seja simbólico. Outro ponto contra o modelo adotado no município é a baixa integração aos demais programas do Ministério do Desenvolvimento Social.

Produção e condições higiênico-sanitárias

Observou-se que a maioria das unidades não possui as dependências necessárias para atender fluxo de produção de acordo com o preconizado pela legislação sanitária (POPs). O responsável técnico é um nutricionista em apenas 25% das unidades. Elevado percentual de gestores não soube indicar quem era o responsável técnico. Das Cozinhas visitadas, 95% foram classificadas como deficientes ou regulares. Isso denota fluxo e produção de refeições em condições inadequadas, e, portanto, risco aumentado de ocorrência de contaminação dos alimentos servidos, com potencial para ocorrências de doenças veiculadas pelos alimentos. Apenas em um município a Cozinha recebeu uma pontuação elevada: Moreira Sales, no Paraná.

Avaliação nutritiva das refeições oferecidas

Em média, as refeições forneceram 1050 kcal. A distribuição de fornecimento de energia pelos macronutrientes foi de: gorduras, 24%; proteína, 16% e carboidratos, 60%. Ela foi considerada adequada. No entanto, há de se ressaltar a grande variabilidade encontrada nas diferentes unidades. O arroz apareceu em 71% das 236 refeições analisadas e o feijão, em 57% delas.

Usuários

Foram entrevistados 175 usuários em cinco estados. Não foi possível entrevistar as crianças devido às dificuldades de obtenção do consentimento esclarecido pelos pais. Dos entrevistados, 57% eram mulheres, 36% tinham idade entre 30 e 45 anos, 50% eram solteiros e 71% tinham até 8 anos de estudo. A maioria dos usuários está muito satisfeita com as Cozinhas nos diferentes aspectos, tendo assim o projeto obtido uma ótima avaliação dos seus beneficiados.

Critérios de seleção dos usuários

Das Cozinhas visitadas, 93,78% estabelecem critérios para selecionar os usuários, sendo que 26,79% direcionam suas refeições ou cursos para pessoas de baixa renda. Como expressivo número de usuários encontra-se em escolas estaduais, devido à totalidade de atendimento no estado de Santa Catarina obedecer esta modalidade, o critério “estar matriculado na escola” sobressaiu, sendo relatado em 35% das respostas.

Participação da comunidade

A comunidade tem participação total na administração em apenas 6 unidades (5,26%), sendo que 49,12% dos locais não apresentavam envolvimento algum da comunidade na administração do local.

Percepção dos gestores do Programa Cozinhas Comunitárias

Os gestores identificaram benefícios da Cozinha Comunitária para a comunidade na qual estava inserida. A percepção menos frequente foi a de que a Cozinha

Comunitária agrega valores na comunidade (6,72%). A categoria mais frequente foi a que se refere ao objetivo do projeto como sendo a educação alimentar, no caso, de crianças matriculadas nas escolas parceiras das Cozinhas Comunitárias (AMBIAL – Santa Catarina).

Dos gestores entrevistados, 32,76% associam a Cozinha a uma contribuição social e 24,14% referiram uma contribuição alimentar e nutricional importante para a comunidade. Em torno de 85% dos entrevistados identificaram algum tipo de benefício da Cozinha na comunidade, seja social, seja de aumento da renda da população envolvida ou seja de benefícios ligados à saúde.

Execução da pesquisa

Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde – NUPENS/USP

Unidades Responsáveis

Secretário de Avaliação e Gestão da Informação

Rômulo Paes de Souza

Diretora de Avaliação e Monitoramento

Jeni Vaitsman

Coordenadora-Geral de Avaliação e Monitoramento de Demanda

Leonor Maria Pacheco Santos

Equipe de acompanhamento da pesquisa

Bianca Martins Bastos

Dionara Borges Andreani Barbosa

Secretário Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

Onaur Ruano

Diretor do Departamento de Promoção de Sistemas Descentralizados – DPSD

Crispim Moreira

Coordenadora-Geral de Promoção de Programas de Alimentação e Nutrição

CGPPAN/DPSD

Fátima Regina Carneiro Cassanti

Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação

Departamento de Avaliação e Monitoramento

Esplanada dos Ministérios | Bloco A | Sala 410

CEP: 70.054-906 Brasília | DF

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

www.mds.gov.br/sagi