



## PLANEJAMENTO COLABORATIVO DE CARDÁPIOS EM COZINHAS COMUNITÁRIAS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NO GRANDE BOM JARDIM

**Autores/as:** Miguel Feitosa Pereira (Universidade Federal do Ceará; [miguelfeitosapereira@alu.ufc.br](mailto:miguelfeitosapereira@alu.ufc.br)) Adriano Paulino de Almeida (Rede de Cozinhas Comunitárias do Grande Bom Jardim; [adrianoalmeidadh@gmail.com](mailto:adrianoalmeidadh@gmail.com)) Vladerlan Paixão Franklin (Universidade Federal do Ceará; [vladerlanpaixao@hotmail.com](mailto:vladerlanpaixao@hotmail.com)) Eveline de Alencar Costa (Universidade Federal do Ceará; [evelinedealencar@ufc.br](mailto:evelinedealencar@ufc.br))

**RESUMO EXPANDIDO:** Relato de experiência

### 1 APRESENTAÇÃO: CONTEXTO E RELEVÂNCIA DO GRANDE BOM JARDIM

O Grande Bom Jardim (GBJ), localizado na periferia sudoeste de Fortaleza, Ceará, é um território emblemático dos contrastes sociais brasileiros. Apesar de sua intensa vida comunitária e rico capital social, marcada por lideranças locais atuantes e organizações de base com experiência histórica em organização político-comunitária em rede social, o território enfrenta desigualdades estruturais históricas, refletidas em elevados índices de pobreza e insegurança alimentar. Composto por cinco bairros: Bom Jardim, Canindezinho, Granja Lisboa, Granja Portugal e Siqueira, o Grande Bom Jardim abriga uma população diversificada, na qual predomina uma população de maioria negra, organizadas em arranjos familiares chefiados por mulheres que frequentemente vivem em situação de vulnerabilidade socioeconômica. A alta densidade populacional, combinada à escassez de empregos formais e à precarização dos serviços públicos, configura um cenário desafiador no qual o acesso a uma alimentação adequada, saudável e culturalmente relevante é uma luta diária para centenas de famílias.

Nesse contexto, as cozinhas comunitárias assumem papel fundamental como espaços de garantia do direito humano constitucional à alimentação. Mais do que meros pontos de preparação e distribuição de refeições, elas funcionam como verdadeiros polos de articulação social, solidariedade e resistência comunitária. Elas são iniciativas populares de organizações locais ligadas à associações de moradores, à Organizações da Sociedade Civil e à Instituições religiosas católicas, espíritas, evangélicas, umbandistas, candomblecistas, que agem na tentativa de suprir a ausência ou precariedade dos serviços públicos, e atuam em múltiplos setores - assistência social, cultura, educação profissional, geração de emprego e renda, saúde mental, ocupacional e holístico-integrativa, além da segurança alimentar e enfrentamento à fome.

Diariamente, essas cozinhas atendem centenas de famílias com cardápios que variam conforme a disponibilidade de insumos, recursos financeiros e doações recebidas. As lideranças locais, conscientes da importância de sua missão, esforçam-se para seguir orientações nutricionais que assegurem refeições equilibradas, saborosas e alinhadas aos hábitos culturais da população. Em um cenário onde as políticas públicas frequentemente se mostram insuficientes ou intermitentes, a ação popular organizada torna-se a principal linha de defesa contra a fome e a insegurança alimentar.

A rede de cozinhas comunitárias do Grande Bom Jardim é composta por 20 unidades, refletindo a diversidade das formas de organização e suporte existentes no território. Das quais, 13 integram o programa estadual Ceará Sem Fome, uma política pública voltada a assegurar o acesso à alimentação em cenários de pós-grande crise político-institucional, socioeconômica e sanitária. As demais 7 cozinhas operam de forma autônoma, sustentadas por coletivos e organizações locais que dependem de doações e iniciativas comunitárias. Essa pluralidade de gestão e fontes de recursos traz desafios operacionais complexos para o planejamento alimentar, pois cada unidade enfrenta realidades distintas quanto à disponibilidade de mão de obra, infraestrutura física e capacidade de armazenamento. O Programa Ceará Sem Fome, embora represente um suporte relevante no enfrentamento à insegurança alimentar e no combate à fome severa, adota um modelo de gestão e produção essencialmente vertical, no qual as diretrizes são definidas de forma centralizada. Essa estrutura, muitas vezes inviabiliza o acesso e à integração de iniciativas populares ao Programa, bem como inflexibiliza o trabalho dos manipuladores e reduz o espaço para a criatividade no preparo e na adaptação dos cardápios, dificultando o aproveitamento das especificidades, saberes e potencialidades de cada cozinha comunitária.

As lideranças das cozinhas comunitárias enfrentam um desafio que vai além da simples produção em grande escala: é necessário garantir que cada refeição seja nutricionalmente equilibrada, culturalmente pertinente, saborosa, operacionalmente viável e financeiramente sustentável. Nesse processo, a elaboração dos cardápios se beneficia quando reconhece e incorpora os saberes locais, valorizando a identidade alimentar das comunidades atendidas e articulando-os com as diretrizes institucionais. Considerando que a alimentação é um ato social impregnado de significados e tradições, modelos muito centralizados tendem a priorizar apenas metas quantitativas de alcance, o que pode limitar a conexão com os contextos culturais e alimentares locais. Nesse cenário, a Gastronomia Social, que une técnica culinária e



compromisso social, surge como uma abordagem capaz de promover soluções mais sensíveis e integradas, conciliando qualidade nutricional, viabilidade operacional e relevância cultural.

Foi nesse contexto desafiador que, por meio do Edital Prêmio Cultura Alimentar | Detentores e Detentoras dos Saberes da Cultura Alimentar Cearense - Lei Paulo Freire, SECULT CE, 2023, surgiu o projeto Instrumentalize, uma oportunidade de desenvolver uma ação inovadora de gastronomia social focada no planejamento participativo do cardápio da Rede de Cozinhas. A iniciativa articulou conhecimentos técnicos e nutricionais às práticas culturais e operacionais das cozinhas comunitárias, com o poder suprimido da Lei Paulo Gustavo, mecanismo de fomento cultural que viabilizou a execução das atividades, garantindo os recursos necessários para uma metodologia pautada na escuta ativa e na construção coletiva.

Este relato tem como objetivo apresentar detalhadamente a experiência desse processo participativo e extensionista, descrevendo a metodologia, os resultados alcançados e as implicações sociais, culturais e políticas para a Rede de Cozinhas Comunitárias do Grande Bom Jardim. Acreditamos que essa documentação possa servir de referência para outras iniciativas que buscam promover a segurança e a soberania alimentar por meio da valorização dos saberes populares e da participação ativa das comunidades.

## **2 OBJETIVOS: A BÚSSOLA DA COLABORAÇÃO**

Durante a experiência relatada, foi possível identificar um conjunto de metas que orientaram o trabalho de forma participativa e alinhada à realidade das cozinhas comunitárias. Esses objetivos nasceram do diálogo direto com as lideranças e refletiram tanto as demandas concretas quanto os valores que sustentam o projeto.

### **2.1 Garantir a participação efetiva das lideranças comunitárias no planejamento alimentar**

Desde o início, buscou-se evitar que o processo se limitasse a seguir modelos externos ou metas meramente quantitativas. A proposta foi assegurar que os cardápios refletissem a necessidade real e a realidade operacional de cada cozinha afiliada, as preferências alimentares e as possibilidades de cada cozinha. Para isso, primeiramente, foi estruturada uma metodologia que atendesse os propósitos e elaborado roteiro semiestruturado de coleta de dados. Depois, a proposta foi apresentada, validada e pactuada pela Rede. Feito isto, com base neste aceite coletivo, foi criado um calendário de reuniões remotas com lideranças de cada cozinha da Rede.

Seguindo o planejamento foram promovidos encontros de escuta ativa, onde as lideranças puderam compartilhar suas experiências, propor adaptações e decidir coletivamente os rumos do planejamento. Essa abordagem dialoga diretamente com o princípio da soberania

alimentar, que reconhece o direito das comunidades de definir suas próprias estratégias de produção e consumo.

## **2.2 Valorizar os saberes tradicionais e os hábitos alimentares locais**

O trabalho partiu da compreensão de que a alimentação é também uma expressão cultural e identitária. Incorporar ingredientes e preparos regionais como macaxeira, cuscuz, feijão verde e frutas nativas, foi essencial para manter a conexão com as memórias afetivas e assegurar a aceitação das refeições pelas famílias. Essa valorização também contribuiu para fortalecer o patrimônio alimentar local, transmitido principalmente pela oralidade e pelas práticas culinárias das mulheres responsáveis pelas cozinhas.

## **2.3 Desenvolver modelos de cardápios adaptáveis**

Reconhecendo que cada cozinha possui recursos, rotinas e contextos diferentes, optou-se por criar alternativas flexíveis, que pudessem ser ajustadas conforme a necessidade:

- **Modelo Semanal** – voltado para a organização do dia a dia, equilibrando custo, variedade e valor nutricional.
- **Modelo Quinzenal/Mensal** – útil para aproveitar sazonalidades, promoções e otimizar a compra de insumos.
- **Cardápio dos Sonhos** – um modelo inspirador, que projeta melhorias futuras e serve de base para buscar novos recursos e apostar também em um caminho de empreendedorismo social.

## **2.4 Criar um instrumento prático e replicável**

O resultado buscado não era apenas uma lista de receitas, mas sim um material que facilitasse a tomada de decisão e a gestão alimentar. Por isso, o produto final foi pensado como um guia didático, visualmente acessível e fácil de manusear, permitindo que outras cozinhas e comunidades pudessem adaptá-lo à sua realidade, fortalecendo a autonomia local e estimulando sua replicabilidade.

# **3 METODOLOGIA: CONSTRUINDO O CONHECIMENTO COLETIVO**

Para alcançar os objetivos, adotou-se uma abordagem participativa que combinou métodos qualitativos com práticas de facilitação colaborativa. A metodologia foi estruturada em quatro etapas complementares, sempre colocando as lideranças no centro do processo.

## **3.1 Contato inicial e alinhamento de expectativas**

Depois da validação da metodologia e pactuação institucional, o primeiro momento consistiu no contato individualizado com cada liderança via telefone e WhatsApp para reiterar a apresentação do projeto e ratificar a participação da cozinha no projeto. Essa etapa teve papel estratégico para construir confiança, explicando que o processo não seria uma consultoria

tradicional, mas uma construção coletiva baseada no reconhecimento do saber popular. O cuidado em desmistificar a superioridade do conhecimento técnico e evitar imposições foi fundamental para garantir o engajamento.

### **3.2 Encontros remotos individuais**

Optou-se por reuniões individuais via Google Meet, com duração média de 40 minutos cada. Esse formato privilegiou a voz ativa de cada liderança, permitiu aprofundar detalhes específicos sobre desafios, soluções, logística, preferências e rotinas, e facilitou o registro e sistematização das informações pela equipe técnica.

### **3.3 Aplicação de questionário semi-estruturado**

Durante os encontros, um roteiro semi-estruturado guiou as conversas, explorando aspectos como cardápios atuais e periodicidade, diversidade alimentar, fontes de insumos, preferências e rejeições, e a visão pessoal sobre o “cardápio dos sonhos”. As respostas foram cuidadosamente anotadas e transcritas para análise posterior.

### **3.4 Sistematização e análise**

A análise seguiu o método clássico de Bardin (2011), categorizando o material em dois eixos temáticos:

- *Eixo Sociocultural e Soberania Alimentar*: analisando hábitos, receitas tradicionais, ingredientes locais e vínculos afetivos com a alimentação.
- *Eixo Nutricional*: avaliando variedade alimentar, presença de alimentos in natura e equilíbrio nutricional conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014).

Essa análise cruzou saberes populares e conhecimento técnico, identificando convergências, lacunas e oportunidades para elaborar cardápios realistas, culturalmente relevantes e nutricionalmente adequados.

## **4 RESULTADOS E DISCUSSÃO: APRENDIZADOS DA PRÁTICA**

Os resultados extrapolaram a elaboração dos cardápios, revelando aprendizados em quatro dimensões principais.

### **4.1 Participação e protagonismo das lideranças**

A abordagem individualizada promoveu uma participação genuína, com as lideranças, em sua maioria mulheres experientes, sentindo-se ouvidas e reconhecidas pelo conhecimento que carregam e pelo papel central que exercem na segurança alimentar comunitária. Muitas acumulam múltiplas responsabilidades dentro e fora das cozinhas e viram no processo uma oportunidade de reafirmar sua importância social. No entanto, esse reconhecimento simbólico

contrasta com a baixa remuneração recebida, que ainda as coloca em uma posição de desvalorização material. Essa contradição evidencia a necessidade de avançar para modelos que, além de valorizar a participação popular, também garantam condições dignas de trabalho e remuneração justa, como parte da construção de sistemas alimentares mais justos e autônomos (LEÃO et al., 2013).

Pelo Ceará Sem Fome, as lideranças comunitárias não são remuneradas. Elas responsáveis pela captação do público comensal da política pública, são expostas às intempéries das violências locais, são absolutamente cobradas pelos registros dos dados e pela qualidade dos preparos, mas são invisibilizadas pela estrutura e não têm retorno financeiro algum. O Programa custeia um pró-labore simbólico para a manipuladora de alimentos e para a auxiliar para que elas fiquem liberadas de segunda a sexta, das 7h às 15h, responsáveis pelas pré-produção, produção e pós-produção de 100 refeições dia para o almoço.

#### **4.2 Desafios operacionais e tecnológicos**

Dificuldades com conexão à internet, uso de plataformas digitais e sobrecarga de trabalho foram barreiras reais ao longo do processo. Isso ressalta a necessidade de políticas de inclusão digital, acesso à internet para lideranças comunitárias, ampliando sua participação em processos remotos e fortalecendo a troca de saberes. A flexibilidade da equipe técnica, adaptando agendas e ampliando o suporte, foi crucial para superar esses obstáculos.

#### **4.3 Conflito entre ideal e realidade**

O “cardápio dos sonhos” revelou o interesse por refeições mais nutritivas e diversificadas, incluindo alimentos frescos e variados que, na prática, raramente estão disponíveis devido a restrições financeiras e logísticas. Ao longo das coletas, observações e registros das conversas indicaram que muitos participantes não percebiam como prioridade “sonhar” com preparos mais elaborados, pois estavam habituados a lidar com a escassez e a adaptar o cardápio ao que era possível. Ainda assim, manifestavam o desejo de proporcionar às famílias o acesso a comidas diferentes, capazes de romper a rotina e ampliar as experiências alimentares da comunidade. Essa contradição evidencia não apenas as lacunas estruturais do sistema alimentar, mas também o delicado equilíbrio entre realismo e aspiração, reforçando a necessidade de políticas públicas que ampliem o acesso a alimentos de qualidade em territórios periféricos, como já assinala Castro (2007) ao discutir as implicações sociais da fome e da desigualdade alimentar.

#### **4.4 Produtos gerados: cardápios adaptáveis**

Foram elaborados três modelos de cardápios:



- *Semanal*: receitas viáveis e econômicas, com diversidade nutricional adequada e uso otimizado de insumos.
- *Quinzenal/Mensal*: planejamento com rodízio e aproveitamento de sazonalidades e promoções.
- *Cardápio dos Sonhos*: documento aspiracional que orienta receitas mais elaboradas e diversificadas, alinhadas ao pensamento do seu uso para a facilitação de implementação de buffets sociais.

Esses materiais foram apresentados à rede com linguagem acessível, ilustrações e orientações práticas, facilitando sua adoção.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS: O LEGADO DO PROCESSO PARTICIPATIVO**

A experiência no Grande Bom Jardim através da Rede de Cozinhas Comunitárias, evidenciou que o planejamento alimentar vai além de um exercício técnico: trata-se de um processo social, cultural e político. A escuta ativa e o reconhecimento do saber popular mostraram-se fundamentais para construir soluções saudáveis, culturalmente relevantes e viáveis operacionalmente.

As cozinhas comunitárias são territórios de resistência e agentes da soberania alimentar, e o projeto empoderou suas lideranças, fortalecendo seu protagonismo na garantia do direito à alimentação. O apoio da Lei Paulo Gustavo foi decisivo para viabilizar a metodologia com qualidade e sem precarização, demonstrando a importância de políticas públicas que reconheçam e valorizem a organização popular.

A replicabilidade desse modelo exige respeito às especificidades locais e manutenção do diálogo constante entre saber técnico e popular. O que funcionou no Grande Bom Jardim deve servir de inspiração, não de imposição, para outras redes e territórios. A soberania alimentar é construída coletivamente, com a mão na massa e a voz ativa de quem vive a realidade.

Os resultados reforçaram a necessidade de políticas públicas estruturantes que garantam a estocagem e o abastecimento de insumos às cozinhas comunitárias em bancos de alimentos. Em parceria com a Rede de Cozinhas, o mandato Adriana Gerônimo (PSOL), aprovou uma lei municipal, em 14 de maio de 2025, no plenário legislativo, que cria os Selos - “Instituições Apoiadoras de Cozinhas Comunitárias” e “Cozinhas Comunitárias Promotoras de Segurança Alimentar”, mecanismo que estimula práticas de distribuição de renda entre entes do setor privado e sociedade civil organizada, que pode contribuir para fortalecer a atuação soberana das iniciativas populares que atuam no enfrentamento à fome severa e à insegurança alimentar



e nutricional nas periferias de Fortaleza. Cabe agora ao poder público executivo municipal a regulamentação da lei, através da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Desenvolvimento Social (SDHDS). A tramitação do projeto de lei levou quase 3 anos, de junho de 2022 a maio de 2025, o que demonstra certa ausência de vontade política.

Como estratégias políticas para visibilizar a pauta, a Rede definiu a reunião do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional como espaço privilegiado para tornar público as três modalidades de cardápio da Rede, frutos do Projeto Instrumentalize. E estão sendo organizadas para o mês de setembro de 2025 as seguintes ações: realização da 7ª Caravana à Rede de Cozinhas Comunitárias do Grande Bom Jardim, no dia 17, e feijoada com potenciais parceiros convidados e a criação de um fundo solidário rotativo, no dia 13.

## REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.

BRASIL. Constituição (1988). *Constituição da República Federativa do Brasil*. Brasília: Senado Federal, 1988. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 11 ago. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 11 ago. 2025.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço*. 10. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

LEÃO, Marília Mendonça et al. *O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional*. Brasília: ABRANDH, 2013.

**Palavras-chave:** Gastronomia Social, Cozinhas Comunitárias, Planejamento Participativo.

### Fonte(s) de financiamento/apoio:

Edital Prêmio Cultura Alimentar | Detentores e Detentoras dos saberes da Cultura Alimentar Cearense - Editais Lei Paulo Gustavo 2023 Secretaria da Cultura do Estado do Ceará SECULT CE

Agente Cultural Proponente Maria Francilene da Silva, presidenta do Instituto Maria do Carmo



Inscrição número: on-1340872098 Categoria CULTIVANDO A CULTURA

Sujeito beneficiário Rede de Cozinhas Comunitárias do Grande Bom Jardim

**Conflito de interesses:**