

**PROPOSTA DE MATERIAL EDUCATIVO PARA SEGURANÇA NA PRODUÇÃO
DE ALIMENTOS EM COZINHAS SOLIDÁRIAS**

**PROPUESTA DE MATERIAL EDUCATIVO PARA LA SEGURIDAD EN LA
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN COCINAS SOLIDARIAS**

**PROPOSAL FOR EDUCATIONAL MATERIAL ON FOOD SAFETY IN
COMMUNITY KITCHENS**

Ana Clara Domingos

Nutricionista

Centro Universitário de Volta Redonda -

UniFOA

Volta Redonda - Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0009-0005-9429-6264>

anaclaradomingos4@gmail.com

Ana Júlia Domingos

Nutricionista

Centro Universitário de Volta Redonda -

UniFOA

Volta Redonda - Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0009-0006-8402-6751>

anajulia.domingos.1@icloud.com

Paula Alves Leoni

Mestre em Ciência da Saúde

Docente, orientadora

Centro Universitário de Volta Redonda -

UniFOA

Volta Redonda - Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0009-0003-4561-3177>

paula.leoni@foa.org.br

Kamila de Oliveira do Nascimento

Pós Doutora em Ciência e Tecnologia

de Alimentos

Docente

Centro Universitário de Volta Redonda -

UniFOA

Volta Redonda - Rio de Janeiro

<https://orcid.org/0000-0001-8360-4827>

kamila.nascimento@yahoo.com.br

ARTIGO CIENTÍFICO

Submetido em: 19/12/2025

Aprovado em: 23/12/2025

RESUMO

O objetivo foi elaborar um material educativo para segurança na produção de alimentos em cozinhas solidárias. Trata-se de uma pesquisa quantitativa e exploratória, aprovada pelo CEP, realizada com voluntários de cozinhas solidárias de Barra Mansa e Volta Redonda por meio de questionário *on-line*. O estudo envolveu levantamento das instituições, coleta e análise quantitativa dos dados e elaboração de material educativo voltado à segurança dos alimentos. Participaram do estudo 22 indivíduos, sendo que 59,1% nunca receberam treinamento em segurança dos alimentos; ainda assim, 72,7% relataram higienizar sempre as mãos, 77,3% identificar alimentos impróprios e apenas 50% conhecer a temperatura adequada de armazenamento. A maioria dos participantes (81,8%) demonstrou interesse em receber orientações, evidenciando a necessidade e a relevância do material educativo proposto. Conclui-se que o material contribui para fortalecer a segurança dos alimentos e apoiar práticas mais saudáveis nas cozinhas solidárias.

Palavras-Chave: Produção de alimentos. Boas práticas de manipulação. Segurança e qualidade dos alimentos. Nutrição.

RESUMEN

El objetivo fue elaborar material educativo sobre seguridad en la producción de alimentos en cocinas solidarias. Se trata de una investigación cuantitativa y exploratoria, aprobada por el CEP, realizada con voluntarios de cocinas solidarias de Barra Mansa y Volta Redonda mediante un cuestionario en línea. El estudio incluyó un levantamiento de las instituciones, la recopilación y el análisis cuantitativo de los datos y la elaboración de material educativo sobre seguridad alimentaria. Participaron en el estudio 22 personas, de las cuales el 59,1 % nunca había recibido formación en seguridad alimentaria; aun así, el 72,7 % afirmó lavarse siempre las manos, el 77,3 % identificar los alimentos inadecuados y solo el 50 % conocer la temperatura adecuada de almacenamiento. La mayoría de los participantes (81,8 %) mostraron interés en recibir orientación, lo que pone de manifiesto la necesidad y la relevancia del material educativo propuesto. Se concluye que el material contribuye a reforzar la seguridad alimentaria y a apoyar prácticas más saludables en las cocinas solidarias.

Palavras Clave: Producción de alimentos. Buenas prácticas de manipulación. Seguridad y calidad de los alimentos. Nutrición.

ABSTRACT

The objective was to develop educational material on food safety in community kitchens. This is a quantitative and exploratory study, approved by the CEP, conducted with volunteers from community kitchens in Barra Mansa and Volta Redonda through an online questionnaire. The study involved surveying the institutions, collecting and quantitatively analyzing the data, and developing educational material focused on food safety. Twenty-two individuals participated in the study, 59.1% of whom had never received training in food safety; even so, 72.7% reported always washing their hands, 77.3% identifying unsuitable food, and only 50% knowing the proper storage temperature. Most participants (81.8%) expressed interest in receiving guidance, highlighting the need for and relevance of the proposed educational material. It was concluded that the material contributes to strengthening food safety and supporting healthier practices in community kitchens.

Keywords: Food production. Good handling practices. Food safety and quality. Nutrition.

1 INTRODUÇÃO

As Cozinhas Solidárias têm como objetivo distribuir alimentos gratuitamente, e quando falamos desses espaços é importante considerar a "solidariedade" como um valor de classe e essa solidariedade social é fortalecida pela experiência de formação, organização e mobilização de movimentos sociais, sejam eles rurais ou urbanos (De Sordi, 2023). Melo et al. (2013) apontam que as cozinhas solidárias são a chave para alimentação e ajuda a grupos vulneráveis tanto na distribuição de alimentos na promoção da inclusão social.

O conceito de segurança de alimentos inclui além do fornecimento de alimentos em quantidade adequada, aspectos relacionados a questão nutricional, dentre os quais a qualidade se torna fundamental para a segurança alimentar, considerando seu valor nutricional, higiênico, biológico e tecnológico, assim como ausência de produtos nocivos à saúde (Rêgo, 2004).

Ao tratar de cozinhas solidárias, é essencial compreender a diferença entre os conceitos de segurança alimentar e segurança de alimentos. A segurança alimentar diz respeito ao acesso regular e permanente a alimentos em quantidade e qualidade adequadas, respeitando aspectos culturais e garantindo o direito humano à alimentação. Já a segurança de alimentos refere-se à garantia de que os alimentos estejam livres de riscos à saúde, como contaminações físicas, químicas ou biológicas. Ou seja, enquanto a segurança alimentar está ligada ao acesso e à justiça social, a segurança de alimentos está associada à higiene, manipulação correta e controle sanitário.

No entanto, garantir a segurança na produção de alimentos é essencial, especialmente considerando os recursos limitados e a atuação de voluntários sem treinamento específico. As boas práticas de fabricação devem ser aplicadas em todos os procedimentos operacionais, que estão relacionados aos processos de transformação dos alimentos em produtos que serão consumidos (Melo et al., 2013).

Boas práticas de manipulação têm o propósito de assegurar a segurança dos alimentos, afastar contaminações, além de colaborar com o bem-estar dos adquirentes. No Brasil, essas e outras práticas são normalizadas pela ANVISA através da RDC 216/2004, que rege também as diretrizes sobre higiene e segurança do trabalho em serviços de alimentação, que incluem as cozinhas comunitárias. Alguns exemplos mais evidentes são a higiene dos funcionários; manuseio apropriado do armazenamento dos alimentos, descarte de resíduos e formação dos voluntários, sendo todos esses pontos relevantes para garantir uma refeição segura, e de boa qualidade (Brasil, 2004).

A elaboração de um material educativo voltado à segurança na produção em cozinhas solidárias é de grande relevância tanto para a saúde pública quanto para a promoção de práticas alimentares seguras em comunidades vulneráveis. O cumprimento das normas de boas práticas de manipulação visa garantir a segurança na manipulação e preparação de alimentos, ao passo que a ausência de orientações específicas pode levar a práticas inseguras que resultam em doenças transmitidas por alimentos, podendo agravar o estado de saúde dos indivíduos atendidos, podendo comprometer a continuidade dessas iniciativas.

Um material educativo tem a capacidade de não somente diminuir possíveis riscos à saúde dos consumidores, mas também contribuir para a atuação mais responsável e segura por parte dos voluntários das cozinhas solidárias. Além disso, o desenvolvimento deste trabalho atende aos princípios éticos da Nutrição, que incluem a promoção da saúde e a proteção da qualidade dos alimentos destinados à população. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi elaborar um material educativo para segurança na produção de alimentos em cozinhas solidárias.

2 MÉTODO

Trata-se de uma pesquisa quantitativa de caráter exploratório. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CEP) do UniFOA sob o número do CAAE: 84817324.8.0000.5237. Como critério de inclusão compreendeu os voluntários que aceitaram a participar da pesquisa, por meio do aceite eletrônico do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que foi incluído no questionário *on line*.

A pesquisa foi realizada em 3 fases distintas: na primeira fase foi realizado um levantamento das cozinhas solidárias (em igrejas, associações, dentre outras) existentes na região por meio de pesquisa eletrônica. Na segunda fase, foram selecionadas instituições localizadas nos municípios de Barra Mansa e Volta Redonda–RJ, com contato prévio aos responsáveis para o envio do instrumento de coleta, a ser compartilhado entre os voluntários. A coleta de dados foi realizada por meio da plataforma *Google Forms®*, contendo questões destinadas a indicar:

- O nível de conhecimento prévio dos voluntários sobre práticas seguras de manipulação e preparo de alimentos;
- As práticas que costumam adotar para garantir a higiene e a segurança durante a produção dos alimentos;
- A familiaridade com normas e procedimentos básicos de segurança alimentar;

- A percepção dos voluntários sobre a importância da segurança alimentar no contexto de cozinhas solidárias;
- A abertura e o interesse dos voluntários em receber orientações adicionais sobre o tema, caso necessário.

A terceira fase compreendeu a análise dos dados e a criação do material educativo para ser disponibilizado para essas instituições. Os dados do questionário foram tabulados e analisados de forma quantitativa com a utilização do programa *Microsoft Office Excel®*. As variáveis contínuas foram apresentadas como médias e desvios padrão e as categorizadas como frequências absoluta e relativa (%).

3 RESULTADOS

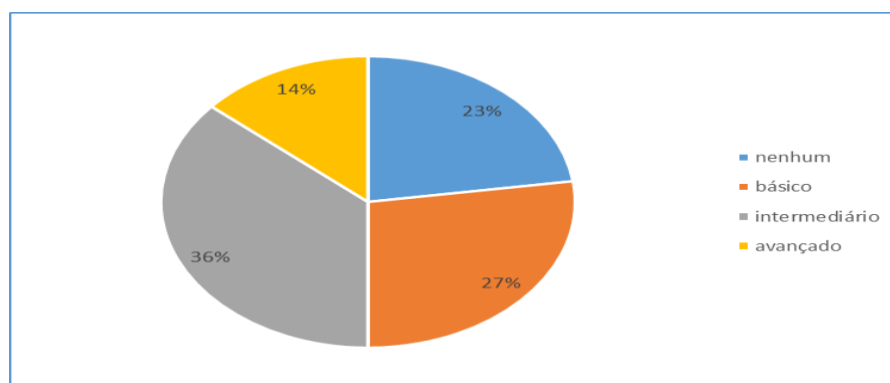
3.1. Análise do questionário diagnóstico

A amostra foi composta por 22 indivíduos que atuam diretamente em cozinhas solidárias nos municípios de Volta Redonda e Barra Mansa, no estado do Rio de Janeiro. No que diz respeito à questão que abordou se os participantes haviam recebido treinamento específico sobre segurança alimentar, 59,1% (n=13) voluntários responderam que nunca receberam treinamento específico sobre segurança alimentar, enquanto 40,9% (n=9) voluntários afirmaram que sim.

A RDC nº 216/2004, em seu item 1.3 da Seção IV, determina que os manipuladores devem ser submetidos a treinamentos periódicos e devidamente comprovados, utilizando conteúdos programáticos adequados às atividades desempenhadas. A ausência de capacitação formal representa um risco significativo à segurança dos alimentos e pode comprometer a saúde dos consumidores. Portanto, há uma necessidade clara de implementação de programas de formação continuada nas cozinhas solidárias avaliadas (Brasil, 2004).

Em relação ao nível de conhecimento sobre práticas seguras de manipulação de alimentos, 36% dos participantes (n=8) relataram possuir conhecimento intermediário, conforme apresentado na Figura 1.

Figura 1: Nível de conhecimento sobre práticas seguras de manipulação



Fonte: Autores, 2025

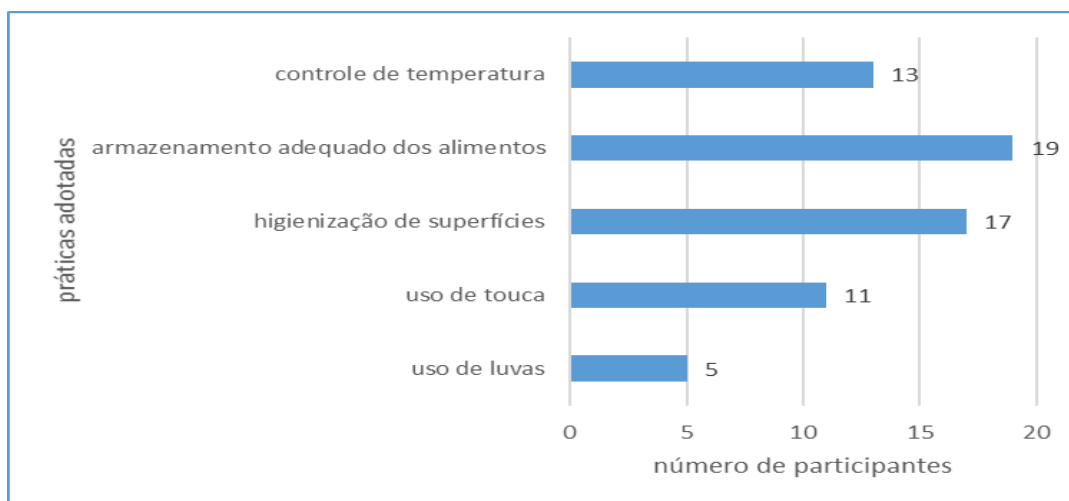
Esse panorama revela um *déficit* importante de formação técnica, que pode afetar diretamente a eficácia das boas práticas. Segundo a RDC nº 216/2004, é fundamental que o manipulador tenha conhecimento suficiente para executar corretamente os procedimentos relacionados à higiene e ao controle de contaminações. Isso reforça a importância dos treinamentos para promover a melhoria contínua na manipulação dos alimentos (Brasil, 2004).

Observa-se que a maioria dos participantes (72,7%) declarou higienizar sempre as mãos antes de iniciar a preparação dos alimentos, enquanto 22,7% relataram fazê-lo com frequência e 4,5% afirmaram higienizar raramente.

A higienização adequada das mãos é obrigatória antes do início dos trabalhos, após interrupções, e sempre que houver risco de contaminação (Brasil, 2004). Embora a maioria cumpra esse critério, a presença de uma parcela que não adota essa prática de forma rigorosa exige atenção, pois a negligência nesse procedimento básico pode facilitar a disseminação de microrganismos patogênicos.

Quando questionados sobre as práticas adotadas para garantir a segurança alimentar durante o preparo dos alimentos (figura 2), os dados indicam que algumas práticas estão sendo bem incorporadas, como a higienização de superfícies e o armazenamento adequado. No entanto, a baixa frequência do uso de toucas e, principalmente, de luvas, vai de encontro ao que estabelece a RDC nº 216/2004, que prevê (item 4.5) o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para evitar contaminações (Brasil, 2004). A falta desses cuidados pode comprometer a higiene e a qualidade dos alimentos oferecidos.

Figura 2: Práticas adotadas durante o preparo dos alimentos



Fonte: Autores, (2025).

Dados do Ministério da Saúde e da Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente, entre 2019 e 2023, houve um aumento de 33,64% no número de surtos de DTHA. Além disso, a análise dos casos registrados entre 2014 e 2023 revelou que 34,8% das ocorrências de DTHA foram causadas pela bactéria *Escherichia coli* (Brasil, 2024).

Dessa forma, as Unidades de Alimentação e Nutrição tem como um dos seus objetivos o fornecimento de refeições dentro dos padrões higiênicos sanitários recomendados pelas legislações vigentes de modo a garantir alimentos seguros (Oliveira et al., 2023).

Quanto à capacidade de identificar alimentos impróprios para consumo, 77,3% dos participantes relataram reconhecer sinais de deterioração. A RDC nº 216/2004 destaca a importância do controle de qualidade na recepção e manipulação dos alimentos, ressaltando que os manipuladores devem identificar alterações sensoriais, como mudanças de cor, odor e textura (Brasil, 2004). No entanto, o fato de cerca de um quarto dos participantes não possuir esse conhecimento configura um ponto crítico, evidenciando a necessidade de capacitações teóricas e práticas.

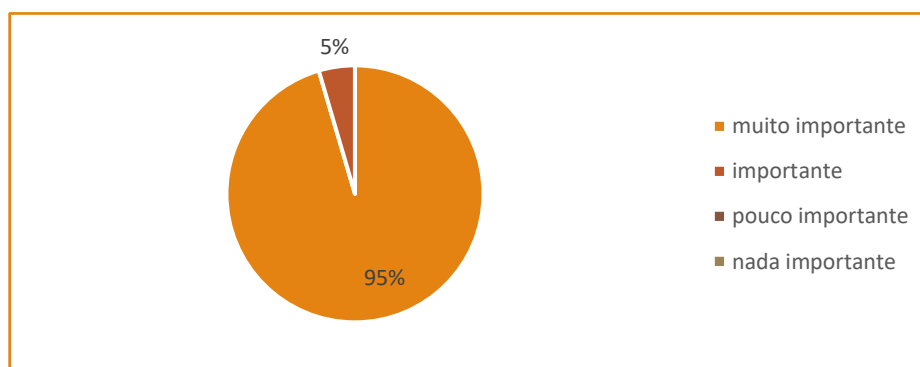
Na questão referente ao conhecimento da temperatura adequada para o armazenamento de alimentos perecíveis, 50% dos participantes demonstraram domínio do tema, enquanto a outra metade não soube responder. De acordo com a RDC nº 216/2004, esses alimentos devem ser mantidos sob temperaturas controladas para evitar o crescimento de microrganismos patogênicos, geralmente abaixo de 5 °C para refrigeração e -18 °C para congelamento (Brasil,

2004). A ausência desse conhecimento técnico compromete a segurança dos alimentos, sobretudo em cozinhas solidárias, onde há limitações estruturais e de recursos.

Acerca da percepção sobre a importância da segurança alimentar nas cozinhas solidárias, a maioria dos participantes, 95,5% (n=21) considera a segurança alimentar nas cozinhas solidárias como muito importante, enquanto apenas 4,5% (n=1) a consideram importante (Figura 3). Esse dado demonstra uma percepção positiva e consciente sobre a relevância das boas práticas, mesmo entre aqueles que não possuem treinamento formal. Essa valorização por parte dos manipuladores pode ser uma base promissora para o desenvolvimento de ações educativas e de capacitação contínua, contribuindo para a adequação das cozinhas solidárias aos parâmetros da RDC nº 216/2004.

Conceição; Nascimento (2014) reiteram sobre a relevância dos treinamentos, para que as pessoas que desempenham esta atividade se conscientizem da sua responsabilidade com a saúde dos consumidores, já que muitos deles possuem pouco conhecimento sobre manipulação correta dos alimentos, e, frequentemente, esse conhecimento limitado é insuficiente.

Figura 3: percepção dos participantes sobre a importância da segurança dos alimentos



Fonte: Autores, (2025).

Por fim, quando questionados se gostariam de receber mais orientações sobre práticas seguras de manipulação de alimentos, a maioria, 81,8% (n=18) respondeu positivamente enquanto 18,2% (n=4) respondeu que talvez. Esse dado demonstra uma percepção positiva e consciente sobre a relevância das boas práticas, mesmo entre aqueles que não possuem treinamento formal. Essa valorização por parte dos manipuladores pode ser uma base promissora para o desenvolvimento de ações educativas e de capacitação contínua, contribuindo para a adequação das cozinhas solidárias aos parâmetros da RDC nº 216/2004 da ANVISA.

Cabe destacar que o conhecimento dos manipuladores sobre as Boas Práticas de Manipulação, as condições higiênico-sanitárias dos locais de preparo e a oferta de alimentos nutricionalmente seguros constituem os três pilares fundamentais para garantir a segurança das refeições distribuídas à população (Assis et al., 2017).

Diante desse contexto, é essencial adotar estratégias de educação que abordem o desafio da utilização de ferramentas interativas e gratuitas disponíveis na *web*. O tempo, cada vez mais escasso no contexto educacional das universidades, torna imprescindível o conhecimento e a utilização das Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) para maximizar atividades relacionadas à aprendizagem. Essas ferramentas devem promover *feedback* eficaz e dinâmico, incentivando a participação ativa dos alunos (Aguirre et al., 2019).

3.2. O material educativo

O material educativo foi elaborado com base na análise dos dados da pesquisa e reúne orientações práticas para a manipulação segura dos alimentos. Pode ser disponibilizado tanto em formato impresso quanto eletrônico, direcionado aos participantes do estudo e a outros interessados no tema (Figura 4).

Figura 4: Material educativo sobre segurança na produção de cozinhas solidárias





Fonte: Autores, (2025).

Segundo a pesquisa de Almeida (2009) iniciativas educativas são ferramentas essenciais para aprimorar o entendimento sobre práticas adequadas de higiene e manipulação de alimentos em contextos comunitários. A autora destaca que a educação sanitária, quando assistida por materiais lúdicos e apropriados ao público, propicia mudanças de comportamento e fortalece a independência das pessoas envolvidas, aspectos que também foram notados durante a implementação do projeto em cozinhas solidárias. Isso sublinha a importância da criação de materiais didáticos específicos como um recurso para promover a saúde e impedir doenças, que são elementos fundamentais deste trabalho.

Dessa maneira, espera-se que esse material cumpra sua proposta e que os usuários que tiverem acesso a ele se sintam encorajados a aplicar as orientações e disseminar as informações, para que possamos sempre ter indivíduos cientes sobre a segurança na produção de alimentos e atuando corretamente, que é fornecer uma alimentação de qualidade para aqueles que necessitam.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados do diagnóstico evidenciaram que, embora as cozinhas solidárias desempenhem um papel social relevante, persistem lacunas importantes relacionadas à segurança na produção de alimentos, especialmente quanto ao conhecimento técnico sobre temperaturas de armazenamento, identificação de alimentos impróprios e treinamento formal dos voluntários. Esses achados orientaram diretamente a construção do material educativo, que foi elaborado a partir das necessidades reais identificadas no contexto estudado.

Diferentemente de cartilhas ou manuais generalistas já existentes, o material proposto apresenta como diferencial o foco na realidade das cozinhas solidárias, considerando limitações estruturais, a atuação de voluntários sem formação técnica e a necessidade de orientações claras, objetivas e aplicáveis ao cotidiano dessas iniciativas. As recomendações foram organizadas de forma prática, alinhadas às fragilidades apontadas pelos participantes da pesquisa, o que confere maior potencial de adesão e efetividade.

Dessa forma, o material educativo representa uma contribuição relevante para a promoção da segurança dos alimentos em cozinhas solidárias, podendo ser utilizado como instrumento de apoio às ações educativas e de capacitação. Espera-se que sua aplicação favoreça a adoção de boas práticas, contribua para a oferta de refeições mais seguras e fortaleça a atuação do nutricionista como agente promotor da saúde em contextos comunitários.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. L. **Educação sanitária em comunidades populares: uma experiência de intervenção em saúde pública**. 2009. Monografia (Especialização) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Resolução RDC nº 216/2004. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>
Acesso em novembro de 2024.

AGUIRRE, A. *et al.* Use of affordable hardware and free web based tools for Control Systems laboratory experiments. **IFAC- Papers On Line**, v.52, n.9, p.74-78, 2019.

ASSIS, G. O. S. *et al.* Adequação das Boas Práticas de manipulação na execução de contratos de comodato em uma unidade de alimentação e nutrição no município do Rio de Janeiro. **Revista Uningá**, v. 51, p. 15-21, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar Informe – 2024**. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/publicacoes/surtos-de-doencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-no-brasil-informe-2024>. Acessado em: 13 set. de 2024.

CONCEIÇÃO, M.S, NASCIMENTO, K.O. Prevenção da transmissão de patógenos por manipuladores de alimentos. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 9, n. 5, p. 13, 2014.

DE SORDI, D. **As Cozinhas Solidárias como política de combate à fome e à pobreza**. Brasil de Fato, Rio de Janeiro, v. 12, 2023.

MELLO, J. F. et al. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre–RS **Alimentos e nutrição Araraquara**, v. 24, n. 2, p. 182, 2013.

OLIVEIRA, E.S.; SILVA, A.M. Avaliação do binômio tempo-temperatura das refeições na distribuição de preparações fornecidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Taubaté-SP. **Journal of Health Science Institute**, v.41, n.3, p.163-166, 2023.

RÊGO, J.C. **Qualidade e segurança de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2004. 152f. Monografia - Programa de Pós-Graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde – Departamento de Nutrição. Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2004.