

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**ANA CLARA DOMINGOS**

**ANA JÚLIA DOMINGOS**

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

**VOLTA REDONDA - RJ**

**2025**

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

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

Trabalho de Conclusão de Curso,  
apresentado no Centro Universitário de  
Volta Redonda – UniFOA, como parte das  
exigências para a obtenção do diploma de  
graduação em Nutrição.

Alunas: Ana Clara Domingos e Ana Júlia  
Domingos

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Me. Paula Alves Leoni

**VOLTA REDONDA - RJ**

**2025**

## FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

D671p Domingos, Ana Julia

Proposta de material educativo para segurança na produção de alimentos em cozinhas solidárias. / Ana Julia Domingos; Ana Clara Domingos. – Volta Redonda: UniFOA, 2025. 24 p. Il.

Orientador (a): Profa. Paula Alves Leoni

Monografia (TCC) – UniFOA / Curso de Nutrição, 2025.

1. Nutrição - TCC. 2. Produção de alimentos. 3. Boas práticas de manipulação. 4. Segurança e qualidade dos alimentos. I. Leoni, Paula Alves. II. Centro Universitário de Volta Redonda. III. Título.

CDD 613

## FOLHA DE APROVAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:

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

Elaborado por Ana Júlia Domingos e Ana Clara Domingos, apresentado publicamente perante a Banca Avaliadora, como parte dos requisitos para conclusão do Curso de Nutrição.

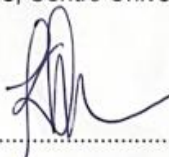
Aprovada em 04 de 06 de 2025

Banca Avaliadora:



Professora Orientadora

Paula Alves Leoni, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda



Professora Avaliadora

Kamila de Oliveira do Nascimento, Pós Doutora, Centro Universitário de Volta Redonda



Professora Avaliadora

Thais Pontes, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda

A Deus, por ter sido nosso alicerce em todos os momentos, nos dando força, sabedoria e coragem para seguir em frente, mesmo diante das dificuldades.

A Maria, por sua intercessão constante e por nos guiar com amor e proteção ao longo dessa caminhada.

À nossa mãe, Itatiana Cristina Medeiros, e à nossa avó, Elza Marlene, por todo amor, apoio incondicional e por acreditarem em nós mesmo quando duidávamos.

À nossa prima querida, Paula Costa, e à nossa tia, Denise Mara, por todo o suporte financeiro e emocional ao longo da graduação. Sem a ajuda de vocês, este sonho não teria se concretizado.

E à nossa orientadora de TCC, Paula Alves Leoni, por toda dedicação, paciência e orientação ao longo desse processo. Sem o seu acompanhamento e incentivo, não teríamos chegado até aqui.

A cada uma de vocês, nosso mais profundo agradecimento. Este trabalho também é de vocês.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus, por me sustentar em cada etapa desta jornada, me dando forças nos momentos difíceis e iluminando meu caminho com fé e esperança.

À minha família, por todo o amor, paciência e apoio incondicional. À nossa mãe, Itatiana Cristina Medeiros, nossa avó Elza Marlene, nossa prima Paula Costa e nossa tia Denise Mara, minha eterna gratidão por acreditarem no meu sonho e tornarem possível a realização deste curso. Sem o apoio de vocês, especialmente com a ajuda nas mensalidades, eu não teria conseguido chegar até aqui.

Agradeço também a todos os professores do UniFOA, que contribuíram com seus ensinamentos, incentivo e dedicação ao longo dessa trajetória. Cada aula, cada orientação e cada palavra de apoio foram essenciais para minha formação pessoal e profissional.

À professora Paula Leoni, nossa supervisora de TCC, por sua paciência, comprometimento e por acreditar em nosso trabalho desde o início. Sua orientação foi fundamental para que este projeto se tornasse realidade.

A todos que, de alguma forma, fizeram parte dessa caminhada: muito obrigada!

"Os planos de Deus são maiores que os nossos, e quando confiamos Nele, até os caminhos mais difíceis se tornam possíveis."

Isaías 55:8 - 9

## RESUMO

Nos últimos anos, as cozinhas solidárias vêm ganhando destaque como uma iniciativa essencial para a segurança alimentar e o apoio a comunidades vulneráveis. No entanto, a segurança na produção de alimentos é um aspecto fundamental para garantir a qualidade das refeições oferecidas. Diante disso esse trabalho teve como objetivo principal elaborar um material educativo para orientar os voluntários na produção de alimentos em cozinhas solidárias. A pesquisa foi realizada em 3 fases distintas, na primeira foi realizado um levantamento das cozinhas solidárias (em igrejas, associações, dentre outras) existentes na região por meio de pesquisa eletrônica, na segunda foram selecionadas algumas dessas instituições localizadas nos municípios de Barra Mansa e Volta Redonda e realizado um contato com os principais responsáveis para o envio de um questionário on line para ser compartilhado entre os voluntários e, por fim a terceira fase compreendeu a análise dos dados e a criação do material educativo para ser disponibilizado para essas instituições. Participaram da pesquisa 22 indivíduos dos quais 59,1% responderam que nunca receberam treinamento específico sobre segurança alimentar, 36% relataram ter um nível de conhecimento intermediário sobre práticas seguras de manipulação de alimentos, 72,7% declararam sempre higienizar as mãos. Quando questionados sobre as práticas adotadas para garantir a segurança alimentar durante o preparo dos alimentos, OS dados indicam que algumas práticas estão sendo bem incorporadas, como por exemplo a higienização de superfícies e o armazenamento adequado, 77,3% declarou saber identificar sinais de alimentos impróprios para consumo, 50% demonstrou ter conhecimento sobre a temperatura adequada para o armazenamento de alimentos perecíveis e , 95,5% considera a segurança alimentar nas cozinhas solidárias como muito importante. 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. Dessa forma espera-se que o desenvolvimento e a implementação de um material educativo sobre segurança alimentar em cozinhas solidárias resultem na melhoria das práticas de manipulação e preparo dos alimentos, reduzindo o risco de contaminações e promovendo um ambiente mais seguro para os beneficiários.

**Palavras-chave:** Produção de alimentos; boas práticas de manipulação; Segurança e Qualidade dos Alimentos; Nutrição.

## ABSTRACT

In recent years, food kitchens have been gaining prominence as an essential initiative for food security and support for vulnerable communities. However, food production safety is a fundamental aspect to guarantee the quality of the meals offered. In view of this, the main objective of this work was to develop educational material to guide volunteers in food production in food kitchens. The research was carried out in 3 distinct phases. In the first, a survey of food kitchens (in churches, associations, among others) existing in the region was carried out through an electronic survey. In the second, some of these institutions located in the cities of Barra Mansa and Volta Redonda were selected and the main people responsible were contacted to send an online questionnaire to be shared among the volunteers. Finally, the third phase involved analyzing the data and creating educational material to be made available to these institutions. Twenty-two individuals participated in the survey, of whom 59.1% responded that they had never received specific training on food safety, 36% reported having an intermediate level of knowledge on safe food handling practices, and 72.7% stated that they always sanitize their hands. When asked about the practices adopted to ensure food safety during food preparation, the data indicate that some practices are being well incorporated, such as surface sanitization and adequate storage. 77.3% stated that they knew how to identify signs of food unfit for consumption, 50% demonstrated knowledge on the appropriate temperature for storing perishable food, and 95.5% consider food safety in solidarity kitchens to be very important. Finally, when asked if they would like to receive more guidance on safe food handling practices, the majority, 81.8% (n=18), responded positively. Thus, it is expected that the development and implementation of educational material on food safety in solidarity kitchens will result in improved food handling and preparation practices, reducing the risk of contamination and promoting a safer environment for beneficiaries.

**Keywords:** Food production; good handling practices; Food Safety and Quality; Nutrition.

## SUMÁRIO

<b>1 - INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2 - MÉTODOS.....</b>	<b>15</b>
<b>3 – RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>17</b>
<b>3.1 - Análise do questionário diagnóstico.....</b>	<b>17</b>
<b>3.2 – O material educativo .....</b>	<b>21</b>
<b>4 - CONCLUSÃO.....</b>	<b>24</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>25</b>

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Nível de conhecimento sobre práticas seguras de manipulação .....	17
<b>Figura 2:</b> Práticas adotadas durante o preparo dos alimentos.....	19
<b>Figura 3:</b> Percepção dos participantes sobre a importância da segurança alimentar .....	20

## 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 (FORSYTHE, 2013).

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 constituiu na elaboração de um material educativo para orientar os voluntários na produção de alimentos em cozinhas solidárias a partir da avaliação conhecimento dos voluntários acerca da segurança na produção de alimentos e da identificação de possíveis erros cometidos na produção de alimentos nessas cozinhas.

## **2.MÉTODOS**

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 foram selecionadas algumas dessas instituições localizadas nos municípios de Barra Mansa e Volta Redonda e realizado um contato prévio com os principais responsáveis para o envio de um questionário *on line* para ser compartilhado entre os voluntários.

A coleta de dados se deu por meio da aplicação de um questionário *on line*, utilizando a plataforma Google Forms® e contou com questões para 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 E DISCUSSÃO

#### 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 (ANVISA, 2004).

Com relação ao nível de conhecimento dos participantes sobre práticas seguras de manipulação de alimentos, 36% (n=8) relatou ter um nível de conhecimento intermediário, como pode ser observado na figura 1.

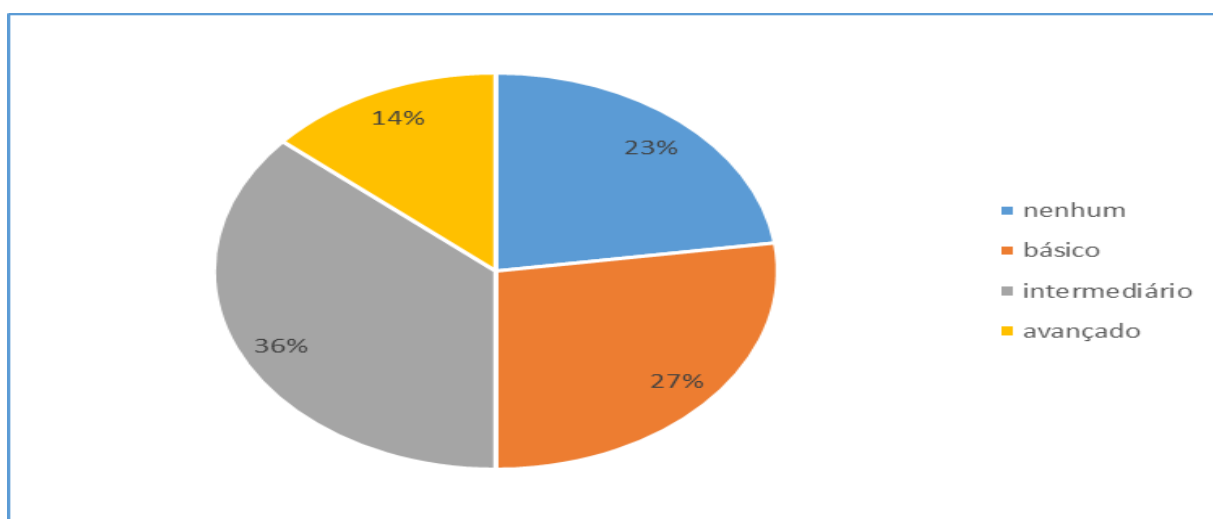


Figura 1: Nível de conhecimento sobre práticas seguras de manipulação  
Fonte: Autores, 2025

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 (ANVISA, 2004).

Com relação a frequência com que os participantes higienizam as mãos antes de iniciar a preparação dos alimentos, a maioria dos participantes, 72,7% declararam sempre higienizar as mãos, enquanto 22,7% fazem isso com frequência e 4,5% raramente higienizam.

A higienização adequada das mãos é obrigatória antes do início dos trabalhos, após interrupções, e sempre que houver risco de contaminação (ANVISA, 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 (ANVISA, 2004). A falta desses cuidados pode comprometer a higiene e a qualidade dos alimentos oferecidos.

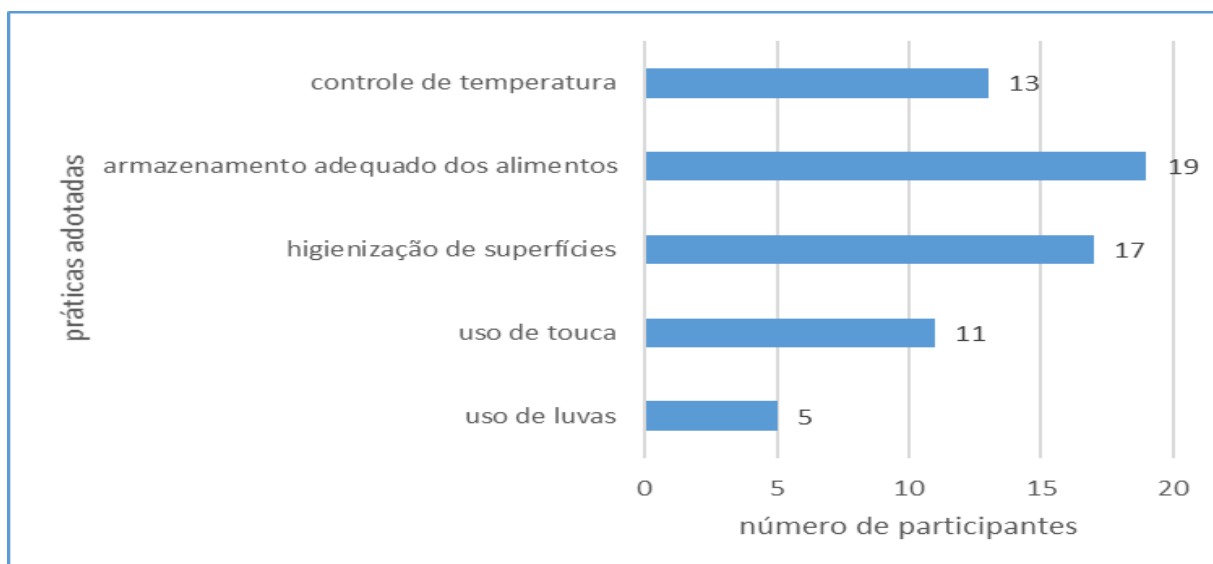


Figura 2: Práticas adotadas durante o preparo dos alimentos  
Fonte: Autores, (2025).

Em relação à habilidade dos participantes de identificar alimentos impróprios para consumo, a maior parte dos participantes (77,3%) declarou saber identificar sinais de alimentos impróprios para consumo. A RDC nº 216/2004 ressalta a importância do controle de qualidade na recepção e na manipulação dos alimentos, sendo fundamental que os manipuladores estejam aptos a reconhecer características sensoriais que indiquem deterioração, como alterações de cor, odor e textura (ANVISA, 2004). O fato de quase um quarto dos entrevistados não ter esse conhecimento representa um ponto crítico que precisa ser corrigido por meio de capacitações práticas e teóricas.

Na questão sobre o conhecimento da temperatura adequada para armazenar alimentos perecíveis metade dos participantes (50%) demonstrou ter conhecimento sobre a temperatura adequada para o armazenamento de alimentos perecíveis, enquanto a outra metade não soube responder. A RDC nº 216/2004 estabelece no item 5.3 que os alimentos perecíveis devem ser armazenados em temperaturas adequadas para evitar o crescimento de microrganismos patogênicos — geralmente abaixo de 5 °C para resfriados e abaixo de -18 °C para congelados (ANVISA, 2004). A falta de conhecimento sobre esse aspecto técnico compromete a segurança alimentar, especialmente em ambientes onde há limitação de estrutura e recursos, como em cozinhas solidárias.

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 nº216/2004 da ANVISA (BRASIL,2004).

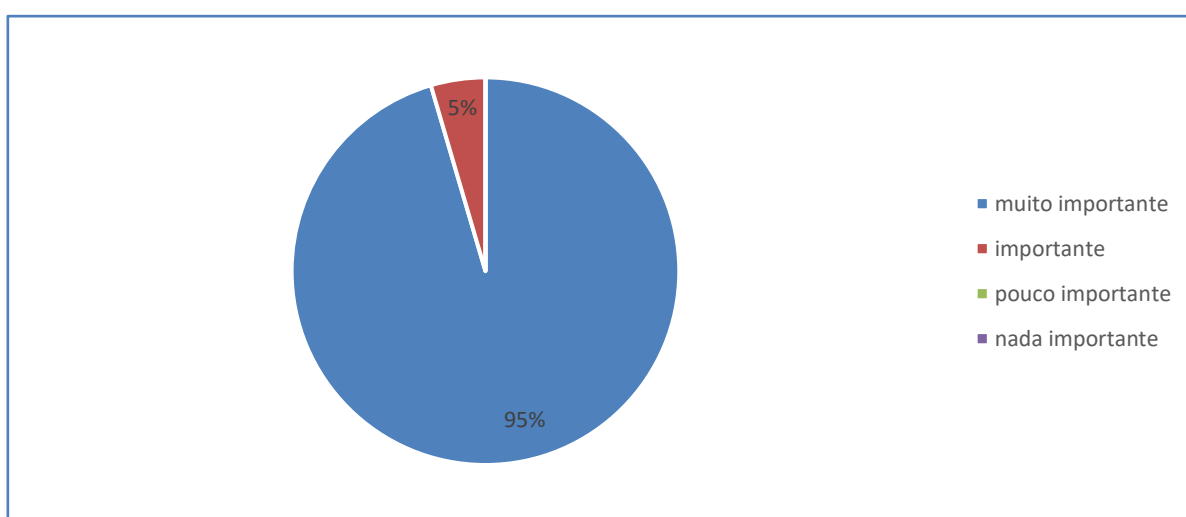


Figura 3: percepção dos participantes sobre a importância da segurança alimentar  
Fonte: Autores, (2025).

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.

### **3.2. O material educativo**

O material elaborado foi desenvolvido a partir da análise dos dados da pesquisa e apresenta dicas para uma manipulação segura dos alimentos. Este material pode ser distribuído na forma impressa ou disponibilizado por meio eletrônico aos participantes da pesquisa ou para outras pessoas que se interessem sobre o tema dessa pesquisa.

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.

## IMPORTÂNCIA

A produção segura de alimentos é essencial para proteger a saúde de todos, especialmente em cozinhas solidárias, que atendem populações em situação de vulnerabilidade. Pequenos cuidados com higiene, armazenamento e manipulação fazem toda a diferença para evitar doenças e garantir refeições nutritivas e seguras. Cuidar dos alimentos é cuidar de vidas.

**Autores:** Ana Clara Domingos e Ana Júlia Domingos

**Orientação:** Prof<sup>a</sup>. Paula Alves Leoni



## SEGURANÇA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM COZINHAS SOLIDÁRIAS



Boas práticas para proteger a saúde de todas!

### HIGIENE PESSOAL

- Lave as mãos antes, durante e após o preparo dos alimentos.
- Use touca, avental limpo e retire os acessórios.
- Mantenha as unhas curtas e limpas.
- Em caso de feridas, use curativos impermeáveis e luvas.

### ARMAZENAMENTO CORRETO

- Separe alimentos crus dos cozidos.
- Alimentos secos devem ficar em locais limpos, ventilados e protegidos da luz.
- Use etiquetas com datas nos alimentos

### MANIPULAÇÃO SEGURA

- Use utensílios limpos e higienizados.
- Cozinhe bem os alimentos, especialmente carnes, ovos e peixes.
- Evite contato direto com os alimentos prontos para o consumo.



### USO DE EPIs (Equipamentos de Proteção Individual)

- Touca, máscara, avental, luvas e botas de PVC sempre que necessário.
- Troque os EPIs quando estiverem sujos ou danificados.
- EPIs são individuais! Não compartilhe.

### EVITE CONTAMINAÇÃO CRUZADA

- Não use a mesma faca/tábua para carnes cruas e outros alimentos.
- Limpe as superfícies com frequência.
- Mantenha alimentos tampados para evitar contato com insetos.



SUA ATITUDE FAZ A DIFERENÇA!

Com pequenos cuidados, garantimos alimentos seguros para todos.

#### **4.CONCLUSÃO**

Os resultados mostraram que, apesar de iniciativas positivas para contribuir para a segurança alimentar em cozinhas comunitárias, ainda existem deficiências importantes que exigem atenção principalmente como relação a segurança dos alimentos. Cabe destacar que o treinamento dos profissionais que atuam nessas cozinhas é fundamental para assegurar que os padrões de segurança dos alimentos sejam respeitados e que a comunidade possa usufruir de forma segura dos benefícios proporcionados por essas ações.

Assim, o material educativo desenvolvido visa principalmente incentivar a produção de alimentos seguros e nutritivos nas cozinhas comunitárias, promovendo boas práticas e contribuindo para que as pessoas se tornem mais informadas e preparadas.

Durante o planejamento do projeto foi possível perceber a importância de implementar ações educativas que levem em conta a realidade e as demandas dos grupos envolvidos nas cozinhas comunitárias, bem como possibilitou um maior aprofundamento dos saberes adquiridos durante a graduação, evidenciando a atuação do nutricionista como um agente de mudança.

Assim, conclui-se que o material sugerido representa uma contribuição valiosa para a melhoria da segurança dos alimentos em cozinhas solidárias, podendo servir como um recurso de apoio em diversas comunidades. A expectativa é que esse material ajude a fomentar práticas alimentares mais seguras e saudáveis.

## 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.

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.

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.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.