

COMENSALIDADE EM EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: OS CASOS DAS COZINHAS COMUNITÁRIAS

COMMENSALITY IN PUBLIC FOOD AND NUTRITION SECURITY FACILITIES: THE CASES OF COMMUNITY KITCHENS

COMENSALIDAD EN EQUIPAMIENTOS PÚBLICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL: LOS CASOS DE LAS COCINAS COMUNITARIAS

Ana Paula de Moraes¹

Horasa Maria Lima da Silva Andrade²

Maria Zênia Tavares da Silva³

RESUMO: Este artigo buscou analisar a comensalidade em Cozinhas Comunitárias situadas em três municípios do estado de Pernambuco, considerando esses espaços como Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional. A pesquisa adotou abordagem qualitativa, de caráter descritivo e exploratório, a partir da aplicação de questionários semiestruturados com 24 profissionais das equipes técnicas, operacionais e de gestão de três cozinhas comunitárias. Os resultados indicam que esses equipamentos vão além da oferta de refeições e funcionam também como espaços de acolhimento, convivência, cuidado e construção de vínculos entre os/as comensais. Observou-se a predominância de pessoas adultas, negras e pardas, o que aproxima o perfil encontrado das desigualdades sociais, raciais e de gênero que estruturam a insegurança alimentar no Brasil. As percepções das equipes apontam sentimentos positivos durante as refeições, como sociabilidade, pertencimento e reconhecimento, embora também apareçam situações de silêncio, solidão e limites na observação cotidiana. Conclui-se que as Cozinhas Comunitárias podem fortalecer o Direito Humano à Alimentação Adequada quando articuladas ao cuidado, à memória alimentar, ao território e a políticas públicas contínuas.

1

Palavras-chave: Comensalidade. Cozinhas comunitárias. Segurança alimentar e nutricional.

ABSTRACT: This article aimed to analyze commensality in Community Kitchens located in three municipalities in the state of Pernambuco, Brazil, considering these spaces as Public Food and Nutrition Security Facilities. The research adopted a qualitative, descriptive and exploratory approach, based on semi-structured questionnaires applied to 24 professionals from the technical, operational and management teams of three community kitchens. The results indicate that these facilities go beyond providing meals and also function as spaces of reception, coexistence, care and the construction of bonds among commensals. The study observed a predominance of adults, Black and mixed-race people, which brings the identified profile closer to the social, racial and gender inequalities that shape food insecurity in Brazil. The teams' perceptions point to positive feelings during meals, such as sociability, belonging and recognition, although situations of silence, loneliness and limits in everyday observation were also reported. The article concludes that Community Kitchens can strengthen the Human Right to Adequate Food when articulated with care, food memory, territory and continuous public policies.

Keywords: Commensality. Community kitchens. Food and nutrition security.

¹Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial Universidade Federal Rural de Pernambuco.

²Doutora em Sociologia, professora do Curso de Bacharelado em Ciências do Consumo e do Curso de Bacharelado em Agroecologia e coorientadora Universidade Federal Rural de Pernambuco.

³Doutora em Etnobiologia e Conservação da Natureza, professora permanente do Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial e orientadora Universidade Federal Rural de Pernambuco.

RESUMEN: Este artículo tuvo como objetivo analizar la comensalidad en Cocinas Comunitarias situadas en tres municipios del estado de Pernambuco, Brasil, considerando estos espacios como Equipamientos Públicos de Seguridad Alimentaria y Nutricional. La investigación adoptó un enfoque cualitativo, de carácter descriptivo y exploratorio, a partir de la aplicación de cuestionarios semiestructurados a 24 profesionales de los equipos técnicos, operativos y de gestión de tres cocinas comunitarias. Los resultados indican que estos equipamientos van más allá de la oferta de comidas y también funcionan como espacios de acogida, convivencia, cuidado y construcción de vínculos entre los/as comensales. Se observó la predominancia de personas adultas, negras y pardas, lo que aproxima el perfil encontrado a las desigualdades sociales, raciales y de género que estructuran la inseguridad alimentaria en Brasil. Las percepciones de los equipos señalan sentimientos positivos durante las comidas, como sociabilidad, pertenencia y reconocimiento, aunque también aparecen situaciones de silencio, soledad y límites en la observación cotidiana. Se concluye que las Cocinas Comunitarias pueden fortalecer el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada cuando se articulan con el cuidado, la memoria alimentaria, el territorio y políticas públicas continuas.

Palabras clave: Comensalidad. Cocinas comunitarias. Seguridad alimentaria y nutricional

INTRODUÇÃO

Comer junto é uma prática antiga da vida humana. Ao redor do fogo, da mesa, do chão, do terreiro, da festa ou dos equipamentos públicos, a comida ocupa um lugar que ultrapassa a nutrição. Ela aproxima pessoas, organiza rotinas, expressa vínculos e revela modos de vida. No campo da sociologia e da antropologia da alimentação, esse ato de compartilhar refeições é compreendido como comensalidade, prática social por meio da qual se constroem afetos, normas, hierarquias e formas de reconhecimento coletivo (DAMATTA R, 1986; FISCHLER C, 2011).

2

A comensalidade envolve o que se come, com quem se come, onde se come, como a refeição é organizada e quais sentidos são atribuídos a esse momento. Por isso, antes de discutir as cozinhas comunitárias, é importante distinguir alimento e comida. O alimento remete à dimensão nutricional, necessária à manutenção do corpo. A comida carrega memória, afeto, identidade, ritual e sentido de comunidade. Para Woortmann EF (2013) e DaMatta R (1986), a comida expressa modos de vida e revela aspectos sociais, econômicos, religiosos, culturais e territoriais de um povo. Assim, o alimento, ao ser preparado, servido e compartilhado, transforma-se em comida.

Essa compreensão situa a alimentação em um campo mais amplo, no qual cultura, território e desigualdades sociais se encontram. A mesa pode ser espaço de cuidado, recepção e convivência, assim como pode revelar tensões, silêncios e disputas. Quem cozinha, quem serve, quem come primeiro, quem fala, quem permanece em silêncio e quem participa da decisão sobre o alimento são questões que expressam relações de gênero, geração, classe, raça e poder.

Nas sociedades contemporâneas, os modos de comer vêm sendo modificados pela aceleração da vida cotidiana, pela ampliação do consumo alimentar fora do domicílio, pelo uso

de tecnologias durante as refeições e pela mercantilização da alimentação. As refeições familiares, antes mais frequentes em alguns contextos, passaram a ocorrer de forma mais espaçada ou restrita a determinados momentos, como fins de semana e datas comemorativas. Outros espaços de alimentação coletiva ganham importância, especialmente para grupos em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

Os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, como restaurantes populares e cozinhas comunitárias, assumem papel relevante nesse contexto. O Guia Alimentar para a População Brasileira reconhece a importância de comer em companhia, sem pressa e em ambientes adequados, pois esses momentos favorecem o entrosamento entre pessoas, o senso de comunidade e a construção de relações sociais (BRASIL, 2014). O mesmo documento recomenda a ampliação de equipamentos públicos de alimentação e nutrição, além do estímulo a hortas e projetos de agricultura urbana e periurbana, reforçando a relação entre alimentação, território e políticas públicas.

As Cozinhas Comunitárias foram inicialmente expandidas pelo governo federal e, com o tempo, passaram a compor arranjos compartilhados entre diferentes esferas federativas, com características institucionais e territoriais próprias. Em Pernambuco, uma das primeiras experiências foi implantada no Recife, no contexto do Programa Fome Zero, a partir de 2003 (RECIFE, 2023). Ao longo dos anos, esse equipamento passou por mudanças, adaptações estruturais e adequações à dinâmica da política pública, mantendo sua finalidade de contribuir para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

3

No cotidiano desses equipamentos, a refeição pode responder à fome imediata e criar situações de convivência, cuidado, escuta e reconhecimento. As Cozinhas Comunitárias constituem, portanto, espaços nos quais o prato servido se relaciona com formas de sociabilidade, memória alimentar, vínculos territoriais e experiências de cuidado. Este estudo se insere nessa relação entre alimentação pública e vida social.

O presente artigo analisa a comensalidade em Cozinhas Comunitárias localizadas em três municípios do estado de Pernambuco. Busca-se identificar como esses espaços favorecem ou limitam a socialização e como os/as comensais expressam hábitos, costumes e formas de convivência relacionadas ao ato de comer. A partir dessa abordagem, pretende-se refletir sobre as potencialidades, limites e desafios das cozinhas comunitárias como equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, considerando suas relações com o cuidado, o território, o gênero, os vínculos sociais e a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

MÉTODOS

O estudo adota uma abordagem qualitativa, de caráter descritivo e exploratório, voltada à análise da percepção dos/as profissionais que atuam nas cozinhas comunitárias. A pesquisa busca identificar como esses equipamentos funcionam socialmente e de que maneira hábitos, costumes e práticas relacionadas ao ato de comer se expressam nesses espaços. Também procura observar em que medida as políticas públicas alimentares precisam ser aprimoradas para cumprir seus objetivos de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

De acordo com Gil AC (2008), as pesquisas descritivas têm como finalidade observar, registrar e analisar características de determinado grupo, fenômeno ou realidade social. Já Minayo MCS (2012) destaca que a pesquisa qualitativa permite acessar significados, valores, percepções e práticas construídas pelos sujeitos em seus contextos. Essa orientação metodológica é adequada ao estudo da comensalidade, uma vez que o ato de comer junto vai além da dimensão quantitativa da refeição e envolve vínculos, símbolos, hábitos, memórias e formas de convivência.

A técnica utilizada foi a aplicação de questionários semiestruturados, compostos por perguntas abertas e fechadas. As questões foram elaboradas a partir das categorias teóricas identificadas na revisão de literatura, que serviram como referência para organizar os temas investigados. Essa técnica permitiu reconhecer padrões compartilhados nas percepções dos/as profissionais sobre as vivências dos/as comensais nas cozinhas comunitárias.

4

A pesquisa foi realizada em cozinhas comunitárias situadas em três municípios pernambucanos: Afogados da Ingazeira, no Sertão do Pajeú; Salgueiro, no Sertão Central; e Recife, na Região Metropolitana do Recife. A escolha desses municípios possibilitou observar a comensalidade em diferentes realidades territoriais. Os instrumentos foram aplicados presencialmente, nos horários de funcionamento das cozinhas, mediante autorização institucional e consentimento livre e esclarecido dos/as participantes. O perfil sociodemográfico dos/as comensais foi obtido a partir dos registros de atendimento das próprias unidades, que totalizavam 541 pessoas no período analisado.

Participaram da pesquisa 24 profissionais das cozinhas comunitárias. Os/as participantes responderam sobre suas percepções em relação às dinâmicas cotidianas, aos efeitos sociais da comensalidade e às práticas observadas no contato direto com os/as comensais.

Após a coleta, os registros foram organizados em planilhas do Microsoft Excel, para sistematizar as respostas e subsidiar a análise. A interpretação dos dados foi orientada pela análise de conteúdo temática, conforme Bardin L (2011), com identificação dos temas centrais presentes nas respostas dos/as participantes. As respostas foram então agrupadas em eixos interpretativos comuns, relacionados às percepções sobre comensalidade, convivência, hábitos

alimentares, vínculos sociais e funcionamento cotidiano das cozinhas comunitárias. Nas questões abertas, os percentuais apresentados correspondem ao total de respostas válidas de cada pergunta, cujo número podia variar conforme os/as profissionais que responderam a cada item.

A opção por aplicar os questionários aos/às profissionais, e não diretamente aos/às comensais, decorreu de razões metodológicas e operacionais e está alinhada ao objetivo central da tese, voltado às percepções de gestores/as e profissionais responsáveis pela operacionalização das cozinhas comunitárias. A decisão considerou ainda as limitações de tempo, o deslocamento entre os municípios e a opção por não expor diretamente pessoas em situação de insegurança alimentar.

Como observa Bourdieu P (1983), os espaços sociais são relacionais, organizados por diferentes posições, responsabilidades e práticas. Por participarem da organização da rotina, do preparo das refeições e do contato cotidiano com os/as comensais, os/as profissionais conseguem observar comportamentos, preferências, silêncios e vínculos que nem sempre aparecem nos registros formais do serviço, oferecendo uma leitura importante sobre a comensalidade nesses ambientes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quem come: o perfil dos/as comensais

Embora os documentos institucionais utilizem com frequência os termos “usuários/as”, “beneficiários/as” ou “sujeitos de direito”, esta pesquisa opta por denominá-los/as comensais, por se tratar de pessoas que compartilham, de diferentes formas, o ato de se alimentar nesses equipamentos.

No universo de 541 comensais distribuídos entre as três unidades pesquisadas, observa-se a predominância de pessoas adultas, especialmente na faixa etária entre 25 e 64 anos, que corresponde a 81% do total. Em seguida, aparecem as pessoas idosas, com 9%, enquanto crianças, adolescentes e jovens apresentam percentuais menores, variando entre 3% e 4%. Esse perfil indica que as cozinhas atendem, sobretudo, uma população em idade adulta, muitas vezes inserida em contextos de vulnerabilidade social, insegurança alimentar, desemprego, informalidade ou inserção precária no trabalho.

Quanto ao perfil racial e de gênero, os dados mostram uma forte presença de pessoas negras e pardas, que representam 94% dos/as comensais. Dentro desse grupo, as mulheres negras e pardas correspondem a 50% do total, enquanto os homens negros e pardos representam 44%. As pessoas brancas somam apenas 6%. Esse resultado se aproxima das tendências

nacionais sobre insegurança alimentar, especialmente quando observadas as desigualdades de raça, gênero e condição social.

Os dados da Rede PENSSAN, no II VIGISAN, mostram que a fome atingiu de forma mais intensa os domicílios chefiados por mulheres negras, sobretudo quando havia crianças menores de 10 anos. Nesses lares, 23,8% viviam em situação de fome, enquanto apenas 21,3% estavam em segurança alimentar, percentual muito inferior ao observado nos domicílios chefiados por homens brancos, com 52,5%, e por mulheres brancas, com 39,5%. A pesquisa também mostrou que, entre os domicílios em situação de desemprego, a insegurança alimentar grave atingiu 39,5% dos lares chefiados por mulheres negras e 34,3% dos chefiados por homens negros, indicando a articulação entre raça, gênero, trabalho e posição social na estrutura da fome brasileira (REDE PENSSAN, 2022).

Compreender quem come nas Cozinhas Comunitárias permite reconhecer o rosto social da insegurança alimentar nesses equipamentos. A fome e a vulnerabilidade alimentar não se restringem a crianças, idosos ou pessoas fora da idade produtiva. Elas alcançam trabalhadoras e trabalhadores adultos, famílias negras e pardas, mulheres responsáveis pelo cuidado doméstico e pessoas submetidas a diferentes formas de precarização da vida.

Como se come: entre o silêncio e a conversa

6

Nas Cozinhas Comunitárias, a organização dos espaços em mesas coletivas pode favorecer a aproximação entre as pessoas e certa horizontalidade no momento da refeição. A experiência de comer nas Cozinhas Comunitárias envolve o acesso ao prato, a permanência no espaço, os olhares, as conversas, os silêncios e as diferentes formas de relação com o alimento e com os demais comensais.

Os dados da pesquisa indicam que 62% dos/as profissionais descrevem os/as comensais como felizes e sociáveis durante as refeições. Esse percentual sugere que, para parte significativa do público atendido, a cozinha pode ser percebida como um ambiente receptivo e favorável à convivência. No entanto, os demais registros também precisam ser considerados: 12% dos/as profissionais percebem os/as comensais como relaxados/as, 13% como mais solitários/as e 13% como atentos/as ou concentrados/as. Essas respostas mostram que a experiência da refeição coletiva não é homogênea. A refeição coletiva reúne formas distintas de presença: sociabilidade, reserva, observação, descanso, silêncio e permanências mais discretas no espaço.

A ausência de respostas associadas a comportamentos nervosos ou ansiosos não permite afirmar, por si só, que o ambiente seja livre de tensões. O dado indica apenas que tais manifestações não foram percebidas pelos/as profissionais no momento da alimentação. Por

isso, é mais adequado compreender que as cozinhas produzem situações variadas de convivência, nas quais a interação pode ocorrer pela conversa, pela presença silenciosa, pela permanência à mesa ou pela confiança construída na rotina do serviço.

Essa diversidade de percepções ajuda a compreender o caráter relacional das Cozinhas Comunitárias. Esses equipamentos atuam como locais de oferta de refeições e, ao mesmo tempo, como espaços de presença, reconhecimento e vínculo. Mesmo entre os/as comensais que retiram a refeição e a levam para casa, permanece uma relação com o serviço, com a regularidade do acesso e com a confiança construída no cotidiano da cozinha. Ainda que a refeição não seja consumida no espaço coletivo, a cozinha continua participando da organização alimentar dessas pessoas.

A refeição partilhada aproxima pessoas com condições de vida distintas, origens socioeconômicas variadas e histórias de vulnerabilidade diversas. Essa dimensão dialoga com DaMatta R (1986), ao compreender o comer como um modo de estar no mundo, isto é, como prática que organiza relações, pertencimentos e formas de sociabilidade. O ato de comer junto nas Cozinhas Comunitárias, portanto, vai além da ingestão de alimentos e envolve presença, conversa, silêncio, espera, recepção e vínculo.

Na avaliação das profissionais, o ambiente da cozinha também favorece a troca e a observação de hábitos alimentares. As equipes reconhecem que as relações sociais podem influenciar a formação e a manutenção de práticas alimentares mais saudáveis. Uma das nutricionistas, porém, destacou que nem sempre é possível perceber essa influência de forma direta, especialmente por não se alimentar no próprio espaço da cozinha. Esse apontamento é importante porque mostra um limite real da observação técnica no cotidiano do serviço.

Benefícios individuais, sociais e comunitários

A percepção dos/as profissionais indica que as Cozinhas Comunitárias produzem efeitos sobre o bem-estar individual e coletivo dos/as comensais. No plano individual, aparecem com maior frequência referências à alimentação saudável, à disposição para o trabalho e à melhoria da autoestima. Em menor proporção, surgem menções à solidão ou ao isolamento em situações de refeições realizadas sem companhia, o que aponta para uma dimensão importante da análise: a presença no espaço da cozinha não garante, por si só, interação social. A comensalidade pode envolver encontro e conversa, mas também silêncio, reserva e permanência individual no espaço coletivo.

No plano social e comunitário, as profissionais destacam o fortalecimento dos laços sociais, da convivência e da vinculação coletiva. Também aparecem aspectos como interação

em grupo, aumento do apetite, prazer de comer junto, identidade cultural e conexão com tradições locais. Esses dados sugerem que a refeição, quando partilhada em um ambiente receptivo, pode favorecer relações que ultrapassam o momento imediato da alimentação. A comida, nesse caso, atua como mediação concreta entre necessidade, cuidado e vida social.

Quanto ao vínculo comunitário direto, mencionado por 13,3% dos/as profissionais, os dados indicam que as cozinhas podem fortalecer o senso de comunidade e as redes locais de solidariedade. Esse dado deve ser interpretado com cuidado, já que aparece em percentual menor que outras dimensões observadas. Ainda assim, ele ajuda a compreender que a cozinha não se limita à entrega da refeição. Em alguns contextos, ela se torna um ponto de referência no território, especialmente para pessoas que retornam diariamente, reconhecem a equipe e constroem confiança na regularidade do serviço.

As menções à cultura e à tradição, com 6,7%, também merecem atenção. Embora apareçam em menor proporção, indicam que a comida carrega referências afetivas, familiares e territoriais. A alimentação, nesses casos, envolve modos de preparar, servir, reconhecer sabores e lembrar práticas alimentares ligadas à vida cotidiana dos/as comensais. Essa leitura se aproxima de Valente FLS (2002), ao compreender a alimentação adequada como direito humano que envolve também dimensões culturais, sociais e simbólicas.

Essa dimensão cultural dialoga ainda com Siliprandi E (2015), especialmente quando a

autora trata das práticas alimentares como parte das relações sociais, dos modos de vida e das experiências coletivas construídas nos territórios. No caso das Cozinhas Comunitárias, essa aproximação permite compreender que o alimento servido integra uma rede de relações que envolve cuidado, trabalho, memória, gosto e reconhecimento social.

A reflexão de Nego Bispo também contribui para essa análise quando associa a comida à festa, ao encontro e à continuidade coletiva. Ao afirmar que “o grande momento da festa é a comida: é ela que agrega todo mundo” e que “a festa preserva a comida e a comida preserva a festa” (SANTOS AB, 2023, p. 27, 40), o autor ajuda a pensar a comida como prática de reunião e preservação de vínculos. A refeição diária aparece como possibilidade de encontro, reconhecimento e manutenção de laços em contextos de vulnerabilidade.

Os achados, portanto, permitem identificar tendências relevantes sobre o papel das Cozinhas Comunitárias na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e no enfrentamento cotidiano das desigualdades que estruturam a fome. Como o estudo analisou três unidades situadas em contextos territoriais distintos, seus resultados não podem ser generalizados para todas as Cozinhas Comunitárias. Ainda assim, eles mostram que esses equipamentos podem atuar como espaços de alimentação, convivência e cuidado, desde que

sustentados por condições institucionais, financiamento regular, equipes qualificadas e articulação com outras políticas públicas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As análises realizadas permitem afirmar que as Cozinhas Comunitárias, mesmo examinadas a partir do olhar dos/as profissionais, ocupam um lugar relevante na política pública de Segurança Alimentar e Nutricional. Elas respondem à fome de forma imediata, por meio da oferta regular de refeições, mas também revelam uma dimensão menos visível da política alimentar: a produção cotidiana de acolhimento, convivência, reconhecimento e vínculo social.

O estudo indica que a comensalidade, nesses equipamentos, vai além do ato de comer no mesmo espaço. Ela expressa diferentes formas de presença, interação e pertencimento. Em alguns casos, a refeição favorece conversas, trocas de experiências e construção de laços. Em outros, o silêncio, a reserva ou a permanência breve também compõem a experiência alimentar, mostrando que o espaço coletivo da comida é vivido de modos distintos pelos/as comensais. Essa leitura amplia a compreensão das Cozinhas Comunitárias, pois permite observar que a política alimentar atua sobre corpos, trajetórias, memórias e relações sociais.

Os resultados também reforçam que o alimento ofertado nesses espaços vai além da resposta biológica à fome. A comida carrega referências culturais, hábitos regionais, memórias afetivas e sentidos de pertencimento ao território. Por essa razão, a qualidade da política não deve ser medida apenas pelo número de refeições servidas, mas também pela capacidade de garantir uma alimentação adequada, culturalmente reconhecível e vinculada às realidades locais.

Com isso, a pesquisa contribui para afirmar as Cozinhas Comunitárias como equipamentos públicos com potencial estratégico para a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada. Esse potencial, entretanto, depende das condições institucionais que sustentam seu funcionamento. A regularidade do cofinanciamento, a qualificação das equipes, a articulação com a agricultura familiar, a realização de ações permanentes de Educação Alimentar e Nutricional e o fortalecimento dos circuitos territoriais de abastecimento são elementos centrais para que esses equipamentos não se restrinjam à urgência da refeição diária.

Conclui-se, portanto, que as Cozinhas Comunitárias devem ser compreendidas como políticas de proteção social e alimentar que articulam comida, território, cuidado e direito. Sua potência está na capacidade de enfrentar a fome no cotidiano, mas também de criar condições para relações mais dignas entre Estado, alimentação e população atendida. Para isso, é necessário

que sejam tratadas como parte estruturante da política de Segurança Alimentar e Nutricional, e não apenas como resposta emergencial às situações de vulnerabilidade.

REFERÊNCIAS

BARDIN L. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011; 229 p.

BOURDIEU P. O campo científico. In: ORTIZ R, organizador. Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática, 1983; 140 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014; 156 p.

DAMATTA R. O que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986; 126 p.

FISCHLER C. Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 2011; 50(3-4): 528-548.

GIL AC. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008; 200 p.

MINAYO MCS. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2012; 17(3): 621-626.

RECIFE. Cozinha Comunitária de Gurupé celebra 20 anos de serviços prestados à comunidade. Recife: Prefeitura do Recife, 15 set. 2023.

REDE PENSSAN. II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil: II VIGISAN: relatório final. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert/Rede PENSSAN, 2022; 112 p.

SANTOS AB. A terra dá, a terra quer. São Paulo: Ubu Editora/PISEAGRAMA, 2023; 112 p.

SILIPRANDI E. Mulheres e agroecologia: transformando o campo, as florestas e as pessoas. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2015; 352 p.

VALENTE FLS. Direito humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002; 334 p.

WOORTMANN EF. A comida como linguagem. *Habitus*, 2013; 11(1): 5-17.