



Eixo temático: Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição

VISITA TÉCNICA À COZINHA COMUNITÁRIA DO BAIRRO BENONE REZENDE, MUNICÍPIO DE PAULO AFONSO – BAHIA

**Maria Luiza Queiroz Rocha Oliveira¹; Larisse Andrielly Granata de Sá²;
Monique Pereira Bezerra³**

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) possuem grande relevância para a saúde pública, atuando diretamente na promoção da alimentação adequada e saudável. As cozinhas comunitárias, inseridas no contexto das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, representam uma importante estratégia no combate à fome e à desnutrição, especialmente em comunidades periféricas. Nesse contexto, a disciplina de Gestão de Unidade de Alimentos e Nutrição proporciona aos discentes vivências práticas que favorecem a articulação entre teoria e prática.

RELATO DE EXPERIÊNCIA

Em 2025, realizou-se uma visita técnica à Cozinha Comunitária do Bairro Benone Rezende, Paulo Afonso – BA, como atividade da disciplina de Gestão de UAN. A experiência teve como objetivo conhecer o layout da unidade, compreender os processos de recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, higienização e distribuição de refeições, bem como observar o papel social desempenhado pela instituição.

¹ Graduanda de Nutrição pelo Centro Universitário do Rio São Francisco - UNIRIOS, e-mail: luizaqro@gmail.com

² Graduanda de Nutrição pelo Centro Universitário do Rio São Francisco - UNIRIOS

³ Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário do Rio São Francisco - UNIRIOS, e-mail: monique.bezerra@unirios.edu.br



RESULTADOS ALCANÇADOS

A Cozinha Comunitária funciona de segunda a sexta-feira, sem interrupções em seu funcionamento. Ofertando refeições ao valor simbólico de R\$ 0,50 e sopas por R\$ 0,25; valores que nunca sofreram reajuste. São servidas, em média 500 refeições no almoço e 160 a 250 sopas. Almoço composto por entrada, prato principal com 1 opção, guarnição, sobremesa e suco. Foi observado que gêneros não conformes, como frutas excessivamente maduras, são devolvidos aos fornecedores, garantindo a qualidade dos alimentos utilizados.

A equipe de trabalho é composta por nutricionista (responsável técnica), cozinheira, auxiliares de serviços gerais, ajudantes, estoquista, caixa, auxiliar administrativo e magréf.

DISCUSSÃO

O funcionamento da unidade se alinha aos princípios do Programa Fome Zero, com a iniciativa da Prefeitura Municipal de Paulo Afonso – BA, reforçando seu papel como instrumento de promoção da segurança alimentar em comunidades vulneráveis. Foram constatadas práticas de higiene e controle de perdas compatíveis com a legislação vigente. Além disso, a experiência permitiu compreender a relevância da atuação do nutricionista na gestão de UAN, desde a supervisão dos processos técnicos até o impacto social da oferta de refeições saudáveis a preços acessíveis.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A visita técnica proporcionou uma experiência acadêmica proveitosa, permitindo integrar conhecimentos teóricos à observação da realidade. A Cozinha Comunitária do Benone Rezende se destaca como exemplo de política pública eficaz, cuja finalidade principal é contribuir para a erradicação da fome, oferecendo refeições de qualidade a baixo custo para a população em situação de vulnerabilidade social. Além de assegurar o acesso à alimentação saudável, o programa fortalece a cidadania, promove inclusão social e contribui para a melhoria da qualidade de vida da comunidade atendida.



PALAVRAS-CHAVE

Cozinha Comunitária. Segurança Alimentar. Gestão em Nutrição. Unidade de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Cidadania. Programa Fome Zero. Disponível em: <http://www.fomezero.gov.br>. Acesso em: 20 set. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2004.

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