

Cozinha Comunitária assegura refeição a 200 moradores em favela carioca

Uma das unidades do programa do Ministério do Desenvolvimento Social está no Morro da Baiana. Lá, o prato de comida sai a R\$ 0,50 e a renda é revertida para a compra de materiais básicos e para o pagamento de cozinheiras

Bruno Spada / MDS



Jorge Luiz Trindade beneficiário do Cozinha Comunitária, Morro do Alemão (RJ)

Cinco horas da manhã. Rio de Janeiro. A equipe de nutricionistas da prefeitura segue numa van para o Complexo do Alemão, área que concentra mais de 20 favelas cariocas. No Morro da Baiana, a Cozinha Comunitária, programa do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) em parceria com o município, assegura a refeição de 200 moradores da favela. No cardápio do dia - definido e inspecionado por uma nutricionista - para o café da manhã, café com leite, pão e uma fruta. Para consumir no local, ou levar pra casa, carne assada com inhame, arroz e feijão. O preço por tudo isso: R\$ 0,50. A renda é revertida para a compra de materiais básicos e para o pagamento das cozinheiras.

Diariamente, os moradores do morro acordam de madrugada para ter acesso ao café da manhã e a uma "quentinha", que podem levar ou comer no local. Dona Maria Lícia Leitão, 69 anos, aposentada, trata de garantir a seis marmitas que irá consumir durante a semana. "Moro lá em cima, no Morro da Alvorada, e não dá pra vir todo o dia porque é meia hora de ladeira", diz. "Mas não vou perder essa garapa nunca!", reforça, satisfeita. O comerciante Raimundo Bezerra da Silva, 62 anos, também aprova a refeição e o preço: "Venho todo o dia, desde que abriu. É uma beleza, comidinha boa e barata. Na cidade, um café é R\$ 0,80 centavos. Aqui uma quentinha especial sai só por R\$ 0,50, então é muito bom mesmo".

Os recursos do MDS foram utilizados para a compra de equipamentos como o fogão industrial, freezers e geladeira. O local para o funcionamento da Cozinha Comunitária foi providenciado pela prefeitura da capital carioca. Comporta quatro mesas, tem capacidade para 16 lugares, espaço para o preparo das refeições e sala para acomodar o estoque. A escada antes existente foi transformada em rampa para o acesso de pessoas deficientes.

Além de trazer benefícios para a comunidade, a Cozinha Comunitária é motivo de orgulho para as cozinheiras. "O pessoal adora, temos só elogios", diz Luciene Santos de Oliveira, 33 anos, que forma com Sônia, Lícia e Leuda o time de cozinheiras. Segundo ela, muitos dos frequentadores são moradores de rua, outros são trabalhadores que saem muito cedo para os empregos ou integrantes de famílias com um número grande de crianças. "Há pessoas aqui que não têm onde morar ou dormir e precisam disso. Se não fosse isso aqui, não tinham como comer", ressalta.

"Este programa é um incentivo. A parceria entre a prefeitura do Rio e o Governo Federal possibilitou a implantação de 10 cozinhas", informa Marília Ribeiro, coordenadora do programa no município.

"Nossas cozinhas funcionam dentro das comunidades - todas de baixa renda - servindo as refeições das 5h às 7h da manhã. As cozinheiras sentem-se valorizadas pelas comunidades. Elas sabem quem é carente, quem precisa mais, quantos estão desempregados, conhecem a realidade", explica.

A visita das nutricionistas prossegue. Do Morro da Baiana, a equipe segue para a Vila Cruzeiro, onde outra unidade das Cozinhas atende mais 200 pessoas. "Eu acho um grande benefício para a comunidade porque é um meio da pessoa de baixa renda ter acesso a uma comida com preço agradável. O preço que a gente vê por aí, não? Muita gente não tem possibilidade de comprar. Que isso se prolongue para sempre", manifesta Jorge Luis Trindade, 35 anos, auxiliar de eletricista e cliente assíduo da Cozinha Comunitária.

Segurança Alimentar

O Ministério do Desenvolvimento Social, responsável pela implementação da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, apóia a instalação de Cozinhas Comunitárias, incentivando a produção de refeições em ambientes adequados, com qualidade, respeitando as diferenças regionais e proporcionando, aos segmentos mais vulneráveis à fome - trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, idosos e população em situação de risco social - acesso a uma alimentação saborosa, saudável, diversificada, econômica e rica em nutrientes.

As Cozinhas Comunitárias são instaladas em imóveis que tenham infra-estrutura em acordo com as normas da Agência Sanitária, com produção mínima de 200 refeições por dia e com funcionamento de, no mínimo, cinco dias por semana.

Com informações do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS)

Fonte: <http://www.fomezero.gov.br/noticias/cozinha-comunitaria-assegura-refeicao-a-200-moradores-no-rio-de-janeiro>