

## RESSALVA

Alertamos para ausência das páginas pré-textuais não incluídas pelo(a) autor(a) no arquivo original.

## Introdução

Como condição à conclusão do ensino realizado durante a graduação, no âmbito do curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, o Trabalho Final de Graduação (TFG) estabelece a criação de um projeto arquitetônico e/ou urbanístico. Dentro desta proposta é desenvolvido um projeto de caráter social, especificamente um centro popular de alimentação e educação, materializado pelo planejamento de um restaurante popular e de uma cozinha-escola, para o município de Presidente Prudente, São Paulo.

A determinação do caráter social vinculado ao trabalho final de graduação faz menção à responsabilidade social intencionada à formação dos estudantes de arquitetura e urbanismo no campo da preocupação com o pensamento projetual em prol ao atendimento da sociedade. Deste modo, em consonância com o caráter da proposta, o restaurante popular, como o próprio nome indica, constitui um estabelecimento de ordem social.

Relacionado à questão dos direitos humanos vinculados à questão da alimentação, fundamental a todo

cidadão e reconhecido em documentos de leis nacionais e internacionais, o Comentário Geral nº 12, aprovado em 1999 pelo Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da ONU, determina como direito à alimentação adequada a realização do acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para sua obtenção por cada homem, mulher e criança, sozinho ou em companhia de outros.



**Imagem 1:** Pessoa à margem de uma alimentação digna fora da rua.

**Fonte:** imagem retirada do site

<http://impactussbrogs.blogspot.com/2011/08/preconceito.html>

A atuação brasileira convergente ao tema da fome e da insegurança alimentar materializa-se, inicialmente, na década

de 50, com a instituição do primeiro restaurante popular no país; contudo, apenas no início do século XXI as políticas públicas nacionais se tornam mais amplas e concretas em prol ao apoio e à realização efetiva do direito à alimentação pelos cidadãos, incentivando a disseminação de restaurantes populares (BELIK et al, 2001).

O tema proposto refere-se, então, a um espaço destinado à alimentação popular com vistas à prática de atividades educacionais, compreendendo um atendimento diário. Derivado de uma política pública, o restaurante popular deve ser gerido pelo Poder Público ou por intermédio de sua parceria com organizações privadas sem fins lucrativos, a fim da redução do número de pessoas em situação de insegurança alimentar, por meio da comercialização de refeições completas, saudáveis, nutricionalmente balanceadas e a preços acessíveis, servidas em local apropriado, de forma a garantir dignidade e segurança no ato da alimentação, além de promover um uso efetivo, confortável e acessível a seu público, o qual envolve faixas etárias e perfis diferenciados, de modo a integrar um espaço de sociabilização e integração.

Como diretriz básica e primordial, os estabelecimentos de caráter alimentar devem respeitar as exigências estabelecidas em normas quanto às condições que propiciem um ambiente adequado à realização dos procedimentos satisfatórios à garantia de qualidade dos alimentos produzidos para a alimentação humana. No Brasil, regulamentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Saúde oferecem estrutura para que projetos atendam a organização característica de ambientes de produção e consumo alimentar, atentando-se ao fluxo de funcionários e usuários e às necessidades vinculadas ao funcionamento decorrente da realização das tarefas para a composição do ambiente.

Aliado ao objetivo geral proposto pelo projeto, procedente de uma política social de combate à fome, sua face educacional, cenário para o desenvolvimento de práticas relacionadas à cultura e à educação, terá como objetivo a difusão de novos hábitos alimentares saudáveis, o que constitui uma particularidade do projeto, não apenas atendendo a demanda da comercialização das refeições, mas também atendendo socialmente a população por meio do incentivo à utilização de alimentos regionais, o que, por sua

vez, apoia a economia agrária e a identidade cultural regional, como mencionado pelo Manual de Restaurantes Populares (BRASIL, 2004).

A difusão de conceitos e o desenvolvimento destas práticas, assim como o apoio possivelmente proporcionado a profissionais da gastronomia e da nutrição por meio de sua participação e articulação com o projeto, fazem parte, então, dos objetivos sociais propostos.

Ainda, é pretendido ao projeto uma morfologia (o que diz respeito à forma e significado) que busque uma relação de pertencimento a seus usuários, condicionando-os à sensação de bem-estar e satisfação.

Destinados prioritariamente ao segmento populacional considerado mais vulnerável socioeconomicamente, os restaurantes populares direcionam-se ao atendimento da camada populacional a qual realiza suas refeições em locais extra residenciais; assim, a inserção do projeto em uma linha social de atuação efetiva necessita de um estudo relacionado a sua implantação espacial, de modo a contemplar o público alvo da maneira mais abrangente possível.

O espaço a ser contemplado pelo projeto, instituído na porção central da cidade, constitui uma ampla área a qual

compreenderá, além da implantação deste equipamento, a criação de um espaço livre integrado e voltado à permanência e à sociabilização, o qual possa acolher contemplativamente tanto o público dos bairros do entorno quanto o fluxo de pessoas à espera da refeição no restaurante popular, componente, então, já intencionado ao projeto pelas necessidades previstas. A falta de espaços como este nesta área urbana já ocupada e consolidada incentiva sua criação, além de proporcionar melhorias referentes às condições de qualidade de lazer local.

A reflexão direcionada à identificação do público alvo prioritário ao uso do restaurante popular, além de estudos que apontem a demanda de consumo prevista, resulta em indicadores correspondentes ao ordenamento do programa de configuração e ao volume do estabelecimento.

A metodologia para o desenvolvimento do projeto partiu do recolhimento de bibliografia sobre o tema e sobre assuntos complementares ao mesmo. É importante destacar a importância de determinações estabelecidas por órgãos públicos vinculados à saúde e à higiene, como o Ministério da Saúde e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), uma vez que o projeto objetiva um

estabelecimento onde seu funcionamento parta de princípios convergentes à saúde alimentar. No âmbito do desenvolvimento do projeto arquitetônico e urbanístico, é imprescindível o conhecimento e o atendimento à legislação urbanística municipal, estadual e federal vigentes.

Além do estudo de referências, o levantamento de dados vinculados a componentes do tema é realizado por meio de observações e análises de campo, de modo a serem especificadas particularidades do entorno e do ambiente local, a fim de uma integração entre ambiente externo e ambiente projetado.

As implicações decorrentes de todas estas informações contribuíram intensamente para a elaboração do programa de necessidades do restaurante e para a questão espacial e visual relacionada à composição geral do ambiente como um todo.

Pesquisas e estudos relacionados à criação do objeto arquitetônico, bem como as suas técnicas e ambiências, foram apreendidos na medida em que se buscaram soluções adequadas sob o ponto de vista estético, material e funcional. A funcionalidade e a organização de espaços

destinados desde o recebimento da matéria-prima até o consumo do produto final pelo público foram trabalhadas de maneira a proporcionar eficiência, desenvolvidos a partir de análises e de estudos de casos, além das orientações estabelecidas por documentos qualificados e engajados no assunto.

Deste trabalho resultou, portanto, o desenvolvimento do projeto arquitetônico e urbano de um restaurante popular agregado a uma cozinha-escola, juntamente com o projeto de um espaço livre integrado. Estrutura-se, primeiramente, pela discussão sobre o tema da alimentação, sobre a escolha do lugar, a apresentação de estudos de projetos e referências, as perspectivas do projeto e seu desenvolvimento aliados a questões de ordem técnica e, enfim, a conclusão.

Além da face teórica e conceitual, a conclusão do projeto do restaurante popular visa o desenvolvimento da face gráfica, o que possibilita o entendimento e a expressão integral de um projeto de arquitetura por intermédio da linguagem estabelecida pelo uso de softwares específicos ao desenvolvimento gráfico em duas e três dimensões, além

da representação física em escala determinada do projeto implantado no terreno.

### **1. Restaurante Popular: o desafio da alimentação**

A importância acerca da ideia do projeto de um restaurante popular se expressa pela colaboração social deste com o município por meio do apoio oferecido à camada socioeconomicamente carente, principalmente no que se refere a um dos requisitos básicos e fundamentais à sobrevivência humana - a alimentação - de acordo com a Constituição Federal do Brasil de 1988, a qual dispõe em seu Artigo 6º:

“São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”.

Contudo, o direito à alimentação não se restringe apenas ao aspecto presencial da alimentação no cotidiano

dos indivíduos, mas deve compreender quesitos relacionados à segurança e à satisfação alimentar, como certifica o Artigo 3º da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006:

“A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

Deste modo, considera-se inadmissível a ocorrência e a permanência do estado de carência nutricional vivido por segmentos populacionais excluídos de uma rotina social e economicamente sustentável.

Instituído pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), a Lei de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei 11.346, de 15 de Setembro de 2006, cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e

Nutricional (SISAN) o qual visa assegurar o direito humano à alimentação adequada, por meio de planos, programas e ações aliando a participação do poder público e da sociedade, além de outras providências; é coordenado pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e integrado por órgãos e entidades dos poderes da União, do Distrito Federal, dos estados e municípios, visando à formulação, implementação, monitoria e avaliação das políticas e planos de segurança alimentar e nutricional no país; deste modo, a fim da realização dos direitos de igualdade consagrados pela Constituição Federal, cabe ao Poder Público a responsabilidade sobre a adoção de políticas e ações convergentes a este fim, conforme o estabelecido pelo Artigo 2º da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006:

“A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população”.

Desta maneira, a inserção de equipamentos voltados à segurança alimentar encontra nos restaurantes populares um meio concreto ao desenvolvimento deste tipo de apoio social.

De acordo com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, os restaurantes populares configuram-se como unidades de alimentação e nutrição os quais têm como princípios fundamentais a distribuição de refeições saudáveis com alto valor nutricional e com preços acessíveis, destinado a pessoas inseridas em um quadro de insegurança alimentar. Comumente, os restaurantes populares seguem uma linha de preço em torno de R\$ 1,00 (um real) à unidade de refeição, composta por uma média 1.200 Kcal, valor mínimo estabelecido pela Secretaria do Estado de Assistência e Desenvolvimento Social (SEADS).

Preferencialmente localizados em grandes centros urbanos de cidades com população superior a 100.000 (cem mil) habitantes, o público beneficiário apontado ao seu uso refere-se a trabalhadores informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados, moradores de rua e famílias em situação de risco quanto à segurança alimentar e nutricional.

Historicamente, a implantação dos primeiros resultados compreendidos pela atuação de políticas de segurança alimentar e nutricional geridas pelo Ministério de Desenvolvimento e Combate à Fome se dá na década de 50, em Belho Horizonte, através da inauguração de um restaurante popular por meio da iniciativa do Governo de Jucelino Kubichek. Após esta iniciativa, a continuidade da atuação governamental neste âmbito apresenta maior efetividade no ano de 2000 através do lançamento do programa “Bom Prato”, realizado pela Secretaria de Agricultura e do Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, conduzida pela Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (Codeagro); o programa compreende uma rede de restaurantes populares composta por 35 unidades em funcionamento, dispostas na capital do estado de São Paulo, na Grande São Paulo, no seu interior e litoral, servindo cerca de 60 mil refeições diárias.

Abordando uma breve exposição sobre a problemática contextual da fome brasileira, segundo Belik et al. (2001) em seu estudo intitulado “Políticas de Combate à Fome”, até a década de 30, os problemas relacionados à insegurança alimentar associavam-se à questão da oferta de alimentos e,

consequentemente, de seu abastecimento à população. Deste período até o final da década de 80, o problema da fome configurou-se como uma questão de intermediação, de modo a se fazer necessária a regulação de preços e o controle da oferta por meio das políticas públicas. A partir deste período, a problemática que envolvia o abastecimento é equacionada; havia, ainda, a expectativa de que o crescimento econômico proporcionasse renda, emancipando economicamente as famílias mais carentes e visando a minimização da desigualdade.

De acordo com seus estudos, há uma unanimidade em relação ao diagnóstico sobre a problemática da fome no país compreendendo a falta de renda enfrentada pelas famílias carentes, de maneira a refletir a desigualdade na distribuição de renda brasileira, agravada pelos índices de desemprego, além da falta de políticas públicas incisivas no campo da insegurança alimentar, o que determina, como trata Castro (2008), o quadro da fome coletiva como um fenômeno social generalizado, um fenômeno geograficamente universal.

Considerando, então, a fome como um estado de carência nutricional enfrentado pelos indivíduos devido à falta de aquisição de alimentos vitais, embora haja a presença de

tais alimentos em seu determinado meio (BONFIM, 2000), no caso da dimensão específica relacionada à fome considerada neste estudo, atribui-se a mesma o caráter econômico envolvido pela problemática da injusta distribuição de renda, no Brasil.

A disponibilidade dos alimentos vitais ao sustento humano a uma população diz respeito a sua oferta diante de fatores condicionantes como a produção, a importação (quando necessária), os sistemas de armazenamento e distribuição; o acesso físico e econômico aos alimentos refere-se à capacidade da obtenção dos mesmos em quantidade e qualidade nutricional suficientes, fator intrínseco às políticas de preços, aos recursos permitidos pela renda familiar, assim como às questões relacionadas a estratégias culturais e aceitáveis socialmente.

Reduzindo-se a escala deste panorama sobre o acesso à alimentação, de modo sucinto, ao se considerar uma escala pessoal, a utilização biológica dos alimentos pelo organismo consiste no aproveitamento de seus nutrientes de acordo a segurança microbiológica em que se encontram os alimentos, o que pode ser afetado pelas condições sanitárias específicas ao ambiente de vivência e de preparo de alimentos,

possivelmente condicionadas pelos hábitos, escolhas e cuidados dos indivíduos durante os processos que envolvem a alimentação (KEPPLE, 2010), por isso a importância da conformidade de estabelecimentos alimentícios com as leis que regem as práticas associadas à alimentação e a seu ambiente de prepara e consumo.

Mediante a exposição dos elementos acerca da questão da alimentação populacional, o quadro a seguir permite a visualização dos determinantes da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a partir da relação de fatores domiciliar/individual (micro), comunitário/regional (meso) e nacional/internacional (macro), visando um maior esclarecimento sobre os processos que integram a problemática da situação de fome no Brasil, de modo a contribuir com reflexões diante da atual realidade.

| Nível        | Disponibilidade                                                                    | Acesso                                                | Utilização                                                      | Estabilidade                                                             |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Macro</b> | Políticas agrícolas – incentivos e subsídios                                       | Apoio à agricultura familiar                          | Políticas nacionais de saneamento básico e vigilância sanitária | Mecanismos internacionais e nacionais para manter estabilidade econômica |
|              | Competição com atividades agrícolas não alimentares                                | Geração de renda                                      |                                                                 | Leis trabalhistas                                                        |
| <b>Meso</b>  | Preços no mercado interno nacional                                                 | Políticas econômicas, sociais e assistenciais         | Políticas de educação alimentar e nutricional                   | Sustentabilidade social, econômica e ambiental de políticas              |
|              | Desastres ambientais e guerras                                                     | Preços internos                                       |                                                                 |                                                                          |
| <b>Micro</b> | Inserção na rede de distribuição de alimentos – transportes                        | Emprego e salários                                    | Saneamento básico e vigilância sanitária                        | Crescimento do mercado de emprego formal                                 |
|              | Produção local                                                                     | Preços dos alimentos e de outras necessidades básicas | Disponibilidade e de serviços de saúde                          | Disponibilidade de creche                                                |
| <b>Micro</b> |                                                                                    | Educação alimentar e nutricional                      |                                                                 | Variabilidade climática                                                  |
|              |                                                                                    |                                                       |                                                                 | Flutuações de preços                                                     |
| <b>Micro</b> | Proximidade aos produtos de venda de venda de alimentos e abastecimento dos mesmos | Renda/estabilidade financeira                         | Saúde dos moradores                                             | Emprego formal                                                           |
|              | Produção para auto-consumo                                                         | Inserção numa rede social                             | Práticas de higiene                                             | Seguro-desemprego                                                        |
| <b>Micro</b> |                                                                                    | Participação em programas assistenciais               | Acesso ao saneamento básico e água potável                      | Capacidade de armazenar alimentos                                        |
|              |                                                                                    |                                                       | Educação alimentar e nutricional                                | Vagas na creche                                                          |

**Quadro 1-** Determinantes da segurança alimentar e nutricional

**Fonte:** Kepple, A. Relatório do produto 01: documento técnico contendo análise sobre o conjunto dos principais resultados dos estudos realizados pela SAGI a respeito dos programas de Segurança Alimentar e Nutricional – PAA

Apreendida a exposição composta pela permanente questão que envolve a vulnerabilidade à fome no contexto socioeconômico brasileiro, se faz considerável a importância da atuação pública no âmbito do apoio ao segmento populacional em risco alimentar e, deste modo, justificável a relevância à cerca da temática do projeto de um restaurante popular educacional a ser desenvolvido.

As transformações relacionadas ao modo de vida atual, referentes à efetiva inserção da mulher no mercado de trabalho, contribuem com a problemática da carregada jornada diária de mulheres que desempenham, ainda, o papel de cuidar da alimentação familiar e da casa. Deste modo, esta realidade aliada à segurança alimentar desafia os governos locais a uma atuação sólida em relação ao desenvolvimento de novos modelos associados à alimentação de qualidade, o que poderia incluir a proposta da alimentação em restaurantes populares a comercialização de marmitas, à fim da facilidade diária; além da geração de empregos e do escoamento da produção local.

Em âmbito nacional, a alimentação fora do domicílio vem ocupando uma posição relevante no atual contexto de vida, uma vez que o percentual das despesas com

alimentação fora do lar já representa 31,1% do total dos gastos com alimentos. De acordo com a edição 2008/2009 da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 33,1% dos gastos da população urbana destinam-se à alimentação extradomiciliar, enquanto a população rural destina 17,5% de seu gasto ao mesma finalidade.

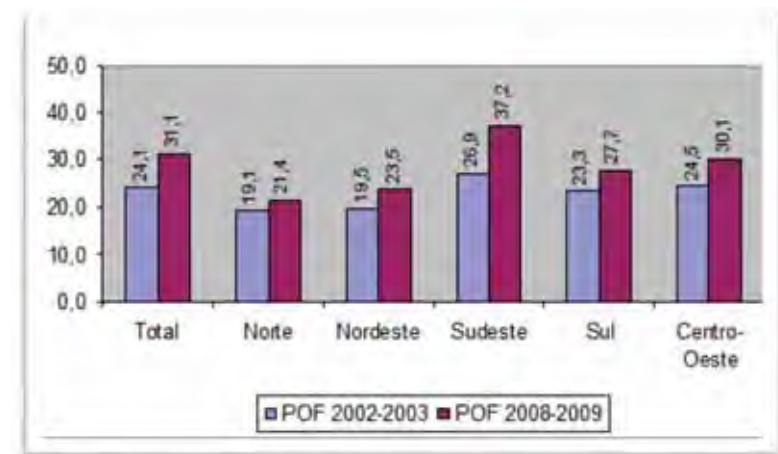


**Gráfico 1:** Distribuição percentual da despesa monetária e não monetária média mensal familiar com alimentação fora de casa, por Grandes regiões – períodos 2002-2003 e 2008-2009

**Fonte:** IBGE, 2010. Apresenta informações sobre gastos com a alimentação fora do domicílio no Brasil

A análise gráfica aponta a Região Sudeste como a região com o maior percentual relacionado à alimentação fora do domicílio (37,2%), enquanto os menores percentuais ocorreram nas Regiões Norte (21,4%) e Nordeste (23,5%). Segundo estudos transpostos em valores, no país, a despesa média mensal familiar com alimentação totaliza R\$ 421,72, sendo R\$ R\$ 290,39 (68,85%) gastos com alimentação em domicílio e R\$ 131,33 (31,15%), na alimentação fora do domicílio, enquanto que, para famílias com rendimentos mais elevados (acima de R\$ 10.375,00), a proporção da despesa com alimentação fora do domicílio (49,3%) assemelha-se à despesa com alimentação em domicílio (50,7%).

Pensando, então, a rotina da população urbana, o modo de vida atual tem gerado uma crescente demanda de pessoas as quais consomem suas refeições em locais extra residenciais, uma vez que a agilidade necessária ao dia-a-dia de trabalhadores, assim como a restrição orçamentária para alimentações mais saudáveis e completas oferecidas em locais mais dispendiosos expõem esta fração populacional a uma alimentação rápida, estilo *fast food*, o que pode causar comprometimento a sua saúde, fato vinculado à questão da qualidade nutricional e/ou até mesmo à higiene dos alimentos

que compõem as refeições consumidas nestes locais. Deste modo, imposta a inflexível situação da rotina urbana, meios de dinamização que envolvam, então, a atuação dos locais destinados à comercialização de refeições de qualidade e a menor preço são aceitos e esperados.

Apesar da possibilidade de concorrência com determinados estabelecimentos em sua proximidade voltados à comercialização de produtos alimentícios, principalmente do gênero *fast food*, uma vez que restaurantes, mais dispendiosos, provavelmente não representam conflito comercial com o restaurante popular devido a sua classe consumidora, este episódio apresentaria um resultado benéfico do ponto de vista da saúde alimentar com a redução de consumo deste tipo de alimento não benéficos a uma dieta alimentar cotidiana. De acordo com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, em seu programa para restaurante popular, a importância socioeconômica deste projeto em uma área urbana justifica-se, ainda, pelo fato deste estabelecimento atuar como um possível agente regularizador no que tange aos preços das refeições oferecidas em estabelecimentos localizados proximamente; além deste fator, a existência de um

restaurante popular qualificado pode acarretar influências aos estabelecimentos alimentícios vizinhos nos aspectos relacionados ao aumento do nível da qualidade higiênica e nutricional das refeições servidas assim como do próprio local.

Deste modo, direta ou indiretamente, a instalação deste estabelecimento específico pode promover alterações positivas no meio onde o mesmo se insere, o que satisfaz a essência da arquitetura, dadas as possibilidades de respostas à existência deste objeto arquitetônico pelo seu entorno, demonstrando, portanto, sua presença, seu significado e sua relevância funcional no meio urbano.

Ainda como proposta, o restaurante popular visa o consumo da matéria-prima local, ou seja, há a ideia da compra dos alimentos destinados às refeições ser advinda dos mercados da região, assim como o a mão de obra a ser empregada, o que reforça o caráter de apoio aos agricultores, ao desenvolvimento econômico e à cultura regional. Explicitada como um dos objetivos, a saúde na alimentação, envolvendo temas ligados à disseminação cultural da culinária regional, pode configurar-se como uma justificativa interessante à escolha do restaurante popular como projeto a

ser desenvolvido, de modo que o intuito dessas atividades possivelmente contribuiria com a mudança do hábito alimentar da população, o que se apresenta como assunto de extrema importância, uma vez que as refeições que vem compondo as mesas de muitas famílias atualmente apresentam alto índice calórico e baixo valor nutricional, gerando índices maiores de obesidade, alteração do nível de colesterol, desnutrição, etc.

Assuntos relacionados a práticas de higiene no preparo e consumo alimentar, a higiene pessoal, ao cuidado na escolha, manipulação, preparo e armazenamento de alimentos devem ser abordados nas atividades de educação alimentar, assim como o combate ao preconceito relacionado à resistência ao aproveitamento integral dos alimentos. Haja vista a proposta de aprendizado oferecida pelo restaurante popular, é significativo o fato de que sua contribuição social ultrapassaria os limites físicos deste espaço, sendo ela praticada nas residências, em âmbito familiar, o que proporciona a transferência do conhecimento de geração em geração, ensinado de modo natural durante o dia-a-dia.

Sobre a implantação do projeto, o fato da cidade de Presidente Prudente não possuir qualquer estabelecimento

designado à alimentação popular de nível comum, revela uma ausência no âmbito do apoio público ao suprimento nutricional digno dos cidadãos que possuem restrições financeiras; assim, a implantação do projeto de um restaurante popular na cidade pode ser aceita como uma necessidade municipal acentuada pelo porte da cidade, compreendendo uma área equivalente a 563 km<sup>2</sup> a qual abrange aproximadamente 200.000 (duzentos mil) habitantes (IBGE, 2010), o que, de acordo com a Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, atende um dos requisitos necessários à implantação de um restaurante popular em um município, estabelecido a este fim uma área mínima de 450 km<sup>2</sup>. Ainda, como Região Administrativa composta por 53 municípios, Presidente Prudente pode ser entendida como um polo comercial e de serviços em relação aos municípios de seu entorno, de forma a exercer grande influência sobre estas cidades, assim como sobre seu fluxo de pessoas, colaborando, pela presença desta demanda itinerante, com a viabilidade da instalação do equipamento popular.

Considerando Rio Claro como o primeiro município com menos de 200.000 (duzentos mil) habitantes incluído no programa governamental de restaurantes “Bom Prato” - dado

o recente estabelecimento de seu convênio à instalação de uma filial, em junho de 2012 -, a implantação de um restaurante popular em Presidente Prudente, cidade populacionalmente maior, é aceita, considerando o parâmetro demográfico.

Deste modo, o interesse pelo poder público e por entidades dispostas a colaborar com a minimização desta situação de miséria enfrentada por muitas pessoas excluídas da sociedade, o que afeta diretamente a saúde das mesmas e, por consequência, pode influenciar o sistema de saúde pública municipal, implicaria em uma questão de progresso humano se atitudes incidentes na causa do problema fossem realizadas e concretizadas.

É evidente que a implantação de um restaurante popular no município, por si apenas, não constitui uma solução ao problema da fome e da miséria da população urbana, uma vez que estes problemas advêm do sistema capitalista de produção econômica e da injusta distribuição de renda, entretanto, sua implantação colaboraria como um recurso minimizador às consequências práticas do problema socioeconômico já existente, o qual atinge o segmento

populacional que se encontra desprovido de meios para uma sobrevivência sustentável.

Em referência a Presidente Prudente, o município de Suzano – SP apresenta uma equivalência demográfica, com 260.000 (duzentos e sessenta mil) habitantes. Pesquisas realizadas sobre o restaurante popular “Bom Prato” desta cidade possibilitaram a obtenção de dados os quais apontaram, para a distribuição diária por período, um total de 1200 refeições, o que corresponde ao atendimento a até 1200 pessoas no café da manhã e o mesmo número no almoço. Deste modo, considerando como parâmetro uma análise comparativa entre a demografia de ambos os municípios como possível aspecto a apontar um resultado ponderado à questão da determinação dimensional do projeto de um restaurante popular para Presidente Prudente, tem-se para número de refeições distribuídas em Presidente Prudente o valor de 800 refeições, valor aproximado atribuído, então, à demanda prudentina, com base neste raciocínio.

Além desta questão, pesquisas relacionadas ao atendimento ao público em restaurantes populares da rede “Bom Prato” nas várias cidades do Estado de São Paulo (Santos, São José do Rio Preto, Sorocaba, Araçatuba, etc.)

apontam uma cota de distribuição entre 1.000 (mil) e 2.000 (duas mil) refeições designadas ao almoço. Deste modo, é possível apreender como demanda que viabilize a instituição deste tipo de equipamento público em um município o atendimento próximo a 1.000 comensais diariamente, uma vez que a implantação de um restaurante de abrangência social, ao necessitar de equipamentos, manutenção e espaço que subsidiem seu funcionamento, se destina a um público total compatível a sua estrutura base mínima.

O emprego de parâmetros à viabilização e à justificativa tangíveis à implantação de um restaurante popular em Presidente Prudente, bem como a especificação numérica da distribuição de refeições, baseia-se em métodos analíticos comparativos, uma vez que a cota de atendimento autêntica às necessidades de um município é estabelecida por meio de meio de critérios averiguados por uma equipe técnica peculiar em cada região passível a receber um restaurante popular.

## 2. A Escolha do Lugar

Em âmbito urbano, no caso particular de Presidente Prudente, diversas são as áreas que, por apresentarem elevados índices de exclusão social estabelecidos a partir de indicadores (sociais, econômicos, educacionais e de infraestrutura), poderiam ser consideradas como locais passíveis à instalação de um restaurante popular. Entretanto, de acordo com um pensamento mais equitativo, a escolha de determinado bairro à margem da pobreza a receber um restaurante popular implicaria no atendimento específico e beneficiamento da área específica em detrimento aos demais bairros do município também carentes, uma vez que a acessibilidade ao restaurante seria restrita ou dificultada devido ao fato de o público apto a frequentar este tipo de restaurante, não possuindo recursos nem mesmo para uma alimentação diária completa e saudável, provavelmente não dispõem de meios ou condições para o transporte até o local, uma vez que os setores urbanos de alta exclusão social em Presidente Prudente especializam-se, em sua maioria, perifericamente na malha urbana da cidade.

Ainda, em consonância a esta decisão, há o fato dos bairros, embora apresentar determinados índices de pobreza e exclusão socioeconômica, não representar, em tese, um referencial em exclusão social acentuada no âmbito de abrigar uma porção de figuras sociais as quais se configuram como indivíduos eliminados da vida social de maneira marcante, de modo a evidenciar sua miséria e suas necessidades através da própria imagem corporal, de sua falta de teto ou das demais condições básicas para uma sobrevivência digna e apresentável ao meio público. Esta ocorrência geralmente assinala os centros urbanos, onde estas pessoas buscam algum meio de sobrevivência diária, como normalmente apreendido ao atentar-se à vida da paisagem central.

Assim, a implantação do restaurante popular em um dos bairros carentes de Presidente Prudente alteraria o caráter proposto pelo projeto de forma a configurar um restaurante popular destinado à população local de baixa renda de um bairro popular escolhido, e de seus bairros adjacentes, o que perderia a conotação social de apoio prioritário ao segmento populacional excluído e discriminado, acima explicitado, em relevância ao segmento populacional

que, apesar de excluído socioeconomicamente, ainda dispõem, possivelmente, de uma dimensão um pouco mais ampla de condições socioeconômicas e recursos como moradia, além da questão da família e da possível busca pelo auxílio familiar diante das dificuldades.

# Níveis de Exclusão ou Inclusão Social por Setores Censitários

## PRESIDENTE PRUDENTE – SP, 2008

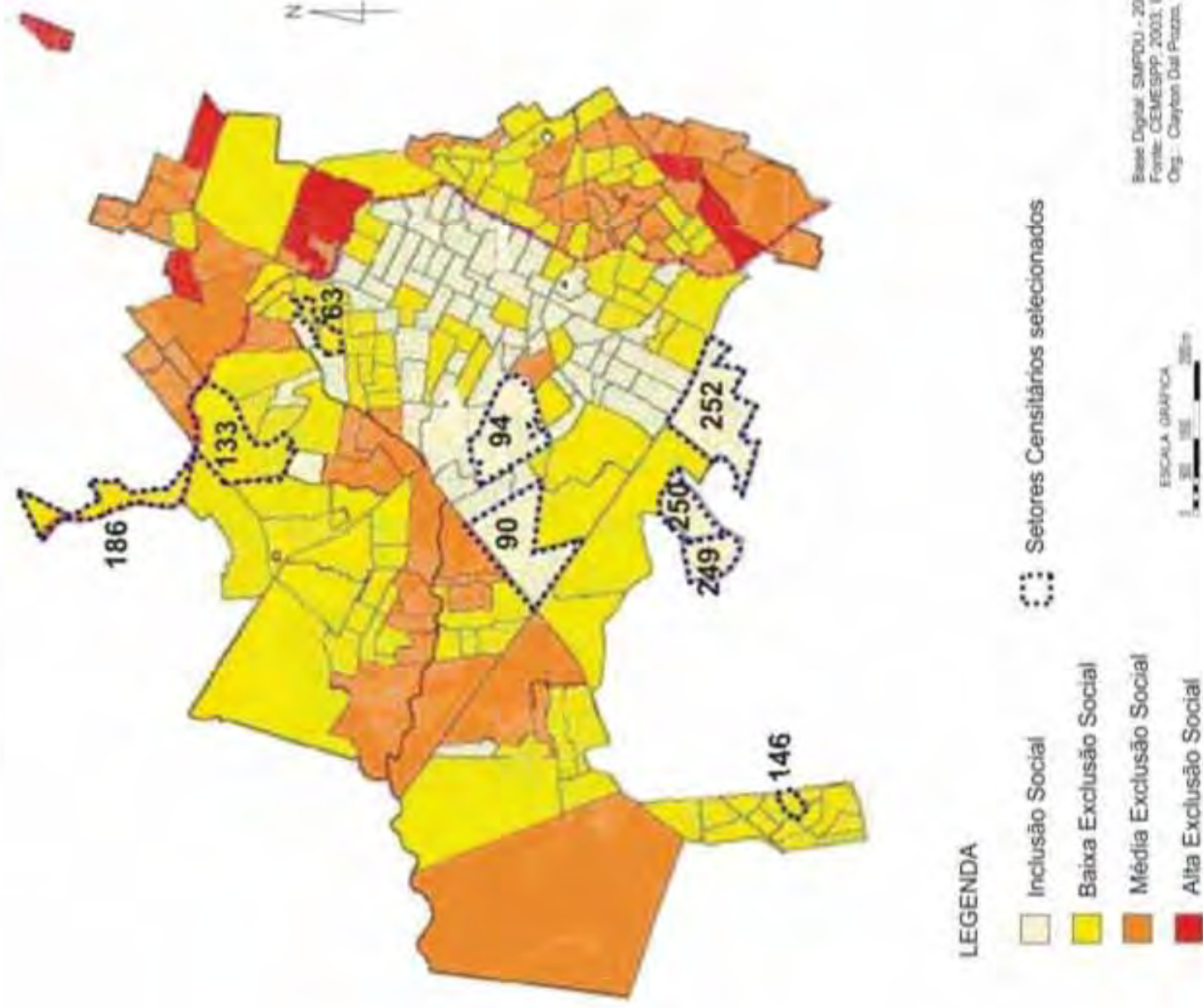


**Imagem 2:** Mapa de exclusão social, Presidente Prudente – SP  
**Fonte:** CEMESPP

A seleção espacial para a implantação deste equipamento deve, portanto, estabelecer como diretriz a possibilidade de comum acesso ao atendimento do segmento social de menor flexibilidade de deslocamento, ou seja, o público alvo, além de implicar em uma demanda consumidora local, a qual exercerá parte do suporte necessário ao funcionamento e à viabilidade do restaurante popular.

Ao se partir do princípio da demanda social e economicamente carente encontrada na dinâmica do fluxo urbano e da facilidade de acessos convergentes à área central da cidade, acentuada pela proximidade de dois núcleos de transporte existentes, a questão da escolha da área central correspondente à maior facilidade de convergência de qualquer fluxo de bairros acentua o direcionamento crítico do olhar para esta região urbana, respondendo as questões sobre sua seleção em detrimento à seleção pontual de determinado bairro.

Caracterizado, portanto, o público alvo, a proposta de gestão para o restaurante popular deve atender as expectativas da população como equipamento concebido e em funcionamento por meio de verba pública. Assim, o direcionamento dos benefícios deste projeto deve ser

aplicado de forma justa ao público que apresente um quadro de carência maior, o que justifica a venda de refeições ao preço mínimo para esta demanda populacional. A determinação dos indivíduos pertinentes a este quadro de fragilidade socioeconômica indica sua necessidade e/ou dependência do apoio governamental, compondo um grupo inserido, possivelmente, em programas de ajuda governamental, programas sociais, educação pública, piso salarial restrito, etc. Deste modo, justifica-se a aceitação da diferenciação do preço da refeição entre o público que pertença ao quadro explicitado, de maneira organizada e registrada, e o público que possua um avanço nestas condições. Esta medida estende, então, a participação da população de maneira mais equitativa às possibilidades de cada indivíduo em uma região onde sua circulação é ativa.

Ainda, inserida como uma diretriz futura nesta linha de raciocínio social, a distribuição de refeições prontas comercializadas em forma de marmitas, como atividade complementar ao funcionamento do restaurante, pode agregar valor diferenciado ao ser priorizada ao atendimento a determinada demanda de pequenos estabelecimentos públicos, como, por exemplo, programas sociais.

Em relação à área mais indicada à destinação do projeto, o centro comercial do município de Presidente Prudente compreende uma diversificação de atividades comerciais e de serviços, de modo a configurar o ponto espacial urbano onde as relações ocorrem de maneira mais intensa por meio da atração de um fluxo também diversificado socioeconomicamente. Desta maneira, a concentração de atividades econômicas no centro comercial proporciona neste local a aglomeração de estabelecimentos designados à alimentação, o que comprova a grande demanda por locais designados à comercialização de refeições.

Em consonância com a lei de zoneamento de Presidente Prudente, a permissão para a instalação do restaurante - como um equipamento comercial - na área do centro comercial do município é possibilitada nas áreas correspondentes à ZCS1 (Zona de Comércio e Serviço Central, de ocupação vertical), o que, de acordo com o recorte da área central representada na imagem a seguir, essa caracterização espacial abrange uma ampla área da centralidade.

## LOCALIZAÇÃO DA ÁREA NA MALHA URBANA - PRESIDENTE PRUDENTE - SP , 2010

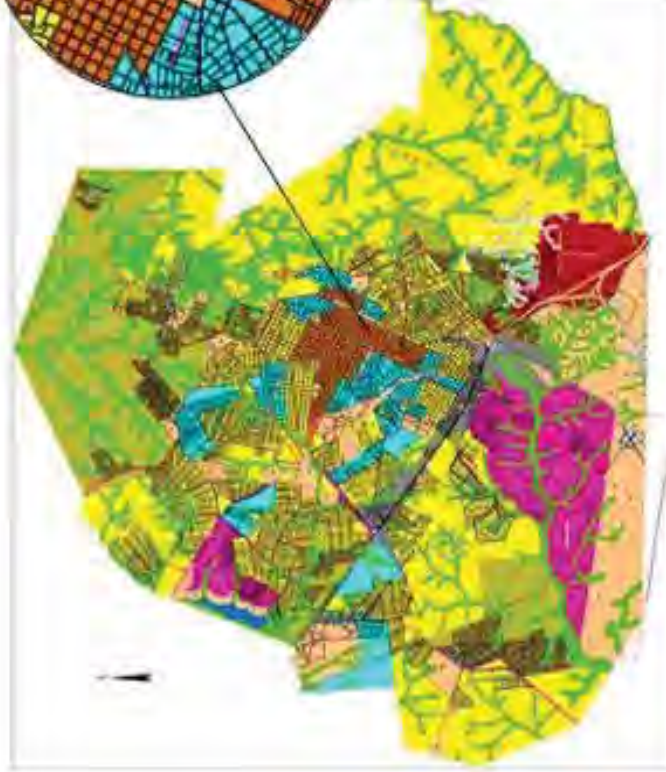


**Imagem 3:** Mapa da cidade com ênfase na localização da área escolhida, Presidente Prudente - SP.  
Fonte: Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano - Prefeitura Municipal de Presidente Prudente, 2012.  
Editada por: Natália Bortoláso Possignolo.

# ZONEAMENTO DE USO E OCUPAÇÃO

PRESIDENTE PRUDENTE - SP , 2009

| ANEXO III<br>PRESIDENTE PRUDENTE /<br>ZONEAMENTO<br>RECUOS OBRIGATÓRIOS |                                              |                                  |           |  |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|-----------|--|
| Números de pavimentos da Edificação                                     | Recuos Laterais Metro Linear (ml)            | Recuo de Fundo Metro Linear (ml) |           |  |
| Até 4 pavimentos                                                        | Facultado                                    | Facultado                        | Facultado |  |
| Á partir do 5º pavimento                                                | Recuo obrigatório mínimo 1,5 de um dos lados | Recuo                            | Facultado |  |



## LEGENDA

- ZR2 - Zona Residencial de Média Densidade Populacional, de ocupação horizontal e vertical de até 02 pavimentos;
  - ZR3 - Zona Residencial de Alta Densidade Populacional de Interesse Social e ocupação horizontal e vertical;
  - ZCS1 – Zona de Comércio e Serviço Central, de ocupação vertical;
  - ZE – Zona Especial
- 10) Zona especial de transporte intermunicipal rodoviário;  
 11) Zona especial de transporte intermunicipal ferroviário;  
 12) Zona especial de recreação e lazer.

| ANEXO I<br>PRESIDENTE PRUDENTE / ZONEAMENTO<br>CARACTERÍSTICAS DE USO |                              |                               |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|
| ZONAS                                                                 | Permitidos                   | Tolerados                     | Proibidos |           |
| ZCS1                                                                  | Residencial unifamiliar      |                               |           | os demais |
|                                                                       | Residencial multifamiliar    |                               |           |           |
|                                                                       | Horizontal e vertical        |                               |           |           |
|                                                                       | Comércio e serviço vicinal   | Comércio e serviço específico |           |           |
|                                                                       | Comércio e serviço de bairro | Indústria não polutiva        |           |           |
|                                                                       | Comércio e serviço de geral  |                               |           |           |
|                                                                       |                              |                               |           |           |

| ANEXO II<br>PRESIDENTE PRUDENTE / ZONEAMENTO<br>PARÂMETROS E ÍNDICES URBANÍSTICOS |                        |                       |                                        |                         |                      |                                                 |                                  |                           |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|--|
| ZONAS                                                                             | Tamanho mínimo do lote | Frente mínima do lote | Coefficient e de aproveitamento máximo | Taxa de ocupação máxima | Recuo frontal mínimo | Área mínima do terreno por unidade habitacional | Taxa de permeabilidade de mínima | Gabarito de altura máxima |  |
| Unidades                                                                          | Metro Quadrado         | Metro Linear          | Número                                 | Porcentagem             | Metro Linear         | Metro Quadrado                                  | Porcentagem                      |                           |  |
| ZCS1                                                                              | 500                    | 15 19                 | 4 (10)                                 | 80 (1) / 70 (2)         | 0 (3) / 4 (4)        | 10                                              | 0 (5) / 10 (6)                   | livre                     |  |

**Imagem 4:** Mapa de zoneamento de uso e ocupação com ênfase na localização da área escolhida, Presidente Prudente - SP  
 Fonte: Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano - Prefeitura Municipal de Presidente Prudente, 2012.  
 Editada por: Natália Bortolão Possignolo.

A intensa ocupação existente nesta área direcionou, além de outros parâmetros, a especificação do local a ser implantado o restaurante popular, uma vez que as possibilidades em haver espaços vazios nesta extensão urbana central, os quais satisfaçam a ideia do projeto no âmbito de uma localização que relacione mais intimamente o objeto arquitetônico a ser produzido e o foco ao público alvo, são escassas.

Outros parâmetros também indicados pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento necessários à locação de um restaurante popular em uma área urbana consolidada referem-se à proximidade do espaço escolhido à estações de ônibus, metrô, trens e lotações; à concentração do público alvo na região e à interferência mínima no comércio alimentício local, como considerado a seguir.

Englobando a praça central da cidade, o calçadão, o camelódromo, assim como espaços em torno de áreas livres como as igrejas “São Sebastião” e “Nossa Senhora da Aparecida”, a porção central comercial da cidade possui áreas onde, além do fluxo, há a permanência de pessoas excluídas socioeconomicamente, o que pode ser notado esporadicamente em suas calçadas. Dentre este segmento

social podem ser citados os mendigos, os jovens de rua, pessoas vendedoras de arte (música, pintura, malabarismo, etc.), ciganos, desempregados ou subempregados, itinerantes e portadores de necessidades especiais, estudantes, público discriminado e claramente necessitado de uma alimentação completa a baixo custo.

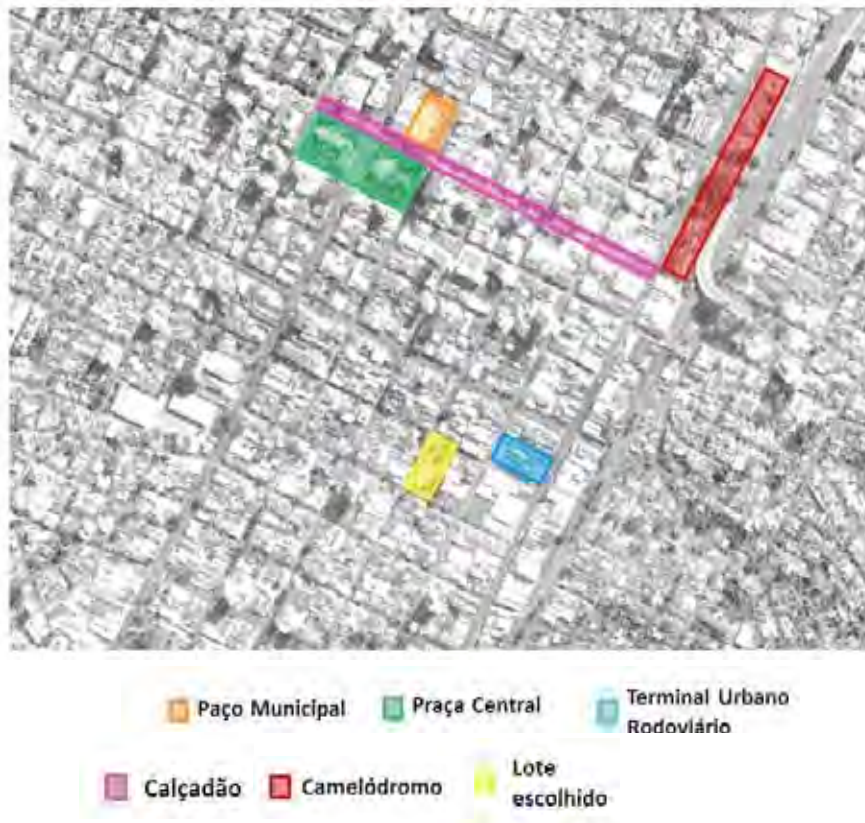


**Imagem 5:** Localização do lote escolhido, Presidente Prudente – SP.

**Fonte:** Imagem aérea do Google Earth

Editada por: Natália Bortoláso Possignolo

Deste modo, a implantação do restaurante popular educacional nesta área da cidade é indicada e justificada pelos fatores explicitados, além da questão da infraestrutura consolidada existente no centro e da facilidade de acesso.

Um ponto determinante considerado na escolha da localização específica mais adequada à implantação do projeto refere-se à existência de duas áreas de fluxo constante de itinerantes municipais ou de outros municípios localizadas nas extremidades de um eixo imaginário em meio ao qual há um lote disponível. Assim, a proximidade com estas áreas citadas, a Rodoviária e o Terminal Urbano de Presidente Prudente, converge com a questão da importância da ocorrência de fluxos no entorno de um estabelecimento social voltado à alimentação popular, principalmente no âmbito da circulação de pessoas que se utilizam do transporte rodoviário, e não aéreo, e, sobretudo, do transporte público urbano, o que pode ser compreendido como um referencial sobre as condições socioeconômicas destes indivíduos, os quais dependem deste meio de transporte para sua locomoção intra e intermunicipal.

A nível de conhecimento, uma pesquisa realizada pelo secretário de Avaliação e Gestão da Informação do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), Rômulo Paes, revela o perfil de usuários dos restaurantes populares. Compreendendo os dias 31 de maio a 2 de junho de 2004, o levantamento realizado em cerca de 600

estabelecimentos de caráter alimentar social situados nas capitais Salvador, Belo Horizonte, São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília expressa a satisfação dos usuários aos restaurantes populares, configurando um grupo majoritariamente composto pelo sexo masculino, com faixa etária acentuada até os 30 anos e acima de 51 anos de idade, com renda mínima individual composta por um a três salários mínimos, moradia fixa, escolaridade variada, com a maioria possuindo ensino médio e superior concluídos, meio de transporte público (ônibus) ou à pé. Ainda, uma análise qualitativa apresenta o preço como principal motivo pela utilização dos estabelecimentos, sendo frequentados pela maioria dos entrevistados cinco dias por semana.

Muito próximo ao Terminal Rodoviário Urbano, situado no endereço Francisco Goulart, número 216, no bairro Vila Nova, o lote selecionado para a implantação do restaurante popular apresenta amplas dimensões, correspondendo à meia quadra (47 x 96 m), com uma área aproximada a 4.500 m<sup>2</sup>.



**Imagem 6:** Localização do lote escolhido, Presidente Prudente – SP.

**Fonte:** Imagem aérea do Google Earth

Editada por: Natália Bortoláso Possignolo

A malha urbana que circunda o lote estabelecido para a implantação do restaurante popular em Presidente Prudente caracteriza-se como uma malha regular ortogonal, compreendendo importantes vias estruturais, responsáveis pela formação da estrutura viária principal da cidade, como a Avenida Brasil, Avenida Coronel José Soares Marcondes e Avenida Manoel Goulart, o que evidencia a facilidade de acesso de modo a privilegiar o meio no qual o lote se insere,

onde a proximidade a vias coletoras, as quais recebem e distribuem o tráfego de vias locais e alimentam as vias estruturais, hierarquiza o fluxo direcionando e agilizando o trânsito organizadamente.



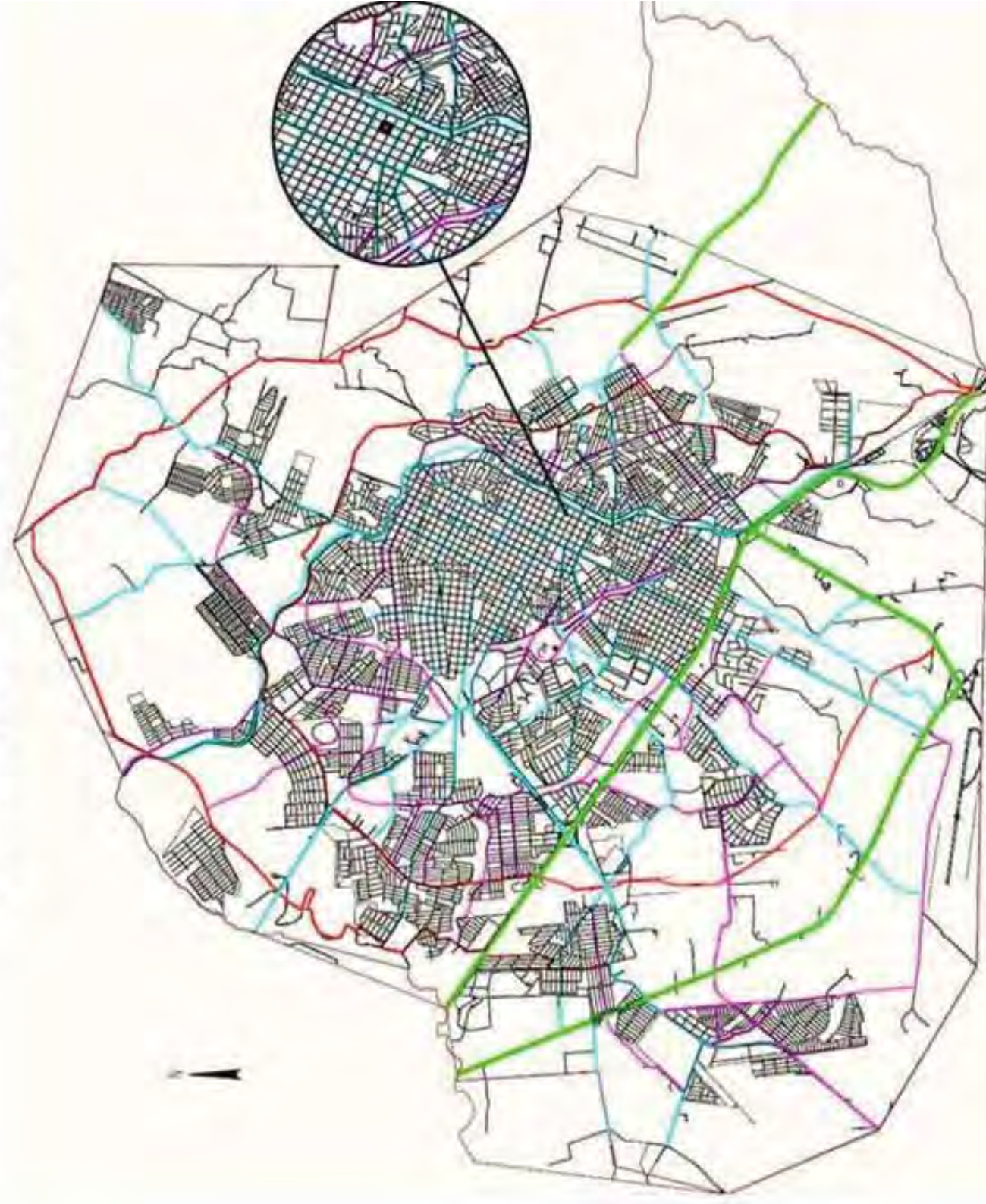
**Imagem 7:** Localização do lote na malha viária, Presidente Prudente -S P

**Fonte:** Imagem aérea do Google Earth

Editada por: Natália Bortoláso Possignolo

## SISTEMA VIÁRIO

PRESIDENTE PRUDENTE - SP , 2009



CARACTERÍSTICAS DAS VIAS DAS ÁREAS URBANAS

| TIPOLOGIA           | Nº DE<br>PISTAS DE<br>ROLAMENTO | LARGURA (METROS)    |                        |          |       |
|---------------------|---------------------------------|---------------------|------------------------|----------|-------|
| CATEGORIA<br>DA VIA |                                 | CANTEIRO<br>CENTRAL | PISTAS DE<br>ROLAMENTO | PASSEIOS | TOTAL |
| PERIMETRAL          | 6                               | 5                   | 18                     | 5        | 28    |
| ESTRUTURAL          | 6                               | 2                   | 18                     | 5        | 25    |
| COLETORA            | 6                               | -                   | 18                     | 5        | 23    |
| MARGINAL            | 1                               | -                   | 9                      | 6        | 15    |
| LOCAL               | 1                               | -                   | 9                      | 5        | 14    |

LEGENDA

- PERIMETRAL 28,00 M
- MARGINAL 15,00 M
- ESTRUTURAL 25,00 M
- COLETORA 23,00 M

**Imagem 8:** Mapa do sistema viário com ênfase na localização da área escolhida, Presidente Prudente - SP.  
 Fonte: Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano - Prefeitura Municipal de Presidente Prudente, 2012.  
 Editada por: Natália Bortolão Possignolo.

A ocupação da malha urbana no entorno do lote assinala uma área densa praticamente desprovida de vazios, apresentando maior verticalidade proximamente ao quadrilátero central em detrimento a sua horizontalidade, conforto o afastamento a esta área.

Conforme explicitado, a região circundante ao lote, ao situar-se numa zona de comércio e serviço central de ocupação vertical, apresenta uma predominância de uso comercial e de serviços, o que pode ser observado pela imagem a seguir, onde os pontos representados por cores quentes aponta esta realidade. Em contrapartida, os pontos de cores frias apresentam alguma relação com a habitação ou com o lazer, demarcando o uso residencial ou misto. Igrejas e

áreas verdes também fazem parte da composição da região urbana abordada.



Lote escolhido

Área verde Igreja Residencial Misto Comercial Serviço

**Imagem 9:** Mapeamento de usos urbanos, Presidente Prudente – SP

Editada por: Natália Bortoláso Possignolo

A distinção espacial dos usos urbanos no recorte da malha urbana pode ser melhor apreendida visualmente por meio de uma representação gráfica menos nítida expressa por manchas mais quentes ou mais frias, como na imagem a seguir, o que demonstra uma clara divisão entre as áreas cortadas pelo eixo da avenida Manuel Goulart, linha a qual indica determinada separação de usos e, portanto, de vida urbana.

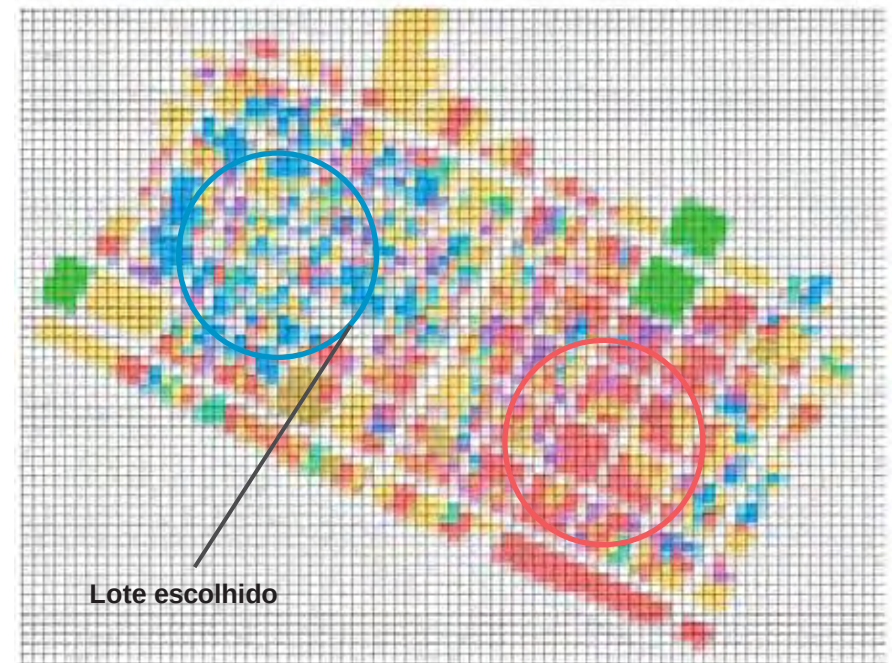


**Imagem 10:** Mancha de usos urbanos, Presidente Prudente – SP

**Fonte:** Imagem aérea do Google Earth

Editada por: Natália Bortoláso Possignolo

Apesar da variedade de usos circundantes à área do lote escolhido, situado em uma linha de transição, este possui uma comunicação visível com a área de dominância comercial e de serviços, onde os fluxos são mais intensos e constantes.

# TOPOGRAFIA E INSOLAÇÃO/VENTILAÇÃO – RECORTE DA ÁREA ESCOLHIDA

## PRESIDENTE PRUDENTE - SP

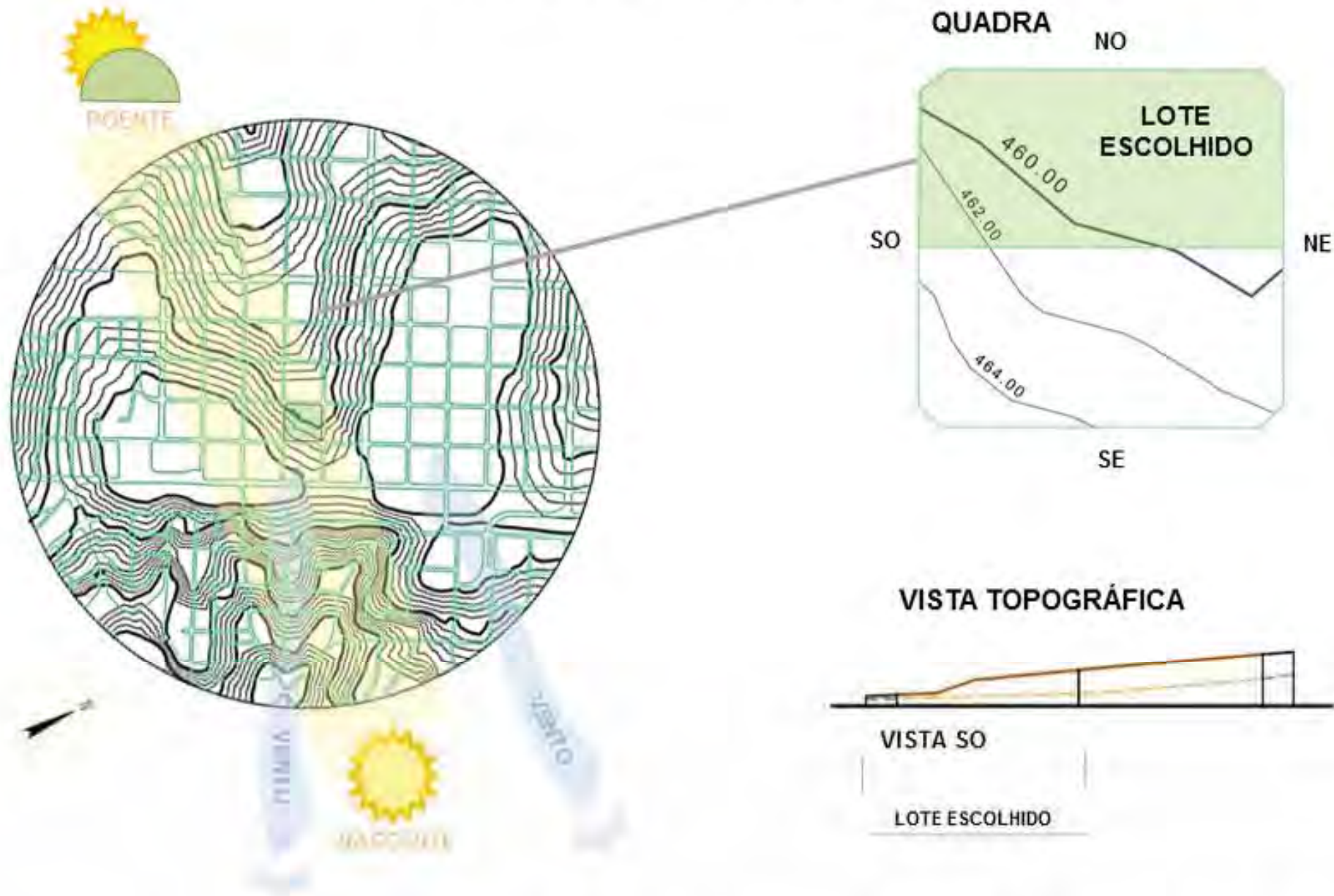


**Imagem 11:** Topografia, insolação e ventilação da área com ênfase para o lote escolhido, Presidente Prudente - SP.

Fonte: Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Urbano - Prefeitura Municipal de Presidente Prudente, 2012.

Editada por: Natália Bortoláso Possignolo.

Em relação aos aspectos topológicos e climáticos da área escolhida, o lote de relevo pouco acidentado, tem na face voltada para a quadra onde está situado o terminal urbano o ponto onde há o recebimento da iluminação mais amena da manhã, de modo que a intensa insolação da tarde incide na esquina oposta do lote. Este componente ambiental, assim como o direcionamento dos ventos, ao ser considerado como parâmetro na projeção de todo espaço e, portanto, incorporado ao projeto de modo que se tire partido de sua existência, deve compor o conforto que envolve condições térmicas e luminosas, correspondente à qualidade ambiental principalmente no âmbito deste projeto, onde condições de salubridade relacionadas a estes aspectos são imprescindíveis, do mesmo modo que o bem-estar de seus usuários.

A seguir, algumas imagens permitem a visualização do perfil do lote e do volume de edificações construídas em sua proximidade, o que demonstra a verticalidade em contraposição à horizontalidade destas massas nos trechos predominantemente comercial e de serviços, inseridos proximamente ao quadrilátero central, e residencial, respectivamente.



**Imagem 12:** Vista da face oeste do lote, Presidente Prudente-SP

**Fonte:** acervo pessoal



**Imagem 13:** Vista da face oeste do lote, Presidente Prudente-SP

**Fonte:** acervo pessoal



**Imagem 14:** Vista da face nordeste do lote, Presidente Prudente-SP

**Fonte:** acervo pessoal

### 3. Estudos de Projetos

A consideração do estudo de projetos relacionados à temática exposta é trabalhada de maneira a se ampliar a visão e o entendimento quanto à composição e ao funcionamento de um restaurante em sua vertente mais popular, de modo que a apreensão de seus resultados colabore com a concepção e o desenvolvimento do projeto de um restaurante popular de qualidade.

As exposições apresentam exemplos práticos de dois restaurantes, destinados à classe operária e à classe predominantemente mais baixa em âmbito socioeconômico, respectivamente, por meio do estudo de um restaurante fabril e de uma filial do restaurante popular “Bom Prato”, como caso estudado.

Ainda, como referência projetual, a escolha de um complexo voltado à cultura e à comunicação apresenta interessantes particularidades conceituais inseridas no campo arquitetônico na composição do espaço, o que, embora o projeto não corresponda à temática proposta, proporciona a percepção e absorção de um conteúdo o qual possa fazer alusão favorável à composição do projeto do restaurante.

#### 3.1. Restaurante Fabril Marilan

**Loca:** Marília, SP

**Início do projeto:** 2006

**Conclusão da obra:** 2007

**Área construída:** 956 m<sup>2</sup>

**Arquitetura:** NPC Grupo Arquitetura - Cláudia Nucci, Sérgio Camargo e Valério Pietraróia (autores); Michelle Catta-Preta, Amarílis Piza, Heloíza Mello Castro e Bruna Jorge Alves (colaboradoras)

**Paisagismo e luminotécnica:** NPC Grupo Arquitetura

**Estrutura:** Ávila Engenharia de Estrutura

**Instalações:** Barros & Benecato

**Cozinha:** Rogério Scurciatto Arquitetura

**Construção:** Ravena

**Fotos** Nelson Kon

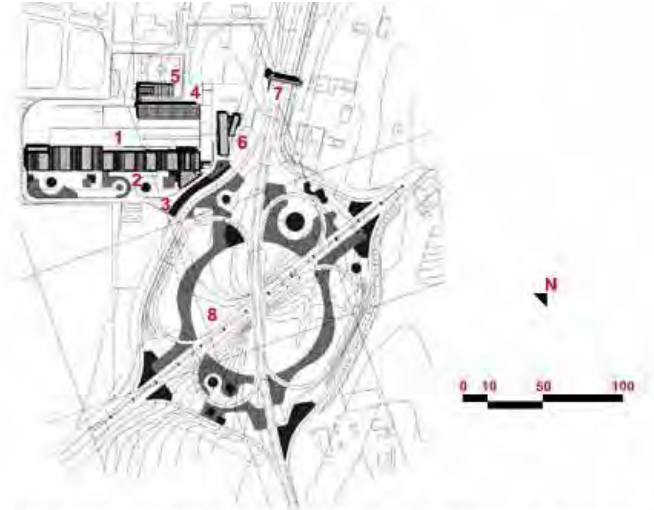
Projetado pelo NPC Grupo Arquitetura para atender a demanda operária da fábrica de alimentos Marilan, e Marília, o restaurante funciona ininterruptamente durante a semana, para atender cerca de dois mil funcionários divididos em turnos de até 700 pessoas.



**Imagem 15:** Vista sudoeste do restaurante fabril, Marilan-SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

O projeto situa-se entre a fábrica duplicada e um campo de futebol para os funcionários, em um local de intenso tráfego de caminhões. Deste modo, a localização da fábrica e de seus equipamentos não será intensamente considerada, uma vez que o interesse na localização do restaurante popular do projeto como tema proposto abrange as áreas centrais de uma cidade, assim como seu fluxo e acesso.



**Implantação**

1. Fábrica original / 2. Fábrica nova / 3. Laboratório / 4. Convivência / 5. Restaurante / 6. Administração / 7. Passarela (não implantada) / 8. Trevo rodoviário

**Imagem 16:** Implantação do restaurante fabri, Marilan-SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

A integração física entre os volumes do restaurante e da estrutura rígida da fábrica se dá por meio de dois corredores; ainda, o fato de um deles promover a continuidade da área de convivência da fábrica em direção ao restaurante, pode ser observado como um prolongamento desta área, de modo que este trajeto seja reconhecido como espaço de uso comum durante as pausas do trabalho, desembocando em um espaço maior, o restaurante.



**Imagem 17:** Planta do restaurante fabril, Marilan-SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

Em relação ao projeto do restaurante fabril, foi criado um volume linear de 16 por 50 metros, com vãos de 12 metros e estrutura de concreto aparente. A configuração do restaurante totaliza uma área de 956 m<sup>2</sup>, compreendendo um programa dimensionado como exposto a seguir:

- Cozinha (Pré-Preparo, Cocção e Açougue) – 90,0 m<sup>2</sup>
- Lavagem dos utensílios – 15,30 m<sup>2</sup>
- Estoque seco - 20,88 m<sup>2</sup>

- Depósito de material de limpeza– 4,88 m<sup>2</sup>
- Câmara – 3,13 m<sup>2</sup>
- Refeitório – 458,4 m<sup>2</sup>
- Sanitários – 31,28 m<sup>2</sup>
- Local para lavagem das mãos – 10,0 m<sup>2</sup>
- Escritório – 10,43 m<sup>2</sup>

O bloco do restaurante possui dois pontos de acessos aos usuários, um mais centralizado, direcionado à área de convivência e outro mais próximo ao acesso principal da fábrica. Ainda, um acesso direto ao restaurante, sem a necessidade de trânsito pela área da fábrica, destina-se aos funcionários e à passagem de materiais, de modo a distinguir um fluxo prioritário, configurando o acesso aos elementos envolvidos no processo produtivo alimentar, como a chegada de matéria-prima e a saída do lixo.



**Imagem 18:** Croqui do estudo de setores do restaurante fabril da Marilan, Marília - SP

Natália Bortoláso Possignolo

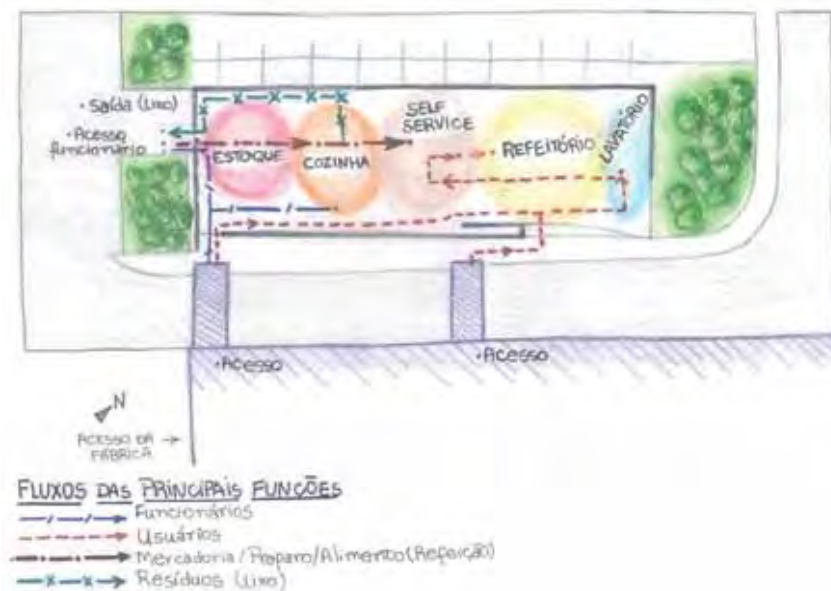


**Imagem 19:** Croqui da disposição funcional interna e da linha de fluxos do restaurante fabril Marilan – SP  
Natália Bortoláso Possignolo

O croqui permite uma visualização mais clara sobre a disposição funcional interna do bloco referente ao restaurante fabril, de modo a configurar uma linear hierarquização em relação às atividades incluídas ao processo de preparação dos alimentos e de higienização do público antes da realização da refeição. Respectivamente, as áreas respeitam a seguinte ordenação: área para estoque, cozinha, área para

refeição (compreendendo o espaço destinado ao *self-service* e à alimentação propriamente) e lavatório. Ainda existem os setores relacionados à administração, higienização e vestiário dos funcionários, não delimitados nesta análise. Além disso, a representação das linhas de fluxo dos elementos que compõem e dinamizam um restaurante - os usuários, funcionários, a matéria-prima e produto e os resíduos, basicamente - demonstra a organização necessária ao seu funcionamento efetivo e higiênico.

A locação da área de preparo - a cozinha - entre as áreas de recebimento de matéria-prima e a área de consumo, compõe adequadamente o espaço, uma vez que o cruzamento de atividades e do fluxo de pessoas é evitado, assim como a convergência espacial entre a destinação do alimento produzido para o consumo e os “resíduos” desta produção, o lixo. Deste modo, então, ocorre a minimização de interferências negativas entre atividades e a maximização da especificidade e eficiência de cada setor.

O clima predominantemente quente da região, aliado à implantação do projeto, apresentam-se como determinantes à escolha do tipo de vedação das faces do bloco. O projeto

dispõe de grandes marquises de 2,5 metros em balanço posicionadas interna e externamente aos vedos.

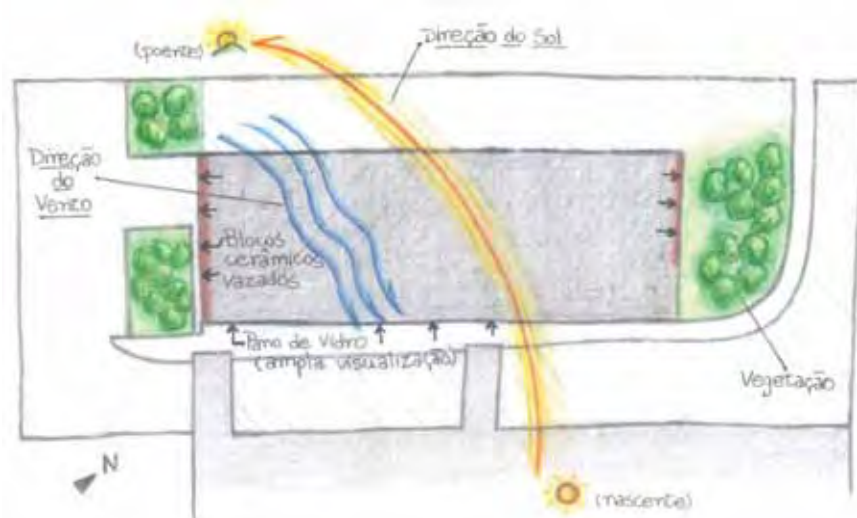


**Imagem 20:** Croqui da orientação solar e do vento em relação ao restaurante  
fabril Marilan - SP  
Natália Bortoláso Possignolo

As faces ao nordeste e sudoeste recebem elementos cerâmicos vazados dispostos em um eixo externo às marquises, protegidos por um pano de vidro pelo lado interno de maneira a esse conjunto possibilitar uma proteção da radiação solar direta e garantir o máximo de ventilação por meio da abertura dos vidros.

Como característica do projeto, a permeabilidade visual cria um ambiente agradável ao ato da alimentação, possibilitando uma interação visual entre o meio interno e externo, de modo a ser atribuída certa descontração ao espaço, em oposição à opressão possivelmente apreendida durante a realização de refeições em um ambiente cheio e fechado, como exposto a seguir pela imagem do restaurante popular “Bom Prato” da Liberdade, em São Paulo.



**Imagem 21:** Visão interna do refeitório do Bom prato da Liberdade, em São Paulo  
**Fonte:** [http://tucano-sp.org.br/acoes/bom\\_prato.htm](http://tucano-sp.org.br/acoes/bom_prato.htm).

Além da permeabilidade visual, a interação entre os meios ocorre pela entrada de distintos níveis de luminosidade e brisa ao recinto, o que compõe uma atmosfera interna diferenciada a cada dia, acompanhando cada estação do ano.



**Imagem 22:** Blocos vazados do restaurante fabril Marilan-SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

A face frontal, sudeste, assim como a área destinada à cozinha, receberam grandes panos de vidro transparentes, o que permite a visualização e o acompanhamento do preparo dos alimentos, fato positivo a ser ressaltado no âmbito da cozinha de uma indústria alimentícia.



**Imagem 23:** Panos de vidro da cozinha do restaurante fabril Marilan-SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br). Acesso em: novembro de 2011

A laje de concreto da cobertura do restaurante é interrompida na área da cozinha pelo recebimento de um fechamento superior metálico e mais elevado, entretanto vigas de concreto permanecem de modo a garantir a possibilidade da construção futura de um segundo pavimento.

A cobertura metálica observada na imagem a seguir protege um dos acessos ao restaurante além de cobrir a cozinha, onde a laje de concreto é cessada. Esta estruturação proporciona nessa área um sistema de ventilação natural baseada na entrada de ar fresco pelas aberturas da edificação e a saída do ar quente através de sheds.



**Imagem 24:** Fachada sudeste do restaurante fabril da Marilan – SP.

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

A iluminação do ambiente emprega luminárias lineares halógenas distribuídas nas extremidades e luminárias fluorescentes brancas na área central. A luz quente, com seu foco direcionado para cima, repete o ritmo dos pilares realçando a periferia do bloco.

Em relação ao aspecto higiênico, os lavatórios, localizados ao longo da rampa de acesso ao pátio do restaurante popular intentam a higienização dos funcionários antes de sua dispersão pelo ambiente alimentício.



**Imagem 25:** Lavatórios da rampa de acesso ao restaurante fabril Marilan-SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

Embora o projeto estudado apresente uma configuração física de setorização, uma consideração interessante ao projeto de um restaurante popular dirige-se à imposição da ideia de higiene como um pré-requisito à alimentação, o que poderia ser representado pela disposição dos lavatórios na área seguinte ao acesso do ambiente alimentar, em um espaço de passagem obrigatória, o qual induzisse o público ao uso dos lavatórios, uma vez que, apesar da intenção de disseminação de uma educação alimentar e higiênica neste espaço, parte de seu público (principalmente o público mais carente e desprovido de

educação e cuidados higiênicos pessoais) ainda não tem esta visão desenvolvida.

O projeto do restaurante tem sua materialidade composta predominantemente por concreto e aço.



**Imagem 26:** Vista interior do restaurante fabril Marilan - SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)



**Imagem 27:** Corte longitudinal do restaurante fabril da Marilan – SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)



**Imagem 28:** Corte transversal do restaurante fabril da Marilan – SP

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

### 3.2. Cozinha-Escola do Mercado Municipal de Belo Horizonte - MG

#### Projeto

Rosenbaum® e Mach Arquitetos

#### Autores

Arq. Adriana Benguela

Designer Marcelo Rosenbaum

Arq. Fernando Maculan

Arq. Mariza Machado Coelho

Localização: Mercado Municipal de Belo Horizonte (MG)

**Área do espaço de intervenção:** 270 m<sup>2</sup>

A cozinha escola referenciada, por meio de uma iniciativa da empresa Nestlé, integrará parte do espaço

interno do antigo mercado municipal de Belo Horizonte, o qual, há 80 anos, desempenha suas atividades relacionando um fluxo contínuo de público, constituindo um lugar de convergência e, portanto, de encontro entre as pessoas.



**Imagem 29:** Vista interna - Mercado Municipal de Belo Horizonte (MG)

**Fonte:** <http://www.rosenbaum.com.br/portfolio/cozinha-escola-nestle-no-mercado-central-de-bh/>

O projeto da cozinha-escola, ao ser implantado no diversificado espaço do mercado municipal, insere-se de maneira a participar do mesmo, de modo a buscar associações simbólicas e a valorização do trabalho manual, expressa pela construção de sua estrutura de bambu, realizada pela ação coletiva de um projeto social. Deste modo, a trama de bambu, aliada à transparência do vidro e ao

isolamento acústico, necessário à prática do tipo de atividade realizada permite, portanto, uma interação positiva entre o ambiente onde serão ministradas as aulas e o restante do mercado, o qual representa um espaço interessante permeado por múltiplas cores e texturas.



**Imagem 30:** Vista da Cozinha-escola - Mercado Municipal de Belo Horizonte (MG)

**Fonte:** <http://www.rosenbaum.com.br/portfolio/cozinha-escola-nestle-no-mercado-central-de-bh/>

A imagem a seguir esquematiza a configuração do projeto, o que envolve um espaço curvo distribuído em uma laje de 270 m<sup>2</sup>, composta por um ambiente de aulas com capacidade para 30 pessoas, além de um espaço livre destinado à realização de possíveis eventos; os acessos têm

suas extremidades demarcadas por sanitários e por um espaço multiuso designadas para abrigo de equipamentos e insumos para a cozinha.



**Imagem 31:** Planta – Cozinha-escola - Mercado Municipal de Belo Horizonte (MG)

**Fonte:** <http://www.rosenbaum.com.br/portfolio/cozinha-escola-nestle-no-mercado-central-de-bh/>

O projeto, situado a um desnível de 1,3 m do nível do estacionamento conta plataforma para o deslocamento de pessoas com limitações físicas e escadas.

A base estrutural do volume é composta por pórticos em perfil metálico em “T”, os quais sustentam o forro

construído a partir de fibras, cal, terra e cimento. A materialidade dos fechamentos laterais emprega o uso de vidros curvos, produzidos na própria região metropolitana do local, permitindo, então, a continuidade da curvatura estabelecida como característica do projeto.



**Imagem 32:** Planta – Cozinha-escola - Mercado Municipal de Belo Horizonte (MG)

**Fonte:** <http://www.rosenbaum.com.br/portfolio/cozinha-escola-nestle-no-mercado-central-de-bh/>

### 3.3. Estudo de Caso

#### Restaurante popular “Bom Prato”

**Local:** Moraes Sales, 834 – Campinas (SP)

**Inauguração:** 27/06/2002

O restaurante popular Bom Prato de Campinas constitui um projeto do Governo do Estado de São Paulo em parceria com a ONG Lar da Criança Feliz, atual COF (Centro de Orientação Familiar), responsável pela terceirização de serviços e funcionários.

Órgãos relacionados à adequação, avaliação e à fiscalização de elementos intrínsecos ao ambiente e funcionamento de um restaurante popular atuam de modo a exercer sua função por meio da Secretaria Estadual de Assistência e Desenvolvimento Social (SEADS), responsável por promover diretrizes, fiscalizar e avaliar ações estabelecidas internamente no restaurante (como o cardápio, estabelecido pela nutricionista do restaurante Bom Prato); a Agência Nacional de Vigilância Sanitária realiza vistorias esporadicamente na parte estrutural do estabelecimento do restaurante, o que corresponde à estrutura e às condições físicas do prédio, e na parte sanitária, que relaciona aspectos como temperatura dos ambientes, higiene, salubridades, etc.

O programa do restaurante estabelece dois períodos para atendimento ao público, das 7:30 às 8:30 horas para o café-da-manhã, projeto iniciado desde outubro de 2011, e das

10:30 às 2:30 para o almoço, durante a semana toda, exceto nos sábados, domingos e feriados.

Ao preço de R\$ 0,50 o cliente obtém seu café-da-manhã, o qual inclui um pão com determinado recheio, café com leite e uma fruta enquanto que, a refeição estabelecida para o almoço, conta com um prato de 1.200kcal. Arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada, mini pão francês e suco compõem o almoço, acompanhado por uma sobremesa, doce ou fruta. A disponibilização do subsídio governamental de R\$ 2,50 e o pagamento de R\$ 1,00 pelo cliente pelo prato totalizam o custo desta refeição em R\$ 3,00.

A equipe atuante no restaurante Bom Prato em Campinas é composta por 19 funcionários, havendo um rodízio que os inclui, exceto a cozinheira, o meio-oficial e o ajudante de cozinha.



**Imagem 33:** Vista do restaurante popular Bom Prato, Campinas – SP  
**Fonte:** <http://www.panoramio.com/photo/14376807>. Acesso em: abril de 2012

Estabelecido em uma edificação não projetada para seu respectivo uso, o restaurante popular Bom Prato foi adaptado ao prédio situado em uma avenida em sua parte térrea, enquanto que a parte superior da edificação abriga um salão de festas. Há duas entradas distintas, destinadas à entrada de clientes e de mercadorias.

Durante o período de atendimento 1.900 refeições são obrigatoriamente disponibilizadas, de modo a haver uma rotatividade de acomodação nos 200 assentos distribuídos em um salão com uma área reservada aos deficientes físicos, os quais dispõem de um atendimento prioritário no local da refeição, não havendo, portanto, a necessidade de sua

permanência nas filas, de modo a se evitar dificuldades e constrangimentos por parte deste público.

A configuração espacial do restaurante popular é disposta de maneira a respeitar os ambientes adequados a cada especificidade do local, criando um fluxo organizado e coerente ao funcionamento de um restaurante.

Em contrapartida à atual situação defasada da parte física do prédio e à falta de espaço maior para a fila de espera ao atendimento, o ambiente composto pela adequação da estrutura de um restaurante popular à edificação contou com alguns elementos positivos à ambiência e do local. Um grande pano de vidro delimita a área do salão da área externa do prédio, entretanto, a exploração de uma composição vegetal ou de recursos decorativos interessantes ao descanso de vista dos usuários do restaurante poderia proporcionar uma identidade com o local e tornar mais agradável o momento da refeição.

O espaço amplo e livre do salão de refeições possibilita uma disposição flexível do mobiliário de apoio, o qual, ao agrupar conjuntos de mesas incentiva a aproximação e a comunicação de seu público, embora seja este modelo bastante ininterrupto.



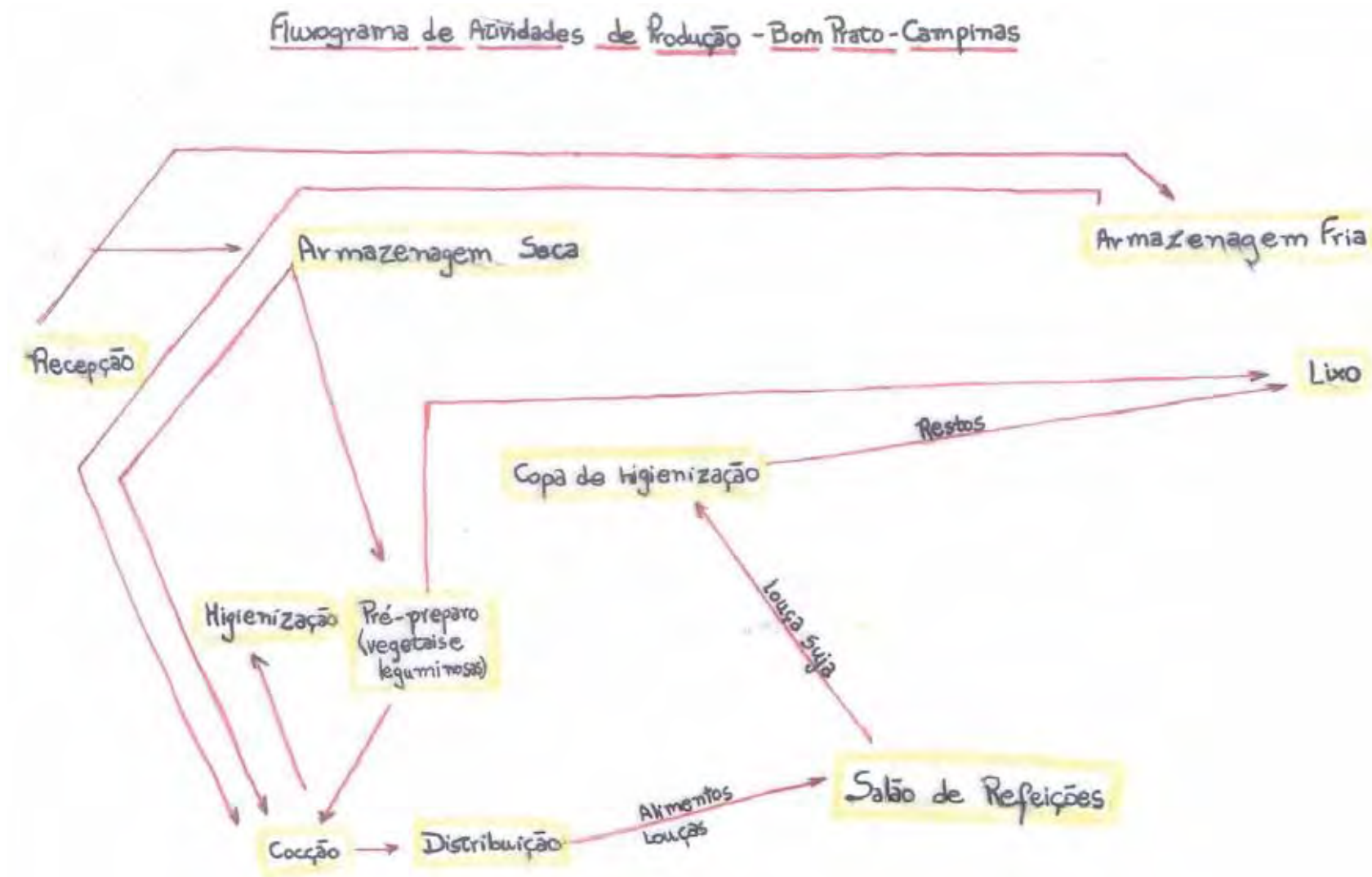


**Imagem 35:** Fluxograma de produção do Restaurante Popular “Bom Prato”, Campinas – SP

Natália Bortoláso Possignolo



**Imagem 36:** Vista interna do refeitório vazio do restaurante popular Bom Prato, Campinas – SP

**Fonte:** Acervo pessoal do restaurante popular Bom Prato

Três conjuntos sanitários são destinados aos usuários do restaurante popular, o feminino, o masculino e um adaptado, agregado à área de refeição dos deficientes físicos; aos funcionários há dois conjuntos de banheiro, o feminino e o masculino, apenas.

Em relação à materialidade, o piso frio do ambiente favorece o ambiente, uma vez que espaços destinados a grande fluxo de pessoas, as quais ainda podem apresentar problemas no quadro de sua saúde, comprometendo a saúde dos demais, devem dispor de recursos que impeçam uma

elevação na temperatura local, de modo a se evitar a proliferação de agentes infecciosos e que promovam algum risco ao bem-estar. A implantação de ventiladores assim como a uma abertura no pano de vidro garantem a ventilação do local, prejudicado pela falta de aberturas que caracterizem uma ventilação cruzada.



**Imagem 37:** Entorno do restaurante popular Bom Prato, Campinas – SP.

**Fonte:** Imagem aérea do Google Earth

Editada por: Natália Bortoláso Possignolo

Situado em uma avenida, Av. Moraes Sales, o restaurante popular se relaciona com um local de fluxo

constante e intenso, principalmente de veículos. Diversas áreas verdes estão próximas ao restaurante, assim como o terminal rodoviário de Campinas, Ramos de Azevedo. Este entorno favorece a presença de itinerantes e a permanência de pessoas socioeconomicamente carentes, camada social em insegurança alimentar, a qual representa o público característico de frequência ao restaurante popular Bom Prato, sendo destacados os moradores de rua, trabalhadores informais, viajantes, desempregados, aposentados, pessoas sob o efeito do álcool ou das drogas, também estudantes e trabalhadores mais carentes; a composição etária do público cliente abrange os idosos.



**Imagem 38:** Vista interna do refeitório do restaurante popular Bom Prato, Campinas – SP

**Fonte:** Acervo pessoal do restaurante popular Bom Prato, abril de 2012

Em integração com a temática de responsabilidade social que relaciona o restaurante popular, a saúde preventiva se fez presente no ambiente através da realização de testes contra Hepatite C por profissionais da saúde, de modo a intencionar e demonstrar a preocupação do bem estar público coletivo.

A situação a que muitas pessoas que visitam este local estão submetidas ou o próprio comportamento individual facilitam a ocorrência de casos onde a presença de um

responsável pela ordem e segurança estabeleça a pacificação e a continuidade do funcionamento do restaurante após eventuais ocasiões relacionadas à agressividade, desrespeito, caos, roubo (talheres, torneiras) e no caso de más condições de saúde ou de sustento do próprio corpo. Em contrapartida, comemorações são realizadas em datas festivas, nas quais o público do restaurante participa até mesmo do arranjo musical.

A esquina do restaurante configura-se também como um local de permanência temporária do público do restaurante popular, de modo que laços de amizade e afetividade são criados neste espaço urbano antes de seu horário de funcionamento. O interessante da integração entre pessoas pertencentes a um grupo específico, onde há reconhecimento entre os membros e a afirmação de uma identidade, é a continuidade das relações além do local de encontro pontual, o restaurante popular; esta questão pode ser representada pelo caso da aproximação de pessoas com deficiência visual, as quais chegam em grupo ao restaurante popular, o que indica que a amizade construída no local, de alguma forma, pode ser válida até mesmo para o deslocamento destes indivíduos de algum ponto até a mesa

para a realização de suas refeições, como explicitado pela nutricionista responsável pelo restaurante Bom Prato, em visita.

### 3.4. Referência Projetual

#### **Sede de Orquestra e Empresas de Comunicação**

**Local:** Belo Horizonte, MG

**Início do projeto:** 2010

**Inauguração prevista:** final de 2004

**Área do terreno:** 14.400 m<sup>2</sup>

**Área Construída:** Orquestra, 11.162 m<sup>2</sup>; TV, 4.240 m<sup>2</sup>; estacionamento, 14.067 m<sup>2</sup>; casa existente, 14.420 m<sup>2</sup>; praças, 7.000 m<sup>2</sup>

**Arquitetura:** Escritório de propriedades Estratégicas do Governo de Estado de Minas Gerais – Jô Vasconcelos e Rafael Yanni (autores)

**Consultoria técnica, programa e arquitetura acústica:** Acústica & Sônica - José Augusto Nepomuceno

**Coordenação técnica:** Solé Associados - Ismael Solé

**Cliente:** Secretaria da Cultura

**Coordenação do projeto:** Thiago Nagib Hinkelmann

**Coordenação geral e realização:** Codemig - Oswaldo Borges da Costa Filho (presidente) e Luiz Augusto de Barros (diretor de Obras)

**Maquete virtual:** Rafael Yanni e Figura Arquitetura e Imagem



**Imagem 39:** Sede da orquestra e empresas de comunicação, Belo Horizonte - MG

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

O projeto destinado a abrigar a sede da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais e das empresas de comunicação da capital mineira - rádio Inconfidência e Rede Minas de Televisão – compreende um complexo implantado proximamente à região central da cidade, o que, segundo expectativas da secretária estadual da cultura, Eliane Parreiras, representará um atrativo à mobilização de um outro tipo de público para o local, com vistas a se tornar um ponto turístico.



**Implantação**

1. Antena / 2. Praça / 3. Emissoras de rádio e TV / 4. Talude/escadaria / 5. Orquestra /  
6. Casa tombada / 7. Jardim

**Imagem 40:** Implantação do complexo da sede da orquestra e empresas de comunicação, Belo Horizonte - MG

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

O benefício buscado pelo projeto consiste na criação de um espaço apropriado ao desenvolvimento da atividade musical, o que virá a suprir a carência deste tipo de espaço na cidade, uma vez que os concertos, realizados no palácio das Artes, não dispõem de ambiente projetado especificamente a esta finalidade, interferindo, possivelmente, na qualidade musical. Dentro da vertente da comunicação, a

convergência espacial dos estúdios de rádio e televisão espera uma integração quanto à operação das empresas.

A implantação do projeto organiza seus volumes de maneira segregada pelo uso, contudo, a ampla malha de cobertura apresenta uma unificação visual, integrando os ambientes; os espaços vazios compõem áreas livres as quais acolhem e recebem o público antes de seu contato com as edificações, de maneira que a sociabilização e inter-relação entre os usuários deste espaço sejam proporcionadas e estimuladas pelo lugar, criando-se, então, um ambiente propício à troca de informação e a constituição de novas amizades.



**Imagem 41:** Implantação do complexo da sede da orquestra e das empresas de comunicação, Belo Horizonte - MG

**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br). Acesso em: junho de 2012

O projeto ainda conta com a incorporação de uma antiga edificação residencial datada de 1920. Situada em uma cota mais baixa do lote, a edificação será restaurada e adaptada para receber o uso de uma praça de alimentação.

Embora este projeto relacione-se a um campo distinto da temática da alimentação e, principalmente, de um restaurante, sua intenção arquitetônica e/ou urbanística pode ser apreendida de modo a colaborar com concepção do conceito a ser proposto pelo projeto do restaurante popular.

## COMPLEXO - MÚSICA E COMUNICAÇÃO

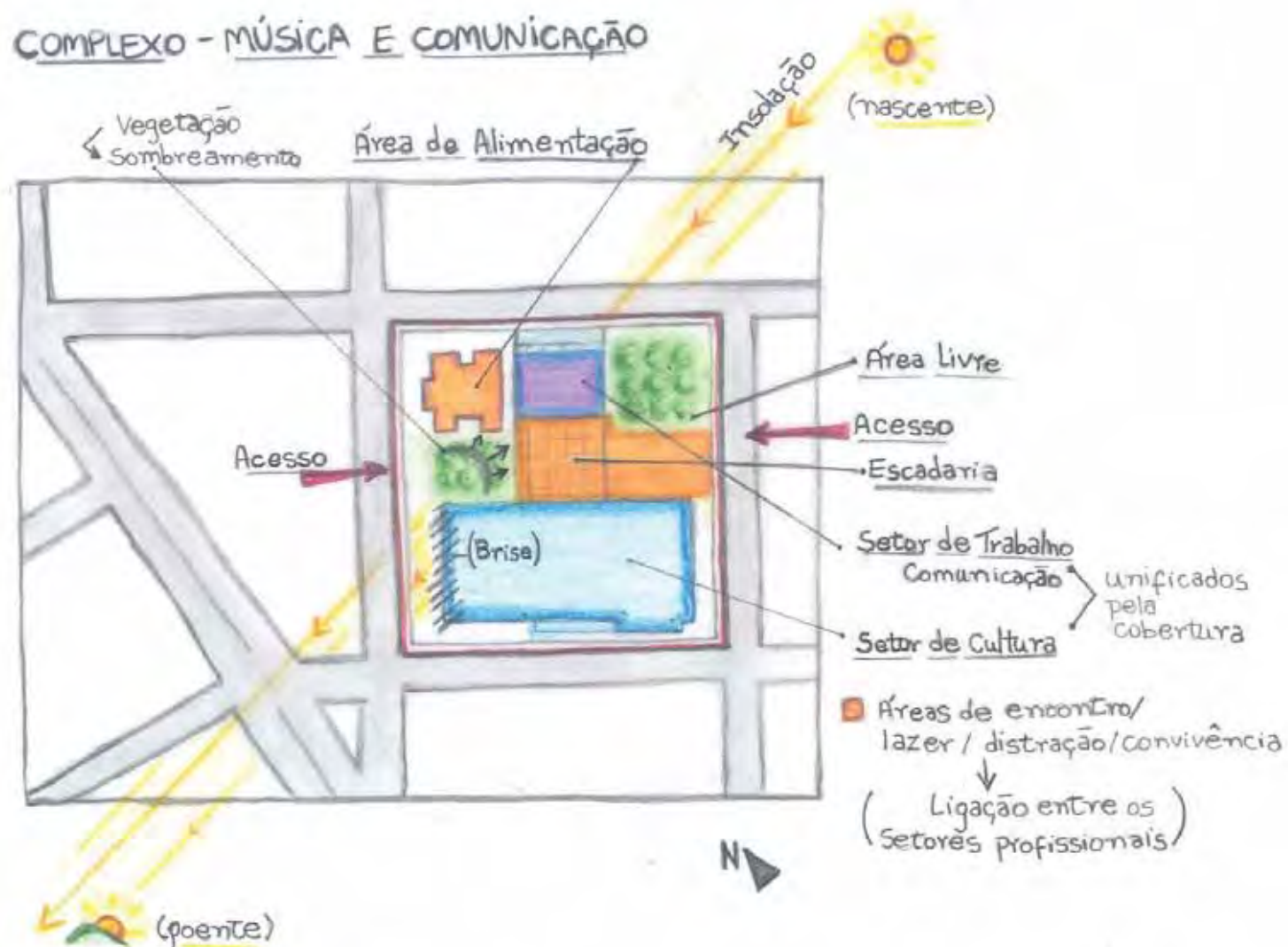


**Imagem 42:** Croqui do estudo de massas do complexo da sede da orquestra e das empresas de comunicação, Belo Horizonte - MG

Natália Bortoláso Possignolo junho de 2012



**Imagem 43:** Vistas do complexo da sede da orquestra e das empresas de comunicação, Belo Horizonte - MG

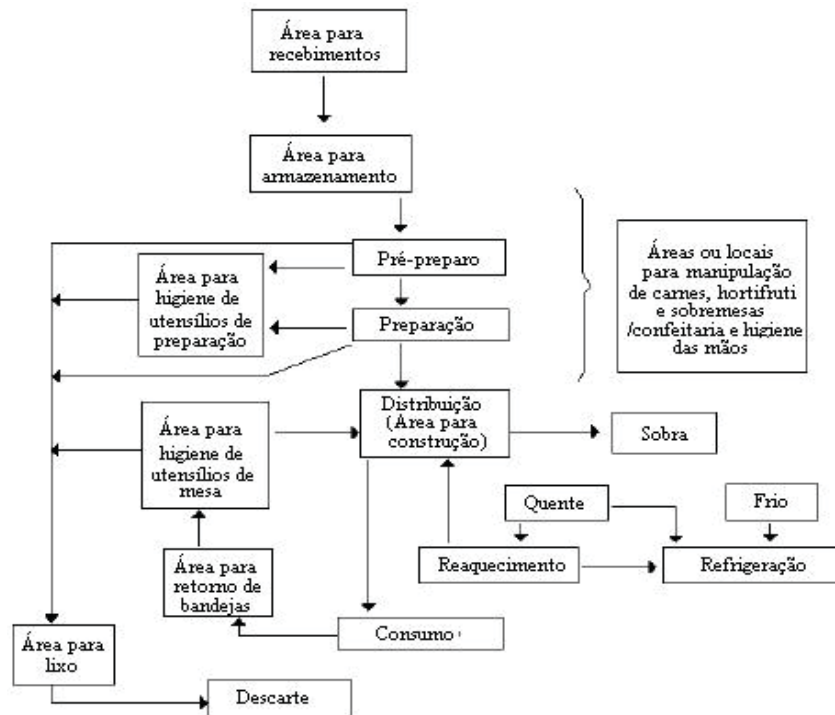
**Fonte:** [www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

Em relação à volumetria, a linearidade externa do conjunto edificado é contraposta ao volume orgânico interno do bloco correspondente à parte musical, o qual ainda responde pela atratividade visual determinada pela sua cor, exposta por meio da transparência da caixa de edificação que a envolve.

#### 4. Domínio Técnico para o Projeto

Considerando o tema do projeto proposto, a abordagem sobre referências projetuais de estabelecimentos destinados à alimentação popular ou à alimentação conjunta analisa seu planejamento físico-funcional, aspecto fundamental à garantia das condições necessárias e adequadas a uma produção alimentar de qualidade.

De acordo com o fluxograma proposto pela ANVISA, o estabelecimento e a organização de atividades relacionadas ao manuseio e à produção dos alimentos permitem uma interligação entre as mesmas, de modo à promoção de fluidez na sequência das atividades, evitando-se interferências e cruzamentos, o que pode prejudica o processo, de alguma maneira.



**Fluxograma 1:** Fluxograma de atividades estabelecido pela ANVISA. (Portaria CVS nº 6 de março de 1999)

Fonte: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

O projeto de um restaurante popular deve ser criado respeitando a existência de um programa de necessidades o qual determina os ambientes necessários ao seu funcionamento ideal:

- **Setor da Recepção, Pré-higienização, Estocagem e Administração** (recepção/pré-higienização, administração/controle, despensa seca, depósito de material de limpeza, depósito de caixas, câmara fria e vestiários/sanitários de funcionários);
- **Setor da Cozinha** (sala do profissional de nutrição, setor de cocção, setores de pré-preparo, setores de higienização de utensílios e depósito de lixo);
- **Setor do Refeitório** (hall de entrada dos usuários, salão de mesas e sanitários de usuários).

É importante, ainda, evidenciar a necessidade de equipamentos e condições ambientais adequadas a cada área que compõe toda extensão de um restaurante, de modo a serem respeitadas as restrições e recomendações condizentes à garantia de qualidade dos alimentos, bem como das condições de trabalho realizado pela equipe profissional, o que envolve a segurança, salubridade, ergonomia e conforto, basicamente.

Estabelecidos em documentos relacionados a órgãos públicos vinculados a programas de restaurantes populares e à alimentação e nutrição no país, preceitos apresentam várias

especificações quanto ao dimensionamento, temperatura para climatização de determinados ambientes, materialidade, entre outras particularizações correspondentes a elementos intrínsecos aos componentes físicos da edificação, como pisos teto, portas, janelas, rodapé, etc., assim como à equipamentos e sistemas de exaustão e acústica. Muitas destas considerações convergem ao controle higiênico-sanitário, envolvendo propriamente aspectos influentes à limpeza e à saúde (ou salubridade) no campo dos alimentos, do ambiente e dos funcionários de um restaurante, compõe-se como aspecto determinante ao seu funcionamento.

A definição organizacional do projeto, ao dispor zonas distintas, porém integradas, depende da relação específica existente entre cada setor, o que vem a ser resultado da associação de atividades realizadas para o funcionamento deste estabelecimento; deste modo, o fluxograma base exposto deve ser considerado como parâmetro na composição projetual a fim da racionalização dos fluxos, do tempo despendido e da própria dinâmica de um restaurante.

No que se refere à proporcionalidade de áreas de um restaurante popular, setores destinados ao suporte e à realização de determinadas atividades distintas apontam

quatro áreas setorizadas e diferenciadas em âmbito dimensional, considerando a área total construída da edificação:

- 40% - Setor do Refeitório;
- 30% - Setor da Cozinha.
- 10% - Setores Complementares ou Eventuais (bilheteria, setor de fornecimento de marmitex, cozinha experimental ou área para circulação de alimentos) e circulações;
- 20% - Setores de Recepção, Pré-higienização, Estocagem e Administração.

Além do planejamento e gerenciamento dos ambientes próprios de um restaurante popular, a mão-de-obra contratada também merece atenção. A equipe de profissionais necessária ao funcionamento do restaurante deve ser capacitada de forma a desempenhar seu trabalho satisfatoriamente e a corresponder com as diretrizes de um estabelecimento que atende ao público, o que inclui agilidade, qualidade e gentileza.

O volume da equipe contratada depende do número de refeições estabelecidas à comercialização. A seguir, o

organograma expõe a categoria dos profissionais envolvidos no programa de trabalho de um restaurante, assim como a relação hierárquica e a interligação profissional entre o pessoal.



**Fluxograma 2:** Fluxograma de atividades estabelecido pela ANVISA.

(Portaria CVS nº 6 de março de 1999)

Fonte: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

Devido ao seu grande fluxo de pessoas, a alta rotatividade que envolve os ambientes de alimentação em conjunto configura-se com um indicador influente ao conforto acústico do local, o que receber um tratamento próprio de acordo com as necessidades de uso do ambiente, assim como os aspectos relacionados ao conforto luminoso.

Em relação à implantação, a localização de um espaço destinado à alimentação e educação alimentar deve, além de ser caracterizado como um ponto natural de incidência e concentração de seu público alvo, priorizar espaços os quais não possibilitem dificuldades a seu acesso, como rampas ou escadarias acentuadas – dada a possibilidade de limitações físicas ou demais condições restritivas de seu público.

Quanto ao aspecto da segurança, a importância da instalação de dispositivos de proteção contra fogo, assim como sua devida sinalização e da preparação de uma equipe responsável pela brigada de incêndio, deve ser mencionada, de modo a contribuir com a minimização de riscos. Um restaurante, ao receber um fluxo e uma rotatividade intensa de pessoas durante seu período de funcionamento, classifica-se na categoria F8, pelo seu caráter de locais de reunião pública, conforme expõe o decreto Nº 46.076, de 31 de Agosto de 2001, por meio da instituição do Regulamento de Segurança contra incêndio das edificações e áreas de risco; esta especificação estabelece uma carga de incêndio de 300 MJ/m<sup>2</sup> para estes estabelecimentos classificados, então, como edificações de baixo risco à ocorrência de incêndio.

## 5. Perspectivas do Projeto

A sincronia entre estudos de campo e análises de referências para a estruturação e o plano de necessidades do projeto condicionou, a partir dos resultados obtidos, um conjunto de parâmetros relevantes a uma idealização prévia do objeto de maneira global; quanto ao desenvolvimento do projeto em curso, a continuidade do estudo das referências e a busca pelas técnicas e elementos arquitetônicos (ambiência, paisagismo, funcionalidade, materialidade, conforto, etc.) prosseguiram a fim da realização de um trabalho interessante e completo, de modo a proporcionar satisfação aos objetivos e às expectativas depositadas no mesmo.

A configuração de um projeto urbano no domínio de um espaço público relaciona áreas de paisagem ou edificação de livre acesso a todas as pessoas a qualquer tempo. A concepção, então, de um espaço voltado à coletividade deve compreender aspectos relacionados ao contexto local de modo que funções humanas e naturais confiadas a uma paisagem planejada sejam atendidas. Desta maneira, a consideração do entorno e a valorização

do próprio *genius loci* – gênio do lugar – para a inserção e configuração de componentes em um espaço podem estabelecer condições ao sucesso e à sustentabilidade do projeto. (WATERMAN, 2010).

A formação de uma paisagem urbana determina a criação de uma imagem a ela intrinsecamente vinculada e atribuída, a qual pode ser entendida como uma expressão da paisagem, em acordo com o que indica Corner (1999 apud WATERMAN, 2010, p. 92) ao citar que “a paisagem e a imagem são inseparáveis”.

É neste contexto, então, que o projeto de um restaurante popular integrado a um espaço livre intenciona, a princípio, a relação necessária entre o meio ambiente natural e o homem, o qual, mesmo vivendo na cidade, não se desvincula deste meio que é intrínseco a sua própria natureza; esta inerência entre o homem, sua natureza e seu ambiente de vivência reproduz de maneira clara a expressão deste como um “ser urbano” – termo mencionado pelo arquiteto e urbanista português Nuno Portas em sua exposição “O Ser Urbano, nos caminhos de Nunos Portas”, na Capital Europeia da Cultura de 2012, Guimarães – Portugal (CASA DA CULTURA, 2012).

A vinculação pretendida, então, pelo projeto entre a atividade humana e o pouco do verde inserido no meio urbano carregada de massa artificial é trabalhada de modo a expressar uma comunicação amigável entre ambos.

Esta intenção incide, portanto, no plano do convívio entre as formas pretendidas na configuração do espaço edificado e da porção de natureza presumível ao local. Deste modo, a volumetria do restaurante popular, ao pretender esta relação visível, permite-se invadir ou ser invadida harmonicamente pela ramificação do verde, de forma a esta distinção sutil e não nítida aproximar seu usuário ao deleite do ambiente externo no momento de sua refeição, o que também pode ser aludido, em concordância com determinada finalidade, por meio do uso da transparência na edificação.

O conjunto de considerações referentes à composição de uma paisagem a qual represente a fusão entre estes espaços permite que os “cheios e vazios” do espaço se apresentem de modo a se completarem.

Do mesmo modo que no campo musical o silêncio, ou a pausa, não constitui somente o vazio, mas um espaço imbuído de significados os quais estabelecem a ordem dos ritmos e dos impulsos, a arquitetura manifesta seus espaços

vazios revestidos de sentido na constituição de um todo (BUOUR, 2003), o que pode ser apreendido pela articulação sugestiva de Gilberto Gil, em sua canção “Copo Vazio” (1974):

“É sempre bom lembrar  
Que um copo vazio  
Está cheio de ar” (...)

Considerando a imagem como o resultado de um instante capturado, a busca pela fuga de vista proporcionada pela integridade visual entre o ambiente edificado e o “natural” oferece uma diversidade de paisagens únicas decorrentes da influência de determinantes como o clima cotidiano, o movimento reproduzido pela brisa, os contrastes entre sombra e luz, a pintura do céu e o cenário da vida urbano acontecendo; ainda, além das paisagens, as impressões e sensações apreendidas pela assimilação das imagens dinamizam o entendimento diário sobre o lugar, o que pode ser reafirmada pela concepção de Waterman (2010), na qual “as vistas são dinâmicas, instáveis e ajudam a nos orientar e nos informar sobre o tipo de espaço em que vivemos e de que

forma ele será utilizado”, afastando, deste modo, a falta de novidade pela monotonia.

Ainda em referência a Waterman, a arquitetura da paisagem deve considerar as panorâmicas do ponto de vista de três ângulos, os quais compreendem a vista de dentro do espaço; a vista do espaço para fora; e, por fim, a vista para dentro do espaço, o que envolve o debruçar sobre o trabalho da imagem no campo da visão do público da praça para o restaurante e ainda, do público da rua para o conjunto que alia o restaurante, a cozinha-escola e a praça.

A integração que envolve os espaços mencionados é estabelecida, ainda, entre os volumes do conjunto edificado, os quais, na contraposição entre cheios e vazios, no deslocamento de suas massas configuram uma composição aberta, diluída no espaço; entretanto, o projeto de um restaurante aponta determinadas restrições em relação à livre flexibilidade de seu planejamento, devido às necessidades de relação e comunicação de seu programa de áreas internas no processo de produção, além do respeito à linha de fluxos no funcionamento efetivo deste ambiente - o que implica, possivelmente, na setorização de volumes - de forma a haver consenso o entre a consideração do conteúdo próprio técnico-

funcional de um restaurante e de sua componente educacional (cozinha-escola) e a intenção idealizada para o objeto deste trabalho e sua morfologia.

Em relação ao conjunto edificado, a forma que se desprende do conceito de integração, apesar da expansão de seus volumes jardim à fora, ainda pretende uma unificação visual por meio de uma trama a qual, sutilmente, vincule a massa construída como forma de expressão do objeto que, mesmo estando inserido e integrado a seu meio, assume identidade e destaque próprios.

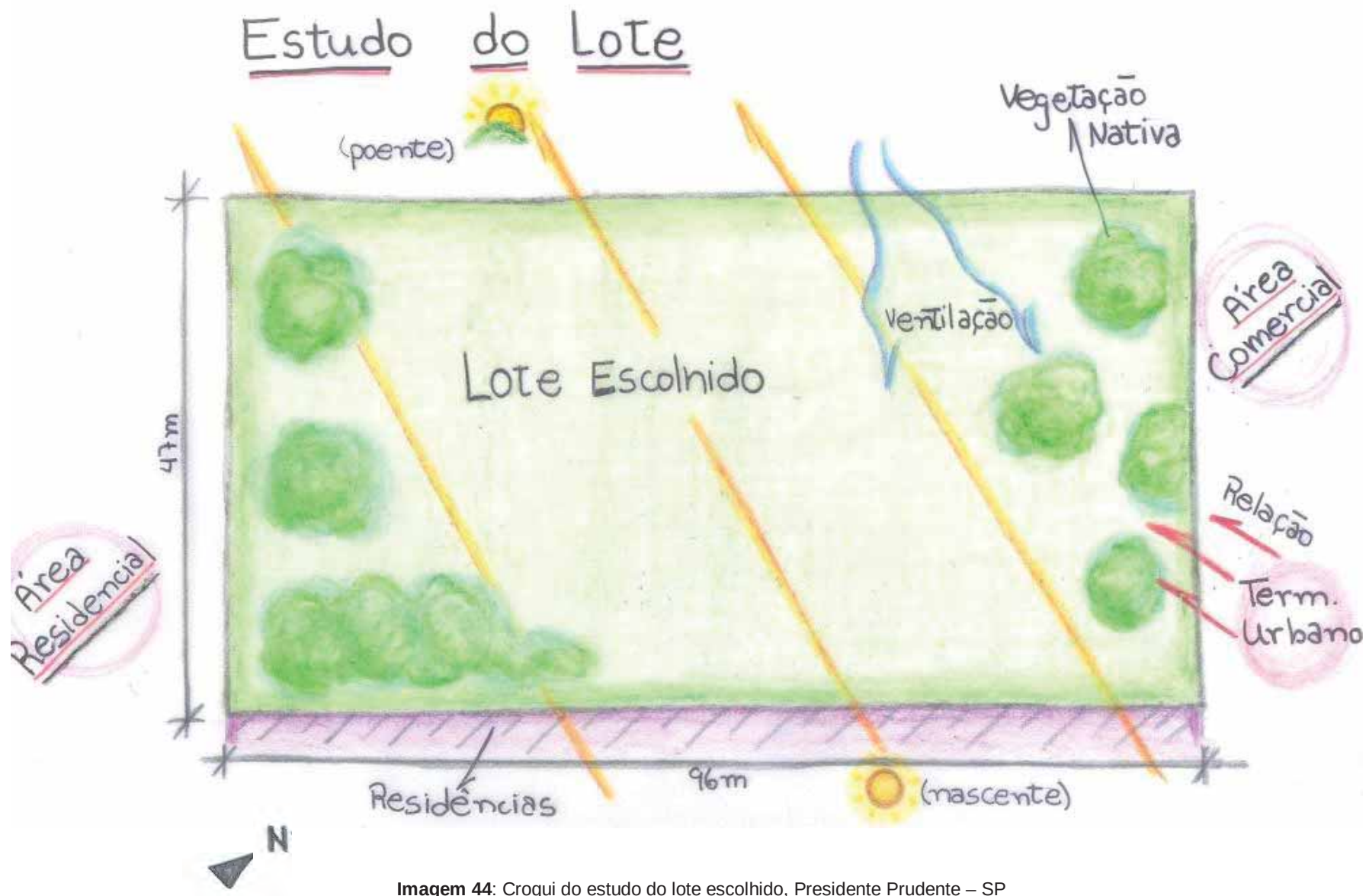


**Imagem 44:** Croqui do estudo do lote escolhido, Presidente Prudente – SP  
Natália Bortoláso Possignolo

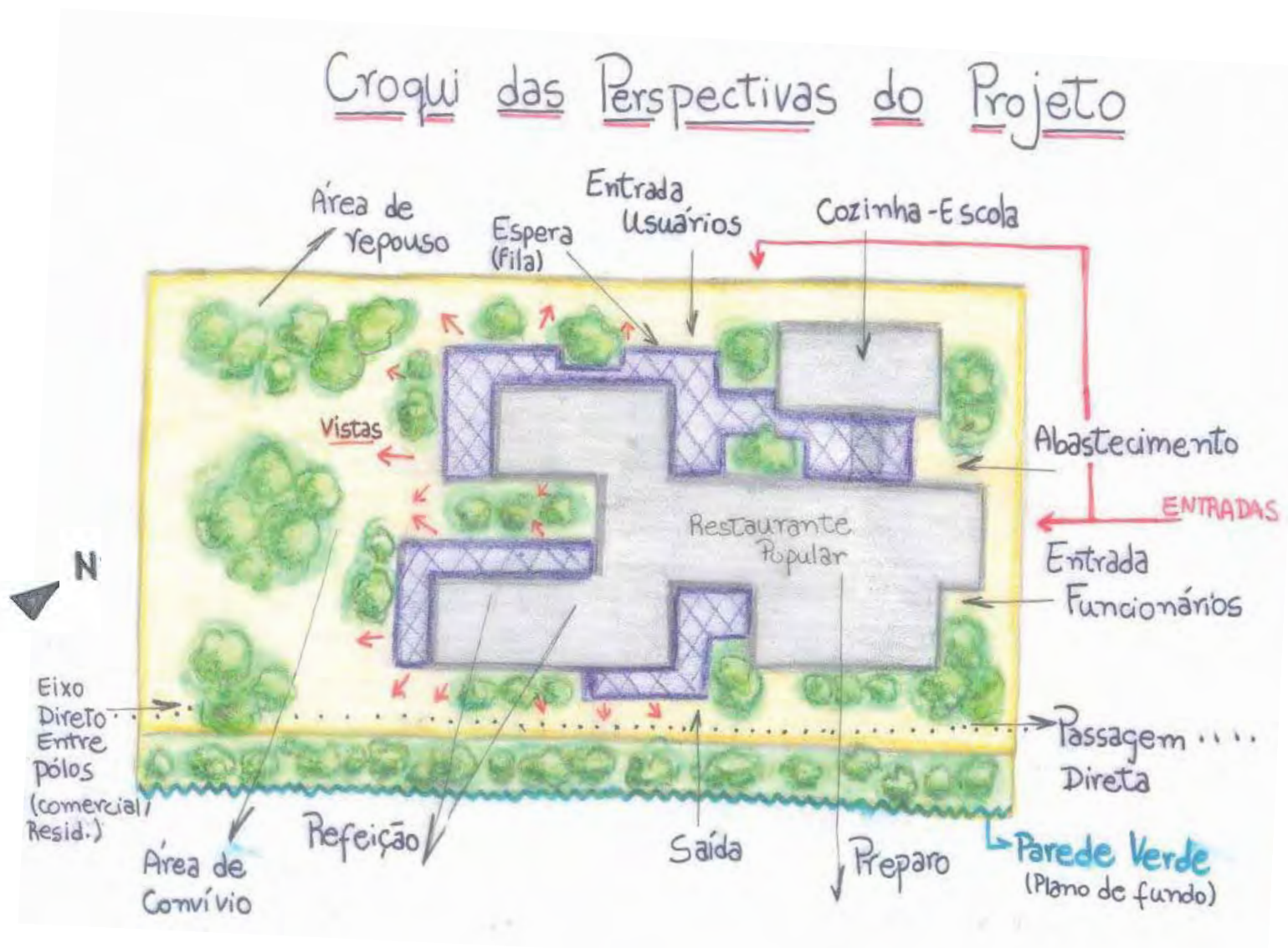


**Imagem 45:** Croqui do estudo inicial de massas do complexo da sede da orquestra e das empresas de comunicação, Belo Horizonte -

MG

Natália Bortoláso Possignolo

## 6. O Projeto

De acordo com a determinação do conceito, o projeto fundamenta-se, portanto, na concepção de um espaço construído integrado a uma área de convívio, a praça.

A relação deste projeto com o seu entorno considera a localização da porção de predominância residencial no momento do planejamento para a composição das áreas, de modo a haver adjacência entre os usos e o público ou os serviços correspondentes. Assim, o espaço destinado à praça distribui-se na porção sudeste do lote, de modo a desencadear uma comunicação maior entre a área residencial, aproximando a população ao desfrute do lazer, ao passo que a área edificada, situada na face oposta, relacione-se com o trecho urbano de maior inserção comercial e de serviços, onde se localiza o terminal urbano.

Apesar da organização espacial estabelecida, uma vez designada a integração entre meio artificial e “natural” construídos como parte da proposta conceitual, a entrada para o restaurante, assim como para a cozinha-escola priorizam esta relação, tencionam uma comunicação com o verde, estando voltadas para a praça.

Os acessos foram pensados de modo a permearem o entrono do lote em toda sua extensão possível, exceto em trechos onde, devido ao relevo e à composição da praça em níveis, foram estabelecidos pontualmente.

Em conexão visual com a edificação do restaurante, a cozinha-escola, ao apresentar uma forma simples, como uma peça fisicamente desencaixada do volume principal, apresenta a intenção de se destacar sutilmente como um volume independente a fim de evidenciar a importância de seu uso e das consequentes benefícios em relação à saúde advindas com a efetiva absorção de suas atividades pela comunidade, de modo a expressar analogicamente uma correspondência entre a ausência de complexidade arquitetônica da forma e a facilidade em se colocar em prática os ensinamentos e as dicas de educação alimentar desenvolvidos na cozinha-escola.

## ACESSOS

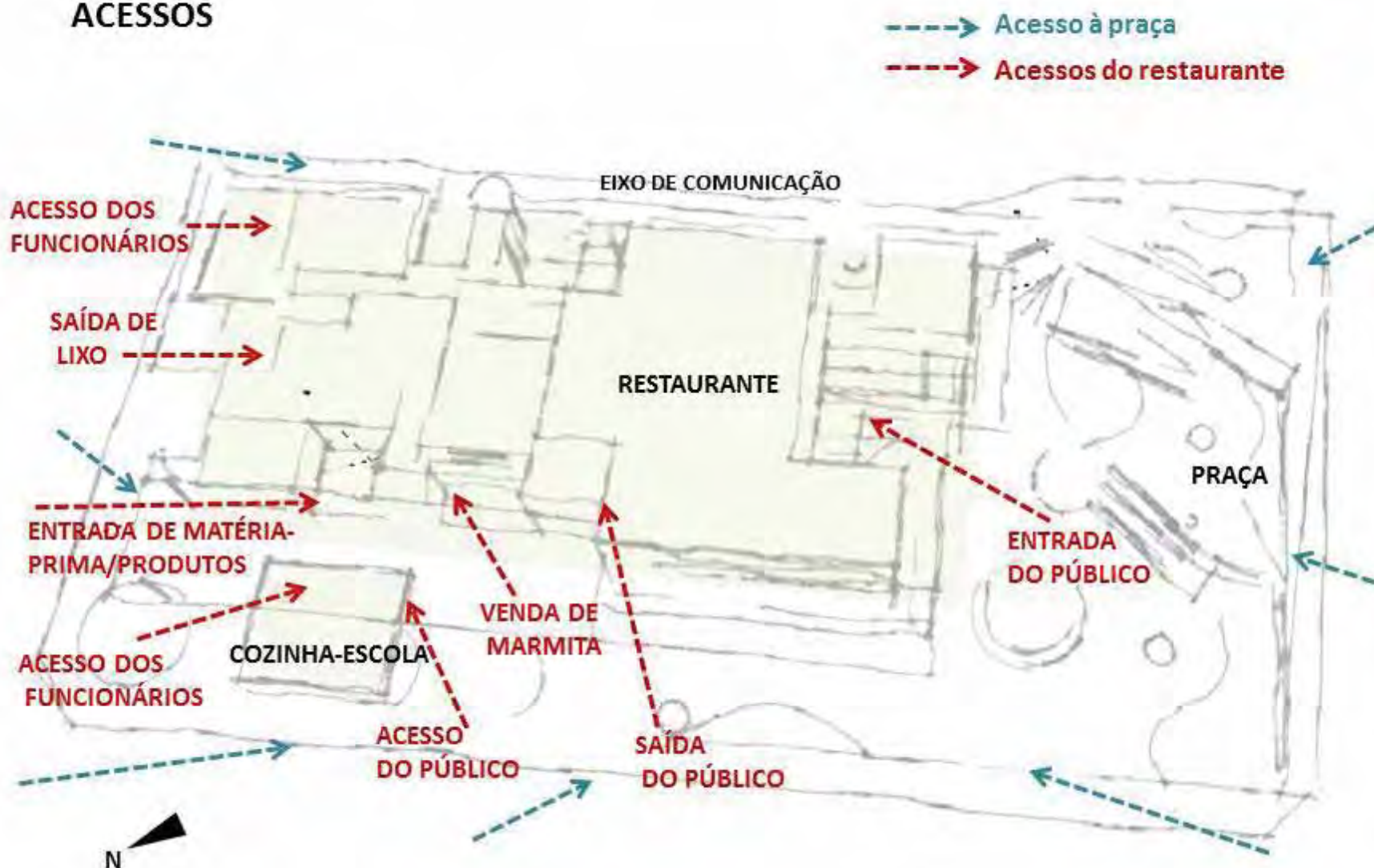


Imagem 46: Esquema de acessos do centro popular de alimentação e educação. Presidente Prudente - SP.

Natália Bortoláso Possignolo

A determinação do projeto quanto à disposição dos ambientes destinados ao público e à preparação das refeições respeitou o ordenamento dos fluxos da produção até seu consumo no sentido de racionalizar o trabalho de acordo com as necessidades deste tipo de estabelecimento. Além das questões técnicas aliadas à arquitetura do projeto, questões relacionadas à composição da ambiência dinâmica do local foram inseridas como uma forma de deixar o ambiente mais agradável e interessante, através da inserção de um palco minimamente elevado, onde apresentações musicais livres, entre outras manifestações artísticas possam ser realizadas durante o funcionamento do restaurante, o qual, em funcionamento durante três períodos, pode oferecer eventualmente para o café-da-manhã, almoço e/ou jantar determinadas atrações ao público. Aliada a esta linha cultural, o restaurante possui uma área um pouco mais livre no sentido espacial, o que pode ser notado pela sua mobília diferenciada; situado no refeitório, então, este espaço conta com o apoio de aparatos carregados de material de leitura, de modo que o público possa, após sua refeição, realizar breves leituras informativas ou literárias.

A seguir um esquema prático com a indicação dos fluxos apresenta a sequência dos gêneros de matéria-prima até sua composição final, respeitando linha de chegada da matéria-prima, estocagem seca ou fria, dependendo do gênero alimentício – carnes, aves e peixes destinam-se ao congelamento; frutas, hortaliças e legumes ao resfriamento, além de sobremesas, as quais eventualmente podem ser refrigeradas nesta parte ou no freezer localizado em seu ambiente de preparo; e os demais gêneros como grãos destinam-se ao estoque seco – em continuidade os gêneros vão para os ambientes de pré-preparo, cocção e distribuição. Os alimentos que não necessitam de cozimento seguem diretamente para a distribuição por meio de um corredor.



O público, ao entrar no refeitório, percorre um eixo de circulação mais alargado, de modo a propiciar maior conforto e evitar conflitos de deslocamento. A intenção à existência deste percurso sugere ao usuário, ainda que não forçosamente, sua devida higienização a qual deve ser realizada no lavatório, situado proximamente à entrada. Os sanitários foram dispostos contiguamente ao lavatório para que após seu possível uso, o público possa se distribuir pelo salão e consumir dignamente sua refeição.

No salão, outros eixos foram planejados para o recolhimento do fluxo e seu direcionamento para a distribuição da refeição ou para a saída.

Ainda em relação às refeições, o espaço destinado ao preparo e comercialização de marmitas agrega-se à cocção, de modo a satisfazer funcionalmente as etapas desta produção.

O recolhimento dos resíduos de cada ambiente é realizado de modo a percorrer um fluxo até o ponto onde o lixo é estocado em ambiente refrigerado até sua retirada final pelo lixeiro. É inadmissível o cruzamento dos fluxos de lixo e de preparação ou consumo dos alimentos, sendo esta uma

questão inserida no campo da saúde e da higiene; a área de serviço vincula-se a área do refeitório, da produção e da porção prioritária aos funcionários, de maneira a facilitar o acesso para a limpeza.

Quanto à equipe de funcionários, após sua chegada pela recepção, é reservada a esta um espaço de apoio com copa, vestiários e uma área externa de descanso para os momentos de preparação para o início do trabalho, pausa ou troca de turno.

A administração e a sala do profissional da nutrição compõem o piso superior, o que configura uma necessidade, uma vez que o nutricionista deve ter acesso à visão da realização de atividades produtivas e do funcionamento do refeitório como forma de controle e base para eventuais correções ou propostas. Assim, é permitida a visualização das áreas próprias aos volumes maiores com pé direito duplo.

## ESQUEMA DE FLUXOS – PAVIMENTO I

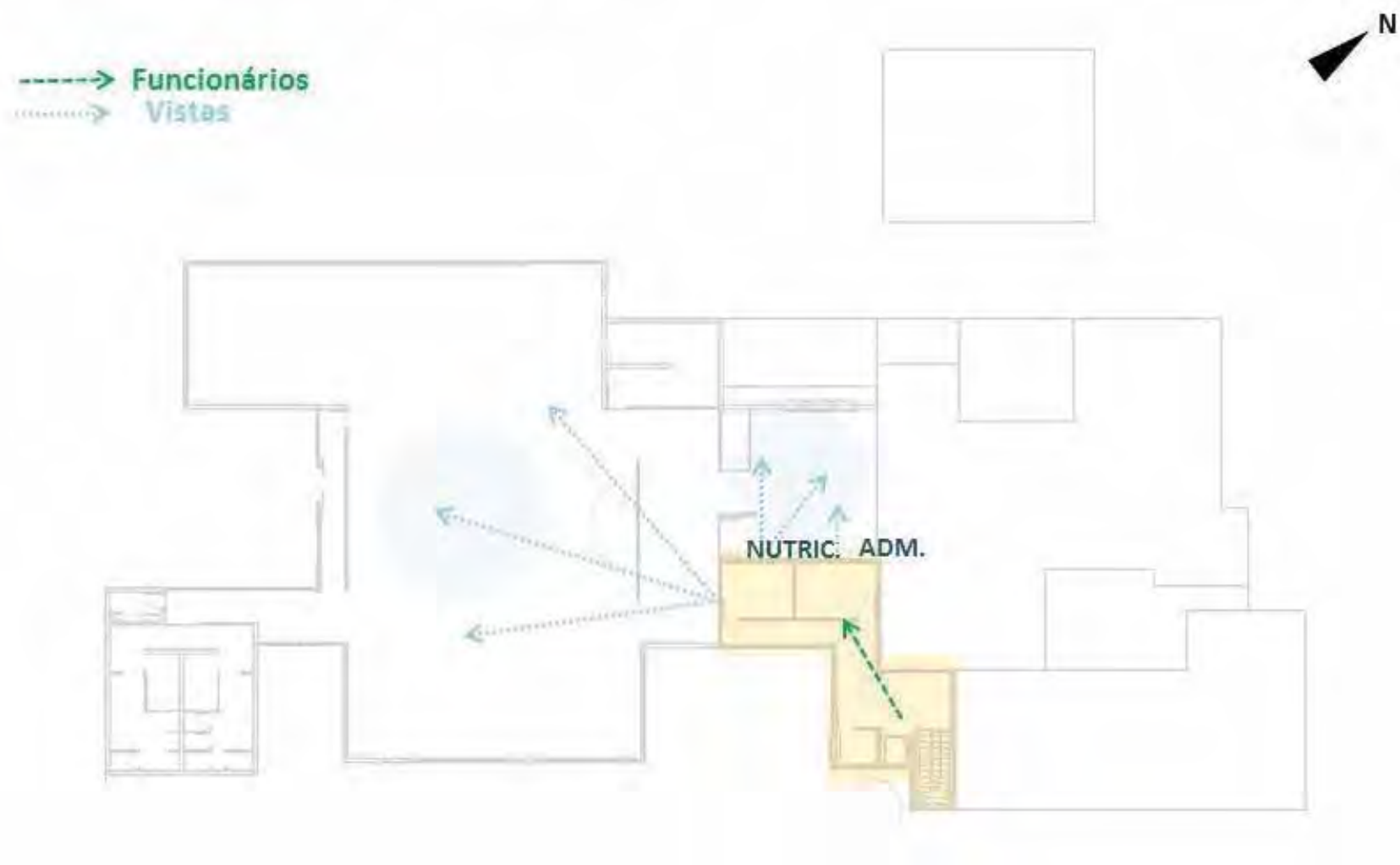


**Imagem 48:** Esquema de Fluxos internos do Restaurante – Pavimento I. Presidente Prudente - SP.

Natália Bortoláso Possignolo

Eventuais reuniões ou aprimoramentos sobre as questões relativas à produção, postura de trabalho entre outros tópicos podem ser realizados no próprio espaço do salão de refeições, durante horários livre de público, ou ainda no ambiente da cozinha-escola.

Respeitando as necessidades de uso e fluxo, o projeto propõe amplos espaços para circulação e para o desenvolvimento da produção, assim como amplas aberturas em determinados pontos, uma vez que o transporte e a movimentação conformam intensas atividades características de um ambiente de preparo e distribuição alimentar.

A ventilação dos ambientes do restaurante necessita de aberturas amplas, o que favorece a constante troca de ar, deste modo, o mínimo estabelecido em diretrizes dispostas pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome considera 10% da área total do ambiente de preparo alimentar, o que foi largamente superado no desenvolvimento deste projeto. Ainda, janelas pertencentes a ambientes de produção imbuídos de temperaturas mais elevadas apresentam janelas mais elevadas, de modo a facilitar o fluxo da saída de ar quente.

Os ambientes com necessidade de refrigeração como as câmaras frias, o depósito de lixo e o pré-preparo de carnes, aves e peixes dispensam a colocação de janelas ou mesmo de aberturas devido ao aquecimento promovido pela iluminação incidente.

Ainda como quesito, telas milimetradas removíveis configuram uma necessidade para a proteção das aberturas contra agentes que possam comprometer a higiene do estabelecimento ou disseminar contaminações.

Em relação aos sanitários, de acordo com o disposto pela Norma Regulamentadora 24 (NR 24), Ministério do Trabalho e Emprego, há a necessidade de um vestiário com um sanitário ou banheiro com local destinado a troca de roupa para cada 10 funcionários. Deste modo, considerando uma média de 20 funcionários para o restaurante popular, a implantação de dois sanitários para cada vestiário possibilita maior comodidade, além da questão de gênero, uma vez que não há como estabelecer o número de funcionários homens ou mulheres.

Em relação aos sanitários destinados ao público, o Código de Obras de Presidente Prudente, para restaurantes o número mínimo de sanitários corresponde a 2 unidades a

cada 200 m<sup>2</sup>, o que resulta em um total de 5 boxes para cada gênero de sanitário.

Quanto à cozinha-escola, esta apresenta um espaço simplificado para a realização de aulas e palestras no campo da educação alimentar e reaproveitamento de alimentos. Seu volume, ao permitir transparência por meio de blocos vazados e vidro em suas laterais voltadas para as esquinas, uma delas pertencente à praça, cria uma branda comunicação com seu entorno, além de promover uma alusão ao conceito de conexão com a praça, ainda que mais visual e ideologicamente.

Criada de maneira independente, apesar da ligação visual com o restaurante, a cozinha-escola

O número de lugares estabelecidos para a participação de 16 pessoas a cada turno das atividades realizadas delimita um grupo pequeno de pessoas as quais, em menor quantidade, podem aprender de maneira mais efetiva, uma vez que a didática prática durante as aulas demandam atenção e uma ampla visualização por parte do expectador.

Por fim, o projeto do Centro Popular de Alimentação e Educação participa com 2.131m<sup>2</sup> de área construída, distribuídos entre o volume correspondente ao restaurante,

com 1.300 m<sup>2</sup>, o volume próprio à cozinha-escola, com 99 m<sup>2</sup> e o trecho referente à varanda aberta, com 731 m<sup>2</sup>.

### **A praça**

A área de praça, como um espaço destinado a acolher e acomodar as pessoas em sua oscilação entre repouso e movimento temporários, proporciona passatempos, talvez um dos mais comuns à humanidade, a observação. Deste modo, o arranjo dos caminhos e dos espaços destinados às atividades humanas em seu momento de recreação ou de simples descanso conta com a exibição da vegetação e de suas cores, texturas e formas para compor um ambiente aprazível, o qual represente, além do frescor e do sombreamento, uma atmosfera de aconchego.

O projeto para a praça inicia-se, portanto, a partir desta diretriz de busca por uma comunicação entre os setores de predominância residencial e comercial da malha urbana, como já explicitados. A determinação de um eixo longitudinal bastante marcado, situado entre o restaurante e o limite do lote ocupado pelas residências, configura um extenso corredor, o qual se comunica com a praça, em determinado

trecho, abrindo-se para a mesma de maneira a se ligar sutilmente a uma rampa de acesso à via pública.

Esta passagem de junção entre as extremidades opostas do lote ainda funciona como um espaço que proporciona ventilação à edificação e arranjo paisagístico e à sua transparência, uma vez que, acompanhando este eixo, a composição de um plano de fundo vegetal surge como uma forma de camuflar a visão de muros residenciais dos lotes contíguos ao lote e, assim, emoldurar esta parte da vista da praça em um cenário mais próximo ao ambiente natural.

Ainda, o planejamento da praça considerou a topografia existente de maneira a compor a praça sobre determinadas alturas, privilegiando o nível da rua de face NO, de maior extensão, como face de acesso plano ao restaurante então, implantado ao mesmo nível.

Deste modo, o trabalho com o relevo resultou em espaços de níveis diferenciados, delimitados por taludes e muros de arrimo, acessados por meio de escadarias ou rampas; em concordância com o relevo original, a intenção de alterações as quais consideraram o aproveitamento da declividade do terreno, assim como a facilidade de acessos juntamente com a criação de espaços segmentados,

designou a criação de duas plataformas no ambiente da praça. A área mais elevada, a aproximadamente três metros do nível do restaurante, possui acessos através do próprio nível da rua de face SO, de sua ligação com o nível da plataforma abaixo, ou diretamente através da ligação com o nível no qual se situa o restaurante e a cozinha-escola; esta constitui um espaço mais reservado, próxima a um mirante, permeada por vegetação, sobretudo frutífera, de forma direcionar a conciliar a ambiência deste trecho a seu uso proposto.

As demais áreas da praça, voltadas à circulação, convívio ou permanência aliviam a vista carregada pela massa urbana construída, funcionando como uma fuga de olhar.

A relação entre a praça e a edificação foi trabalhada de maneira a expressar determinado contraste formal, uma vez que a criação de formas orgânicas atribuída ao ambiente onde se insere a vegetação distingue-se da forma rígida tomada pela massa construída do restaurante e da cozinha-escola.

A intenção desta ideia apresenta de forma mais contundente a convivência entre espaços de usos e gêneros

diferentes, um mais próximo ao natural e ao vivo, e assim, mais sinuoso, e o outro completamente artificial, de modo à conciliação destes ambientes ser transmitida pela já explicitada integração de ambos.

O estabelecimento de espelhos d'água, como elementos de busca à suavidade, contornam alguns trechos de faces do restaurante, o que pode ser aludido a uma maneira de suspensão da edificação, além de uma proximidade com a natureza, embora as formas rígidas atribuídas a estas pequenas porções de água evidenciem sua origem artificial, firmada a partir da iniciativa e intervenção do homem.

Na concepção do projeto, a integração planejada entre a edificação e a vegetação, principalmente na área própria ao refeitório onde é incitada ao público a contemplação da natureza, implica na incidência solar nas faces NO e SO, voltadas para a via pública e para a praça, respectivamente. Deste modo, a intenção da cobertura adjacente à edificação, adotada como elemento de arquetônico de identidade e vinculação dos blocos salientes da massa volumétrica, assim como da cozinha-escola ao volume total construído, ainda funciona intencionalmente como proteção contra a insolação

do período da tarde, possibilitando conforto à permanência dos usuários do restaurante durante sua refeição. Esta cobertura se constitui por painéis de policarbonato alveolares translúcidos sustentados por uma estrutura metálica de treliça espacial e apresenta propriedades como leveza, isolamento térmico e acústico e resistência a chamas, intempéries e raios ultravioleta.

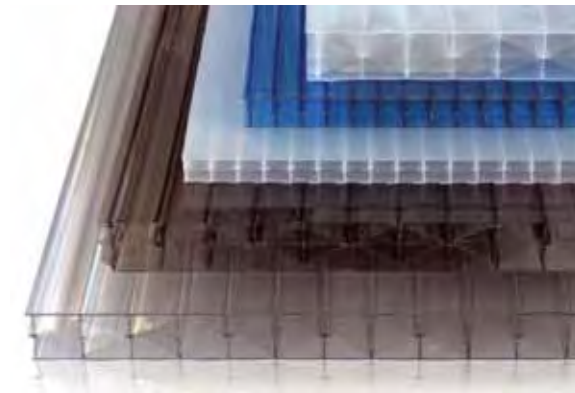


**Imagem 49:** Painel alveolar plástico translúcido.

**Fonte:** <http://www.archiproducts.com/pt/produtos/21069/painel-de-cobertura-de-laminado-plastico-translucido-alveolar-lamiplast.html>

Em relação à cobertura da edificação propriamente, telhas metálicas termo acústicas (telha + isolante + telha) sustentadas por treliças metálicas fazem parte da escolha

material para edificação, assim como a composição de seu sistema de vigas para o trecho correspondente ao salão de refeições, devido à facilidade diante de grandes vãos a serem vencidos. Ao restante da edificação é aplicado o sistema convencional de vigas de concreto armado, assim como em todos os seus pilares, exceto os pilares externos do projeto, responsáveis pelo sustento da estrutura da treliça espacial no caso da cobertura translúcida agregada ao volume.

Para o fechamento do salão de refeições aplica-se o forro de PVC em cor neutra clara, a fim da facilidade na identificação de sujeira e da contribuição com o menor consumo de energia devido à maior reflexão de luz e menor absorção do calor por superfícies claras, o que é recomendado para as paredes e piso. Entretanto, para o fechamento superior dos espaços caracterizados pela preparação dos alimentos, assim como seu estoque, o uso do concreto armado em lajes implica maior desempenho em relação a alteração de temperaturas, como no caso do aquecimento próprio em ambientes onde há cocção, uma vez que o forro de PVC pode apresentar deformações quando exposto a altas temperaturas, além da questão da higiene

prejudicada em superfícies não planas, com nervuras ou sulcos.

A estruturação do volume construído estabelece para o salão e para algumas áreas de produção um pé-direito duplo, de forma a maximizar o conforto térmico e ainda buscar uma ampliação da vista como uma forma de continuidade do cenário externo sem interrupções pela artificialidade da construção nos trechos constituídos por panos de vidro insulado, constituído por um sistema de duplo envidraçamento com uma camada intermediária de ar ou gás, de modo a permitir as vantagens técnicas relativas ao aproveitamento da luz natural aliado ao bloqueio do calor proveniente da radiação solar.

O vidro, combinado com o uso de blocos vazados de concreto e permeado pela vedação em alvenaria tradicional, condicionou um ambiente realmente aberto à visão externa, o qual agrega ao projeto uma intensa comunicação com o lado de fora, de maneira a instituir uma sensação de pertencimento ao verde.

Em contrapartida, as faces voltadas ao recebimento da insolação do oeste têm sua área de exposição ao sol minimizada em relação às demais, de modo que a vedação

de alvenaria constitua uma barreira física aos possíveis incômodos ocasionados pela intensa incidência luminosa da tarde.

Visualizado parcialmente por meio da transparência, a composição volumétrica desenvolvida entre cheios e vazios pode ser compreendida como forma de combinação entre de prolongamento da massa construída à praça e extensão da ramificação do verde nos nichos planejados como espaços de respiro e olhar da edificação.

A seguir, algumas imagens expressam a ideia volumétrica do projeto de arquitetura e urbanismo do Centro Popular de Alimentação e Educação.



**Imagem 50:** Esquema do Centro Popular de Alimentação e Educação – face NE  
Natália Bortoláso Possignolo

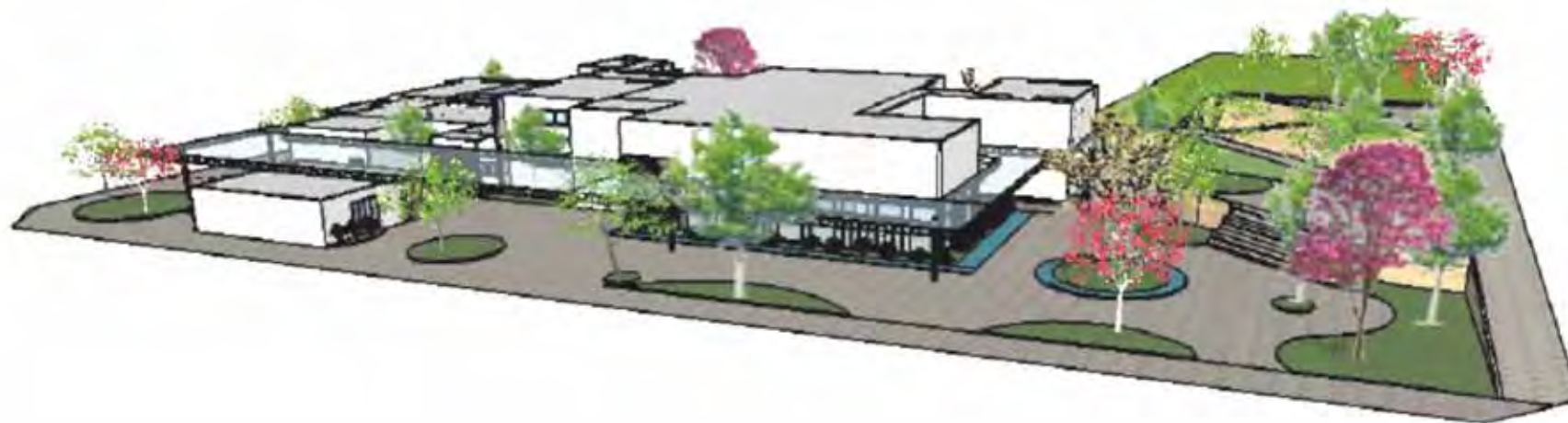


**Imagem 51:** Esquema do Centro Popular de Alimentação e Educação  
Natália Bortoláso Possignolo



**Imagem 52:** Esquema do Centro Popular de Alimentação e Educação – face norte  
Natália Bortoláso Possignolo



**Imagem 53:** Esquema do Centro Popular de Alimentação e Educação – face SO  
Natália Bortoláso Possignolo



**Imagem 54:** Imagem do Centro Popular de Alimentação e Educação – face NO.  
Natália Bortoláso Possignolo



**Imagem 55:** Imagem do Centro Popular de Alimentação e Educação – face oeste  
Natália Bortoláso Possignolo



**Imagem 56:** Imagem do Centro Popular de Alimentação e Educação – face NE  
Natália Bortoláso Possignolo



**Imagem 57:** Imagem noturna do Centro Popular de Alimentação e Educação  
Natália Bortoláso Possignolo



**Imagem 58:** Imagem do Centro Popular de Alimentação e Educação – face SO  
Natália Bortoláso Possignolo

## 7. Considerações Finais

O ideário que envolveu o planejamento destinado à elaboração do projeto de um restaurante popular a contemplar um município, Presidente Prudente, representou, a princípio, a necessidade e a aspiração de se poder oferecer dignidade à alimentação por meio de um ambiente apropriado, o qual se dedique ao suporte e à sustentação alimentar designada, sobretudo, à camada populacional inserida no quadro de insegurança alimentar devido a questões de ordem socioeconômicas.

Embora a escassez de referências relacionadas diretamente a restaurantes populares nacionais ou internacionais tenha reduzido possibilidades mais amplas de referências à abordagem do tema; entretanto, as diretrizes estabelecidas pela legislação brasileira que envolve a alimentação e os processos que abrangem este campo puderam ser apreendidas de modo a constituírem critérios de considerável propriedade a serem respeitados no projeto.

Os aspectos apontados a serem analisados e trabalhados durante a elaboração do projeto, como explicitado

no desenvolvimento deste estudo, fazem menção, primeiramente, à localização e ao público alvo ao qual se destinará o equipamento; a organização funcional externa e interna de um restaurante priorizou a eficiência e reduziu a interferência negativa entre os setores, os produtos e o fluxo de pessoas, uma vez que um restaurante de caráter popular exige muita organização, higiene e agilidade em seu funcionamento e atendimento, devido à elevada rotatividade e concentração de consumidores.

Em relação ao caráter educacional do estabelecimento, atividades possíveis a serem desenvolvidas em um espaço apropriado adjacente ao restaurante popular motivou a busca por este assunto, uma vez que a contribuição prática dessa atividade à população participativa se desencadearia no âmbito da promoção e conservação da saúde, além da redução de desperdícios e, conseqüentemente, de gastos, cooperando, deste modo, com o desenvolvimento de uma sociedade mais saudável e consciente.

O projeto arquitetônico de um restaurante popular educacional implicou, então, na consideração de diversos requisitos a serem respeitados durante sua elaboração e seu desenvolvimento, exigindo, portanto, a conformidade com

diretrizes estabelecidas em lei, de modo a proporcionar um conhecimento abrangente e um desafio a ser vencido.

## Referências

BELIK, Walter; SILVA, José Graciano da; TAKAGI, Maya. **Políticas de combate à fome**. [S.l.], 2001. Disponível em:

<[http://www.seade.gov.br/produtos/spp/v15n04/v15n04\\_12.pdf](http://www.seade.gov.br/produtos/spp/v15n04/v15n04_12.pdf)>.

Acesso em: 15 nov. 2011.

BONFIM, João Bosco Bezerra. **O discurso da mídia sobre a fome**. Brasília, 2000. Disponível em:

<<http://joaoboscobonfim.com.br/wp-content/uploads/2010/06/a-fome-que-n%C3%A3o-sai-no-jornal-disserta%C3%A7%C3%A3o-de-mestrado.pdf>>. Acesso em: 16 nov. 2011.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado, 1988.

BRASIL. PRESIDENTE PRUDENTE. Lei Complementar Nº 152/2008, de 02 de outubro de 2003. Dispõe sobre normas para edificações do município e dá outras providências. NR 24: Condições Sanitárias de Conforto nos Locais de Trabalho, Presidente Prudente, 2008.

BRASIL. Ministério do desenvolvimento social e combate à fome. **Ministro Patrus Ananias inaugura restaurante popular e visita**

**programas sociais em Campina Grande**. [S.l.: s.n.]. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/noticias/ministro-patrus-ananias-inaugura-restaurante-popular-e-visita-programas-sociais-em-campina-grande>>. Acesso em: 15 nov. 2011.

BRASIL. Ministério do desenvolvimento social e combate à fome.

**Pesquisa revela perfil de usuários de restaurantes populares**. 2004. Disponível em:

<[http://www.ibope.com.br/opiniao\\_publica/downloads/opp\\_restaurantespopulares\\_set05.pdf](http://www.ibope.com.br/opiniao_publica/downloads/opp_restaurantespopulares_set05.pdf)>. Acesso em: 22 nov. 2011.

BRASIL. Ministério do desenvolvimento social e combate à fome.

**Sistema nacional de segurança alimentar e combate à fome**.

Disponível em:

<<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/sisan/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-sisan#barra-brasil>>.

Acesso em: 15 nov. 2011.

BUOR, Anamélia Bueno. **Além do Jardim**. São Paulo: Instituto Arte na Escola, 2003. 8p. Disponível em:

<[http://www.artenaescola.org.br/midiateca2/resultado\\_detalle.php?id\\_publicacao=63](http://www.artenaescola.org.br/midiateca2/resultado_detalle.php?id_publicacao=63)>. Acesso em: 15 jun. 2012.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. Disponível em: <[http://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=PRF8yZnKWPYC&oi=fnd&pg=PA1&dq=josue+castro++geografia+da+fome&ots=vdezFpxZuG&sig=c\\_kLN1azky9Ko1X5sKWP5enVIA8#v=onepage&q=josue%20castro%20%20geografia%20da%20fome&f=true](http://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=PRF8yZnKWPYC&oi=fnd&pg=PA1&dq=josue+castro++geografia+da+fome&ots=vdezFpxZuG&sig=c_kLN1azky9Ko1X5sKWP5enVIA8#v=onepage&q=josue%20castro%20%20geografia%20da%20fome&f=true)>. Acesso em: 18 nov. 2011.

PRECONCEITO. Impactu's brog's, 24 ago. 2011. Disponível em: <<http://impactussbrogs.blogspot.com/2011/08/preconceito.html>>. Acesso em: 29 nov. 2011.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de setembro de 2006**. Presidência da república casa civil: subchefia para assuntos jurídicos. Brasília, 2006. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/sobreoministerio/legislacao/segurancaalimentar/leis/2006/Sisan%20-%20Lei%20no%2011.346-%20de%2015%20de%20setembro%20de%202006.pdf>>. Acesso em: 10 nov. 2011.

RESTAURANTE FABRIL, MARÍLIA – SP. Arcoweb, 15 abril. 2088. Disponível em: <http://www.arcoweb.com.br/restaurante-fabril-m/all.html>. Acesso em: nov. 2011.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. **Quais os procedimentos para conseguir um Bom Prato no bairro ou município**. [S.l.: s.n.]. Disponível em: <<http://www.agricultura.sp.gov.br/contato/1-fale-conosco/29-quais-os-procedimentos-para-conseguir-um-bom-prato-no-bairro-ou-municipio>>. Acesso em: 28 nov. 2011.

DIREITO humana à alimentação adequada e soberania alimentar. Rede integrada de segurança alimentar e nutricional. Disponível em: <[http://www.consears.com.br/blog/wp-content/uploads/2011/10/02\\_Programa-de-Forma%C3%A7%C3%A3o-de-Delegados-%C3%A0-IV-CNSAN-Texto-DHAA.pdf](http://www.consears.com.br/blog/wp-content/uploads/2011/10/02_Programa-de-Forma%C3%A7%C3%A3o-de-Delegados-%C3%A0-IV-CNSAN-Texto-DHAA.pdf)>. Acesso em: 20 abr. 2011

FARIA, Indira F. **Bom Prato: um restaurante popular para Presidente Prudente**. Trabalho de conclusão de curso (Arquitetura e Urbanismo) - Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Presidente Prudente, 2009. 1. CD-ROM.

IBGE, 2010. POF 2008/09 mostra desigualdades e transformações no orçamento das famílias brasileiras. Apresenta informações sobre

gastos com a alimentação fora do domicílio no Brasil, 2010.

Disponível em:

<[http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia\\_visualiza.php?id\\_noticia=1648&id\\_pagina=1](http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1648&id_pagina=1)>. Acesso em: 24 abr. 2012.

IDEIAS para a ação municipal. Instituto Pólis, 2001. Apresenta informações sobre restaurantes populares. Disponível em:

<<http://www.polis.org.br/uploads/632/632.pdf>>. Acesso em: 18 abr. 2012.

WATERMAN, Tim. **Fundamentos de Paisagismo**, tradução técnica Alexandre Salvaterra. – Porto Alegre: Bookman, 2010. 200p.

## 8. Bibliografia

ANANIAS, Patrus de Souza; BACCARIN, José Giacomo, MOREIRA, Crispim, CASSANTI, Fátima. **Manual programa restaurante popular**. Brasília, 2004. Disponível em: <[http://ieham.org/html/docs/Manual\\_Programa\\_Restaurantes\\_Populares.pdf](http://ieham.org/html/docs/Manual_Programa_Restaurantes_Populares.pdf)> Restaurantes Populares Roteiro 2007.

ASSINADO convênio do restaurante bom prato de Rio Claro. Rio Claro: 2012. Apresenta informações sobre a instituição do restaurante da rede Bom Prato em Rio Claro, São Paulo.

Disponível em:

<<http://www.canalrioclaro.com.br/noticia/9842/assinado-convenio-do-restaurante-bom-prato-de-rio-claro.html>>. Acesso em: 15 maio 2012.

BRASIL. Consea. **Lei de segurança alimentar e nutricional**.

Brasília, 2006. Disponível em:

<<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/publiucacoes-arquivos/cartilha-losan-portugues>>. Acesso em: 10 nov. 2011.

CORBIOLI. Nanci. **Restaurante fabril, Marília, SP**. [S.l.: 2008].

Disponível em: <<http://www.arcoweb.com.br/arquitetura/npc-grupo-arquitetura-restaurante-fabril-15-04-2008.html>>. Acesso em: 22 nov. 2011.

COZINHA-ESCOLA NESTLÉ, BELO HORIZONTE, MG.

Rosenbaum. Disponível em:

<http://www.rosenbaum.com.br/portfolio/cozinha-escola-nestle-no-mercado-central-de-bh/>. Acesso em: 26 set. 2012.

GUIMARÃES 2012 DISCUTE URBANISMO PÓS-25 DE ABRIL. Casa da Cultura, 2 maio 2012. Disponível em: <<http://casaculturaportugal.blogspot.com.br/2012/05/guimaraes-2012-discute-urbanismo-pos-25.html>>. Acesso em: 15 jun. 2012.

IBGE. **Censo demográfico: 2010**. Presidente Prudente, 2010. Disponível em: <[www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=354140](http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=354140)>. Acesso em: 10 abr. 2012.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e administração**. Barueri: 1ª edição, 2002.

O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO. Cap. 4, pag. 121 - 124. Notas de aula. Impresso.

São Paulo. Decreto nº 46.076, de 31 de agosto de 2001. **Institui o Regulamento de Segurança contra Incêndio das edificações e áreas de risco para os fins da Lei nº 684, de 30 de setembro de 1975 e estabelece outras providências.**

RESTAURANTE FABRIL, MARÍLIA – SP. Arcoweb, 15 abril. 2008. Disponível em: <http://www.arcoweb.com.br/restaurante-fabril-m/all.html>. Acesso em: nov. 2011.

