

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
BACHARELADO EM ARQUITETURA E URBANISMO

DILSON CAVALCANTE MUNIZ DE MENDONÇA
YVON FILIPE PEREGRINO WANDERLEY BRAVO DANTAS

**FOGÃO DA MATA: A inclusão de um espaço de alimentação popular na cidade
de São Lourenço da Mata - PE**

RECIFE

2023

DILSON CAVALCANTE MUNIZ DE MENDONÇA
YVON FILIPE PEREGRINO WANDERLEY BRAVO DANTAS

FOGÃO DA MATA: A inclusão de um espaço de alimentação popular na cidade de
São Lourenço da Mata - PE

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA,
como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em
Arquitetura e Urbanismo.

Professor(a) Orientador(a): ANA MARIA MOREIRA MACIEL

RECIFE

2023

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

M539f Mendonça, Dilson Cavalcante Muniz de.
FOGÃO DA MATA: A inclusão de um espaço de alimentação popular na cidade de São Lourenço da Mata - PE/ Dilson Cavalcante Muniz de Mendonça; Yvon Filipe Peregrino Wanderley Bravo Dantas. - Recife: O Autor, 2023.
28 p.

Orientador(a): Dra. Ana Maria Moreira Maciel.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, 2023.

Inclui Referências.

1. Restaurante Popular. 2. Arquitetura. 3. Políticas Públicas. I. Dantas, Yvon Filipe Peregrino Wanderley Bravo. II. Centro Universitário Brasileiro. - UNIBRA. III. Título.

CDU: 72

Dedico este trabalho aos meus pais, pela incansável dedicação, apoio incondicional e amor inabalável ao longo desta jornada acadêmica. A minha namorada que esteve ao meu lado, oferecendo suporte e ânimo nos momentos desafiadores. À minha orientadora Dra. Ana Maria Moreira Maciel, pela orientação perspicaz e incentivo ao desenvolvimento deste estudo. Dedico também a todos os que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste trabalho, direta ou indiretamente. Este trabalho é fruto do apoio e colaboração de muitos, e a eles dedico esta conquista.

RESTAURANTE POPULAR EM SÃO LOURENÇO DA MATA

Dilson Cavalcante Muniz de Mendonça

Yvon Filipe Peregrino Wanderley Bravo Dantas

Orientadora: Dra. Ana Maria Moreira Maciel

RESUMO: O presente trabalho tenta suavizar uma problemática frequentemente observada no município de São Lourenço da Mata – PE. Nos últimos anos, desde a pandemia da COVID-19, o número de pessoas em situação de rua na cidade cresceu exponencialmente. Conseqüentemente, o número de pessoas sem acesso a uma alimentação minimamente nutritiva também. Para a elaboração da proposta foram seguidos os seguintes passos metodológicos, revisão bibliográfica, estudos de caso, análises do entorno e proposição da alternativa projetual. Desta forma, o projeto apresentado a seguir, tem a finalidade de tentar amenizar o crescimento deste indicador, através da criação de um restaurante popular que forneceria refeições a um preço acessível que possa fazer diferença na saúde alimentar das pessoas que necessitam dessa assistência.

PALAVRAS-CHAVE: Restaurante Popular. Arquitetura. Políticas Públicas

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Presidente Getúlio Vargas em evento no SAPS	09
Figura 2 – Cozinha do SAPS Central	10
Figura 3 - – Moradores do Rio de Janeiro em frente a um posto de Subsistência do SAPS	11
Figura 4 – Fachada do SAPS Central	16
Figura 5 – Vista externa do R.U. UFPE	18
Figura 6 – Vista externa do Restaurante Popular Matriz	20
Figura 7 – Fachada do Restaurante Capanema	21
Figura 8 – Vista externa do Refeitório Anjo	22
Figura 9 – Área externa do Refeitório Anjo	22
Figura 10 – Área Interna do Refeitório Anjo	22
Figura 11 – Fachada Residencial no Centro de São Lourenço da Mata	23
Figura 12 – Planta de Situação do Restaurante Proposto	24
Figura 13 – Estudo de Insolação do Restaurante Proposto	25
Figura 14 - Imagem da rua Dr. Pedro Augusto Correia de Araújo	26
Figura 15 - Imagem da praça Timoleão Maranhão	27
Figura 16 - Imagem retirada de tabela retirada do Plano Diretor Municipal	28
Figura 17 - Planta de Locação do Projeto	30
Figura 18 - Indicação dos setores da cozinha	31
Figura 19 - Fluxograma do Restaurante Popular	31
Figura 20 - Planta baixa do Pavimento Principal do Restaurante Fogão da Mata	33

Figura 21 - Planta Baixa do Salão	34
Figura 22 - Corte do salão/área de cocção	33
Figura 23 - Corte da área da cozinha	33
Figura 24 - Fachada Frontal do Restaurante Popular (Renderização 3D)	34
Figura 25 – Representação da Ventilação Cruzada.....	35

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	09
2. OBJETIVOS.....	13
3. METODOLOGIA.....	14
4. REFERENCIAL TEÓRICO.....	15
5. ESTUDOS DE CASO.....	17
6. ANÁLISE DO ENTORNO.....	23
7. PROPOSTA RESTAURANTE POPULAR.....	29
9. REFERÊNCIAS.....	36

1. INTRODUÇÃO

A pobreza é um problema presente na nossa sociedade, algo vivenciado ao longo da história, principalmente em países subdesenvolvidos como é o caso da maioria dos países latino-americanos e, onde 131 milhões de pessoas não tem acesso a uma dieta saudável (Organização Pan-americana de Saúde, 2023). Tal problemática acaba por causar diversos fenômenos, como a fome. Durante muito tempo tem se debatido formas de resolver o problema da fome no Brasil e no mundo. Com o tempo nasceram algumas políticas públicas para contenção deste problema.

Em 1940, na cidade do Rio de Janeiro, com o governo de Getúlio Vargas, foi criado a primeira experiência de restaurante popular com gestão pública no Brasil: O SAPS.



Figura 1 - Presidente Getulio Vargas em evento do SAPS

Fonte: Fogagnoli (2011)

Trata-se de restaurantes de baixo custo, equipados com cozinhas projetadas para produzir grandes quantidades de comida, dado ao uso de vários utensílios

industriais para suprir a demanda e oferecer as refeições a um preço acessível para a classe trabalhadora através do Serviço de Alimentação da Previdência, a fim de dar assistência e melhorar as condições de vida dos trabalhadores brasileiros e de suas famílias.



Figura 2 - Cozinha do SAPS Central

Fonte: Fogagnoli (2011)

Pouco tempo depois, o programa passou a ter outras funções além de servir as refeições de baixo custo, como a proposta de educação alimentar, ensinando os trabalhadores a importância de ter uma dieta saudável, assim como a criação dos Postos de Subsistência, que forneciam os alimentos a preço de custo para os trabalhadores, como ilustra a figura III (Fogagnoli, 2011).



Figura 3 - Moradores do Rio de Janeiro em frente a um posto de subsistência do SAPS

Fonte: Fogagnoli (2011)

O programa funcionou bem por cerca de 27 anos, sendo extinguido em fevereiro de 1967 pelo governo do M.al Castelo Branco, por meio do decreto lei 224, que cessou o funcionamento do SAPS (Fogagnoli, 2011)

Após a implementação do SAPS, diversas outras iniciativas de assistência financeira e alimentar surgiram no país. Após essa primeira tentativa de abordar a problemática em questão, surgiram outros programas igualmente relevantes, como o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição - Pronan, em 1976, e o Programa Comunidade Solidária, em 1995. Ambos tinham como objetivo principal direcionar as ações governamentais em prol das pessoas que careciam dos meios necessários para atender às suas necessidades básicas.

Na sequência, com a mesma ênfase em abordar a questão da carência, foram lançados programas como o Fome Zero em 2003 e o Bolsa Família, também em 2003, ambos implementados durante o governo do Presidente Luiz Inácio Lula da Silva. Mais recentemente, durante o governo do Presidente Jair Bolsonaro, foi estabelecido o programa Auxílio Brasil, em 2021, mantendo a contínua busca por soluções que atendam às necessidades essenciais da população.

No início de 2020, a humanidade foi inesperadamente surpreendida por uma significativa crise de saúde, a pandemia da COVID-19, que se expandiu de maneira vertiginosa e desordenada. No Brasil, essa crise provocou reduções estruturais no Produto Interno Bruto (PIB) de longo prazo, estimadas em 5%, quando comparadas às projeções que seriam observadas caso a pandemia não tivesse ocorrido (BRASIL, 2020).

Este impacto desencadeou uma profunda comoção, tanto no âmbito da saúde pública quanto na esfera política, exercendo um impacto substancial sobre as bases de nossa economia. Isso resultou em um aumento de 38% no número de pessoas em situação de rua entre os anos de 2019 e 2022, de acordo com dados do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA, 2022).

O município de São Lourenço da Mata, localizado na região metropolitana de Recife, com área territorial de 263.587 km², 111.243 habitantes (IBGE, 2020) e um IDHM de 0,653 (IBGE, 2010). Por ser uma cidade com um IDH abaixo da média do Brasil, que é de 0,756 (PNUD, 2020), inclusive abaixo de outras cidades que possuem um programa de restaurante popular bem implementado, como é o caso da cidade de Curitiba, que possui um IDH de 0,823 (IBGE, 2020) e possui um serviço de restaurantes populares que é referência para o país.

Até o momento, a cidade que foi escolhida para a implementação do projeto, não possui um serviço de restaurante popular para dar assistência para as pessoas que não tem acesso a uma alimentação de qualidade e uma dieta devidamente nutritiva. O objetivo do projeto a seguir, será implementar um restaurante popular viável, numa área central do município e atender as pessoas que tenham dificuldade de manter uma dieta equilibrada.

O estabelecimento será concebido com uma arquitetura contemporânea, onde o foco recai sobre a sinergia entre sua funcionalidade e sua relação custo-benefício. Dessa forma, harmoniosamente entrelaçaremos elementos da cultura local com uma estrutura em aço, a fim de incorporar as características peculiares da região à estética prática da arquitetura industrial.

Nesse elegante equilíbrio entre o industrial e o regional, adotaremos materiais de rápida instalação e execução, como o Drywall e o aço, permitindo uma estrutura

mais leve, proporcionando longos vãos abertos, enquanto conferimos uma marcante presença de esquadrias em alumínio nas fachadas laterais. Além disso, integramos elementos que celebram as raízes locais, representados por paredes em tons terrosos, cobogós e brises.

A sustentabilidade será priorizada com a otimização da captação de energia solar, a coleta de água da chuva e a promoção de ventilação natural, culminando em um espaço que se destaca não apenas por sua estética arrojada, mas também por seu compromisso com o meio ambiente e a cultura regional.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Este trabalho tem como objetivo elaborar o anteprojeto de um restaurante popular situado no município de São Lourenço da Mata, em Pernambuco. O intuito primordial é oferecer uma solução para o desafio da desnutrição enfrentado pela parcela da população em situação de vulnerabilidade socioeconômica na cidade. O restaurante busca promover a segurança alimentar do público-alvo, enquanto também mantém uma estreita colaboração com a comunidade local. Dessa forma, pretende-se não apenas atender o usuário do espaço como cliente, mas também envolvê-lo como colaborador, fortalecendo a cooperação e o senso de pertencimento.

2.2 Objetivos Específicos

2.2.1 Determinar o local ideal para a implantação do projeto, cujo terreno seja estrategicamente viável para atender a maior parcela possível da população em situação de vulnerabilidade alimentar de forma a considerar princípios ergonômicos, bem como facilitar questões técnicas da cozinha, como carga/descarga, fornecimento de insumos e melhor aproveitamento dos recursos naturais.

2.2.2 Aproveitar ao máximo, os costumes e a cultura local, tanto para definição do partido arquitetônico quanto para a produção do cardápio, o que vai definir os equipamentos e o dimensionamento da cozinha.

2.2.3 Buscar formas de colaboração dos moradores da cidade, assim como das comunidades de zona rural que rodeiam a região para fornecimento de insumos para o funcionamento do restaurante, assim como na construção da parte estrutural.

3. METODOLOGIA

Para o desenvolvimento de um projeto de restaurante popular, deve-se pensar em um local funcional, limpo e com um bom aproveitamento espacial, levando em conta todas as questões ergonometrias para a circulação de funcionários e usuários do serviço. Para levantar todos estes dados e otimizar a produção deste trabalho, separamos a pesquisa em três etapas metodológicas:

3.1. Visitas técnicas em restaurantes populares e cozinhas industriais na cidade do Recife-PE, para um melhor entendimento do processo de produção e distribuição de alimentos de baixo custo e levantar prós e contras destes estabelecimentos.

3.2. Desenvolver o Partido Arquitetônico, utilizando as seguintes questões:

3.2.1 - Buscar características do local que o restaurante vai ser aplicado, assim como aspectos climáticos, estratégias para melhor aproveitamento do clima local para a utilização de estratégias ecológicas.

3.2.2 Selecionar o terreno, tendo em vista uma melhor facilidade de distribuição para as comunidades, assim como uma melhor logística para a carga e descarga, facilitando também o acesso de funcionários e usuários do sistema.

3.2.3- Quantificar os usuários, para assim poder dimensionar o espaço, tanto do salão quanto da cozinha, podendo assim, determinar a quantidade de refeições por dia e o espaço dedicado a ferramentas de trabalho dos cozinheiros, como fornos, fogões, caldeirões, bancadas e entre outros.

3.2.4- Determinar a distribuição dos setores no ambiente, por meio do programa de necessidades e o fluxograma, baseado nas cozinhas estudadas nas visitas técnicas e pela base bibliográfica.

3.3. Desenvolvimento do projeto:

Nesta etapa, planejamos elaborar um programa de necessidades com base nos dados que foram coletados nos estudos de caso. Esse programa será o guia fundamental para o desenvolvimento do projeto arquitetônico futuro do Restaurante Popular. Após a análise dos resultados dos estudos de caso, traduziremos essas descobertas em um programa de necessidades detalhado. Em seguida, criaremos representações visuais que darão vida à visão futura do Restaurante Popular Fogão da Mata, considerando tanto a funcionalidade quanto a estética para atender às expectativas e necessidades da comunidade e da banca examinadora.

4. REFERENCIAL TEÓRICO

4.1 “Almoçar bem é no SAPS!”: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950).

Esta dissertação de mestrado, é um estudo que se aprofunda no pioneirismo dos restaurantes populares do Brasil: O SAPS localizado no estado do Rio de Janeiro, este foi um empreendimento crucial do governo para oferecer suporte aos trabalhadores. Inclui projetos que visam fornecer refeições a preços acessíveis, além de programas relacionados à orientação alimentar, consultas com nutricionistas e a distribuição de alimentos a custos reduzidos por meio dos postos de subsistência. E hoje é uma referência muito importante para os restaurantes populares atuais e será de extrema importância para análise sócio-histórica e construção do presente projeto.



Figura 4 - Visão da Fachada do SAPS Central, na Praça da Bandeira.

Fonte: Fogagnoli (2011)

4.2 Proposta arquitetônica de um restaurante popular em São Sebastião-AL.

Este Trabalho de Conclusão de Curso consiste em sete capítulos que abordam uma questão significativamente importante relacionada aos restaurantes populares e o desafio da fome no Brasil. Além disso, ele destaca a importância da implementação de um restaurante popular na cidade de São Sebastião, localizada no interior do estado de Alagoas. Por ser de uma cidade do Nordeste do Brasil, o trabalho a cerca desta experiência de Restaurante Popular se alinhará perfeitamente com a proposta de escrita presente projeto, auxiliando na análise de pressupostos a partir de questões e particularidades regionalistas.

4.3 ANÁLISE ERGONÔMICA DO TRABALHO NA CHURRASCARIA GAÚCHA

Este trabalho teve como objetivo aplicar o método de Análise Ergonômica do Trabalho (AET) em uma churrascaria chamada "Churrascaria Gaúcha" em Campos dos Goytacazes, no norte do estado do Rio de Janeiro. O objetivo é avaliar como as tarefas realizadas na cozinha do restaurante e o atendimento ao público podem ser melhorados em com a aplicação de princípios da ergonomia e segurança no trabalho.

O foco principal da análise é avaliar as condições de trabalho das ajudantes de cozinha na Churrascaria Gaúcha, identificando problemas existentes e propondo métodos para resolvê-los. Além disso, o trabalho destaca a importância da ergonomia no contexto brasileiro atual. Tal premissa auxiliará na criação e desenvolvimento do anteprojeto do presente trabalho para a construção de fato do Restaurante Popular Fogão da Mata, idealizado por este estudo.

5. Estudos de Caso

5.1 Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco (RU).

O Restaurante Universitário (RU) é uma instituição fundamental em universidades de todo o mundo, desempenhando um papel vital na vida dos estudantes. Este estudo de caso se concentra no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), que tem como objetivo fornecer refeições acessíveis e de qualidade para sua comunidade acadêmica.

A UFPE, localizada em Recife, Pernambuco, é uma das maiores universidades do Brasil, com uma comunidade acadêmica diversificada, incluindo estudantes de várias origens socioeconômicas. O RU da UFPE é uma parte essencial da infraestrutura da universidade, atendendo milhares de estudantes diariamente. O Restaurante Universitário (RU) foi inaugurado em 2011 e é um projeto concebido pelo arquiteto, urbanista e professor da UFPE, Ênio Eskinazi. Quando construído, o RU tinha capacidade para acomodar 550 pessoas sentadas, sendo aumentada posteriormente. O edifício inclui um salão destinado às refeições, uma cozinha e instalações sanitárias (ASCOM-UFPE, 2022).



Figura 5 - Visão externa do R.U. da Universidade Federal de Pernambuco

Fonte: Tavares (2021).

A representação da organização espacial do RU da UFPE, como descreve a figura V, está particionada em quatro áreas distintas: a área de recepção, pré-limpeza, armazenamento e gestão (indicadas pela cor azul); a área da cozinha (sinalizada pela cor vermelha); a área do refeitório (identificada pela cor verde); e a área para eventos adicionais ou ocasionais (marcada pela cor roxa).

No salão principal, onde ficam os alunos enquanto se alimentam, é possível observar uma forte presença de elementos estruturais em concreto armado, combinado a esquadrias em alumínio com grandes painéis de vidro, que trazem leveza e uma forte relação interno/externo para as pessoas que passam e utilizam o espaço. Na parte externa, podemos observar um jardim composto por plantas rasteiras e palmeiras de até 1,80m (um metro e oitenta centímetros) que formam um complemento para um painel superior que serve tanto como elemento decorativo quanto para proteger o salão do sol e da chuva, como ilustra a figura 5, entretanto, não chega a impedir a circulação do ar, tornando a temperatura interna do salão sempre agradável, ainda que não seja um ambiente climatizado.

5.2. Restaurantes Populares em Curitiba

Para combater a fome na região, a prefeitura de Curitiba conta com 5(cinco) restaurantes populares espalhados pela cidade, considerados espaços de convivência e estímulo a práticas de vida saudável. Estes são: Restaurante Popular Matriz, Restaurante Popular Sítio Cercado, Restaurante Popular CIC/Fazendinha, Restaurante Popular Pinheirinho e o Restaurante Popular Capanema. É possível realizar nestes lugares, refeições nutricionalmente balanceadas ao preço de R\$ 3,00 (três reais) (Prefeitura Municipal de Curitiba, 2023).

Com a capacidade de fornecer até 4.700 refeições por dia em seus cinco restaurantes, o cardápio é cuidadosamente elaborado por nutricionistas e inclui elementos como arroz, feijão, uma variedade de carne, acompanhamento, salada e sobremesa (Prefeitura Municipal de Curitiba, 2023). Neste estudo de caso, examinaremos dois desses restaurantes populares: o Restaurante Matriz e o Capanema.

5.2.1 Restaurante Popular Matriz

O restaurante em questão é o primeiro de uma série de cinco estabelecimentos populares na cidade de Curitiba, localizado nas proximidades do Mercado Central, no coração do centro comercial da área. Ele possui um salão posicionado sob pilotis, oferecendo aos clientes uma vista privilegiada. Sua estrutura é feita em aço e cercada por painéis de vidro e alumínio, apresentando um design moderno de estilo industrial que confere uma sensação de leveza, higiene e funcionalidade ao ambiente.



Figura 6 - Vista externa do Restaurante Popular Matriz

Fonte: Prefeitura de Curitiba

5.2.2 - Restaurante Capanema.

Em novembro de 1993, durante o primeiro mandato de Rafael Greca como prefeito, foi inaugurado o restaurante popular localizado sob o Viaduto do Capanema, atraindo atenção em todo o Brasil por sua proposta pioneira de oferecer refeições de alta qualidade a um preço acessível na época, que era de apenas R\$ 1,00 (um real). Entretanto, a construção foi encerrada no início do ano 2000. Desde então, o edifício foi utilizado como abrigo por pessoas em situação de vulnerabilidade social e por usuários de drogas (Prefeitura Municipal de Curitiba, 2018).

Em janeiro de 2018, o restaurante retomou suas operações e passou a contar com bilheteria, área de refeições, instalações para o recebimento e preparação das refeições, áreas de higienização de utensílios, banheiros, vestiários e salas de apoio. É relevante mencionar que o local não possui uma cozinha propriamente dita; em vez disso, as refeições são preparadas no restaurante do Pinheirinho e, diariamente, transportadas em caixas térmicas para a unidade do Capanema, supervisionadas por nutricionistas da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SMAB), que são responsáveis por essa instalação (Prefeitura Municipal de Curitiba, 2018).

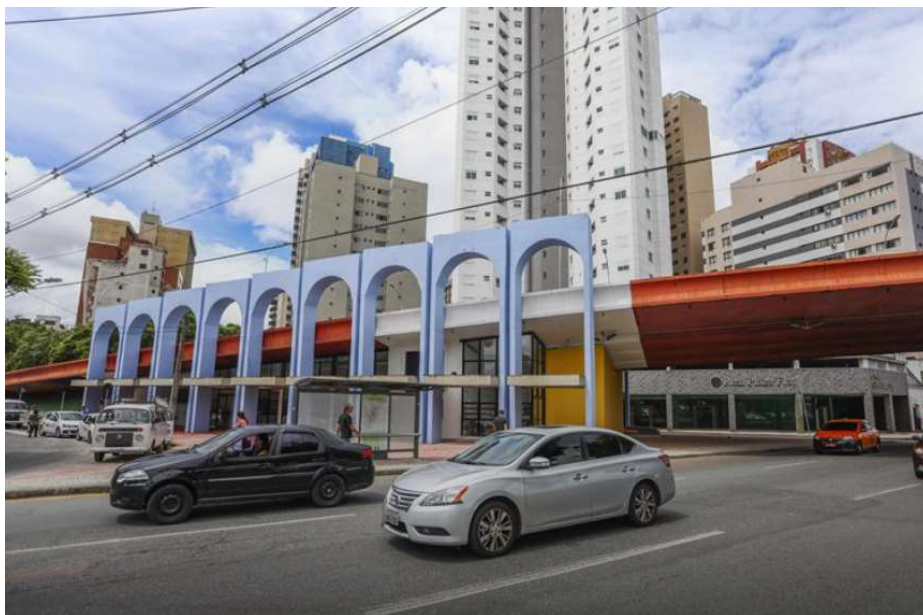


Figura 7 - Fachada do Restaurante Popular Capanema

Fonte: Prefeitura de Curitiba

Conforme ilustrado na imagem 7 o restaurante em foco apresenta um espaçoso salão muito bem-organizado, com janelas basculantes em ambos os lados e um pé direito consideravelmente alto, proporcionando uma sensação de amplitude ao ambiente.

5.3. Refeitório Anjo – Unidade IV

Em 2009, o escritório de arquitetura Zaniboni + Arquitetos concebeu um projeto que alcançou a posição de finalista no 1º Prêmio de Arquitetura Asko Nobel. O objetivo desse projeto era a construção de uma cantina destinada à unidade IV da empresa Anjo Química, localizada na cidade de Morro da Fumaça, Santa Catarina.

A planta do edifício é disposta em um único nível, seguindo a tipologia de pavilhão. Para garantir uma eficiência bioclimática, foram implementadas estratégias como a ventilação cruzada e a utilização de elementos para sombreamento. O programa básico do espaço abrange um salão multiuso, uma cozinha, instalações de serviço, sanitários e uma área de redário destinada ao descanso, com ênfase na integração harmoniosa dos ambientes.



Figura 8 - Vista externa do Refeitório Anjo

Fonte: Tavares (2021)

O terreno escolhido para a construção está localizado em uma área próxima à natureza, e a edificação foi projetada com o intuito de se integrar harmoniosamente com o ambiente circundante. Grandes janelas de vidro foram incorporadas para permitir uma ventilação adequada e a entrada de luz natural no interior, com a regulação da luz solar sendo realizada por meio de brises. A estrutura do edifício é uma combinação de treliças metálicas e pilares de madeira, como consta na figura 8, em anexo.



Figuras 9 e 10 - Fotos do refeitório anjo, área externa/interna.

Fonte: Tavares (2021)

6. ANALISE DO ENTORNO

6.1 Caracterização da Cidade

O município de São Lourenço da Mata está localizado na Região Metropolitana do Recife, estando a cerca de 20km de distância da capital. Possui uma extensa zona rural e sempre foi conhecida como uma cidade coberta por extensas florestas, de onde vem o seu nome “Da Mata”. A cultura da cidade é representada pela La Ursa e pela grande quantidade de arvores do tipo Pau Brasil, que tornou a cidade conhecida como capital nacional desta espécie de arvore, assim como teve seu desenvolvimento inicial baseado na extração da mesma. Também é conhecida por ter uma das igrejas mais antigas do Brasil, A Igreja de Nossa Senhora da Luz (Há registros de que foi construída em 1540), que fica num distrito não muito distante do centro (vide figura VIII). No mais, podemos notar uma grande influência da arquitetura colonial nas casas mais antigas, como mostra a figura 11 (IBGE,2022).



Figura 11 - Fachada residencial no centro de São Lourenço da Mata

Fonte: IBGE (2022)

6.2 Estudo do Terreno

Para selecionar o terreno, escolhemos o terreno que havia sido escolhido para a construção da Secretaria Municipal de Esportes, mas a obra não seguiu a diante e ficou apenas resto de obras no terreno. O local em questão, já havia sido escolhido pela prefeitura por ser um local central, de fácil acesso e no caminho de todas as linhas de transporte público que passam pela cidade. Outro ponto de extrema importância é que o terreno é rodeado por rodovias, apesar de ser um terreno triangular, o que atrapalha o aproveitamento da área, facilita na questão da carga e descarga e recepção de usuários.

Fica localizando no bairro centro da cidade, tem 2080m², com 3 fachadas, a maior virada para o norte, com aproximadamente 88 metros, virada para o sudeste com 73 e a sudeste com 70. limitado pelas ruas Osasco, Alcantara e Pedro Augusto Correia. e fica estrategicamente próximo ao Centro Social Urbano Municipal como mostra a figura 12.

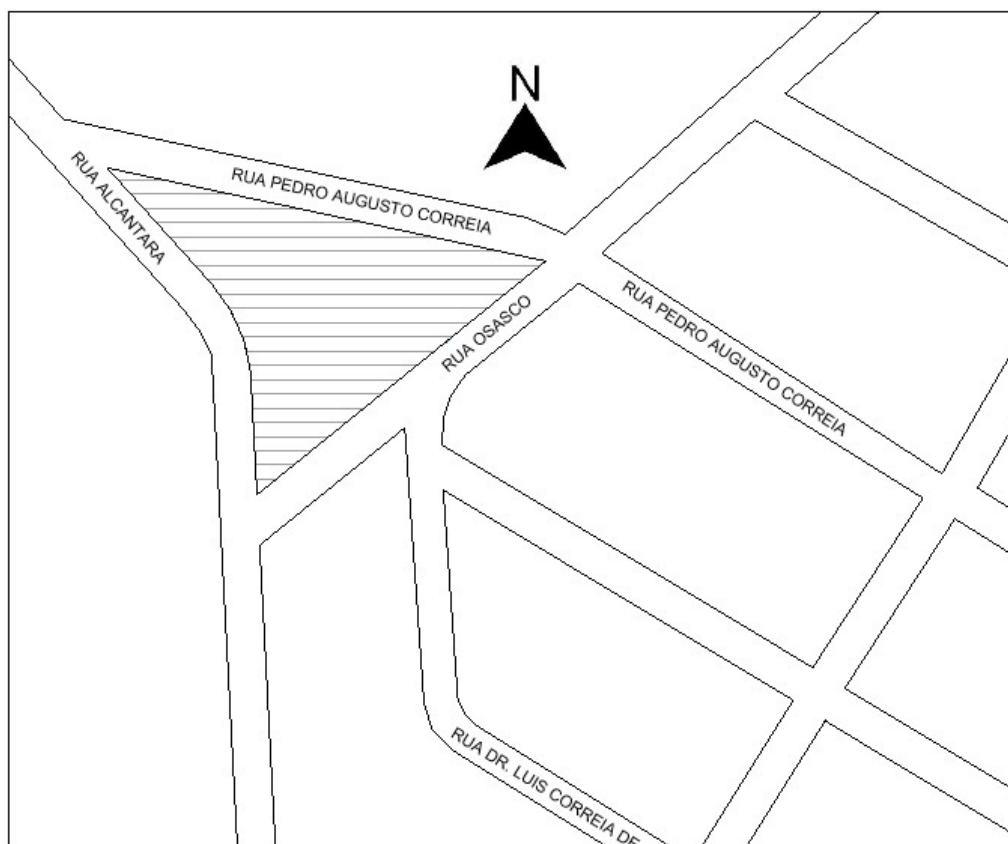


Figura 12 - Planta de Situação do Projeto Fogão da Mata

Fonte: Elaboração própria

6.3. Análise Solar e Climática.

Por estar abaixo da linha do equador, a tendência é que o sol se mantenha de forma mais presente ao lado norte, apenas estando do lado sul do projeto no verão, sendo este estudo de extrema importância para a questão da geração de energia e melhor aproveitamento térmico da construção.

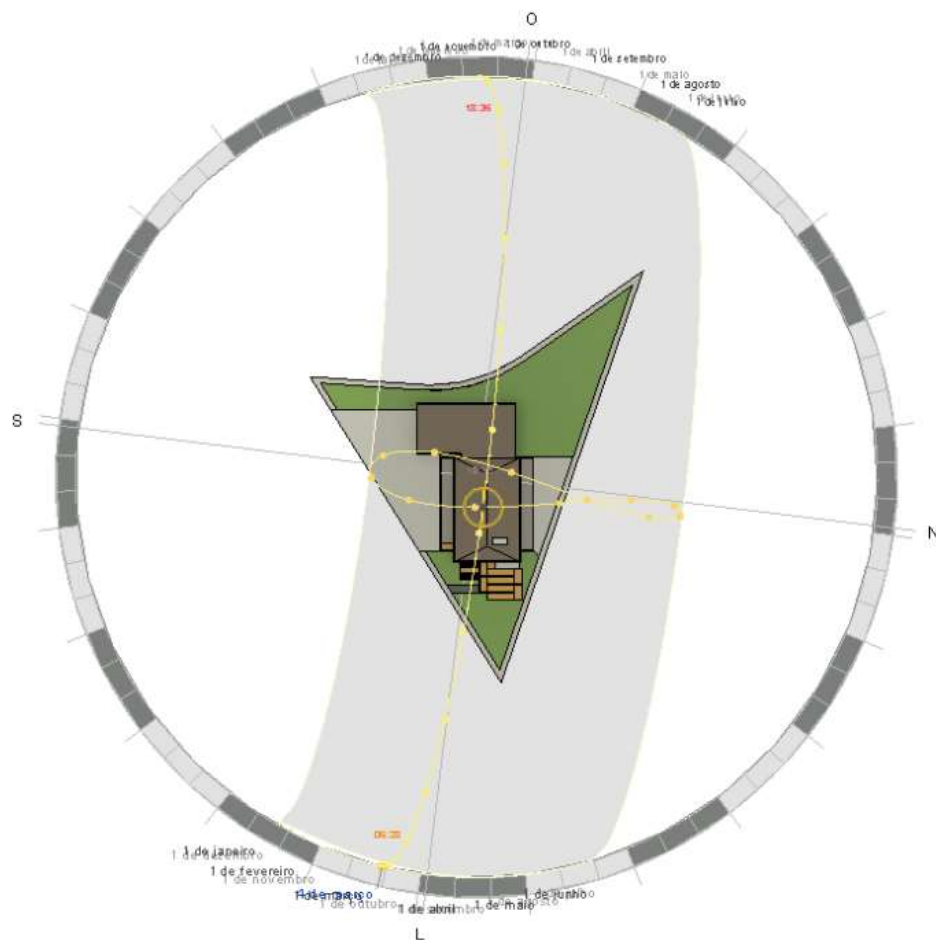


Figura 13 - Análise de incidência solar

Fonte: Elaboração própria

É uma cidade com clima tropical, quente e úmido ou quente seco, dependendo da estação do ano. O inverno é chuvoso e ameno, com a incidência de leves nevoeiros pela manhã, com temperaturas mínimas próximas a 20°. Já no verão o céu é predominantemente limpo com temperaturas geralmente acima de 30°.

6.4. Características da vegetação local

Podemos perceber uma predominância de árvores medias espalhadas pelas praças próximas, predominantemente, mangueiras, palmeiras e o Pau Brasil árvore que deu a cidade o titulo de “Capital Nacional do Pau Brasil”.



Figura 15 - Imagem da rua Dr. Pedro Augusto Correia de Araújo, em frente ao Cine Royal

Fonte: Google Street View

6.5 Elementos Urbanos

O bairro do centro do município tem uma grande quantidade de estabelecimentos comerciais, sendo próximos do local escolhido o supermercado Atacadão, o Centro Social Urbano Municipal, um pequeno cinema muito conhecido na cidade e a Escola Técnica Estadual Governador Eduardo Campos. A cidade é

conhecida por ter muitas ladeiras, como um comércio muito ativo e uma grande quantidade de praças espalhadas pelos bairros. Fazendo assim, que o centro da cidade seja muito movimentado pelo período da manhã e da tarde.



Figura 16 - Imagem da praça Timoleão Maranhão

Fonte: Google Street View

6.6 Questões Legais

De acordo com o Plano Diretor Municipal de São Lourenço da Mata, o terreno em questão encontra-se no ZEU-1 (Zona de Expansão Urbana – 1) no Setor SUP, onde se localiza os vazios urbanos próximo ao núcleo central da cidade. O documento em questão estabelece uma serie de parâmetros a serem seguidos para a construção no local como: Usos, Coeficiente de aproveitamento, taxa de ocupação, e afastamentos, assim como vagas para veículos.

TABELA DE PARÂMETROS URBANÍSTICOS DA ZONA DE EXPANSÃO URBANA 1 - ZEU 1									
SETORES	USOS	COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO (CA)	LOTE MÍNIMO M²	TAXA (%) OCUPAÇÃO (TO) (1)(7)	TAXA DE SOLO NATURAL (TSN) (1)	GABARITO (NÚMERO DE PAVIMENTOS) (2)(4)	AFASTAMENTO INICIAL (AI) (3;4;5;6)		
							FRONTAL	FUNDO	LATERAL
SUP	Habitacional Comércio Varejista Serviços, Institucional, Cultural e Lazer	3,0	200	50	25		5,00	1,50	1,50
SUM	Habitacional Comércio Varejista Serviços, Institucional, Cultural e Lazer	2,5	250	40	35		5,00	1,50	1,50
SUC	Habitacional Comércio Varejista Serviços, Institucional, Cultural e Lazer	2,0	300	35	40		7,00	1,50	1,50
SEA	Habitacional Unifamiliar, comércio, varejista, cultural, Serviços e Lazer	0,6	1.000,00	30	50	2	10,00	5,00	5,00

Figura 17 - Imagem retirada de tabela retirada do Plano Diretor Municipal

Fonte: Plano Diretor de São Lourenço da Mata

De acordo com os parâmetros demonstrados na imagem 17, devemos respeitar os limites de afastamento de 5m da fachada principal, e de 1,50 nas fachadas laterais e de fundo, assim como uma taxa de solo natural mínima de 25% e uma taxa de ocupação máxima de 50%.

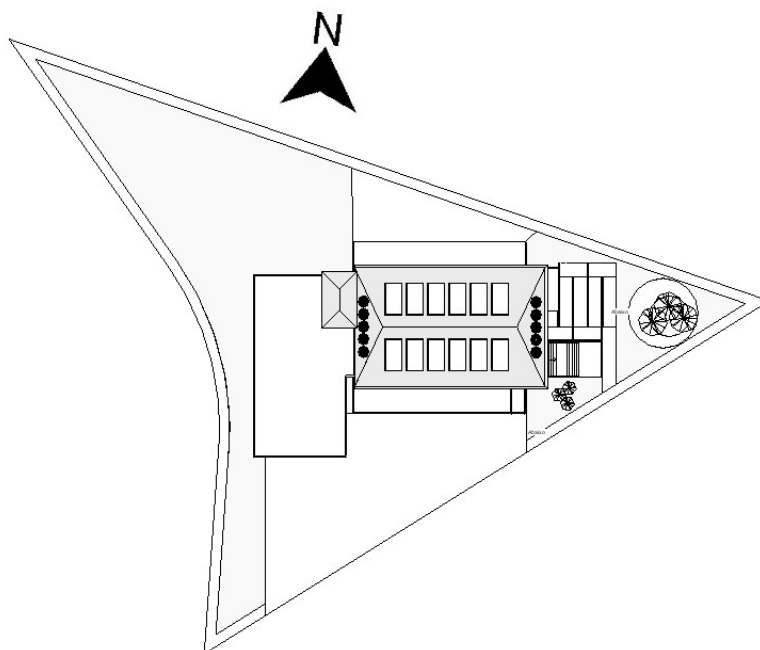


Figura 18 - Planta de Localização do Projeto

Fonte: Produção Própria

7. PROPOSTA DO RESTAURANTE POPULAR

O nome do restaurante, “Fogão da mata” surgiu devido a dois fatores. Por parte do nome do município, pelo fato de estar situado em meio a mata atlântica, e pelo nome remeter a uma comida mais caseira, com um ambiente mais aconchegante e familiar. Desta forma, mantivemos a mesma linha de raciocínio para encontrar a inspiração para o desenvolvimento do projeto.

7.1. PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades foi elaborado de acordo com as etapas necessárias para o preparo da alimentação publicado no Manual do Restaurante Popular (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2004). E também para auxílio desta produção, foi feita uma visita feita ao R.U. Universidade Federal de Pernambuco. A partir dos dados coletados, definimos o programa de necessidades, que conta com o necessário para o bom funcionamento do restaurante. Os Resultados obtidos são o conjunto de ambientes necessários para o melhor atendimento ao usuário citados a seguir.

Primeiro Setor: Composto por Docas/Recepção/pré-higienização, depósito de caixas, Depósito de Material de Limpeza (DML), setores de armazenamento seco e câmaras refrigeradas para carne e vegetais.

Segundo Setor: Componentes de pré-preparo, cocção e área de produtos acabados.

Terceiro Setor: Salão para Refeições

Quarto Setor: Higienização de pratos, garfos e copos e higienização de utensílios utilizados na cozinha.

Quinto Setor: Sala de Administração, saída de lixo e banheiros/vestiários.

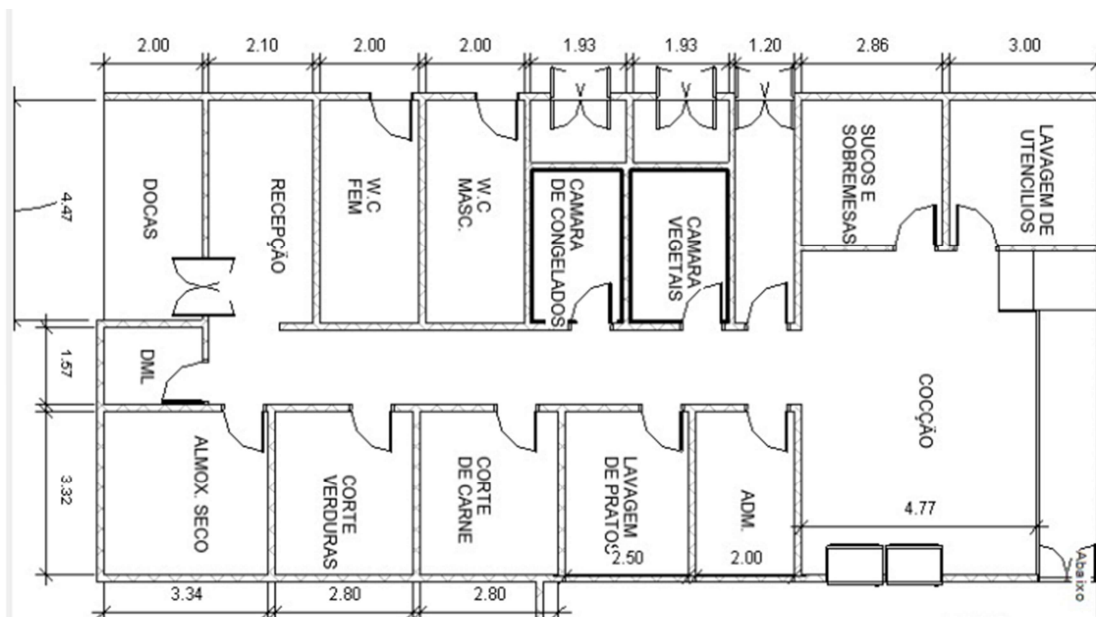


Figura 19 - Indicação dos setores da cozinha

Fonte: Produção Própria

7.2 FLUXOGRAMA E SETORIZAÇÃO DO AMBIENTE

De acordo com o Plano de Necessidades e o Fluxograma Desenvolvido no projeto, podemos desenvolver o mapa de setorização do ambiente. Buscando o melhor dimensionamento dos espaços e o desenvolvimento setorial de acordo com o fluxo de cada parte do sistema de funcionamento do restaurante.

Neste processo, pudemos identificar 3 tipos de fluxo, o fluxo dos alimentos, o fluxo dos funcionários e o fluxo dos usuários. O fluxo do alimento se inicia no recebimento da carga nas docas, passa pela pesagem, higienização e armazenamento, sai do armazenamento para o preparo (Cocção ou corte de saladas), do preparo para a distribuição. O fluxo do Cliente deverá iniciar pela rampa, onde o cliente terá acesso ao salão, passará pela catraca, entrará na fila do buffet onde pegará uma bandeja, pratos, talheres e copo, monta seu prato e volta para sentar-se numa mesa, após a refeição deverá entregar o prato e talheres na área de lavagem e ir em direção a saída do salão.

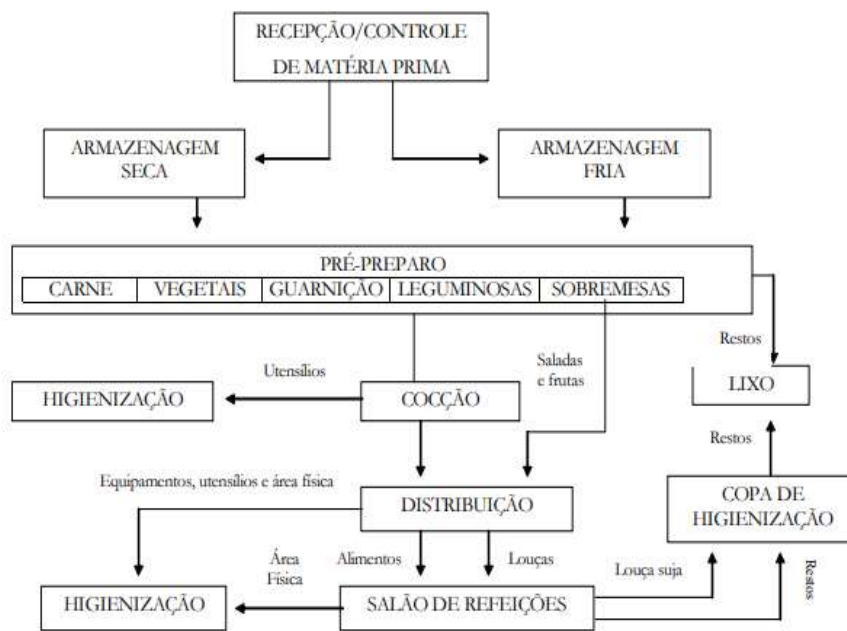


Figura 20 - Fluxograma do Restaurante Popular

Fonte: Manual do Programa Restaurante Popular

Já o fluxo do funcionário deverá iniciar pela entrada de serviço, onde passará pelo vestiário, higienização de botas e materiais e depois para a sua área de atuação, na saída haverá o sentido inverso, até a área de armários, onde ficarão o material de vestimenta.

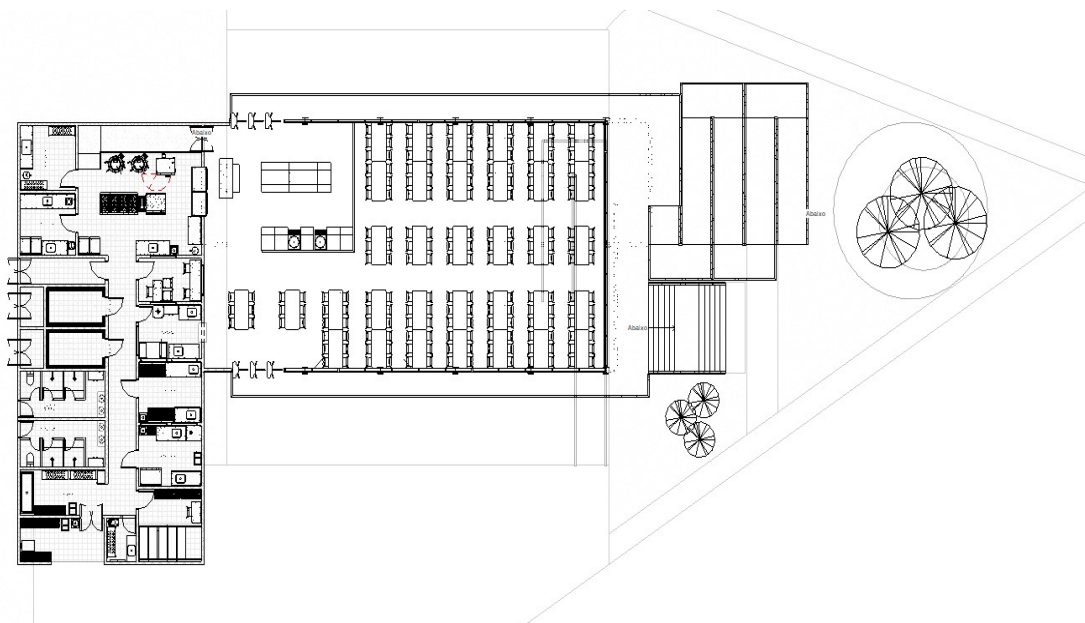


Figura 21 - Planta baixa do Pavimento Principal do Restaurante Fogão da Mata

Fonte: Produção Própria

7.3 QUANTIFICAÇÃO DO PÚBLICO

Se analisarmos os dados do IBGE, veremos que o município de São Lourenço da Mata possui 111.249 pessoas, com uma densidade demográfica de 421 habitantes por km², onde 9,3% da população se encontra ocupada e 46% da população vive com uma renda familiar menor que ½ salário mínimo per capita (IBGE, 2022).

Com estes dados, chegamos à conclusão que ao atendermos 1% da população, que representa as 1104 pessoas que se encontram em situação de maior vulnerabilidade no município, teríamos um resultado muito positivo na estrutura social da cidade. Sendo assim, foi decidido o dimensionamento do restaurante ao número de 1104 refeições/dia, considerando que é uma cidade de médio porte e com um IDH abaixo da média nacional, foi determinado este número para podermos suprir com folga as necessidades da população de rua.

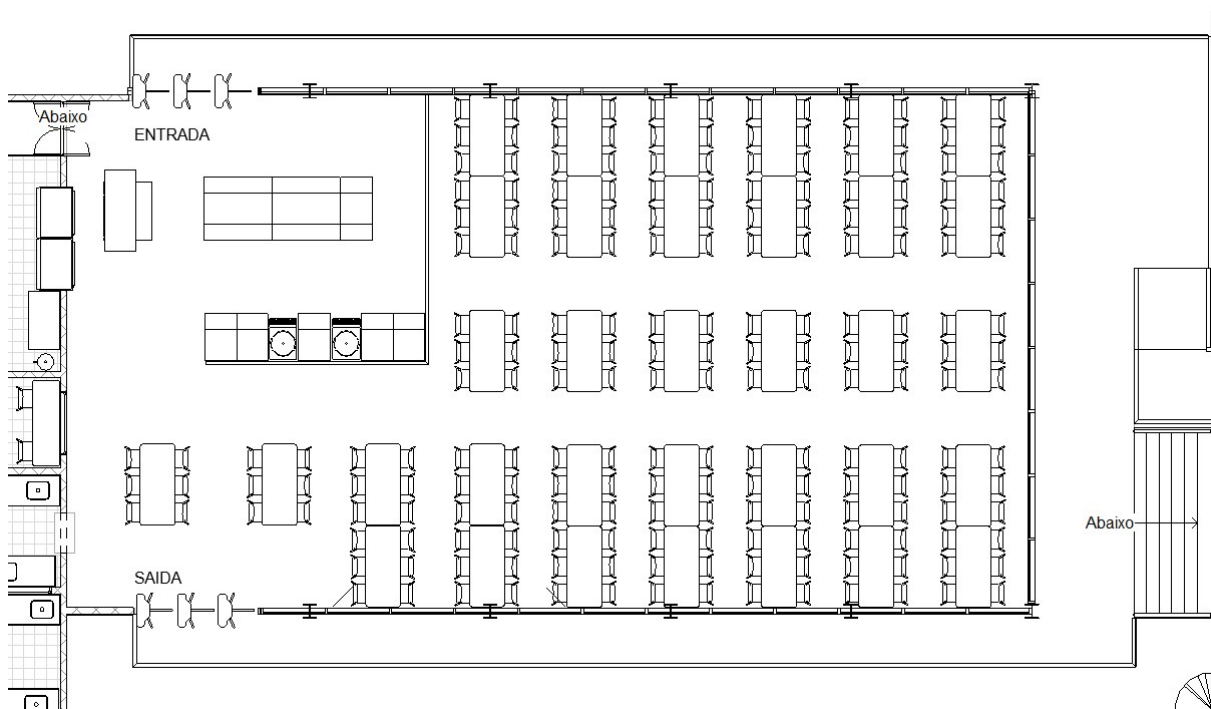


Figura 22 - Planta Baixa do Salão

Fonte: Produção Própria

Como podemos observar na figura 22, o salão tem capacidade de atender 276 pessoas ao mesmo tempo. Se considerarmos que cada indivíduo leve meia hora para

fazer a sua refeição com calma, conseguimos suprir a oferta prevista de aproximadamente 1100 refeições em 2 horas de funcionamento.

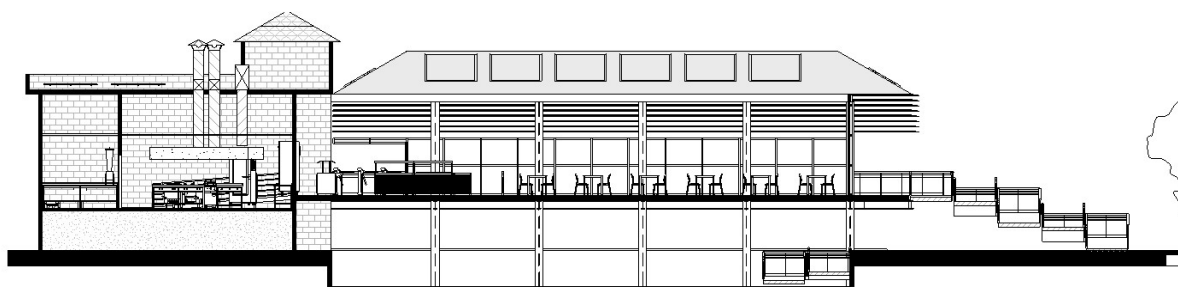


Figura 23 - Corte do salão/área de cocção

Fonte: Produção Própria

Para suprir a demanda pré-definida, a cozinha foi projetada para receber cerca de 20 funcionários, e conta com caldeirões gás-vapor, forno combinado (20Gn's), fogão industrial de 8 bocas, chapa industrial e uma serie de outros materiais em aço inox, como bancadas, pias de assepsia e sistema de exaustão e ventilação, como demonstra a figura.

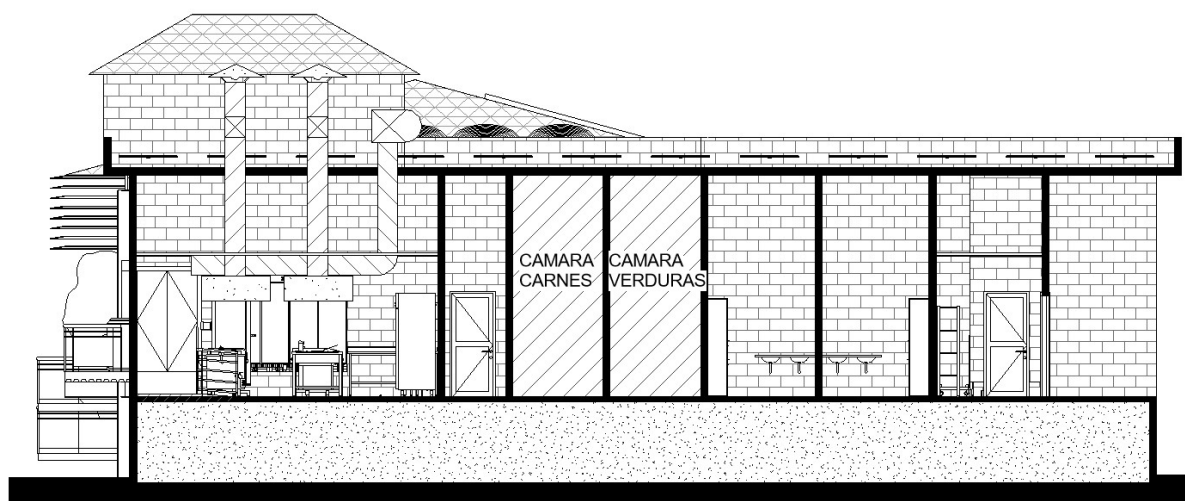


Figura 24 - Corte da área da cozinha

Fonte: Produção própria

7.4. CARACTERÍSTICAS DO PROJETO

O partido arquitetônico foi desenvolvido a partir das características locais, como o próprio nome do espaço sugere, um restaurante com apelo regional e características que visam aproveitar o máximo das vantagens que o local oferece. Uma das grandes vantagens do clima local é a presença do sol, que usado da forma correta, pode ser um grande facilitador na questão da otimização ecológica do projeto. Por isso, foi utilizado dois tipos de aproveitamento da energia solar, o painel solar, gerador de energia e a placa girassol, que nada mais é do que uma serpentina feita com material de alta absorção de temperatura onde a água transita, aproveitando a temperatura do sol que chega ao telhado, para assim, a água descer aquecida por canos específicos e diminuir o tempo que leva a fervura, diminuindo assim, o consumo de gás.



Figura 25 - Fachada Frontal do Restaurante Popular (Renderização 3D)

Fonte: Produção Própria

Atenta-se também para a utilização de um sistema de ventilação natural, combinado com brises em madeira, que evita que a luz do sol chegue no usuário do serviço que está se alimentando no salão, mas não impede a circulação do vento, visando um melhor aproveitamento do ponto de vista ecológico do terreno escolhido e das condições climáticas do local baseado no estudo.



Figura 26 - Ilustração da Ventilação Cruzada

Fonte: Produção Própria

A decoração predominante em tons terrosos, o contato da área externa com a interna, telhas coloniais e um jardim com plantas locais, combinados com uma estrutura de aço e concreto típica de uma construção industrial são o que dão a identidade para o espaço, tornando assim, um ambiente de estética combinada, regional e industrial, levando em conta a cultura e a funcionalidade.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A proposta apresentada reflete a análise dos elementos de sustentabilidade ambiental e funcionais ligados à área de refeições direcionada a um restaurante popular.

Para resolver as questões identificadas, as amostras estudadas na pesquisa tipológica e as visitas técnicas ao Restaurante Universitário (RU) no campus da UFPE foram fundamentais para a concepção do projeto arquitetônico, uma vez que a proposta do R.U. é similar ao do projeto aplicado neste trabalho (oferecer um serviço de alimentação de qualidade a um preço acessível). O projeto arquitetônico para o restaurante popular foi pensado para proporcionar não apenas alimentação saudável, mas também conforto, bem-estar, segurança, áreas de lazer e acessibilidade aos usuários.

9. REFERÊNCIAS

BRASIL. Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição. Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN.1976/1979). Brasília, DF. Disponível em: < [programa_nacional_alimentacao_nutricao_1976_1979_documento_tecnico.pdf](http://saude.gov.br/programa_nacional_alimentacao_nutricao_1976_1979_documento_tecnico.pdf) (saude.gov.br)> Último Acesso em 10 out. 2023.

BRASIL. Ministério da Economia. Impactos Econômicos da COVID – 19. Brasil, 2023. Disponível em: < <https://www.gov.br/economia/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/notas-informativas/2020/nota-impactos-economicos-da-covid-19.pdf>>. Último acesso em: 10 out 2023.

Confira algumas imagens que contam a história de Nova Venécia durante os anos. SiteBarra, 2023. Disponível em: <https://sitebarra.com.br/v7/confira-algumas-imagens-que-contam-a-historia-de-nova-venecia-durante-os-anos.html>. Último acesso em: 13 de Out 2023.

FOGAGNOLI, Marcela. “Almoçar bem é no SAPS!”: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950). 2011. 119 f. Dissertação de Mestrado – Universidade Federal Fluminense, Niterói – RJ, 2011.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRADIA E ESTATÍSTICA. Censo Brasileiro de 2022. Recife: IBGE, 2022. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/sao-lourenco-da-mata.html>> Último Acesso em: 10 out. 2023.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRADIA E ESTATÍSTICA. Censo Brasileiro de 2022. Recife: IBGE, 2022. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pr/curitiba.html>> Último Acesso em: 10 Out. 2023.

PERES, Thais. Comunidade Solidária: A proposta de um outro modelo para as políticas sociais. Civitas. Porto Alegre. Jan-jun. 2005. P.109-126.

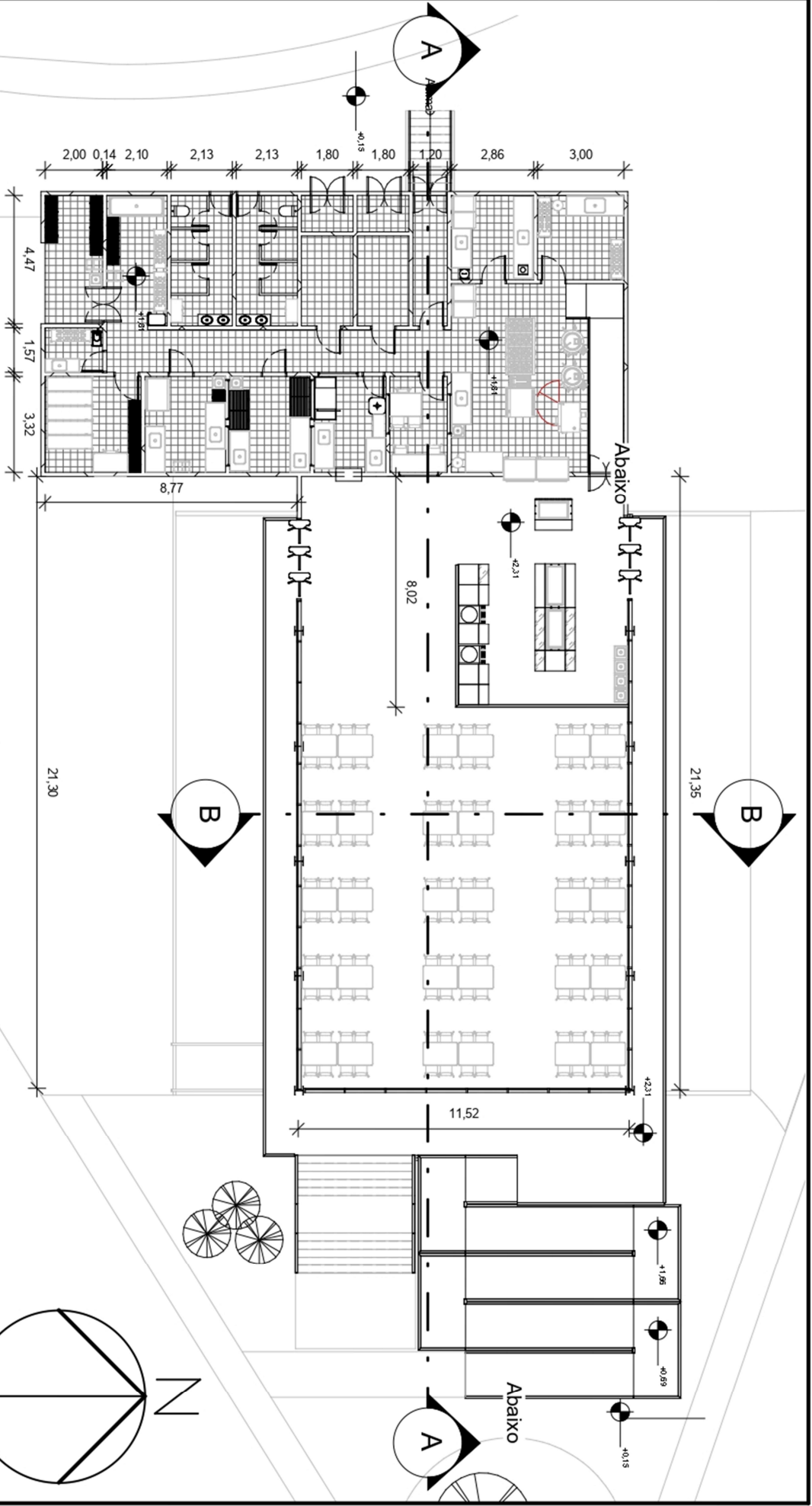
PNUD faz lançamento nacional do Relatório de Desenvolvimento Humano 2020, PNUD – Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. Disponível em: <<https://brasil.un.org/pt-br/105555-pnud-faz-lan%C3%A7amento-nacional-do-relat%C3%B3rio-de-desenvolvimento-humano-2020> > Último acesso em: 10 out. 2023.

Relatório da ONU: 131 milhões de pessoas na América Latina e no Caribe não têm acesso a uma dieta saudável. Organização Panamericana de Saúde, 2023. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/noticias/19-1-2023-relatorio-da-onu-131-milhoes-pessoas-na-america-latina-e-no-caribe-nao-tem#:~:text=Entre%202019%20e%202021%2C%20a%20fome%20atingiu%20uma%20prev%20al%C3%A7%C3%A3o%20de,%20no%20mundo%20inteiro..> Último acesso em 10 out. 2023.

Restaurante Popular de Curitiba. Prefeitura Municipal de Curitiba, [s.d]. Disponível em:< <https://www.curitiba.pr.gov.br/servicos/restaurante-popular-de-curitiba/86>>. Último acesso em: 10 out 2023.

Restaurante Universitário passa por obras de ampliação, requalificação e acessibilidade. Assessoria de Comunicação da UFPE (ASCOM), 2022. Disponível em: https://www.ufpe.br/agencia/noticias/-/asset_publisher/dlhi8nsrz4hK/content/restaurante-universitario-passa-por-obras-de-ampliacao-requalificacao-e-acessibilidade/40615. Último Acesso em: 09 de Out 2023.

TAVARES, Carla. Proposta arquitetônica de um restaurante popular em São Sebastião-AL. 2021. 94 f. Trabalho de Conclusão de Curso – Universidade Federal de Alagoas, Arapiraca, 2021.



1
PLANTA BAIXA - SALÃO

Escala: 1 : 200

FACULDADE Projetista

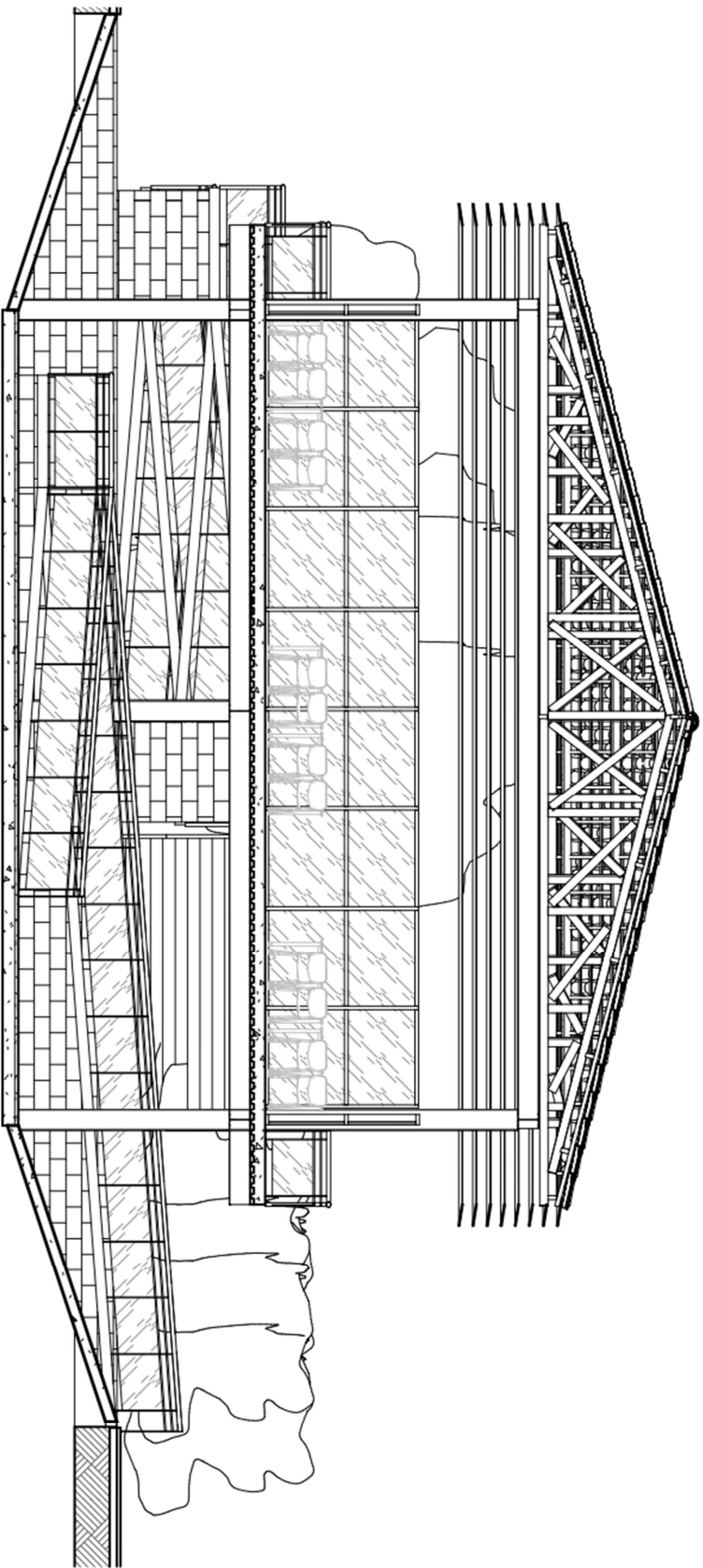
DATA: 25/01/2021

DISCIPLINA: TCC

ALUNO: DILSON C. MUNIZ E YVON W. DANTAS

Não nomeada

2,96 3,89 2,14



1

CORTE BB

Escala: 1 : 100

FACULDADE Projetista

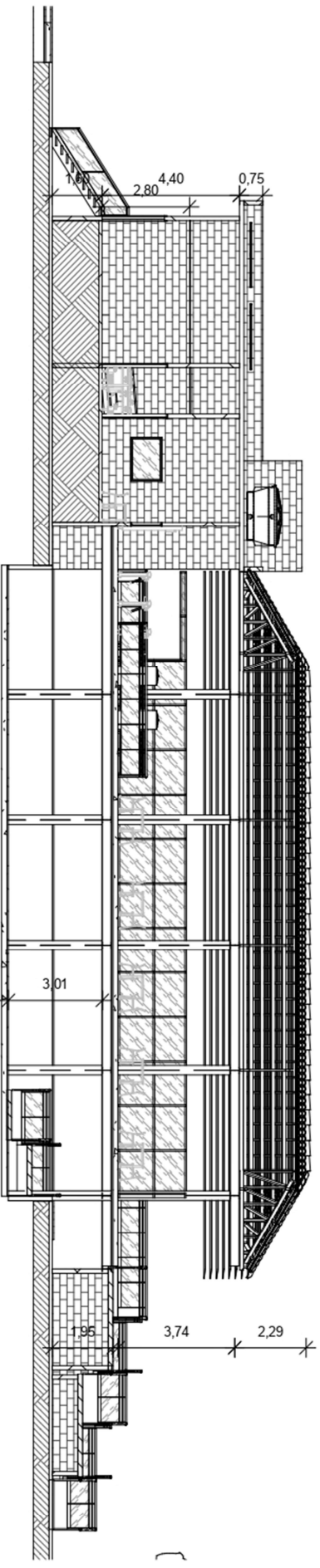
DATA: 25/01/2021

DISCIPLINA: TCC

ALUNO: DILSON C. MUNIZ E YVON W. DANTAS

Não nomeada

FOLHA
P. 12
/04



CORTE AA

Escala: 1 : 200

FACULDADE Projetista

DATA: 25/01/2021

DISCIPLINA: TCC

ALUNO: DILSON C. MUNIZ E YVON W. DANTAS

Não nomeada

FOLHA
P. 11
/04