

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE FORMIGA – UNIFOR-MG
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO
FERNANDA DE PAULO TOMÉ

RESTAURANTE POPULAR:
ARQUITETURA COMO AGENTE DE CONSOLIDAÇÃO DA SEGURANÇA
ALIMENTAR EM FORMIGA-MG

FORMIGA – MG

2018

FERNANDA DE PAULO TOMÉ

**RESTAURANTE POPULAR:
ARQUITETURA COMO AGENTE DE CONSOLIDAÇÃO DA SEGURANÇA
ALIMENTAR EM FORMIGA-MG**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário de Formiga – UNIFOR-MG como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.
Orientador: César Augusto Silvino Figueiredo

FORMIGA – MG

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Biblioteca UNIFOR-MG

T655 Tomé, Fernanda de Paulo Tomé.
Restaurante popular: arquitetura como agente de consolidação da
segurança alimentar em Formiga-MG / Fernanda de Paulo Tomé. – 2018.
93 f.

Orientador: César Augusto Silvino Figueiredo.
Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Arquitetura e
Urbanismo)-Centro Universitário de Formiga-UNIFOR, Formiga,
2018.

Catalogação elaborada na fonte pela bibliotecária
Rosana Guimarães Silva – CRB 6-3064

Fernanda de Paulo Tomé

ARQUITEURA COMO AGENTE DE CONSOLIDAÇÃO DA SEGURANÇA
ALIMENTAR EM FORMIGA-MG - PROPOSTA DE UM RESTAURANTE POPULAR
NA CIDADE

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário de Formiga – UNIFOR-MG como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

BANCA EXAMINADORA

César Augusto Silvino Figueiredo
ORIENTADOR

Prof. Marianna Costa Matos
UNIFOR - MG

Jéssika Gondim Santos
UNIFOR - MG

Formiga, 09 de Novembro de 2018.

É hora de olhar para trás, sentir orgulho por todo caminho percorrido e agradecer a Deus por estar ao meu lado em cada instante. Minha gratidão será infinita para com Ele. Essa formatura representa muito suor, noites sem dormir e determinação.

Dedico à minha mãe, fonte de todo amor e companheirismo, que me fez quem eu sou. Devo tudo a você!

Ao Robertinho o meu eterno agradecimento por todo amor e cuidado.

À minha irmã Roberta; por você quero ser melhor todos os dias.

Ao Luiz Guilherme, meu companheiro de vida, maior presente dessa caminhada. Amo vocês!

Às minhas amigas de vida, em especial à Isabela, por me fortalecem e estarem ao meu lado sempre.

À Michelle e Débora, por me ensinarem mais sobre companheirismo.

Aos mestres, por todos os ensinamentos.

Agradeço profundamente por me fazerem acreditar e nunca permitirem que eu cedesse às provações. Agora, vou ARQUITETAR muitos outros sonhos!

Temos de ir à procura das pessoas, porque podem ter fome de pão ou de amizade.

(Madre Teresa de Calcutá)

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Eixos articuladores da estratégia Fome Zero.....	14
Figura 2 e 3 – Refetorio Gastromotiva.....	24
Figura 4 – Material utilizado para fechamento da edificação.....	24
Figura 4 – Aparência interna da edificação.....	25
Figura 6 – Disposição do mobiliário.....	25
Figura 7 – Estrutura arquitetônica da cozinha.....	26
Figura 8 – Variações observadas nos espaços que compõem a edificação.....	26
Figura 9 – Portas localizadas nas laterais do restaurante.....	27
Figura 10 - Planta baixa – térreo.....	28
Figura 11 - Planta baixa – mezanino.....	28
Figura 12 – Arquitetura e paisagismo.....	29
Figura 13 – Estrutura do restaurante.....	30
Figura 14 – Espaço interno.....	30
Figura 15 – Acesso às áreas de serviço e depósito.....	31
Figura 16 – Estrutura de divisória entre os salões.....	31
Figura 17 – Materiais utilizados na composição do mobiliário.....	32
Figura 18 – Estrutura e paisagismo da varanda exterior.....	32
Figura 19 – Estrutura da fachada.....	33
Figura 20 – Fachada do restaurante.....	34
Figura 21 – Ambiente interno.....	34
Figura 22 – Materiais utilizado na construção do ambiente interno.....	35
Figura 23 – Horta.....	36
Figura 24 – Estufa.....	36
Figura 25 – Estrutura projetual do restaurante.....	37
Figura 26 – Projeto externo.....	37
Figura 27 – Aspectos observados na entrada.....	38
Figura 28 – Mobiliário presente na cozinha local.....	39
Figura 29 – Interior do restaurante.....	39
Figura 30 – Salão principal.....	40
Figura 31 – Disposição do mobiliário.....	40
Figura 32 – Vista na área superior.....	41

Figura 33 – Área externa.....	41
Figura 37 – Apresentação do pátio central.....	42
Figura 38 - Mapa topográfico do terreno.....	45
Figura 39 - Localização do terreno.....	45
Figura 40 - localização do terreno na cidade de Formiga.....	46
Figura 41 - Localização do terreno na cidade de Formiga – mapa.....	47
Figura 42 - Localização terreno e seu entorno.....	47
Figura 43 - Mapa de fluxos.....	48
Figura 44 - Condicionantes climáticas.....	50
Figura 44- Insolação no equinócio de outono 20/03.....	50
Figura 45 - Insolação no solstício de inverno 21/06.....	51
Figura 46 - Insolação no Equinócio de primavera 23/09.....	52
Figura 47 - Insolação no solstício de verão 21/12.....	53
Figura 48 – Vista do terreno com a Praça Ferreira Pires.....	54
Figura 49 – Vista principal do terreno com acesso pela rua General Carneiro	54
Figura 50 – Junção das ruas General Carneiro com rua Carlos Chagas.....	55
Figura 51 - Mapa hidrográfico.....	56
Figura 52 - Mapa cheios e vazios.....	57
Figura 53 – Mapa das áreas verdes.....	58
Figura 54 – Mapa de uso do solo.....	59
Figura 55 - Mapa de hierarquia viária.....	60
Figura 56 - mapa de equipamentos urbanos comunitários.....	61
Figura 57 - Mapa de mobiliário urbano.....	62
Figura 58 - Mapa de gabarito de altura de edificações.....	62
Figura 59 – Fluxograma.....	67

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
1.1 Tema	10
1.2 Justificativa.....	11
1.3 Objetivos	11
1.3.1 Geral	11
1.3.2 Específico	11
1.4 Metodologia	12
1.5 Cronograma	12
2 REFERÊNCIAL TEÓRICO.....	14
2.1 Histórico.....	14
2.2 Impactos de uma boa alimentação	16
2.3 Normas ABNT	19
3 CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO	24
4 OBRAS ANÁLOGAS	25
4.1 Refetório Gastromotiva / Metro Arquitetos Associados, Rio de Janeiro, Brasil	25
4.2 Restaurante Arturito / Candida Tabet Arquitetura, São Paulo, Brasil	31
4.3 Restaurante Tuju / Vapor324 + Garupa Estúdio, São Paulo, Brasil	35
4.4 Toro Gastrobar / Studio Arthur Casas, México.....	39
5 DIAGNÓSTICO DO SÍTIO E REGIÃO	46
5.1 Análise histórica, cultural, socioeconômica da cidade de Formiga-MG ..	46
5.2 Estudo da área de projeto e seu entorno	46
5.2.1 Localização da área.....	46
5.2.2 Entorno da área	49
5.2.3 Redes de infraestrutura	50
5.2.4 Fluxos.....	50
5.2.5 Acessos.....	51
5.2.6 Microclima: umidade, insolação, ventos, acústica, fontes de poluição	51
5.2.7 Levantamento fotográfico	55
5.2.8 Estudo de mapas-síntese	57
5.3 Aspectos físico-territoriais	65
6 PROPOSTA PROJETUAL.....	66

6.1 Programa de necessidades	67
6.2 Fluxograma	69
7 CONSIDERAÇÕES PARCIAIS.....	70
REFERÊNCIAS.....	71

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho constitui um estudo bibliográfico seguido de uma proposta arquitetônica de um restaurante popular no município de Formiga-MG, pois tendo como base a existência de diversas empresas que atuam neste segmento, nenhuma possui características que possam enquadrá-las em tal categoria.

Os restaurantes populares podem ser definidos como Unidades de Alimentação e Nutrição que englobam premissas de grande relevância no que concerne aos processos de produção e distribuição de refeições balanceadas e com preços acessíveis a todos aqueles indivíduos que se encontram em situação de insegurança alimentar (NOGUEIRA NETO, 2007).

Na atualidade, a situação econômica e social pela qual atravessa o Brasil, faz com que muitos trabalhadores percam seus postos de trabalho ou ainda busquem sobreviver por meio de empregos informais, passando desta forma, a maior parte do tempo nas vias públicas. Este fato tem feito com que a procura por locais para alimentação que contem com preços acessíveis tem crescido significativamente (MORAES et al., 2010).

Moraes et al. (2010) destaca que, dentro de um contexto histórico, os restaurantes populares ou bandejões como eram mais conhecidos, ganharam destaque na década de 1940, devido à mudança de hábitos da população que, ao sair para o mercado de trabalho, passou a buscar por refeições rápidas que podiam ser feitas nas ruas ou em restaurantes instalados dentro das próprias empresas.

Sob esta ótica, a ampliação do setor de alimentação fora de casa, nos moldes dos restaurantes populares fazem uso de equipamentos modernos, onde são produzidas em média mil refeições diariamente, durante cinco dias por semana. Além disso, estas unidades são responsáveis por gerar emprego, promovendo o desenvolvimento social e, tornando-se um gerador de renda (BRASIL, 2007).

De modo geral, a responsabilidade por gerir os restaurantes populares é do poder público local ou em parceria firmada entre este e organizações sem fins lucrativos, que tem como objetivo diminuir a quantidade de sujeitos que não tem condições de se alimentar com qualidade, conferindo a estes a garantia de manutenção de sua dignidade e segurança, por meio de uma alimentação completa e saudável (POSSIGNOLO, 2012).

Analisando o município de Formiga-MG, foco deste estudo, verificou-se de acordo com o censo de 2015, uma população de 68.000 habitantes. Entre os trabalhadores formais – 19.781 (29,1%)-, o salário médio mensal é de 1,9 salários mínimos. É importante destacar que, 29,8% da população possui rendimento per capita mensal de meio salário mínimo (IBGE, 2015).

O estudo será organizado em quatro capítulos. No primeiro capítulo será abordado o contexto histórico dos restaurantes populares, seu surgimento, criação, motivação para serem criados, o seu fechamento pela ditadura, os motivos da nova implantação, sua relação com programa fome zero, e se existem tipos diferentes, características gerais. Neste capítulo será ainda destacada a iniciativa do governo para a criação e manutenção destes restaurantes. No segundo capítulo são abordados os impactos de uma boa alimentação, abordando as esferas social, psicológica e nutricional. No terceiro capítulo serão abordadas as normas da ABNT – NBR 9050 e NBR 9077, voltadas para a implementação de restaurantes populares, e as normas da Vigilância Sanitária. No quarto capítulo serão feitas as considerações referentes à metodologia para a elaboração do projeto do Restaurante popular a ser implantado, apontando o levantamento da área de intervenção, condicionantes legais definidos pelo município e procedimentos a serem adotados para a execução do projeto. No quarto capítulo será feita a apresentação do projeto referente ao Centro de Convivência. Por fim, serão apresentadas as considerações finais tendo como objetivo pontuar os fatores de maior relevância para a elaboração do projeto, elencando tanto aquelas de natureza bibliográfica quanto aquelas que serão utilizadas para a elaboração do projeto. É válido destacar que, o período destinado à idealização deste projeto não possibilitará que o mesmo seja executado e tenha seus resultados apresentados em tempo hábil neste estudo.

1.1 Tema e Problema

O tema concentra-se na elaboração de um restaurante popular a ser Implantando no município de Formiga-MG

1.2 Justificativa

Este estudo justifica-se em virtude da importância do caráter social proveniente dos restaurantes populares que, prestam atendimento à população mais carente e que, segundo preceitos internacionais ditados pelo Comitê dos Direitos econômicos, sociais e culturais da ONU, o qual determina que, a alimentação adequada e ininterrupta seja garantida a cada indivíduo como parte da garantia de seus direitos de cidadão.

Dentro deste contexto, econômico e social, a implantação de um Restaurante Popular na cidade de Formiga seria um avanço na construção de uma política de segurança alimentar mais sólida e acessível, possibilitando aos seus usuários por um preço baixo acesso à alimentação saudável, além de fomentar e fortalecer a produção de alimentos por pequenos produtores locais.

A nível acadêmico, justifica-se a elaboração deste projeto em virtude do fato de contribuir para a formação acadêmica e atuação da aluna em áreas onde não são dispensados os devidos cuidados arquitetônicos, tão importantes para a melhoria da qualidade dos espaços coletivos voltados para a alimentação, como o caso dos restaurantes populares.

1.3 Objetivos

1.3.1 Geral

Desenvolver um projeto de um restaurante popular no município de Formiga-MG, como forma de atender à demanda pela comercialização de refeições a preços mais acessíveis, tendo em vista garantir a alimentação de parte da população de menor renda.

1.3.2 Específicos

- Promover uma discussão sobre o tema da alimentação e sua problemática no mundo atual.

- Apresentar estudos de projetos análogos que possam contribuir para otimizar as perspectivas do projeto e seu desenvolvimento aliados a questões de ordem técnica.
- Possibilitar o entendimento e a expressão integral de um projeto de arquitetura por meio de uma linguagem estabelecida pelo uso de softwares específicos.
- Desenvolver um projeto arquitetônico de restaurante popular.

1.4 Metodologia

O estudo de caso enfatiza a interpretação em contexto, para a compreensão da manifestação geral de um problema, no qual devem ser considerados alguns elementos, como ações, as percepções, e, contudo, feita uma análise geral.

O trabalho é feito através de referências bibliográficas pertinentes à temática, que propõe analisar a viabilidade de implantação de um restaurante popular no município de Formiga - MG, como forma de atender à demanda pela comercialização de refeições a preços mais acessíveis.

1.5 Cronograma

Abaixo no QUADRO 1, o cronograma das atividades a serem efetuadas na primeira fase, TCC fundamentação e da segunda fase, TCC proposição no segundo semestre de 2018 (QUADRO 2).

Quadro 1 – Cronograma de atividades da primeira etapa

Atividades	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun
Pesquisa bibliográfica	X	X	X	X	
Leitura de projetos		X	X	X	
Diagnóstico do terreno			X	X	
Fundamentação			X	X	X
Formatação e revisão				X	X
Apresentação					X

Fonte: Elaborado pela autora (2018)

Quadro 2 – Cronograma de atividades da segunda etapa

Atividades	Jul	Ago	Set	Out	Nov
Conceito e partido	X				
Estudo preliminar	X	X			
Anteprojeto		X	X		
Projeto final			X	X	
Maquete eletrônica				X	X
Defesa do projeto					X

Fonte: Elaborado pela autora (2018)

2 REFERÊNCIAL TEÓRICO

2.1 Histórico

Durante a década de 1940, no Brasil, a questão da fome era considerada como algo natural, uma vez que levava-se em consideração que esta era consequência de desordens climáticas que, podiam reduzir a capacidade do país em produzir alimentos. No entanto, com o passar dos anos essa justificativa foi perdendo força à medida que o processo de urbanização e industrialização tornou-se mais efetivo (BELIK; SILVA; TAKAGI, 2001).

Foi durante este período, devido à migração do homem do campo para as cidades, em busca de trabalho que foi possível verificar que a fome torna-se uma problemática cada vez mais agravada, devido à situação de extrema pobreza destas populações que tiveram sua vida pautada pela desnutrição e pelo flagelo social (CERRI; SANTOS, 2002).

Sob esta vertente, a classe trabalhadora, que era cada vez mais explorada, passou a reivindicar melhores condições trabalhistas para que tivessem sua condição de vida mais digna. Este fato fez com que estudiosos passassem a estabelecer uma inter-relação entre a fome e a desigualdade econômica e social tão iminente no Brasil.

No intuito de sanar tal problemática, o governo passou a buscar pela implantação de políticas voltadas para a redução da fome, objetivando minimizar a desnutrição das populações carentes. No entanto, o que se observou foi que, até a década de 1990, as políticas governamentais eram verticalizadas, mantendo-se centrada em uma perspectiva desenvolvimentista, associada ao flagelo social na qual estava imersa uma parcela significativa de brasileiros (DALT; GOUVÊA, 2006).

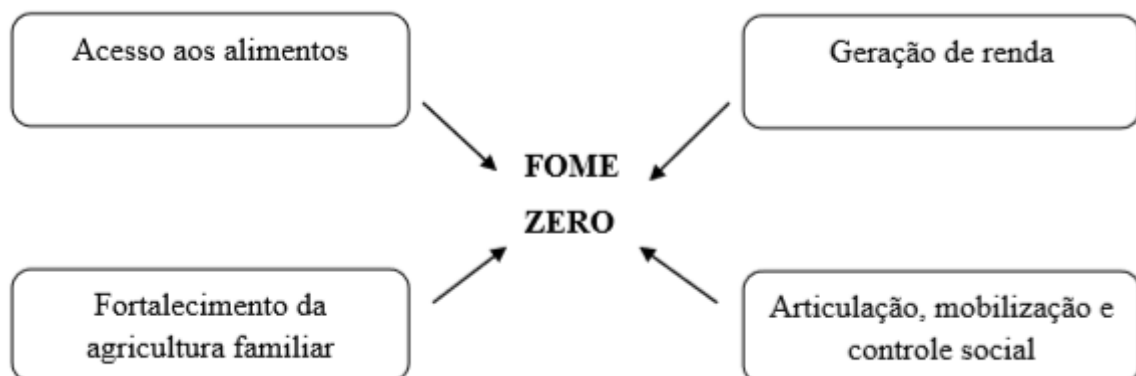
Segundo Gobato; Panigassi e Villalba (2010) a detecção dos problemas que permeavam as políticas voltadas para melhoria das condições de vida das populações menos favorecidas, fez com que estas fossem descentralizadas e, houvesse a associação entre iniciativa pública e privada no sentido de reduzir o clientelismo e atingir um maior número de localidades atingidas pela fome no intuito de provocar impacto positivo no perfil nutricional dos sujeitos, além de estender os benefícios a outras áreas.

O primeiro passo a ser dado foi no sentido de elaborar estratégias de intervenção para a promoção da Segurança Alimentar e, ainda na década de 1990 foram criados os Restaurantes Populares. A partir desta iniciativa, essa modalidade de assistência difundiu-se no país de modo efetivo. Ressalta-se que, em cidades como Belo Horizonte, este tipo de restaurante já existia desde a década de 1910 e, posteriormente foram reintroduzidos em 1950, tendo como objetivo prover alimentação a operários, estudantes e cidadão que trabalhavam em locais distantes de suas casas (FOGAGNOLI, 2011).

Posteriormente, os restaurantes populares foram sendo difundidos em outras capitais brasileiras. No ano 2000, em São Paulo, o governo do estado em parceria com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento, desenvolveu um programa de restaurante popular, denominado “Bom Prato”, cujo objetivo era atender à população de baixa renda, oferecendo refeições de qualidade, com variedade e a preços acessíveis. É válido descartar que, no caso de crianças menores de 6 anos, o custo da refeição é totalmente coberto pelo governo (GOBATO; PANIGASSI; VILLALBA, 2010).

No ano de 2003, o Presidente da República criou o programa Fome Zero, que tinha como premissa erradicar a fome no Brasil e, efetivar as políticas voltadas para a segurança alimentar e nutricional no país. Para tanto, as ações a serem implantadas tinham como eixo quatro objetivos: facilitar o acesso aos alimentos; ampliar a geração de renda; fortalecer a agricultura familiar e; articular, mobilizar e promover o controle social (FIG. 1).

Figura 1 - Eixos articuladores da estratégia Fome Zero



Fonte: Carrijo (2013)

Atualmente, o Programa Restaurante Popular faz parte das ações que integram o Fome Zero, onde tem-se como premissa promover uma política de inclusão social no país, por meio da implantação de novos restaurantes e modernização daqueles já existentes. Em muitos municípios, estes restaurantes são geridos pela administração municipal e, as refeições são em sua grande maioria tem um custo de R\$1,00, sendo servidas em locais adequados e cercados de cuidados que possam conferir a eles garantia de segurança alimentar a todos que dele usufruem (CARRIJO, 2013).

Sobre os objetivos do Programa Fome Zero, Carrijo (2013, p27-28) destaca que:

A instalação deste programa tem o objetivo principal de atender indivíduos em situação de insegurança alimentar e assegurar o aporte necessário de nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, sais minerais, vitaminas, fibra e água) em uma mesma refeição. Dentro do conceito de SAN, as refeições servidas nos RPs, além da necessidade de serem Acesso aos alimentos Geração de renda Fortalecimento da agricultura familiar Articulação, mobilização e controle social nutricionalmente balanceadas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, devem prezar pela preservação da cultura alimentar local, utilizando, sempre que possível, produtos regionais e, por fim, garantir a dignidade no ato de alimentar-se ao serem servidas em locais adequados e a preços acessíveis.

Frente à importância dos restaurantes populares, torna-se imprescindível que estes sejam localizados em regiões onde há maior fluxo de pessoas e tenham proximidade com estações de trem ou pontos de ônibus, ou próximos a locais onde há aglomerações com populações carentes, a fim de facilitar o acesso a estes restaurantes (BRASIL, 2004).

2.2 Impactos de uma boa alimentação

A alimentação é constituída como um ato voltado para satisfazer necessidades biológicas que garante aos indivíduos sua sobrevivência. Entretanto, o processo evolutivo fez com que ele adquirisse valores e necessidades diferentes, tendo como base as mudanças nos campos social, cultural, econômico, psicológico e nutricional (MORAES, 2014).

Desta forma, Moraes (2014) frisa que, os valores presentes em uma determinada sociedade podem ser utilizados como responsáveis pela forma e tipo

de alimentação. Além disso, os fatores econômicos também atuam de maneira incisiva, pois eles é que irão reger a capacidade para aquisição de alimentos, seus tipos, sua qualidade e a garantia da presença deles na mesa de um sujeito ou família.

No que concerne ao aspecto nutricional, a alimentação deve ser equilibrada para que seja capaz de suprir necessidades biológicas e energéticas, fornecendo quantidades ideais de macro e micronutrientes, além de vitaminas e minerais. Portanto, dentro dos campos que regem uma boa alimentação, o campo nutricional é o que possui menor relevância na formação de hábitos ou mudanças de comportamento alimentar, pois o mesmo não tem peso suficiente para a promoção de uma alimentação considerada ideal, já que depende dos outros campos (BRAGA, 2004).

O comportamento alimentar, segundo Toral e Slater (2007) pode ser definido como um tipo de conduta que sofre influência de diversos aspectos, tais como a ordem nutricional, aspectos demográficos, econômicos, culturais, sociais, ambientais e psicológicos que regem um único sujeito ou toda a sociedade.

Segundo Moraes (2014) os determinantes de ordem ambiental e socioeconômica são os que mais se destacam e, por meio de sua associação é possível estabelecer o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT), que podem ser representadas pela obesidade e hipertensão arterial, que são resultado de hábitos e comportamentos adotados ao longo da vida.

Sob esta ótica, o Direito Humano à Alimentação Adequada, originado do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC), e posteriormente adotado pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 1966, tem como premissa analisar quando cada sujeito, seja individualmente ou em grupos, tem acesso físico e econômico por períodos ininterruptos de tempo a uma alimentação adequada ou a meios para obtê-la (FAO, 2003).

Este direito é, portanto, considerado indivisível e tem relação direta e profunda com o ser humano, sendo indispensável para que outros direitos considerados consagrados na Declaração Universal dos Direitos Humanos (1948) como parte integrante da justiça social e, para que este seja plenamente exercido é necessária a adoção de políticas econômicas, ambientais e sociais, a nível nacional e internacional, orientadas para a erradicação da pobreza e para a consolidação dos direitos humanos (FAO, 2003).

Verifica-se, então, de acordo com Castro (2003) que o direito à alimentação adequada somente será efetivado quando a totalidade de indivíduos que integram uma sociedade tiverem acesso pleno aos nutrientes considerados indispensáveis para a manutenção de uma vida saudável. Desta forma, a concretização do direito à alimentação não pode ser confundida com o ato de satisfazer momentaneamente a fome, pois o consumo de alimentos em um determinado momento não implica na garantia de uma nutrição satisfatória, pautada em uma dieta saudável e balanceada.

Para Valente (2002, p.38)

O direito à alimentação adequada é aqui entendido como o acesso de todos os indivíduos aos recursos e aos meios para produzir ou adquirir alimentos seguros e saudáveis que possibilitem uma alimentação de acordo com os hábitos e práticas alimentares de sua cultura, de sua região ou de sua origem étnica.

Verifica neste contexto que, uma alimentação adequada e de qualidade é um pré-requisito para a sobrevivência dos indivíduos. Assim, a relação estabelecida entre os Direitos da Pessoa Humana à Alimentação Adequada é um preceito internacionalmente reconhecido e, é caracterizado pelas necessidades de cada povo, conforme a época que vivem. Desta feita, é considerada violação a este direito a ausência de proteção ativa por parte do Estado contra ações de organizações ou outros atores sociais que possam impedir a concretização deste direito ou, ainda quando o Estado não promove ações capazes de propor estratégias alternativas para que este direito seja garantido (VALENTE, 2002).

É possível observar que, para a manutenção do direito à alimentação adequada é crucial que lideranças políticas e órgão não-governamentais atuem a nível nacional e internacional elaborando e implementando ações voltadas para os povos que não tem acesso a uma boa alimentação, de modo que desta forma, seja possível suprir suas necessidades (MULLER, 2004).

França (2004) destaca que, a fome é uma realidade presente no cotidiano de milhares de pessoas ao redor do mundo e, este assunto, mesmo com tamanha relevância, tem ocupado um espaço insignificante nas discussões dentro do campo do Direito. Pouco se tem debatido acerca da alimentação e dos riscos que ela pode provocar ao ser humano. A fome deveria ser encarada como um problema grave e de ordem mundial e, não apenas como uma problemática local ou como resultado da política econômica e social de países classificados como pobres.

Muller (2004) ressalta que, nos países subdesenvolvidos a problemática da fome e da desnutrição tem como origem as diferenças sociais, a diversidade das regiões onde a população é deixada à margem da sociedade, totalmente desprovida de meio para sua subsistência. Desta maneira, a organização de ações voltadas para a reorganização dos setores econômico e político torna-se iminente, uma vez que, ao impactar a área da alimentação, os níveis de desigualdade podem ser amenizados. Assim, a erradicação da fome, torna os homens mais produtivos e passíveis de conferir melhores condições de sobrevivência às suas famílias.

Para a efetivação de ações de combate à fome é imprescindível um entendimento entre as organizações internacionais para que estas possam promover em comum acordo ações que possam garantir o direito à alimentação. Portanto, a articulação de estratégias para o combate à fome, não é exclusividade de organizações como a FAO ou do PAM, promover ações sociais direcionadas na luta contra a fome, é uma ação promovida entre todas as nações no sentido de garantir o atendimento à efetivação dos direitos humanos (MULLER, 2004).

2.3 Normas ABNT

A Vigilância Sanitária passou por constantes reestruturações desde a sua criação, no entanto, foi no final no século XIX, com o desenvolvimento de estudos voltados para a análise bacteriológica ocorridos em virtude do aumento populacional e conseqüente elevação do número de doenças, fez com que a agência responsável pelo controle de órgãos e instituições voltadas para o setor alimentício fossem reorganizados e ampliassem sua capacidade de gerenciamento sob tais estabelecimentos (GONZAGA; ARAÚJO, 2003).

A responsabilidade em promover a fiscalização sanitária de alimentos e verificar a iminência de riscos epidemiológicos deveria primar pela qualidade das etapas que englobam os processos de produção assim como a saúde dos consumidores.

Dentro de um contexto histórico, as questões referentes à higiene dos alimentos faziam referência apenas a existência ou não de organismos contaminantes. A evolução das legislações que tratam desta temática ampliou a atuação dos órgãos de fiscalização e passaram a considerar diversos tipos de

riscos, sendo que estes abarcam desde o processo de produção do alimento, até sua chegada ao consumidor final (MARINS; TANCREDI; GEMAL, 2014).

A Vigilância Sanitária é um órgão governamental, regulamentado conforme disposto na Lei Federal no. 8080 de 19 de setembro de 1990, onde em seu art. 6º §1º estão dispostas as condições para promoção, proteção e manutenção da saúde, a sua forma de organização e o funcionamento de serviços de igual natureza e dá outras providências (LARENTIS, 2010).

De acordo com o disposto na referida lei, que estabeleceu as normas jurídicas e formais para a Vigilância Sanitária atuar na fiscalização de produtos, serviços, ambientes e processos de trabalho, por meio direto ou conjuntamente com outros setores, define este órgão fiscalizador, de acordo com os termos do art. 6º, §1º como:

Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo: I – o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionam com a saúde, compreendidas todas as etapas e processo da produção ao consumo; e II – o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde (BRASIL, 1990b). (BADARÓ, AZEREDO; ALMEIDA, 2007, p. 8).

Apesar de instituído em lei, por meio da Constituição Federal, a saúde é um direito de os cidadãos e deve desta forma ser acessível a todos, sendo o Estado o responsável pela sua manutenção. Entretanto, este fato não é observado na atuação de Estados e Municípios no que se refere à saúde, tanto sob um contexto geral quanto no que concerne ao controle e/ou fiscalização higiênico-sanitária de produção ou processos que envolvem a manipulação e posterior comercialização de alimentos (NUNES et al., 2010).

A qualidade higiênico-sanitária como fator de segurança alimentar tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que muitas doenças podem ser veiculadas por alimentos. O Comitê WHO/FAO admite que doenças oriundas de alimentos contaminados são provavelmente, o maior problema de saúde no mundo contemporâneo (SANTOS, 2005).

De acordo com Belik (2003) o conceito de segurança alimentar pode apresentar diferenças em função do local ou da situação em que ele é

definido. Em países ricos ou em locais onde há grandes produtores de alimentos, é comum ocorrer questionamentos que tem como objetivo atentar para segurança alimentar para impor barreiras às importações e elevar artificialmente os preços dos alimentos. Países pobres, governados por líderes populistas, utilizam-se desse conceito para tabelar preços e impor pesadas perdas aos produtores agrícolas com o fim de contentar os seus eleitores. Da mesma maneira, a segurança alimentar é invocada por interesses particulares para promover a destruição do meio ambiente ou mesmo a destruição dos hábitos culturais de um povo. Neste sentido, não é possível ignorar a importância das políticas de segurança alimentar como mobilizadoras das forças produtivas.

Diante disso, a Vigilância Sanitária atua fiscalizando, por meio de órgãos competentes, a qualidade dos alimentos, em todas as suas fases, condições ambientais e de manipulação, qualidade do maquinário e das ferramentas utilizadas na preparação, além das condições técnicas de higienização dos locais e dos trabalhadores, a fim de evitar a disseminação de doenças veiculadas por alimentos (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013).

Portanto, o controle higiênico-sanitário dos alimentos se constitui em um conjunto de normas e técnicas utilizadas para verificar se os produtos alimentícios estão sendo produzidos, manipulados e distribuídos de acordo com as boas práticas de manipulação. Quando isto não é obedecido, muitos microrganismos patogênicos (*Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Bacillus cereus*, dentre outros) podem contaminar o alimento tornando este um fator de risco à saúde do consumidor (LARENTIS, 2010).

A Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 juntamente com a Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, atribuiu condições higiênicas sanitárias para os estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal, nos quais devem ser analisadas: as condições das estruturas físicas do estabelecimento, qualidade e quantidade de água.

Diante disso, os estabelecimentos e indústrias devem atentar para a qualidade de seus procedimentos, atendendo o que está disposto nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) o que garantem a segurança do alimento (MAPA, 2006)

Conforme Silva (2005), para que seja realizado um controle adequado das condições de higiene em estabelecimentos são necessárias três etapas ou capítulos no preparo dos alimentos, sendo:

- 1) Manual de técnicas operacionais: envolve todas as informações relativas aos tipos de preparações, envolvendo etapas para o preparo de cada tipo de alimento, como: os tipos de cortes com um mesmo produto cárneo, ou as várias passagens em temperos ou de misturas que um alimento necessita;
- 2) Manual de boas práticas de manipulação e processamento (GHP/GMP): é uma etapa de controle das informações dos chamados pontos críticos, nas quais os perigos podem estar presentes nos alimentos. Os principais perigos são: a contaminação dos alimentos no preparo, a sobrevivência dos microrganismos, a multiplicação dos microrganismos e as contaminações adquiridas na preparação;
- 3) Treinamento: o treinamento envolve atividades para que os profissionais que trabalham no preparo dos alimentos através de técnicas operacionais e de informações sobre o controle higiênico-sanitário, para a devida conscientização profissional. A devida instrução deve ser seguida do treinamento prático sobre os procedimentos corretos para as devidas preparações, além de adequar os procedimentos de manipulação para preparar alimentos, respeitando os critérios de segurança higiênico-sanitárias.

As normas da ABNT regem além dos procedimentos higiênico-sanitários dos locais onde são manipulados alimentos, questões relativas à mobilidade e à segurança física da edificação. Desta forma, neste estudo é de grande relevância citar a NBR 9055 e, a NBR 9077.

De acordo com a NBR 9050 (2004) a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), descreve que a acessibilidade está relacionada à capacidade de perceber, entender e utilizar com segurança e autonomia qualquer espaço físico, equipamento ou elemento urbano.

Alguns autores como Perito (2004) e Melo (2005) conceituam a acessibilidade como um esforço realizado para se transpor obstáculos físicos ou territoriais e ela pode ser caracterizada em função das atividades que cada grupo exerce para ter acesso a um determinado local, seja ele público ou não.

Nestes termos a acessibilidade liga-se diretamente à definição de Desenho Universal, no qual a diversidade dos indivíduos deve ser respeitada ao elaborar projetos arquitetônicos ou urbanísticos, pois, somente desta maneira é possível garantir a mobilidade e integração destes sujeitos com os ambientes (SILVA, 2010).

A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) por meio do Comitê Brasileiro (CB 24) publicou a Norma Brasileira 208 (NB 208), com o título de “Saída de emergência em edifícios” que estabelecia procedimentos específicos voltados apenas para se viabilizar a saída das pessoas nos edifícios em situações de

emergência. Após essa primeira norma, surgiram reformulações cada vez mais elaboradas para acompanhar os avanços tecnológicos, vieram a Norma Brasileira Regulamentadora (NBR 9077), uma atualização no ano de 1993, e mais uma em 2001.

Os regulamentos de prevenção de incêndios e outros sinistros no Brasil foram copiados da legislação estrangeira, no âmbito do Instituto de Resseguros do Brasil com vistas à contratação de seguro. Nos meios profissionais as corporações dos bombeiros e códigos de obras municipais foram os principais responsáveis tanto na elaboração quanto na implantação das normas de segurança nas instituições (SILVEIRA, 2011, p. 33).

De acordo com Silveira (2011) o crescimento e a evolução das atividades humanas assim como o surgimento das grandes cidades, faz com que os elementos naturais fiquem fora do controle do homem, materializando o risco existente que se denomina sinistro.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO

O estudo será realizado no município de Formiga - MG, onde será realizada uma proposta para implantação de um restaurante popular.

O trabalho em questão trata-se da elaboração do projeto arquitetônico, de um prédio acessível onde será realizada a proposta que acerca as condições necessárias do projeto de um Restaurante Popular. O referencial citado acima será usado como parâmetro na realização deste projeto.

É importante ressaltar a grande necessidade de se adaptar uma arquitetura voltada para o atendimento da população de baixa renda, sem que este perca o conforto das instalações e atenda tanto ao público-alvo, quanto aos profissionais que nele irão trabalhar.

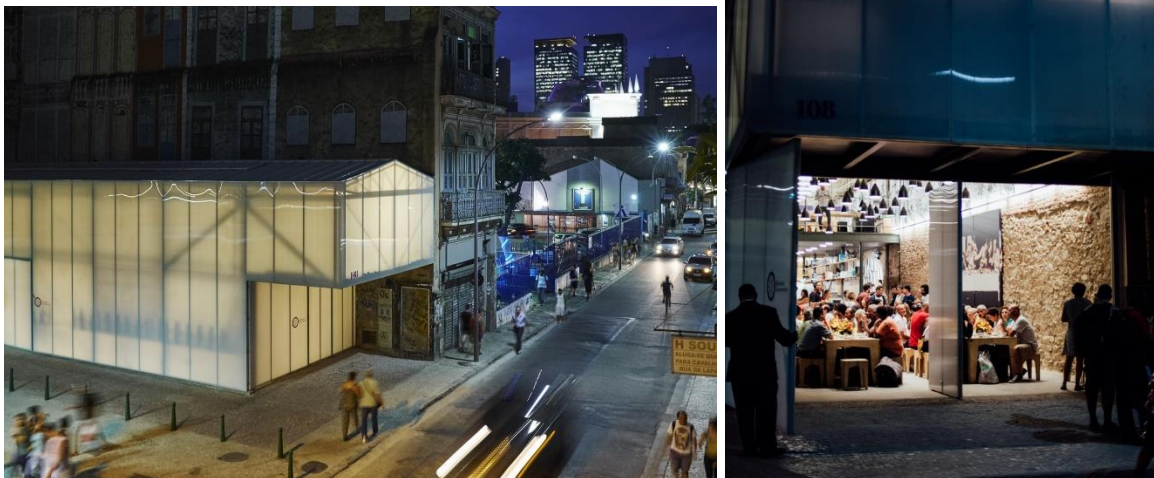
4 OBRAS ANÁLOGAS

Serão apresentadas duas obras análogas com elementos e estratégias afim de embasar a proposta arquitetônica como referência a ser realizada no desenvolvimento deste projeto.

4.1 Refetório Gastromotiva / Metro Arquitetos Associados, Rio de Janeiro, Brasil

O projeto, com 450 m², se trata de uma parceria entre a ONG Gastromotiva e a jornalista de gastronomia Alexandra Forbes (FIG. 2 e 3).

Figura 2 e 3 – Refetorio Gastromotiva



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>> Acesso em Maio / 2018.

O terreno, com 50 metros de comprimento por 6 metros de largura, foi doado pela prefeitura e se localiza em uma região com um grande número de moradores de ruas e sem qualquer assistência - entre os Arcos da Lapa e o Aterro do Flamengo.

A edificação, apesar de se apresentar como um bloco maciço com recorte frontal, onde delimita-se o principal acesso, transmite uma sensação de leveza.

A escolha do material translúcido para o fechamento permite ao público uma compreensão do programa e do funcionamento da edificação. Os painéis de policarbonato translúcido permitem a entrada de luz natural e deixam aparente a estrutura metálica (usada na lateral voltada para a praça) e toda a infraestrutura do restaurante (FIG. 4).

Figura 4 – Material utilizado para fechamento da edificação



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>> Acesso em Maio / 2018.

Ficam visíveis dutos, tubulações, válvulas, calhas, reservatórios, máquinas de ar, exaustores e diversos elementos técnicos. Essa aparência, juntamente com o antigo muro de pedras e tijolos mantido ao lado direito, traz um ar industrial para o restaurante (FIG. 4). As luminárias e suas fiações são colocadas sobre a estrutura do telhado de forma despretensiosa, transmitindo a informalidade que um lugar afetivo pode ter.

Figura 4 – Aparência interna da edificação



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>> Acesso em Maio / 2018.

As mesas são compridas, e em sua maioria comportam 3 (três) pessoas em cada lado, mas podem ser agrupadas. Os bancos acomodam uma pessoa por vez e permitem certa individualidade mesmo em uma mesa compartilhada (FIG. 6).

Figura 6 – Disposição do mobiliário



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>> Acesso em Maio / 2018.

A cozinha totalmente aberta e localizada no centro da edificação (FIG. 7), tem como objetivo demonstrar para os frequentadores o processo de produção das refeições: como os alimentos que seriam descartados se transformam em belos e elaborados pratos, nas mãos de renomados chefs do mundo todo.

Figura 7 – Estrutura arquitetônica da cozinha



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>> Acesso em Maio / 2018.

O terreno favoreceu a criação de volumes variados no espaço: o salão principal com pé direito duplo logo na entrada, e pé direito simples na cozinha e escritório, além do plano inclinado da arquibancada que funciona como local informal e livre para alimentação (FIG. 8). Essa disposição de formas favorece na definição das funções de cada espaço.

Figura 8 – Variações observadas nos espaços que compõem a edificação



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>> Acesso em Maio / 2018.

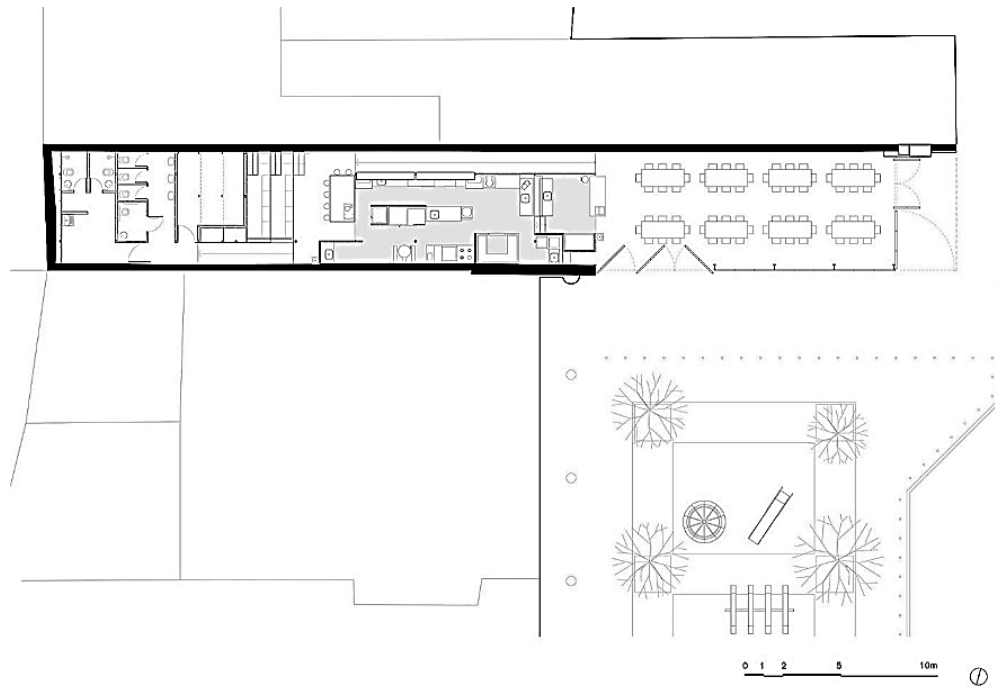
Na entrada lateral, três grandes portas pivotantes se abrem para um pequeno playground (FIG. 9). As altas aberturas funcionam como grandes braços que convidam os cidadãos para entrarem. Mostram literalmente, que o restaurante está de “portas abertas”.

Figura 9 – Portas localizadas nas laterais do restaurante



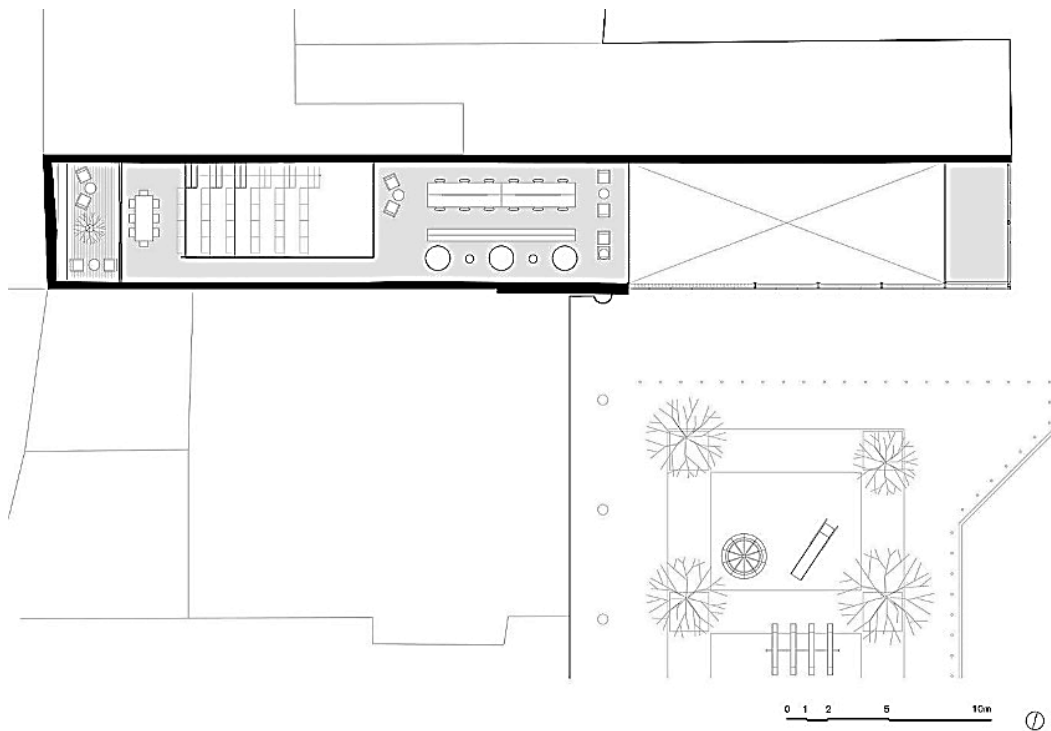
Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refettorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>>
Acesso em Maio / 2018.

Figura 10 - Planta - Térreo



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>>
Acesso em Maio / 2018.

Figura 11 - Planta - Mezanino



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>>
Acesso em Maio / 2018.

4.2 Restaurante Arturito / Candida Tabet Arquitetura, São Paulo, Brasil

Alegria e descontração são as premissas para esse projeto de reforma. Arquitetura e paisagismo se fundem de forma funcional e estética. Instalações tubulares em aço, com malha ortogonal, se sobrepõem à fachada cinza e recebem trepadeiras. Sob essa armação cria-se um pequeno jardim com assentos em concreto (sem revestimento), sobreposto por almofadas do mesmo tecido usado nas cadeiras do espaço interno (FIG. 12).

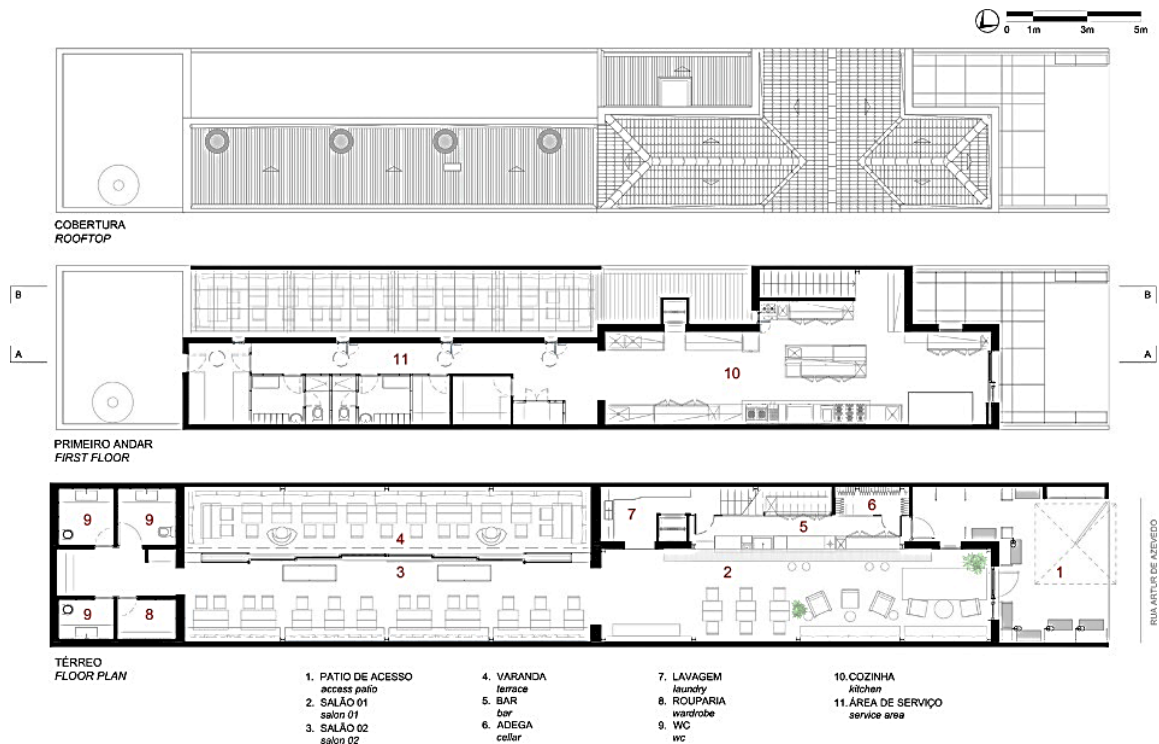
Figura 12 – Arquitetura e paisagismo



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>>
Acesso em Maio / 2018.

O restaurante se organiza de maneira linear e sua estrutura é feita em aço (FIG. 13).

Figura 13 – Estrutura do restaurante



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>>
Acesso em Maio / 2018.

No pavimento térreo, logo após o pátio de acesso, vem o primeiro salão. Este salão é composto por um extenso sofá estampado que altera totalmente a seriedade do ambiente, deixando-o mais alegre e aconchegante.

Figura 14 – Espaço interno



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>>
Acesso em Maio / 2018.

Oposto a este salão está o bar, a adega, a área de lavagem e o acesso restrito ao primeiro pavimento. Neste lado da edificação, existe o acesso das mercadorias, feito por uma porta secundária à direita do acesso principal.

Figura 15 – Acesso às áreas de serviço e depósito



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>> Acesso em Maio / 2018.

Mais ao fundo há o segundo salão, oposto à varanda que também conta com mesas. A divisão dessas áreas é feita por grandes esquadrias em alumínio, com vidros transparentes/incolores (FIG. 16).

Figura 16 – Estrutura de divisória entre os salões



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>> Acesso em Maio / 2018.

Em ambos os ambientes prevalece a conexão com o anterior, sofá extenso com mesas e cadeiras justapostas. Os estofados do salão 2 são os mesmos do primeiro ambiente. Na varanda é usado o mesmo tecido do pátio de acesso. Essa repetição de usos, configura uma relação de comunicação entre os ambientes.

Figura 17 – Materiais utilizados na composição do mobiliário



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>>
Acesso em Maio / 2018.

Na varanda também é utilizado o mesmo padrão de armações em aço, que recebem um tipo de trepadeira diferente da usada na fachada mas fortalecem a conexão com o exterior (FIG. 18).

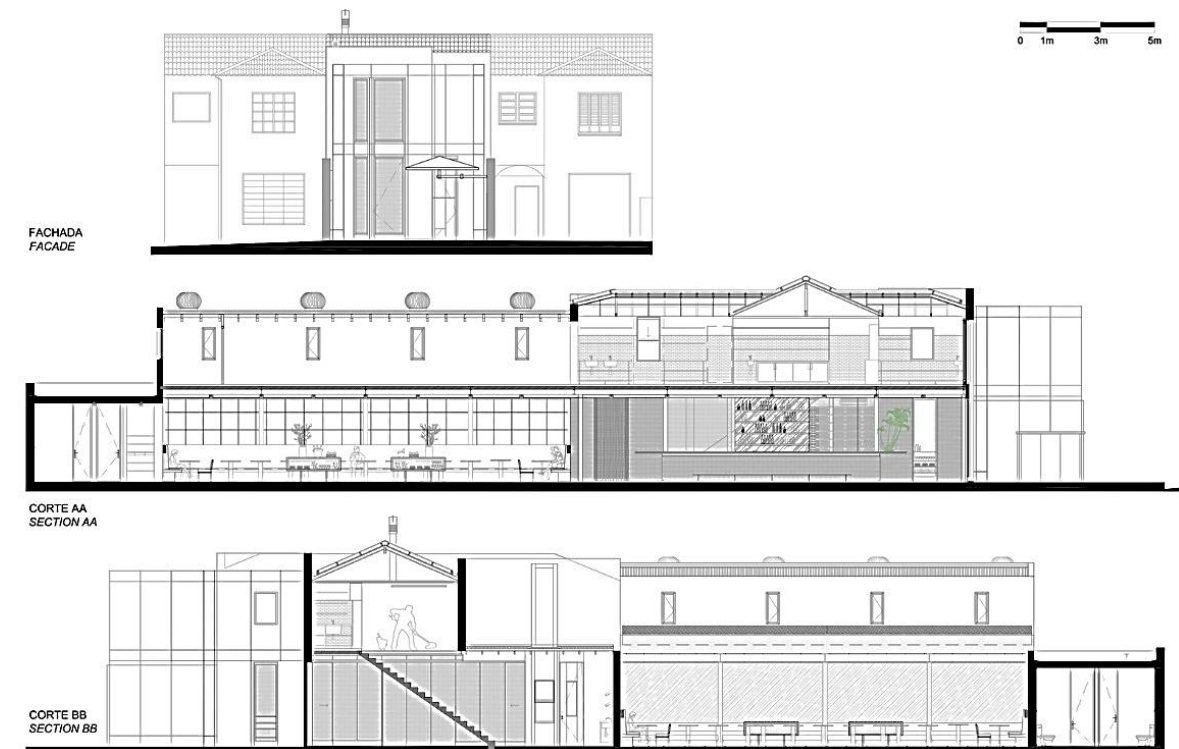
Figura 18 – Estrutura e paisagismo da varanda exterior



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>>
Acesso em Maio / 2018.

No primeiro pavimento acontece a preparação dos pratos, em uma cozinha ampla e funcional. Ao fundo, há a área de serviços, com banheiros para funcionários, depósitos e uma varanda sobre os sanitários do pavimento inferior. Nesta área existem 4 (quatro) exaustores. A ventilação cruzada é feita pela janela frontal na cozinha, e a porta que se dá para a varanda ao fim do corredor da área de serviços (FIG. 19).

Figura 19 – Estrutura da fachada



Fonte: <<https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>>
Acesso em Maio / 2018.

4.3 Restaurante Tuju / Vapor324 + Garupa Estúdio, São Paulo, Brasil

O projeto do restaurante teve como premissa tornar os limites entre a rua e o interior da edificação o mais tênue possível. Essa transformação do externo em interno foi traduzida pelas fachadas translúcidas e a disposição do programa.

Figura 20 – Fachada do restaurante



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>> Acesso em Junho / 2018.

A escolha do vidro para grande parte dos revestimentos também atende outra premissa projetual: valorizar o preparo das refeições. A cozinha vem para a frente da edificação e torna o ambiente descontraído e moderno, onde praticamente são extintas as “áreas restritas” e o cliente pode ver seu prato ser preparado.

Figura 21 – Ambiente interno



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>> Acesso em Junho / 2018.

Visando uma obra rápida e racional, partiu-se ao emprego de materiais industrializados, com materiais acessíveis, mas empregados de maneira engenhosa. Estrutura metálica, painéis de laje pré fabricado, fachadas duplas em placas modulares de policarbonato alveolar, piso epóxi e caixilhos metálicos; além de responder a todas exigências técnicas solicitadas foram determinantes para agilizar o curto prazo da obra, e ao mesmo tempo, contrastar com a estrutura e os materiais da casa existente (madeira e alvenaria). (ARCHDAILY, 2018)

Figura 22 – Materiais utilizado na construção do ambiente interno



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>> Acesso em Junho / 2018.

Pensando na máxima sustentabilidade e em busca de transformar o paisagismo em parte funcional, o restaurante produz em seus canteiros FIG 23, horta (em cima dos banheiros) e estufa (no segundo pavimento) FIG 24, todas as folhas usadas no preparo das refeições. São mais de 350 espécies comestíveis. (tuju.com.br)

Figura 23 - Horta



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>> Acesso em Junho / 2018.

Figura 24 – Estufa



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>> Acesso em Junho / 2018.

A disposição do programa de maneira nada tradicional, se torna um atrativo e uma referência para o restaurante. É uma releitura bem elaborada do programa comum, onde proporciona aos clientes uma experiência gastronômica única.

Figura 25 – Estrutura projetual do restaurante



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>> Acesso em Junho / 2018.

4.4 Toro Gastrobar / Studio Arthur Casas, México

Este projeto se trata de uma reforma da estrutura existente em um resort em Los Cabos, no México. Um dos objetivos era incorporar a atmosfera do local, dando a ênfase merecida à vista do Oceano Pacífico; buscou-se também respeitar a maneira tradicional como são projetados os ambientes no país. Assim, cria-se uma transição gradual e singela, do pátio mexicano para a abertura à paisagem.

Figura 26 – Projeto externo

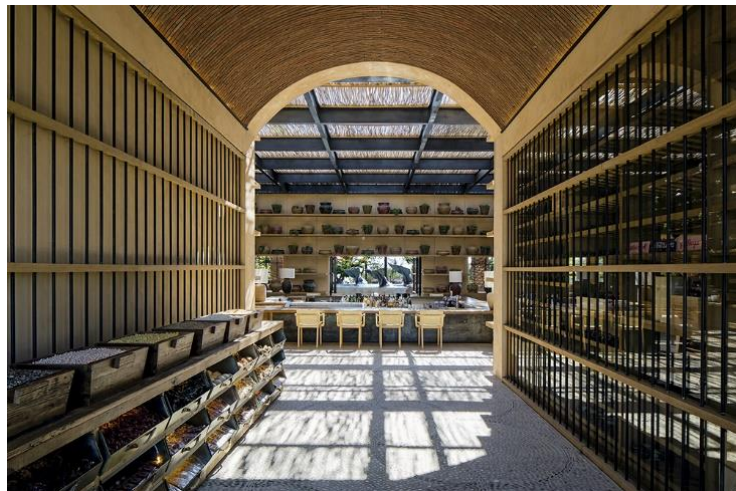


Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>> Acesso em Junho / 2018.

Nesse sentido de respeito à história e costumes da região, foram mesclados elementos como o clima desértico, a vegetação árida e as construções em adobe do entorno com elementos modernos, próprios de cidades desenvolvidas. Foram usados materiais de fornecedores locais e as cores fazem um diálogo agradável com as tonalidades terrosas do entorno.

Na entrada, as paredes laterais são abertas e protegidas por cabos de aço.

Figura 27 – Aspectos observados na entrada



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>> Acesso em Junho / 2018.

De um lado, um grande móvel rústico comporta caixas de madeira com flores, frutos e especiarias utilizadas na cozinha local, fazendo uma referência aos mercados tradicionais.

Figura 28 – Mobiliário presente na cozinha local



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>> Acesso em Junho / 2018.

Do outro lado, a adega permite uma sinuosa visão do interior do restaurante. No piso, seixos rolados - em um padrão orgânico - conduzem e circundam ao bar central do pátio; este por sua vez, mantém a rusticidade com bancos de madeira de demolição.

Figura 29 – Interior do restaurante



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>> Acesso em Junho / 2018.

Nesse pátio, grandes prateleiras sustentadas por cabos de aço recebem vasos de fabricação local, com flores e vegetações que trazem um aconchego e mantém a comunicação com o externo.

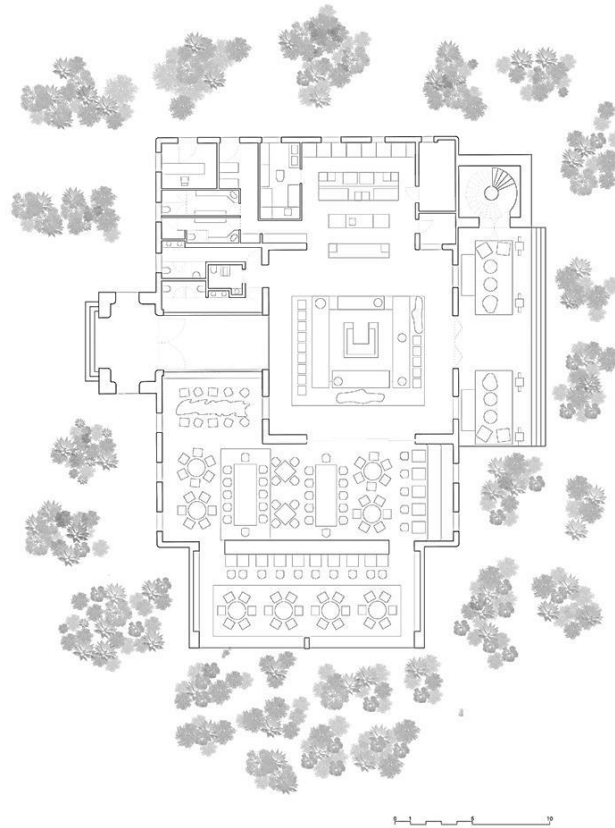
Figura 30 – Salão principal



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>> Acesso em Junho / 2018.

Entre as paredes de prateleiras estão os salões, alguns com vista para o mar. As mesas são distribuídas de maneira que permitam receber casais e grandes grupos de clientes.

Figura 31 – Disposição do mobiliário



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>> Acesso em Junho / 2018.

Em balanço e com vista para o oceano, foi criado uma área em nível inferior aos salões. Como limite tem apenas um guarda corpo em vidro translúcido. O piso do patamar superior serve de assento para o grande banco desse espaço.

Figura 32 – Vista na área superior



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>> Acesso em Junho / 2018

No exterior um grande deck se mescla ao jardim, formando um terraço com sofás, mesas e lareira no piso rebaixado. (ARCHDAILY, 2016)

Figura 33 – Área externa



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>> Acesso em Junho / 2018

Este projeto representa total respeito pela arquitetura e tradições locais. Além de buscar valorizar a arte produzida na região, em seus ornamentos e materiais de acabamento. A maneira como é mesclada o paisagismo com o interior, é um dos pontos altos. Não foi preciso grandes intervenções e nem muito espaço, mas o verde se torna presente em todos os cantos. Vale destacar também a estratégia para proveito da iluminação natural do local: o uso de um pergolado no pátio central, protegido por inúmeros galhos naturais que permitem a entrada de luz natural indiretamente.

Figura 37 – Apresentação do pátio central



Fonte: ArchDaily Brasil. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>>
Acesso em Junho / 2018

5 DIAGNÓSTICO DO SÍTIO E REGIÃO

Neste capítulo abordaremos as informações relevantes sobre a área do projeto. Para um melhor entendimento geral foram feitos estudos a respeito da história cultural e socioeconômica da cidade; estudo da localização da área, do seu entorno, seus aspectos físico-ambientais, aspectos físicos-territoriais, aspectos urbanísticos e; estudo dos mapas sínteses.

5.1 Análise histórica, cultural, socioeconômica da cidade de Formiga-MG

Formiga está situada na região Centro-Oeste de Minas e segundo os dados do IBGE 2016 possui uma área de 1.501,915km² e 65.128 habitantes. Além de Formiga, fazem parte da microrregião mais sete municípios: Arcos, Camacho, Córrego Fundo, Itapeçerica, Pains, Pedra do Indaiá e Pimenta. O nome da cidade surgiu quando tropeiros que passavam pela cidade com carregamentos de açúcar, pernoveram na margem do rio quando amanheceram deram conta de que as formigas haviam atacado o carregamento, uns acreditam que este caso seja uma história popular.

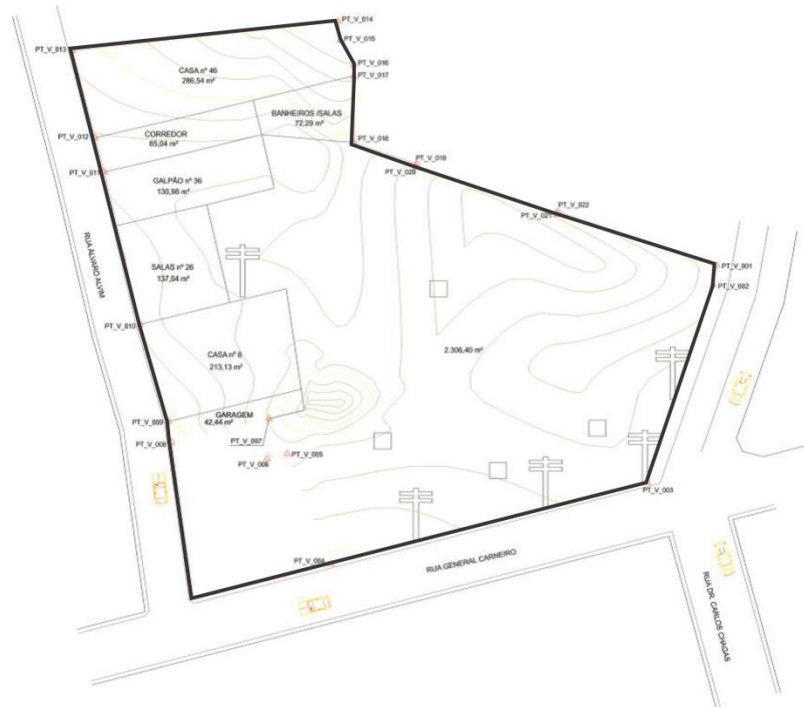
5.2 Estudo da área de projeto e seu entorno

Neste tópico serão analisadas todas as condicionantes da área a ser edificada e seu entorno, analisando fluxos, acessos, topografia, orientação solar, sentido predominante dos ventos, paisagem e demais aspectos relevantes à elaboração do projeto.

5.2.1 Localização da área

A área a ser edificada está localizada no centro da cidade de Formiga – MG (FIG. 38), ao lado da Praça Ferreira Pires e tem 2306,40 m². Possui confrontações nas Ruas General Carneiro à frente do terreno, e na Rua Álvaro Alvim, aos fundos do lote. O terreno se encontra em um local de topografia praticamente plana com mínima inclinação. Atualmente é utilizado como estacionamento de veículos.

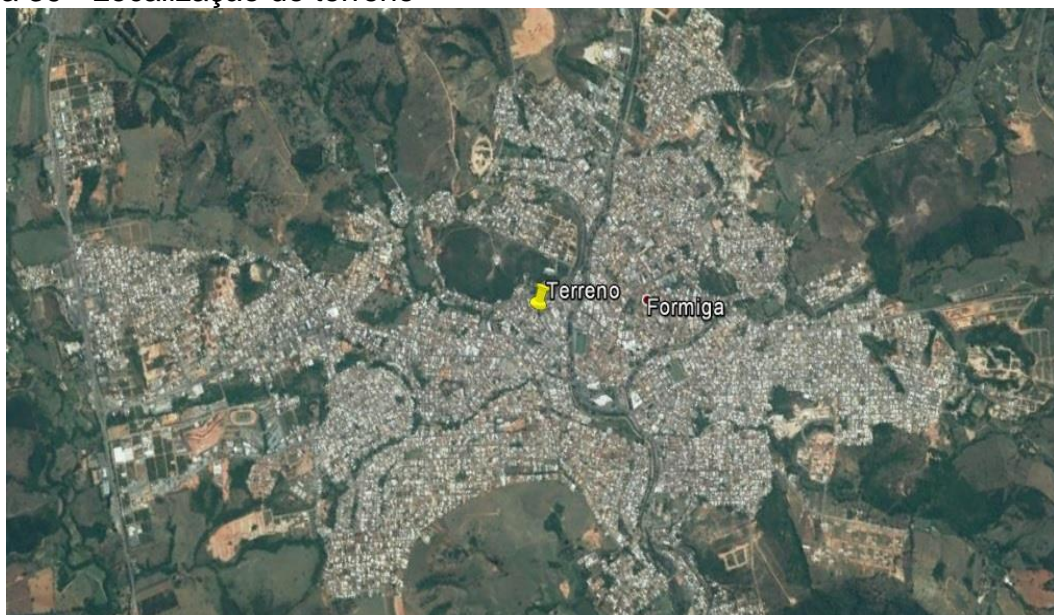
Figura 38 - Mapa topográfico do terreno



Fonte: A autora, adaptado de Rafael Leão (2014)

O bairro Centro, no qual está localizado o terreno é um bairro majoritariamente comercial (FIG. 39), com lojas de confecções, móveis, materiais de construção, eletrônicos, lanches, casas lotéricas, entre outros. É um local de fácil acesso por todos, fazendo com que a logística seja a melhor possível.

Figura 39 - Localização do terreno



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Foram considerados vários fatores para a escolha desse terreno (FIG. 40), tais como: facilidade de acesso, grande fluxo de pedestres, terreno com tamanho adequado, pontos de ônibus nas proximidades, infra - estrutura pronta de água, luz e esgoto, e principalmente, pelo fato de situar-se no centro da cidade de Formiga – MG e relativamente próximo à rodoviária local. É notável neste bairro um grande número de pessoas em situação de rua e/ou vulnerabilidade social. A quantidade de trabalhadores que fazem sua alimentação perto de seus locais de trabalho também se torna um fator determinante. Esta localização facilitará acesso de todos os moradores do município.

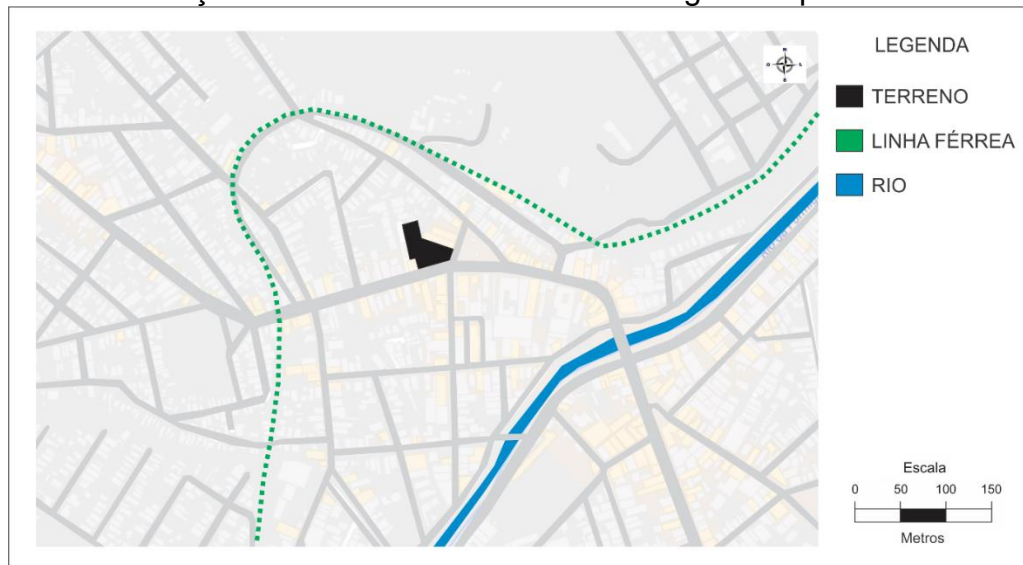
Figura 40 - localização do terreno na cidade de Formiga



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Através de um mapeamento do entorno imediato do terreno (FIG. 41), é possível analisar as condicionantes e potencialidades da área, levando em consideração equipamentos já existentes e aqueles que estão em déficit.

Figura 41 - Localização do terreno na cidade de Formiga – mapa

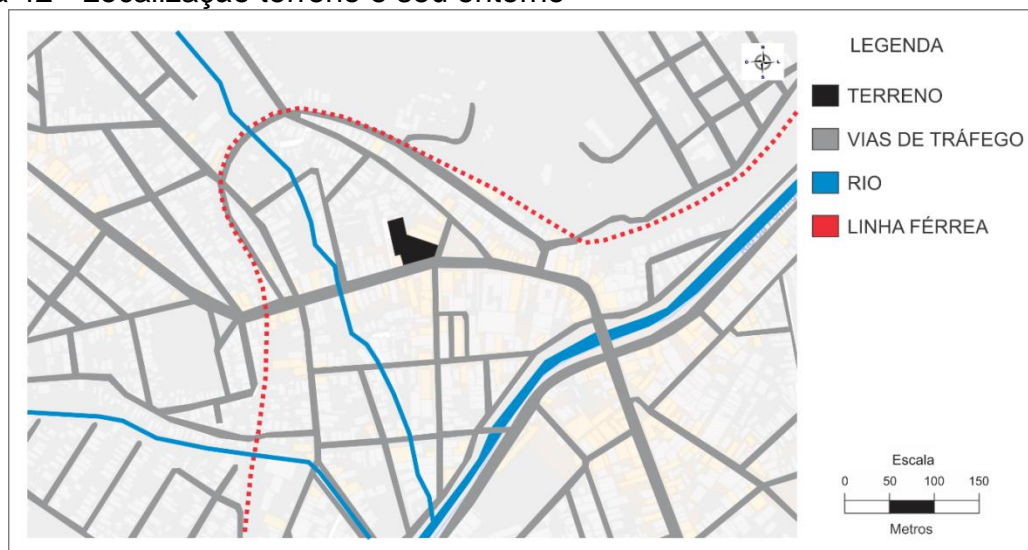


Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

5.2.2 Entorno da área

A seguir serão feitas análises do entorno do terreno onde se tem intenção de edificar o Restaurante Popular. A análise do entorno e da dinâmica da cidade são de suma importância, assim como analisar o próprio terreno. Ao se fazer um estudo bem feito da região (FIG. 42) é possível desenvolver o melhor programa, observando as necessidades locais, além de valorizar ainda mais a arquitetura a ser desenvolvida.

Figura 42 - Localização terreno e seu entorno



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

5.2.3 Redes de infraestrutura

O local a ser desenvolvido o projeto conta com infraestrutura pronta de água, rede de esgoto, energia elétrica, telefonia, internet e iluminação pública (FIG. 24). Este ponto se torna um fator positivo quanto ao custo da obra.

5.2.4 Fluxos

O fluxo de pedestres e veículos (FIG. 43) no local é intenso, sendo composto por: estudantes, trabalhadores, frequentadores do comércio local, visitantes, entre outros. Esse fluxo de pedestres e veículos aumenta consideravelmente nos horários de pico, das 11:00 horas até as 13:00, e das 17:00 horas até as 18:30.

Figura 43 - Mapa de fluxos



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Os horários de pico de movimentação de pessoas e veículos, se dão exatamente no horário do intervalo de almoço e término da jornada de trabalho da maioria dos trabalhadores. Esse grande número de cidadãos nestes horários favorece o funcionamento do restaurante, tornado oportuna sua localização.

5.2.5 Acessos

Os acessos principais e secundários são um dos itens mais importantes na concepção de um projeto.

Como o terreno se encontra em uma esquina, seus acessos são bem definidos e podem ser de fácil identificação. São três vias de acesso: a Rua General Carneiro, a Rua Avaro Alvim e a Rua Carlos Chagas.

Próximo ao local da edificação existe também uma linha férrea em funcionamento. Por ela trafega vagões carregados geralmente com pedras de calcário. Sua velocidade é reduzida ao passar no perímetro urbano, diminuindo o impacto causando pelo ruído no local. Contudo, é uma condicionante muito importante a ser considerada.

5.2.6 Microclima: umidade, insolação, ventos, acústica, fontes de poluição

A cidade de Formiga-MG possui um clima temperado com oscilações acentuadas da temperatura do dia para a noite, tendo como temperatura média 23º graus, máxima de 34º graus e mínima de 7º graus. A precipitação média anual é de 1400mm.

O entorno do terreno tem alta densidade de edificações, porém baixas. A arborização das vias é reduzida. A diferença climática que normalmente ocorre durante o dia, pode ser causada devido à combinação desses fatores, somados à pavimentação asfáltica e fluxo intenso de veículos. Essa somatória pode produzir um aumento da temperatura média do microclima local.

Através da FIG. 44 podemos verificar o vento predominante na região (sentido nordeste-sudoeste) assim como a trajetória solar no local onde a ser edificado.

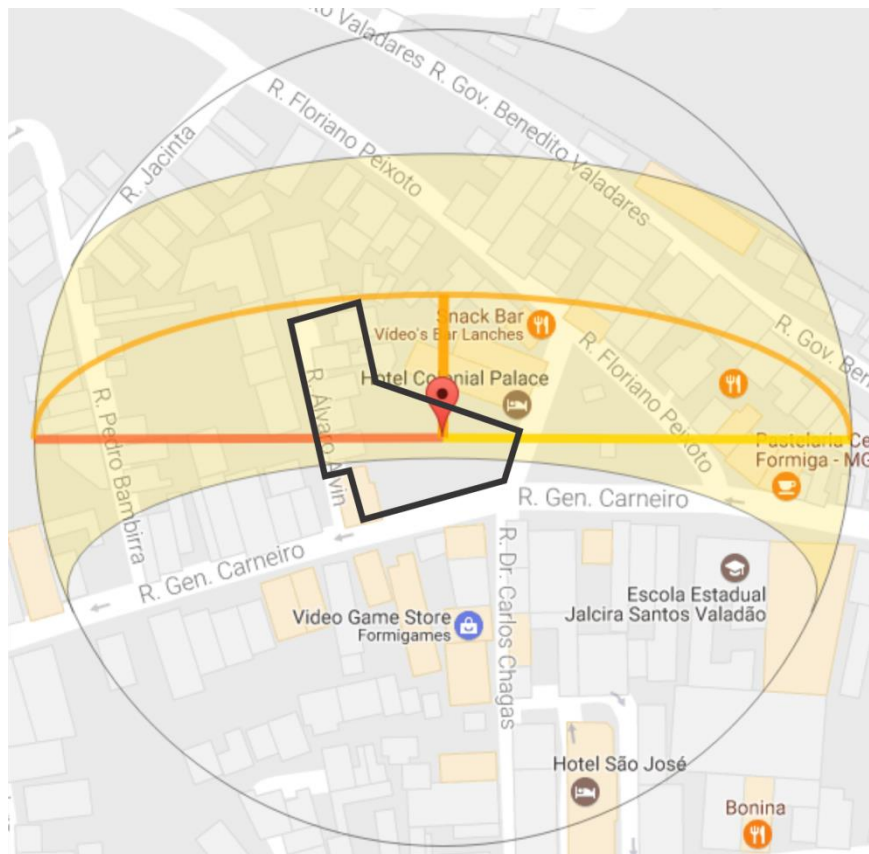
Figura 44 - Condicionantes climáticas



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

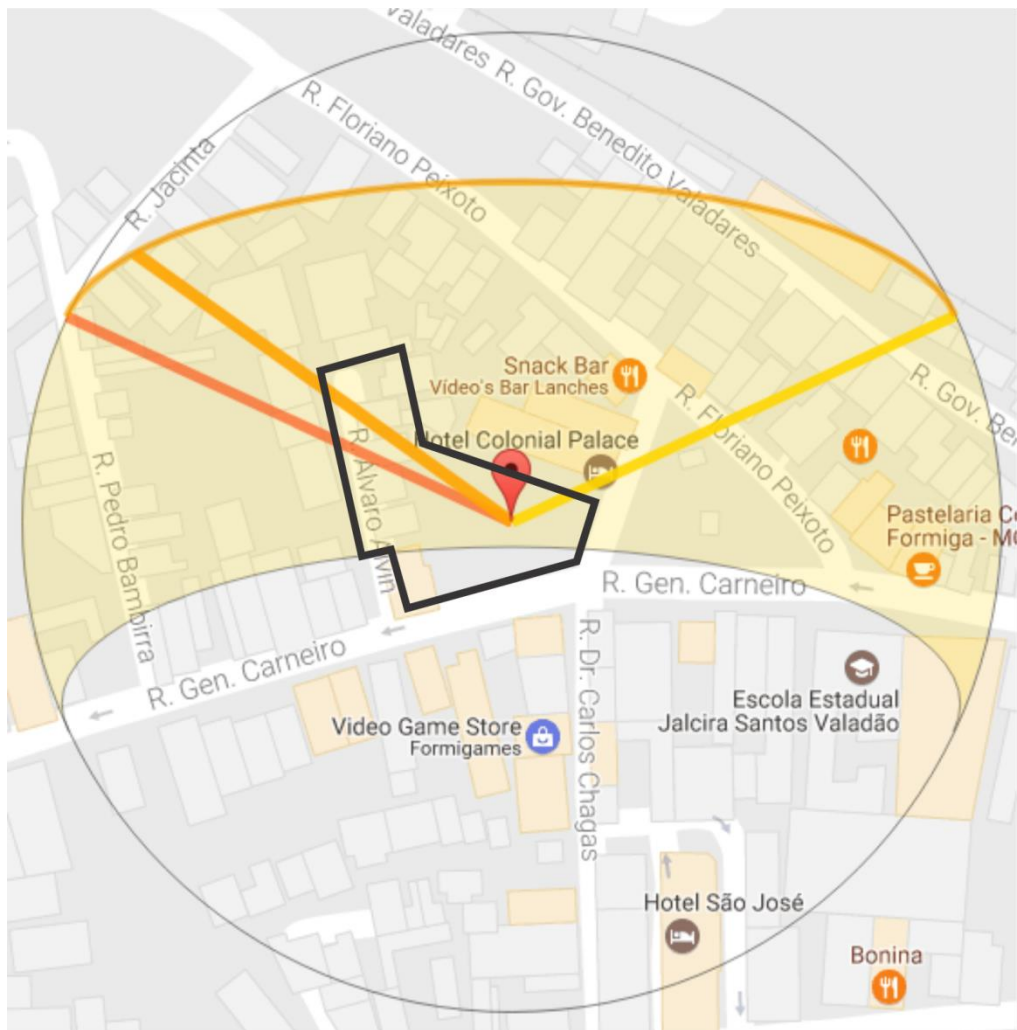
Nas figuras 44 a 47 foram feitos os estudos de insolação de acordo com as estações do ano representadas através dos equinócios de primavera e outono, e solstícios de inverno e verão.

Figura 44- Insolação no equinócio de outono 20/03



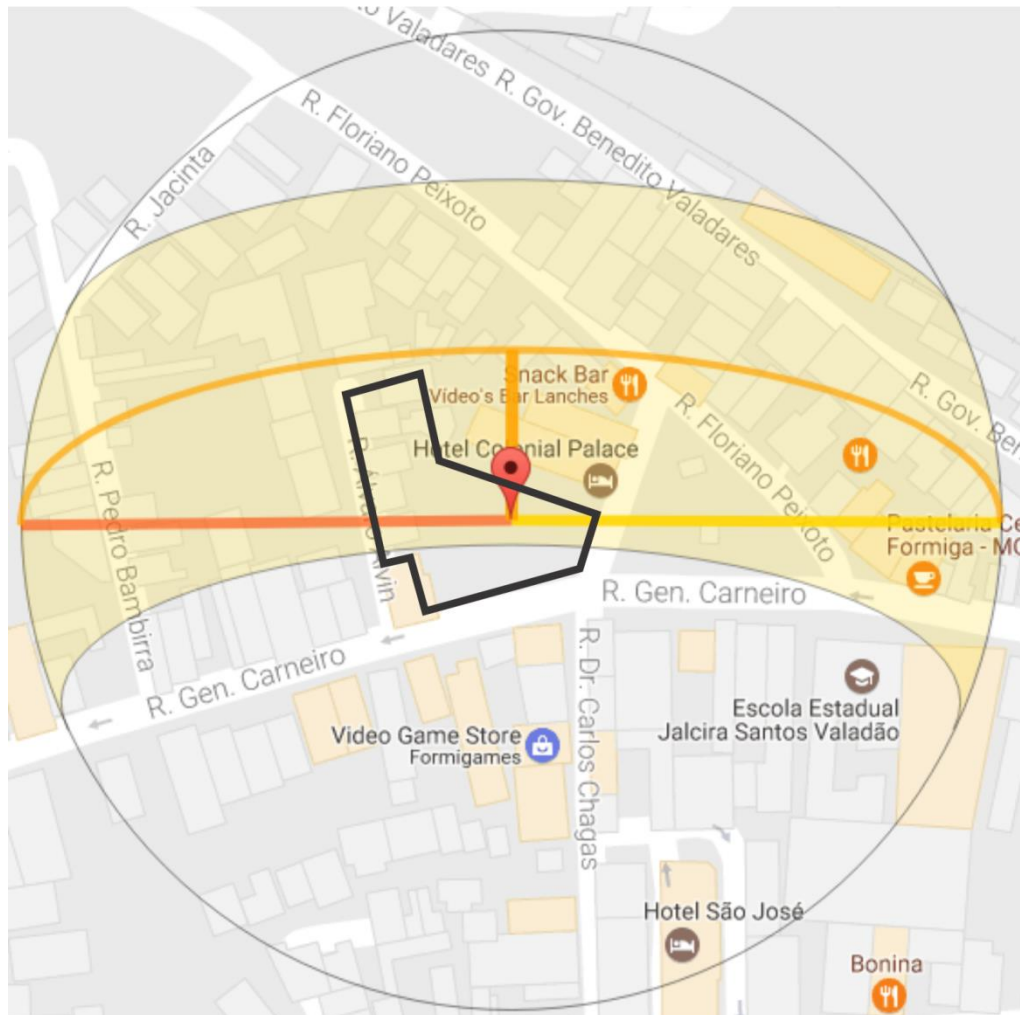
Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Figura 45 - Insolação no solstício de inverno 21/06



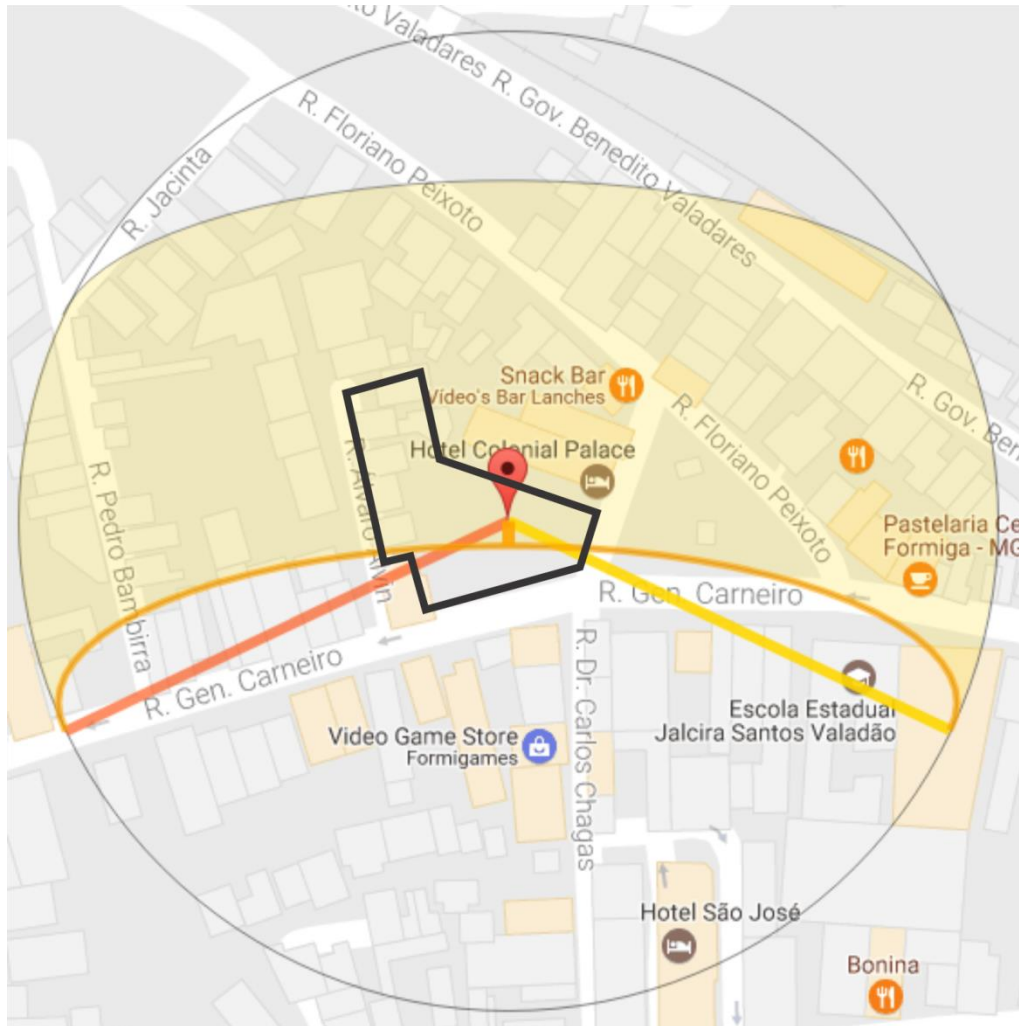
Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Figura 46 - Insolação no Equinócio de primavera 23/09



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Figura 47 - Insolação no solstício de verão 21/12



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Constata-se que a fachada sul, considerada a fachada frontal, onde está localizada a via principal de acesso, não recebe insolação em nenhuma época do ano. Já a fachada posterior recebe insolação durante todas as estações do ano.

5.2.7 Levantamento fotográfico

O levantamento fotográfico ajuda em uma maior compreensão do local e seu entorno. É mais uma das formas de avaliar as potencialidades da região, para um melhor aproveitamento na próxima etapa do projeto. A figura 48 apresenta a vista do terreno com a Praça Ferreira Pires. Essa é uma das principais praças do município e está localizada na lateral direita do terreno.

Figura 48 – Vista do terreno com a Praça Ferreira Pires.



Fonte: Acervo da autora (2018)

A figura 49 destaca a vista principal do terreno com acesso pela rua General Carneiro, considerada uma das vias mais movimentadas da cidade.

Figura 49 – Vista principal do terreno com acesso pela rua General Carneiro



Fonte: Acervo da autora (2018)

A figura 50 apresenta a esquina da rua General Carneiro com rua Carlos Chagas. Nota-se o destaque que o terreno tem em relação a esta esquina.

Figura 50 – Junção das ruas General Carneiro com rua Carlos Chagas



Fonte: Acervo da autora (2018)

5.2.8 Estudo de mapas-síntese

O estudo através de mapas permite explorar de várias formas a área estudada. Serão apresentados os seguintes mapas: hidrografia e drenagem, cheios e vazios, áreas verdes, uso do solo, hierarquia viária, equipamentos urbanos comunitários, mobiliário urbano e gabarito de altura das edificações.

A cidade de Formiga – MG está localizada na região pertencente à Bacia hidrográfica do rio São Francisco, e como pode se verificar no mapa demonstrativo

(FIG. 51), a cidade em si é banhada principalmente pelo rio Formiga que corta a cidade em sua área central, tendo como pequenos afluentes os córregos do “Cardoso” e “Água Vermelha”.

Figura 51 - Mapa hidrográfico



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Devido à má estrutura de esgoto sanitário da cidade, os rios e córregos que a cortam recebem esgotos residenciais ao longo do seu percurso urbano.

- Mapa de cheios e vazios

Através do mapa de cheios e vazios (FIG. 52), é possível notar que apesar da forma muito orgânica que o centro da cidade de Formiga - MG possui, as edificações ficam posicionadas bem à frente dos seus respectivos terrenos próximo às vias, sobrando ainda área edificável ao fundo dos terrenos. Entretanto, praticamente todos os terrenos estão edificados seja de uso misto, comercial ou apenas residencial.

Figura 52 - Mapa cheios e vazios



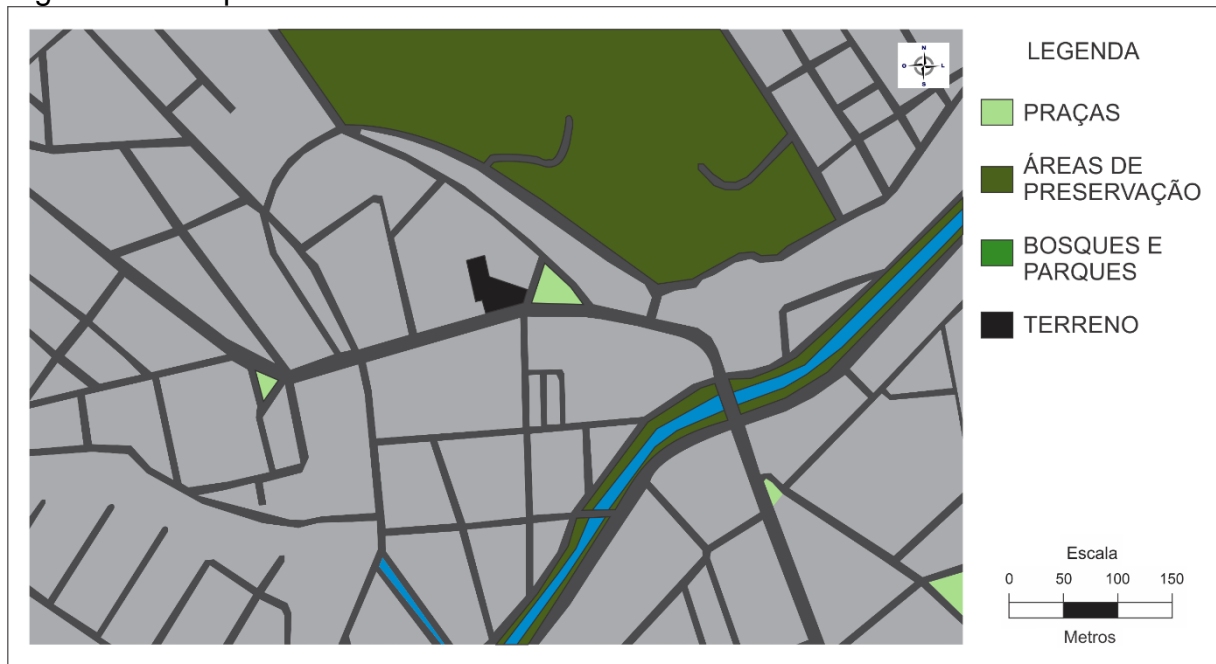
Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

Os espaços vagos que é possível notar no mapa são estacionamentos a céu aberto, lava jatos, revenda de veículos entre outros.

- Mapa das áreas verdes

O terreno a ser edificado está localizado em meio a uma parte do centro comercial da cidade. Em frente à área, há uma praça chamada Praça Ferreira Pires. Este local possui algumas vegetações de médio e grande porte e pode ser estabelecida uma conexão (extensão) com o projeto do restaurante popular.

Figura 53 – Mapa das áreas verdes



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

A aproximadamente 200 metros ao norte do terreno, como podemos verificar na figura 53 – (MAPA DE ÁREAS VERDES), temos uma grande área verde de encosta. Nesta região se encontra a estátua do cristo redentor da cidade de formiga, sendo esse local não edificável.

- Mapa de uso do solo

No mapa de uso do solo (FIG. 54) percebe-se que o terreno está localizado entre muitas edificações de uso misto, comercial e residencial.

Através desse mapa é possível perceber um misto de uso das edificações no entorno imediato do terreno. Com essa análise, se torna mais fácil um estudo pleno a respeito da região, através das atribuições dos usos dessas edificações, observando a potencialidade de sucesso de público do restaurante popular.

Figura 54 – Mapa de uso do solo



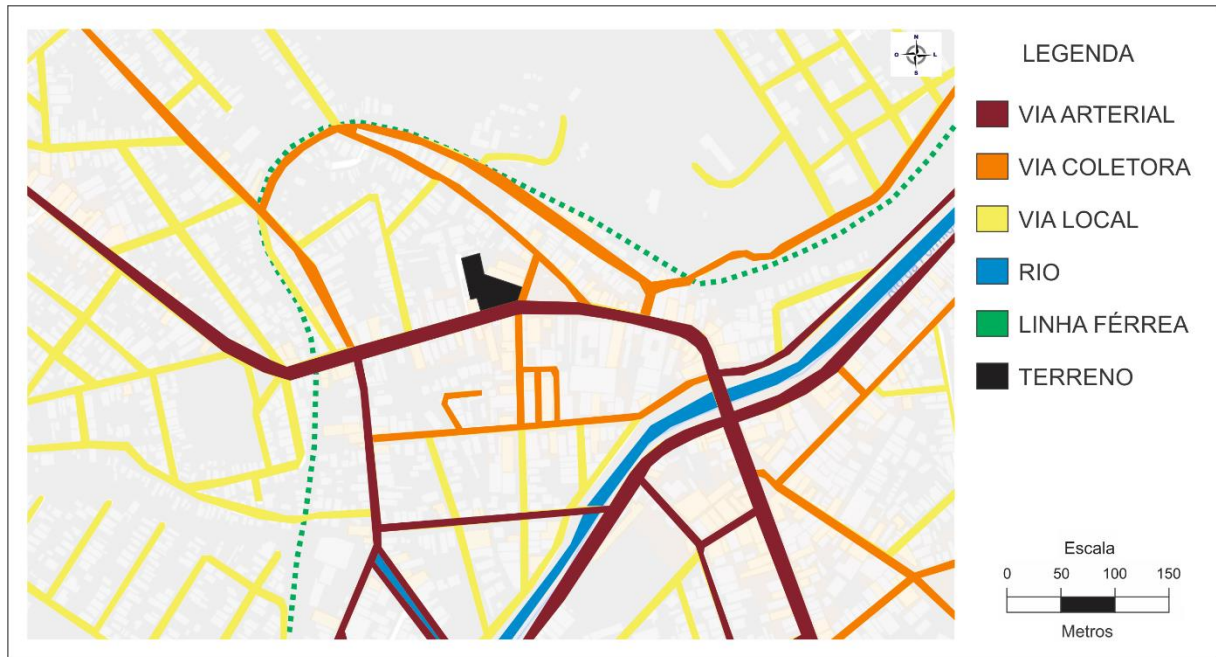
Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

O local fica próximo às edificações de uso misto, comercial e residencial. Também existem nas proximidades duas escolas de 1º e 2º graus. Essa tipologia de usos justifica a implantação do programa nessa região, o qual poderá atender variados tipos de usuários.

- Mapa de hierarquia viária

No mapa de hierarquia viária (FIG. 55) nota-se que as vias que cercam o entorno do terreno são em sua maioria coletora e arterial. Estas vias possuem um grande fluxo de veículos e pedestres, sobretudo pelo fato da Rua General Carneiro ser o principal meio de retorno à MG-050.

Figura 55 - Mapa de hierarquia viária



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

- Mapas de equipamentos urbanos comunitários

O entorno do local escolhido para o projeto possui alguns equipamentos urbanos comunitários (FIG. 56), que são utilizados pela população da cidade. Esses equipamentos são escolas, praças, um museu e o mirante com a estátua do Cristo Redentor na parte mais alta.

Figura 56 - mapa de equipamentos urbanos comunitários



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

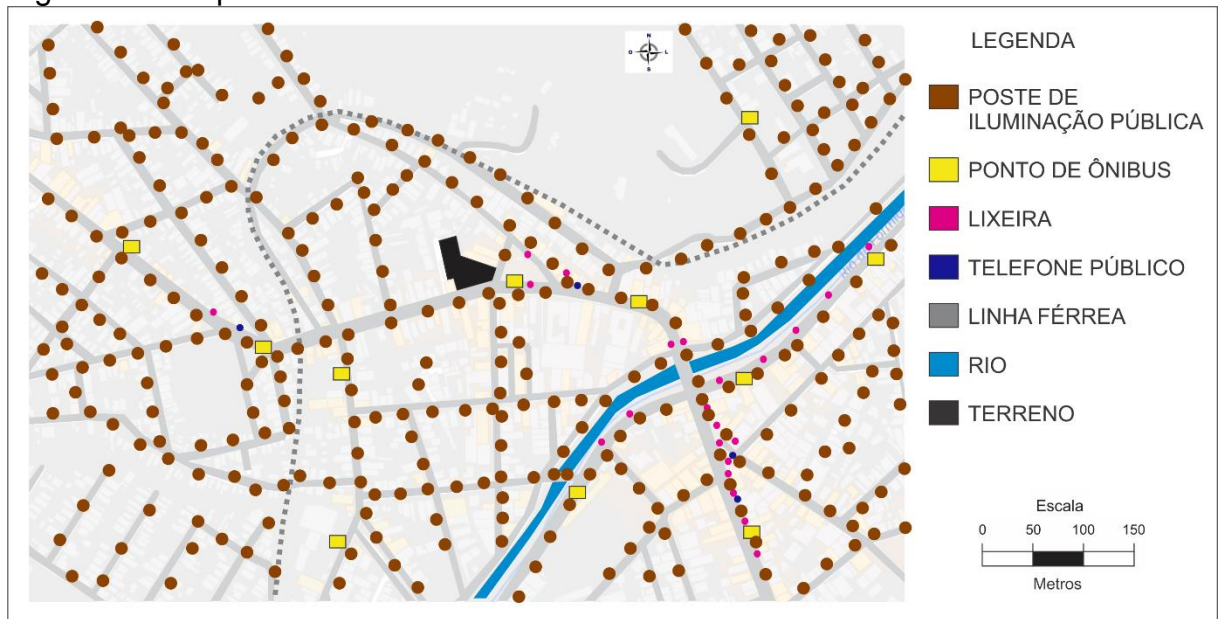
- Mapa de mobiliário urbano

Existem alguns problemas de infraestrutura no centro comercial da cidade (FIG. 57). A largura das vias e calçadas por exemplo, são problemas complexos de solucionar. Não existe espaço hábil para alargamentos, devido à proximidade das edificações em relação às vias.

Outro ponto que também deixa a desejar é a iluminação pública precária. Há poucas lixeiras públicas, poucos telefones públicos. Além disso, alguns postes de iluminação estão fora das calçadas; se encontram na lateral da via.

Os ônibus que fazem as linhas municipais não trafegam em determinadas ruas devido a estreita largura dessas, o que dificulta manobras de conversão.

Figura 57 - Mapa de mobiliário urbano

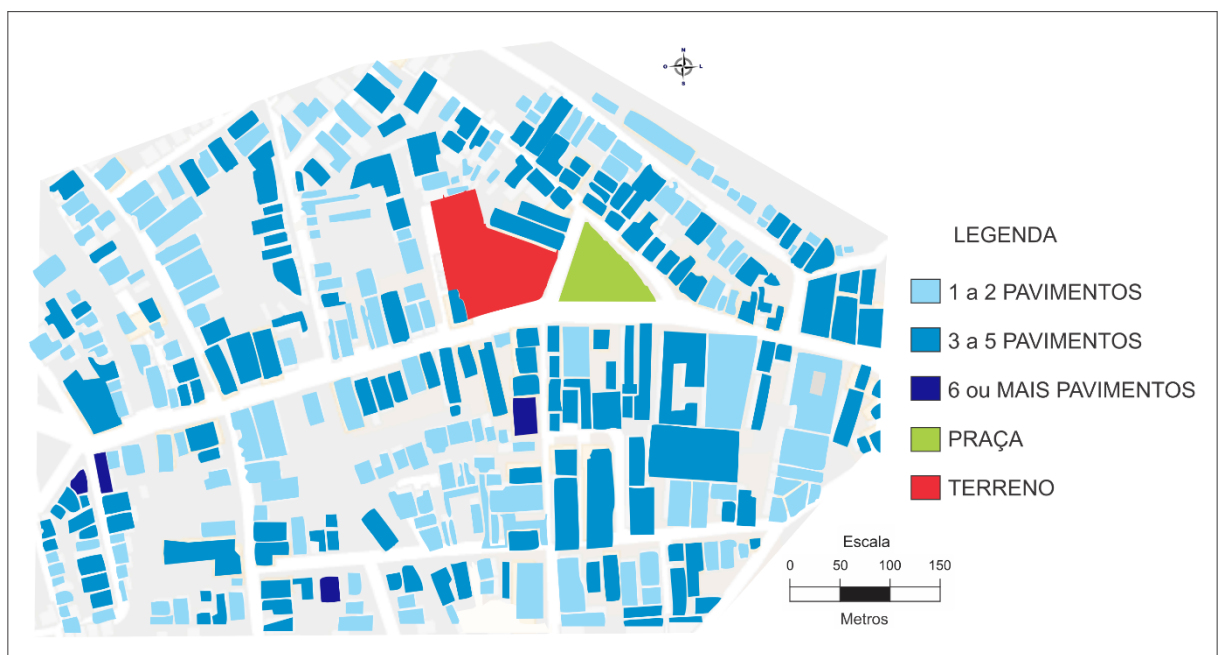


Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

- Mapa de gabarito de altura de edificações

Ao analisar o mapa de gabarito de alturas (FIG. 58), verifica-se que a cidade de Formiga - MG possui em sua maioria edificações de pequeno porte, com 1 a 2 pavimentos.

Figura 58 - Mapa de gabarito de altura de edificações



Fonte: Google, adaptado pela autora (2018)

No centro da cidade a maioria das edificações são de 1 a 3 pavimentos, sendo em grande parte: comércio no térreo e residência nos andares superiores.

5.3 Aspectos físico-territoriais

O terreno em estudo para o projeto está localizado na cidade de Formiga - MG, se encontra a 834 metros de altitude em relação ao nível do mar, a uma latitude 20° 27' 41" sul e longitude 45° 25' 59" oeste, está localizado no centro comercial da cidade.

Os acessos podem ser realizados pelas ruas General Carneiro, Floriano Peixoto e Dr. Carlos Chagas, tanto por automóveis ou pedestres. Fica um pouco restrito por grandes caminhões devido as vias da região serem um pouco estreitas.

6 PROPOSTA PROJETUAL

A intenção deste projeto é implantar um restaurante popular que possa oferecer alimentação de qualidade e balanceada, por um preço baixo, para atender à toda população.

A correria do dia a dia e o pequeno prazo para almoço, faz com que muitos trabalhadores da região central da cidade não tenham a possibilidade de ir até suas casas para se alimentarem. Devido isso, muitas delas têm de optar por adquirir suas refeições perto de seus locais de trabalho, por um preço consideravelmente alto e sem um local adequado para descanso.

Considerando também que a cidade possui um expressivo número de pessoas em situação de rua, vulnerabilidade social e alimentar, a implantação de um restaurante popular seria de grande valia para o atendimento dessas demandas. Uma boa alimentação tem grande importância para o desenvolvimento humano.

Um dos itens propostos no programa é a criação de um espaço de convívio para os frequentadores, que possa abrigar diversos usos como manifestações culturais e eventos de caráter humanitário. Este local pode servir também como abrigo temporário de moradores de rua; e em um trabalho conjunto da prefeitura e do serviço social pode se tornar agente modificador da realidade dessas pessoas.

O projeto será setorizado, respeitando todas as normas vigentes. As áreas de preparo serão totalmente independentes das áreas de acesso do público. O restaurante contará com uma cozinha experimental para capacitação de novos profissionais do local. Nessa cozinha poderão ser realizados pequenos eventos para interação da comunidade, oferecendo cursos e oportunidade para que os frequentadores possam aprender uma profissão e possivelmente entrar para a equipe de trabalho.

O paisagismo das áreas externas e internas será integrado com a cozinha, de maneira que folhas e temperos possam ser colhidos no próprio local. Esse tipo de interação transmite aos usuários transparência e confiança acerca do preparo. Há também um sentimento de cuidado sobre aquilo do qual se usufrui.

6.1 Programa de necessidades

Diante das necessidades e perspectivas existentes em torno da implantação de um restaurante popular em Formiga - MG foi proposto um programa setorizado do complexo, que consta de:

1 - ÁREA DE RECEPÇÃO, PRÉ-HIGIENIZAÇÃO, ESTOCAGEM E ADMINISTRAÇÃO/CONTROLE

Recepção e pré-higienização:

- Acesso funcionários
- Carga/descarga
- Área de recepção e pré-higienização
- Depósito de caixas
- Depósito de material de limpeza

Setores de armazenamento:

- Área de administração e controle
- Despensa seca
- Antecâmara
 - Câmaras frias
 - Resfriamento
 - Congelamento

2 - SETOR DA COZINHA

Setores de pré-preparo:

- Pré-preparo de vegetais
- Pré-preparo de carnes, aves e peixes
- Pré-preparo de massas e cereais
- Pré-preparo de sobremesas e sucos

Setor de cocção:

Área de cocção

Área de armazenamento de produto acabado

Setores de higienização:

Área de higienização e armazenamento de utensílios da cozinha

Área de higienização de utensílios do refeitório (bandejas e talheres)

Sanitários/vestiários dos funcionários

Setor complementar:

Cozinha experimental/capacitação (destinada a usuários e funcionários)

Copa dos funcionários

Depósito de lixo

Depósito de material de limpeza

Sala do(a) nutricionista

3 – ÁREA DO REFEITÓRIO

Setor de distribuição – Refeitório:

Hall de entrada dos usuários

Bilheteria

Área de higienização dos usuários (higienização das mãos e sanitários)

Área de distribuição de refeições

Área de dispersão

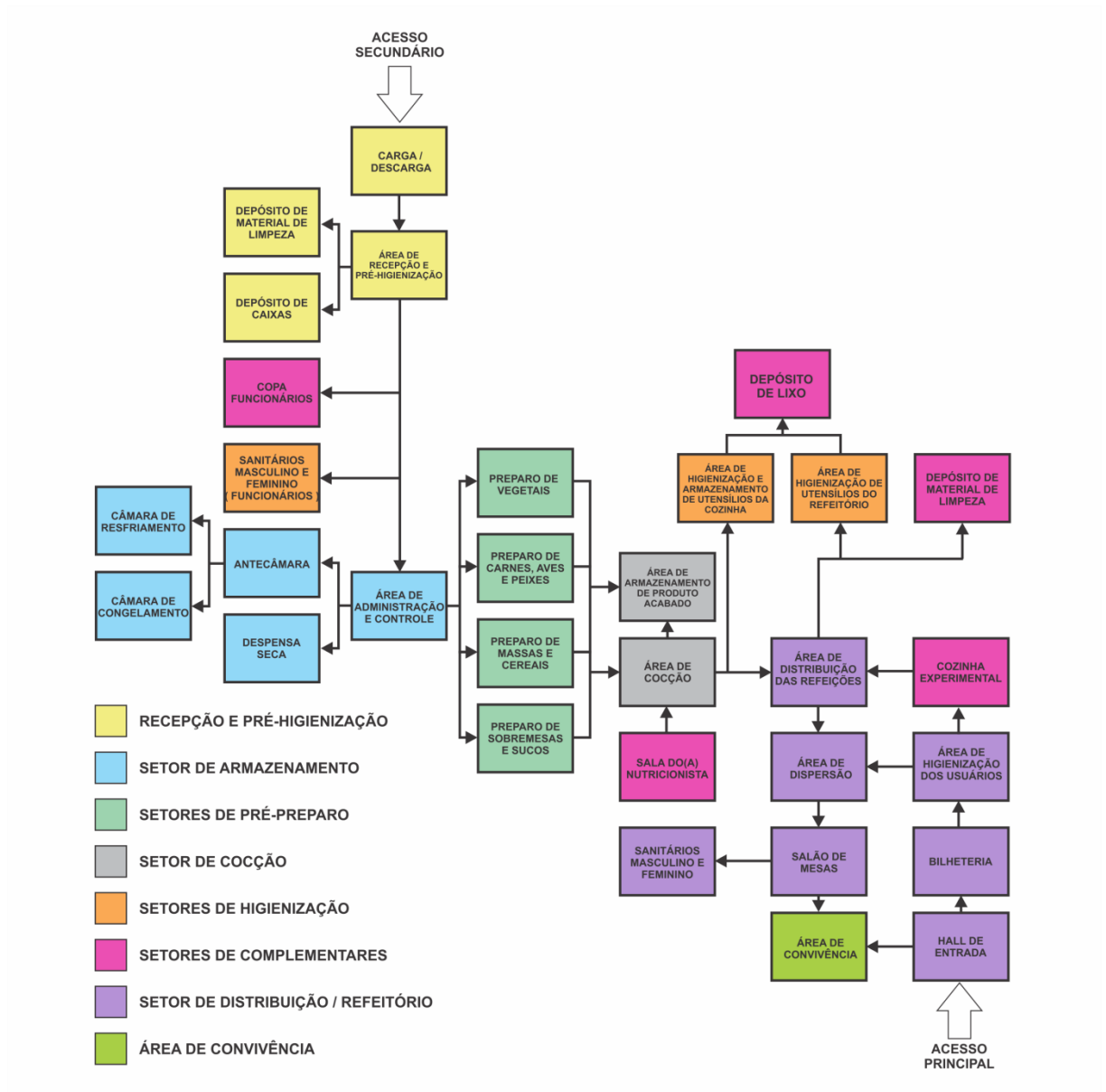
Salão de mesas

4 – ÁREA DE CONVIVÊNCIA

Área de convivência aberta, parcialmente coberta, com funções não definidas.

6.2 Fluxograma

Figura 59 - Fluxograma



Fonte: Elaborado pela autora (2018)

7 CONSIDERAÇÕES PARCIAIS

Concluindo esta etapa do projeto, é possível observar que é de tamanha relevância para a cidade de Formiga-MG a construção de um Restaurante Popular, levando em consideração que a cidade é carente em relação a oferta de refeições por um preço baixo.

O estudo do referencial teórico apresentou que o poder aquisitivo influencia fortemente a capacidade de aquisição de alimentos pelos indivíduos, atuando sobre a qualidade e a garantia da alimentação. A satisfação da fome momentânea não pode ser considerada como realização do direito à alimentação, apenas o acesso contínuo aos nutrientes indispensáveis.

A proposta tem como objetivo oferecer alimentação balanceada por um preço acessível, principalmente àqueles menos favorecidos, em um ambiente acolhedor e seguro, integrado com a natureza e a comunidade.

REFERÊNCIAS

- BADARÓ, A. C. L.; AZEREDO, R. M. C. de.; ALMEIDA, M. E. F. de. Vigilância Sanitária de Alimentos: uma revisão. **NUTRIR GERAIS** – Revista Digital de Nutrição – Ipatinga: Unileste-MG, V. 1 – N. 1 – Ago./Dez. 2007. Disponível em: http://www.unilestemg.br/nutrirgerais/downloads/artigos/vigilancia_sanitaria.pdf.
- BELIK, W.; SILVA, L. S.; TAKAGI, S. Perspectivas para a saúde alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade** v.12, n.1, p.12-20, jan-jun 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/sausoc/v12n1/04.pdf>.
- BRAGA, E. M. F. **Fome Zero no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional: dilemas políticos.** 2004.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 9050:** acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamento urbano. Rio de Janeiro, 2004, 97p. Disponível em: <http://www.anbt.org.br>.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurantes Populares - Roteiro de Implantação 2007.** Disponível em: www.mds.gov.br/...2007.../roteiro_de_implantacao_-_restaurantes_populares_-_visualizacao.pdf.
- BRASIL. **Manual para implantação de restaurantes populares.** Brasília, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro 1993.** Aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos. Brasília, DF, 02 dez. 1993. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/e-legis>>.
- CARRIJO, Alinne de Paula Avaliação do consumo alimentar nos Restaurantes Populares do Brasil. Dissertação (Mestrado) 2013. Universidade de Brasília. Faculdade de Ciências da Saúde. Brasília – DF, 2013.
- CASTRO, M. D. A. S. Resto-Ingesta e aceitação de refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, v. 17, n. 114-115, p. 24 – 28, 2003.
- CERRI, C.; SANTOS, A. C. **Fome: história de uma cicatriz social.** Brasília: 2002. Disponível em: http://www.presidencia.gov.br/mesa/nt/a_09.htm
- CUNHA, F. M. F.; MAGALHÃES, M. B. H.; BONNAS, D. S. **Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão.** 2013. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N24a14.pdf.

DALT, S.; GOUVÊA, V. H. C. **A Questão da Segurança Alimentar e Nutricional frente ao Combate à Fome e à Pobreza no Brasil**. Campinas, 2006. Disponível em: http://www.abep.nepo.unicamp.br/encontro2006/docspdf/ABEP2006_666.pdf

FAO - Food and Agriculture Organization (FAO). **Programa de luta contra el hambre**. Roma: FAO, 2003.

FOGAGNOLI, M. M. Almoçar bem é no SAPS: Os trabalhadores e o serviço de alimentação da previdência social. Dissertação. 2011. Universidade Federal Fluminense. Niterói - RJ, 2011.

GOBATO, R. C.; PANIGASSI, G.; VILLALBA, J. P. Identificação do perfil de usuários de um Restaurante Popular do Município de Campinas. **Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas**, 17(2): 14-25, 2010.

GONZAGA, G. O.; ARAÚJO, W. Requisitos para boas práticas de fabricação. Monografia. 2003. 185 f. Monografia (Especialista em Qualidade de Alimentos) - Universidade de Brasília, Brasília, 2003.

IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - Segurança **Alimentar** (PNAD). 2015

LARENTIS, B. Z. Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e das boas práticas de fabricação nos estabelecimentos de preparo e comercialização de alimentos no município de Bento Gonçalves – RS. Monografia. 2010. Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Bento Gonçalves. Disponível em: <http://www.bento.ifrs.edu.br/site/midias/arquivos/2012429101512203brunolarentis.pdf>

MAPA. **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**. Disponível em: < <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A> >

MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária**: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. Disponível em: <http://www.rets.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/arquivos/biblioteca/l237.pdf>

MELO, Fábio Barbosa. Proposição de medidas favorecedoras à acessibilidade e mobilidade de pedestres em áreas urbanas. Estudo de caso: o centro de fortaleza. 2005. Dissertação de Mestrado. Universidade federal do Ceará. Fortaleza, 2005.

MORAES, R. W. Determinantes e construção do comportamento alimentar: uma revisão narrativa da literatura. Monografia. 2014. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre – RS, 2014.

MORAES, A. P. de. et al. Análise pós ocupação do restaurante universitário da universidade federal de Viçosa/MG. ENTAC. 2010.

MÜLLER, A. L. A construção das políticas públicas para a agricultura familiar no Brasil: o caso do Programa de Aquisição de Alimentos. 2004. 128 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

NOGUEIRA NETO, Antônio Leopoldo et al. Restaurantes populares: manual de implantação 2007. Disponível em: <
http://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2011/04/Roteiro-de-Implanta%C3%A7%C3%A3o-Restaurantes-Popularesvisualiza%C3%A7%C3%A3o.pdf>.

NUNES, L. F.; SANTOS, L. S. dos; SANTOS, K. E. C.; AMARAL, D. do; LIMA, I. A. Condições higiênico-sanitárias dos açougues que comercializam carnes vermelhas no município de Barreiras – BA. III Jornada Científica e Tecnológica do Oeste Baiano. Semana Nacional de Ciência e Tecnologia. 19 a 22 de outubro de 2010, Barreiras – Bahia. Disponível em: <http://www.jornada.ifba.edu.br/pdf/condicoes-higienicas-dos-acougues-em-barreiras-ba.pdf>.

PERITO, Sandra. **A arquitetura como instrumento de inclusão social**. s.l.: Instituto Brasil Social, 2004.

POSSIGNOLO, N. B. Centro Popular de Alimentação e Educação. Monografia. 2012. Universidade Estadual Paulista (UNESP). Disponível: https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/120647/possignolo_nb_tcc_prud.pdf?sequence=1.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **Revista da Academia Paranaense de Letras**, n. 51, p. 165-188, 2005.

SILVA, Ecione Maria da. A acessibilidade para pessoas com deficiência física no Parque do Sabiá e no parque Victório Siquierolli na cidade de Uberlândia-MG. Monografia. Universidade Federal de Uberlândia. 2010.

SILVA, A. E. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.

SILVEIRA, C.R., Plano de Prevenção Contra Incêndios-Projeto e Implantação em Edificações Públicas em Porto Alegre. Monografia UFRS, Porto Alegre, 2011.

TORAL, N.; SLATER B. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. **Ciência & Saúde Coletiva**. 12(6):1641-1650.Dez. 2007.

VALENTE, Flavio Luis Schieck. **O direito humano a alimentação**: Desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

"Refettorio Gastromotiva / Metro Arquitetos Associados" 13 Dez 2016. ArchDaily Brasil. Acessado 13 Mai 2018. <https://www.archdaily.com.br/br/801226/refettorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>.

"Restaurante Arturito / Candida Tabet Arquitetura" 20 Ago 2015. ArchDaily Brasil. Acessado 13 Mai 2018. <https://www.archdaily.com.br/br/772199/restaurante-arturito-candida-tabet-arquitetura>.

"Restaurante Tuju / vapor324 + Garupa Estúdio" 25 Set 2014. ArchDaily Brasil. Acessado 4 Jun 2018. <<https://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>

"Toro Gastrobar / Studio Arthur Casas" [Toro Gastrobar / Studio Arthur Casas] 17 Mar 2016. ArchDaily Brasil. Acessado 4 Jun 2018. <<https://www.archdaily.com.br/br/783893/toro-gastrobar-studio-arthur-casas>>