

## RESTAURANTE POPULAR E COZINHA: ESCOLA PARA A CIDADE DE MOGI GUAÇU - SP

## POPULAR RESTAURANT AND CUISINE: SCHOOL FOR THE CITY OF MOGI GUAÇU SP

Maiara Talita FLORIANO<sup>1</sup>; Silvia Raquel CHIARELLI<sup>2</sup>

1. Graduanda em Arquitetura e Urbanismo, UNIMOGI, 13844-000 Mogi Guaçu – SP, Brasil.

E-mail: maiarafloriano25@gmail.com

2. Arquiteta e Urbanista, Doutora em Arquitetura, Professora Titular do Curso de Arquitetura e Urbanismo, Faculdade Mogiana do Estado de São Paulo, 13844-070, Mogi Guaçu – SP, Brasil.

E-mail: profsilviaraquel@unimogi.edu.br

**RESUMO**

O tema deste trabalho se baseia em uma proposta de concepção de uma proposta arquitetônica e/ou urbanística, desenvolvido em caráter social, em um terreno subutilizado na área central de Mogi Guaçu – SP. Em benefício à população, pretende-se construir um centro popular de alimentação e educação, realizado pelo planejamento de um restaurante popular juntamente com uma cozinha-escola, procurando atender toda a população que está em condição de insegurança alimentar e pessoas que se alimentam longe de suas residências. Ao contemplar o uso educacional e de serviços, o projeto visa atender toda a comunidade compartilhando conhecimentos culinários, cursos e informações voltadas para a alimentação saudável e também oferecer diferentes atividades por meio de fins culturais e de socialização. Com este projeto, é possível contribuir para a consolidação da cidadania e representação do contato da população com o poder público.

**Palavras-chave:** Centro popular; Cozinha – escola; Restaurante popular, Mogi Guaçu - SP

**ABSTRACT**

The theme of this work is based on a proposal to design an architectural and / or urbanistic proposal, developed in a social character, in an underutilized land in the central area of Mogi Guaçu - SP. For the benefit of the population, it is intended to build a popular food and education center, carried out by planning a popular restaurant together with a kitchen-school, seeking to serve the entire population that is in a condition of food insecurity and people who eat far from their homes. By contemplating the use of education and services, the project aims to serve the entire community by sharing culinary knowledge, courses and information aimed at healthy eating and also offering different activities through cultural and socialization purposes. With this project, it is possible to contribute to the consolidation of citizenship and representation of the population's contact with the government.

**Keywords:** Water; Ribeirão da Penha; Environmental education

Recebimento dos originais: 20/08/2022.

Aceitação para publicação: 28/11/2022.

## INTRODUÇÃO

A proposta deste trabalho é o desenvolvimento de um centro popular de alimentação e educação, localizado na região central do município de Mogi Guaçu, efetivado pelo planejamento de um restaurante popular para atendimento a todos e quaisquer indivíduos em condições de insegurança alimentar e que fazem suas refeições longe de suas residências, além de uma cozinha-escola oferecendo um trabalho de educação para incentivo a uma alimentação correta e para aqueles que buscam qualificação profissional, com atendimento diário, cinco dias por semana.

A fim de atender a população de diversas camadas sociais, o restaurante popular tem como objetivo comercializar refeições completas com preço baixo, nutricional mente saudável e balanceada com o intuito de trazer dignidade na hora da refeição e aumentar a saúde e bem-estar do cidadão que esteja em qualquer situação de risco ou expostos socioeconomicamente. A cozinha-escola trabalha e opera em conjunto ao restaurante, desenvolvendo práticas alimentares e gerando cenários ligados à cultura e educação na área, trazendo a oportunidade de qualificação para quem está à procura de inserção no mercado de trabalho. Nesses espaços poderão ser realizadas: atividades de educação alimentar, palestras, cursos e oficinas ligados diretamente à alimentação e oferecidos completamente para a sociedade.

A partir da realização de análise bibliográfica, descobriu-se que várias são as áreas que se encontram em estado de exclusão social, baseado nos indicadores sociais, econômicos, educacionais e de infraestrutura, consideráveis para instalação do restaurante popular. Com a intenção de contemplar o público alvo de uma forma mais abrangente possível, o espaço a ser considerado pelo projeto, ficou definido na região central do município de Mogi Guaçu - SP.

Levar essa escolha para um determinado bairro, à margem da pobreza, implicaria num atendimento específico e em um benefício maior para os moradores daquela determinada região em consideração aos demais bairros carentes do município, visto que a acessibilidade seria dificultada pela falta de recurso, por vezes até para alimentar-se, provavelmente sem meios de ou condições para o transporte local.

Pensando no lazer e bem-estar da população, ficou clara a concepção de um espaço livre voltado para a socialização e permanência da população que desfruta do restaurante no seu horário de funcionamento.

## O DESAFIO DA ALIMENTAÇÃO

A fome é algo que está presente em uma parcela da sociedade. A população brasileira enfrenta inúmeros tipos de desigualdade, sendo: desigualdade social; desigualdade econômica; desigualdade em níveis de formação; desigualdade de poder aquisitivo, etc. Logo, é fundamental perceber que a existência da fome gera inúmeras diferenças que estão presentes na sociedade. Percebendo tais consequências negativas que estão agregadas entre fome e pobreza extrema da população, conseqüentemente surgem políticas públicas como maneiras de reparação possibilitando, muitas vezes, assegurar à alimentação; à nutrição e saúde dos cidadãos. É preciso evidenciar as políticas que afirmam os direitos dessa parcela da sociedade como a estabelecida pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição, de 2007 que reafirma a desigualdade:

“No entanto, os avanços são desiguais. Ainda persistem altas prevalências de desnutrição crônica em grupos vulneráveis da população, como entre as crianças indígenas (26%), quilombolas (16%), residentes na região norte do país (15%) e aquelas pertencentes às famílias beneficiárias dos programas de transferência de renda (15%), afetando principalmente crianças e mulheres que vivem em bolsões de pobreza”. (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2007).

Dessa forma, são fundamentais propostas que propiciem aos indivíduos condições que favorecem o bem-estar, que pode ocorrer através de uma base respaldada em uma alimentação digna, possibilitando o alimento aos extratos sociais mais vulneráveis. Segundo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Ministério da Saúde, 2007):

“Reconhecer, respeitar, preservar, resgatar e difundir a riqueza incomensurável de alimentos e práticas alimentares corresponde ao desenvolvimento de ações com base no respeito à identidade e cultura alimentar da população.” (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2007).

É preciso que as políticas públicas dialoguem com as práticas, ocorrendo um movimento indissociável primordial, assim sendo, os direitos aprovados estão favorecendo uma população que sempre esteve marginalizada perante a sociedade.

O Decreto n. 8.553, de 3 de novembro de 2015 (Brasil, 2015), instituiu o Pacto Nacional para a Alimentação Saudável, que aprovou diretrizes que garantem a ampliação do direito à alimentação saudável, viabilizando o consumo de uma alimentação saudável aos brasileiros e brasileiras, disponibilizando a alimentação através dos segmentos públicos, assim como consta no decreto.

Sendo assim, é possível que segmentos públicos pratiquem diversas estratégias para contemplar o acesso de um povo, que não possui condições individuais de suprir suas necessidades nutricionais básicas, e muitas vezes, é dependente de ações, ou ainda estratégias que são viabilizadas por diferentes iniciativas da sociedade civil.

Consequentemente, é possível esclarecer tais medidas que colaboram para aproximar a realização constituída do Decreto, desta maneira, é fundamental evidenciar os percursos que garantem que os direitos da população sejam implementados. Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, podemos perceber que:

Deverão ser destacadas ações direcionadas: (i) à melhoria da saúde e nutrição das famílias beneficiárias de programas de transferência de renda, implicando ampliação do acesso aos serviços de saúde; (ii) à interlocução com os setores responsáveis pela produção agrícola, distribuição, abastecimento e comércio local de alimentos visando o aumento do acesso a alimentos saudáveis; (iii) à promoção da alimentação adequada e saudável em ambientes institucionais como escolas, creches, presídios, albergues, hospitais, restaurantes comunitários, entre outros; (iv) à articulação com as redes de educação e sócio assistencial para a promoção da educação alimentar e nutricional. (...)” (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2007). “

Os direitos estão concebidos, porém é essencial verificar a maneira de como os espaços estão sendo projetados e planejados. Logo, evidenciar a maneira de como esses espaços está sendo apresentados para essa camada da população, garantindo que quem esteja em situação de vulnerabilidade social seja contemplado adequadamente pelas políticas públicas.

Dessa maneira, é necessário descrever o perfil de pessoas que serão contempladas dentro desses decretos, que são as pessoas que, muitas vezes, estão sobrevivendo nas ruas; nos bairros periféricos; ou ainda que estejam em albergues, sobrevivendo em condições de extrema pobreza. Logo, a população citada é legitimada, estereotipada e também discriminada pela

sociedade. Essa população está acostumada a sobreviver de doações de restos de comidas, de modo que não suprem as carências nutricionais que elas carregam. Portanto, o ato de comer envolve muito mais do que uma necessidade, mas também visa eliminar a desigualdade entre os cidadãos. Conforme citado por Mintz (2001), em “Comida e Antropologia”:

“Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência constante e necessária, mas também por que cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha. Para cada indivíduo, representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida ‘entra’ em cada ser humano. A intuição de que se é de alguma maneira substanciada – ‘encarnado’ – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que por sua vez, é revelado pela maneira que comemos”. (MINTZ, 2001).

### RESTAURANTE POPULAR

Conforme com o “Manual do Programa do Restaurante Popular” (Ananias et al, 2004), a caracterização de Restaurante Popular é:

“Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, nutricional mente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderante com produtos regionais a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade do ato de ser alimentar”. (ANANIAS et al, 2004).

Segundo a Secretaria do Estado de Assistência e Desenvolvimento Social (SEADS) Apud Ananias et al (2004), há um valor calórico mínimo estabelecido para qualquer refeição, composta por uma média de 1200 kcal e são normalmente comercializadas seguindo uma linha de preços em torno de R\$1,00 (um real).

O programa, de acordo com Ananias et al (2004) visa atender qualquer indivíduo que esteja em condição de insegurança alimentar e também toda pessoa que se alimenta longe de sua residência, como moradores de rua, desempregados, trabalhadores informais de baixa renda, aposentados e estudantes. Geralmente os restaurantes estão situados nos grandes centros urbanos, onde os municípios têm população superior a 100.000 (cem mil) habitantes. Seu funcionamento deve ser cinco dias na semana, com café da manhã e almoço, oferecendo uma refeição acompanhada por profissional da nutrição, equilibrada e balanceada, inserindo uma refeição saudável, ajudando a reduzir os grupos de riscos à saúde e o bem-estar da população com relação à alimentação.

Segundo Ananias et al (2004), foi na década de 50, por iniciativa do governo de Juscelino Kubitschek, em Belo Horizonte, a primeira implantação com resultados implicados pela atuação de políticas de segurança alimentar e nutricional, feitas pelo Ministério de Desenvolvimento e Combate à Fome. O projeto só ganhou maior estabilidade em 2000, quando foi lançado o programa “Bom Prato”, concebido pela Secretaria de Agricultura e do Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, trazido pela Coordenadoria de Desenvolvimento do Agronegócio (CODEAGRO).

Atualmente, o programa contém 58 unidades em funcionamento no estado de São Paulo e está distribuído pela Grande São Paulo, interior e litoral, o que resulta em cerca de 100 mil refeições servidas diariamente. O espaço se qualifica como uma estrutura multifuncional e

oferece não só a refeição, mas usá-lo como um espaço multiuso para desenvolvimento de diversas atividades sociais como: atividade de educação alimentar, palestras, cursos e oficinas ligados diretamente à alimentação oferecida completamente para a sociedade.

Sobre a implantação do projeto, Mogi Guaçu ainda não possui nenhum outro estabelecimento caracterizado a alimentação popular de nível comum, há uma deficiência no domínio do apoio público ao suprimento nutricional digno dos cidadãos que apresentam limitações financeiras ou estão expostos socioeconomicamente. A proposta de introdução de um restaurante popular na cidade passa a ser necessidade municipal.

Conforme a Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (Mogi Guaçu, 2020), propõe em um dos requisitos terem pelo menos 450 km<sup>2</sup> e Mogi Guaçu abrange cerca de 151.000 habitantes numa área de aproximadamente 812 km<sup>2</sup> fazendo dele apto a aderir ao programa.

Segundo a Prefeitura Municipal (Mogi Guaçu, 2020), a cidade também atende como um polo comercial e atende serviços essenciais em relação a cidade vizinhas, o que a torna visível e influência sobre as demais cidades, pelo fluxo de pessoas indo e vindo, colaborando ainda mais com a efetividade da instalação desse equipamento popular.

Em seguida, podemos perceber o quanto é importante construir esses espaços que garantem direitos para a população e, além disso, o espaço garante a inclusão de seres humanos que são marginalizados; a socialização de pessoas em um ambiente saudável; e oferecem condições adequadas de higiene e saúde; condições adequadas de nutrição; condições de bem-estar. Garantindo os direitos essenciais que estão imersos através de uma alimentação de qualidade.

Consequentemente, é nítido perceber o quanto às contribuições geradas pela alimentação são riquíssimas para o ser humano, potencializando o indivíduo de diversas maneiras, e sempre propiciando o enriquecimento de culturas que são mantidas através do ato da alimentação. Dessa forma, o restaurante popular surge com a proposta de sancionar todas as defasagens das políticas públicas, e garantindo a inclusão de pessoas em espaços que são estruturados para que ocorram aproximações de pessoas sem distinções, sendo constituído com princípios e deveres para que ocorra disseminação das práticas e ações que são concebidas dentro desse espaço, valorizando culturas, alimentos regionais e acessíveis, para haja mais do que uma alimentação balanceada, e de qualidade por um preço acessível.

#### **COZINHA ESCOLA**

Conforme mencionado no Manual do Restaurante Popular (Ananias et al, 2004), todos restaurantes além de comercializar as refeições devem disponibilizar um espaço multiuso para atividades sociais voltados diretamente à alimentação e sem fins lucrativos.

O espaço será estruturado para manter um ambiente de aprendizagem, que incorpora a cozinha escola, que permite a valorização dos alimentos através do ensino, possibilitando ensinar com os materiais presentes no meio do contexto em que o cidadão está inserido, ou seja, o projeto trará benefícios de aprendizagem para a população, promovendo uma aprendizagem que permite ser aproximada com a própria realidade, tornando o ensino mais significativo, pois o aluno vivenciará o ambiente o espaço de diversas maneiras, promovendo momentos prazerosos, consequentemente, tal aprendizagem visa colaborar, para

além, instigando e oportunizando conhecimentos, e aprendizados de novos saberes, novas profissões, novas posições em um mundo tão desigual.

Sendo concebido como algo que articula inclusão e ações, possibilitando o enriquecimento na vida das pessoas, gerando uma ampliação do restaurante popular que também é concebido como um ambiente que garante um ensino de qualidade através da cozinha-escola, que é um espaço necessário que parte da vivência cotidiana do aluno (a). Sendo assim, a escola tem o dever de aproximar e transformar positivamente a vida dos cidadãos que são excluídos da sociedade.

A cozinha-escola será pautada em respeitar a bagagem cultural do aluno, possibilitando que cada singularidade de cada aluno seja respeitada e vinculada ao processo de ensino e aprendizagem. Conseqüentemente, o conteúdo deve estar vinculado à experiência, ao agir dos cidadãos, com o foco no bem, instigando o desenvolvimento.

Dessa forma, é essencial ter a compreensão de que o ensinar será pautado em algo que seja aplicado na prática, garantindo que o espaço propicie mais do que um direito à alimentação, logo o espaço realizará a inclusão de pessoas, e também o desenvolvimento de conhecimentos, sendo destinadas aquelas pessoas que não tiveram o acesso. Contudo, os deveres da cozinha escola serão pautados em ensinar e aplicar, convertendo em ações norteadoras do programa, sendo atitudes indissociáveis, possibilitando que o conhecimento teórico seja expandido através do conhecimento prático, sendo possível gerar profissões, e expansões de mundo para os cidadãos.

A perspectiva dos espaços é manter uma formação pautada na própria ação, garantindo o acesso às condições dignas de alimentação, portanto a Infraestrutura prevê a emancipação da sociedade, a garantia de direitos, os princípios de saúde e bem-estar, desenvolvendo o empoderamento dos cidadãos. Assim, o restaurante popular e a cozinha escola são imprescindíveis para que ocorra a eliminação de desigualdades sociais.

#### **ESTUDO DE CASO – RESTAURANTE FABRIL MARILAN, MARILIA SP.**

Este restaurante foi elaborado para a Indústria Marilan pelos Arquitetos Cláudia Nucci, Valério Pietraróia e Sérgio Camargo no ano de 2006 e concluído em 2007 com uma área total construída de 956m<sup>2</sup>.

O restaurante elaborado para a Indústria Marilan, de acordo com Arcoweb (2008) se situa no município de Marília – SP. O projeto foi feito pelo NPC Grupo Arquitetura, foi desenvolvido para atender a demanda operária de 2 mil funcionários que fariam suas refeições do local, funcionando 24 horas por dia, atendendo aproximadamente 700 funcionários por turnos diferentes.



Figura 1: Vista sudoeste do restaurante fábri, Marilan - SP.  
Fonte: Arcoweb, 2008.

Quanto ao projeto do restaurante fábri, (Figuras 1, 2 e 3) ele se concentra em um volume linear de 16 por 50 metros, com vãos de 12 metros e estrutura de concreto aparente. Totalizando uma área de 956m<sup>2</sup>, trazendo um programa dimensionado conforme abaixo:

- Cozinha (Pré-preparo, Cocção, Açougue) – 90,0m<sup>2</sup>
- Lavagem dos utensílios – 15,30m<sup>2</sup>
- Estoque Seco – 20,88m<sup>2</sup>
- Depósito Material de Limpeza – 4,88m<sup>2</sup>
- Câmara – 3,13m<sup>2</sup>
- Refeitório – 458,40m<sup>2</sup>
- Sanitários – 31,28m<sup>2</sup>
- Local para lavagem das mãos – 10,0m<sup>2</sup>
- Escritório – 10,43m<sup>2</sup>



Figura 2: Planta baixa do restaurante.  
Fonte: Releitura elaborada pela autora.

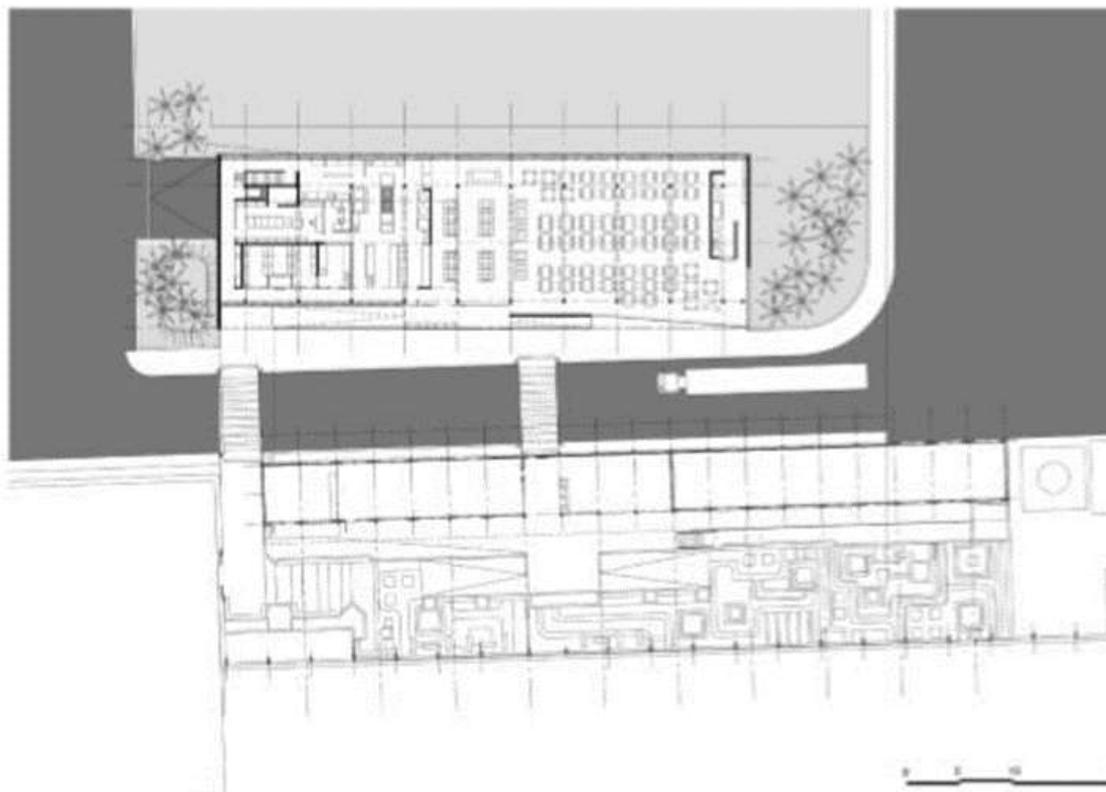


Figura 3: Planta baixa do restaurante.  
Fonte: Arcoweb, 2008.

Com o espaço da cozinha restrito, escolheu interromper a laje que é feita de concreto inteiramente no edifício e a partir dali elaborar outra cobertura, porém seguindo com os pilares em concreto, para caso houver uma possível ampliação neste setor: (Figura 4).



Figura 4: Foto vista traseira.  
Fonte: Arcoweb, 2008.

Na imagem a seguir, pode – se observar que onde termina a laje de concreto começa a cobertura metálica que além de cobrir a cozinha, também protege um dos acessos ao restaurante: (Figura 5).



Figura 5: Foto de um dos acessos do restaurante.  
Fonte: Arcoweb, 2008.

Sua cobertura de estrutura metálica e de maneira espacial deixa a obra visualmente e fisicamente mais leve e harmônica. Na parede voltada para o lado com a maior incidência de sol, foi projetado uma parede de cobogós, permitindo que haja circulação de ar sem insolação direta e excessiva: (Figuras 6, 7 e 8).

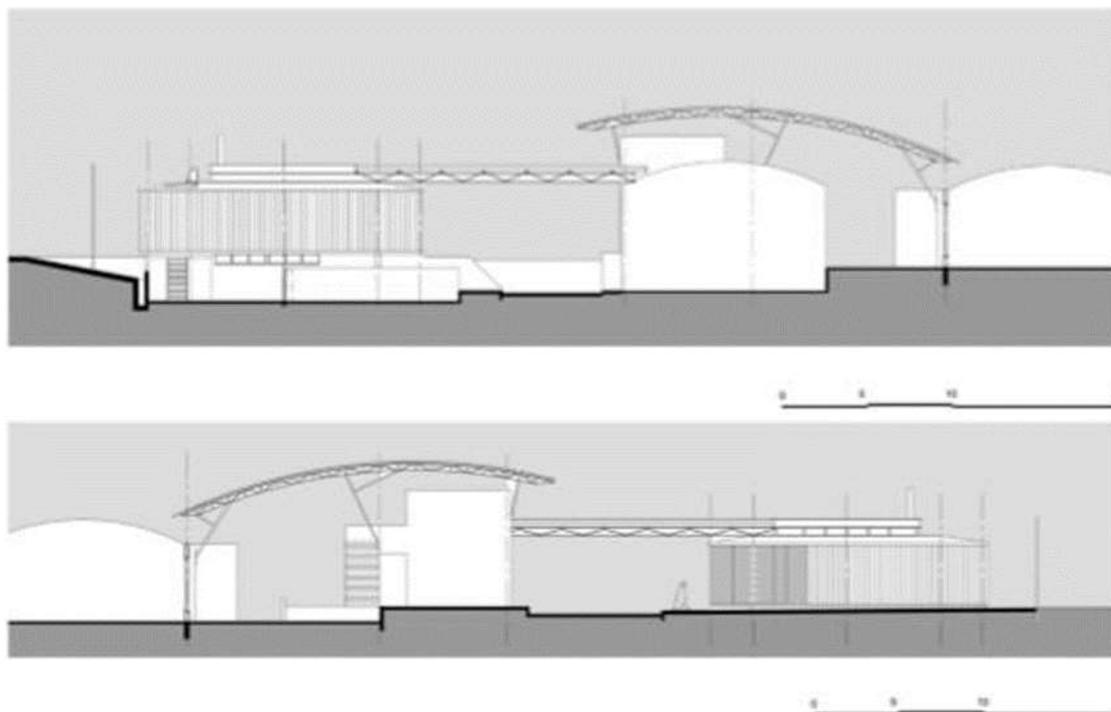


Figura 6: Elevação frontal e fundo.

Fonte: Arcoweb, 2008.



Figura 7: Entrada do Restaurante.

Fonte: [Arcoweb](#), 2008.

6 Figura 8: Parede de [cobogós](#).

Fonte: [Arcoweb](#), 2008.

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

## LEVANTAMENTO E ENTORNO DA ÁREA

### Histórico da Cidade – Mogi Guaçu.

O nome Mogi Guaçu, segundo Mogi Guaçu (2020), origina-se do rio que o corta e significa: "Rio das Cobras", dado pelos primeiros habitantes da cidade. Os bandeirantes começam a chegar e o povoado indígena vai diminuindo, assim começava a se formar, a margem do rio, um vilarejo para pouso dos desbravadores que viajavam a procura de ouro rumo ao oeste mineiro e Goiás.

Com a produção de café e a fundação do ramal ferroviário da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro, em 1875, a cidade começa a se desenvolver e crescer. Denominado até então como Freguesia da Conceição do Campo, passa a datar em abril de 1877, chamar-se Mogi Guaçu, porém só em 1966 é quando se torna uma Comarca.

Em 1875, segundo Giesbrecht (2020), começam os primeiros trechos de trem: Campinas a Mogi Mirim e Jaguariúna a Amparo. Em 1878, para uma ampliação do trecho de Mogi Mirim até Casa Branca, é construída uma ponte sobre o Rio Mogi Guaçu que cruza a cidade homônima e é utilizada até 1904. A nova ponte, feita no mesmo ano é feita de ferro importado e substitui à antiga, mas logo as linhas ferroviárias mudam-se de lugar e outra ponte é exigida num outro local e em 1979 essa ponte deixa de ser utilizada para trens e passa a ser utilizada para carros, motos e pedestres.

Mesmo depois de um século de sua construção, a ponte continua preservada como um marco histórico para tal município e atualmente fica localizada na área central, bem próximo ao local do projeto, onde se pode conservar um pouco da história registrada ali.

A fase industrial, segundo Mogi Guaçu (2020), se inicia somente após a abolição da escravatura, em 1888. Desde então, imigrantes italianos começaram a instalar as primeiras cerâmicas. O Padre Armani foi o pioneiro que vindo da Itália com conhecimento e habilidades na área instalou sua fábrica de telhas. Com o tempo, outras cerâmicas chegaram como Cerâmica Martini, Chiarelli, Moji Guassu, São José, Taguá, Guainco entre outras, cooperando mais tarde, para o município se tornar a capital da cerâmica.

De acordo com O Regional (2020), em meados de 1980, o Brasil passa por uma recessão na construção civil e traz uma série de dificuldades para as indústrias ceramistas do município que aos poucos começam a se extinguir e dando lugar para novas indústrias de outros segmentos, como o de Papel, por exemplo, e a economia da cidade muda-se voltada a agricultura e a atividade industrial.

Atualmente, de acordo com Mogi Guaçu (2020), a cidade possui um perfil econômico diversificado além da produção agrícola e industrial, o começo alcança uma independência e se desenvolve com a expansão populacional, tornando-se um polo comercial atrativo para as cidades vizinhas e com redes de franquias renomadas, localizadas na região do centro da cidade.

### Localização, Acesso e Entorno

Mogi Guaçu é um município situado ao norte da capital paulista. Fica a 67 km da cidade de Campinas e 165 km de São Paulo: (Figura 9).

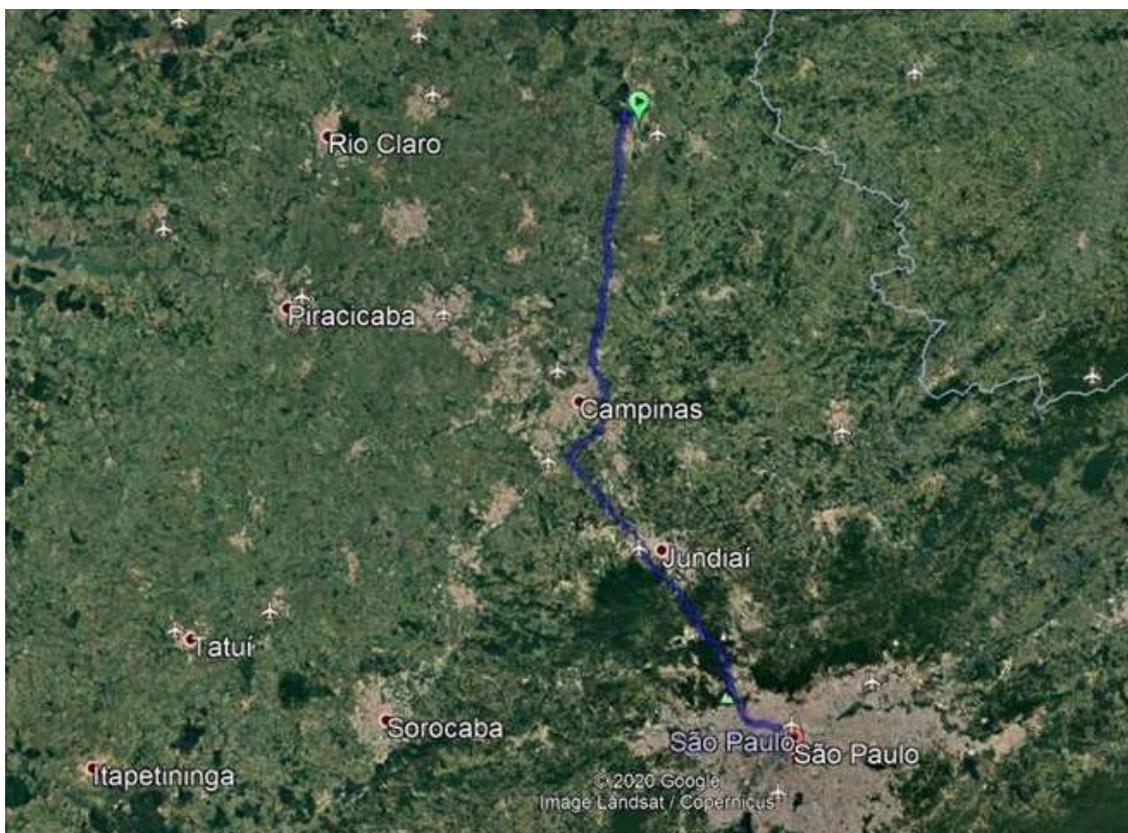


Figura 9: Distância de Mogi Guaçu à cidade de São Paulo  
Fonte: Mapa adaptado do Google Earth pela autora em mai. 2020.

O local escolhido fica na região central do município, com fácil acesso e para pedestres e conta com ponto de transporte público, fica muito próximo do terminal de ônibus circulares. Situado na esquina da Rua Paula Bueno com a Av. dos Trabalhadores, número 236, Centro. O terreno escolhido para a fundação do restaurante popular apresenta vastas dimensões (86x101x21m), com área de aproximadamente 2743.30m<sup>2</sup>.

A malha urbana que contorna o terreno estipulado para a implantação do Restaurante Popular, em Mogi Guaçu, caracteriza-se como uma malha regular ortogonal e possui um importante via arterial, Av. Dos Trabalhadores, encarregada pela composição da estrutura viária principal da cidade, mostrando o fácil acesso para o meio onde o lote se situa.

Com a Rua Paula Bueno, Rua José de Paula e Rua Vereador Francisco Martini sendo uma via coletora, elas recebem e distribuem o tráfego de vias locais, alimentando a via arterial e categorizando o fluxo direcionando o trânsito de maneira organizada.

A área possui um desnível de 2 metros que decai do seu ponto mais alto, localizado na Avenida dos Trabalhadores para o ponto mais baixo, localizado na Rua Paula Bueno.

É perceptível que, mesmo que a área seja na região central do município, a predominância ainda é de edificações com um pavimento. Ainda assim, apresentam pontos com dois ou mais pavimentos, mas não há contraste com a proposta inicial do projeto, se

tratando das áreas confrontantes que são edifícios maiores, como a faculdade e o SAMAE. Ainda assim, apresentam só um pavimento e não há impacto com a região de áreas verdes que margeia o Rio Mogi Guaçu.

### MEMORIAL DESCRITIVO E JUSTIFICATIVO

O restaurante funcionará na hora do almoço, cinco dias por semana e tem como objetivo não só servir a comida, como também trazer a integração social, com espaços abertos e uma praça de convivência, o terreno não será murado para evitar totalmente a segregação dele com a região, mas será cercado com tela metálica para demarcação de espaço somente.

Como o serviço será pago, foi pensado em cabines de atendimento para a compra do vale-refeição voltada para o lado de fora, assim, caso tenha fila ela se formará pelo corredor ao lado externo debaixo da cobertura metálica. Evitando certa aglomeração e tumulto dentro do salão. O projeto trata-se de um edifício térreo, dividido em 3 áreas de serviços:

O restaurante onde há toda parte de serviços, cozinha, lavanderia, depósitos, vestiários dos funcionários e o restaurante com banheiros para atendê-lo. No salão, há um balcão onde serão retirados os pratos que estarão no sistema prato-feito, com mesas distanciadas entre si e alinhadas. Como o restaurante fica próximo ao muro de divisa de terreno e ali ficaria um corredor ocioso, já que a princípio a ideia era fechar a lateral com janelas e cobogós, foi pensado em deixar aberto somente com muxarabis que abrem e fecham, em elemento vazado e tornar esse corredor em uso do restaurante também para dias mais frescos, com isso a ideia foi fazer um jardim vertical para ter essa conexão do ambiente livre com a natureza.

O edifício é feito todo de alvenaria, com laje pré-fabricada na área de cozinha e serviços, o restante será forro de gesso, e o telhado em estrutura metálica. Em toda a sua volta, a alvenaria vai até a altura de 4,50m e acima disso, até encontrar a cobertura, o fechamento ficou por conta de estrutura em metalon com vidro, dividida de maneira desproporcional, para criar uma autenticidade. Na fachada, essa estrutura metálica faz um desenho na espécie de zigue zague e termina com vigas metálicas anexadas nela, também desconstruídas, trazendo a referência industrial da cidade e também da ponte de ferro que está próxima, de uma maneira mais leve.

O Administrativo, onde ficará a parte administrativa do prédio como a secretaria, administração e a sala da nutricionista e o atendimento ao público, há também o conjunto de banheiros para atender a parte externa e o laboratório de cozinha que está ao lado na outra área. Todo o espaço é coberto por uma estrutura metálica reta, dentro dos ambientes eles são forrados com gesso e por fora ficará a própria estrutura. Por conta da insolação, essa área em sua parte de trás receberá o brise soleil que será instalado na vertical, para criar ali também um corredor de circulação para acesso às portas que foram instaladas para acesso dos funcionários.

Na terceira área, ficou o laboratório da cozinha, onde serão ministrados os minicursos e atividades voltada para a área da alimentação. O laboratório ficou instalado seguindo a cobertura da administração, porém angulado em 30° do terreno, para melhor aproveitamento, também foi criado uma janela com estrutura em metalon e fechada em vidro dos dois lados, trazendo essa liberdade de estar num lugar segregado, mas não fechado totalmente e também não aberto 100% para visualização. Essas janelas, algumas em específico, serão em bôsculas

para melhor circulação do ar dentro da sala. A fachada frontal deste edifício recebe as vigas metálicas para dar continuidade a referência do restaurante.

O terreno possui um talude de 2m atrás dos edifícios que serão mantidos em grama e vegetação. Na parte da entrada, há um jardim mais alto que o nível do piso, que foi criado para haver uma circulação no espaço, com bancos ao redor para descanso e convivência. O estacionamento serão 10 vagas para uso do funcionário, pensando em que o público alvo que deve frequentar o restaurante, não chegará lá de carro. Há um bicicletário maior para uso de funcionários e público. (Figura 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 18).

#### PROJETO ARQUITETÔNICO

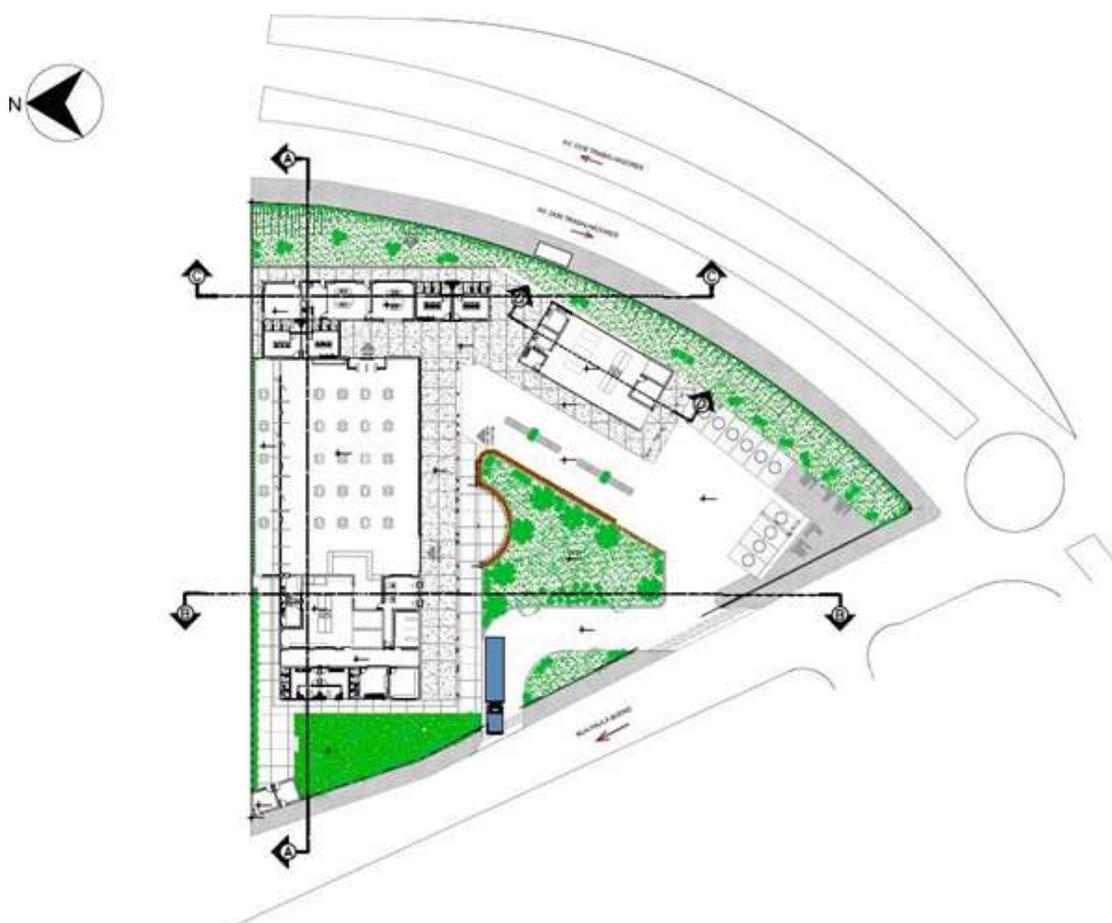


Figura 10: Implantação – s/escala

Fonte: autora, 2020.

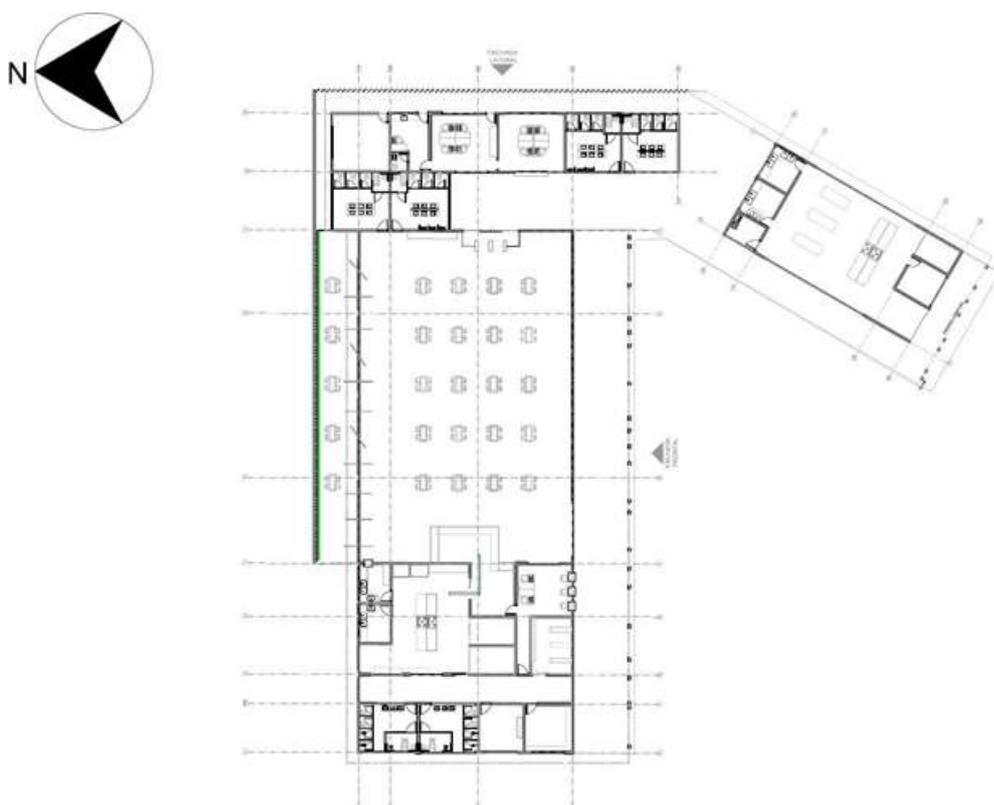


Figura 11: Planta Baixa – s/escala  
Fonte: autora, 2020.

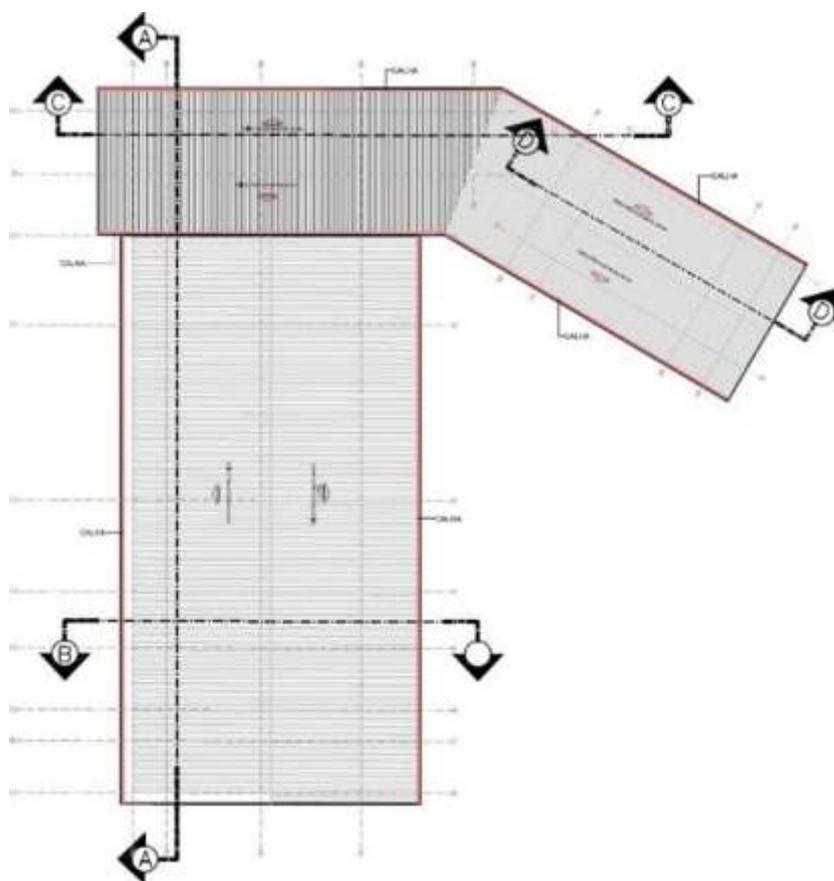


Figura 12: Planta de Cobertura – s/escala  
Fonte: autora, 2020.



Figura 13: Corte A – s/escala

Fonte: autora, 2020.



Figura 14: Corte B – s/escala

Fonte: autora, 2020.

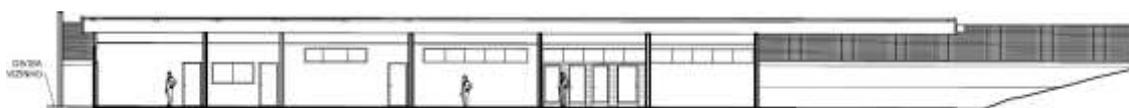


Figura 15: Corte C – s/escala

Fonte: autora, 2020.



Figura 16: Corte D – s/escala

Fonte: autora, 2020.



Figura 17: Fachada Frontal – s/escala

Fonte: autora, 2020.

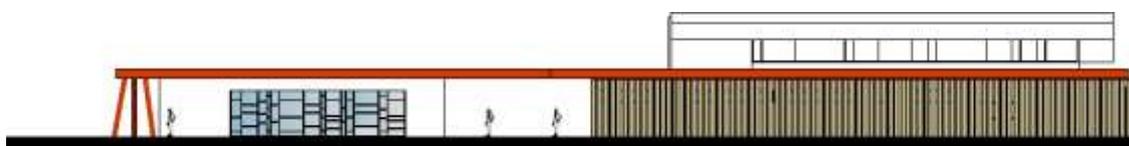


Figura 18: Fachada Lateral – s/escala

Fonte: autora, 2020.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pensando na necessidade de oferecer um espaço à população, criar um restaurante popular juntamente com a cozinha - escola trouxe uma perspectiva de suporte ao cidadão que se encontra no quadro de exclusão social ou insegurança alimentar, ocasionando uma satisfação em poder proporcionar dignidade ao ato de se alimentar bem e ter uma oportunidade de qualificação, por meio de um ambiente satisfatório.

Mesmo encontrando certa dificuldade na busca por referências associadas diretamente ao tema, impossibilitando maior abordagem, este fato não impediu de seguir determinadas legislações brasileiras pertinentes ao tema. Para o desenvolvimento de alguns processos, a partir disso, puderam ser compreendidas de modo a estabelecer critérios a serem considerados e respeitados para a proposta de projeto.

O local escolhido, o público a quem se destinará a organização do processo e o caráter educacional do estabelecimento, fazem desse planejamento uma contribuição à sociedade, causando a conservação da saúde e conseqüentemente oportunidade para todos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANANIAS, Patrus de Souza; BACCARIN, José Giacomo, MOREIRA, Crispim, CASSANTI, Fátima. Manual programa restaurante popular. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: <[http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto\\_logico\\_restaurante\\_popular.pdf](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf)> Acesso em: 02 mar. 2020.
- BRASIL. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social, 2012. Disponível em: <[www.fasi.edu.br/files/biblioteca/nut/Marco\\_referencia\\_Textocompleto\\_educaoalimentar.pdf](http://www.fasi.edu.br/files/biblioteca/nut/Marco_referencia_Textocompleto_educaoalimentar.pdf)> Acesso em 11 Mai. 2020.
- BRASIL. Decreto n. 8553, de 3 de novembro de 2015. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8553.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8553.htm)>. Acesso em 20 Mai. 2020
- FARIA, Indira F. Bom Prato: um restaurante popular para Presidente Prudente. Trabalho de conclusão de curso (Arquitetura e Urbanismo). Presidente Prudente: Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, 2012.
- GIESBRECHT, R. “De Araraquara a São Paulo de trem (1881)”. In. Blog do Ralph Giesbrecht, 9 Jun. 2020. Disponível em: <<http://blogdogiesbrecht.blogspot.com/>>. Acesso em 12 Jun. 2020.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, Histórico do Município de Mogi Guaçu. Disponível em: <<https://goo.gl/vTo1B7>> acesso 10 abr. 2020.
- MENASHE, Renata – Vale quanto Pesa, 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/171-vale-quanto-pesa-escolhas-alimentares-na-balanca>>. Acesso em 10 Mai. 2020.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Brasília: Ministério da Saúde, 2007. Disponível em: <[https://conselho.saude.gov.br/biblioteca/livros/politica\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://conselho.saude.gov.br/biblioteca/livros/politica_alimentacao_nutricao.pdf)>. Acesso em 15 Mai. 2020.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira, Brasília 2014. Disponível em: <[https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)> Acesso em 15 Mai. 2020.
- MINTZ, S. W. "Comida e antropologia, uma breve revisão" In. Rev. Bras. Ciências e Sociologia v. 16, n. 47. São Paulo, Out. 2001. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-69092001000300002](https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002)>. Acesso em Mai. 2020.
- MOGI GUAÇU. Lei complementar n. 1.291 de 26 de outubro de 2015. Disponível em: <<https://www.mogiguacu.sp.gov.br/downloads/>>. Acesso em Mai. 2020.

MOGI GUAÇU. A cidade. Disponível em: <https://mogiguacu.sp.gov.br/cidade/>, Acesso em Mai. 2020.

OLIVEIRA, Nádia. "Fazeres e Saberes Alimentares: Permanências do Ser Agricultor". In.

Slow Food Brasil. 2009. Disponível em:

<<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/295-fazeres-e-saberes-alimentares-permanencias-do-ser-agricultor>>. Acesso em 11 Mai. 2020.

O REGIONAL. Mogi Guaçu parabéns pelos 143 anos. 9 Abr. 2020. Disponível em:

<https://oregional.net/mogi-guacu-parabens-pelos-143-anos-106829>. Acesso em 05 Jun. 2020.

ARCOWEB. "Restaurante Fabril, Marília – SP." In. Arcoweb, 15 abril. 2008. Disponível em:

<<http://www.arcoweb.com.br/restaurante-fabrilm/all.html>. > Acesso em: 25 mar. 2020.