

PENSANDO UMA COZINHA-ESCOLA EM GOIÂNIA

resumo

Na virada do século 20 para o 21 houve uma série de avanços no campo da alimentação no Brasil, tendo como um importante marcador a saída do mapa da fome em 2014, graças às políticas públicas como o Bolsa Família (2003) e o Fome Zero(2003). Entretanto, nos últimos anos muitos brasileiros voltaram a sentir o gosto do passado com um aumento significativo da fome. **Mais da metade da população brasileira vive sob algum grau de insegurança alimentar,** de acordo com a pesquisa realizada pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), **116,8 milhões de brasileiros vivem sob algum grau de insegurança alimentar e cerca de 19 milhões enfrentam a fome.** O desafio ao qual se propõe esse trabalho é refletir como a arquitetura e o urbanismo como campo científico podem pensar espaços em que seja possível exercer e discutir o direito à alimentação, através da democratização do conhecimento, da facilitação de acesso aos alimentos e da assistência social inserida em políticas públicas já existentes.

introdução

O pretexto da abordagem do tema da alimentação tem como ponto de partida o interesse pelo ato de comer e em toda esfera cultural e política que envolve essa ação tão comum quanto vital. A construção cultural da comida, em certa dimensão, se assemelha com a construção da arquitetura, com suas origens, mitos, simbologias e práticas. Massimo Montanari (Montanari, 2008,p.15) afirma que os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de "naturalidade", mas como resultado e representação de processos naturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza. Antes da comida chegar ao nosso prato ela primeiro passa por todo um sistema alimentar, facilitando ou obstruindo o acesso a certos tipos de alimento, sendo assim o ato de comer também envolve também uma vontade política (AZEVEDO, 2019).

Nos últimos anos foi observado um crescimento significativo do desemprego, da população em situação de rua e consequentemente da insegurança alimentar no Brasil. Então, em 2020, todo o planeta foi abalado pela **Covid 19** que agravou ainda mais uma situação que já era crítica. (VIGISAN, 2021, p. 13)

É sob essa perspectiva que nasce a ideia de uma cozinha-escola que esteja inserida nas diversas políticas públicas de saúde, de distribuição, de alimentos e de combate à fome. Um espaço adequado para fornecer refeições de qualidade para as pessoas mas também fornecer os recursos necessários para mudar a situação alimentar e consequentemente a qualidade de vida dessas pessoas. Esses recursos passam principalmente pelo campo da informação e da assistência social, conscientizando e fornecendo as ferramentas necessárias para a mudança.

Essa temática é importante para o campo da arquitetura e urbanismo no sentido de usar as ferramentas dessa esfera de conhecimento para reafirmar e fortalecer as diversas políticas públicas voltadas para a alimentação e o combate à fome. Nesse sentido, podemos tensionar tanto a operacionalização dessas políticas refletida nos programas que o espaço deve atender, bem como a espacialidade e a atmosfera desejada para esses lugares.



processo

O trabalho foi dividido em duas partes principais, na primeira parte foi reunida todas as informações necessárias para o embasamento da cozinha-escola, por meio da leitura do referencial teórico e de sua posterior análise onde será possível entender quais são as principais causas da insegurança alimentar no Brasil, entender o funcionamento dos sistemas alimentares, pesquisar o histórico e o funcionamento das políticas públicas existentes. Além disso, nesta primeira etapa também será traçado perfis de possíveis usuários da cozinha- escola para uma tomada de decisão mais efetiva. Será, então, estabelecido quais são as características e parâmetros para a escolha de um terreno, para então, fazer um panorama completo do local escolhido, construindo um programa adequado para o lançamento do partido arquitetônico que contemple todas as variáveis levantadas. A segunda etapa ficou a cargo de implantar e detalhar as proposições chegando até a fase de estudo preliminar.

1	ABERTURA resumo introdução justificativa objetivos metodologia
2	TEMÁTICA sistemas alimentares insegurança alimentar doenças alimentares políticas públicas o restaurante popular de Goiânia boas práticas
3	ANÁLISE E DIAGNÓSTICO estudos de caso definição de usuários parâmetros para definição de terreno escolha do terreno estudo do lugar
4	SÍNTESE programa de necessidades pré-dimensionamento sistema de funcionamento da cozinha-escola
5	INTERPRETAÇÃO partido arquitetônico
6	MATERIALIZAÇÃO implementação da cozinha-escola detalhamento dos componentes



conteúdo:

resumo
introdução
processo
imagens

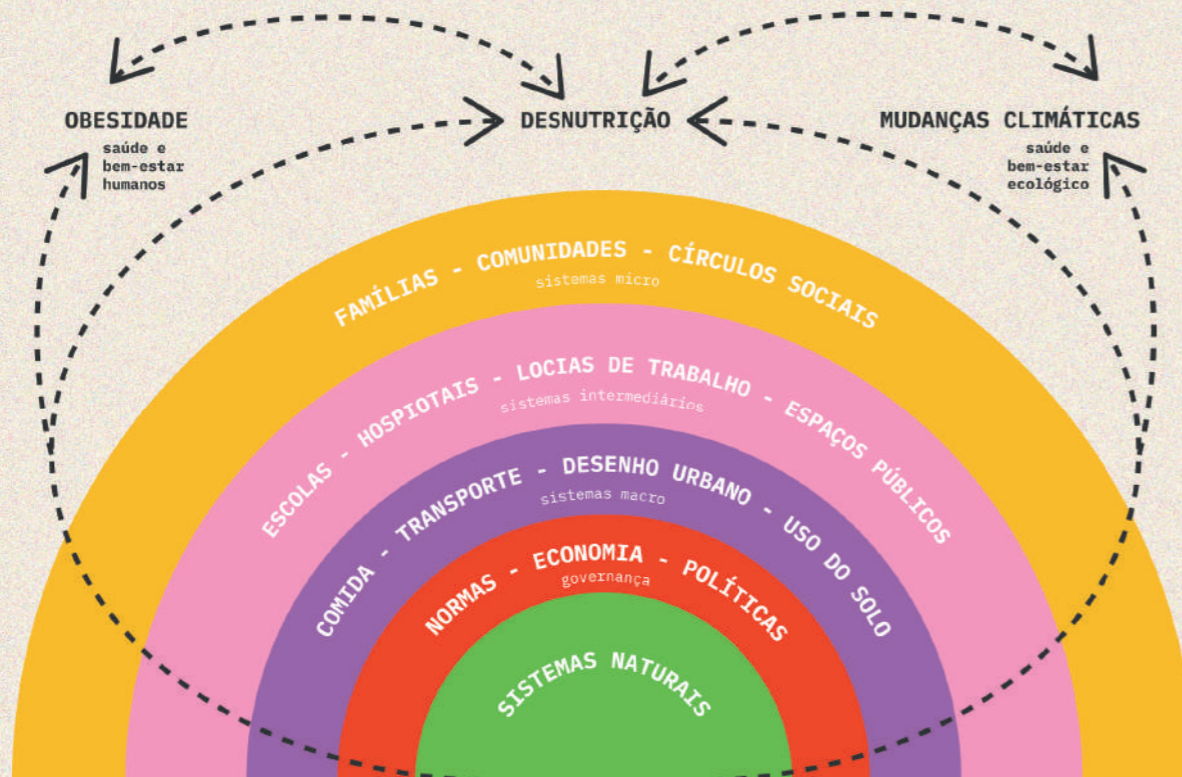
FOLHA:

1/6

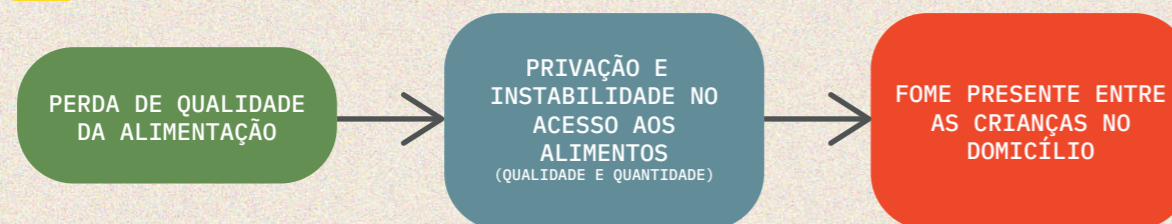
sistemas alimentares

O arcabouço teórico levantado trata dos fatores que determinam a qualidade da alimentação de uma comunidade, caracteriza a situação da fome no Brasil, através de pesquisas e identifica algumas experiências de políticas públicas que trabalham essa problemática.

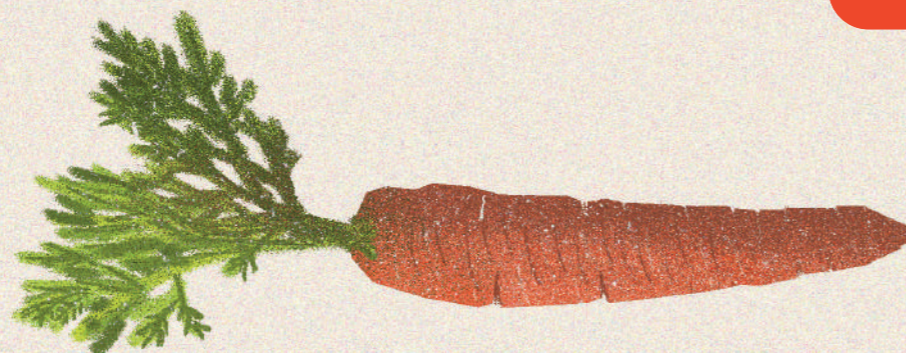
O esquema abaixo foi elaborado pelo professor Boyd Swinburn da Universidade de Auckland, A imagem mostra as diferentes escalas de atuação nos sistemas alimentares. Que nada mais é que o conjunto de atores e fatores que tratam desde a produção até o descarte dos alimentos. Dessa forma podemos perceber como as decisões do indivíduo é somente um dos determinantes da qualidade da alimentação. O professor ainda vai dizer que as formas como estão desenhadas do nosso atual sistema alimentar são determinantes para as sindemias de obesidade, desnutrição e as mudanças climáticas que estão relacionadas aos modos de produção dos alimentos. O professor define sindemia como uma sobreposição de questões de saúde com as questões socioeconômicas.



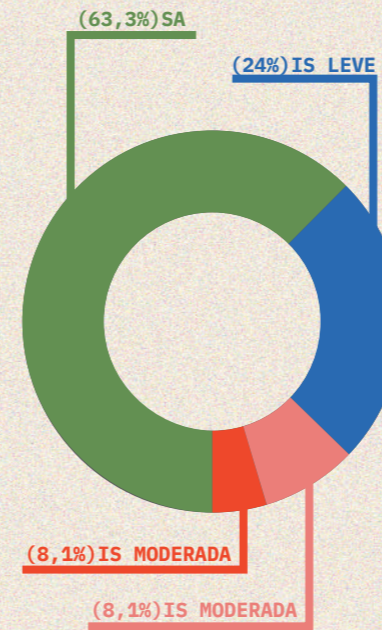
As pesquisas do IBGE já vinham mostrando uma piora da prevalência da insegurança alimentar entre os anos de 2013 e 2017 principalmente nas regiões norte e nordeste, a pesquisa da Rede PENSAM nos mostra que a pandemia acelerou esse processo que já estava em curso, sendo a principal causa: a insuficiência de renda associada à precarização das relações de trabalho e ao aumento do desemprego; à degradação das condições de moradia e de infraestrutura sanitária.



Processo de insegurança alimentar e fome no nível individual e coletivo
Fonte: MDS, SAGI, 2014.



insegurança alimentar



Prevalência de Insegurança Alimentar na população brasileira
Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018

segurança alimentar

A família/domicílio tem acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

insegurança alimentar leve

Preocupação ou incerteza quanto ao acesso aos alimentos no futuro; qualidade inadequada dos alimentos resultante de estratégias que visam não comprometer a quantidade de alimentos

insegurança alimentar moderada

Redução quantitativa de alimentos entre adultos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os adultos.

insegurança alimentar grave

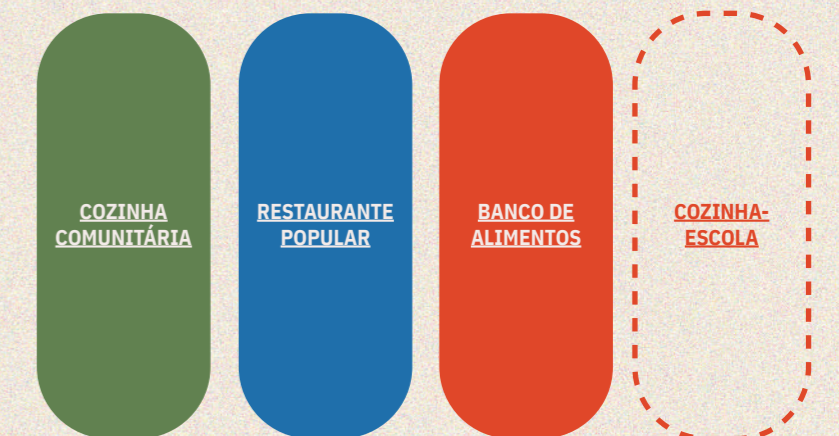
Redução quantitativa de alimentos também entre as crianças, ou seja, ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os moradores, incluindo as crianças. Nessa situação, a fome passa a ser uma experiência vivida no domicílio.

políticas públicas

As políticas públicas que tratam da segurança alimentar e nutricional no Brasil remontam à década de 1980 e abordam um conceito muito recente das ciências sociais. A política pública, em suma, prevê os pontos de contato entre a sociedade civil e o estado, definindo os direitos e deveres de cada um, sendo assim, ela está completamente ligada às esferas de poder executiva, judiciária e legislativa, propondo diretrizes para o enfrentamento de problemáticas de ordem pública e para isso conta com a capacidade técnica dos servidores. No Brasil, a partir da década de 80 começaram a surgir uma série de iniciativas voltadas para a segurança alimentar e nutricional, oriundas de políticas públicas e principalmente após a formalização do SUS (Sistema Único de Saúde) em 1990, fazendo valer o direito recém adquirido de saúde pública através da constituição de 1988. A quantidade de ações descontinuadas de políticas públicas ao longo da história do Brasil após a redemocratização revela a fragilidade que essas ações enfrentam para permanecer vivas. Governos subsequentes não dão continuidade ou recriam os mesmo modelos de programa, isso impede essas políticas públicas chegarem à maturidade e se capilarizarem para outros campos a fim de se fortalecerem cada vez mais.

equipamentos públicos de segurança alimentar

Lançada em 2003 pelo Ministério de Desenvolvimento Social em parceria com estados e municípios, a Rede de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar é constituída principalmente por 3 equipamentos: o restaurante popular, a cozinha comunitária e o banco de alimentos. Esses equipamentos ainda contam com o Programa de Aquisição de Alimentos e a agricultura familiar como fornecedores de insumos para sua manutenção. (MDS, 2011) Outro ponto bastante importante a respeito da rede de equipamentos públicos de segurança alimentar é que ao longo da sua implementação nos municípios ela se revelou como o principal ponto de acesso da população com a política nacional de segurança alimentar e Nutricional (PNSAN).



Nessa etapa do trabalho já foi possível entender qual espaço a cozinha-escola ocupa.

conteúdo:

sistemas alimentares
insegurança alimentar
políticas públicas
equipamentos públicos de segurança alimentar

FOLHA:

2/6

usuários

Definir o público-alvo da edificação direciona não só a construção de um espaço adequado para as atividades a serem desenvolvidas como também o bem estar das pessoas que irão usufruir desses espaços. O restaurante popular é destinado a pessoas em situação de insegurança alimentar, de todas as idades, mas o que se observa é uma procura maior de pessoas na terceira idade, principalmente do sexo masculino. A cozinha-escola ainda pode oferecer capacitação profissional, atraindo pessoas que já possuem ou querem construir um negócio com base na alimentação. Existem ainda as pessoas que apenas querem aprender as práticas de uma alimentação saudável. Outro público muito importante a se levar em conta são as crianças e adolescentes de escolas públicas e privadas que podem usar a cozinha-escola como espaço pedagógico, através de visitas guiadas e atividades que objetivam a iniciação de uma alimentação saudável trabalhando a educação alimentar e nutricional. A comunidade local onde a escola-cozinha será inserida também são importantes atores para a manutenção e a utilização do espaço, utilizando o espaço público e usufruindo dos serviços.

parâmetros de escolha do lugar

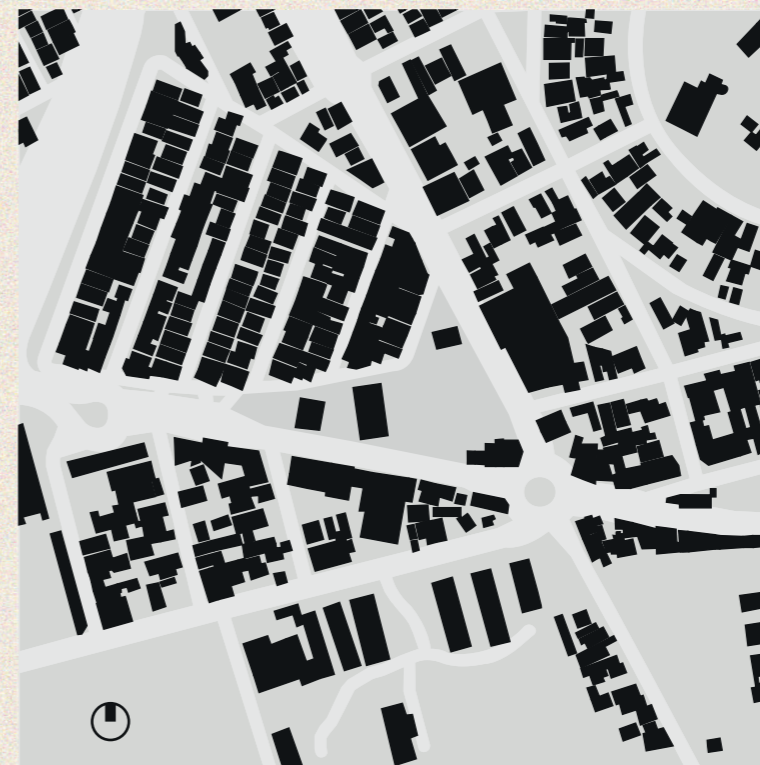
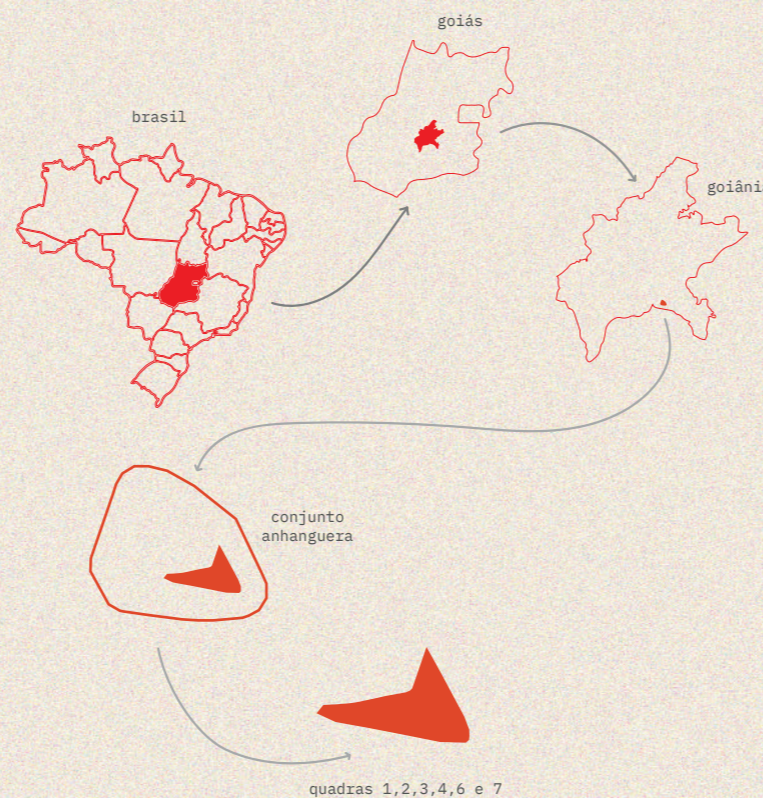
O Ministério do Desenvolvimento Social publicou em 2007 dois materiais bastante importantes para organizar a implantação de equipamentos públicos de segurança alimentar, são os roteiros de implantação do restaurante popular e da cozinha comunitária. Ambos programas possuem exigências parecidas quanto ao local de implantação, mas também possuem suas particularidades. Os parâmetros para a escolha do local da cozinha-escola parte desses roteiros de implementação, mas também as complementa, pensando também na forma de atuação que a escola vai operar.

- 1 - Preferencialmente em um Terreno sem destinação;
- 2 - A cozinha-escola deverá ser implantada em locais de fácil acesso e grande movimentação de trabalhadores;
- 3 - Próximas a locais de transporte em massa;
- 4 - Onde exista uma concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional;
- 5 - A cozinha-escola também atenderá uma variedade grande de pessoas, desde idosos até crianças, o lugar deve ter fácil acessibilidade para todos;
- 6 - A localização deste equipamento deve ser de fácil acesso usuários no horário de almoço, sem a necessidade de transporte;
- 7 - Zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó, ou outros contaminantes e não deve estar exposto a inundações;
- 8 - Os acessos de pedestres, veículos, seu entorno imediato devem ser pavimentados;
- 9 - A escola-cozinha deverá ser implantada onde não há oferta desse tipo de equipamento público.



terreno

A quadra escolhida para a implantação do equipamento público já é usada para diversas atividades. Na igreja Nossa Senhora Auxiliadora acontecem atividades religiosas como missas e batizados, além de ser um espaço de acolhimento. A associação de moradores oferece cursos profissionalizantes, atividades esportivas e é o local onde acontecem as assembleias para a tomada de decisão de questões relativas ao bairro. Existe também a quadra poliesportiva que é bastante usada por crianças para atividades esportivas, como futebol, basquete, handebol, skate, entre outros. Os comércios localizados na extremidade da quadra que são fruto de uma ocupação irregular mas que já foram regularizados, oferecem serviços como cabeleireiro, oficina automotiva e lanchonete. Próximo à rua Leonardo da Vinci está localizado um campo de futebol sem infraestrutura adequada e portanto sem uso. A praça localizada na ponta da quadra é bastante utilizada como espaço de descanso, como playground para as crianças e como espaço de atividades físicas. Através dos mapas de uso e gabarito é possível ver as características do entorno do terreno. Nas vias que dão acesso à BR 153 o movimento é mais intenso e é onde estão concentrados os estabelecimentos comerciais. Já o bairro Conjunto Anhangueira é marcado pela concentração de residências, com as casas de conjunto, o que acaba por configurar uma paisagem bastante horizontal, com poucas edificações com mais de 1 pavimento.



mapa nolli



mapa de usos



fotografia - terreno



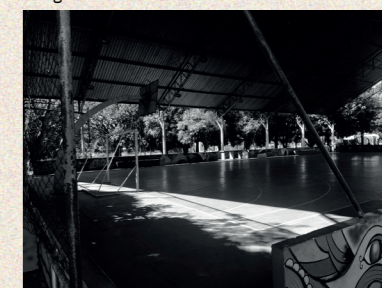
fotografia - terreno



fotografia - terreno



fotografia - terreno



fotografia - terreno

conteúdo:

usuários
parâmetros de escolha do lugar
terreno
mapa nolli, mapa de usos
fotografias

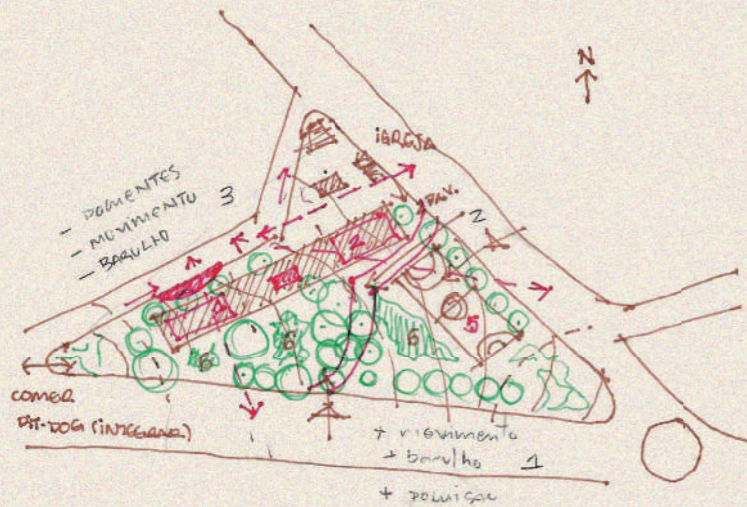
FOLHA:

3/6



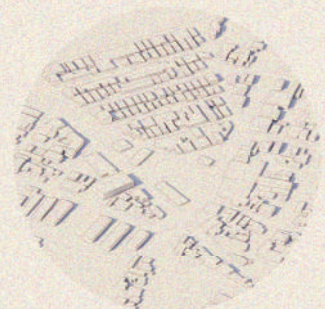
partido

O partido surgiu principalmente da análise das circulações e da setorização dos macroambientes em relação aos acessos e à rua. Por um lado, o terreno se localiza no entroncamento de duas vias bastante movimentadas, por outro, estabelece um contato íntimo com o conjunto Anhanguera, um bairro residencial. O terreno ainda constitui um dos principais meios de acesso para o bairro, mas que não oferece nenhum tipo de segurança ou conforto para os pedestres. Outro aspecto importante para o surgimento do partido foi a necessidade de manutenção das atividades que já acontecem nesse espaço, como a igreja, a associação de moradores, a quadra poliesportiva e o espaço público. A estratégia adotada foi dividir o programa em dois grandes blocos acessados por um pátio central, o que possibilitou o aproveitamento do desnível do terreno e a integração entre o edifício e o espaço público.



Croqui de implantação.

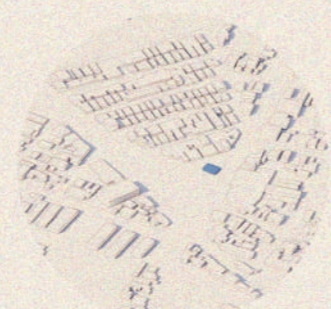
A implantação do edifício foi pensada, de forma a privilegiar o acesso à cozinha comunitária e a operacionalização da mesma, uma vez que ela será o catalisador das atividades do edifício e o bloco com a maior rotatividade de usuários, desta forma, o edifício foi implantado para deixar esses ambientes na cota 0, em relação à rua mais próxima do bairro anhanguera, facilitando o acesso e distanciando o edifício do trânsito pesado e da poluição sonora das vias mais movimentadas. Além disso, essa forma de implantação permite estabelecer uma relação mais direta com a igreja existente, manter os percursos utilizados e permite uma maior racionalidade construtiva. A quadra poliesportiva, avança partindo do edifício, para setorizar as atividades e funcionar como uma zona de transição para o espaço interior, podendo ser acessado por várias frentes.



existente



remoções



a permanecer



proposta

implantação



COMÉRCIOS - Foram projetadas estruturas fixas para que sejam apropriadas com atividades comerciais voltadas para alimentação, uma vez que o projeto prevê a remoção de pelo menos 2 estabelecimentos. Outro ponto importante é a demanda por esse tipo de serviço, já que existe um grande volume de pessoas transitando pela região.



HORTA COMUNITÁRIA - A horta comunitária foi localizada de modo a aproveitar a incidência de sol, facilitar o acesso e deixá-la bastante visível para quem está de passagem. Além da horta também foi projetado uma área coberta para que se possa fazer o manejo das mudas e abrigar as ferramentas necessárias para a manutenção da horta.



PONTO DE ÔNIBUS - Devido à mudança do desenho urbano, com a finalidade de desafogar o trânsito e criar um acesso mais seguro ao transporte público, foi incorporado ao terreno um ponto de ônibus.



PRAÇA SECA - Próximo ao acesso do edifício foi projetado uma praça com espaço mais amplo e adequado para a realização de feiras e eventos para público geral.



ESPELHO D'ÁGUA - Localizado próximo à quadra de esporte foi pensando um espaço para interação com a água, muito importante em um clima tão seco em boa parte do ano. Além de contribuir no bem estar, o espelho d'água acabam por atrair o público infantil e cria mais um ponto de convergência no espaço público.

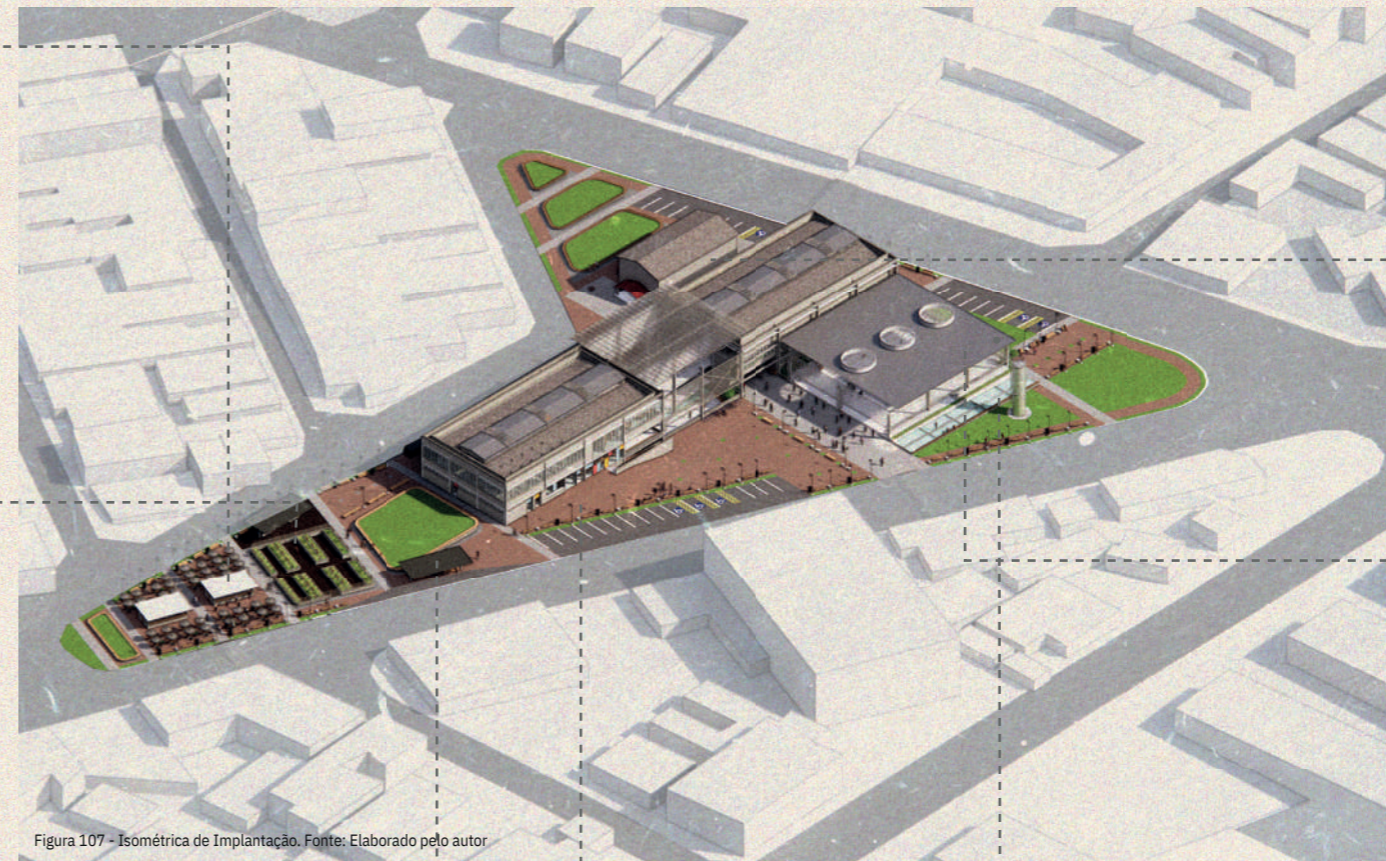
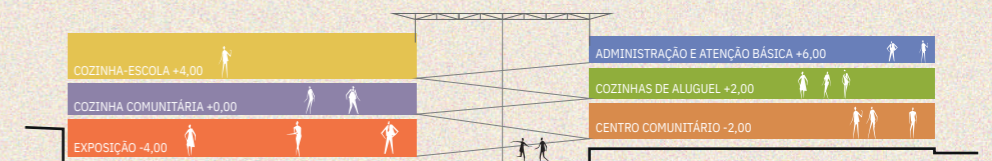


Figura 107 - Isométrica de Implantação. Fonte: Elaborado pelo autor

TRANSIÇÃO - De modo a assegurar uma transição mais sutil e sem rupturas contundentes, foi projetado uma estrutura que faz a ligação entre o edifício e a igreja, ela juntamente com os jardins laterais permitem uma unidade formal para o percurso.



QUADRA DE ESPORTES - A quadra de esportes foi um dos equipamentos a ser reincorporado no projeto. Ela está localizada de modo a ser acessada por várias frentes, deixando de lado a configuração existente, onde existe um excesso de grades, desse modo, a quadra funciona como uma zona de transição do edifício, atraindo os transeuntes percorre-lo.



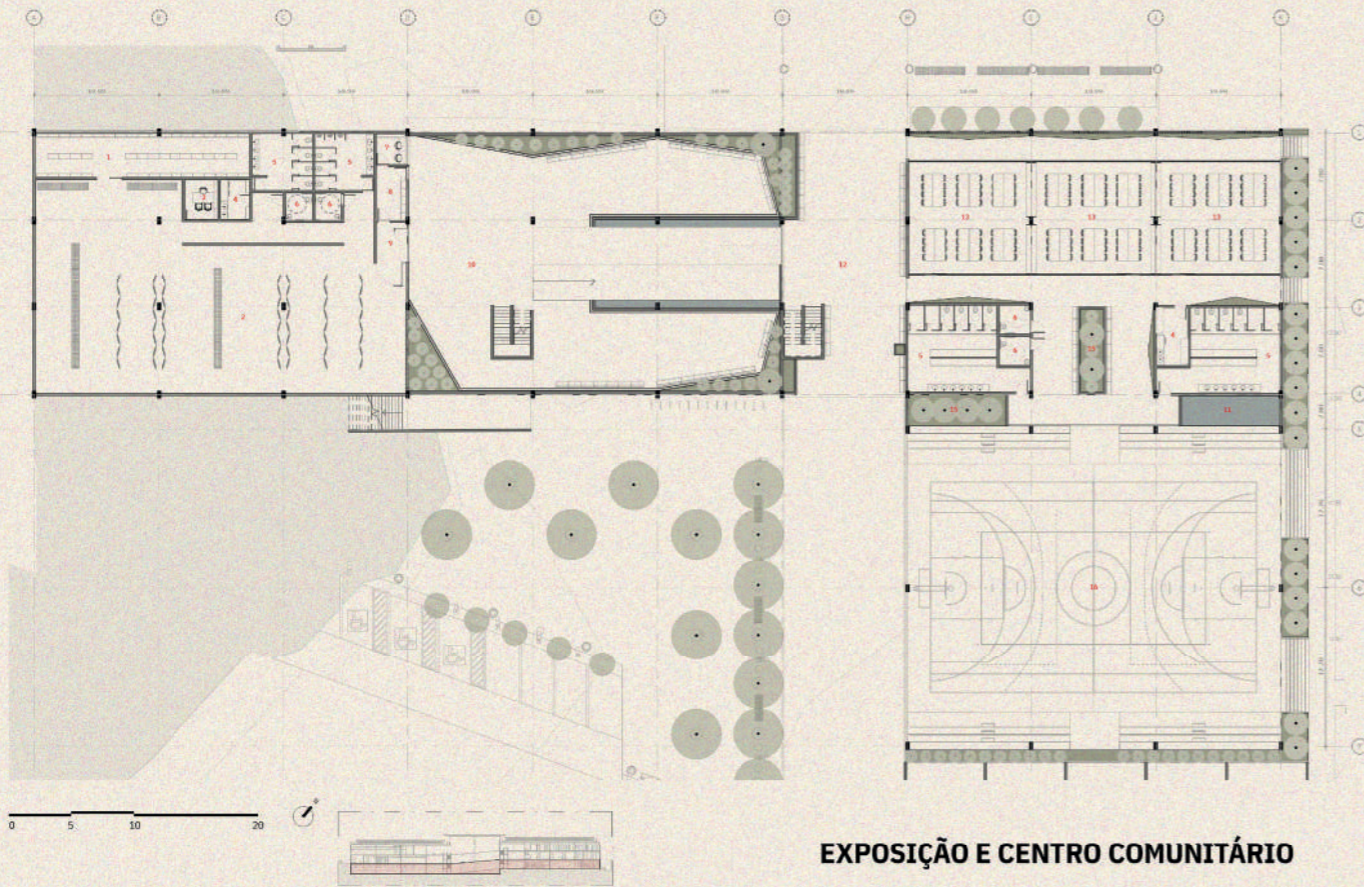
Corte esquemático, setorização.

conteúdo:

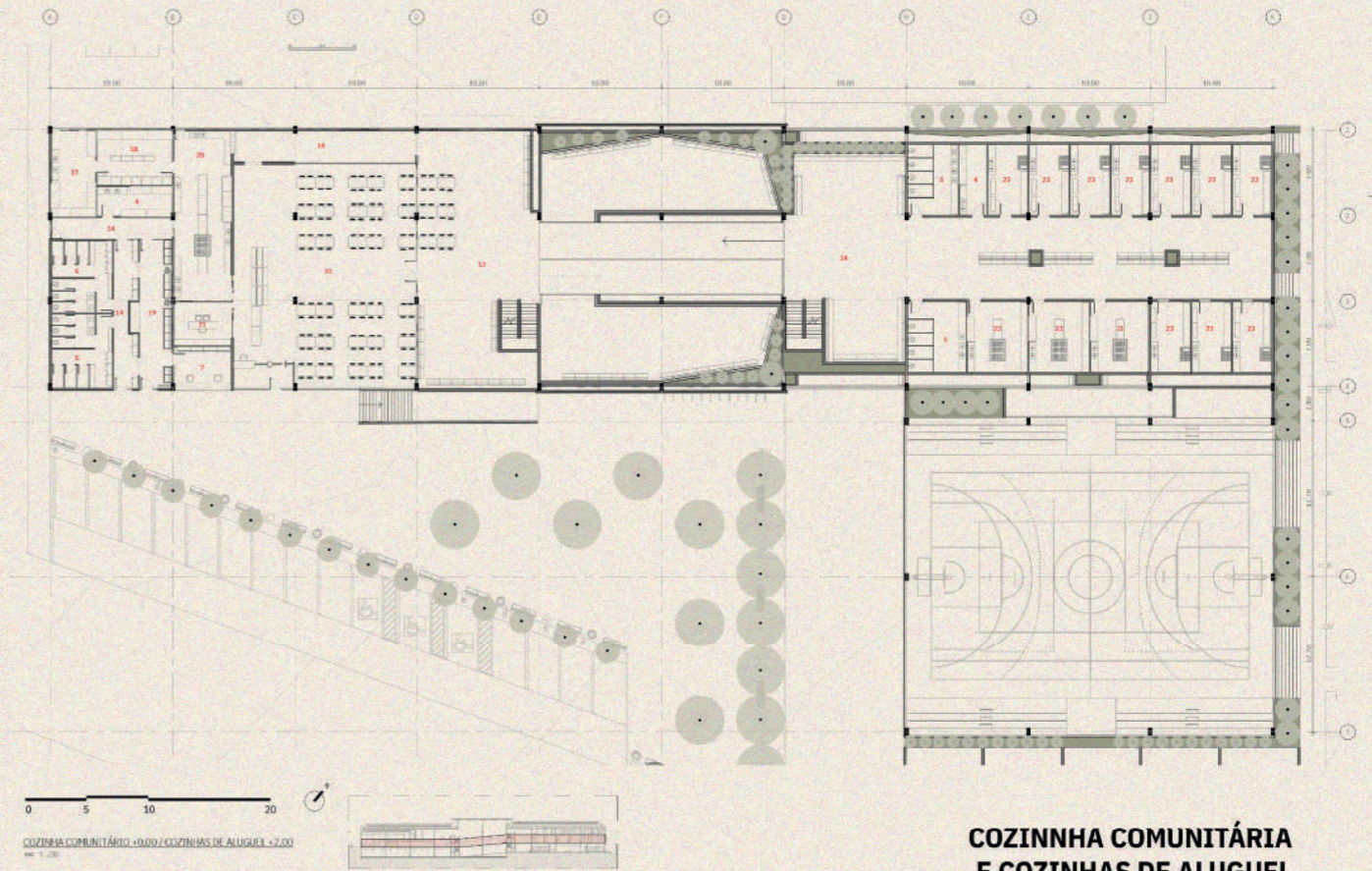
partido
processo de implantação
implantação
diagrama setorização

FOLHA:

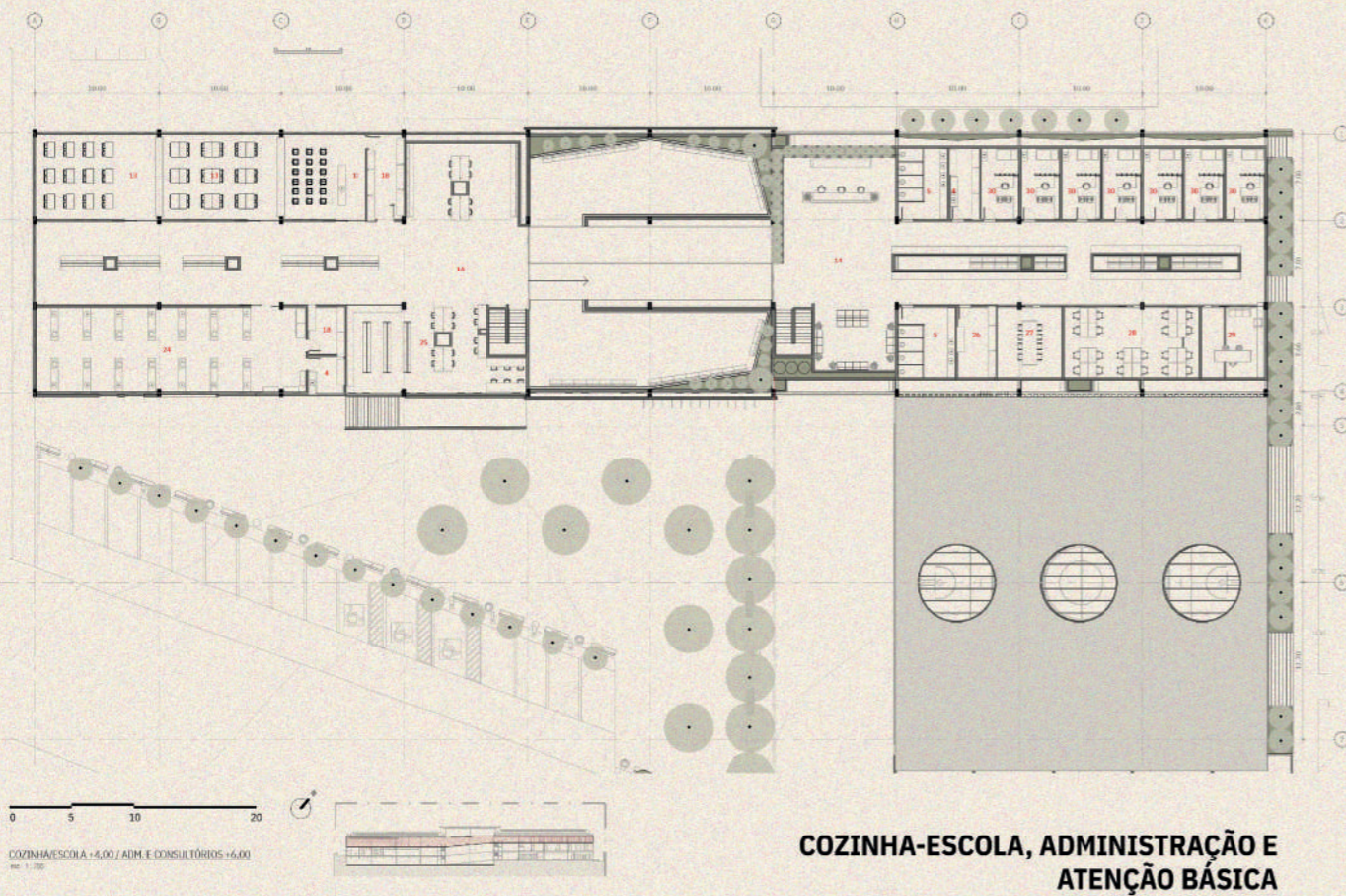
4/6



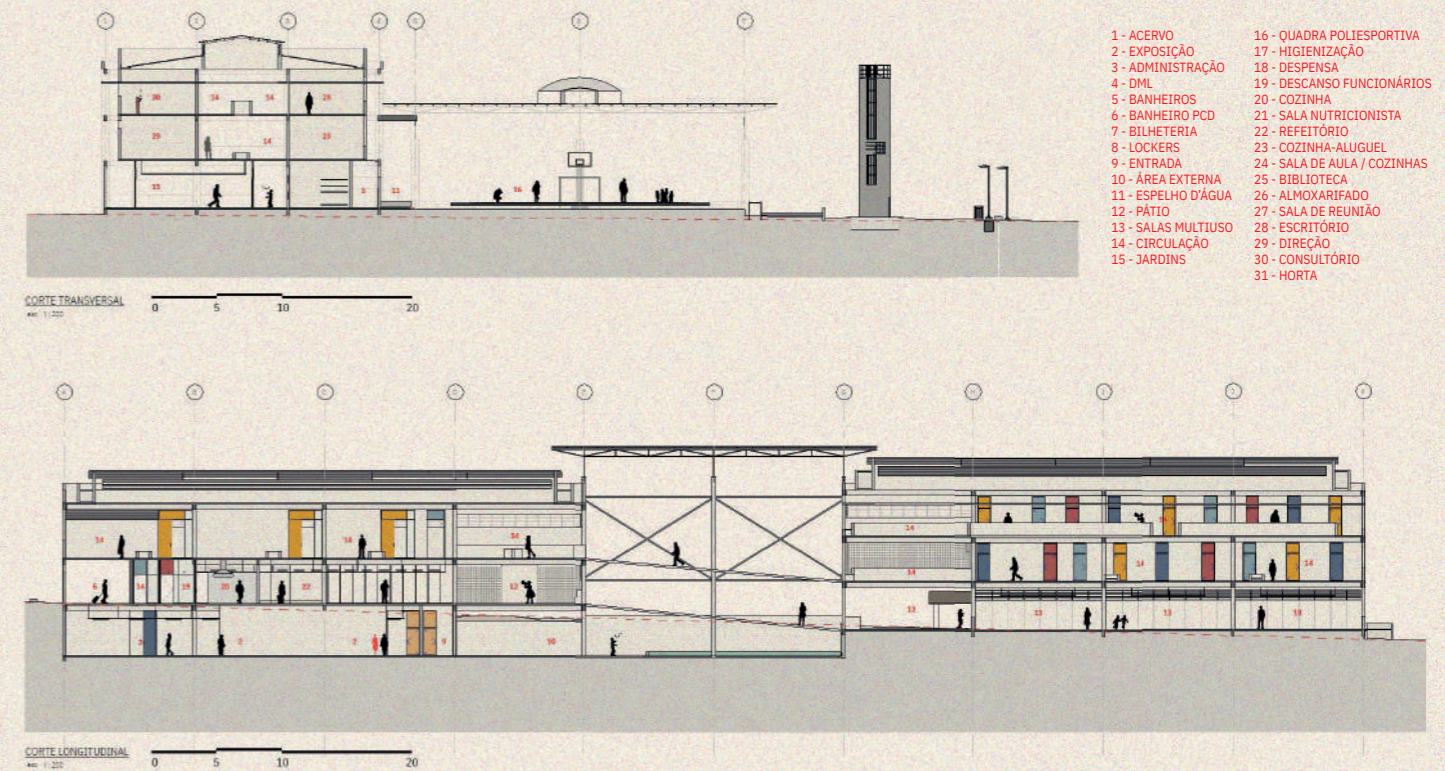
EXPOSIÇÃO E CENTRO COMUNITÁRIO



COZINHA COMUNITÁRIA E COZINHAS DE ALUGUEL



COZINHA-ESCOLA, ADMINISTRAÇÃO E ATENÇÃO BÁSICA



- 1 - ACERVO
- 2 - EXPOSIÇÃO
- 3 - ADMINISTRAÇÃO
- 4 - DML
- 5 - BANHEIROS
- 6 - BANHEIRO PCD
- 7 - BILHETERIA
- 8 - LOCKERS
- 9 - ENTRADA
- 10 - ÁREA EXTERNA
- 11 - ESPELHO D'ÁGUA
- 12 - PÁTIO
- 13 - SALAS MULTIUSO
- 14 - CIRCULAÇÃO
- 15 - JARDINS
- 16 - QUADRA POLIESPORTIVA
- 17 - HIGIENIZAÇÃO
- 18 - DESPENSA
- 19 - DESCANSO FUNCIONÁRIOS
- 20 - COZINHA
- 21 - SALA NUTRICIONISTA
- 22 - REFEITÓRIO
- 23 - COZINHA-ALUGUEL
- 24 - SALA DE AULA / COZINHAS
- 25 - BIBLIOTECA
- 26 - ALMOXARFADO
- 27 - SALA DE REUNIÃO
- 28 - ESCRITÓRIO
- 29 - DIREÇÃO
- 30 - CONSULTÓRIO
- 31 - HORTA



conteúdo:

planta pav.exposição e centro comunitário
 planta pav.cozinha comunitária e
 cozinhas de aluguel
 planta pa. cozinha-escola,
 administração e atenção básica

FOLHA:

5/6

CONCEPÇÃO ESTRUTURAL



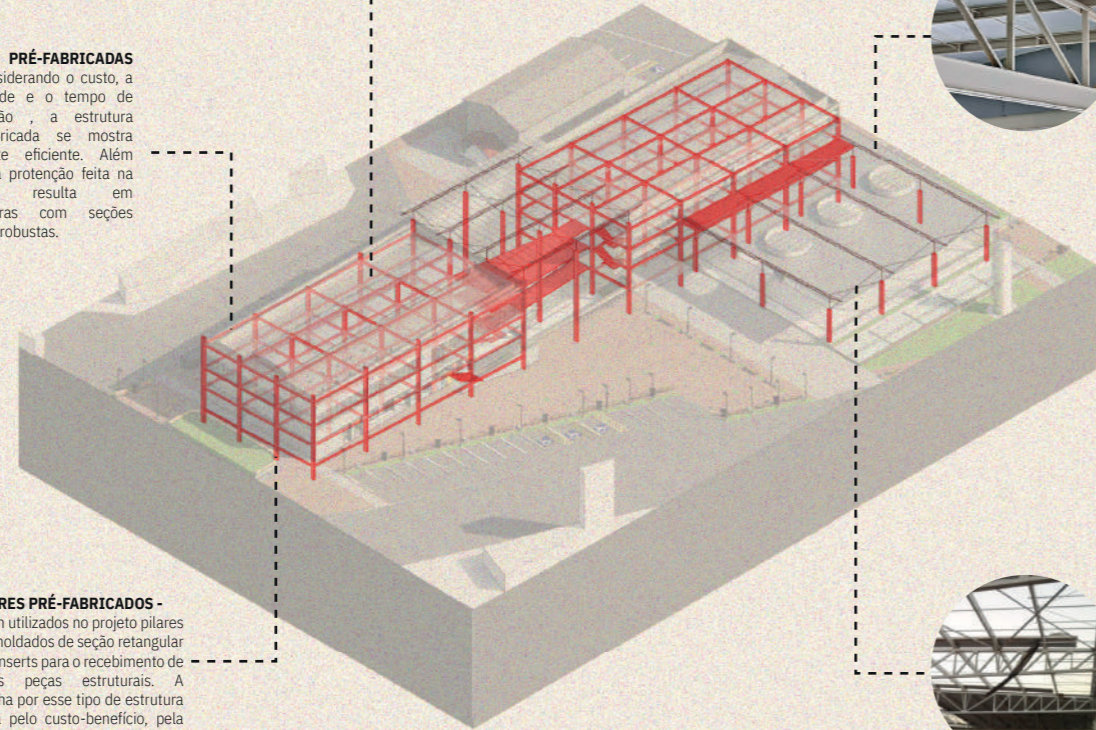
LAJE ALVEOLAR PRÉ MOLDADA - Assim como os pilares e as vigas do projeto, as lajes também serão pré-fabricada. As lajes alveolares são painéis de concreto protendido com alvéolos longitudinais preenchido com material inerte com objetivo de reduzir o peso da peça. Esse tipo de laje pode vencer vão de até 20m e sua espessura varia entre 12 e 50cm.



TRELIÇA METÁLICA - Com o objetivo de vencer os maiores vãos do edifício (pátio e quadra poliesportiva) foram utilizadas treliças metálicas com seção retangular e seção tubular. As vigas com esse tipo de configuração estrutural foi utilizada no projeto em associação com os pilares de concreto, para dar continuidade à malha estrutural e unidade formal para o edifício.



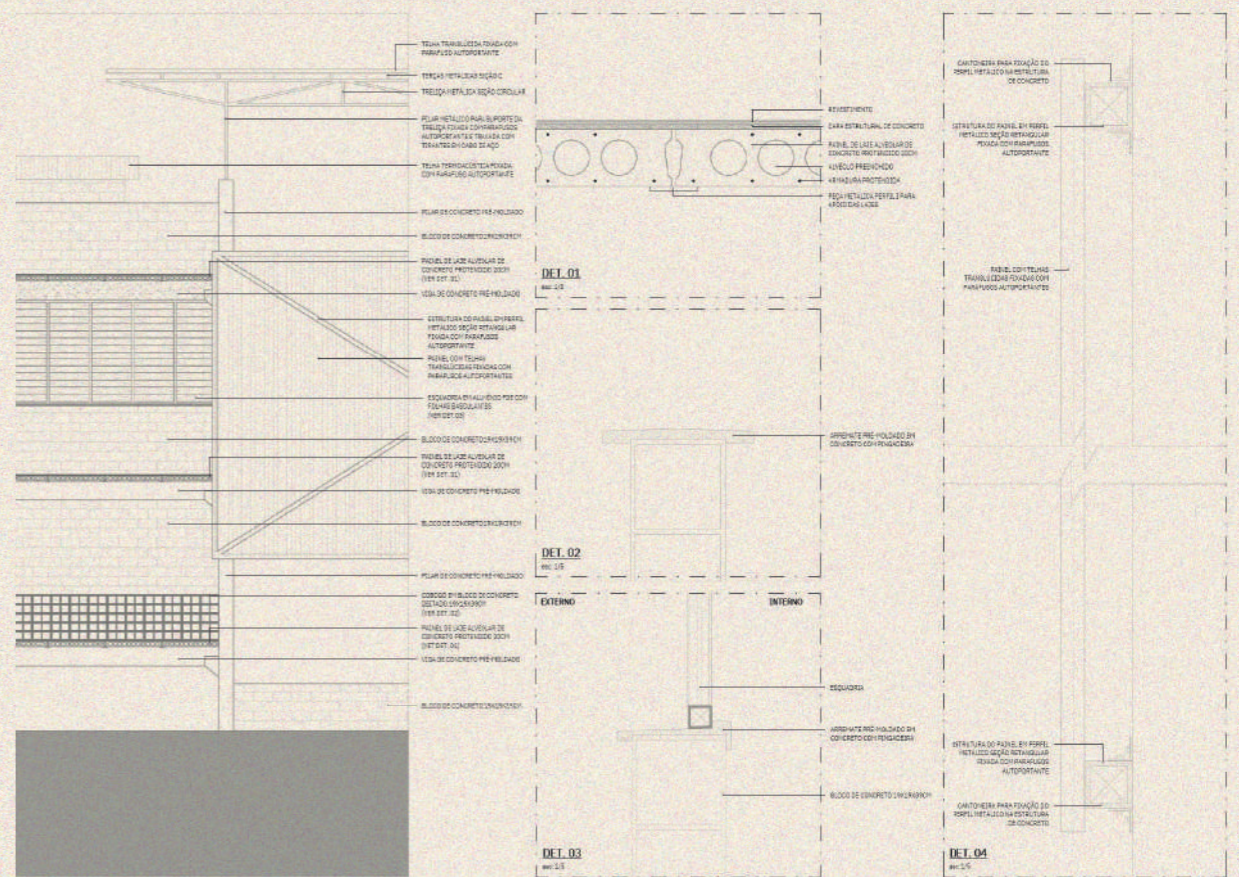
VIGAS PRÉ-FABRICADAS - Considerando o custo, a facilidade e o tempo de execução, a estrutura pré-fabricada se mostra bastante eficiente. Além disso a proteção feita na fábrica resulta em estruturas com seções menos robustas.



PILARES PRÉ-FABRICADOS - Foram utilizados no projeto pilares pré-moldados de seção retangular com inserts para o recebimento de outras peças estruturais. A escolha por esse tipo de estrutura passa pelo custo-benefício, pela racionalidade construtiva e pela diminuição do tempo de obra.

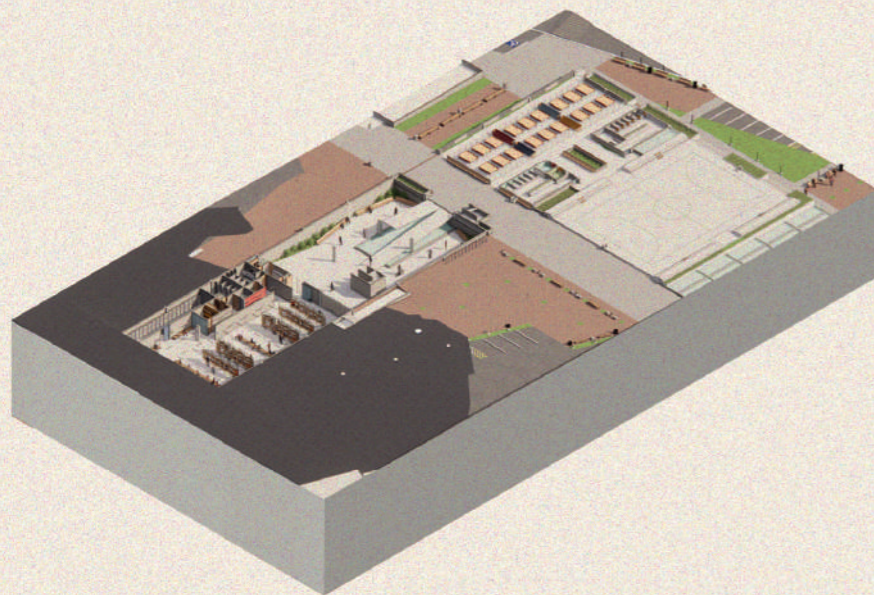


CONTRAVENTAMENTO - Com o objetivo de travar melhor a estrutura, auxiliar na distribuição das forças, criar estabilidade e rigidez no quadro estrutural, foram utilizadas contraventamentos com cabeamento de aço nas treliças metálicas.

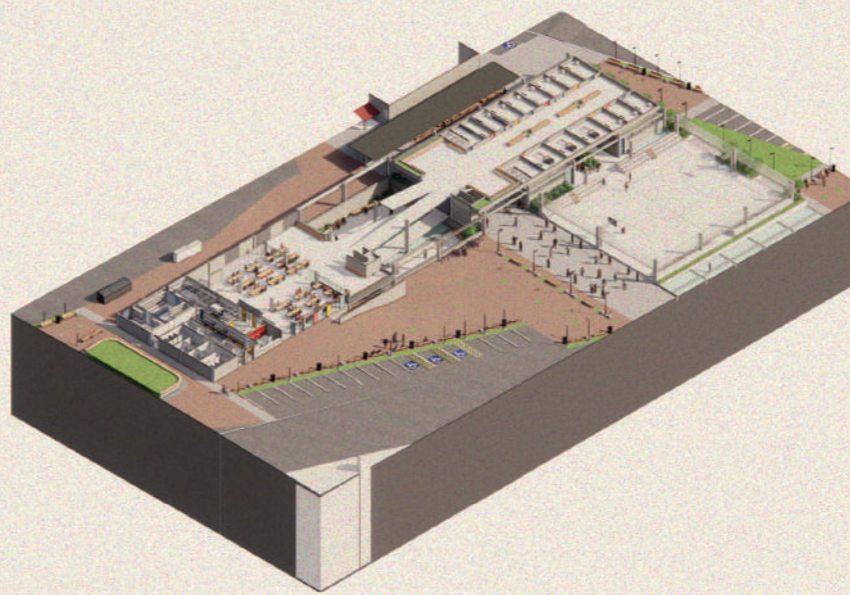


Corte de Pele e Detalhes

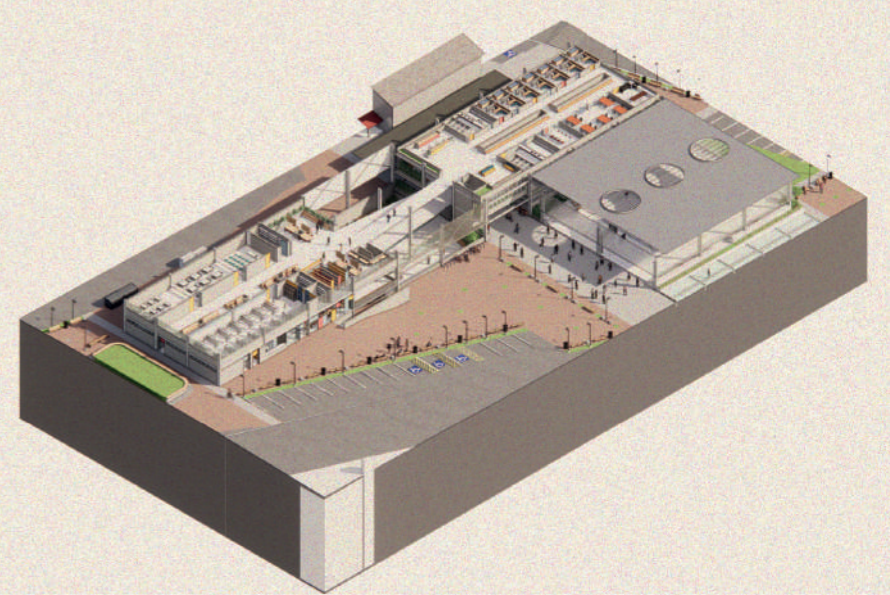
Isométrica, concepção estrutural.



Isométrica - Pav. Exposição e Centro Comunitário



Isométrica - Pav. Cozinha-comunitária e Cozinhas de aluguel



Isométrica - Pav. Cozinha-comunitária e Cozinhas de aluguel



conteúdo:

- concepção estrutural
- cortes de pele
- detalhamentos
- isométricas
- imagens

FOLHA:

6/6