



IFRO - INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA
DISCENTE: JAQUELINE DE ARAUJO ANCILOTO
ORIENTADORA: LOUISE MARIA MARTINS CERQUEIRA

MAIS QUE REFEIÇÕES: RESTAURANTE POPULAR COMO ESPAÇO DE SOCIALIZAÇÃO



TECMAZOT

Adaptada pela autora (2025)



IFRO - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA - CAMPUS VILHENA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO

MAIS QUE REFEIÇÕES: RESTAURANTE POPULAR COMO ESPAÇO DE SOCIALIZAÇÃO

JAQUELINE DE ARAÚJO ANCILOTO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE GRADUAÇÃO APRESENTADO AO CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA - CAMPUS VILHENA, COMO REQUISITO PARA OBTENÇÃO DO TÍTULO DE BACHAREL EM ARQUITETURA E URBANISMO.

ORIENTADORA: LOUISE MARIA MARTINS CERQUEIRA

VILHENA/RO
2025



ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Na data 10/03/2025 realizou-se a sessão pública de defesa do Trabalho de Conclusão de Curso intitulada **MAIS QUE REFEIÇÕES: RESTAURANTE POPULAR COMO ESPAÇO DE SOCIALIZAÇÃO** apresentada pela aluna **Jaqueline de Araujo Anciloto (2018105070046-6)** do Curso **Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo (Vilhena)**. Os trabalhos foram iniciados às **14:00** pela Professora presidente da banca examinadora, constituída pelos seguintes membros:

- **Louise Maria Martins Cerqueira** (Orientadora)
- **Priscyla Oriane Brasileiro** (Examinadora Interna)
- **Regina do Nascimento Gomes Xavier** (Examinadora Externa)

A banca examinadora, tendo terminado a apresentação do conteúdo do Trabalho de Conclusão de Curso, passou à arguição da candidata. Em seguida, os examinadores reuniram-se para avaliação e deram o parecer final sobre o trabalho apresentado pelo aluno, tendo sido atribuído o seguinte resultado:

APROVADO Nota: 85

Proclamados os resultados pelo presidente da banca examinadora, foram encerrados os trabalhos e, para constar, eu **Louise Maria Martins Cerqueira** lavrei a presente ata que assino juntamente com os demais membros da banca examinadora.

VILHENA / RO, 10/03/2025

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema Gerador de Ficha Catalográfica do IFRO,
com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

Anciloto, Jaqueline de Araujo.

Mais que refeições: restaurante popular como espaço de socialização / Jaqueline de Araujo Anciloto, Vilhena-RO, 2025. 59 f.

Orientador(a): Prof^a. Louise Maria Martins Cerqueira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO, Vilhena-RO, 2025.

1. Desenvolvimento social. 2. Dimensões alimentares. 3. Insegurança alimentar. I. Cerqueira, Louise Maria Martins (orient.). II. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia - IFRO. III. Título.

Bibliotecário(a) Responsável: Rosilene Maria do Couto Marques, CRB-11/321 (Campus Vilhena)

Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline de Araujo Anciloto**, Discente, em 10/03/2025, às 20:26, conforme horário oficial de Rondônia, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Louise Maria Martins Cerqueira**, Orientador, em 10/03/2025, às 17:59, conforme horário oficial de Rondônia, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Priscyla Oriane Brasileiro**, Examinador Interno, em 10/03/2025, às 17:55, conforme horário oficial de Rondônia, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Regina do Nascimento Gomes Xavier**, Examinador Externo, em 11/03/2025, às 18:48, conforme horário oficial de Rondônia, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

RESUMO

Os restaurantes populares são equipamentos públicos voltados para a promoção da segurança alimentar e da inclusão social, garantindo o direito fundamental à alimentação adequada para todos. A relevância social desses estabelecimentos vai além de simples fornecedores de refeições. Assim, este estudo teve como objetivo investigar a relação entre as práticas alimentares e seus fatores fisiológicos, simbólicos e culturais, explorando como a multidimensionalidade da alimentação contribui para a sociabilidade nesses espaços.

A pesquisa é de natureza aplicada de caráter exploratório, com abordagem qualitativa, fundamentada em levantamentos bibliográficos, publicações periódicas e estudos de caso. A área de estudo selecionada foi o município de Vilhena, Rondônia, e foram analisados, como estudos de caso complementares o Instituto Cuca, o Refeitório Gastromotiva e o Programa Prato Fácil. Além das etapas iniciais, foi necessário aprofundar pesquisas específicas sobre o tema, explorando referências teóricas e práticas que fundamentassem as decisões projetuais. Em seguida, realizou-se uma análise do contexto local, considerando aspectos urbanísticos e climáticos, a fim de embasar as decisões de projeto. Na etapa de concepção, definiu-se o partido arquitetônico por meio de estudos preliminares, que permitiram explorar diferentes soluções espaciais e funcionais. Por fim, o desenvolvimento do projeto consolidou as escolhas projetuais, com a definição de materiais, sistemas construtivos e estratégias de conforto, garantindo que a proposta atenda tanto às normas técnicas quanto aos objetivos de inclusão e dignidade alimentar. Diante dos resultados obtidos, destaca-se a importância de compreender como os restaurantes populares contribuem não apenas para a nutrição básica, mas também para a preservação e o desenvolvimento social.

palavras-chave: desenvolvimento social, dimensões alimentares, insegurança alimentar, direitos humanos, integração social.

SUMÁRIO

01

1. Introdução.....07

02

2. Referencial Teórico.....08

2.1 Espaço Social Alimentar.....09

2.2 Dimensões Alimentares.....11

2.3 Restaurante Popular.....11

2.4 Programa Prato Fácil.....14

03

3. Materiais e Métodos.....15

04

4. Referências Projetuais.....17

4.1 Refeitório Gastromotiva..... 18

4.2 Instituto Cuca..... 20

05

5. Estudos Preliminares.....22

5.1 Terreno..... 23

5.2 Legislação e Normativas..... 26

5.3 Pré-Dimensionamento.....27

5.4 Programa de Necessidades..... 29

5.5 Fluxograma.....31

5.6 Características Construtivas.....32

5.7 Instalações Prediais.....33

06

6. Proposta Arquitetônica.....34

6.1 Conceito e Partido..... 35

Planta de Implantação.....36

Planta de Cobertura.....38

Planta Baixa.....40

Cortes.....42

Planta Layout.....44

Setorização dos Blocos e Fluxos....46

Fachadas da Proposta.....51

07

7. Considerações Finais..... 55

Referências..... 57

01

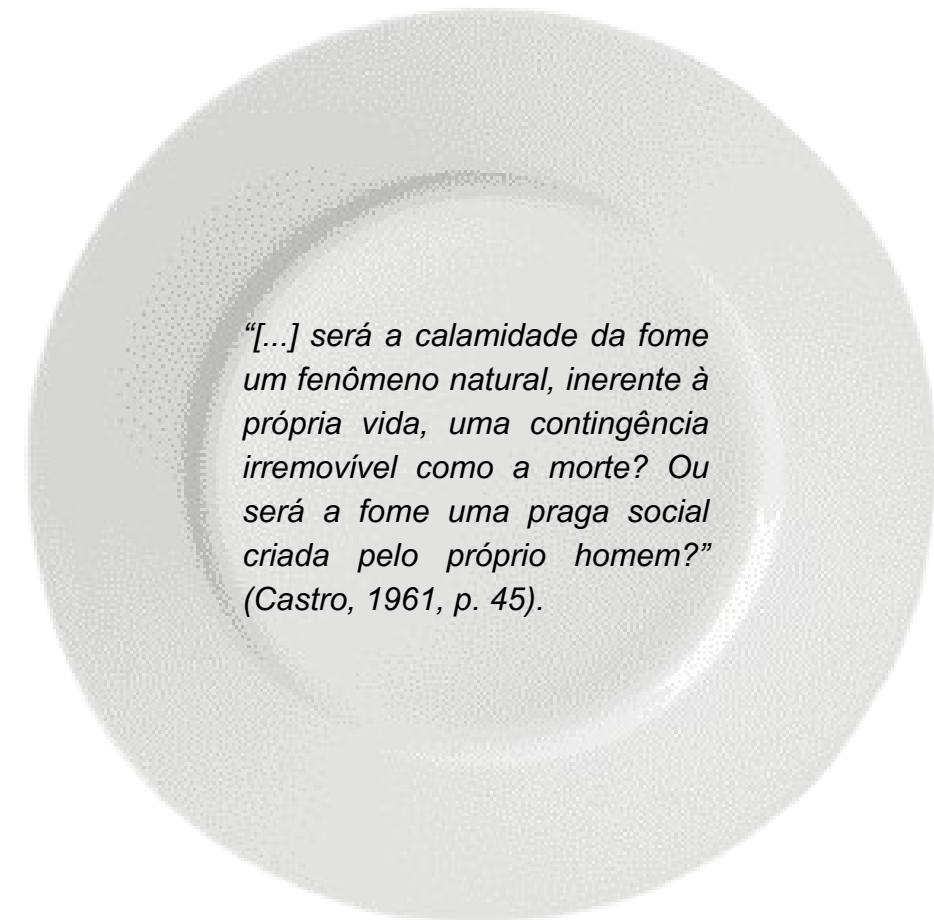
INTRODUÇÃO

1. INTRODUÇÃO

A alimentação adequada é um elemento fundamental na vida das pessoas. Por ser uma necessidade essencial para a sobrevivência. Mais que isso, a alimentação não se limita à sua dimensão fisiológica, abrangendo também aspectos sociais, culturais e econômicos (Figueroa, 2010). Contudo, ainda que seja um direito básico, no Brasil, o acesso à alimentação de qualidade não está garantido para todos os grupos sociais.

Ao analisarmos a questão da insegurança alimentar, a falta de recursos financeiros foi apontada como uma das principais dificuldades para ter acesso à alimentos, mesmo havendo grande disponibilidade, a sua distribuição é ineficaz (CAISAN, 2017). Nesse contexto, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, instituído pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, afirma que “a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano” (SISAN, 2006, Art. 2º).

De acordo com o IPEA (2022), a situação de insegurança alimentar no Brasil, especialmente entre famílias com renda mensal de até dois salários mínimos, teve um agravamento tanto em áreas urbanas, quanto rurais. A partir da análise dos dados da POF - Pesquisa de Orçamentos Familiares (IBGE, 2018) constatou-se um aumento da insegurança alimentar no país em níveis moderados a graves. O Segundo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia de Covid-19 no Brasil, indicou que 14 milhões de novos brasileiros passaram a conviver com a situação de fome. Segundo o estudo, o número de pessoas sem acesso à alimentação, que era de 19,1 milhões no final de 2020, aumentou para 33,1 milhões no final de 2021 e início de 2022 (PENSSAN, 2022). Sabe-se que uma das estratégias utilizadas anteriormente para enfrentar a insegurança alimentar, refere-se à implementação de Restaurantes Populares (RPs), a qual foi uma das primeiras ações institucionalizadas no Brasil visando ampliar o acesso da população à alimentação com qualidade nutricional e preços acessíveis, integrando cidadania e dignidade para trabalhadores e usuários em situação de vulnerabilidade social (Zanini; Schneider, 2016). Diante deste contexto, o presente estudo teve como objetivo analisar o papel dos restaurantes populares na garantia de um direito básico e fundamental: o acesso à alimentação. Além de investigar seus aspectos funcionais, o estudo promoveu uma reflexão sobre o espaço social e as múltiplas dimensões relacionadas à alimentação. Com base nessa análise, foi proposta a implementação de um Restaurante Popular na cidade de Vilhena, RO, como uma estratégia para fortalecer a segurança alimentar e nutricional na região.



*“[...] será a calamidade da fome um fenômeno natural, inerente à própria vida, uma contingência irremovível como a morte? Ou será a fome uma praga social criada pelo próprio homem?”
(Castro, 1961, p. 45).*

02

REFERENCIAL TEÓRICO

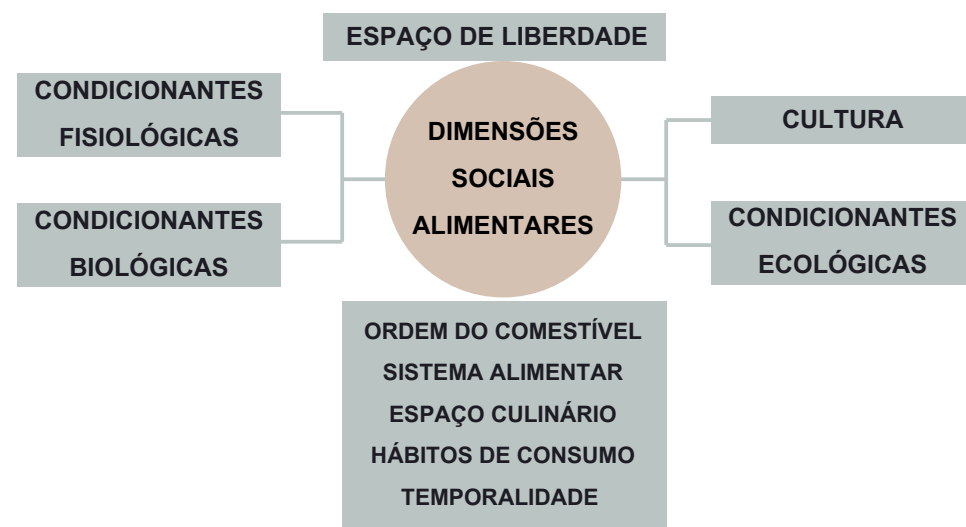
2. REFERENCIAL TEÓRICO

O referencial teórico aborda, inicialmente, o espaço social alimentar e suas dimensões, apresentando uma compreensão que molda as práticas alimentares e, por fim, o papel dos restaurantes populares na garantia do direito básico de acesso à alimentação. Além de suas funções primárias, o estudo busca analisar como os restaurantes populares se relacionam com os aspectos sociais e culturais da alimentação.

2.1 ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR

Poulain e Proença (2003), discutem como o conceito de “Espaço Social Alimentar” contribui para a compreensão dos padrões alimentares e suas relações sociais, considerando a alimentação como uma das primeiras formas de socialização. Esse processo envolve o aprendizado dos valores culturais associados à prática alimentar. De acordo com os autores, as dimensões sociais da alimentação são abordadas e ilustradas na figura 1.

Figura 1 - O Espaço Social Alimentar



Fonte - Poulain; Proença (2003), Adaptada pela autora (2024).

O conceito “Espaço de Liberdade” destaca a autonomia individual nas escolhas alimentares, que, por sua vez, é influenciada por diversos fatores, entre eles, os fatores culturais que moldam as preferências e práticas alimentares através de tradições e rituais, além das condicionantes fisiológicas e biológicas, como a fome e saciedade. Por fim, os fatores ecológicos atuam na disponibilidade de recursos de uma região, afetando o acesso aos alimentos (Poulain; Proença, 2003).

Assim, os autores descrevem as seguintes dimensões do Espaço Social Alimentar:

1. A “**ordem do comestível**” refere-se às escolhas alimentares de um determinado grupo social, que são influenciadas não apenas por necessidades biológicas, mas também por símbolos culturais e sociais, baseadas em suas tradições e valores;
 2. O “**sistema alimentar**” refere-se ao conjunto de tecnologias e interações sociais que ocorrem desde a coleta até a preparação dos alimentos, incluindo todas as etapas de produção que permitem que o alimento chegue ao consumidor;
 3. O “**espaço culinário**” trata a cozinha como uma forma de linguagem que expressa identidade e cultura por meio de um conjunto de ações, técnicas e rituais, abrangendo três dimensões: a geográfica (cozinha) representando o local onde ocorrem as atividades culinárias; a social, onde as divisões dessas atividades refletem as normas culturais; e a lógica, que constitui uma estrutura formal e simbólica. Segundo Poulain e Proença (2003 apud Lévi-Strauss, 1968), é na cozinha que ocorre um conjunto de ações técnicas, práticas simbólicas e rituais que contribuem para a construção da identidade alimentar de um produto natural, transformando-o em algo consumível.
 4. “**hábitos de consumo alimentar**” referem-se aos rituais e as práticas que envolvem as refeições e como esses elementos variam entre culturas e grupos sociais;
 5. A “**temporalidade alimentar**” destaca que a alimentação segue ciclos temporais definidos socialmente, adaptando-se às diferentes fases da vida (bebês, crianças, adolescentes, adultos e idosos). Esses ciclos variam conforme as estações do ano, períodos de colheita e datas festivas, também reflete no ritmo diário de trabalho e descanso, influenciando na frequência e no tipo de refeições consumidas.
- Assim, o conceito “Espaço Social Alimentar” proposto por Poulain e Proença (2003) oferece uma compreensão das dimensões que moldam as práticas alimentares, revelando como a alimentação vai além de uma necessidade biológica, constituindo-se também como um importante espaço de interação cultural e social.

As relações entre o biológico e o social não se reduzem a uma simples justaposição que permite designar, para um lado ou outro de um limite preciso, o território do primeiro ou do segundo. Elas são marcadas por uma série de interações (Poulain; Proença, 2003, p. 253).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Sendo assim, desde o nascimento o comportamento alimentar é “regulado” pelas necessidades fisiológicas, expressadas por meio de choros, e atendidas com o leite. A alimentação de uma criança é moldada por fatores sociais e biológicos, com as sensações de fome e saciedade. Ao longo do tempo, as interações com a mãe ajudam a adaptar os ritmos biológicos da criança aos horários e hábitos da sociedade. O desmame marca a transição para uma alimentação “normal”, na qual a criança começa a desenvolver seu gosto e a adaptar sua digestão aos padrões sociais (Poulain; Proença, 2003).

Neste contexto, a relação do homem com a comida tem início ainda na infância, nessa etapa, os hábitos alimentares se formam influenciados pelos conhecimentos e experiências transmitidos pelos adultos e pela convivência familiar (Pacheco, 2001).

O ato de comer, em seu papel fundamental, é indispensável para a sobrevivência. No entanto, como mencionado anteriormente, a alimentação vai além da função fisiológica, englobando também aspectos como prazer e emoções “[...] os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção” (Mintz, 2001, pg. 31).

Carneiro (2005, p. 71) afirma que “[...] comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem”. Assim, Montanari (2008) segue a mesma lógica ao refletir que a comensalidade, ou seja, o ato de comer juntos, além de satisfazer uma necessidade humana, também desenvolve relações sociais e transmitem significados e simbologias fundamentais para o desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade.

Dessa forma, Rocha (2024) declara que a comida desempenha um papel importante na afirmação da identidade das pessoas, na definição de seu pertencimento e alinhamento a valores comuns em determinados grupos sociais, além de sua diferenciação.

Nesse sentido, reforça a afirmação de Mintz (2001) de que o comportamento que temos em relação à comida está diretamente ligado à nossa identidade social e cultural.

Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido (Mintz, 2001, p. 32).

Ademais, quando a alimentação se integra à hospitalidade, envolve elementos como o compartilhamento, sociabilidade, convivência, generosidade, e até mesmo a demonstração de status (Rodrigues, 2012). Martinho (2012, p. 4) relata que “O ato de cozinhar é uma das formas mais tradicionais de transmissão de cultura e patrimônio, que tem a capacidade de chegar, virtualmente, a todas as pessoas”. Além disso, o ambiente urbano e a localização geográfica influenciam diretamente o comportamento alimentar das pessoas, resultando em uma reestruturação das representações simbólicas, valores e rituais, levando a novos hábitos, e por limitações financeiras, refletem diretamente em suas escolhas alimentares (Garcia, 1997).

De acordo com Carneiro (2005) a prática alimentar contribui para a socialização e a construção cultural, através das interações e compartilhamento. Entretanto, com a modernização e a ascensão dos sistemas alimentares, como o fast-food, modificaram-se os hábitos alimentares e as dinâmicas sociais e familiares, substituindo as refeições compartilhadas por alimentos ultra processados, ricos em açúcares e gorduras, ocasionando consequências prejudiciais para a saúde pública e, conseqüentemente, à ecologia geral.

A estranheza maior e o que mais choca a qualquer um que estude a história da alimentação humana certamente é o da subsistência da fome e da subnutrição nos dias atuais, em que a produção de alimentos é a maior de todos os tempos e os meios técnicos de transportá-los e conservá-los são os mais eficientes já conquistados. Isso é a máxima expressão das contradições e paradoxos provocados pelo crescimento de uma indústria alimentar e uma agroindústria baseadas no modelo gorduras animais, carne, carboidratos e açúcar (Carneiro, 2005, p.75).

O estilo de vida nas médias e grandes cidades tem levado ao aumento do número de pessoas que fazem suas refeições fora de casa. Além disso, muitos trabalhadores moram longe de seus locais de trabalho, e o custo e o tempo do deslocamento os impedem de almoçar em casa, levando-os a substituir o almoço por um lanche rápido que não atende adequadamente às necessidades nutricionais (MDS, 2004). Dessa forma, Rocha (2024, p. 16) afirma que “[...] as práticas do comer urbano concentram em si narrativas identitárias simbólicas, em constante negociação com a concepção dos espaços urbanos”. Poulain e Proença (2003) declaram que a alimentação participa ativamente na construção de identidade social, desde o que é íntimo ou público no ato de comer, como as regras de partilha, hierarquia social e valores fundamentais de uma cultura.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.2 DIMENSÕES ALIMENTARES

A dimensão **comunicativa** da alimentação se manifesta nas histórias e memórias culturais através da prática de compartilhar refeições. Essas narrativas não apenas preservam essas memórias, mas também fortalecem e transformam a identidade coletiva e o senso de pertencimento (Amon; Menasche, 2008).

Segundo Amon e Menasche (2008, p.13), “[...] a comida é uma voz que comunica, assim como a fala, ela pode contar histórias”. Nesse sentido, as autoras argumentam que a comida, especialmente a cotidiana, funciona como uma narrativa que expressa a identidade cultural e contribui para a construção da memória social, pois “[...] o alimento é natural à sobrevivência da espécie humana, mas sua dimensão **cultural** é evidenciada pela ação social” (Amon; Menasche, 2008, p.13). Complementando essa visão, Lima, Neto e Farias (2015) afirmam que o alimento é algo universal e essencial, referindo-se como algo que consumimos para sobreviver. Por outro lado, a comida desempenha um papel na formação da identidade e na definição de um grupo, uma classe ou um indivíduo. Portanto, as diversas culturas humanas sempre atribuíram à alimentação uma dimensão **simbólica**, cujo significados são identificados e classificados como políticos ou religiosos (Carneiro, 2005).

Bem como, relata DaMatta (1987, p. 22, tradução nossa) “[...] é a comida que nos permite expressar e realçar identidades que, dependendo do contexto da preparação, podem ser nacionais, regionais, locais ou mesmo familiares e pessoais”. Rocha (2024) também defende que, da mesma forma que as cidades são formadas por processos sociais e estruturas de poder, constantemente disputando o controle do espaço e o direito à cidade, a comida é igualmente afetada por esses fatores.

Piedade (2021) destaca que, a partir das práticas alimentares, desenvolvem-se processos de turistificação dos territórios por meio de eventos como semanas gastronômicas, festividades, entre outros “[...] a alimentação é uma questão importante do Patrimônio Cultural Imaterial, cuja dimensão de saber e saber-fazer é transmitida de geração em geração, alicerçada principalmente nas tradições orais e centrada nas práticas culturais e sociais” (Piedade, 2021, p. 76).

O que comemos, quando, onde, com quem, materializa as invisibilidades presentes nas estruturas de poder vigentes, na organização social localizada, em negociação e disputa permanente com as táticas estabelecidas pelos sujeitos pelo direito a se alimentarem de acordo com suas necessidades biofísicas e exercerem suas especificidades socio-culturais (Rocha, 2024, p. 18).

2.3 RESTAURANTE POPULAR

Os Restaurantes Populares (RPs) são equipamentos públicos pertinentes à alimentação, nutrição e ao combate da fome no Brasil (Zanini; Schneider, 2016). Por isso, são essenciais na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (Padrão; Aguiar, 2018).

Conforme Zanini, Silveira e Schneider (2019) os Restaurantes Populares (RPs) foram uma das primeiras iniciativas institucionais para combater a insegurança alimentar. No Brasil, a partir da década de 1930, a fome passou a ser considerada uma questão social de calamidade pública, associada à extrema pobreza e a má alimentação (Silva, 1995).

Fogagnoli (2011) afirma que, diante da necessidade de criar um espaço que oferecesse para as pessoas serviços de alimentação saudável, surgiu a proposta dos restaurantes populares, inicialmente com o nome de SAPS - Serviço de Alimentação da Previdência Social, criado em 5 de agosto de 1940 sob a gestão de Getúlio Vargas, com a função de complementar o salário mínimo e de proporcionar refeições saudáveis a um preço acessível.

Um dos primeiros SAPS a ser planejado e inaugurado foi o SAPS Central, no bairro Praça da Bandeira, Rio de Janeiro, na década de 1940 (Figura 2).

Figura 2 - Fachada do SAPS Central



Fonte - Boletim do Saps, Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos (1940).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

O SAPS - Serviço de Alimentação da Previdência Social, além de oferecer refeições, foi utilizado como um espaço de promover a socialização e cultura, por meio de eventos, atividades artísticas e musicais, além de fornecer cursos de capacitação para os trabalhadores, como alfabetização, corte e costura, entre outros. No entanto, sua principal contribuição foi garantir aos trabalhadores um direito fundamental: o acesso a uma alimentação adequada, representando uma conquista em termos de cidadania social (Fogagnoli, 2011).

Figura 3 - Cozinha do SAPS Central



Fonte - Boletim do Saps, Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos (1940).

Além de oferecer serviços alimentares, disponibilizava consultas com nutricionistas, espaços para diálogos e interação social, aulas de educação alimentar e cursos de nutrição (Fogagnoli, 2011). Sob a coordenação do Governo Federal, havia, nessa época, 11 restaurantes populares em operação no Rio de Janeiro e 42 distribuídos por todo o país. O restaurante localizado na Praça da Bandeira atendia diariamente 5.000 trabalhadores (Padrão; Aguiar, 2018).

A instituição do salário mínimo e a criação do SAPS fazem parte das primeiras medidas na área de Política Social de Alimentação e Nutrição no país. O SAPS constituiu-se, portanto, num dos principais centros de formação de recursos humanos na área de nutrição, assim como um dos principais campos de trabalho para os nutricionistas (Fogagnoli, 2011, p. 42).

No entanto, em 1967, após o SAPS (Serviço de Alimentação da Previdência Social) ter operado por 27 anos ininterruptos, o governo de Castello Branco decretou a extinção do órgão por meio do Decreto-Lei nº 224. Durante o governo de Costa e Silva, o regime militar pôs fim às atividades dos restaurantes populares no Brasil (Padrão; Aguiar, 2018).

A extinção do SAPS representou um retrocesso nas políticas públicas de segurança alimentar, uma vez que o órgão desempenhava um papel fundamental no fornecimento de refeições acessíveis e nutritivas para a população de baixa renda, especialmente em grandes centros urbanos. Segundo Gonçalves, Campos e Sarti (2011), a partir da década de 1990, após o término da ditadura militar, ressurgiram iniciativas de restaurantes populares em grandes centros urbanos, como no estado de São Paulo, com o Programa Bom Prato, o programa foi uma resposta às crescentes demandas por políticas de segurança alimentar e nutricional, especialmente em um contexto de urbanização acelerada e aumento da pobreza nas grandes cidades.

O Programa Restaurante Popular passou a integrar a rede de ações e programas do Fome Zero, uma política de inclusão social implementada em 2003, durante o governo Lula, que visava combater a fome e a miséria no Brasil (MDS, 2004).

O Fome Zero foi um marco na história das políticas públicas brasileiras, pois reconheceu a alimentação como um direito humano básico e priorizou a criação de uma rede de proteção social para garantir o acesso à alimentação adequada. Sob a responsabilidade do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), o Programa Restaurante Popular foi concebido como uma estratégia para atender populações vulneráveis, como trabalhadores de baixa renda, desempregados e pessoas em situação de rua, oferecendo refeições balanceadas a preços simbólicos em áreas de grande circulação, como centros urbanos e regiões metropolitanas (MDS, 2004).

A gestão de restaurantes populares pode ser realizada diretamente por órgãos da administração pública ou em parceria com organizações não governamentais sem fins lucrativos. Nesses casos, atuam desde sua implantação, construção, reforma e adaptação das instalações, aquisição de equipamentos e materiais, capacitação de equipes, formação de profissionais em gastronomia e difusão de conceitos de educação alimentar (Padrão; Aguiar, 2018).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Essa abordagem promove a integração com outras ações de segurança alimentar e nutricional, como o apoio à agricultura familiar e a promoção de hábitos alimentares saudáveis (MDS, 2004). Segundo o MDS (2023), os Restaurantes Populares (RPs) têm como objetivo garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Entre seus objetivos, destacam-se:

Quadro 1 - Objetivos dos RPs

OBJETIVOS:
• Oferecer refeições saudáveis a preços acessíveis, sem fins lucrativos;
• Beneficiar a população em risco nutricional;
• Contribuir para a formação de sistemas de proteção alimentar;
• Oferecer informações e serviços relevantes sobre segurança alimentar e nutricional;
• Aumentar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade e equilíbrio dos nutrientes;
• Promover ações de educação alimentar e nutricional, valorizando a cultura gastronômica, combatendo o desperdício e promovendo a saúde;
• Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis; Incentivar o uso de alimentos regionais;
• Promover a cidadania por meio de ambientes limpos e confortáveis, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;
• Criar espaços de desenvolvimento comunitário e formação da cidadania, incluindo atividades educativas e culturais;
• Estimular o tratamento biológico de resíduos orgânicos;
• Incentivar a criação de hortas.

Fonte - MDS, 2023, p. 22. Adaptada pela autora (2024).

No entanto, ao longo do tempo, a administração pública passou a terceirizar a operacionalização dos restaurantes populares, contratando empresas de alimentação industrial. Nesse modelo, a iniciativa privada assume a exploração comercial do restaurante, enquanto a administração pública se responsabiliza pela avaliação e monitoramento dos serviços. Essa mudança no modelo de gestão trouxe desafios, uma vez que as empresas prestadoras de serviço priorizam o lucro em detrimento da qualidade nutricional das refeições, muitas vezes desconsiderando a aquisição de alimentos saudáveis e o envolvimento de fornecedores locais e da agricultura familiar nos contratos de serviços (Padrão; Aguiar, 2018).

Durante a pandemia de COVID-19, nos anos 2020 e 2021, o mundo enfrentou o desafio de implementar medidas preventivas, como o distanciamento social. No Brasil, a chegada do Coronavírus coincidiu com um cenário de crise econômica, enfraquecimento dos sistemas de saúde e de proteção social, o que levou a interrupção da maioria dos programas de segurança alimentar, causando o aumento expressivo dos índices de pobreza e crescimento do número de pessoas em situação de rua (Dias, 2021).

A deterioração dos indicadores sociais está diretamente associada a questões políticas de distribuição de recursos, e não apenas a problemas econômicos. Tendo em vista que a fome e a pobreza são fenômenos interligados, essa relação agrava ainda mais a situação de vulnerabilidade, reforçando o cenário de desigualdade e suas consequências na restrição do direito humano à alimentação (Sipioni et al., 2020).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.4 PROGRAMA PRATO FÁCIL

De acordo com a Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social (SEAS, 2024), o Programa foi idealizado e criado pelo Governo do Estado, em 2020, a partir do credenciamento de restaurantes particulares, com o objetivo fornecer refeições saudáveis e nutritivas à população em situação de vulnerabilidade social em Rondônia.

Para fazer uso, é necessário apresentar documento de identificação com foto, no momento de retirar a refeição no restaurante credenciado, pagar o valor de R\$ 2,00 (dois reais), além de estar cadastrado no CadÚnico e atender a um dos requisitos destacados abaixo:

- 1) Possuir renda familiar mensal per capita de até meio salário mínimo;
- 2) Estar cadastrado no Benefício de Prestação Continuada – BPC;
- 3) Ser aposentado com renda não superior a um salário mínimo.

No município de Vilhena - RO, o programa “Prato Fácil” iniciou seu atendimento em 24 de outubro de 2022, oferecendo refeições a um custo de R\$ 2,00 para a população em situação de vulnerabilidade. O restaurante credenciado é o Restaurante Império, localizado na Av. Presidente Tancredo Neves, 6360, Jardim Eldorado (SEAS, 2024).

A implementação do programa "Prato Fácil" em Vilhena - RO contribui para a segurança alimentar da população em situação de vulnerabilidade, na ausência de um restaurante popular no município.

Figura 4 – Restaurante Império, Vilhena-RO.



03

MATERIAIS & MÉTODOS

3. MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo trata-se de uma pesquisa de finalidade aplicada de caráter exploratório e com abordagem qualitativa. Fundamentando-se em fontes bibliográficas, publicações periódicas e estudo de caso, “[...] pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições” (Gil, 2002 pg. 41). Para o levantamento bibliográfico preliminar, realizou-se uma busca em bases de dados, plataformas de periódicos científicos e repositórios, utilizando palavras-chave como: “segurança alimentar”; “restaurante popular”; “integração social”; “fome”; “direitos humanos”; “dimensões alimentares”; entre outras. Na revisão bibliográfica, foram analisadas a consistência das informações e dos dados apresentados pelos autores, por meio de leitura exploratória, seguida de leitura analítica do material, fichamento, elaboração de resumos e estudos de caso. Além disso, foram consultadas fontes impressas, como livros e artigos diretamente relacionados ao tema de pesquisa, para a análise e obtenção de dados. Para a elaboração da proposta arquitetônica que atenda às necessidades específicas de um Restaurante Popular no município de Vilhena-RO, o processo projetual foi dividido em etapas. A primeira etapa consistiu na revisão bibliográfica e no levantamento de referências teóricas e práticas relacionadas a restaurantes populares e espaços de alimentação coletiva. Em seguida, foi realizada uma análise do contexto local, considerando aspectos urbanísticos e climáticos, a fim de embasar as decisões de projeto. Na etapa de concepção, definiu-se o partido arquitetônico por meio de estudos preliminares, esboços e croquis, que permitiram explorar diferentes soluções espaciais e funcionais. Por fim, o desenvolvimento do projeto consolidou as escolhas projetuais, com a definição de materiais, sistemas construtivos e estratégias de conforto, garantindo que a proposta atenda tanto às normas técnicas quanto aos objetivos de inclusão e dignidade alimentar.

04

REFERÊNCIAS PROJETOAIS

4. REFERÊNCIAS PROJETOAIS

As referências projetuais analisadas destacam iniciativas que promovem segurança alimentar, combatem a fome e incentivam a inclusão social. Por meio de cursos gratuitos de capacitação profissional, essas ações geram oportunidades de renda e contribuem para o desenvolvimento social.

4.1 REFETTORIO GASTROMOTIVA

Figura 5 - Fachada do Refettorio Gastromotiva



Fonte: Ilana Bessler, Archdaily (2016)

A Gastromotiva é uma organização não governamental que utiliza a gastronomia como ferramenta de transformação social, combatendo a fome e a insegurança alimentar promovendo a geração de renda por meio da educação. Fundada como um projeto de buffet-escola pelo chef e empreendedor social David Hertz. Em 2016, durante as Olimpíadas do Rio de Janeiro, foi inaugurado o Refettorio Gastromotiva na Lapa, atuando como refeitório comunitário. O local serve jantares a pessoas em situação de vulnerabilidade social, de segunda a sexta-feira, preparados por jovens talentos da Gastromotiva com ingredientes resgatados do desperdício.

Figura 6 - Refettorio Gastromotiva



Fonte: Angelo Dal Bó, Archdaily (2016)

Por meio de cursos de formação na área gastronômica ou de empreendedorismo, a Gastromotiva já profissionalizou mais de 5.900 pessoas que buscavam educação de qualidade e inserção ou reinserção no mercado de trabalho. A instituição oferece três tipos de capacitação: o Curso de Cozinheiro Profissional com Ênfase em Gastronomia Social, o Curso Profissionalizante em Cozinha e o Curso Empreenda: Faça e Venda.

Figura 7 - Cursos Profissionalizantes



Fonte: Angelo Dal Bó, Archdaily (2016)

Figura 8 - Curso Formação Básica em Cozinha



Fonte: Gastromotiva.org (2024)

Os cursos, com duração aproximada de dois meses, abordam temas como boas práticas na manipulação de alimentos, aproveitamento integral dos ingredientes, educação alimentar e nutricional, combate ao desperdício, postura profissional, entre outros. O formato é semipresencial, combinando aulas presenciais e remotas, tanto de forma síncrona quanto assíncrona. Tanto a inscrição quanto a participação são gratuitas.

4. REFERÊNCIAS PROJETOAIS

Localizado na Rua da Lapa, ao lado de uma pequena praça, o restaurante foi projetado para fortalecer a conexão com o espaço público e a comunidade local, ocupando um terreno de 50 metros de comprimento por 6 metros de largura. Toda a infraestrutura do restaurante foi pensada para ser visível ao público, expondo dutos, tubulações, válvulas, exaustores e outros elementos técnicos. Esses componentes aparentes definem a estética do restaurante, permitindo que os visitantes compreendam, de forma funcional o seu funcionamento. Painéis de policarbonato translúcido e uma estrutura metálica voltada para a praça contrastam com o antigo muro de pedras e tijolos, preservado como elemento estrutural. A cozinha, posicionada no centro, organiza o espaço, delimitando áreas como o salão principal, a arquibancada e o pátio nos fundos. O acesso ocorre tanto pela rua quanto pela praça lateral, com circulação fluindo por entradas laterais, direcionadas para a esquerda ou direita, onde arquibancadas funcionam como auditório e depósito. Além disso, o projeto inclui um mezanino destinado ao descanso e à convivência.

Figura 9 - Fachada Lateral do Refettorio Gastromotiva



Figura 10 - Detalhes Construtivos



Figura 11 - Zoneamento Planta Térreo - Gastromotiva

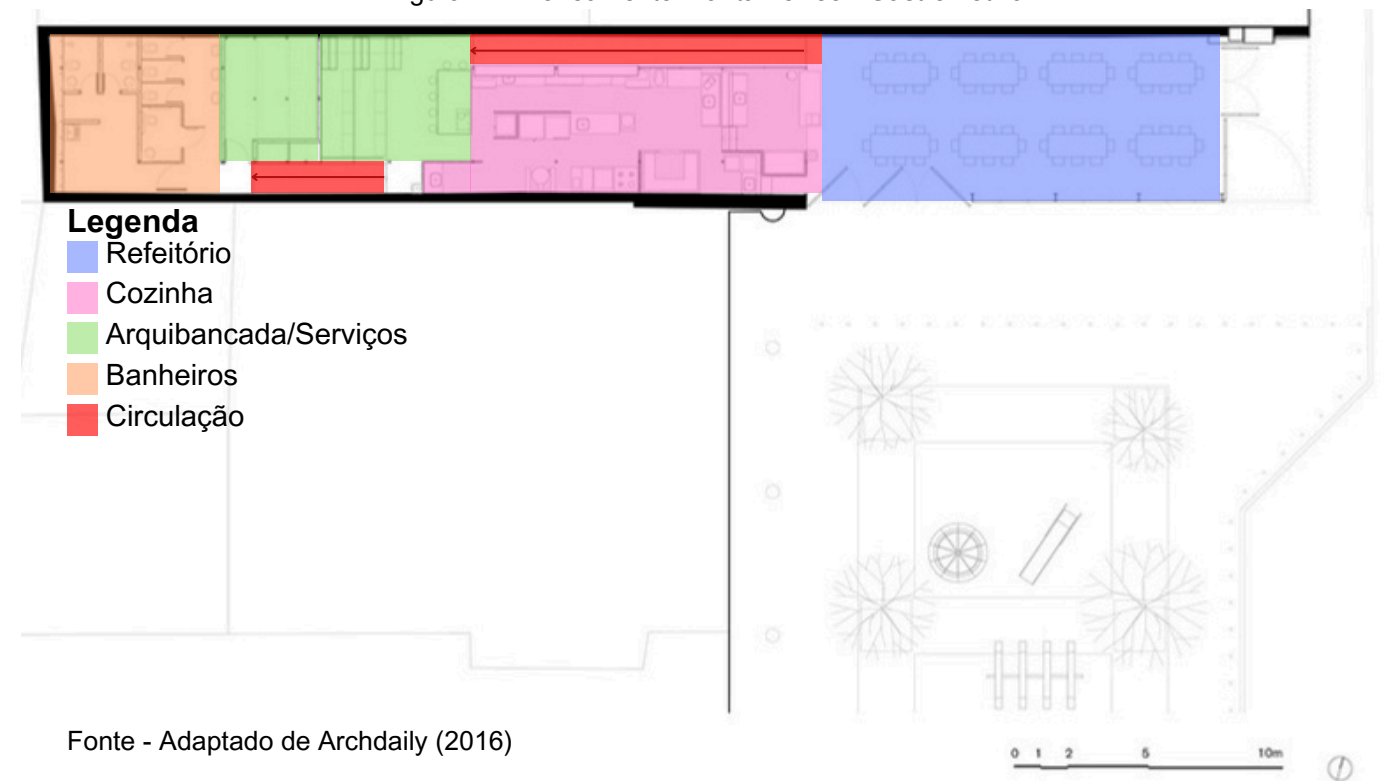
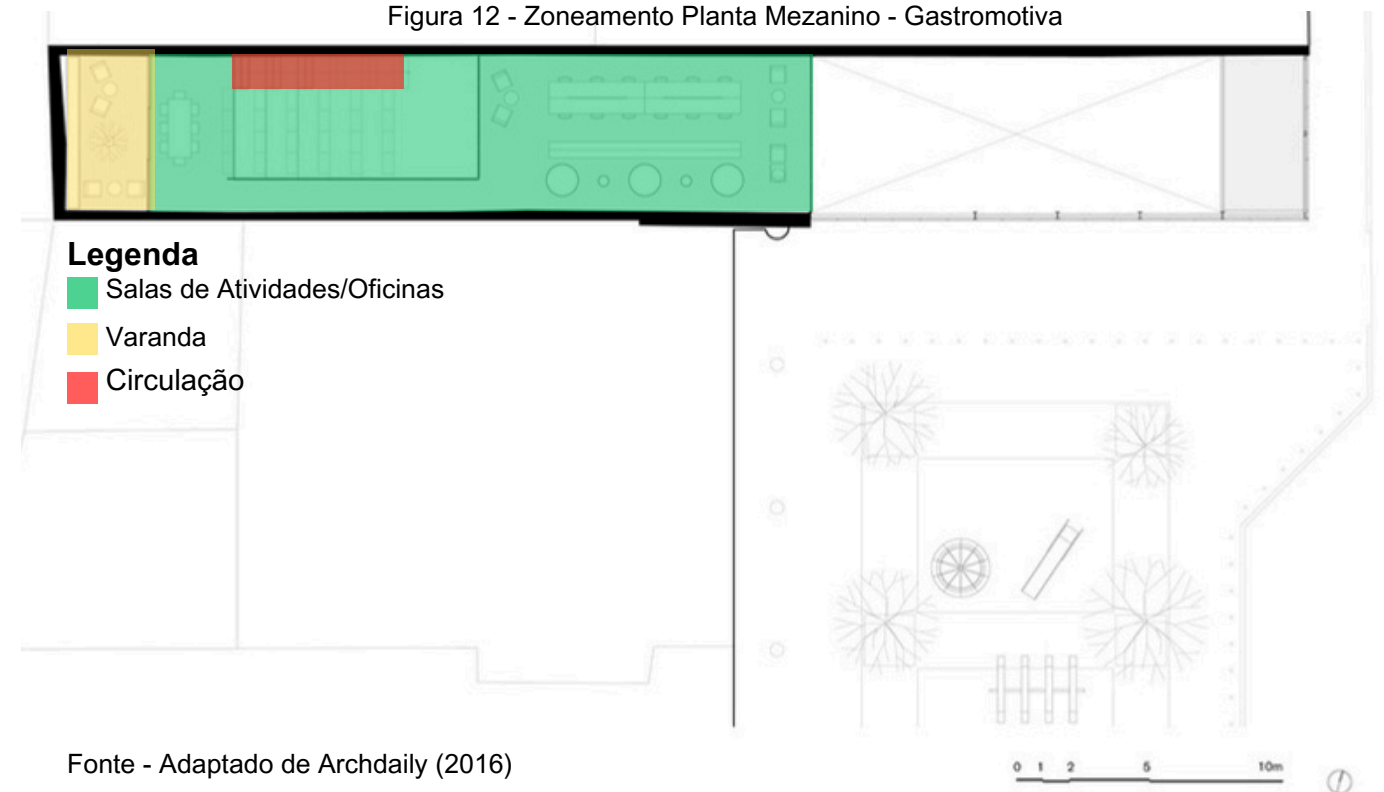


Figura 12 - Zoneamento Planta Mezanino - Gastromotiva



4. REFERÊNCIAS PROJETOAIS

4.2 INSTITUTO CUCA

O Instituto Cuca nasceu em meio aos picos da pandemia e da crise econômica, em 2022, com o objetivo de ajudar a comunidade Nova Esperança na capital de São Paulo, através de serviços sociais, sendo o maior destaque a cozinha solidária. A principal missão do Instituto Cuca é fazer uma revolução através do Empoderamento Social e Econômico.

Figura 13 - Fachada do Instituto Cuca



Fonte: Hugo Chinaglia, Archdaily (2023)

Fundado e liderado por Zenilda Silva, conhecida como Cuca, uma influente líder comunitária, Seu objetivo é transformar o instituto em mais do que apenas um serviço de alimentação; ela vê o projeto como uma escola, um lar e uma fonte de amor e apoio. O Instituto destaca-se pela obtenção de recursos para manter a cozinha solidária e oferecer diversas atividades de desenvolvimento para adultos, mulheres, jovens e crianças.

O espaço vai além de ser apenas uma cozinha solidária; é um lugar que acolhe, ensina e une forças com o objetivo de fortalecer a comunidade. Além da cozinha, o espaço conta com uma despensa, um escritório que também funciona como consultório, e um salão multiuso, preparado para aulas de capoeira, forró, oficinas e reuniões. O salão é uma área flexível, sem uma definição rígida de uso, equipada com móveis empilháveis que permitem a troca de atividades e a organização do ambiente.

Figura 14- Fachada do Instituto Cuca



Fonte: Hugo Chinaglia, Archdaily (2023)

Um aspecto interessante do Instituto é a praça, que foi incorporada ao projeto durante o levantamento de demandas urbanas e espaciais realizado pela ONG Gota do Oceano, responsável pela articulação social. A praça funciona como uma extensão do instituto, acolhendo atividades ao redor do edifício. Isso destaca sua capacidade de ser não apenas uma cozinha, transformando-se também um espaço cultural e um centro para discussões políticas fundamentais para a comunidade.

Figura 15 - Praça do Instituto Cuca



Fonte: Hugo Chinaglia, Archdaily (2023)

4. REFERÊNCIAS PROJETAIS

Para a realização do projeto, foram enfrentados diversos desafios, como a topografia da comunidade, que dificultava o acesso de carros e caminhões. Por isso, optaram por materiais pré-fabricados e uma estrutura metálica com um núcleo de alvenaria para a passagem das tubulações de gás, água e esgoto. Para garantir o conforto térmico e a iluminação sem o uso de janelas, devido à fragilidade do vidro, posicionaram telhas translúcidas em parte da fachada, permitindo a entrada de claridade sem o uso de energia elétrica durante o dia. Para a ventilação, desconectaram o telhado da estrutura, criando uma faixa de abertura que permite a saída do ar quente por convecção.

Figura 16 - Detalhes Construtivos



Fonte: Hugo Chinaglia, Archdaily (2023)

Para uma melhor compreensão da distribuição e funcionalidade dos ambientes do Instituto, foi desenvolvido um zoneamento da planta humanizada, que pode ser visualizado na Figura 17 abaixo.

Figura 17- Zoneamento - Instituto Cuca



Fonte - Adaptado de Archdaily (2023)

05

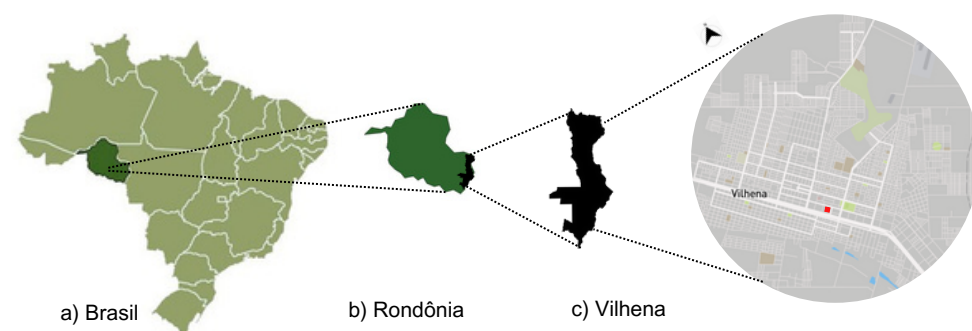
ESTUDOS PRELIMINARES

5.1 TERRENO

VILHENA - RO

A cidade de Vilhena teve origem no início do século XX, por volta de 1910, com a passagem da expedição liderada pelo Tenente Coronel Cândido Rondon, que instalou um posto telegráfico nos campos do Planalto dos Parecis, conectando cidades entre Cuiabá e Porto Velho. O local recebeu o nome de Vilhena, em homenagem ao ex-diretor geral dos telégrafos, Álvaro Coutinho de Melo Vilhena. Em 1964, o IBRA (posteriormente INCRA) atraiu migrantes para a região, distribuindo terras da União para colonos. Vilhena foi elevada à categoria de município em 1977, desmembrada de Porto Velho e Guajará-Mirim, com sede no distrito de Vilhena (IBGE, 2022).

Figura 18 - Mapas: a) Brasil; b) Rondônia; c) Vilhena



a) Brasil b) Rondônia c) Vilhena

Fonte: Adaptado do Google Maps (2024)

Área Territorial (IBGE 2023): 11.708,579 km²

População no último censo (IBGE 2022): 95.832 pessoas

População estimada em 2024 (IBGE 2022): 108.528 pessoas

Densidade demográfica (IBGE 2022): 8,19 hab/km²

PIB per capita (IBGE 2021): R\$40.328,81

IDHM (IBGE 2010): 0,731

Distância da Capital: Porto Velho à 706,7 km

Por meio do mapeamento dos terrenos disponíveis no município de Vilhena, a escolha da área de implantação da proposta arquitetônica deu-se a partir da análise de um local que pudesse seguir as seguintes premissas previstas no Manual do Programa Restaurante Popular (2004):

- Proximidade a locais de transporte de massa;
- Zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes;
- De fácil acesso;
- Infraestrutura básica e topografia adequada.

Com base nesses critérios, o local para a implantação do Restaurante Popular na cidade de Vilhena - RO será em um terreno de esquina, com dimensões de 100x100 metros e área total de 10.000,00 metros quadrados. O terreno possui uma topografia predominantemente plana e ausência de vegetação existente no lote. É delimitado pela Rua Francisco de Assis Tidre e pela Avenida Sabino Bezerra de Queiroz, localizado no perímetro urbano da cidade, no bairro Jardim Eldorado, setor 04.

Figura 19 - Visadas do Terreno



Fonte: Adaptado do Google Maps (2024)

VISTA DO TERRENO

Fonte: Autor (2024)

A regulamentação do uso do solo e as características específicas da área proposta estão ilustradas no quadro 2, abaixo:

Quadro 2 – Uso do solo de Vilhena - RO

MUNICÍPIO DE VILHENA - REGULAMENTAÇÃO DO USO DO SOLO				
Setor	Bairro	Zona	Finalidade	Atividades Permitidas
04	Jardim Eldorado	B	Comercial	Restaurantes
Recuo (m)			Taxa de Ocupação (%)	
Frontal	Lateral e Fundo	Esquina	Comercial mínimo	
6,00	2,00	4,00	25%	

Fonte: Regulamentação do uso do Solo (2014), Adaptado pela autora (2024)

5.1 O TERRENO

USO DO SOLO

Após o mapeamento dos terrenos disponíveis em Vilhena, a área para a implantação da proposta arquitetônica foi selecionada com base em um local que atendesse às premissas estabelecidas no Manual do Programa Restaurante Popular (2004). O terreno escolhido é uma área de grande circulação de pessoas e de fácil acesso, estando próximo ao Terminal Rodoviário de Vilhena, hotéis, shopping e diversos estabelecimentos comerciais e de serviço. Sobre a região, a parte norte da área apresenta predominância do uso residencial e misto. No perímetro da Rua Francisco de Assis Tidre, estão concentrados os equipamentos comerciais e de serviço. A Figura 22, é caracterizado pelas áreas de zona residencial/misto, comércio e serviços e equipamentos públicos.

Figura 20 - Mapa Uso do Solo e Equipamentos



Fonte: Adaptado do Google Maps (2024)

Legenda

- Residencial e Misto
- Comércio e Serviços
- Park Shopping Vilhena
- Terminal Rodoviário de Vilhena/RO
- Hotel Luiz Eduardo Rover
- 📍 Terreno

Park Shopping Vilhena



Fonte: Google Images (2025)

Terminal Rodoviário de Vilhena-RO



Fonte: Google Images (2025)

Hotel Luiz Eduardo Rover

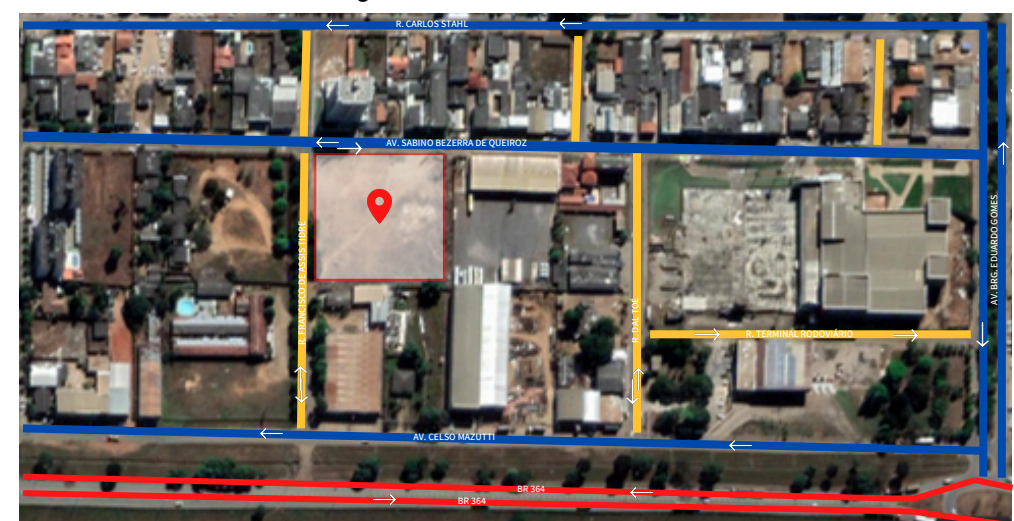


Fonte: Google Images (2025)

FLUXO VIÁRIO

O fluxo viário da área é composto por vias locais, vias coletoras e vias arteriais, que conectam as demais regiões da cidade. O acesso principal será feito pela via coletora Avenida Sabino Bezerra de Queiroz, enquanto o acesso de serviço será pela via local Rua Francisco de Assis Tidre. Embora a cidade de Vilhena atualmente não disponha de transporte público, espera-se que, com o crescimento e o desenvolvimento urbano, isso se torne uma realidade no futuro. Dessa forma, a localização do terreno nas proximidades de vias coletoras e arteriais será vantajosa, garantindo acessibilidade e reduzindo a necessidade de longos deslocamentos durante as refeições. Outros fatores que contribuíram para a escolha do local do projeto incluíram a facilidade de acesso pela BR-364 e demais vias coletoras. Além disso, a área beneficia-se de um baixo tráfego na rua paralela ao terreno, o que reduz o nível de ruído e facilita o acesso. O terreno também possui dimensões adequadas para o desenvolvimento de um partido arquitetônico de baixo gabarito, viabilizando a implementação da proposta de um Restaurante Popular.

Figura 21 - Sistema Viário



Fonte: Adaptado do Google Maps (2024)

Legenda

- Via Arterial - BR 364
- Via Local
- Via Coletora
- 📍 Terreno

5.1 O TERRENO

DADOS CLIMÁTICOS

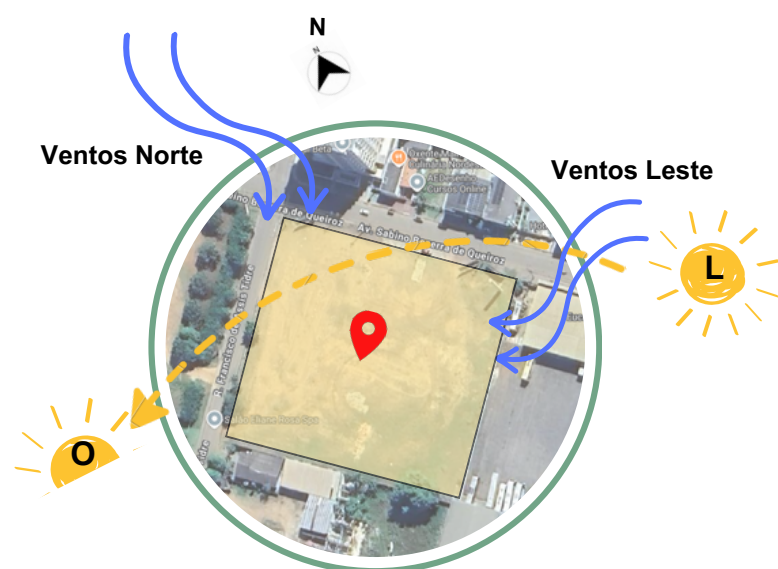
Em Vilhena, as condições climáticas e meteorológicas variam ao longo do ano. A estação chuvosa é caracterizada por temperaturas amenas, sensação opressiva e céus nublados, enquanto a estação seca é quente, úmida e com céu parcialmente encoberto.

Em média, as temperaturas variam entre 18 °C e 31 °C ao longo do ano, raramente caindo abaixo de 14 °C ou subindo acima de 34 °C.

A estação quente dura cerca de dois meses, de 3 de agosto a 3 de outubro, com temperaturas máximas diárias frequentemente superando os 31 °C. Setembro é o mês mais quente, com temperaturas médias variando entre 20 °C e 31 °C. Já a estação fresca se estende por aproximadamente três meses e meio, de 6 de dezembro a 21 de março, com temperaturas máximas diárias abaixo de 28 °C. Junho é o mês mais frio, com temperaturas médias variando entre 19 °C e 29 °C. A estação seca dura cerca de 5,1 meses, de 25 de abril a 29 de setembro. Julho é o mês com menos dias de precipitação, com uma média de 1,5 dia.

A probabilidade de dias com precipitação em Vilhena varia ao longo do ano. A estação de maior precipitação dura cerca de 6,9 meses, de 29 de setembro a 25 de abril, com uma probabilidade acima de 45% de precipitação diária. Fevereiro é o mês com mais dias de precipitação, com uma média de 24,7 dias (Weather Spark, 2024).

Figura 22 - Incidência Solar e Ventos Dominantes



Fonte: Elaborado pela autora (2024)

CONDIÇÕES DE CONFORTO

De acordo com a Projeteee (2024), as condições de conforto da cidade de Vilhena estão representadas pelo esquema abaixo:

Figura 23 - Condições de Conforto Vilhena/RO

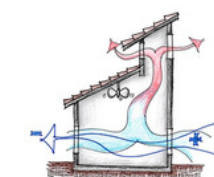


Fonte: Projeteee (2024) Adaptado pela autora (2024)

Com base na localização do terreno e nas condições de conforto, torna-se necessária a renovação do ar, bem como o resfriamento psicofisiológico e convectivo. Para a cidade de Vilhena/RO, propõem-se algumas estratégias bioclimáticas:

• A Ventilação Natural

Para proporcionar uma boa ventilação natural, as aberturas devem ser posicionadas em zonas de pressão oposta para acelerar a troca de ar por convecção, melhorando a sensação térmica dos ocupantes.



Fonte: Projeteee (2024)

• Sombreamento

O sombreamento é uma estratégia fundamental para redução dos ganhos solares na edificação. Proteções solares bem projetadas devem bloquear os ganhos solares durante os períodos mais quentes do dia e do ano, sem prejudicar a iluminação natural no inverno.



Fonte: Projeteee (2024)

No entanto, algumas práticas não são permitidas devido às regulamentações sanitárias em áreas de preparo de alimentos, assim como a instalação de sistemas de resfriamento que possam comprometer a higiene. Portanto, o desenvolvimento da proposta busca equilibrar as estratégias bioclimáticas com as normas vigentes, garantindo a eficiência energética sem comprometer a qualidade e a segurança dos serviços oferecidos.

5.2 LEGISLAÇÃO E NORMATIVAS

ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO

Para o desenvolvimento da proposta arquitetônica, foram realizados levantamentos de legislações e normativas pertinentes. Dessa forma, resultou no quadro resumo ao lado. As Leis Complementares nº 304/2022 e nº 376/2020 tratam dos aspectos da implantação na região do município de Vilhena/RO, ressaltando instruções acerca da taxa de ocupação, recuos e código de obras do município. Bem como as normas específicas sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos devem atender às Resoluções RDC nº 275 de 21/10/2002 e RDC nº 216 de 15/09/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), considerando-se o objetivo de estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento e industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação. Assim como a NBR 9050:2020, que trata da acessibilidade do projeto, abrangendo as áreas de uso comum e uso público, dimensões mínimas de portas e circulação, fatores de impedância, mobiliários, sanitários, vestiários, sinalizações, entre outras. A Lei Complementar Nº 304/2022: **Art. 37.** trata da composição das calçadas e estabelece: faixa livre de circulação destinada à circulação de pedestres, deve ter largura mínima de 1,20 m para calçadas em vias de baixo fluxo (locais) e 1,50 m para calçadas nas demais vias. A faixa deve ser equipada com dispositivos de sinalização tátil no piso, para orientar pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, conforme previsto na NBR nº 9050 da ABNT.

Art. 97. Nos estacionamentos externos ou internos das edificações de uso público ou coletivo, serão reservados, 7% (sete por cento) do total de vagas para veículos que transportem pessoa com deficiência e para idosos, sendo destinada 2% (dois por cento) do total de vagas para veículos que transportem pessoa com deficiência e 5% (cinco por cento) de vagas para idosos.

Quadro 3 – Legislações Pertinentes

Lei Complementar Nº 304/2022	<p>Art. 46. As instalações sanitárias, cozinhas e demais áreas molhadas internas ou externas da edificação deverão conter: I - piso com material resistente, impermeável, antiderrapante e de fácil manutenção; II - paredes com material resistente, impermeável e de fácil manutenção até a altura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).</p> <p>Art. 87. I - As portas de acesso (entrada e saída) devem estar posicionadas de forma a facilitar a entrada e acomodação das pessoas que chegam ao compartimento e a rápida evacuação do local pelas pessoas de forma segura, devendo ser sinalizadas, conforme as exigências antipânico do Corpo de Bombeiros; II - as saídas dos locais de reunião e concentração de pessoas devem se comunicar, de preferência, diretamente com a via pública, sendo vedada a abertura das folhas da porta diretamente sobre a faixa livre de circulação da calçada;</p>
Lei Complementar 376/2020	<p>Art. 60. Em qualquer estabelecimento comercial os locais onde houver preparo, manipulação ou depósito de alimentos deverão ter piso e paredes, até a altura mínima de 2,00m (dois metros), revestidos com material liso, resistente, lavável e impermeável.</p> <p>Art. 63. Parágrafo único. As edificações comerciais destinadas ao ramo de bares, restaurantes e similares deverão ter compartimentos sanitários destinados ao público, independente para cada sexo.</p> <p>V - pelo menos 01 (um) sanitário acessível PCD para cada sexo.</p>
DECRETO Nº 62.308/2024	<p>Art. 1º A alteração do art. 27 do Decreto nº 199, de 31 de maio de 1983, que disciplina as diretrizes básicas para a ocupação do Setor 4, com a seguinte redação: (...)</p> <p>Art. 27. A taxa de ocupação máxima para construção em todas as zonas é de 70% (setenta por cento) de residência e 80% (oitenta por cento) de comércio.</p>
ANVISA RESOLUÇÃO - RDC Nº216/2004	Aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados, considerando procedimentos quanto à limpeza, desinfecção, higienização, anti-sepsia, controle integrado de pragas, e programa de recolhimento de alimentos e resíduos.
ANVISA RESOLUÇÃO - RDC Nº 275/2002	Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para consumo. Considera-se alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, em três categorias: a) Alimentos cozidos, mantidos quentes; b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados; c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Fonte: Elaborado pela autora (2024)

5.3 PRÉ-DIMENSIONAMENTO

Em relação ao dimensionamento dos ambientes, considerou-se uma proposta para um restaurante de pequeno porte, com a capacidade para até 500 refeições diárias, adicionando uma margem de segurança de 20% ao valor total de refeições diárias (Sant'Ana, 2012).

Com base nesses dados, obtém-se o dimensionamento adequado das áreas correspondentes, considerando sua **Capacidade Máxima de Atendimento (CMA)** e o seu **Índice de Rotatividade**, ou seja, a quantidade de pessoas servidas em determinado turno.

Levando em consideração que, em média, uma pessoa leva cerca de 30 minutos para se alimentar, e que o período de atendimento para o almoço é de 3 horas (180 minutos), das 11:00h às 14:00h, temos então:

$$\text{Índice de Rotatividade (IR)} = 180/30 = 6$$

Então, neste turno temos uma rotatividade igual a 6, considerando servir 600 refeições diárias (20% margem de segurança) o salão deverá comportar o seguinte número de pessoas:

$$\text{Tamanho do Salão} = \text{CMA}/\text{IR} = 600/6 = 100 \text{ pessoas}$$

Para determinar o tamanho adequado de um salão que acomode 100 pessoas, considerando que o restaurante segue um padrão popular, devemos consultar a tabela de área por assento apresentada a seguir:

Quadro 4 – Dimensionamento por Assento

CATEGORIA	ÁREA POR ASSENTO (m ²)
Popular	1,50m ²
Médio	1,80m ²
Luxo	2,50m ²

Fonte: Sant'Ana (2012) Adaptado pela autora (2024)

Segundo Sant'Ana (2012), um restaurante de categoria popular a área por assento ocupada é de 1,50m². Então, o tamanho do salão para 100 pessoas irá ocupar:

$$\text{Tamanho do Salão} = 100 \text{ pessoas} \times 1,50\text{m}^2 = 150\text{m}^2$$

Com base no tamanho do salão, que representa 40% da área total, podemos planejar e dimensionar o restante do projeto arquitetônico de forma eficiente. Para garantir a funcionalidade e a otimização do espaço disponível.

Este quadro apresenta a distribuição percentual das áreas do salão e da cozinha em um restaurante, com base no dimensionamento total da área:

Quadro 5 – Dimensionamento da Área Total

ÁREAS	ÁREA (%)	ÁREA (m ²)
Salão (clientes)	40%	150m ²
Cozinha	60%	240m ²
TOTAL	100%	390m²

Fonte: Sant'Ana (2012) Adaptado pela autora (2024)

Conforme Sant'ana (2012), a distribuição inicial em termos percentuais de áreas deve ser realizada da seguinte maneira:

Quadro 6 – Distribuição Inicial em Áreas Percentuais

SETORES	ÁREA (%)	ÁREA (m ²)
Estocagem	10% a 12% da área Total	39m ² a 47m ²
Preparo	16% a 20% da área Total	62m ² a 78m ²
Higienização	6% a 8% da área Total	23m ² a 31m ²
Administração	12% da área Total	47m ²
Distribuição (Salão)	45% a 48% da área Total	175m ² a 187m ²
TOTAL	100%	390m²

Fonte: Sant'Ana (2012) Adaptado pela autora (2024)

Para o desenvolvimento da proposta do projeto arquitetônico deve-se incorporar 10% de área de circulação, resultando em uma área total de **429m²**. Com a adição de uma margem de segurança de 20%, a área total é de 515 m². Esse valor deve ser utilizado no pré-dimensionamento de cada ambiente, garantindo a funcionalidade e eficiência de todos os setores operacionais, administrativos e de atendimento. A margem de segurança adicional proporciona flexibilidade para ajustes futuros, permitindo que o projeto acomode variações na demanda e futuras expansões.

5.3 PRÉ-DIMENSIONAMENTO

Indicadores de Dimensionamento de Pessoal

O dimensionamento de pessoal visa garantir a eficiência operacional de um restaurante. Entre os indicadores mais relevantes, destaca-se o:

- **Indicador de Pessoal Fixo (IPF):** Avalia o número necessário de empregados para a produção e distribuição de refeições durante um dia, sem considerar férias e folgas.

$$\text{IPF} = \frac{\text{número total de refeições servidas} \times \text{número de minutos}}{\text{jornada de trabalho} \times 60 \text{ minutos}}$$

Número de refeições servidas = somatória das refeições diárias;

Número de minutos = tempo médio gasto em minutos entre o preparo e a distribuição;

Jornada diária de trabalho = número de horas diárias normais de trabalho

Quadro 7 – Tempo de Produção da Refeição

Nº. REFEIÇÕES	Nº. MINUTOS
300 - 500	15 - 14
500 - 700	14 - 13

Fonte: MDS (2004) Adaptado pela autora (2024)

Ou seja, se o restaurante serve entre 500 refeições por dia onde os funcionários têm uma jornada diária de trabalho de 8 horas, o IPF será:

$$\text{IPF} = 500 \times 14 / 8 \times 60 = 14,6 \text{ empregados/dia}$$

- **Indicador de Período de Descanso (IPD):** Visa avaliar o número máximo de períodos de descanso dos empregados que um substituto pode cobrir por ano.

$$\text{IPD} = \frac{\text{dias do ano} - \text{períodos de descanso}}{\text{período de descanso}}$$

Período de descanso = Somatória dos dias de férias e/ou Folgas de cada empregado

$$\text{IPD} = 365 - 30 / 30 = 11,2 \text{ períodos de descanso por substituto}$$

- **Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso (ISD):** Visa obter o número de pessoal substituto para dias de folga.

$$\text{ISD} = \text{IPF} / \text{IPD}$$

IPF= indicador de pessoal fixo

IPD= indicador para se obter períodos de descanso

$$\text{ISD} = 14,6 / 11,2 = 1,30 \text{ empregados}$$

- **Indicador de Pessoal Total (IPT):** Visa avaliar o total de empregados necessário para o restaurante.

$$\text{IPT} = \text{IPF} + \text{ISD}$$

IPF= indicador de pessoal fixo

ISD= indicador de pessoal substituto de dias de descanso

$$\text{IPT} = 14,6 + 1,30 = 16 \text{ empregados}$$

Esses indicadores permitem determinar o número adequado de empregados necessários para a produção e distribuição das refeições. ***Observação:** Esses indicadores são exclusivos para as equipes operacionais de produção, incluindo cozinheiros e auxiliares de cozinha.

Dimensionamento do Volume do Reservatório

Segundo a NBR 5626/2020, o volume total de água reservado deve atender no mínimo 24 h de consumo normal no edifício e deve considerar eventual volume adicional de água para combate a incêndio quando este estiver armazenado conjuntamente. Para o cálculo de consumo diário, considera-se o consumo diário por pessoa, além da ocupação da edificação para a qual se está dimensionando o reservatório.

Quadro 8 – Dimensionamento do Reservatório

NATUREZA DO LOCAL	CONSUMO LITROS/DIA	UNIDADE
Restaurantes	25	Refeição

Fonte: Carvalho (2017) Adaptado pela autora (2024)

5.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES

Para a elaboração do programa de necessidades, foram considerados os ambientes necessários para o funcionamento eficiente do Restaurante Popular, divididos em setores conforme as atividades executadas e as normativas específicas. Conforme detalhado no Quadro 9. De acordo com Silva (1998), os espaços projetados para Restaurantes Populares devem ser flexíveis, modulares e acessíveis. A proporção das áreas de um Restaurante Popular será dividida da seguinte forma: Setores de Recepção, Pré-Higienização, Armazenamento e Administração, ocupam 20% da área total; Setores de Pré-preparo e Cocção abrangem 30% da área total; Setor Refeitório ocupa 40% da área total e os Setores Complementares como as circulações, somam 10% da área total.

Setor de Recepção e Armazenamento

Pré-Seleção/Higienização: Área destinada ao recebimento de mercadorias, matérias-primas e gêneros entregues pelos fornecedores. Nele, serão realizadas atividades de carga e descarga, controle, pré-seleção e armazenamento. Os equipamentos e mobiliários previstos para essa área incluem mesa inox, tanques de higienização, esguichos de pressão, caixas plásticas, mesa de apoio/bancadas, estantes metálicas, carro tipo plataforma e lixeiras.

Controle: Área para verificação e registro de entrada e saída de alimentos para garantir a organização e o controle dos estoques.

Armazenamento: As áreas destinadas ao armazenamento incluem o Depósito de Caixas, DML, as Câmaras Frias e a Despensa Seca, anteriormente supervisionadas pelo Controle. É fundamental que os gêneros alimentícios não sejam armazenados junto com produtos de limpeza e não entrem em contato direto com pisos e paredes.

Antecâmara: Espaço que funciona como área de transição térmica entre o ambiente externo e as câmaras frias.

Câmara Fria Congelada: Utilizada para congelar e armazenar produtos por longos períodos, como carnes, peixes e alimentos congelados. Recomenda-se o uso de câmaras frigoríficas devido à sua maior capacidade de armazenamento.

Câmara Fria Resfriada: Destina-se ao armazenamento de hortaliças, frutas, laticínios e outros produtos perecíveis que precisam ser mantidos sob temperaturas de refrigeração.

Setor Administrativo

Área destinada às atividades administrativas do Restaurante Popular, incluindo sala administrativa, direção, sala de reuniões, copa, vestiários e sanitários. Essa área requer acesso restrito e deve estar localizada próxima aos setores de recebimento e armazenamento de gêneros.

Quadro 9 – Programa de Necessidades da Proposta

	QUANT.	AMBIENTE	DESCRIÇÃO	ÁREA (m ²)
SETOR RECEPÇÃO/ARMazenamento	1	Doca	Área para o recebimento, descarga e movimentação de gêneros e mercadorias.	27,53 m ²
	1	Pré-Seleção/Higienização	Pré-higienização de Gêneros.	23,11 m ²
	1	Depósito de Caixas	Área reservada para o armazenamento, organização e controle de caixas.	6,16 m ²
	1	DML	Depósito de Materiais de Limpeza.	4,56 m ²
	1	Controle	Registro, Inspeção e Pesagem de Gêneros.	6,82 m ²
	1	Despensa Seca	Armazenamento de Alimentos Não Perecíveis.	9,80 m ²
	1	Antecâmara	Área de transição térmica entre o ambiente externo e a câmara fria de congelamento.	3,96 m ²
	1	Câmara Congelada	Armazenamento de alimentos congelados, mantidos em temperaturas entre -18°C e -25°C.	6,48 m ²
	1	Câmara Resfriada	Armazenamento de alimentos que não precisam de congelamento, com temperaturas entre 0°C e 10°C.	6,24 m ²
	SETOR ADMINISTRATIVO	1	Recepção	Área de recepção e controle de acesso de funcionários, colaboradores e visitantes.
1		Sala Direção	Espaço destinado à gestão administrativa e operacional do restaurante.	9,90 m ²
1		Secretaria	Área destinada à execução de atividades administrativas e suporte operacional.	8,91 m ²
1		Sala Nutricionista	Ambiente reservado para o nutricionista planejar e supervisionar o preparo e serviço de refeições.	10,18 m ²
1		Sala de Reunião	Espaço dedicado ao planejamento, tomada de decisões e definição de estratégias administrativas.	14,17 m ²
1		Copa	Área exclusiva para os funcionários prepararem lanches rápidos durante o expediente.	8,20 m ²
1		Almoxarifado	Espaço destinado à organização, armazenamento e controle de materiais e equipamentos.	8,90 m ²
1		Sanit./Vest. Coletivo Fem.	Espaço destinado para atender às necessidades de higiene pessoal e troca de uniformes.	25,48 m ²
1		Sanit./Vest. Coletivo Masc.	Espaço destinado para atender às necessidades de higiene pessoal e troca de uniformes.	25,48 m ²
1		Sanitário/Vestiário PcD Fem.	Sanitários e Vestiário adaptados para pessoas com deficiência (PCD).	4,40 m ²
1		Sanitário/Vestiário PcD Masc.	Sanitários/Vestiários adaptados para pessoas com deficiência (PCD).	4,40 m ²

Fonte: Elaborado pela autora (2024)

5.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES

Setor da Cozinha

Pré-preparo: A etapa de pré-preparo inclui seleção, lavagem, higienização, corte, adição de ingredientes e porcionamento. Para minimizar os riscos de contaminação cruzada, é necessário utilizar bancadas separadas para cada tipo de pré-preparo. Os equipamentos e mobiliários recomendados são tanques com cubas e torneiras adequadas para grandes volumes, mesas inoxidáveis, prateleiras em aço inoxidável e lixeiras com pedal.

Área de Cocção: Etapa seguinte ao pré-preparo, destinada ao processamento térmico dos alimentos, até a preparação do produto final pronto para consumo. Os equipamentos e mobiliários da área de cocção incluem fogão industrial, fritadeira, panelões industriais, sistema de exaustão, coifas, mesa de cozinheiro com cuba, mesa inox de apoio e o pass-throughs.

Copa de Higienização: Área destinada ao processo de limpeza e desinfecção de louças e utensílios utilizados, garantindo o controle higiênico-sanitário desses itens. Os equipamentos e mobiliários necessários incluem máquina de lavar louça industrial.

Depósito de Lixo: Área destinada ao armazenamento e gerenciamento dos resíduos gerados no restaurante, garantindo a separação correta e o descarte adequado para evitar a contaminação cruzada. O fluxo de lixo deve ser planejado de forma a manter os resíduos distantes das áreas de preparo de alimentos e de circulação de clientes, minimizando riscos de contaminação. Os equipamentos e mobiliários necessários contentores específicos para orgânicos, recicláveis e não recicláveis, e sinalização clara para orientar a separação dos resíduos.

Setor Refeitório

Área de atendimento aos usuários, os acessos devem incluir duas portas: uma para entrada e outra para saída, área de higienização das mãos e sanitários.

Salão de Refeições: Local onde as refeições são consumidas com controle de circulação e acessibilidade. Os equipamentos básicos incluem bebedouros, mesas com cadeiras e lixeiras com pedal para separação de lixo orgânico e descartável.

Distribuição: Local onde são instalados equipamentos para apoio à distribuição, como pass-throughs aquecidos e refrigerados, balcões destinados ao uso de utensílios para os usuários (bandejas, pratos, talheres e copos), balcões para pães, molhos e guardanapos.

Devolução: Neste setor, os usuários retornarão as bandejas, talheres e pratos para serem lavados e desinfetados. Os equipamentos incluem máquina de lavar e secar louças, bancadas, esguicho de pré-lavagem e carro para detritos.

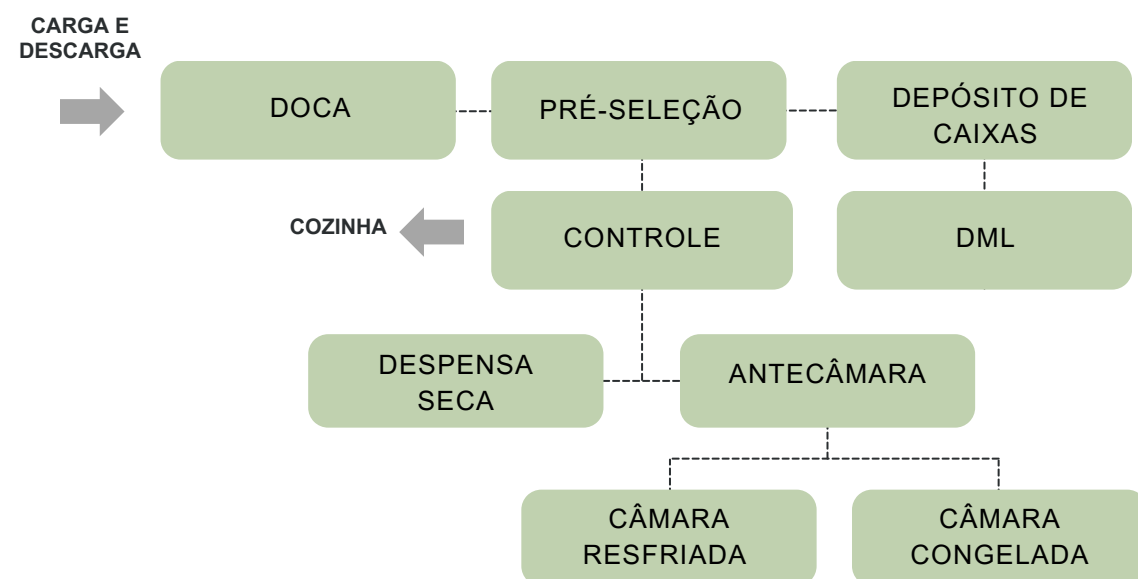
Quadro 10 – Programa de Necessidades da Proposta

	QUANT.	AMBIENTE	DESCRIÇÃO	ÁREA (m ²)
SETOR DA COZINHA	1	Pré-Preparo	Etapas e procedimentos de manipulação de alimentos preliminares à etapa de cocção.	7,61 m ²
	1	Área de Cocção	Processamento térmico dos alimentos com a finalidade de obter a preparação final.	15,30 m ²
	1	Finalização	Preparo final, organização, e acondicionamento dos alimentos de maneira segura e higiênica.	3,37 m ²
	1	Higienização de Utensílios	Limpeza e desinfecção de utensílios usados durante a cocção.	1,50 m ²
	1	Central de Gás	Área externa para abastecimento e distribuição de gás GLP.	3,29 m ²
HIGIENIZAÇÃO	1	Copa de Higienização	Processo de limpeza e desinfecção de louças e utensílios utilizados pelos usuários.	17,65 m ²
	1	Depósito de Lixo	Área de descarte de resíduos, refrigerada para armazenamento e destinação final.	9,87 m ²
	1	DML	Depósito de materiais de limpeza.	4,10 m ²
SETOR REFEITÓRIO	1	Caixa	Recebimento e pagamento dos usuários.	2,04 m ²
	1	Higienização	Higienização das mãos, incluindo o uso de álcool em gel a 70% para garantir a segurança alimentar.	-
	1	Salão de Refeições	Espaço projetado para acomodar os usuários durante as refeições.	177,35 m ²
	1	Distribuição	Linha de distribuição com balcões térmicos para manter os alimentos aquecidos.	3,52 m ²
	1	Devolução	Devolução de bandejas/pratos e talheres.	-
	1	DML	Depósito de materiais de limpeza.	4,10 m ²
	1	Sanitários Coletivo Masc.	Espaço destinado para atender às necessidades de higiene pessoal.	19,00 m ²
	1	Sanitários Coletivo Fem.	Espaço destinado para atender às necessidades de higiene pessoal.	19,02 m ²
	1	Sanitário PcD Fem.	Sanitários adaptados para pessoas com deficiência (PCD).	4,22 m ²
	1	Sanitário PcD Masc.	Sanitários adaptados para pessoas com deficiência (PCD).	4,22 m ²

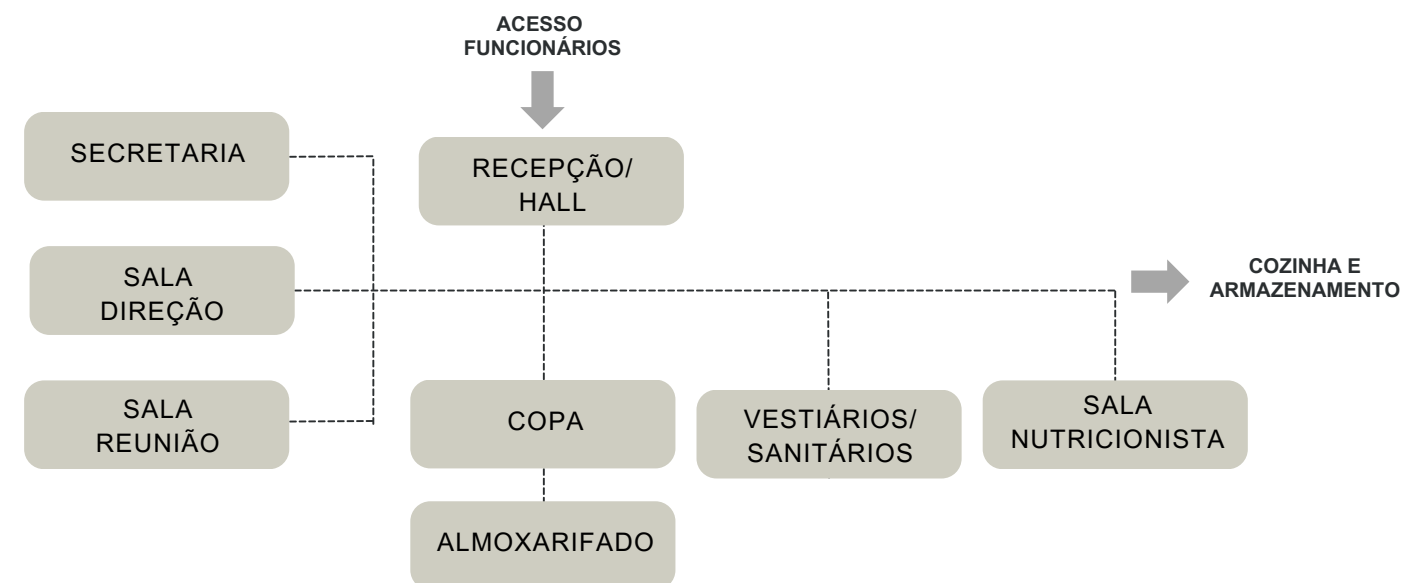
Fonte: Elaborado pela autora (2024)

5.5 FLUXOGRAMA

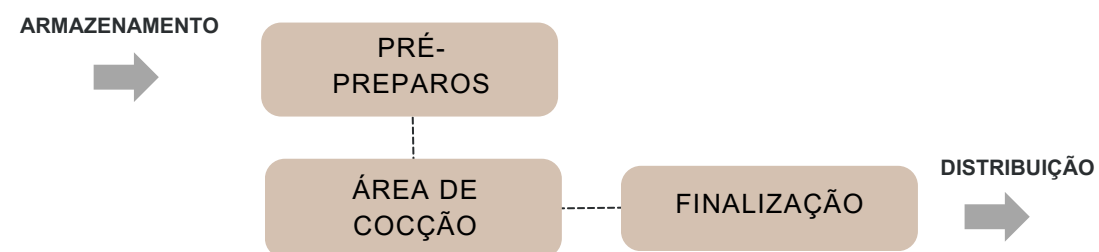
SETOR DE RECEPÇÃO/ARMAZENAMENTO



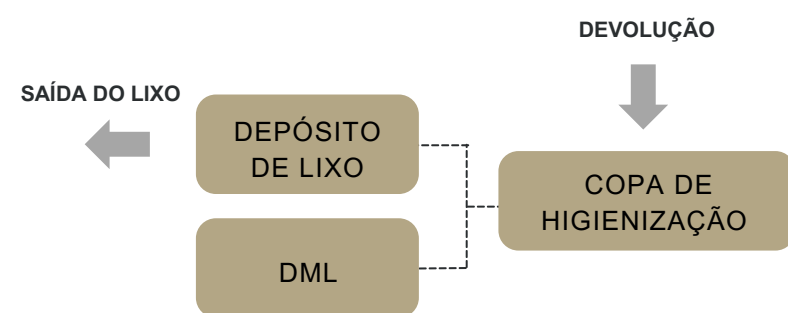
SETOR ADMINISTRATIVO



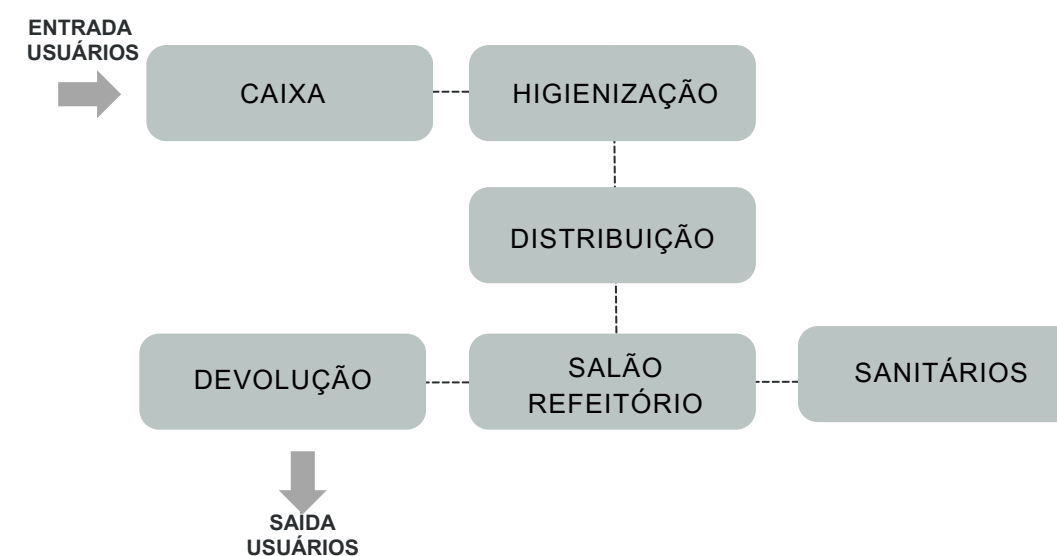
SETOR DA COZINHA



HIGIENIZAÇÃO



SETOR DO REFEITÓRIO



5.6 CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

Quanto às características construtivas, deve-se considerar a escolha adequada de materiais, a disposição e acessibilidade dos espaços, e o cumprimento das normas vigentes para garantir um ambiente funcional, seguro e higiênico em Unidades de Alimentação.

Pisos: Devem ser de alta resistência (PEI 5), pois devem suportar ao trânsito pesado e intenso, lisos, impermeáveis, antiderrapantes e monolíticos, sem rejuntamento. Devem propiciar declividade suficiente para as grelhas, com telas milimetradas removíveis. Todas as junções entre piso e paredes devem ter rodapés homogêneos (recanto sanitário) para evitar o acúmulo de sujeira e facilitar a higienização.

Portas: De acordo com a RDC nº. 216/2004, as portas devem ter dimensões mínimas de 1,00 m de largura por 2,10 m de altura, conforme estipulado pela legislação. Elas devem ser equipadas com dispositivo de fechamento automático, mantidas ajustadas aos batentes e possuir uma superfície lisa e impermeável. Devem ser feitas de material não absorvente e de fácil limpeza, com acionamento automático. As portas nas áreas de manipulação de alimentos devem ser de divisórias navais ou de madeira revestida com tinta lavável, amplas e com visor para evitar acidentes e colisões. De acordo com a NBR 9077:2001, as larguras mínimas das saídas de emergência devem ser de 1,10 m, o que corresponde a duas unidades de passagem, ou de 55 cm para ocupações em geral.

Janelas: As janelas devem ser instaladas na parte superior das paredes para proporcionar exaustão natural, iluminação e ventilação, e devem ser equipadas com telas milimetradas removíveis.

Paredes: De acordo com a legislação, são estabelecidos os requisitos mínimos para o revestimento de paredes em Unidades de Alimentação e Nutrição, conforme a RDC nº. 216/2004, as definições básicas são: revestimento liso, impermeável, cor clara e resistente, que permita a lavagem, as superfícies devem ser mantidas íntegras, livres de rachaduras, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos.

Para as áreas de Pré-preparo, Cocção e destinadas à lavagem de utensílios, é recomendado que as paredes sejam revestidas com cerâmica de alta resistência no piso e nas paredes até a altura de 1,80 m, com pintura lavável e impermeável no restante das paredes.

A NBR 9077:2001 propõe a construção de paredes corta-fogo, que são projetadas para resistir estruturalmente aos efeitos de um incêndio por um período determinado, garantindo a integridade da edificação.

Teto: Deve ser de fácil limpeza, de cor clara, resistente a altas temperaturas e impermeável ao vapor. Não pode ser combustível, nem propagador de incêndios, e deve absorver os ruídos das operações da cozinha. Deve ser mantido íntegro, sem rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores ou descascamentos. Para a área de cocção, recomenda-se laje de concreto, maciça ou pré-moldada, revestida e pintada com tinta acrílica.

Sistema de Exaustão: O sistema de exaustão e ventilação em cozinhas industriais tem como objetivo remover e tratar vapores e gases gerados durante a cocção, mantendo a cozinha livre de fumaça e odores, além de garantir a renovação constante do ar dentro dos limites de conforto térmico. Conforme a NBR 14.518:2000, o sistema de exaustão capta vapores, gorduras e poluentes, direcionando-os para fora do ambiente. Este sistema deve contar com telas milimetradas removíveis para impedir a entrada de vetores ou pragas urbanas. Para o uso de coifa central ou em ilha, é necessária a construção prismática ou tronco-piramidal, posicionada sobre o bloco de cocção, com os quatro lados integralmente abertos, permitindo a entrada de ar.

Deve-se dar preferência pela instalação do sistema de exaustão no modelo vertical, visto que este requer um menor número de dutos internos, reduzindo tanto os custos do equipamento quanto os da higienização. Além de ocupar um menor espaço no pé-direito (1,80 m a 2,20 m), assim, não prejudica a iluminação natural, facilita a circulação de ar e contribui para a redução da temperatura ambiente (Sant'Ana, 2012).

Iluminação: Deve-se evitar a incidência direta de luz solar nas superfícies de trabalho. Para o ambiente de cocção, é recomendada a iluminação natural, na proporção de 1/5 da área do piso, complementada por iluminação artificial. As luminárias localizadas sobre as áreas de manipulação de alimentos devem ser protegidas contra explosões, quebras e quedas acidentais. (RDC nº. 216/2004)

Ventilação: A renovação de ar na área de cocção é indispensável para garantir o conforto térmico dos funcionários. Para isso, devem ser utilizados sistemas de ventilação natural e/ou artificial que proporcionem a renovação adequada do ar. No caso da ventilação natural, as aberturas devem representar 1/10 da área do piso. Para a ventilação artificial, deve-se usar condicionadores de ar e/ou exaustores (Teixeira et al., 2003).

5.7 INSTALAÇÕES PREDIAIS

As instalações prediais são fundamentais para garantir eficiência, sustentabilidade e qualidade em todas as etapas de um edifício, desde a construção até a operação e a manutenção. Um projeto bem planejado não só evita desperdícios de materiais e recursos, como também assegura a funcionalidade dos sistemas, promovendo economia a longo prazo. Além disso, ao adotar práticas sustentáveis, como o uso racional de água e energia, as instalações prediais contribuem para a redução de custos e do impacto ambiental, garantindo um funcionamento eficiente e sustentável.

Instalações Hidráulicas:

- Deve-se instalar um ponto de água fria para cada caldeirão da área de cocção, além de prever a instalação de água quente na cozinha para a higienização de utensílios, como panelas, talheres, bancadas e outros itens.
- Para o dimensionamento da capacidade total dos reservatórios de água, deve-se considerar um consumo de 28 litros de água por refeição, sendo 20 litros de água fria e 8 litros de água quente. Esse consumo abrange todas as atividades realizadas no interior do Restaurante Popular, incluindo a higienização dos ambientes, dos equipamentos e utensílios, além do uso em banheiros e vestiários (SILVA FILHO, 1996).

Instalações Hidro sanitárias:

- As caixas de gordura e as caixas de passagem devem ser instaladas na parte externa da edificação ou em locais que não tenham circulação de alimentos, como vestiários ou áreas de armazenamento de produtos de limpeza, conforme estabelecido pela RDC nº 216/2004.
- Recomenda-se a instalação de tubulações independentes para cada ponto de esgoto, a fim de possibilitar a detecção e manutenção de vazamentos ou obstruções.
- Deve-se garantir a implantação de um ponto de coleta de esgoto para cada caldeirão da área de cocção.
- Posicionar grelhas metálicas dotadas de retentores de resíduos e telas que bloqueiam a entrada de insetos e roedores nas áreas molhadas e em pontos estratégicos para a limpeza, adotando uma inclinação do piso de 0,5% a 1,0% e direcionando o fluxo da água para estes pontos.
- Nos pontos de esgoto das pias de pré-preparo, higienização de utensílios e demais pontos coletores de gordura e/ou detritos sólidos, recomenda-se a utilização de joelhos de 90° com visita, para possibilitar a desobstrução da canalização e evitar problemas com entupimentos.

Instalações Elétricas:

A distribuição elétrica deve ser planejada de acordo com o layout do ambiente. É necessário realizar um levantamento detalhado de todos os equipamentos e identificar seus respectivos consumos para definir a especificação adequada das tomadas. As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas por tubulações externas, garantindo que a higienização dos ambientes possa ser realizada de forma segura, sem riscos de contato com os condutores elétricos. Recomenda-se implementar, para o dimensionamento da iluminação artificial, as seguintes proporções:

- **Refeitório:** O nível de iluminação artificial recomendado para a área do refeitório é de 150 W/6 m², no caso de lâmpadas incandescentes, para um pé-direito máximo de 3,00 m. Para lâmpadas fluorescentes, recomenda-se a proporção de aproximadamente 50 W/6 m² (Teixeira et al., 2003).
- **Cozinha, Recepção, Pré-Higienização e Estocagem:** O nível de iluminação artificial recomendado para a área de cocção, no caso de lâmpadas incandescentes, é de 150 W/4 m², para um pé-direito máximo de 3,00 m. Para lâmpadas fluorescentes, recomenda-se a proporção de 40 W/4 m² (Teixeira et al., 2003).

Instalação de Gás - GLP:

- A área de armazenamento deve ser externa aos setores do Restaurante Popular, em um local confinado e protegido, onde não seja permitida a aproximação de veículos ou pessoas não autorizadas. O acesso deve ser restrito apenas aos veículos responsáveis pelo abastecimento dos botijões.
- A instalação e o fornecimento da Central de Gás, assim como as tubulações de abastecimento até os pontos necessários, serão realizados conforme a previsão de pontos definida no projeto arquitetônico, seguindo o dimensionamento e as especificações técnicas estabelecidas em projeto (NBR 13.523:2019).

Instalações de Segurança e Combate a Incêndio:

A NBR 11.742:2003 estabelece requisitos técnicos para as portas corta-fogo utilizadas em saídas de emergência, garantindo segurança contra incêndios em edificações.

- Saídas de emergência acessíveis e sinalizadas: Corredores e portas com larguras adequadas, conforme a NBR 9077:2001, garantindo evacuação segura.
- Sinalização de segurança; extintores de incêndio, sistemas de detecção e alarme.

06

PROPOSTA ARQUITETÔNICA

6.1 CONCEITO E PARTIDO

Atualmente, os restaurantes populares são equipamentos públicos vinculados à assistência social, e são frequentemente estigmatizados pela sociedade, vistos como locais de caráter restrito e despersonalizado. No entanto, essa percepção está diretamente ligada à desqualificação dos espaços utilizados, que, em sua maioria, são locais que transmitem desconforto e exclusão.

O conceito da proposta busca ressignificar a experiência do restaurante popular, criando um espaço que, além de atender às necessidades básicas de alimentação, também valorize a escala humana, a iluminação natural, o conforto, a ergonomia e os espaços destinados ao descanso e à socialização.

Com base nesses princípios, a proposta consolida-se em uma concepção que alia funcionalidade, acessibilidade e integração com o entorno, alinhado às necessidades técnicas e operacionais. Dessa forma, o partido busca não apenas atender às exigências programáticas de um restaurante popular, mas também ressignificar sua imagem perante a sociedade, transformando-o em um espaço de inclusão e convívio.

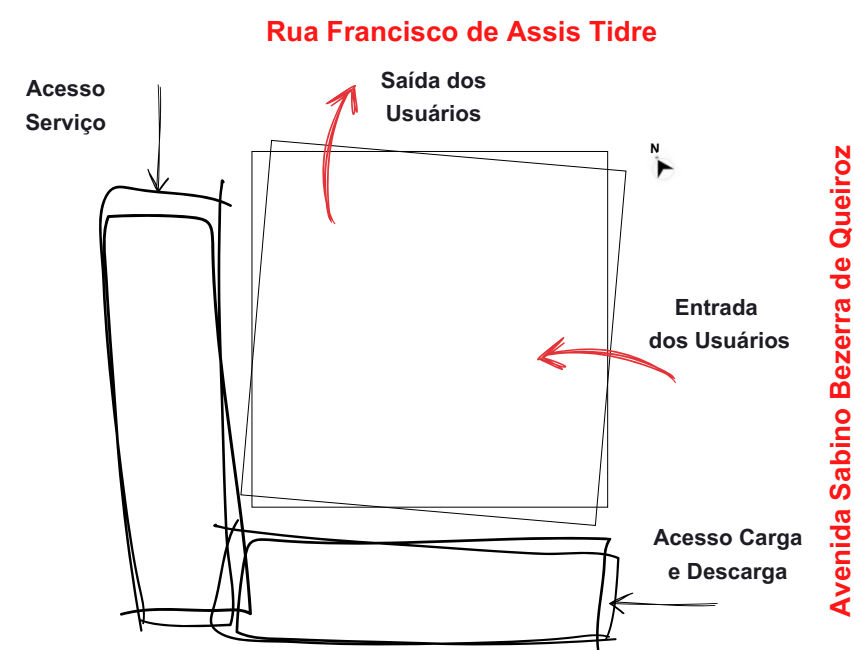
De acordo com o partido arquitetônico, a planta do edifício é organizada de forma regular, distribuindo os setores de recepção, armazenamento, cocção e administrativo em blocos, com o salão do refeitório posicionado no centro, garantindo fluidez e praticidade. Além disso, na área externa, foi criado um espaço de convivência e descanso, que complementa a proposta de um ambiente humanizado e integrado.

O salão do refeitório foi projetado com características construtivas em conformidade com as diretrizes técnicas de acessibilidade e sanitárias, garantindo um ambiente adequado para todos os usuários. Ademais, suas fachadas foram parcialmente envidraçadas, assegurando não apenas transparência e permeabilidade visual, mas também criando uma conexão direta com o exterior. Entre as vantagens, o uso de vidros duplos oferece melhor desempenho acústico e térmico, garantindo maior resistência às trocas de calor entre os ambientes internos e externos. Além disso, destacam-se pela iluminação natural, conforto visual e eficiência energética. Quanto à cobertura do restaurante, propôs-se a instalação de um telhado embutido com platibanda, utilizando telhas isotérmicas em PVC (policloreto de vinila). Essas telhas, leves e duráveis, contam com uma camada interna de isolante térmico, geralmente de poliuretano ou poliestireno expandido (EPS), que proporciona isolamento térmico e acústico, garantindo conforto aos usuários.

Em relação à volumetria da edificação, os croquis iniciais da proposta foram concebidos com a disposição por blocos em pavilhões laterais, organizados de forma a garantir funcionalidade e integração com o entorno.

O acesso principal dos usuários foi planejado pela Avenida Sabino Bezerra de Queiroz, enquanto a saída foi direcionada para a Rua Francisco de Assis Tidre, criando um fluxo eficiente e otimizando a circulação interna.

Figura 24 - Croqui da Proposta

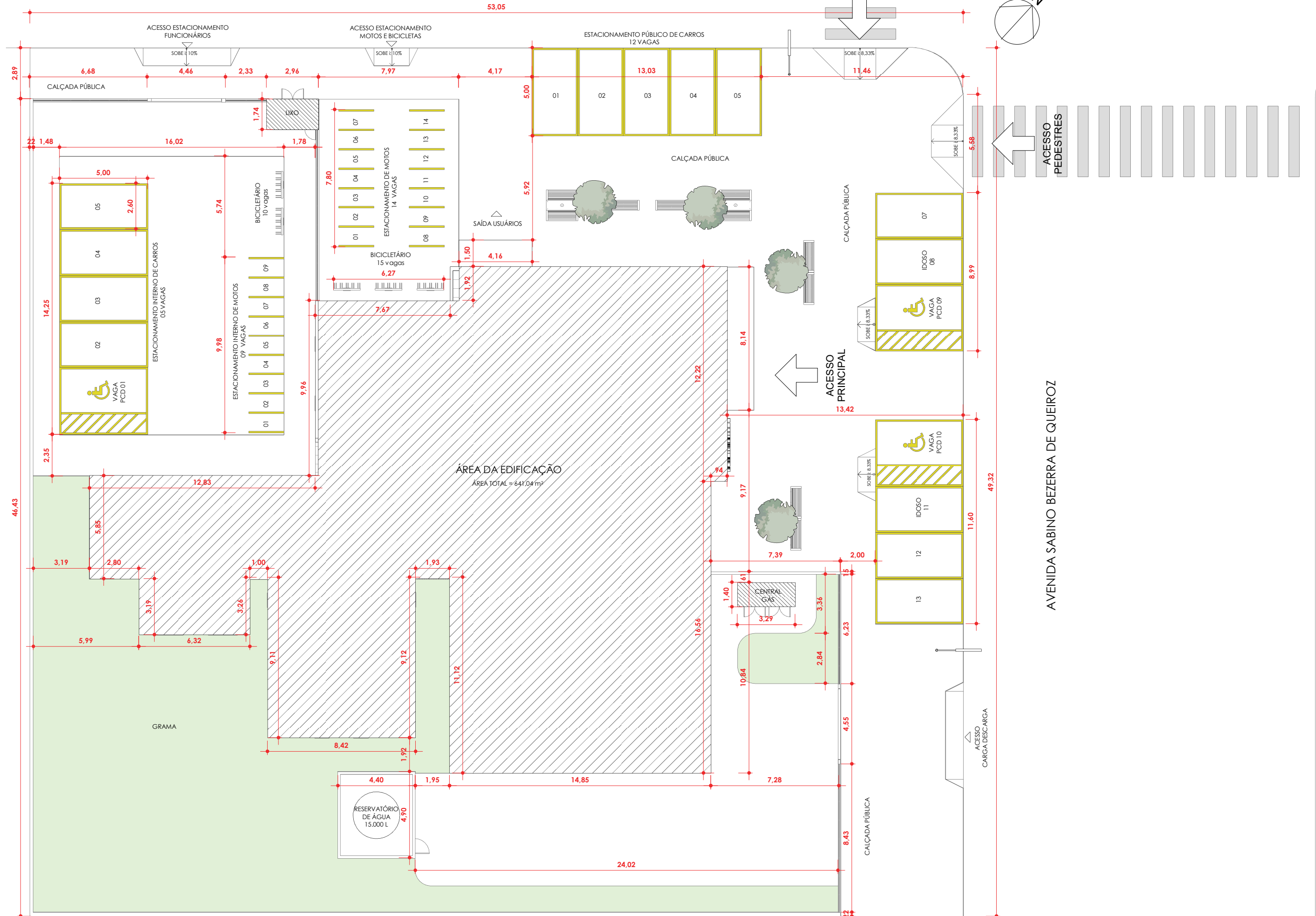
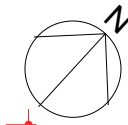


Fonte: Autora (2025)

PLANTA DE IMPLANTAÇÃO

RUA FRANCISCO DE ASSIS TIDRÉ

ACESSO PEDESTRES



ACESSO ESTACIONAMENTO FUNCIONÁRIOS

ACESSO ESTACIONAMENTO MOTOS E BICICLETAS

ESTACIONAMENTO PÚBLICO DE CARROS 12 VAGAS

ACESSO PEDESTRES

ACESSO PEDESTRES

ACESSO PRINCIPAL

AVENIDA SABINO BEZERRA DE QUEIROZ

ACESSO CARGA DESCARGA

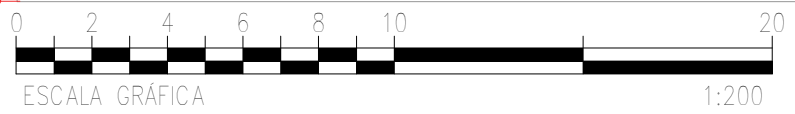
ÁREA DA EDIFICAÇÃO

ÁREA TOTAL = 641,04 m²

GRAMA

RESERVATÓRIO DE ÁGUA 15.000 L

CENTRAL GÁS



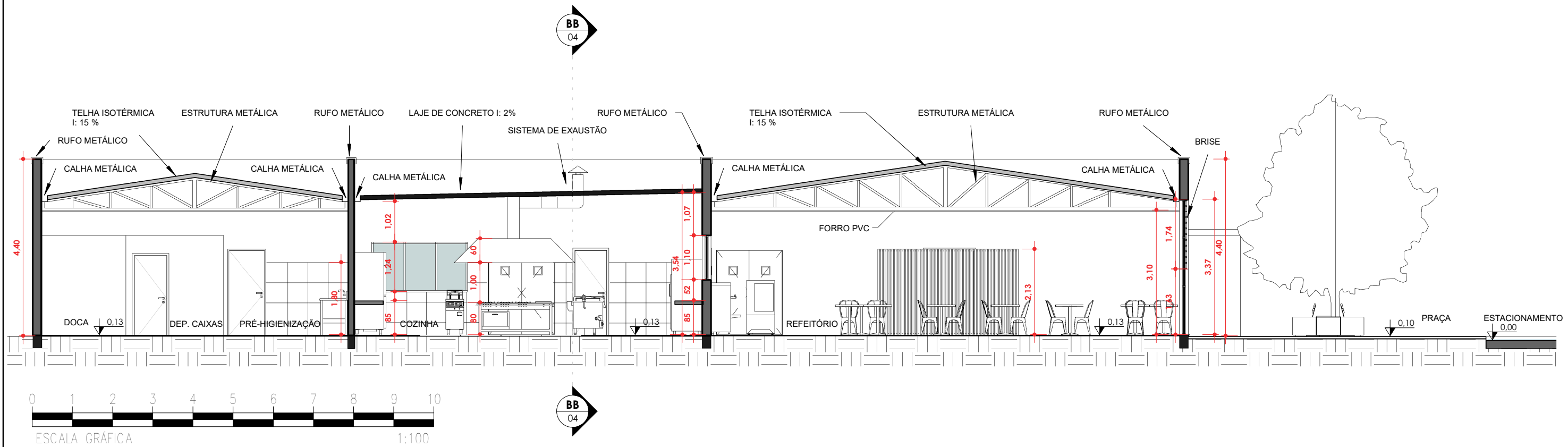
LEGENDA

ÁREA DA EDIFICAÇÃO

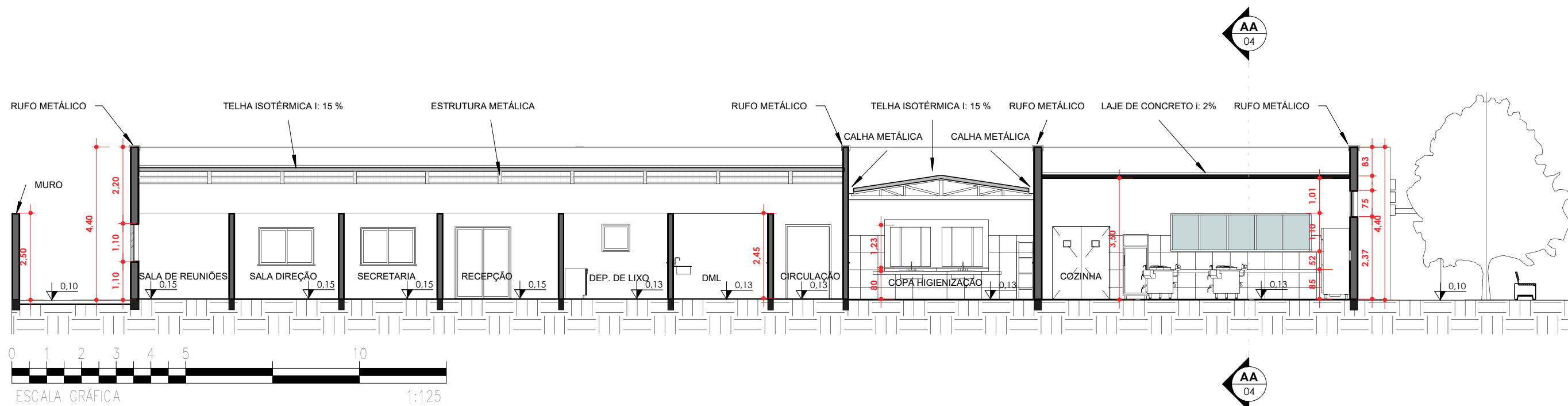
PLANTA DE COBERTURA

PLANTA BAIXA

CORTES

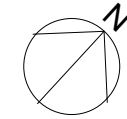


1 AA
1 : 100



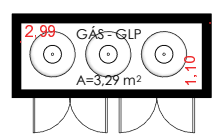
2 BB
1 : 125

PLANTA LAYOUT



SAÍDA

ACESSO PRINCIPAL



SETORIZAÇÃO DOS BLOCOS E FLUXOS

A setorização foi estruturada com base no programa de necessidades, organizando o espaço de forma a garantir eficiência operacional, segurança alimentar e conforto tanto para os usuários quanto para os funcionários. As áreas principais incluem: Recepção, Pré-seleção e Higienização dos Alimentos, Armazenamento, Pré-preparo, Cocção, Refeitório e Áreas Administrativas. A imagem ao lado ilustra a setorização da proposta, planejada para otimizar os fluxos de trabalho, de usuários, de alimentos e de resíduos, com o objetivo de prevenir a contaminação cruzada e assegurar o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

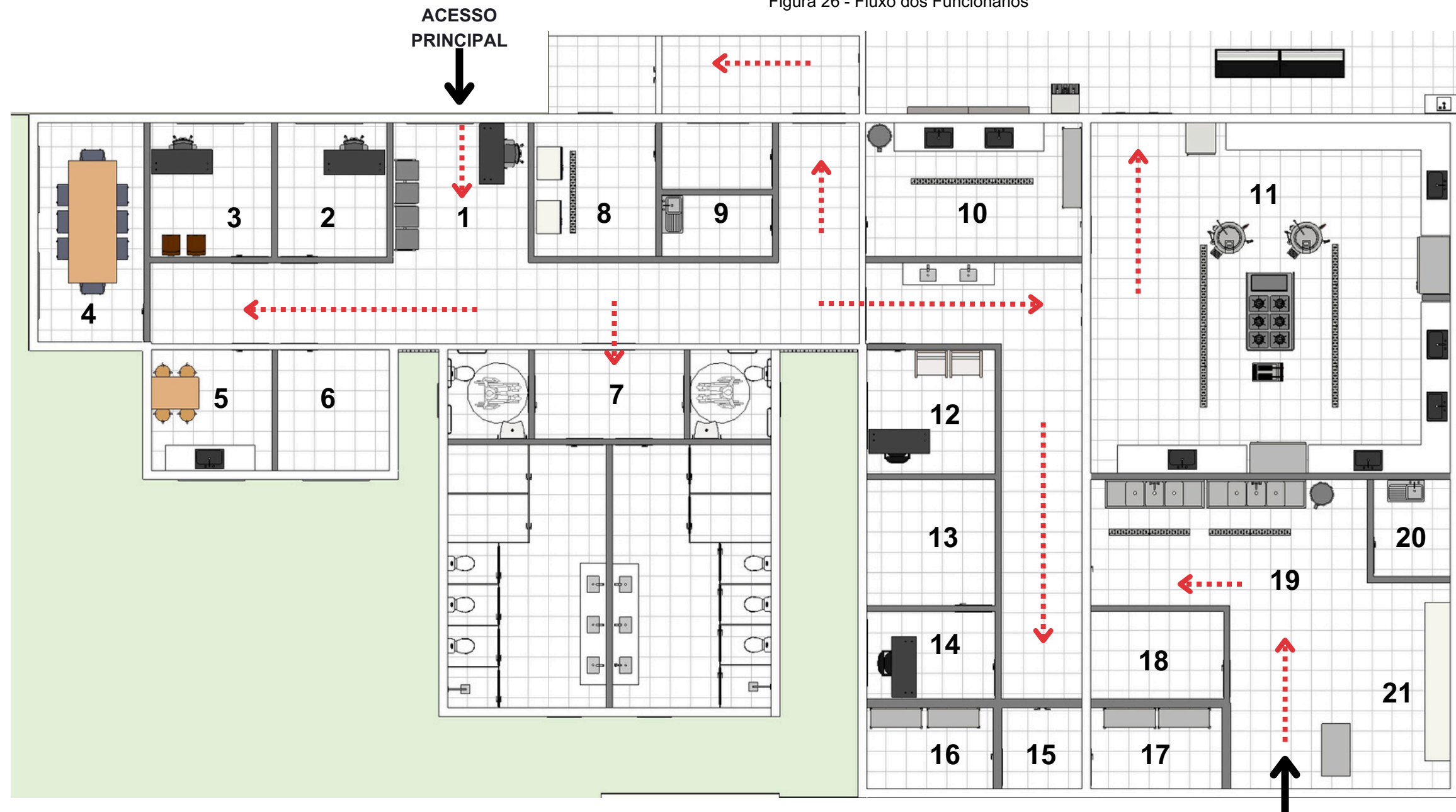
A organização dos setores segue uma lógica de fluxo contínuo, em que cada etapa do processo, desde a chegada dos insumos até a distribuição das refeições, ocorre de maneira fluida e segura. O dimensionamento dos ambientes foi calculado com base na capacidade de atendimento de um restaurante de pequeno porte, no volume de refeições servidas diariamente e no número de funcionários necessários para garantir uma operação eficiente.

Figura 25 - Setorização da Proposta



FLUXO DOS FUNCIONÁRIOS

Figura 26 - Fluxo dos Funcionários



LEGENDA

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| 1 - RECEPÇÃO | 8 - DEPÓSITO DE LIXO | 15 - ANTECÂMARA |
| 2 - SECRETARIA | 9 - DML | 16 - CÂMARA RESFRIADA |
| 3 - SALA DE DIREÇÃO | 10 - COPA DE HIGIENIZAÇÃO | 17 - CÂMARA CONGELADA |
| 4 - SALA DE REUNIÕES | 11 - PRÉ-PREPAROS E COZÇÃO | 18 - DEPÓSITO DE CAIXAS |
| 5 - COPA | 12 - SALA NUTRICIONISTA | 19 - PRÉ SELEÇÃO E HIGIENIZAÇÃO |
| 6 - ALMOXARIFADO | 13 - DESPENSA SECA | 20 - DML |
| 7 - SANITÁRIOS/VESTIÁRIOS | 14 - CONTROLE | 21 - DOCA |

Fonte: Elaborado pela autora (2024)

FLUXO DE RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO

O fluxo de chegada dos insumos começa na doca de recebimento, onde os produtos são verificados em uma pré-seleção para assegurar que estejam em boas condições e adequados para o consumo.

Depois dessa etapa, os insumos seguem para a higienização, um processo importante para eliminar impurezas e garantir que os alimentos estejam seguros para o preparo.

Após a higienização, os alimentos são organizados de acordo com suas características: os não perecíveis, como grãos e enlatados, são armazenados na despensa seca, enquanto os perecíveis, como carnes, laticínios e vegetais frescos, são levados às câmaras frias, onde ficam em temperaturas controladas para manter sua qualidade e evitar a deterioração.

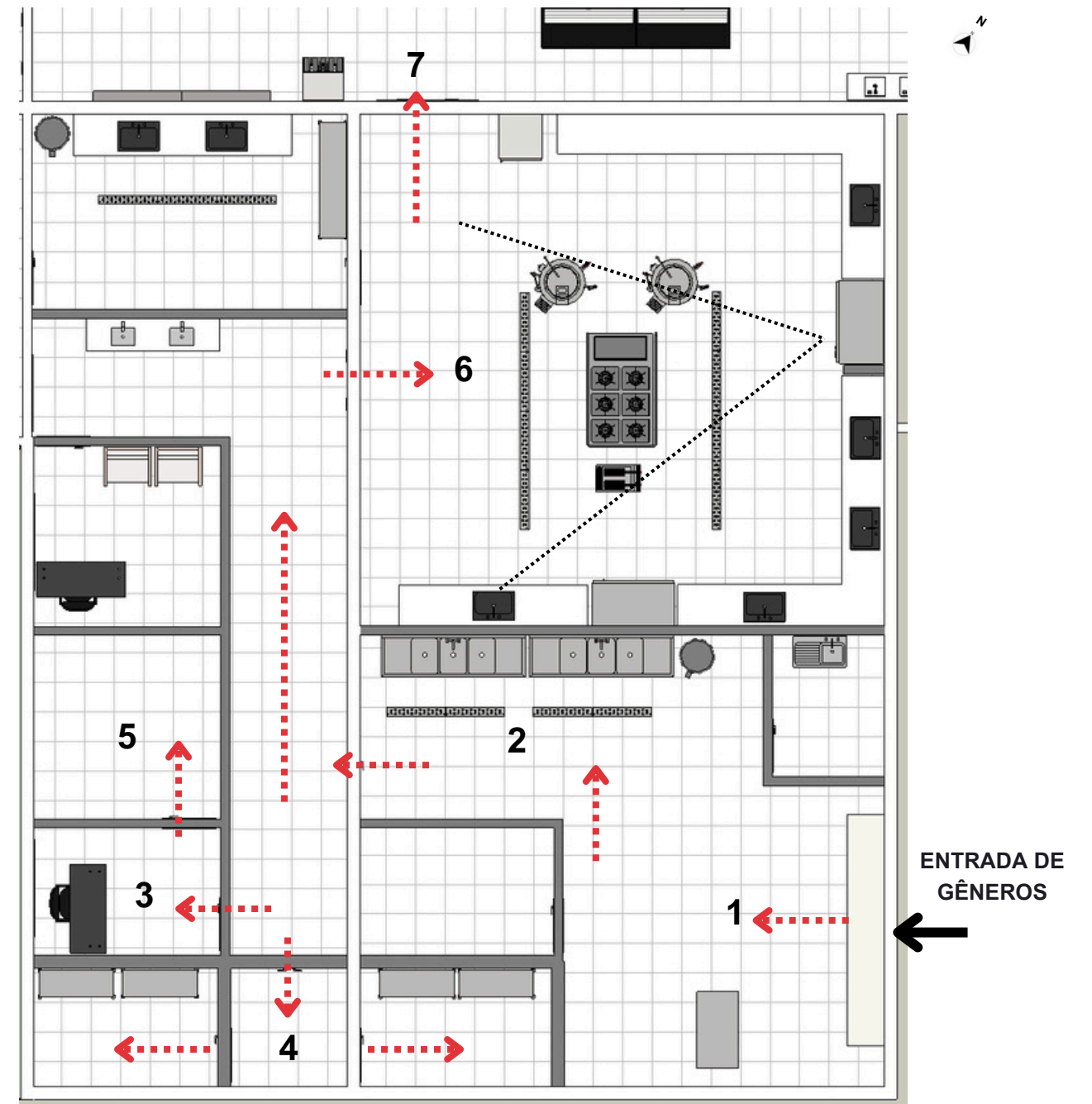
Esse fluxo organizado previne contaminações, auxilia na organização do restaurante, evita desperdícios e garante que os alimentos cheguem à cozinha em condições ideais para o preparo das refeições, assegurando o cumprimento das normas sanitárias, contribuindo para a eficiência operacional e a segurança dos usuários.

Figura 27 - Vista Interna da Cozinha



Fonte: Elaborado pela autora (2025)

Figura 28 - Fluxo de Recepção e Armazenamento de Gêneros



Fonte: Elaborado pela autora (2024)

LEGENDA

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1 - DOCA | 5 - DESPENSA SECA |
| 2 - PRÉ-SELEÇÃO E HIGIENIZAÇÃO | 6 - PRÉ PREPARO E COCÇÃO |
| 3 - CONTROLE | 7 - DISTRIBUIÇÃO |
| 4 - ANTECÂMARA E CÂMARAS FRIAS | |

FLUXO DOS USUÁRIOS

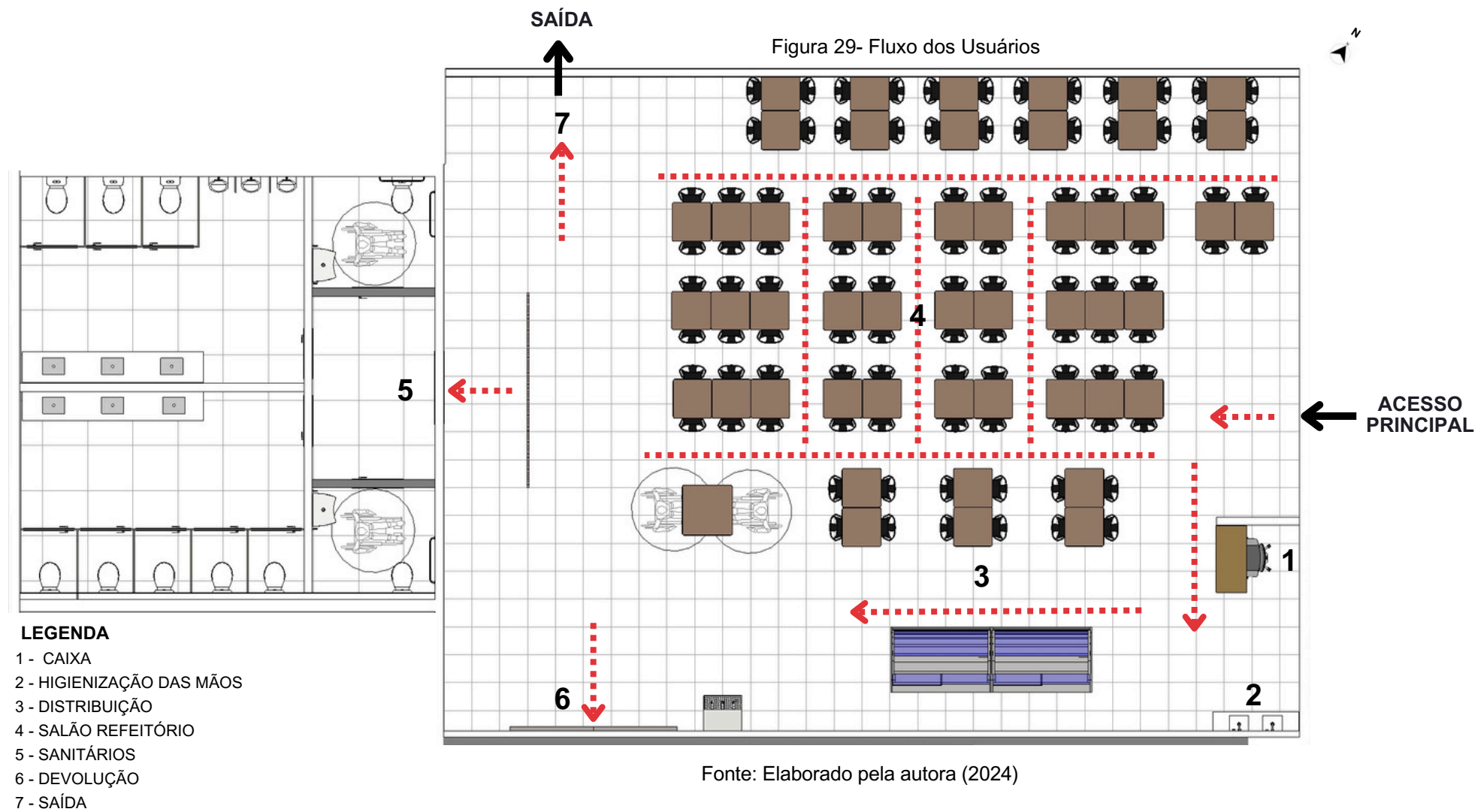


Figura 30 - Vista Interna do Refeitório



Fonte: Elaborado pela autora (2025)

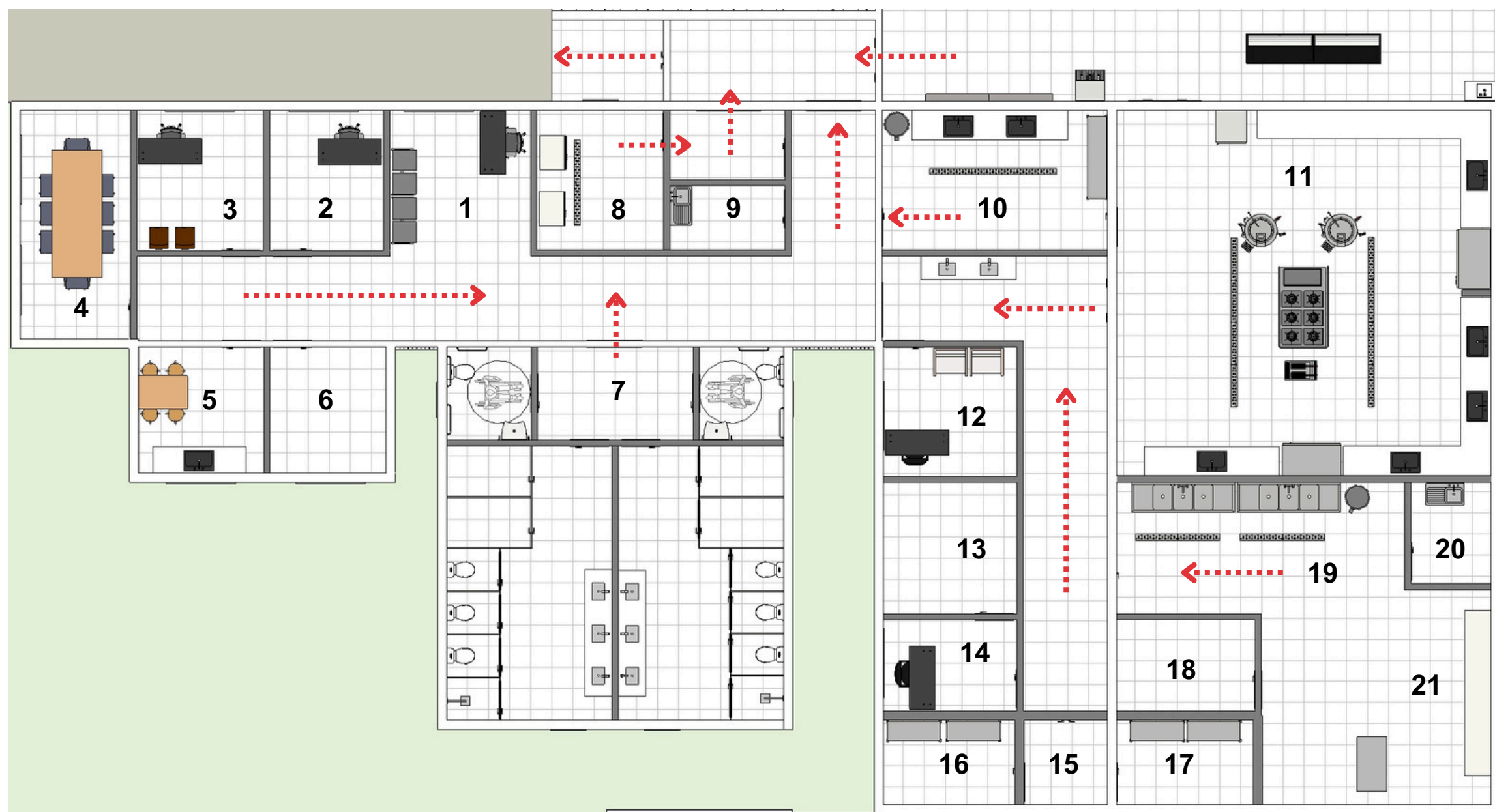
Figura 31 - Fachada Vista do Interior do Refeitório



Fonte: Elaborado pela autora (2025)

FLUXO DO LIXO

Figura 32 - Fluxo do Lixo



LEGENDA

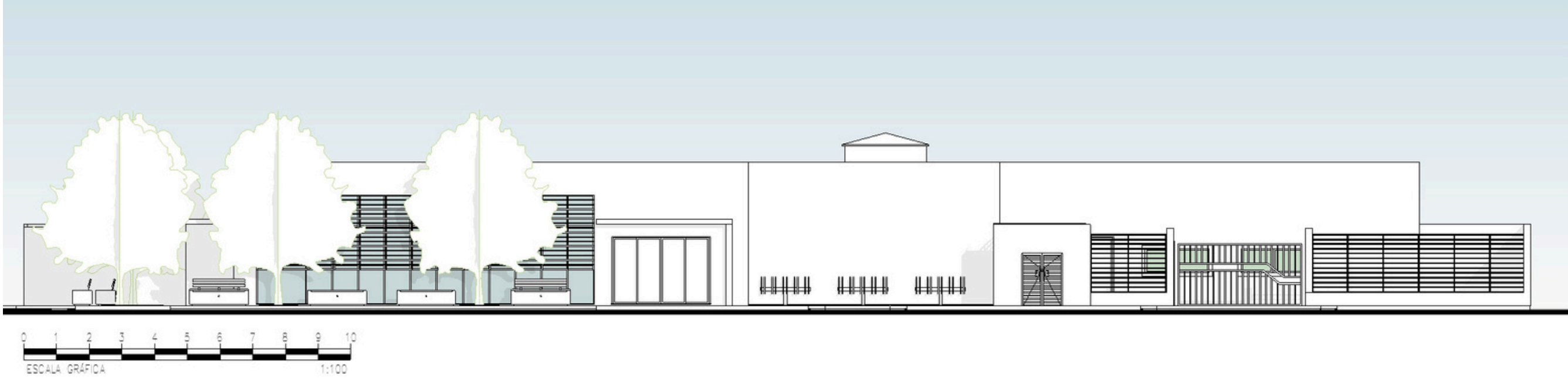
- 1 - RECEPÇÃO
- 2 - SECRETARIA
- 3 - SALA DE DIREÇÃO
- 4 - SALA DE REUNIÕES
- 5 - COPA
- 6 - ALMOXARIFADO
- 7 - SANITÁRIOS/VESTIÁRIOS

- 8 - DEPÓSITO DE LIXO
- 9 - DML
- 10 - COPA DE HIGIENIZAÇÃO
- 11 - PRÉ-PREPAROS E COCÇÃO
- 12 - SALA NUTRICIONISTA
- 13 - DESPENSA SECA
- 14 - CONTROLE

- 15 - ANTECÂMARA
- 16 - CÂMARA RESFRIADA
- 17 - CÂMARA CONGELADA
- 18 - DEPÓSITO DE CAIXAS
- 19 - PRÉ SELEÇÃO E HIGIENIZAÇÃO
- 20 - DML
- 21 - DOCA

Fonte: Elaborado pela autora (2024)

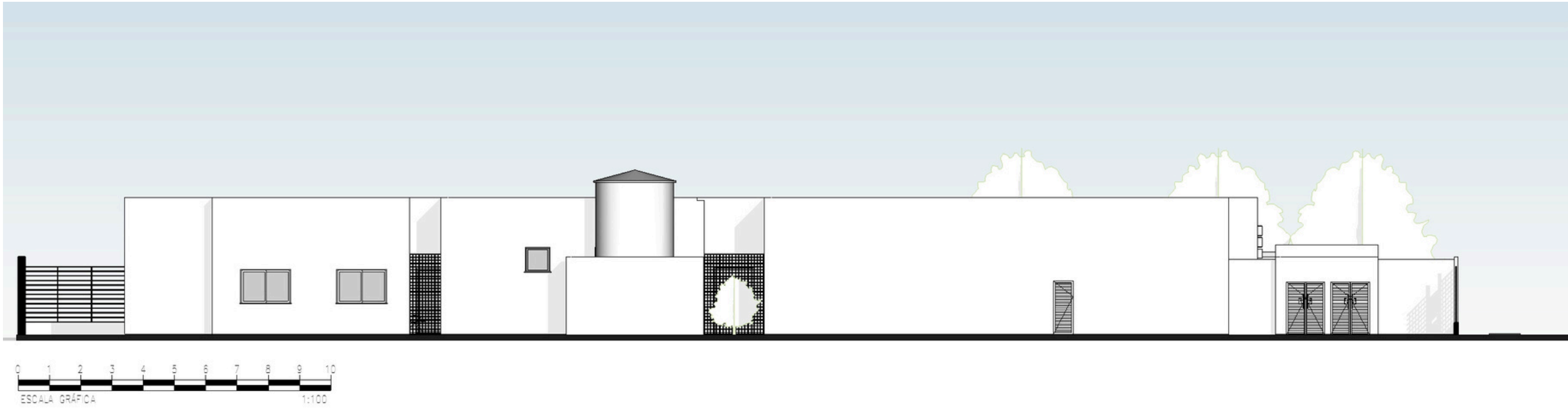
FACHADA NORTE



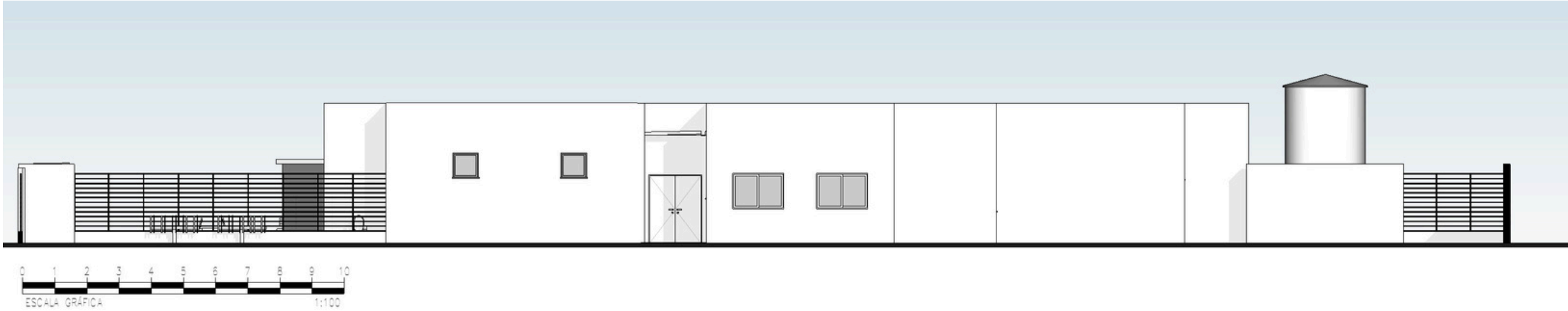
FACHADA LESTE



FACHADA SUL



FACHADA OESTE





RESTAURANTE
FOOD





07

CONSIDERAÇÕES FINAIS

7.1. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa justifica-se por sua relevância social e pelo papel que os restaurantes populares exercem na sociedade, ao garantir um direito básico e fundamental à existência humana: o acesso à alimentação. Dessa forma, o estudo buscou analisar a implementação de restaurantes populares, não apenas como locais destinados ao fornecimento de refeições, mas também como ambientes que transcendem sua função básica, transformando-se em ambientes de socialização.

Além das etapas iniciais, foi necessário aprofundar pesquisas específicas sobre o tema, explorando referências teóricas e práticas que fundamentassem as decisões projetuais.

Durante o processo, foram gerados aprendizados e reflexões sobre a criação de espaços alimentares que atendam não apenas às demandas técnicas, mas também as necessidades sociais e humanas.

No entanto, reconhece-se que ainda existem lacunas a serem exploradas, como a necessidade de estudos mais detalhados sobre a relação entre arquitetura, segurança alimentar e inclusão social, abrindo caminho para novas pesquisas. Espera-se que este trabalho inspire outros estudantes a explorar novas abordagens, como a criação de espaços complementares.

A temática possui um vasto campo de exploração, podendo ser ampliada por meio de estudos interdisciplinares, tecnologias sustentáveis e novas estratégias. Por fim, o tema é amplo e complexo, levando-nos a compreender como a alimentação se relaciona com diversos aspectos da vida. Os restaurantes, ao considerarem esses conceitos, podem criar experiências mais significativas, que valorizem a cultura local e promovam a interação social.

7.2. REFERÊNCIAS

- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, 2008. DOI 10.5216/sec.v11i1.4467. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>. Acesso em: 4 set. 2024.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Disponível em: https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view. Acesso em: 27 dez. 2024.
- ANVISA. Cartilha sobre boas práticas para serviço de alimentação. **Resolução RDC nº 216/2004**. 3 ed. Brasília: Anvisa, 2004.
- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária – **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Disponível em: https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view. Acesso em: 27 dez. 2024.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos**. 2020. p. 147.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 13523: Central de gás liquefeito de petróleo - GLP**. 2019. p. 52.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 11742: Porta corta-fogo para saída de emergência**. 2003 p. 19.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 9077: Saídas de emergência em edifícios**. 2001. p. 36.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14518: Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais**. 2000. p. 25.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 5626: Sistemas prediais de água fria e água quente - Projeto, execução, operação e manutenção**. Rio de Janeiro, 2020. p. 64.
- CAISAN. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. 2017. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANASAN 2016-2019**. Brasília, DF: MDSA, 73 p. ; 28 cm. ISBN: 978-85-5593-008-9. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf. Acesso em: 3 abr. 2024.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80. Editora UFPR. [S.l.], v. 42, n. 1, jun. 2005. ISSN 2447-8261. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4640>. Acesso em: 29 maio 2024.
- CARVALHO JÚNIOR, Roberto de. **Instalações hidráulicas e o projeto de arquitetura**. Editora Blucher, 2017. p. 373.
- DaMATTA, Roberto. La cultura de la mesa en Brasil. 2001. El Correo UNESCO **Alimentación y Cultura**, Paris, v. 15, n. 7, p. 22-23. 1987. Disponível em: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000073108_spa. Acesso em: 29 ago. 2024.
- DIAS, Marcela Fernandes. **Rede de Soberania Alimentar**. UFF Universidade Federal Fluminense. 2021.
- FIGUEROA, D. Padrões Alimentares: da teoria à prática - o caso do Brasil. **Mneme - Revista de Humanidades**, [S. l.], v. 5, n. 09, 2010. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/184>. Acesso em: 3 abr. 2024.
- FOGAGNOLI, M. M. **“Almoçar bem é no SAPSI!”: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950)** 2011. 117 f. Dissertação (Mestrado em História Social) – Universidade Federal Fluminense, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Niterói, 2011. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/handle/1/28731>. Acesso em: 3 abr. 2024.
- GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. 1997. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro 13(3); 455-467, jul-set, 1997. DOI 10.1590/S0102-311X1997000300021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/HZsMB3DTF9jsZSxss6jJtpH/?format=pdf&lang=pt/pdf>. Acesso em: 29 maio 2024.

7.2. REFERÊNCIAS

GASTROMOTIVA. ONG. 2024. Disponível em: <https://gastromotiva.org/>. Acesso em: 18 nov. 2024.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Brasil/Rondônia/Vilhena**: Pesquisas. 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ro/vilhena/pesquisa/10102/122229>. Acesso em: 18 nov. 2024.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **POF. Pesquisa de Orçamentos Familiares**. 2018. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-de-orcamentos-familiares-2.html?=&t=sobre>. Acesso em: 03 abr. 2024.

IPEA - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Pesquisa mostra agravamento da insegurança alimentar no país**. 2022. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/portal/categorias/45-todas-as-noticias/noticias/11434-pesquisa-mostra-agravamento-da-inseguranca-alimentar-no-pais?highlight=WyJhbGltZW50b3MiLCInYWxpbnVudG9zIiwiaWwiYWxpbnVudG9zJywiLCJhbGltZW50X>. Acesso em: 3 abr. 2024.

INSTITUTO CUCA/ STUDIO DLUX. 10 Out 2024. ArchDaily Brasil. Acessado 26 Nov 2024. <<https://www.archdaily.com.br/br/1022143/instituto-cuca-studio-dlux>> ISSN 0719-8906

MARTINHO, Ana Sofia. **A gastronomia como ferramenta para uma cidade criativa: projeto de uma cooking factory**. 2012. 144 f. Tese (Mestrado em Arquitetura) - Faculdade de Arquitetura Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 2012. Disponível em: <https://www.repository.utl.pt/handle/10400.5/5754?locale=en>. Acesso em: 28 mar. 2024.

MDS, Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à fome. **Mapa da Fome Brasil**. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/noticias-e-conteudos/desenvolvimento-social/noticias-desenvolvimento-social/fome-no-brasil-piorou-nos-ultimos-tres-anos-mostra-relatorio-da-fao>. Acesso em 29 mar. 2024.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia, uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, 2001. DOI 10.1590/S0102-69092001000300002. Disponível em: <https://www.scielo.br/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?format=pdf&lang=pt/pdf>. Acesso em: 04 abr. 2024.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2008. 208 p.

MUNICÍPIO DE VILHENA. **DECRETO nº 62.308/2024**. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1XflOPJ246y6rQ6pzU_4AeRinZnr3LUEe/view. Acesso em: 26 dez. 2024.

PACHECO, Aristides O. **Manual de organização de banquetes**. 5. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2001. 136 p.

PADRÃO, Susana Moreira; AGUIAR, Odaleia Barbosa de. Restaurante popular: a política em questão. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 28(3), e280319, 2018. DOI 10.1590/S0103-73312018280319. Disponível em: <https://www.scielo.org/pdf/physis/2018.v28n3/e280319>. Acesso em: 3 abr. 2024.

PIEIDADE, A. ALIMENTAÇÃO: ENTRE A MEMÓRIA, O PATRIMÔNIO E A IDENTIDADE. **Vivência: Revista de Antropologia**, [S. l.], v. 1, n. 57, 2021. DOI 10.21680/2238-009.2021v1n57ID27402. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27402>. Acesso em: 4 set. 2024.

POULAIN J. P., PROENÇA R. P. da Costa; O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutrição**, Campinas, 16(3): 245-256, jul./set., 2003. DOI 10.1590/S1415-52732003000300002. Disponível em: <https://www.scielo.br/rn/a/vWntG65Sm4HTrycGpBzhvjF/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 21 maio 2024.

Rede PENSSAN. Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**. 2022. Disponível em: <https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/>. Acesso em: 06 set. 2024.

RODRIGUES, H. de Almeida Fernandes. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. **SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais**, Vitória, v.1, n.12, 2012. p. 85-100. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/6260918/mod_resource/content/1/Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20e%20Hospitalidade.pdf. Acesso: em 18 ago. 2024.

7.2. REFERÊNCIAS

ROCHA, M. F. M. G. da. Paisagens alimentares urbanas – uma possibilidade de leitura das urbanidades contemporâneas. **CONTRIBUCIONES A LAS CIENCIAS SOCIALES**, São José dos Pinhais, v. 17, n. 8, e9252, 2024. DOI 10.55905/revconv.17n.8-116. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index.php/clcs/article/view/9252>. Acesso em: 04 set. 2024.

Leis Municipais. **LEI COMPLEMENTAR Nº 304, DE 11 DE MAIO DE 2022**. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/ro/v/vilhena/lei-complementar/2022/31/304/lei-complementar-n-304-2022-institui-o-codigo-de-obras-e-edificacoes-do-municipio-de-vilhena-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 26 dez. 2024.

Leis Municipais. **LEI COMPLEMENTAR Nº 376, DE 02 DE SETEMBRO DE 2020**. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/prefeitura/ro/vilhena>. Acesso em 27 dez. 2024.

Prefeitura Municipal de Vilhena - **Mapa dos setores do Município de Vilhena com informações do Uso do Solo**. 2024. Secretaria Municipal de Terras - SEMTER. Disponível em: https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?mid=1KHtP9XBolF3Xa0GE5hG4Ha3m8_w_DnU&ll=-12.753912235768915%2C-60.13358220898438&z=13. Acesso em: 27 dez. 2024.

PROJETEEEE. **Dados Climáticos, Vilhena/RO**. 2024. Disponível em: http://www.mme.gov.br/projeteeee/dados-climaticos/?cidade=RO+-Vilhena&id_cidade=bra_ro_vilhena.866420_inmet. Acesso em: 29 dez. 2024.

Refettorio Gastromotiva / Metro Arquitetos Associados. 13 Dez 2016. ArchDaily Brasil. Acessado 18 Nov 2024. <<https://www.archdaily.com.br/br/801226/refettorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>> ISSN 0719-8906

SANT'ANA, Helena M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História: **Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, Editora UFPR. 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>. Acesso em 23 jan. 2025.

SEAS. Secretaria de Estado e da Assistência e do Desenvolvimento Social. **Programa Prato Fácil**. Portal do Governo do Estado de Rondônia, 2024. Disponível em: <https://rondonia.ro.gov.br/seas/programas-e-projetos/pratofacil/>. Acesso em: 29 mar. 2024.

SILVA, Enos Arneiro Nogueira da. **Cozinha Industrial: Um Projeto Complexo**. 1998. 277p. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo – Universidade de São Paulo, São Paulo.

SISAN. **Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. 2006. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/sisan>. Acesso em: 23 mar. 2024.

SIPIONI, Marcelo Eliseu et al. **Máscaras cobrem o rosto, a fome desmascara o resto: COVID-19 e o enfrentamento à fome no Brasil**. 2020. Disponível em: <https://europepmc.org/article/PPR/PPR459110>. Acesso em 08 fev. 2025.

TEIXEIRA, S. M. Ferreira Gomes. [et al.]. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2003. 219p.

ZANINI, E.; SCHNEIDER, M. B. Restaurantes populares em Toledo: um programa de desenvolvimento. **Econ. e Desenv.**, Santa Maria, v. 27, n. 2, p. 243 -256, 2016. DOI 10.5902/1414650920984. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/eed/article/view/20984/pdf>. Acesso em: 4 set. 2024.

Weather Spark. **Clima e condições meteorológicas médias em Vilhena no ano todo Rondônia, Brasil**. 2024. Disponível em: <https://pt.weatherspark.com/y/28811/Clima-caracter%C3%ADstico-em-Vilhena-Rond%C3%B4nia-Brasil-durante-o-ano#Sections-Summary>. Acesso em: 29 dez. 2024.

WESTWING. **Telha Isotérmica: melhorando o isolamento térmico e acústico**. Disponível em: <https://www.westwing.com.br/guiar/telha-isotermica/> Acesso em 03 fev. 2025.