


RESTAURANTE POPULAR



DIGNIDADE NO ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO TECNOLÓGICO
DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E URBANISMO
INTRODUÇÃO AO TRABALHO DE GRADUAÇÃO

RESTAURANTE POPULAR
DIGNIDADE NO ESPAÇO DA ALIMENTAÇÃO

ACADÊMICO: ANDRÉ ANTÔNIO SILVA DE AMORIM
ORIENTADORA: MARIA INÊS SUGAI
SEMESTRE: 2006-2

INTRODUÇÃO	4
JUSTIFICATIVA	5
OBJETIVOS	6
CONSIDERAÇÕES	
ALIMENTAÇÃO	8
DIGNIDADE	11
ASSISTÊNCIA SOCIAL	12
LOCAL DE INTERVENÇÃO	
HISTÓRICO	14
ANÁLISE	22
DEFINIÇÃO PÚBLICO-ALVO E DEMANDA	26
ESTUDO DE CASO	
RU UNESP	29
RESTAURANTE POPULAR BETINHO – RJ	30
RESTAURANTE POPULAR JUIZ DE FORA	31
RU UFSC	32
RU UnB	34
DIAGNÓSTICO DOS ESTUDOS	36
DESENVOLVIMENTO DO PROJETO	38
BIBLIOGRAFIA	44



A atual política governamental tem direcionado várias ações para o desenvolvimento social. A primeira ação implementada neste contexto foi o programa fome zero, anunciado pelo próprio presidente da república. O programa fome zero é uma proposta de política de segurança alimentar desenvolvido a partir de um grande debate entre especialistas e a sociedade. Segundo o Ministério do Desenvolvimento Social, as raízes deste projeto estão em grande parte nos estudos de Josué de Castro, que enquanto médico e antropólogo, sintetizou o problema da fome, em sua obra "Geografia da Fome".

O Programa Restaurante Popular é um dos programas integrados à rede de ações e programas do Fome Zero. Segundo o Ministério do Desenvolvimento e Combate à Fome, espera-se, com ele, criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições fora de casa, atendendo dessa maneira, os segmentos mais vulneráveis nutricionalmente.

Metodologicamente, este trabalho de graduação surge com o intuito de materializar o Programa Fome Zero no município de Florianópolis, através de seu processo de identificação da população alvo do Programa no centro e da proposta de implantação de um Restaurante Popular neste bairro.

A oportunidade de dialogar com um contexto real na tentativa de amenização das disparidades sociais que enfrentamos atualmente foi o forte motivo da escolha do tema. A necessidade de equipamentos de assistência e integração social é uma temática muito abordada durante todo o curso de Arquitetura e Urbanismo e a oportunidade de abordá-lo com elementos factíveis é, sem dúvida, encantadora.

A razão da escolha do local de intervenção também parte de um contexto baseado na realidade, já que, segundo a Prefeitura de Florianópolis há uma solicitação da Associação Florianopolitana de Voluntários (AFLOV) para a construção de uma unidade do Restaurante Popular neste mesmo terreno.

Os estudos para o desenvolvimento deste trabalho de introdução ao projeto de graduação compreenderam várias etapas que dividiram-se em três momentos distintos:

O primeiro destes momentos foi o de obtenção e análise dos dados referentes à temática da fome na região da Grande Florianópolis, enfocando principalmente no Centro, com o objetivo de definição do público-potencial da proposta e da demanda existente. Este momento do trabalho também foi acompanhado simultaneamente por leituras relacionadas ao tema como forma de aproximação do objeto de trabalho.

O estudo de casos existentes, que ajudaram no entendimento da configuração de cozinhas industriais e das diversas atividades relacionadas, e o levantamento

da área de intervenção fizeram parte do segundo momento do trabalho. Acompanhada da pesquisa dos equipamentos necessários para o funcionamento de uma cozinha industrial e através do pré-dimensionamento do restaurante, esta etapa do trabalho definiu a demanda a ser atendida por esta unidade do Restaurante Popular, através de dados obtidos do IBGE no censo de 2000 e dos aspectos demográficos de Florianópolis, que ficou limitada pela equação dimensionamento x área do terreno.

O levantamento e análise do terreno e seu entorno, assim como o desenvolvimento dos primeiros traços do projeto, fizeram parte do terceiro momento do trabalho que também buscou estabelecer diretrizes para a próxima etapa do Projeto de Graduação.



O modo de vida nas médias e grandes cidades tem gerado um crescente número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, muitas vezes substituindo o almoço por um lanche rápido em bares e restaurantes, que na maioria das vezes não são capazes de suprir adequadamente as necessidades nutricionais do indivíduo. Em função do baixo poder aquisitivo da população, grande parte dessas pessoas não tem acesso ao mercado tradicional de refeições prontas. E aqueles que recebem o auxílio refeição acabam utilizando na compra alimentos em padarias, açougues e supermercados. Para economia de tempo e dinheiro, esses trabalhadores optam por fazer lanches mais baratos e rápidos próximo ao local de trabalho. Essa situação pode comprometer a qualidade das refeições ingeridas e aumenta os riscos de agravos à saúde, já que na maioria das vezes, as refeições não possuem as características de uma alimentação balanceada. A instalação de restaurantes populares visa suprir a necessidade de refeições balanceadas, comercializadas a preços baixos.

No entanto, o projeto Restaurante Popular não deve se restringir somente à necessidade da alimentação balanceada, mas também na realização de atividades de integração e desenvolvimento social através de espaços qualificados.

Na grande maioria das vezes, os Restaurantes Populares são estigmatizados pela sociedade por lidar com a camada da população menos abastada que utiliza esses locais para suprir a necessidade de alimentação. Porém, grande parte da rotulação dada aos Restaurantes Populares vem da desqualificação dos espaços utilizados, que na maioria das vezes são galpões que ignoram a escala humana e fatores de conforto ambiental que nós arquitetos costumamos discutir.

É baseado nos aspectos sociais e arquitetônicos que a proposta do Restaurante Popular surge como trabalho de graduação com a pretensão de mais uma vez pôr em prática os conhecimentos adquiridos durante o curso.

OBJETIVO GERAL

A formulação de uma proposta arquitetônica para um Restaurante Popular que atenda os segmentos da população mais vulneráveis com um espaço apropriado e confortável, no intuito de garantir a dignidade no ato de se alimentar é o principal objetivo do trabalho de conclusão de curso.

Através do estudo do tema e dos aspectos relevantes a ele, como a identificação da demanda existente e o perfil do usuário potencial, assim como a pesquisa de referenciais que apoiem a formulação da proposta, o trabalho de conclusão de curso pretende focar na obtenção do ante-projeto do Restaurante Popular, assim como de um desenho coerente com o terreno inserido no contexto urbano.

O anseio de tornar essa proposta uma referência de arquitetura direcionado aos problemas sociais, o qual convivemos diariamente, é o estímulo principal do trabalho, que deve focar também na acomodação de atividades que fortaleçam ideais de dignidade e cidadania.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Gerar espaços para atividades de cunho social que contribuam para o fortalecimento da cidadania, como campanhas educativas de educação alimentar e oficinas de capacitação de mão-de-obra.

Qualificação espacial na busca de locais apropriados ao ato de se alimentar respeitando aspectos arquitetônicos como: Iluminação natural, ventilação, conforto térmico e acústico, salubridade e assepsia.

Inserção urbana adequada (através de modelos físico e eletrônico) que facilitem os acessos ao restaurante, privilegiem as relações com o entorno e os eixos visuais e organizem os fluxos tanto de pedestres quanto os de veículos.

Desenvolvimento de áreas de convívio social e aprendizado.



CONSIDERAÇÕES

ALIMENTAÇÃO*



DIGNIDADE
ASSISTÊNCIA SOCIAL

A alimentação é essencial para o homem desde o nascimento. É da alimentação que ele retira os nutrientes necessários ao funcionamento do organismo. Esses nutrientes são encontrados nas carnes e nos vegetais, e nosso organismo se encarrega de transformá-los e distribuí-los de maneira que eles sejam úteis.

Segundo Elisabetta Recine e Patrícia Radaelli em seu texto *Alimentação e Cultura* (2004), a história da alimentação é antiga. Acredita-se que o homem teria começado a se alimentar de frutos e raízes após observar o comportamento de outros animais. Depois, teria passado a consumir carne crua e moluscos.

Com a experiência da idade do gelo é provável que os seres humanos quisessem criar algum sentimento de segurança controlando quais plantas estavam crescendo e quais animais eram disponíveis. Isto conduziu à agricultura, que tem melhorado continuamente e alterado a maneira como o alimento é obtido.

Nos tempos antigos, as elites tinham uma comida farta e variada. As tumbas do antigo Egito, a partir do quarto milênio a. C., mostram os alimentos consumidos pelos faraós: massas, carnes, peixes, laticínios, frutas, legumes, cereais, condimentos, especiarias, mel e bebidas. Mais difícil é saber como se alimentava o homem comum, nesse mesmo período. As fontes escritas e figurativas do Egito antigo apontam a agricultura, criação de animais, caça e pesca como modalidades de produção alimentar.

Para os egípcios, a saúde e a longevidade dependiam dos prazeres da mesa. A falta de apetite era considerada sinal de doença. Eram grandes conhecedores dos segredos das propriedades das ervas medicinais, e já relacionavam a alimentação com a cura de doenças.

As cozinhas da Idade Média destacavam três sabores fundamentais: o forte, devido às especiarias; o doce, graças ao uso do açúcar; e o ácido, referente ao vinagre, ao vinho e aos sucos de frutas cítricas. Mas as pessoas dessa época preocupavam-se mais com a aparência do que com o sabor dos pratos.

Na Idade Moderna, a agricultura que antes era de subsistência, passa a ter fins comerciais. Produtos como tomate, batata, milho, arroz e outras espécies alimentares tornam-se importantes na alimentação ocidental. O pão era bastante consumido por todas as classes sociais e as crises na produção de cereais durante esse período tiveram impacto direto sobre a mortalidade.

A agricultura de mercado continuou crescendo na Idade Contemporânea e, com isso, passou a ser cultivada e consumida uma variedade cada vez maior de frutas e verduras. O consumo do açúcar, antes restrito às elites sociais, difundiu-se na alimentação popular. Houve aumento no consumo de ovos e especialmente de gorduras, tanto de origem vegetal quanto animal.

Atualmente, o homem conta com uma variedade enorme de produtos alimentícios. As novidades surgem diariamente e acompanhar as mudanças na área de alimentos tornou-se um desafio.

* RECINE, Elisabetta. RADELLI, Patrícia. A História da Comida e a Comida Fazendo História. Alimentação e Cultura. Ministério da Saúde. 2004. Resenha.

Até mesmo produtos como alface ou tomate podem ser modificados através de processos sofisticados como cultivos em condições especiais e até mesmo mudanças genéticas. Crescem cada vez mais as alternativas nas indústrias de alimentos e nos serviços de alimentação. Alguns exemplos são os alimentos congelados e pré-cozidos, enlatados, conservas, *drive-thru*, *fast-food*, *delivery* e *selfservice*, entre muitos outros.

A nossa cultura, nossas crenças, tabus, religião, entre outros fatores influenciam diretamente na escolha dos nossos alimentos diários. Desse modo, a alimentação humana parece estar muito mais vinculada a fatores espirituais e exigências tradicionais do que às próprias necessidades fisiológicas. O homem pré-histórico era onívoro, ou seja, comia de tudo. Com o homem contemporâneo, já é bem diferente. Nem todos os animais e vegetais presentes na região fazem parte da sua cozinha. Muitos preceitos religiosos e culturais determinaram os costumes existentes nos dias de hoje.

Segundo RECINE & RADAELLI (2004), a ligação entre a alimentação e a religião está presente na Bíblia e começa pela história de Adão e Eva:

(...) Iavé criou no Paraíso a árvore do Bem e do Mal e também a árvore da Vida. A primeira era proibida ao homem, mas Adão, convencido por Eva, desobedeceu Iavé e comeu o fruto daquela árvore. Conseguiram, com isso, o conhecimento entre o Bem e o Mal e, para que não tivessem a imortalidade, foram expulsos do Paraíso e condenados a procurar e produzir seus próprios alimentos (...)

O maior exemplo dessa influência do plano espiritual está na frase de Jesus Cristo: "aquele que come da minha carne e bebe do meu sangue tem a vida eterna".

As tradições ligadas a cultura dos povos ao redor do mundo também influenciam muito nos seus hábitos alimentares.

Os hindus, por exemplo, não comem carne de gado porque acreditam que ela é sagrada. Muitos deles morrem de fome, mas respeitam esses animais, que pastam e dormem no meio das ruas.

A carne de gado também é raramente consumida na Ásia e pouco apreciada na Oceania. Já para o europeu e seus descendentes na América, esse tipo de carne é indispensável na mesa.

A carne de porco foi proibida por muitos líderes religiosos e era abominada no Egito. O africano adorava o porco assado como refeição tanto quanto o romano, que o usava no fortalecimento dos atletas.

As religiões proíbem o consumo de certos alimentos, mas também torna outros sagrados, tendo como cerimônia indispensável um ritual com banquete.

Há mais de dois mil anos o pão se tornou o alimento típico dos mais diferentes povos. Significa o sustento, alimentação cotidiana, clássica. Pão de cada dia. Ganhar o pão com o suor do rosto. "Eu sou o pão da vida" declarava Jesus Cristo.

O comportamento à mesa também apresenta certas particularidades. Os orientais não admitem a possibilidade de comer na mesma sala com um inimigo e servem-se em silêncio. O mesmo acontecia com os indígenas. Hoje, o indígena conversa enquanto come por influência do homem branco. Já nos antigos banquetes ingleses, conversava-se depois do brinde ao Rei.

CONSIDERAÇÕES



ALIMENTAÇÃO

DIGNIDADE
ASSISTÊNCIA SOCIAL

A Alimentação no Brasil

Os fatores de ordem geográfica e sociológica precisam ser considerados quando estudamos os hábitos alimentares brasileiros. Pela diversidade de climas existentes em nosso país, podemos destacar a facilidade de cultivo de alimentos variados (de climas temperado e tropical). O fato de termos, aproximadamente, 8 mil km de costa atlântica favorece a diversificação da atividade pesqueira. Com relação ao aspecto sociológico, convém lembrar a rápida miscigenação entre índios, portugueses e negros africanos e entre os imigrantes que vieram para o Brasil a partir do século XIX, atraídos pela abertura do movimento imigratório. As famílias desses imigrantes italianas, alemães, portuguesas, dentre outros, introduziram hábitos alimentares até hoje cultivados nas regiões onde se estabeleceram.

Segundo RECINE & RADAELLI (2004), com tantas peculiaridades e influências na culinária nacional, seria possível identificar uma comida especificamente brasileira. O prato que mais caracteriza o nosso hábito alimentar diário é o feijão com arroz, que chegou a ser elevado à categoria de prato de resistência pelos portugueses e índios, no seu dia-a-dia, pelos caminhos do ouro.

Infelizmente, as condições econômicas que afetam camadas inteiras da população estão fazendo com que estes alimentos básicos venham sendo substituídos por outros mais baratos e menos nutritivos. Esse empobrecimento da dieta do povo afeta a saúde e põe em risco o desenvolvimento do país. O feijão com arroz garante, ao menos em parte, a melhoria das condições nutricionais. Pesquisas científicas já demonstraram que essa mistura satisfaz as necessidades básicas do organismo com relação às calorias e proteínas. O feijão com arroz precisa voltar à mesa do brasileiro de todas as camadas sociais.

CONSIDERAÇÕES



ALIMENTAÇÃO

DIGNIDADE*

ASSISTÊNCIA SOCIAL

*"Quando a dignidade partiu
Levou tudo que tinha valor
Quando a esperança partiu
E com ela me levou para o outro lado
A mentira é que nos faz ser tão fracos
A verdade é que nos leva para o outro lado"*

Dignidade, Renato Russo

Dignidade vem do latim *dignitate* e pode ser definida como honradez, honra, nobreza, decência, respeito a si próprio, conforme O Novo Dicionário Aurélio da Editora Nova Fronteira, e está ligada ao ser humano por uma abstração intelectual representativa de um estado de espírito.

De acordo com SANTOS (1996), a dignidade é um atributo humano sentido e criado pelo homem e por ele desenvolvido e estudado, existindo desde os primórdios da humanidade mas só nos últimos dois séculos percebidos plenamente, apesar de que quando o ser humano começou a viver em sociedades rudimentarmente organizadas a honra e a nobreza já eram respeitadas pelos membros do grupo e geravam destaque a alguns membros.

No decorrer dos séculos, com o crescimento das populações e seus inventos, os quais originaram guerras de dominação, surgiram os povos dominantes e os dominados em grande escalas: os livres e os escravos. O homem passou a dominar outros homens, reprimindo-se mutuamente.

Então a dignidade humana respeitada naturalmente pelas sociedades mais rudimentares passou a ser desrespeitada, impondo aos oprimidos e escravizados as mais indignas situações com a degradação de suas culturas e a negação de sua liberdade, o que podemos observar na catastrófica destruição das etnias ameríndias com a descoberta do Novo Mundo pelos europeus.

O ser humano como ser histórico que é, cria seu mundo a sua volta e seus valores como a liberdade, afetando a todos desde o mais rico ao mais pobre, pois faz parte de sua natureza: a natureza humana.

Como sabemos, não há mais a escravidão clássica que é a subjugação total do homem pelo homem com a repugnante transformação do ser humano em objeto passível de propriedade de outro, mas temos ainda a degradante desigualdade social com a existência de classes dominantes e classes dominadas, bem como pessoas dominantes e pessoas dominadas pela tecnologia, economia etc, gerando um vasto desnível social.

Em nossa Constituição Federal encontramos importantes artigos nesse sentido que dizem que a dignidade da pessoa humana como fundamento da República e põe como objetivos fundamentais, entre outros, a erradicação da pobreza e da marginalização a fim de reduzir a desigualdade social e regional.

Se compararmos os séculos passados a situação humana melhorou, evidentemente, mas ainda há uma grande opressão à dignidade humana, pela dificuldade das pessoas terem oportunidades de melhoria de suas condições de vida e mesmo de poderem obter o mínimo de dignidade, mormente pela grande distinção de classes em decorrência do descontrole econômico.

* FONSECA, Ricardo Tadeu Marques da. A Dignidade da Pessoa: Um valor fora do comércio e ínsito ao trabalho. Revista Direito Final. 2005.
SANTOS, Antônio Silveira Ribeiro dos. Dignidade Humana e Reorganização Social. 1996. Resenha



Embora sejam tradicionais os programas públicos dirigidos aos grupos carentes da população, apenas nos últimos anos pode-se identificar no País uma política nacional de assistência social acompanhada de objetivos. Os programas assistenciais foram sistematicamente prisioneiros da carência de recursos e do mau desempenho. Segundo a Cientista Política Sônia Miriam Draibe, os gastos com programas dirigidos à população carente foi sempre modesto, mal se aproximando a 1% do PIB nos melhores anos. Mas, foi sobretudo a sua ineficácia que o caracterizou, já que envolveu sempre descontinuidades e, principalmente, distorções de direcionamento, atingindo cada vez menos as pessoas mais necessitadas.

Nos últimos anos, a política de assistência social vem sendo desafiada por interessantes mudanças de concepção e desenho que, apesar de lentas, indicam ainda assim a possibilidade de que seja mais eficaz na tentativa de contribuir para a redução dos altos graus de desigualdade social com que o País convive.

A Constituição de 1988 e a Lei Orgânica da Assistência Social, de 1993, definiram a assistência social como política voltada para a proteção à família, à maternidade, à infância, à adolescência e à velhice; o amparo às crianças e adolescentes carentes; a integração no mercado de trabalho; a reabilitação e integração de pessoas portadoras de deficiências. Entendida como uma política não contributiva, que se realiza através de um conjunto integrado de ações de iniciativa pública e da sociedade, deve pautar-se pelos princípios da universalidade da cobertura e do atendimento e da seletividade e distributividade na prestação dos benefícios e serviços.

“Pela Assistência Social procura-se garantir àqueles que se encontram em situação de

Fragilidade as condições para que alcancem os seus direitos, a começar pelo direito ao amparo. Parte-se do princípio que os segmentos desfavorecidos são igualmente titulares de direitos e que esses direitos lhes têm sido sonogados. Inicia-se, então, a construção de políticas públicas voltadas à recuperação de sua dignidade e auto estima”, diz o jornalista e Consultor em Segurança Pública e Direitos Humanos Marcos Rolim. Segundo ele, o ponto fundamental nesse processo é a própria construção das relações entre o Poder Público e as comunidades assistidas. Pela Assistência Social, esta relação se dará entre dois sujeitos autônomos e não entre um sujeito (Poder Público) e um objeto (comunidade carente). O que se vislumbra é a possibilidade dos assistidos se organizarem de forma independente, elaborarem suas demandas de forma coletiva e passarem a crer mais em si próprios do que na intervenção de qualquer liderança ou autoridade que lhe apareça como "superior". A Assistência Social é, por isso mesmo, uma prática de emancipação. Se vitoriosa, ela produz sujeitos livres e críticos.

Uma das tarefas mais urgentes para criar essa emancipação da parcela da população carente seria a formação de jovens instrutores com vocação e competência para desenvolver atividades culturais e esportivas (corais, orquestras, dança, teatro, ginástica, capoeira, competições atléticas) com a juventude da periferia urbana. Essas atividades coletivas, além da satisfação pessoal de seus praticantes, fomentarão o sentimento e o orgulho de pertencer a sociedade, fortalecerão a solidariedade e o espírito de coletividade, em vez de valores individuais defendido pelo sistema econômico-educacional e político atual.

Marcos Rolim também defende que, ao contrário da assistência social, o assistencialismo, ao praticar a atenção às populações desfavorecidas, oferece a própria atenção como uma "ajuda", ou seja, implica em uma relação pública de retribuição de favor que caracterizam as relações na esfera privada. É pelo valor da "gratidão" que os assistidos se vinculam ao agente das ações de caráter assistencialista. Assim, perde-se a noção elementar de que tais populações possuem o direito ao amparo e que, portanto, toda iniciativa pública, voltada ao tema da assistência caracteriza dever do Estado. O que se almeja ao praticar o assistencialismo, é a possibilidade dos assistidos retribuírem eleitoralmente a atenção recebida. Por isso,

os assistidos devem ser submissos e dependentes, não devem se organizar de forma autônoma. O assistencialismo é, por isso mesmo, uma prática de dominação. Se vitorioso, ele produz objetos dóceis e manipuláveis.

Criar uma consciência de quais são as necessidades da comunidade ao redor e exercer cidadania são iniciativas simples, mas que podem fazer a diferença. O fundamental, no entanto, é transformar a mentalidade de quem tem a obrigação de tomar as medidas certas para fazer do Brasil um país melhor.

Apesar do que ainda pensam representantes da classe política, é preciso ampliar a escala e pensar a assistência social imediatamente.

Garantir aos cidadãos carentes uma oportunidade é investir na educação e gerar empregos. Não há assistencialismo que resista a um cenário de pessoas desocupadas e sem perspectivas profissionais. Assim como também não há perspectiva profissional quando se sente fome. Responsabilidade social pressupõe buscar as melhores alternativas considerando o cenário e os recursos disponíveis.

Embora o Programa Restaurante Popular se enquadre em uma perspectiva de política assistencialista, é necessário olharmos esta

perspectiva de um outro ângulo, que não o simplesmente teórico. Nosso país sofre de um problema social chamado Fome, que atinge grande parte da população trabalhadora que não tem dinheiro pra comprar comida, mas que precisa se alimentar nas regiões metropolitanas do país. É principalmente nessa faixa da população que o Restaurante Popular atua, permitindo que o trabalhador permaneça nessas regiões sem detrimento de sua saúde alimentar e agindo como um reforço salarial, já que esse trabalhador não mais gastaria tanto recurso na obtenção de uma refeição de qualidade.

É muito importante enfatizar que o Restaurante Popular não exclui a necessidade de políticas públicas voltadas a geração de emprego e renda para o trabalhador, mas assim, caminhamos em direção a uma realidade mais digna, possibilitando a cada pessoa buscar seu próprio sustento e construir um futuro.

LOCAL DE INTERVENÇÃO

HISTÓRIA DE FLORIANÓPOLIS

BREVE HISTÓRICO DA CIDADE

Breve Histórico de Florianópolis

Inicialmente, alguns naufragos, desertores e contrabandistas de madeira, provenientes das primeiras expedições portuguesas e espanholas ao sul do Brasil se fixaram na região próxima do que viria a ser Desterro. A população nativa local, composta por índios carijós, foi gradativamente abandonando as terras insulares e se dirigindo para o interior do continente.

A partir de 1530, o território brasileiro foi dividido em 12 faixas lineares, limitadas a leste pelo Atlântico e a Oeste, pela linha das Tordesilhas. A Ilha de Santa Catarina foi então incluída na Capitania de Santo Amaro e Terras de Sant'Ana, numa extensão de território que ia desde Cananéia até Laguna, e foi doada a Pero Lopes de Souza, por volta de 1534, quando se iniciou um pequeno povoamento. Isto possibilitou o início da ocupação oficial da costa catarinense, através da fundação de algumas vilas, entre elas Nossa Senhora do Rio São Francisco (1658), Nossa Senhora do Desterro (1662) e Santo Antônio dos Anjos da Laguna (1682).

A fundação efetiva da Póvoa de Nossa Senhora do Desterro ocorreu por iniciativa do bandeirante paulista Francisco Dias Velho, por volta de 1651.

"A terra é boa. Quem disser o contrário mente".

Francisco Dias Velho

Em 1675, Dias Velho ergueu uma cruz que mais tarde, em 1678, daria início à construção da capela de Nossa Senhora do Desterro. A igreja primitiva definiu o centro do povoado e marcou o nascimento da Vila de Nossa Senhora do Desterro, podendo ser considerada o berço de Florianópolis. Aos poucos foi se desenrolando uma ocupação litorânea, lenta e espontânea.

A morte do fundador, ocorrida entre 1679 e 1680, provocou certa recessão no povoado e o extenso território, foi paulatinamente ocupado por novos moradores. Por volta de 1700, alguns povoadores viriam de São Francisco do Sul, Paranaguá, Cananéia, Santos e São Vicente, mas isso não chegou a tirar o povoado da estagnação.

Um estímulo oficial aconteceria com a elevação à Vila, em 1726. Já em 1730, com a criação da Freguesia, o pequeno núcleo populacional foi reconhecido como capaz de alguma organização e assim, o núcleo central da ilha denominada Santa Catarina passou a ser chamado Freguesia de Nossa Senhora do Desterro, antes de ser chamado simplesmente de Desterro.

A partir da fundação da Colônia de Sacramento (1680) e da necessidade de dar-lhe cobertura militar, a ilha catarinense passou a representar um ponto estratégico de importância para a Coroa Portuguesa. A sua posição era valorizada por situar-se praticamente a meio caminho entre Rio de Janeiro e Buenos Aires, na época as duas maiores cidades litorâneas da face atlântica da América do Sul. A localização geográfica e as vantagens físicas do porto desterrense impuseram-se às razões políticas e econômicas, justificando a criação da Capitania da Ilha de Santa Catarina e motivando a implantação do mais expressivo conjunto defensivo litorâneo do Sul do Brasil e, posteriormente, uma campanha de povoamento.

O Brigadeiro José da Silva Paes foi designado à frente da Capitania e organizou o seu sistema de defesa. Construíram-se as fortalezas de Santa Cruz, na Ilha de Anhatomirim, de São José da Ponta Grossa, de Santo Antônio na Ilha de Ratonas Grande e de Nossa Senhora da Conceição da Barra do Sul.



O efetivo povoamento da região foi enriquecido com a campanha migratória que transferiu em torno de 6.000 colonizadores açorianos para o sul do país e meia centena de madeirenses, principalmente no período de 1748 e 1756. Estes colonos criaram e desenvolveram comunidades, fundando diversas freguesias, tais como a da Santíssima Trindade, a da Lagoa da Conceição, a de Santo Antônio de Lisboa, a de São João do Rio Vermelho, a de Canasvieiras, e a do Ribeirão da Ilha.

Até as primeiras décadas do século XX a Ilha de Santa Catarina era dividida entre quatro pólos principais: a Freguesia de Santo Antônio de Lisboa, ao Norte, as Freguesias da Lagoa da Conceição e da Vila Capital ao centro e a Freguesia do Ribeirão da Ilha, ao sul. No continente, a centralização era representada pela Freguesia de São José da Terra Firme e Freguesia da Enseada do Brito.

No século XIX, Desterro foi elevada à categoria de cidade. Tornou-se Capital da Província de Santa Catarina em. Projetou-se a melhoria do porto e a construção de edifícios públicos, entre outras obras urbanas.

Com a Proclamação da República (1889), as resistências locais ao novo governo provocaram um distanciamento do governo central e a diminuição dos seus investimentos. A vitória das forças comandadas pelo Marechal Floriano Peixoto determinaram, em 3 de outubro de 1894, a mudança do nome da cidade para Florianópolis, em homenagem a este marechal.

Ao entrar no século XX, a cidade passou por profundas transformações, sendo que a construção civil foi um dos seus principais suportes econômicos. A implantação das redes básicas de energia elétrica e do sistema de fornecimento de água e captação de esgotos juntamente com construção da Ponte Governador Hercílio Luz foram marcos do processo de desenvolvimento urbano da cidade do século XX e Florianópolis se afirmou como capital do Estado.

Hoje, a sua área territorial, compreende 436,50 km², sendo 424,40 km², referentes a Ilha de Santa Catarina, e com uma população de aproximadamente 360 mil habitantes. Fazem parte do município de Florianópolis os seguintes Distritos Administrativos: Sede, Lagoa da Conceição, Pântano do Sul, Ratonas, Ribeirão da Ilha, Santo Antônio de Lisboa, São João do Rio Vermelho, Campeche e Barra da Lagoa, Canasvieiras, Ingleses do Rio Vermelho e Cachoeira do Bom Jesus.

Florianópolis tem sua economia alicerçada nas atividades do comércio, prestação de serviços, indústria de transformação e turismo. Recentemente a indústria do vestuário e a informática vêm se tornando também setores de grande desenvolvimento.

Dentre os atrativos turísticos da capital destacam-se, além das praias e trilhas pelo interior da ilha, as localidades onde se instalaram as primeiras comunidades de imigrantes açorianos, tais como o Ribeirão da Ilha, a Lagoa da Conceição, Santo Antônio de Lisboa, além do próprio centro histórico da cidade de Florianópolis, o conjunto de fortalezas oitocentistas e sítios arqueológicos pré-históricos.

Esses conjuntos arquitetônicos tradicionais, com seu casario geminado, suas igrejas oitocentistas, seus impérios e cruzeiros, compõem um ambiente onde práticas artesanais tradicionais, tais como a pesca, a produção de trançados com as redes, tramóias e a renda de bilros são ainda encontradas, destacando as características típicas do ilhéu e sua herança açoriana.

LOCAL DE INTERVENÇÃO

HISTÓRIA DE FLORIANÓPOLIS
ANÁLISE HISTÓRICA DO BAIRRO



PRAINHA De depósito de lixo à centro cívico

Antes de ter a forma que apresenta hoje, a região da Prainha passou por três aterros. Até o final do século 19, o mar naquela região chegava às proximidades de onde hoje está o muro do Instituto Estadual de Educação. Segundo a jornalista Natália Viana, as modificações na área começaram em meados de 1890, quando foi construída uma murada alguns metros mar adentro. Nessa época, as praias que existiam no centro de Florianópolis serviam para o despejo de lixo, entulhos e excrementos humanos.

Já na década de 1940, o local foi palco de uma obra mais ambiciosa, quando foi aterrada toda a área localizada entre a murada e o que hoje corresponde aos fundos da Assembléia Legislativa de Santa Catarina.

A terceira intervenção contribuiu para que o local ficasse com os contornos conhecidos hoje. Com o aterro da Baía Sul, na década de 70, foram construídas as vias de ligação com as pontes Pedro Ivo Campos e Colombo Salles e a avenida Governador Gustavo Richard.

Hoje é praticamente impossível imaginar a Prainha banhada pelo mar. Pelo local é escoado grande parte do trânsito do centro da cidade, seja para o túnel Antonieta de Barros ou para a avenida Mauro Ramos. Naquela região também estão localizados Assembléia Legislativa e o Tribunal de Justiça do Estado.

Foi no início da década de 40, que a Diretoria Nacional de Portos, Rios e Vias Navegáveis (DNPN) começou a planejar este aterro. De acordo com Edson Luiz da Silva, o "Velho Bruxo", que mantém um site com histórias da cidade (www.ufsc.br/~esilva), um dos pontos que influenciaram a construção foi a necessidade de canalização do rio dos Bulhos, hoje, o canal margeado pela Avenida Hercílio Luz.

Um fato curioso é que a terra utilizada no aterro foi toda retirada do morro do Mocotó, localizado na extremidade do aterro. As escavações foram realizadas entre o Hospital Militar e a antiga estrada do Saco dos Limões. "Se observar bem, o morro do Mocotó não apresenta inclinação natural. Mesmo antes da construção do túnel, a parte frontal já era reta, tanto que a entrada para o morro sempre foi pela lateral", diz Edson Luiz da Silva que enfatiza que naquela época, o morro do Mocotó já começava a ser habitado.



Prainha antes do aterro da Baía Sul.
Fonte: www.ufsc.br/~esilva/



Início dos sucessivos aterros da Baía Sul. Destaque para a obra de canalização do rio Bulhos (canal da Av. Hercílio Luz).
Fonte: www.ufsc.br/~esilva/

Com a finalização do aterro começaram a ser construídos os primeiros prédios no local. De acordo com Natália Viana, o primeiro a ser levantado foi da Diretoria Nacional de Obras Sanitárias (DNOS), no local onde hoje está localizada a esquina da avenida Mauro Ramos e a via de acesso ao Hospital de Caridade. Já na década de 60 foram construídos os prédios do Sesc, o Ginásio Charles Edgar Moritz, o Senac e o Colégio Celso Ramos. As obras continuaram no início da década de 70, quando foram construídos o antigo DNR e a Assembléia Legislativa, seguidos pelo Tribunal de Justiça, Celesc, Tribunal de Contas e Fórum.

Paulo Roberto Leite Stodieck, personagem marcante em Florianópolis das décadas de 70 e 80, jornalista de importantes jornais da cidade, escreveu em sua coluna no Jornal "O Estado":

(...)Há algum tempo, não faz muito, só apareciam em Florianópolis farmácias, bancos e padarias. Agora parece que o negócio mudou. Novidades por toda a cidade, o comércio se descentralizando e, o que é importante, se modernizando. São boutiques, bares, brinquedinhos eletrônicos, coisas de comer um tanto quanto americanizadas. E outros baratos próprios da civilização (...). E outras coisas vão surgindo. A cidade está crescendo e os melhoramentos vêm a jato.(...)1

Mesmo com a urbanização do aterro, um terreno permaneceu vago, entre a Assembléia e a Celesc, prédio depois ocupado pelo Palácio do Governo. Segundo Natália Viana, o espaço, que durante este período permaneceu abandonado e de chão batido, foi utilizado como local para ensaios da escola de samba Protegidos da Princesa, estacionamento de ônibus urbanos e por uma tradicional feira livre (anos mais tarde transferida para o Largo da Alfândega). Esta também era a área ocupada pelos circos que chegavam à cidade. "Foi neste local que vi pela primeira vez o Cinema de 180 graus", lembra Edson Luiz da Silva.

O terreno foi finalmente ocupado na década de 80, com a construção do Centro Cívico Tancredo Neves. O local também é conhecido como Praça da Bandeira ou como Praça dos Três Poderes, já que era cercada pelo Palácio do Governo, Assembléia Legislativa e Tribunal de Justiça.

1 VIANA, 2006 apud STODIECK, Paulo Roberto Leite. In O Estado, Florianópolis, 21 de setembro de 1971. p.2.

LOCAL DE INTERVENÇÃO

HISTÓRIA DE FLORIANÓPOLIS

FORTE SANTA BÁRBARA

O Forte Santa Bárbara

O Forte Santa Bárbara é uma construção do final do século XVIII, que ficava, anteriormente, situado numa ilhota rochosa na Baía Sul e ligava-se, originalmente, por uma ponte de pedras a antiga Praia do Canto, ou da Vila. Alguns historiadores atribuem a obra ao Engenheiro José Custódio de Sá e Faria.

Apesar de sua arquitetura não muito privilegiada, o Forte Santa Bárbara tem um grande valor histórico para Florianópolis, assim, foi tombado como Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 1984.

Sobre os aspectos estéticos do edifício o Engenheiro do Governo Frederico Belmont Brockenhuns, responsável por obras de reforma no Forte Santa Bárbara, diz em ofício dirigido ao Governador Pedro Leitão (1862):

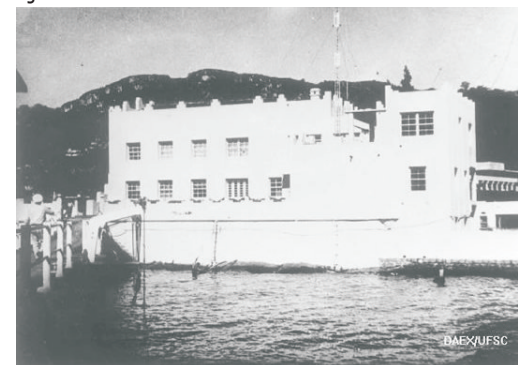
(...) pouco ou nada pude indicar para dar-lhe um aspecto externo mais agradável e congeneo aos preceitos de Architectura que no seu traço original tem sido inteiramente postas de lado.

Com quanto esta edificação por sua posição proeminente se prestaria admiravelmente a embelesar o porto do Desterro já tão favorecido pela natureza. Seu telhado baixo, suas portas e janellas estreitas e distribuídas sem symetria alguma, darão lugar a obras de maior monta de que julguei autorizado a propor(...)2

Nessa época, Santa Bárbara passou por remodelações concluídas em 1875, ano em que passou a ser sede da Capitania dos Portos.

Segundo SOUZA (1981), com a conclusão do aterro da Baía Sul na década de 70 e a transferência da Capitania dos Portos para Itajaí, o governo planejou demolir o antigo prédio para dar espaço à via coletora do aterro; o que foi impedido pelas notícias veiculadas nos jornais da época baseadas na afirmação do então encarregado do IPHAN pela fortalezas da ilha, Ciro Correa de Oliveira Lyra, de que o prédio poderia ser recuperado por ainda conservar os muros e paredes originais.

Hoje, o Forte Santa Bárbara é sede administrativa da Fundação Franklin Cascaes, órgão municipal de cultura que se empenha em preservar, registrar e salvaguardar a herança e a memória da ilha de Santa Catarina.



Fonte: www.ufsc.br/~esilva/Albuns.html



Fonte: Fundação Franklin Cascaes

2 SOUZA, 1981 apud Livro dos Engenheiros, No. 194 (1861-63.) Arquivo Público do Estado de Santa Catarina

HOSPITAL DE CARIDADE

Irmandade Senhor Jesus dos Passos

Uma das principais edificações, se não a principal, que faz parte do contexto do terreno escolhido para projeto é, sem dúvida, o Hospital de Caridade. Por se tratar de um objeto tombado pelo município e pela grande imponência que esta edificação assume na paisagem de Florianópolis, é importante que, independente da natureza, a proposta de intervenção desta área leve em consideração os aspectos urbanos existentes, além de respeitar ao máximo a rica interação que essa edificação estabelece com cidade.

Segundo PEREIRA (1997), a história do Hospital de Caridade começa em 02 de maio de 1762, quando a pequena Capela do Menino Deus foi construída em um terreno doado por André Vieira da Rosa e Muller à Joana de Gusmão, para nela abrigar a imagem do Menino Deus e centralizar suas obras de caridade, na Vila do Desterro.

Numa das embarcações vinda da Bahia, chegou a imagem do Senhor dos Passos, de autoria de Francisco das Chagas. Foi colocada na Capela Menino Deus com o intuito de abrigá-la até a passagem do próximo navio para a cidade do Rio Grande.

"Nas três frustradas tentativas para entrar à barra do Rio Grande do Sul, feitas pela embarcação que transportava uma imagem do Senhor Jesus dos Passos, e nas três conseqüentes, arribadas ao Porto do Desterro, pareceu visível a Vontade Divina para que a veneranda encomenda ficasse na cidadezinha sede da Capitania de Santa Catarina. ..."³

Em 1764, a permanência da imagem na Vila do Desterro foi negociada entre o capitão do barco e seus moradores, a partir daí formava-se a Irmandade do Senhor Jesus dos Passos.

A imagem do Senhor dos Passos com suas dimensões avantajadas, requeria mais do que um altar, precisava de uma capela. Para construí-la a Irmandade obteve permissão do Bispo do Rio de Janeiro em 1767. A capela seria anexada à do Menino Deus, formando com ela um só corpo. Sua construção ocorreu entre 1768 e 1769, com recursos vindos de esmolas, doações e donativos.

Em 1782, a Irmandade inicia a prática de obras de misericórdia, prestando assistência aos doentes pobres, com alimentação e cuidados médicos, através de seu irmão Antônio da Silva Gomes, que prestava gratuitamente seus serviços.



Hospital de Caridade antes dos aterros.
Fonte: www.ufsc.br/~esilva/

³ PEREIRA, 1997 apud FONTES, Henrique da Silva, in "A Irmandade do Senhor dos Passos e o Seu Hospital, e Aqueles que os Fundaram", 1965.

LOCAL DE INTERVENÇÃO

HISTÓRIA DE FLORIANÓPOLIS HOSPITAL DE CARIDADE





Fonte: www.ufsc.br/~esilva/

Com aumento da assistência tornou-se necessário um local adequado para o desenvolvimento dos trabalhos. Foi enviado, então, um requerimento à sua Majestade, D. Maria I, solicitando recursos para a construção da Santa Casa.

A obra foi concluída em de 1788, sendo inaugurada no dia 1o de Janeiro de 1789. A casa de saúde foi considerada Hospital Militar em 13 de março de 1818, por ato arbitrário do Governo da Ilha, sendo os doentes expulsos e acolhidos em casas de família. Porém, no dia 13 de julho, o Hospital voltou às mãos da Irmandade.

Meio século após sua construção, o Hospital encontrava-se em estado de ruína e necessitava de uma nova edificação. Em 1845 foi aprovada a nova edificação e o lançamento da pedra fundamental contou com a presença do Imperador D. Pedro II, acompanhado de Dona Teresa Cristina e outras autoridades. O Hospital foi autorizado, por carta, a usar o título de "Imperial" em 18 de junho de 1846.

Em 1906 a Irmandade obteve ajuda para aumentar o hospital, pois a procura do público tornara-se maior que o suportado, portanto não havia mais espaço físico para os atendimentos assistenciais adequados. Além das atividades hospitalar e de culto, a Irmandade abrigava

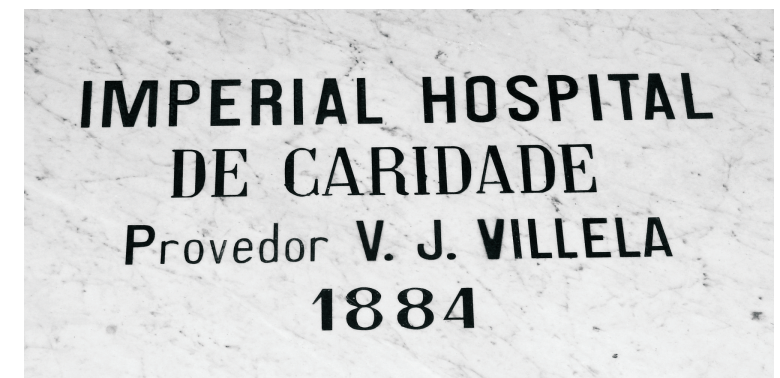
também crianças órfãs, que mesmo sem condições financeiras educava-as através do "Colégio da Igreja do Menino Deus".

Em 1926 aumentou-se o número de leitos e adquiriu-se melhores equipamentos, inaugurando salas para a realização de pequenas cirurgias com alguns médicos prestando o serviço na área assistencial.

Em 1949 houve um progressivo aumento da área física do Hospital, buscando aumentar o atendimento pediátrico e adulto, tanto na parte ambulatorial, como nas internações.

Após anos de luta da Irmandade para continuar sua assistência gratuita, em 1962 o Hospital assinou um convênio com a Universidade Federal de Santa Catarina, onde recebeu obra de ampliação de enfermarias, para estágio de acadêmicos das turmas de medicina e enfermagem.

O ensino das clínicas passou a ser ministrado no anfiteatro e nas enfermarias gerais para tratamento de indigentes, pois o corpo docente encontrou, na secular casa de saúde do século dezessete, o ambiente ideal para seus estudos.



Esculpido no mármore do piso do Hospital de Caridade.
Fonte: Acervo Pessoal

Em 1975 o Hospital necessitava de algumas reformas e adaptações na sua área física para melhorar o desempenho do ensino. No segundo semestre do ano letivo a Universidade deu início às reformas do Caridade, projetadas para adaptá-lo às exigências do ensino médico. Foram construídos um anfiteatro para as aulas doutrinárias, uma unidade ambulatorial com consultórios médicos, postos de enfermagem nas alas já existentes, salas de curativos e transformando o antigo Pavilhão Josefina Boiteux em ala para tuberculosos.

O dia 5 de abril de 1994, abalou profundamente a vida da população de Santa Catarina, quando o Hospital, que tinha na época 228 anos de existência, foi quase totalmente queimado por um incêndio sem explicações. O fogo destruiu 70% da área construída.

A comunidade de Florianópolis e de outras cidades vizinhas, engajaram-se numa campanha de solidariedade, para auxiliar na recuperação do seu tradicional hospital. E no dia 22 de agosto de 1994, o Hospital de Caridade reabriu suas portas, já com boa estrutura para prestar assistência médico-hospitalar à população.

Atualmente o Hospital conta com 206 leitos ativados, faltando ainda reconstruir 10% do que foi destruído pelo incêndio. O Hospital de Caridade, é hoje referência para todo o Estado, como modelo médico-hospitalar.



Tela de Halina Santos retratando o Hospital antes do aterro.
Fonte: Acervo Pessoal



Fonte: Acervo Pessoal

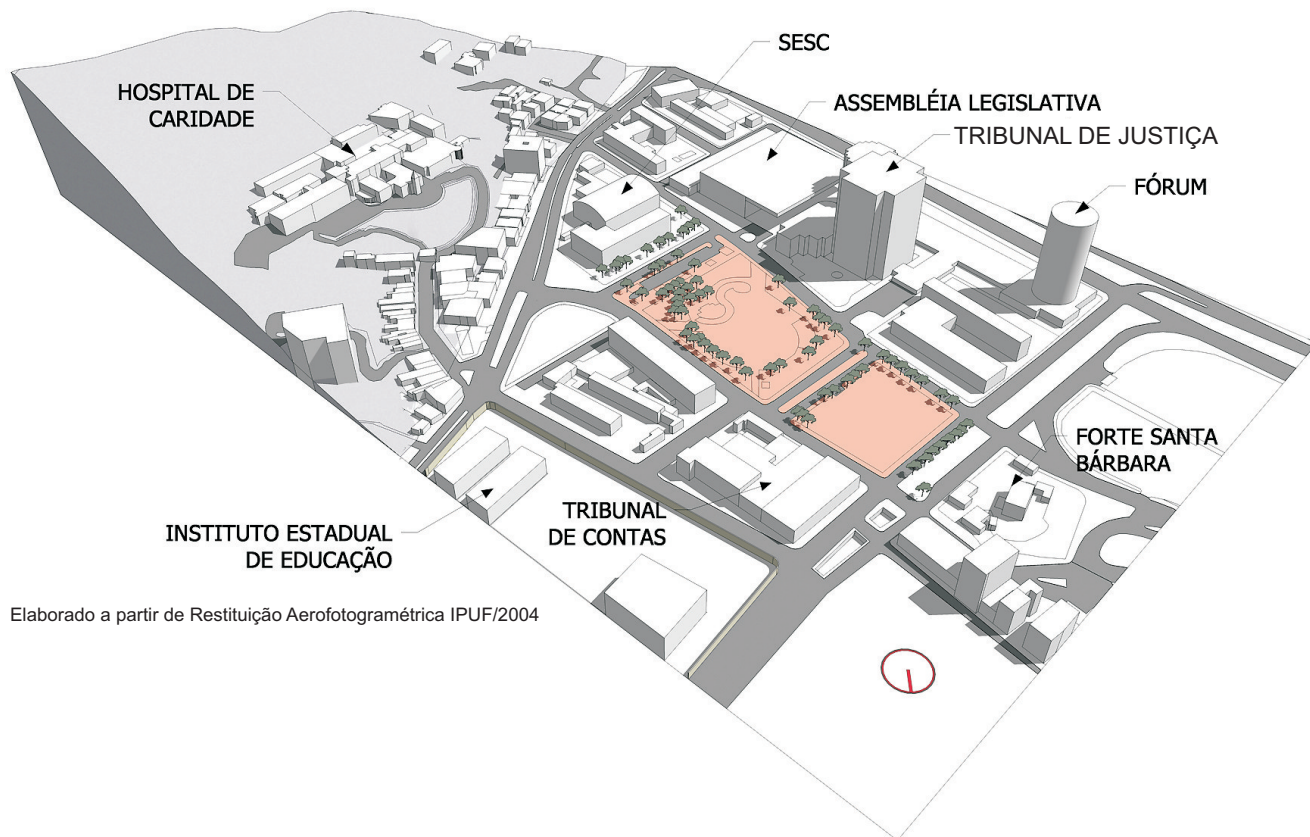
LOCAL DE INTERVENÇÃO

ANÁLISE DA ÁREA CONFIGURAÇÃO GERAL

Para análise da configuração geral da área de intervenção adotarei alguns conceitos de Kevin Lynch em seu texto "A Imagem da Cidade". Porém, antagonicamente a Lynch, a análise será feita relacionando os elementos físicos que compõem a paisagem à seus aspectos históricos.

A área em torno do terreno de intervenção, como já dito anteriormente, é composta por diferentes áreas a qual chamaremos de "áreas homogêneas", de acordo com Kevin Lynch. Estas áreas homogêneas se diferenciam, basicamente, em três tipos distintos no entorno imediato ao terreno. A primeira delas, e aí começo a análise cronologicamente, está situada ao pé do morro e é delimitada pela Av. Mauro Ramos. Composta por edificações de até dois pavimentos, com algumas exceções de edifícios mais recentes, esta área possui o micro-parcelamento do solo irregular, característico de regiões mais antigas de Florianópolis por sua colonização açoriana; e o conjunto de casas organizadas em fita, que também ocorre nas áreas mais antigas do centro.

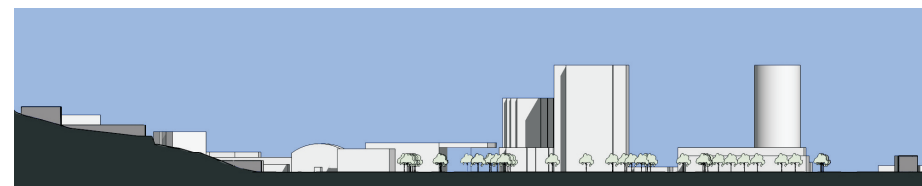
A segunda área homogênea é justamente o terreno o qual iremos trabalhar a intervenção. Delimitado aos quatro lados pela Av. Hercílio Luz, pelas ruas Álvaro Millen da Silveira e José da Costa Moellmann e pela travessa Syriaco Atherino, esse terreno, que por muito tempo permaneceu abandonado e de chão batido, hoje é dividido entre a Praça Tancredo Neves e o estacionamento da AFLOV. A divisão que ocorre nesta área é um dos aspectos a ser trabalhado na proposta, objetivando assim, a integração dessas duas partes na busca de um desenho que qualifique o espaço do Restaurante Popular.



Elaborado a partir de Restituição Aerofotogramétrica IPUF/2004



CORTE TRANSVERSAL AO TERRENO
S/ ESCALA



CORTE LONGITUDINAL AO TERRENO
S/ ESCALA



Tribunal de Contas de Santa Catarina
Fonte: Arquivo pessoal.



Tribunal de Justiça e Fórum vistos da Av. Hercílio Luz
Fonte: Arquivo pessoal.



Prédio do Governo de Santa Catarina desativado.
Fonte: Arquivo pessoal.



Hospital de Caridade visto do terreno.
Fonte: Arquivo pessoal.



Vista panorâmica do alto Hospital de Caridade.
Fonte: Arquivo pessoal.

Já a terceira área se caracteriza, principalmente, pelas edificações modernistas construídas no aterro e está também dividida em duas partes: a nordeste da Praça Tancredo Neves por edificações modernistas de até quatro pavimentos e a sudoeste por edifícios de até quinze pavimentos, como por exemplo, o Fórum da Capital. Outro fator que distingue esta área é o macro parcelamento composto por grandes quadras características do modernismo.

O grande referencial desta paisagem como um todo é, sem dúvida, o Hospital de Caridade. Por ter sido implantado em um morro, o hospital pode ser visto de vários pontos do centro, principalmente a partir da Praça Tancredo Neves. Os aspectos históricos e a importância dessa edificação para a cidade condicionarão a proposta a respeitar as visuais do Hospital de Caridade na sua concepção. Outros referenciais que se destacam nessa paisagem são o Fórum, o Tribunal de Justiça e o Forte Santa Bárbara.



LOCAL DE INTERVENÇÃO

ANÁLISE DA ÁREA USOS E FLUXOS

A área de intervenção está situada em um cenário relativamente novo de Florianópolis. Como já vimos anteriormente, os aterros ocorridos no último século modificaram bastante a configuração original desta região, direcionando o seu crescimento urbano.

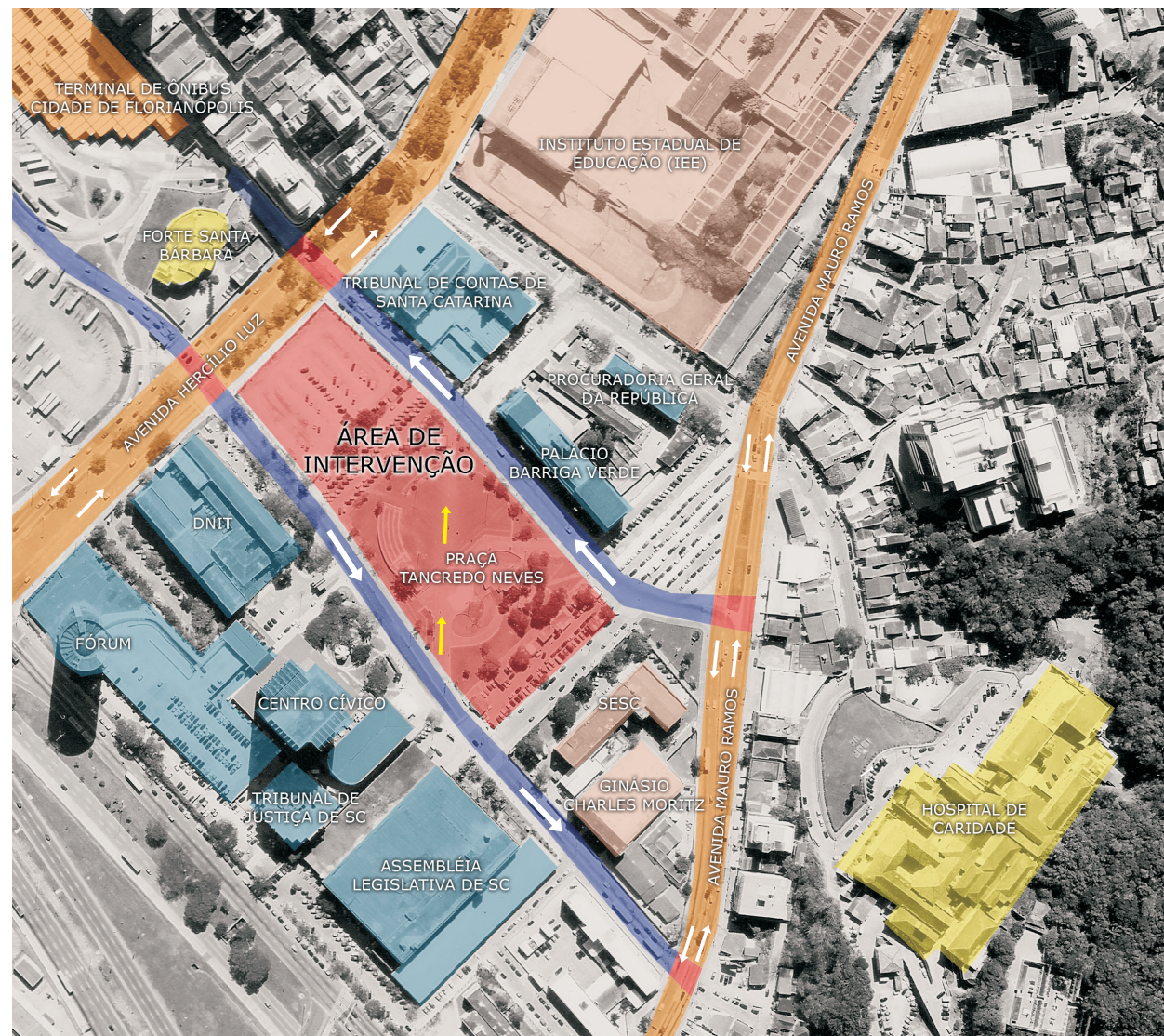
É possível identificar esse crescimento através da análise dos usos das edificações existentes, que é basicamente composta por edifícios modernistas destinados à administração pública. Entre estes, destacam-se o Fórum, O Centro Cívico Aderbal Ramos da Silva e a Assembléia Legislativa de Santa Catarina. Este último de autoria do Arquiteto Paulo Mendes da Rocha.

Em relação ao sistema viário é possível identificar dois importantes eixos: a Avenida Hercílio Luz e a Avenida Mauro Ramos. Estas duas avenidas originam quatro importantes nós viários com as ruas Dr. Álvaro Millen da Silveira e José da Costa Moellmann.



EDIFÍCIOS E PRINCIPAIS EIXOS

Foto Aérea IPUF, 2004.



Fonte: IPUF

PLANO DIRETOR DO DISTRITO SEDE



Elaborado a partir do Plano Diretor do Distrito Sede IPUF
Fonte: Foto Aérea IPUF/2004

LOCAL DE INTERVENÇÃO

ANÁLISE DA ÁREA PLANO DIRETOR

Segundo o Plano Diretor de Florianópolis, a área da proposta trata-se de uma Área Verde de Lazer juntamente com a Praça Tancredo Neves, ilhada por Áreas Comunitárias Institucionais, que por sua vez são cercadas por AMC-6 (Área Mista Central, que permite a construção de até 12 pavimentos), AMC-3 (que permite até 6 pavimentos) e AMC-2 (que permite até 2 pavimentos). Esta última a que mais interessa para o andamento do trabalho, já que está localizada entre a área escolhida para a construção do Restaurante Popular e o Hospital de Caridade.

Baseado em uma mudança de zoneamento do terreno para Área Comunitária Institucional e nos Artigos 105 e 106 do Plano Diretor de Florianópolis (Lei Complementar nº 001/97), que tratam das Normas Relativas às Áreas Comunitárias Institucionais, consideraremos como base do estudo o terreno como sendo equivalente a uma AMC-2, que permite a construção de um edifício de até 2 pavimentos, garantindo assim a visibilidade e a permeabilidade das perspectivas pertencentes ao seu entorno.

"SEÇÃO VII

Das Áreas Comunitárias Institucionais (ACI)

Art. 105 - As Áreas Comunitárias Institucionais (ACI), especialmente aquelas dos equipamentos de educação, cultura, saúde, segurança, lazer e recreação, serão classificadas e localizadas em Planos Setoriais elaborados pelo Órgão Municipal de Planejamento e setores afins, aprovados por lei.

Art. 106 - Os limites de ocupação das Áreas Comunitárias Institucionais serão definidos pelo Órgão Municipal de Planejamento, **levando-se em conta os limites de ocupação mais adequados às zonas circunvizinhas à área.**

Parágrafo Único - **Em nenhum caso os limites de ocupação dos terrenos de ACI existentes ou extintas poderão ser superiores aos das zonas adjacentes."**

DELIMITAÇÃO DO PÚBLICO-ALVO

RESTAURANTE POPULAR
ANÁLISE DO PÚBLICO POTENCIAL

DELIMITAÇÃO DO PÚBLICO-ALVO

Quais são as pessoas socialmente excluídas? São os desassistidos pelos serviços que o Estado presta? São os que não participam ativamente das comunidades em que vivem? São as pessoas que não têm renda que lhes permita acesso aos bens e serviços comuns? A discussão a respeito desse tema tem ocupado tanto os especialistas, quanto a sociedade, interessada em avaliar se o princípio da igualdade social está sendo respeitado.

Uma perfeita avaliação do significado da exclusão deveria levar em conta, além da integração social, a satisfação pessoal. Contudo, muitos dos fatores de avaliação de inclusão são subjetivos e de difícil compreensão.

De acordo com a Secretaria de Estado do Desenvolvimento Social, os métodos de avaliação indireta procuram estimar o número de pessoas socialmente excluídas e com problemas alimentares, a partir de dados de renda.

É importante grifar que pobreza, fome, subnutrição e exclusão social não são sinônimos. É possível encontrar no campo, por exemplo, pessoas pobres e bem nutridas. Há pessoas com boa renda e mal nutridas. No entanto, há pesquisas que mostram que existe uma grande relação entre falta de renda e fome. E, para fins práticos, é possível assumir que entre a população sem renda será encontrada a maior parte da população subnutrida.

Usando renda como referencial fundamental, é possível ainda definir diferentes metodologias de determinação de população carente.

Com o objetivo de unificar a linguagem com as várias metodologias existentes na definição da população carente de programas sociais, o Projeto Fome Zero usa a renda como referencial para determinação da população carente através da definição de uma linha de indigência formada por pessoas que recebem até R\$ 90,00 e da linha da pobreza definida pelas pessoas que recebem até R\$ 180,00 (2003).

Como o Programa Restaurante Popular trata dessa mesma temática e faz parte da rede de ações do Programa Fome Zero, adotaremos a renda como parâmetro para a definição da demanda de refeições diárias a partir dos dados obtidos no Diagnóstico da Exclusão Social "Mapa da Fome" da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Social, Urbano e Meio Ambiente do Estado de Santa Catarina.



ASPECTOS DEMOGRÁFICOS E SÓCIO-ECONÔMICOS DE FLORIANÓPOLIS*

O aglomerado urbano de Florianópolis (Florianópolis, Biguaçu, Palhoça e São José) totaliza uma população estimada em 2002 de 702.988 habitantes, segundo o IBGE. Florianópolis, apesar de ser a capital do Estado, não é a sua maior cidade, tendo uma população inferior a de Joinville, com uma estimativa em 2002 de 453.766 habitantes segundo IBGE.

Florianópolis, cidade pólo do aglomerado urbano tem uma população estimada de 360.601 habitantes em 2002/IBGE. A população total do aglomerado representa 94,10% da população total do Núcleo da Região Metropolitana (747.021 habitantes), esta por sua vez representa 13,51% da população de Santa Catarina. Em janeiro de 1998, a Lei Complementar nº 162 instituiu a Região Metropolitana de Florianópolis, a primeira a ser criada no Estado com objetivo principal de dinamizar as soluções dos problemas urbanos comuns.

O Município de Florianópolis é composto por 12 distritos que se concentram na Ilha. Segundo dados do IBGE de 2000, destaca-se o distrito sede com maior população (213.574 habitantes). Em média, cada distrito possui 9.127 habitantes. A Ilha possui 85 comunidades, sendo a comunidade do Centro a com o maior número de habitantes (41.827). No Continente, que possui 9 comunidades, Capoeiras é o mais populoso, com 17.905 habitantes, enquanto que a comunidade de Bom Abrigo perfaz 1.196 habitantes.

De acordo com os dados do IBGE, no ano de 2000, Florianópolis possuía, entre pessoas com renda insuficiente e pessoas pobres, 84.738 pessoas, ou seja, 24,8% da população total, das quais aproximadamente 8% residem no centro de Florianópolis.

O Município possuía, em 2005, aproximadamente 208 mil empregos formais dos quais pouco mais de 163 mil são relacionados ao comércio e serviços. A quantidade de trabalhadores formais residentes em Florianópolis é de 82.098 pessoas. De acordo com o Ministério do Trabalho e Emprego, não é possível determinar a quantidade de trabalhadores no centro de Florianópolis. No entanto, uma simples subtração mostra que cerca de 60% dos empregos formais são preenchidos por trabalhadores provenientes de outros municípios do Núcleo Metropolitana. Florianópolis também possuía, além dos trabalhadores formais, 48.829 trabalhadores informais no ano de 2000, o que majora ainda mais o contingente populacional todos os dias na ilha.

Dos empregos formais existentes em Florianópolis os que mais se destacam pelas baixas médias salariais são servente de obras, atendente de lanchonete, faxineiro, operador de telemarketing, trabalhador da manutenção de edifícios e contínuo. Esses trabalhadores, segundo o Ministério do Trabalho e Emprego, no período de Janeiro de 2003 a Janeiro de 2006, receberam um salário médio em torno de R\$ 350,00.

*Fonte: IBGE, Censo Demográfico de SC, 1991.

PÚBLICO ALVO E DEMANDA

RESTAURANTE POPULAR ANÁLISE DO PÚBLICO POTENCIAL

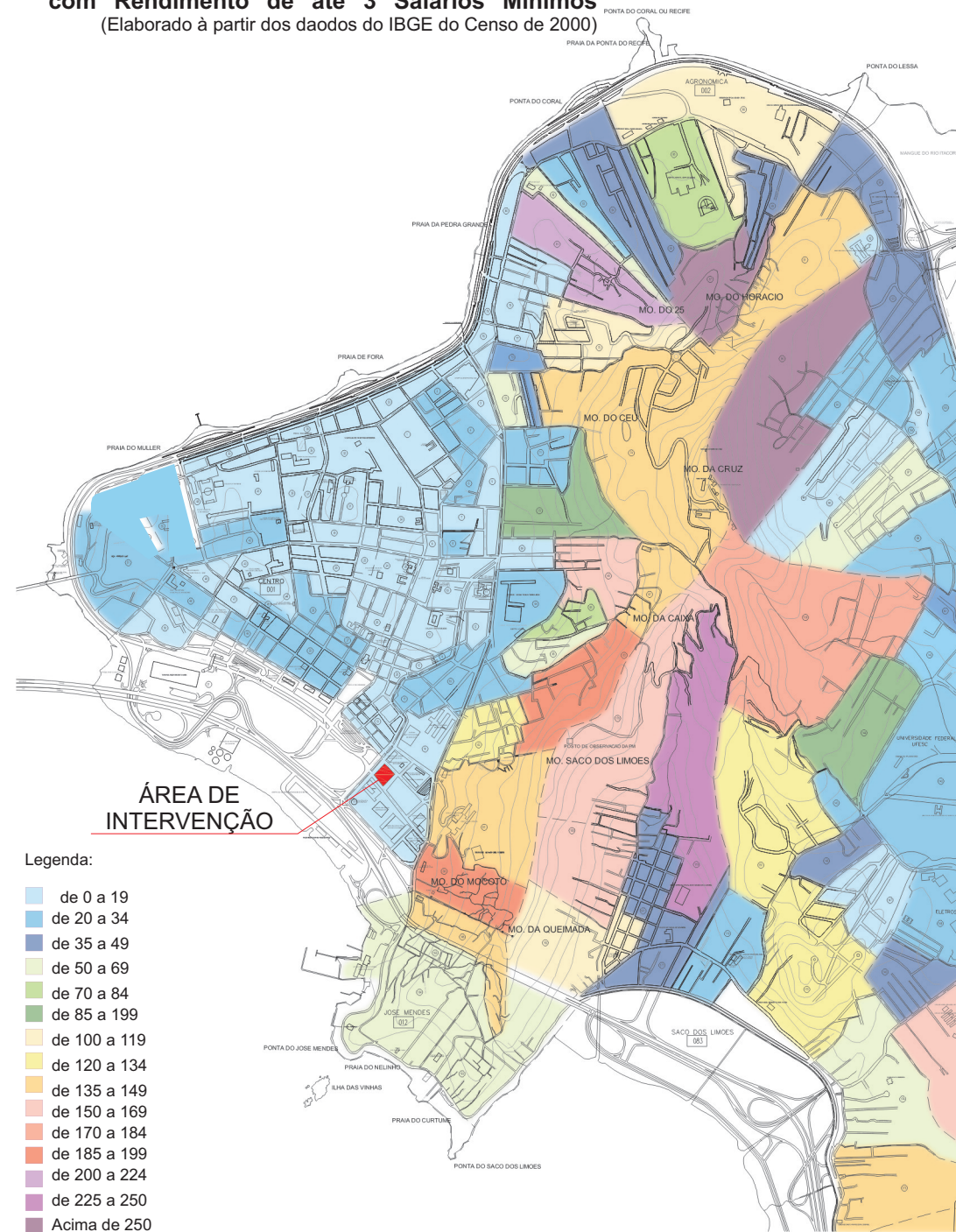
Levando em consideração os dados, tanto do IBGE (à partir do qual foi elaborado o mapa ao lado) quanto o da Secretaria do Estado do Desenvolvimento Social já citados, não é difícil chegar à conclusão de que a demanda de um Restaurante Popular é muito alta no município de Florianópolis. No centro da cidade, por exemplo, onde a análise dos dados do IBGE feita pelo Governo do Estado indica aproximadamente 1050 pessoas com renda insuficiente poderia significar baixa demanda do serviço. Porém ao nos depararmos com o mapa do centro da cidade e suas áreas adjacentes é fácil entender que a divisão formal esconde a situação real desse bairro.

Cercado pelo maciço do morro da cruz, essa região possui 2516 famílias com rendimento mensal de até três salários mínimos. Se ainda assim contabilizarmos o número de trabalhadores formais e informais no centro da cidade, o que não é possível pela falta de dados confiáveis, chegaríamos a uma demanda muito grande para o espaço físico à que o trabalho se propõe a trabalhar. Para atender a essa demanda seria necessária a implantação de outras unidades dos Restaurantes Populares distribuídos em pontos estratégicos da cidade. Assim, o custo da refeição para a população de renda insuficiente que não mora no centro diminuiria, já que eliminaríamos o gasto com a locomoção até o restaurante.

A fim de equacionar a relação entre espaço físico, demanda e restrições de viabilidade técnica as quais o terreno escolhido está sujeito, estipularemos um número médio de 2000 refeições. Admitindo ainda que o Restaurante poderia funcionar no período noturno, alcançaríamos 4000 refeições por dia.



Responsáveis pelo Domicílio por Setor Censitário com Rendimento de até 3 Salários Mínimos (Elaborado à partir dos dados do IBGE do Censo de 2000)



ESTUDO DE CASO

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNESP

O Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências e Letras, do Campus de Assis está integrado à UNESP, sendo administrado pela Associação dos Usuários do Restaurante Universitário - AURUCA, entidade criada exclusivamente para este fim, sem finalidade lucrativa.

Segundo a AURUCA, o Restaurante tem por objetivo principal fornecer alimentação balanceada, de qualidade e a preço de custo. A Universidade oferece as instalações físicas, água, luz, telefone, alguns equipamentos e utensílios necessários para que o serviço se desenvolva. A AURUCA é responsável pela compra de todos os gêneros alimentícios, de limpeza, descartáveis, gás, manutenção dos equipamentos, que são, na maioria, próprios do restaurante. Além do fornecimento de refeições o RU também oferece cursos de culinária e gestão de alimentos.

O sistema de atendimento prestado é o bandeirão, o qual oferece em torno de 800g de alimentos por usuário. O cardápio é composto de arroz, feijão, carne, salada, sobremesa, suco, café e água.

Apesar das instalações do restaurante não serem totalmente adequadas a essa atividade, são servidas em média 600 refeições/dia oferecidas ao preço de R\$ 3,00.

O restaurante atualmente possui um quadro com 12 funcionários no trabalho operacional, 2 técnicos e 17 alunos contratados por duas horas diárias para trabalhos específicos no horário do almoço.

De acordo com os alunos da universidade, o RU já faz parte da rotina do Campus, já que, além da economia no transporte, com as refeições sendo feitas na própria Faculdade, houve um melhor aproveitamento do tempo de estudo, pesquisa, leituras na Biblioteca e outras atividades pertinentes ao ensino, pesquisa e extensão. Aproveitando melhor o tempo, os membros da comunidade acadêmica acabam por fazer do RU um ambiente de encontro, convivência e confraternização.

Fonte: www.assis.unesp.br/ru



Fonte: www.unesp.br/ru



Fonte: www.unesp.br/ru



Fonte: www.unesp.br/ru



Fonte: www.unesp.br/ru



Fonte: www.unesp.br/ru



Fonte: www.unesp.br/ru



Fonte: www.unesp.br/ru



Fonte: www.unesp.br/ru

ESTUDO DE CASO

RESTAURANTE POPULAR BETINHO – RJ

Além de uma comida balanceada e nutritiva, quem almoça no Restaurante Popular Herbert de Souza, o Betinho, na Central do Brasil, tem todos os dias um auxílio muito significativo na renda familiar. Nos restaurantes populares, além da refeição oferecida a R\$ 1 (22,3 mil por dia em nove unidades) é feito um trabalho voltado para a recuperação de pessoas com risco de subnutrição.

Para garantir um cardápio balanceado, as refeições dos restaurantes populares são elaboradas por nutricionistas e têm, aproximadamente, 1.500 calorias. De acordo com pesquisas realizadas pela FAPERJ e a Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UerJ) para avaliação de políticas públicas no Rio de Janeiro, mais de 88% dos usuários têm renda familiar per capita mensal inferior a dois salários-mínimos. Das pessoas que freqüentam o restaurante, 35% costumam se deslocar de outros municípios para se alimentar nesse estabelecimento pelo menos uma vez por semana.

Semanalmente, há palestras sobre alimentação. Além disso, as nutricionistas dão orientação nutricional e acompanham os hábitos alimentares dos usuários. Kátia Cardoso, nutricionista do Restaurante Betinho, diz que essas medidas vêm apresentando resultados positivos. “Aos poucos, a gente muda os hábitos dos usuários, com informações sobre os alimentos que devem ser consumidos, de acordo com cada caso. Tenho a resposta disso pelos exames laboratoriais que eles me apresentam, com recuperação de taxa de colesterol e a glicemia adequada. Isso faz bem para o ego, saber que de alguma forma estamos melhorando a qualidade de vida destas pessoas”, diz a nutricionista.

Mais do que um programa de alimentação, o projeto que vem sendo desenvolvido nos restaurantes populares é de promoção da saúde de uma forma mais efetiva. Além do restaurante da Central do Brasil, estão em funcionamento na capital do Estado do Rio de Janeiro, mais duas unidades, Maracanã e Bangu. Na Baixada Fluminense, são duas: Duque de Caxias e Nova Iguaçu. Niterói, Itaboraí, Campos e Barra Mansa completam a lista. Mais quatro restaurantes estão em obras, em Irajá, Madureira, Méier e Bonsucesso. Comprovando o sucesso da iniciativa.



Fonte: odia.terra.com.br

“Neste restaurante tem tudo que uma pessoa operada do coração como eu precisa comer. Como aqui há três anos, desde que operei. Foi o que me ajudou a me recuperar” diz a aposentada Anette Chaves Silveira



Fonte: odia.terra.com.br

“Eu almoço aqui, no Restaurante do Betinho, desde que ele foi inaugurado, há cinco anos”, diz o aposentado Gervásio Nunes que também trás seus exames para que as nutricionistas possam fazer o acompanhamento das taxas.



Fonte: odia.terra.com.br

“Sou sozinha e aqui tenho companhia. A médica disse que eu devia comer feijão todo dia para não ficar anêmica. Desde então passei a comer no Restaurante Popular, mesmo vindo de Nilópolis todo dia!”, Diz Maria José Machado que teve câncer de intestino e conta com o RP na sua recuperação.



Fonte: odia.terra.com.br

O Restaurante Popular do Betinho parece ter entrado na rotina dos trabalhadores e aposentados que passam pela Central do Brasil. A fila pra entrar demora cerca de uma hora, já que todos têm que passar pela segurança na entrada, que chega a ser truculenta às vezes. Mas mesmo assim os usuários dizem que vale a pena, já que chegam a pagar cinco vezes menos do que se fossem em um restaurante comum.

ESTUDO DE CASO

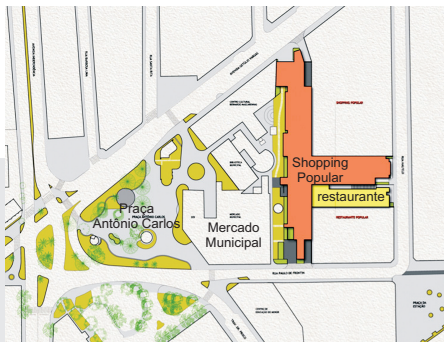
RESTAURANTE POPULAR JUIZ DE FORA – MG



PERSPECTIVA INTERNA
Fonte: www.spge.pjf.mg.gov.br

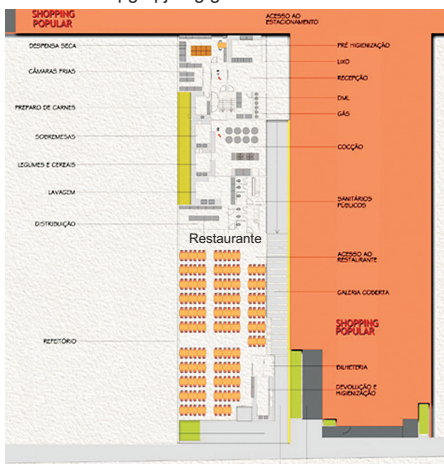


PERSPECTIVA EXTERNA
Fonte: www.spge.pjf.mg.gov.br



IMPLANTAÇÃO
Fonte: www.spge.pjf.mg.gov.br

Com capacidade para 320 pessoas o Restaurante Popular de Juiz de Fora pretende oferecer 3 mil refeições por dia a R\$ 1.



PLANTA BAIXA TÉRREO
Fonte: www.spge.pjf.mg.gov.br



PLANTA BAIXA SEGUNDO PAVIMENTO
Fonte: www.spge.pjf.mg.gov.br

O município de Juiz de Fora, Minas Gerais, também será beneficiado com uma unidade do Restaurante Popular, que será construído no centro da cidade. As refeições serão servidas a preços subsidiados pela Prefeitura, atendendo às camadas mais carentes da população. O terreno onde será construído o restaurante já foi desapropriado pela Prefeitura e para a execução do projeto, o Governo federal, através do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, liberou uma verba de R\$ 1,4 milhão. Somando a este montante, a Prefeitura também entrará com mais R\$ 600 mil.

O restaurante é projeto do Arquiteto Leonardo de Paula e terá dois pavimentos, sendo que a parte operacional ficará no primeiro piso e a parte administrativa e de apoio, no segundo. O refeitório terá capacidade para 320 lugares e o tempo uma refeição e outra deverá ser de 20 e 30 minutos para que seja atingida a meta de serem servidas entre 2,5 mil e 3 mil refeições por dia. O projeto que prevê áreas de lavagem e de desinfecção de alimentos, sanitários, acessibilidade para deficientes físicos, sala para nutricionista, entre outros, terá uma área de construção em torno de 1.300 m².

A idéia da Prefeitura é criar um complexo, reunindo o shopping popular, o restaurante popular, o mercado municipal, o Centro Cultural Bernardo Mascarenhas, e as praças Antônio Carlos e da Estação.

ESTUDO DE CASO

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UFSC

O Restaurante Universitário de UFSC é um dos exemplos próximos de cozinha industrial, que tem o objetivo de atender os alunos e professores oferecendo refeições a R\$1,50. Além de fornecer uma alimentação de qualidade a seus usuários, o RU também se preocupa em servir de Campo de Estágio para as mais diversas disciplinas, tanto da graduação como da pós-graduação, devido à grande diversificação das atividades desenvolvidas. Os trabalhos realizados durante os estágios não só contribuem para a formação dos alunos como também para a melhoria contínua dos processos do Restaurante Universitário.

A visita orientada é um instrumento onde os usuários podem conhecer mais de perto os processos produtivos realizados dentro do Restaurante, o que contribui para o entendimento do seu funcionamento, das Estratégias e Planos de Trabalho adotados pelo RU. Interessado em entender o funcionamento do RU, foi feita uma visita ao Restaurante onde se pôde acompanhar as diversas etapas do processo de produção das refeições, identificar os equipamentos necessários para a sua produção, bem como o fluxo por onde os alimentos devem adotar para que não haja contaminação cruzada.

Apesar do objetivo da visita não ser o de identificar os problemas existentes no Restaurante Universitário da UFSC, algumas práticas são considerados impróprias para esse tipo de estabelecimento, como por exemplo, o armazenamento de carnes e verduras em uma mesma câmara de resfriamento e a falta de uma zona de higienização das pessoas que acessam o restaurante pela plataforma de descarga.



Refeitório Ala "C"
Fonte: Arquivo pessoal



Cocção
Fonte: Arquivo pessoal



Lavação dos alimentos
Fonte: Arquivo pessoal



Cozinha
Fonte: Arquivo pessoal



Tempera da carne
Fonte: Arquivo pessoal



Plataforma de descarga
Fonte: Arquivo pessoal



Cocção
Fonte: Arquivo pessoal



Panelões industriais
Fonte: Arquivo pessoal



Refeitório Ala "A"
Fonte: Arquivo pessoal



Depósito
Fonte: Arquivo pessoal



Depósito
Fonte: Arquivo pessoal



Caldeira elétrica
Fonte: Arquivo pessoal

Uma das práticas interessantes adotada pela administração do restaurante, é a de no início das atividades todos os dias promover uma sessão de ginástica para o relaxamento do funcionários envolvidos na produção das refeições.

O Restaurante divide-se em alas A e C, ambas com capacidade para 400 pessoas. O que diferencia essas alas é a maneira como a comida é servida. Na ala A, a comida é servida em bandejas pré-preparadas, já na ala C, o usuário pode se servir através do sistema de buffet, que dá direito a somente uma porção de carne.

O RU-UFSC inicia suas operações todos os dias as 8 horas da manhã com os procedimentos necessários para que a comida seja servida das 11 as 13 horas. A partir das 14 horas o Restaurante se dedica inteiramente a preparação dos alimentos para o dia seguinte, como por exemplo, descongelar e temperar carnes.

Para que sejam servidas até 3800 refeições todos os dias, o Restaurante Universitário conta com uma equipe de 76 funcionários, dos quais 50 são funcionários da universidade e outros 26 de firma de terceirização de serviços.

ESTUDO DE CASO

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UnB

O Restaurante Universitário da Universidade de Brasília (UnB) está longe de ser um espaço apenas para alimentação. Além de servir cerca de cinco mil refeições diárias, abre espaço para o desenvolvimento de projetos e disciplinas de cursos de graduação e pós-graduação da universidade - como pesquisas e estágios - e também para atividades culturais e artísticas. Os estudantes, professores, servidores e visitantes que passam diariamente por lá podem assistir a apresentações de capoeira, ver exposições de fotografia e pintura, jogar xadrez e até mesmo almoçar. “Sempre quis que o restaurante não fosse apenas um lugar para comer, mas também uma unidade de ensino, pesquisa, arte, cultura e extensão”, afirma a diretora do RU, Rita de Cássia Oliveira.

Com média diária de cinco mil pessoas, o restaurante tem preocupação constante de servir alimentos nutritivos e saudáveis. Ao todo, são mais de quatro toneladas de comida por dia, o que equivale a 80 toneladas por mês. De acordo com a coordenadora de Nutrição e Gerente Operacional do RU Jamilie Moraes de Lima, a qualidade é a prioridade na preparação dos alimentos, que leva em conta fatores como a disponibilidade de equipamentos e de pessoal, a harmonia visual do prato e o gosto da clientela. “Estamos atentos em todo o processo: desde a seleção do produto, passando pela preparação e pela higiene, até a responsabilidade de quem faz a comida para que o resultado final seja bom e promova a saúde”, explica a nutricionista.



Fonte: www.unb.br/ru/



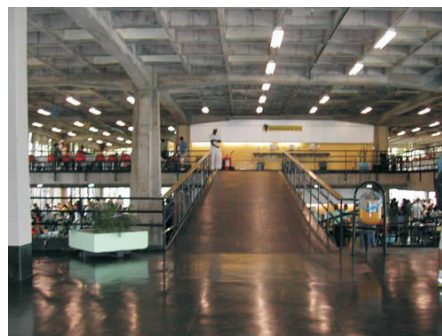
Fonte: www.unb.br/ru/



Fonte: www.unb.br/ru/



Fonte: www.unb.br/ru/



Fonte: www.unb.br/ru/



Fonte: www.unb.br/ru/



Fonte: www.unb.br/ru/



Fonte: www.unb.br/ru/



Fonte: www.unb.br/ru/



Fonte: www.unb.br/ru/

O RU funciona de 2ª a 6ª feira das 06:00 às 19:30 horas ininterruptamente.

Para atendimento ao público, as equipes são organizadas em turnos para viabilizarem o fornecimento do almoço e do jantar de 2ª a 6ª feira. O sistema adotado no RU é o "Self Service", onde o usuário paga um preço fixo pela refeição e serve-se à vontade, exceto as carnes e a soja, que são porcionadas.

O RU-UnB conta com uma política de bolsa-alimentação para estudantes carentes. O bolsista é selecionado pela Diretoria de Desenvolvimento Social, por critérios de levantamento sócio-econômico e classificado em um dos grupos abaixo:

Grupo 1 Aluno carente. Preço: R\$ 0,50

Grupo 2 Aluno semi-carente. Preço: R\$ 1,00 (Esse grupo também inclui estudantes-convênio (PEC-G), cotistas e estagiários)

Grupo 3 Alunos regulares, funcionários, professores e terceirizados. Preço: R\$ 2,50

Grupo 4 Visitantes. Preço: R\$ 5,00

Não é só o público externo que recebe atenção especial. A equipe do RU - formada por 70 servidores do quadro e 118 terceirizados - pode, desde 1996, participar do programa de ginástica laboral três vezes por semana, no qual se estuda e corrige a postura dos funcionários para o desempenho do trabalho diário. Eles também recebem orientações médicas, fisioterápicas e nutricionais, participam de torneios de futebol da UnB e, anualmente, fazem cursos de reciclagem para falar sobre temas como saúde e higiene.

O auxiliar de serviços gerais do RU Marcelo Garcia da Silva, 22 anos, aprova a iniciativa. Na unidade desde junho de 2006, ele afirma que o restaurante é um bom lugar para se trabalhar, principalmente, por conta do bom relacionamento interno. "A ginástica laboral melhora o nosso rendimento no dia-a-dia. Somos protegidos inclusive pela precaução de sempre utilizarmos equipamentos de segurança como luvas, botas, óculos e protetores de ouvidos", elogia Silva.

O RU também possui programas voltados à comunidade como o Alimentando com Carinho (voltado aos idosos, crianças e deficientes físicos), Cultura no RU, Xadrez no RU e o Viva Bem UnB (que promove a saúde física e mental através de exercícios físicos).

Os estudos feitos nesta etapa de introdução ao trabalho de graduação durante o semestre amadureceram o tema e trouxeram à tona as questões sociais que, de certa maneira, impedem que nosso país cresça de forma homogênea em um crescimento sustentável e sem desigualdade social.

A questão da fome é, provavelmente, o maior problema político, moral e social que enfrentamos na atualidade e esse problema tem que ser discutido e combatido veementemente.

Uma arquitetura de cunho social que garanta condições para que aqueles que se encontram em situação de fragilidade alcancem o direito ao amparo, mas que ao mesmo tempo não seja estigmatizada pela sociedade por lidar com essa camada da população desfavorecida é tarefa árdua que poucos tem maturidade suficiente para conceber por si só.

Durante o longo percurso (não findo) de amadurecimento dos conceitos de uma arquitetura que transmita suas opiniões e seus princípios, encontramos portas e janelas que se abrem, muito ou pouco, possibilitando-nos absorver certos conhecimentos que nos ajudarão na nossa vida profissional. E é tarefa exclusivamente nossa nos interessarmos por determinados conceitos e conhecimentos.

No decorrer do curso de Arquitetura e Urbanismo, tive o privilégio de conhecer algumas obras famosas de arquitetos condecorados da arquitetura brasileira. Porém, nenhuma delas encantou tanto, do ponto de vista social e conceitual, os olhares daqueles estudantes de

arquitetura quanto a obra de Lina Bo Bardi no SESC Pompéia. Não é de se admirar que seja uma das obras mais citadas como referencial nos trabalhos dessa faculdade.

Na obra de Lina Bo Bardi se verifica a presença de um conceito central que organiza o todo. Esse conceito é algo que vai além de uma resposta às questões técnicas e funcionais. A qualidade dessa obra se dá não só da existência desse conceito forte, mas da coerência com que é desenvolvido e levado às últimas consequências.

Um dos aspectos da obra de Lina Bo Bardi mais interessantes nos tempos atuais é a economia de meios que resulta em efeitos plásticos de grande força. Sua arquitetura sempre pode ser descrita através de uma ou duas imagens que marcam sua composição, que no caso do SESC Pompéia são a torre e o edifício de quadras que evidenciam essa intensidade. Uma arquitetura fundamentada na economia de meios é absolutamente coerente com as idéias fortes de Lina.

Além da admirável arquitetura, O SESC Pompéia é um espaço marcado pela efetiva apropriação da população, que pode ali assistir a eventos, a shows, a exposições, brincar, ler, almoçar, nadar, jogar futebol, vôlei, ter acesso à Internet e inúmeras outras atividades oferecidas pelo SESC.

É baseado em alguns conceitos e na própria obra da Arquiteta Lina Bo Bardi que a proposta do Restaurante Popular tem a pretensão de se referenciar na busca de espaços tão apropriados e apropriáveis quanto a "Fábrica de Lazer SESC Pompéia".

A partir dos estudos feitos durante o trabalho de graduação, alguns aspectos tornaram-se importantes para a concepção da proposta do Restaurante Popular. Estes aspectos nortearão a segunda etapa do trabalho através utilização deles como estratégias de projeto:

O ambiente do Restaurante Popular deve se adequar ao usuário através da escala. A escala em espaços institucionais é considerada fator de poder por transmitir superioridade e subordinação. Para criar identidade do usuário com espaço, a escala do Restaurante deve se reduzir para se adaptar ao usuário através de estratégias que amenizem a sensação de amplidão.

Após a refeição, as pessoas sentem necessidade de descansar e conversar com amigos em um ambiente agradável de confraternização. Os espaços do Restaurante devem dialogar com os espaços abertos (ou semi-abertos) que os usuários podem se apropriar após as refeições. Estes espaços também devem se estender através de um desenho coerente com a praça.

O diálogo com os edifícios institucionais do entorno deve se estabelecer de alguma forma, harmoniosamente ou não. O objetivo de reduzir a imponência que edifícios institucionais costumam ter, deve ser também confrontado nesse diálogo a fim de privilegiar a escala humana.

A relação entre fundo e figura deve privilegiar o Hospital de Caridade na paisagem do centro da cidade. Esse respeito deve ser conquistado através da altura do edifício, que deve garantir as visuais que a cidade tem do

hospital de caridade, e através do enquadramento do hospital em determinados momentos do projeto.

Os acessos devem garantir segurança aos usuários que em sua maioria chegarão ao Restaurante a pé. Por isso, os acessos devem se localizar nas laterais do terreno, já que as ruas Dr. Álvaro Millen da Silveira e José da Costa Moellmann tem fluxo reduzido de carros em relação à Av. Hercílio Luz.

Para atender a demanda estipulada de duas mil refeições por turno, o refeitório deverá ter capacidade para 250 pessoas simultaneamente. Estes refeitórios como dito anteriormente, devem ser divididos em alas para redução de sua escala e o favorecimento da acústica, que costumam ser inadequadas em lugares como este.

Como visto durante o trabalho, os restaurantes populares devem adotar características de um espaço de assistência social, onde o usuário possa adquirir sentimentos de orgulho por pertencer a sociedade através de atividades coletivas de cultura e entretenimento, como por exemplo: cursos de culinária e padaria, voltados à formação de profissionais, campeonato de jogos de mesa (carta, xadrez, dama, dominó), biblioteca, festival de pipa acesso à Internet, ensaio de escola de samba e outras atividades coerentes com o programa.

DESENVOLVIMENTO DO PROJETO

RESTAURANTE POPULAR PROGRAMA

O Restaurante Popular constitui-se em um estabelecimento complexo de produção e distribuição de refeições com equipamentos específicos relacionados desde a recepção da matéria-prima até a saída do usuário do restaurante. Existem inúmeros fluxos dentro de um equipamento como este que devem ser relacionados ou afastados para que a dinâmica do restaurante permita um ganho na produção dos alimentos.

Para que isto ocorra de maneira segura e sem o risco de contaminação é necessário o planejamento das diversas atividades que ocorrem durante o processo de produção e distribuição dos alimentos. Estas atividades deverão se dividir, inicialmente em 6 módulos: Recepção de Matéria-Prima, Armazenamento, Cozinha, Refeitório, Higienização e Áreas Complementares. Além destes módulos, o projeto do Restaurante Popular deve prever ainda áreas para instalações especiais como a Central de GLP e o Sistema de Exaustão.

MÓDULOS DO RESTAURANTE POPULAR

Recepção de matéria prima: Etapa onde se recebe o material ou gênero entregue por um fornecedor, devendo ser avaliados tanto quanto a quantidade como quanto a qualidade;

- a) Área de carga e descarga;
- b) Área de recepção, inspeção e pesagem;
- c) Área de pré-higienização de gêneros.
- d) Área para depósito de caixas

Armazenamento: Esta etapa envolve três processos básicos: alimento armazenado sob congelamento, sob refrigeração ou estoque seco:

- a) Despensa seca - Almojarifado onde são armazenados, cereais, enlatados, açúcar e outros.
- b) Despensa fria - Câmaras e armários frigoríficos com temperaturas adequadas ao tipo produto que será armazenado.
- c) Depósito de material de limpeza e utensílios de faxina (produtos químicos, vassoura, rodo, panos, etc). Os materiais de limpeza deverão ter local próprio e em nenhuma hipótese deverão ser guardados junto com os gêneros alimentícios.

Cozinha industrial: Centros de Produção Deverão ser projetados no sentido de evitar contaminação e proporcionar ao manipulador segurança e conforto em relação a temperatura, ventilação, umidade, iluminação e ruídos. O projeto deve ser simples evitando fluxo cruzado de gêneros, carros de transporte, pessoas e lixo.

- Pré-preparo/ Preparação - esta etapa envolve a modificação dos gêneros alimentícios através de higienização, corte, tempero, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes;

- a) Pré-preparo de vegetais (hortaliças, tubérculos, frutas e verduras);
- b) Seleção e lavagem de cereais;
- c) Pré-preparo de carnes, aves e peixes;
- d) Preparação de sobremesas e sucos



- Cocção etapa posterior ao pré-preparo, destinada ao processamento térmico ou não dos alimentos com a finalidade de obtenção da preparação final. Divide-se em:

a) Área de Cocção - Cozidos, assados , grelhados, frituras, etc;

Esta área é destinada à preparação do produto final que será o alimento pronto para ser consumido. É subdividida em quatro grupos:

Cocção básica que é feita em caldeirões (feijão, arroz, carnes de panela, sopas, cremes, etc);

Cocção ordinária que é feita em fogões (bifes, molhos, condimentos,etc);

Frituras/frigimentos que são feitos em frigideiras e fritadeiras ;

Cocção especial, que é feita em fornos e cozedores de legumes ;

Sua a localização deve ser o mais próximo possível da central de GLP e da distribuição de alimentos para o refeitório.

b) Área de preparação de pães e massas

São áreas específicas para cada tipo de serviço, não segue nenhuma regra básica, pode ser independente da área de cocção, conforme seu tamanho, são sugeridas para restaurantes que pretendem oferecer café da manhã.

c) despensa diária

Deve se localizar ao lado do almoxarifado, onde serão guardados os gêneros pré-preparados ou não ,que posteriormente serão processados na área de cocção em horário não comercial.

d) Sala da nutricionista

Será localizada de modo a permitir no seu interior, ampla visão de toda a cozinha.

Poderá dispor de uma sala anexa para implantação de uma pequena cozinha experimental.

e) Distribuição os alimentos são expostos para consumo, sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana, é armazenado em balcões térmicos e cubas tampadas, para proteger de contaminações;

f) Área de armazenamento de produto acabado

Área onde devera ser colocado o pass-trought que são os equipamentos para conservação da temperatura do alimento durante o período de espera para troca na reposição.

Refeitórios - É o local do restaurante onde todo o serviço está ligado diretamente com o atendimento aos usuários. É destinada ao seu conforto. O refeitório deverá dispor de duas portas, sendo uma para acesso e outra para a saída dos usuários.

Áreas básicas que constituem o refeitório:

a) Área de distribuição de refeições Consiste em uma linha de balcões de distribuição térmicos expositores, com várias sessões para serviços de pratos frios, pratos quentes, sobremesas, bebidas, etc, onde o usuário passa obrigatoriamente por todas as seções.

b) Área de dispersão - Onde o usuário termina de montar o prato e dirige-se para a mesa.

É o momento que sua atenção esta dividida entre equilibrar a bandeja e procurar o local para sentar, estando sujeito a colisões ou outros acidentes, portanto não deve existir fluxos cruzados, desníveis ou quaisquer obstáculos até a mesa.

c) Salão de refeições - É a área de consumo dos alimentos. O controle da circulação e acesso do pessoal deve ser ordenado, linear e sem cruzamento.

Higienização - esta etapa envolve todo o processo de limpeza, sanitização e desinfecção de equipamentos, utensílios, louças e área física do restaurante, garantindo um bom controle higiênico-sanitário em todas as etapas dos fluxos operacionais.

a) Área de higienização de utensílios de copa/cozinha e carros

b) Área de devolução e copa de higienização de utensílios do refeitório (bandejeões e talheres) - Esta área deve ser a mais fechada possível em relação ao refeitório, devendo ter somente as aberturas de devolução de bandejas, pratos e talheres. Sua localização deverá ser perto da porta de saída dos usuários e longe da área de distribuição de bandejas, no sentido de se evitar fluxo cruzado de usuários.

c) Área de higienização das mãos

É obrigatória a presença de torneiras em quantidade suficiente e com acionamento automático.

Áreas complementares:

- ♦ Escritório para administração - Depende do porte do Restaurante Popular
- ♦ Vestiário e banheiro para funcionários - Devem estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais
- ♦ Depósito de lixo - deve ser refrigerado
- ♦ Área de acondicionamento de utensílios, panelas e cubas de distribuição
- ♦ Estacionamento para veículos (fornecedores, funcionários, visitantes)
- ♦ Cisternas e caixa d'água - A quantidade de água requerida para prever o consumo é de 28 litros por refeição, sendo 20 litros de água fria e 8 litros de água quente.
- ♦ Oficina de manutenção
- ♦ Áreas de apoio aos usuários (Banco Popular, Sala para exames médicos básicos, etc.)
- ♦ Área da bilheteria - Devem dispor de no máximo 1 ou 2 bilheterias, de acordo com o número de usuários.

Instalações Especiais

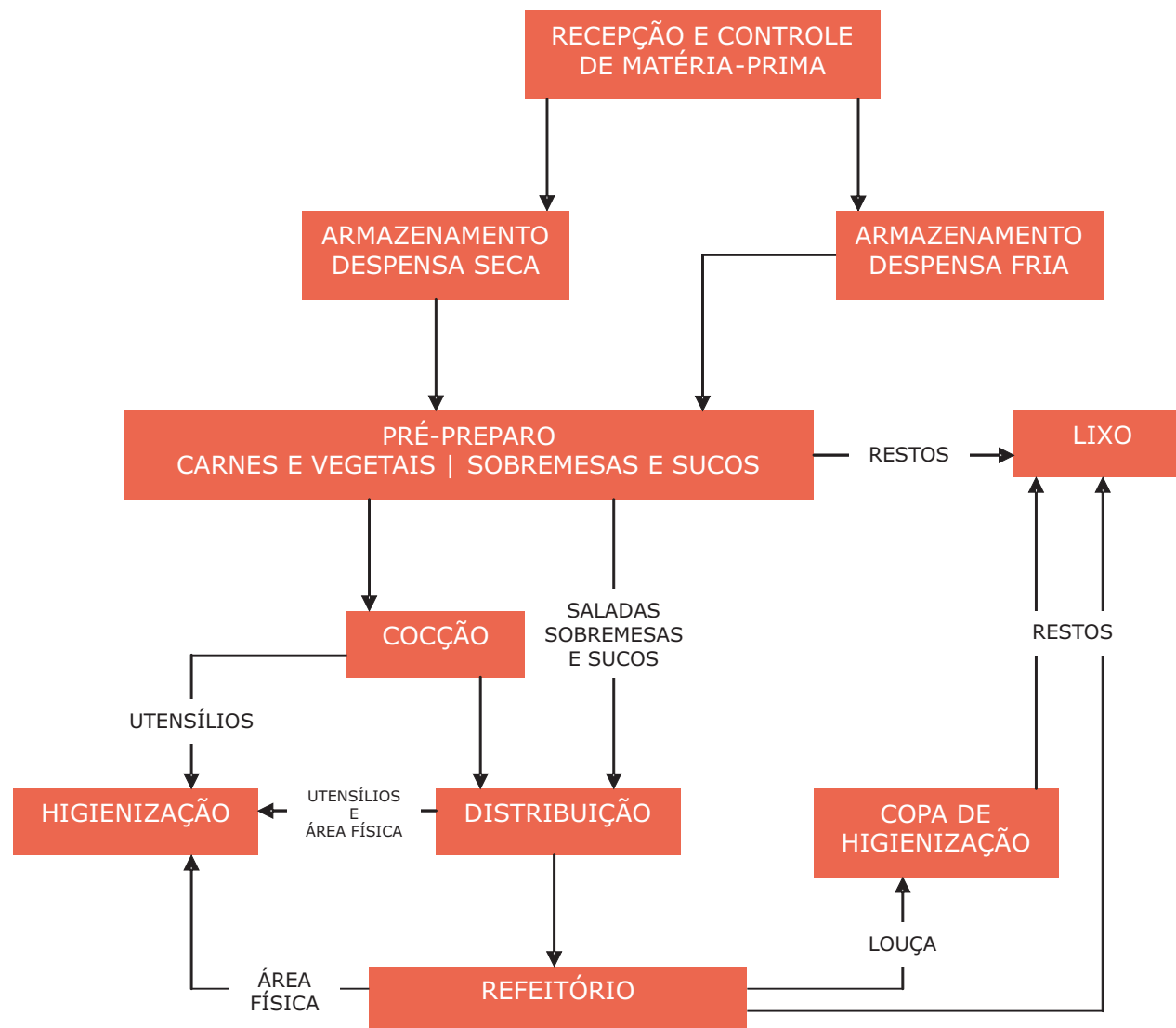
- 1 - Sistema de exaustão
- 2 - Central de Gás - GLP
- 3 - Central de aquecimento de água
- 4 - Sub-estação de força
- 5 - Câmaras frias

PRÉ-DIMENSIONAMENTO RESTAURANTE POPULAR COM CAPACIDADE DE 2000 REFEIÇÕES POR TURNO				
Módulo	Ambiente	Área (m ²)	Subtotal (m ²)	Total (m ²)
RECEPÇÃO E CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA		180	180	1541
ARMAZENAMENTO	Despensa seca	50	90	
	Despensa fria	15		
	Depósito de materiais de limpeza	25		
COZINHA	Pré-preparo de vegetais	35	435	
	Pré-preparo de carnes	50		
	Seleção e lavagem de cereais	30		
	Preparação sobremesas e sucos	30		
	Cocção	250		
	Distribuição	40		
REFEITÓRIO		400	400	
HIGIENIZAÇÃO	Copa de higienização	50	130	
	Recepção/higienização do público	40		
	Banheiros Públicos	40		
ÁREAS COMPLEMENTARES	Administração	40	105	
	Vestiário (banheiro funcionários)	40		
	Depósito de lixo (refrigerado)	25		
ÁREA DE CIRCULAÇÃO	15% da soma dos subtotais	201	201	



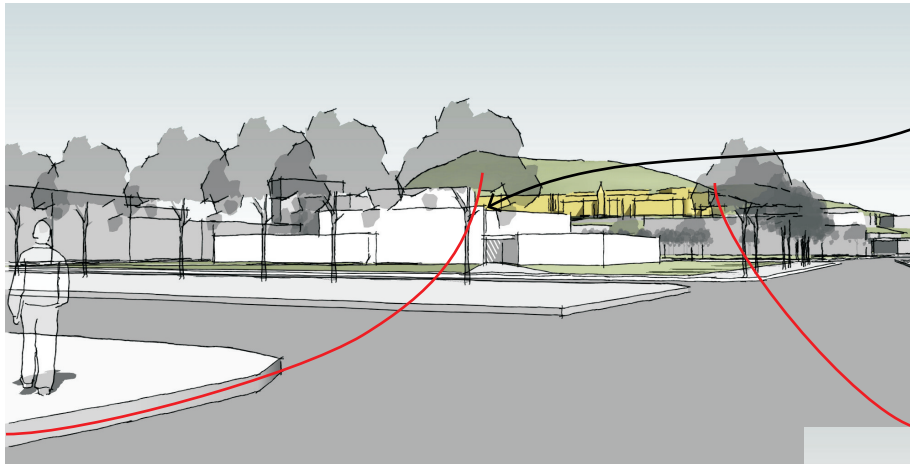
DESENVOLVIMENTO DO PROJETO

RESTAURANTE POPULAR
FLUXOGRAMA



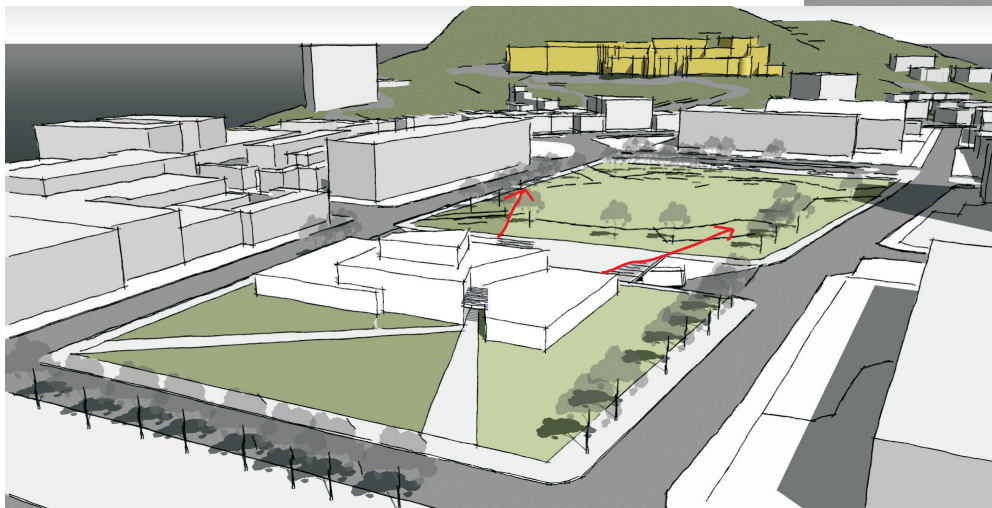
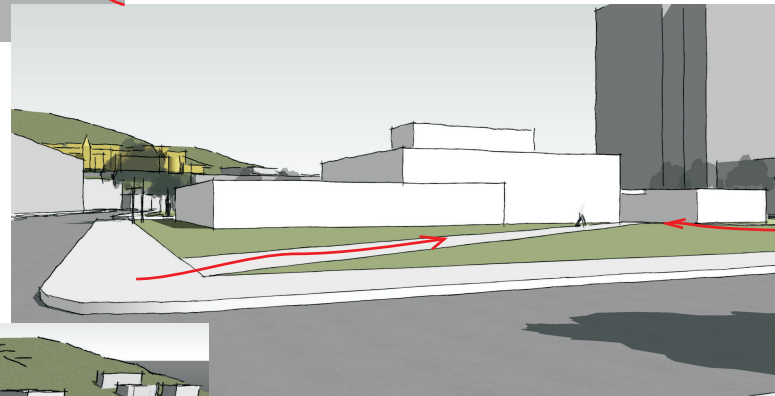
DESENVOLVIMENTO DO PROJETO

RESTAURANTE POPULAR
ESTUDO VOLUMÉTRICO



ESTABELECIMENTO DE UM EIXO VISUAL EM QUE A EDIFICAÇÃO SE ADAPTE PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DO HOSPITAL DE CARIDADE A PARTIR DO CENTRO DA CIDADE.

ACESSO AO RESTAURANTE POSSIBILITANDO FÁCIL COMPREENSÃO DO ESPAÇO E CARACTERIZANDO A EDIFICAÇÃO DE MANEIRA A ATRAIR O USUÁRIO DO RESTAURANTE.



HARMONIA COM O ENTORNO ATRAVÉS DO DESENHO DA ARQUITETURA QUE SE INTEGRE COM OS EDIFÍCIOS EM VOLTA E A PRAÇA. O QUE NECESSARIAMENTE INCLUI A FORMULAÇÃO DE UM DESENHO PARA PRAÇA.

- MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL. **Manual Programa Restaurante Popular. Brasília**, 2005. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/secretarias/secretaria01_05.asp>. Acesso em: 4 de outubro de 2006.
- UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. **Restaurante Universitário**. Disponível em: <<http://www.unb.br/ru/>> . Acesso em: 26 de setembro de 2006.
- SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Restaurante Bom Prato**. Disponível em: <http://www.codeagro.sp.gov.br/bom_prato/sao_jose.php>. Acesso em: 6 de Outubro de 2006.
- GEOGUIA FLORIANÓPOLIS. **Geogua de Florianópolis**. Disponível em: <<http://floripa.geogua.com.br/>> . Acesso em: 4 de Outubro de 2006.
- RECINE, Elisabetta. RADELLI, Patrícia. **Alimentação e Cultura**. Ministério da Saúde. 2004.
- DRAIBE, Sônia Miriam. **Assistência Social**. Disponível em: <www.mre.gov.br/cdbrasil/itamaraty/web/port/polsoc/social/apresent/apresent.htm>. Acesso em: 15 de janeiro de 2007.
- ROLIM, Marcos. **Assistência Social e Assitencialismo**. Disponível em: <www.rolim.com.br>. Acesso em: 14 de janeiro de 2007.
- FONSECA, Ricardo Tadeu Marques da. **A Dignidade da Pessoa: Um valor fora do comércio e ínsito ao trabalho**. Revista Direito Final. 2005.
- SANTOS, Antônio Silveira Ribeiro dos. **Dignidade Humana e Reorganização Social**. 1996. Disponível em: <www.ultimaarcadenoe.com>. Acesso em: 15 de janeiro de 2007.
- Enciclopédia Digital de Direitos Humanos II. **A Dignidade Humana**. Disponível em: <www.dhnet.org.br/direitos/militante/robertoaguaiar/dignidadehumana.html>. Acesso em 14 de janeiro de 2007.
- INSTITUTO DE PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Guia de Florianópolis**. 1993.
- Guia Turístico Florianópolis** - Outras Palavras, Editora Ltda., 1995
- SILVA, Edson Luiz da. **História da Ilha De Desterro a Florianópolis**. Disponível em: <www.ufsc.br/~esilva/Historia.html>. Acesso em: 18 de janeiro de 2007.
- VAZ, Nelson Popini. **O Centro de Florianópolis - Espaço Público do Ritual**. Florianópolis. Editora da UFSC, 1991.
- GÜTTLER, Antonio Carlos. **A Ocupação Humana na Ilha de Santa Catarina**. Disponível em: <www.agrorede.org.br/eca/ILHASC.html>. Acesso em: 22 de janeiro de 2007.
- VIANA, Natália. **Aterros Mudaram Contornos da Prainha**. Disponível em: <<http://an.uol.com.br/ancapital/2006/set/11/ger.jsp>>. Acesso em: 18 de janeiro de 2007.
- SOUZA, Sara Regina Silveira de. **A Presença Portuguesa na Arquitetura da Ilha de Santa Catarina**, séculos XVIII e XIX. Florianópolis, IOESC, 1981.
- Forte de Santa Bárbara**. Disponível em: <www.guiafloripa.com.br/turismo/fortes/santa_barbara.php3>. Acesso em: 15 de janeiro de 2007.
- PEREIRA, Nereu do Vale. **Memorial histórico da Irmandade do Senhor Jesus dos Passos**. Florianópolis: Ministério da Cultura, 1997. v. 1.
- LYNCH, Kevin. **A imagem da cidade**. São Paulo, Martins Fontes, 2001.
- KOHLSDORF, Maria Elaine. **A apreensão da Forma da cidade**. Brasília: Editora UNB, 1996. Capítulo 5, pgs 137 171.
- INSTITUTO DE PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS. **Plano Diretor do Distrito Sede do Município de Florianópolis**. Florianópolis. IPUF, 1998.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico de SC**, 1991 Anuário Estatístico de SC. Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão. Rio de Janeiro, 1995.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico de 2000**. Agregado de Setores Censitários dos Resultados do Universo. Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão. Rio de Janeiro, 2002.

- BORCHARDT, Ilmar. **Diagnóstico da exclusão social em Santa Catarina: mapa da fome**. Florianópolis : SDS/Instituto Ceba/SC,2003.
- História do RU**. Abril de 2006. Disponível em: www.assis.unesp.br/ru. Acesso em: 7 de dezembro de 2006.
- GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. **Ações Sociais - Restaurante Popular Betinho**. Comida e Saúde para o Povo. Disponível em: [<odia.terra.com.br/informe/governodorio/acoes/restaurante.asp>](http://odia.terra.com.br/informe/governodorio/acoes/restaurante.asp). Acesso em: 5 de dezembro de 2006,
- CORRÊA, Ricardo. **Restaurante Popular**. Juiz de Fora, 2005. Disponível em: [<www.acessa.com/cidade/arquivo/jfhoje/2005/11/28restaurante/>](http://www.acessa.com/cidade/arquivo/jfhoje/2005/11/28restaurante/). Acesso em: 2 de dezembro de 2006.
- SECRETARIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA DE JUIZ DE FORA (SPGE/JF). **Programas e Projetos - Restaurante Popular**. Disponível em: [<www.spge.pjf.mg.gov.br/projetos/restaurante_popular.html>](http://www.spge.pjf.mg.gov.br/projetos/restaurante_popular.html). Acesso em: 3 de dezembro de 2006.
- ATHAYDE, Carla Fernanda Silva. **Manual de Boas Práticas do Restaurante Universitário**. UFSC. Florianópolis, 2004.
- BONFATI, Cristiane. **Restaurante Universitário**. Muito Mais que Lugar pra Refeição. UnB, 2006. Disponível em: [<www.unb.br/acs/unbateria/ag1108-26.htm>](http://www.unb.br/acs/unbateria/ag1108-26.htm). Acesso em: 5 de dezembro de 2006.
- UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. Agência UnB. **Filosofia e Política do RU**. Disponível em: [<www.unb.br/ru>](http://www.unb.br/ru). Acesso em: 5 de dezembro de 2006.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda - **Novo dicionário da língua portuguesa**, 3.ed. Rio de Janeiro, Ed. Nova Fronteira, 1999.
- MATTOS, Melissa Laus. **Equipamentos para cultura e lazer na região continental de Florianópolis**. Introdução ao Trabalho de Graduação. UFSC, 2004.
- SCORTEGANHA, Luana Karine. **Um lugar para fé na orla de Balneário Camboriú**. Introdução ao Projeto de Graduação - TCC1. UFSC, 2006.

