



RESTAURANTE-ESCOLA

**ZONA
NORTE**

SUMÁRIO

- 01 TEMA**
- 1.1. INTRODUÇÃO 07
- 1.2. JUSTIFICATIVA DA TEMÁTICA ESCOLHIDA 08
- 1.3. RELAÇÃO PROGRAMA, SÍTIO E TECIDO URBANO 09
- 1.4. OBJETIVOS DA PROPOSTA 10

- 02 PROJETO**
- 2.1. PADRÕES DE DESENVOLVIMENTO PRETENDIDOS 11
- 2.2. METODOLOGIA E INSTRUMENTOS DE TRABALHO 11

- 03 GERAL**
- 3.1. AGENTES DE INTERVENÇÃO E SEUS OBJETIVOS 12
- 3.2. CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO-ALVO 12
- 3.3. ASPECTOS TEMPORAIS (PRAZOS E ETAPAS) 13
- 3.4. ASPECTOS ECONÔMICOS (RECURSOS, CUSTOS, AGENTES) 13

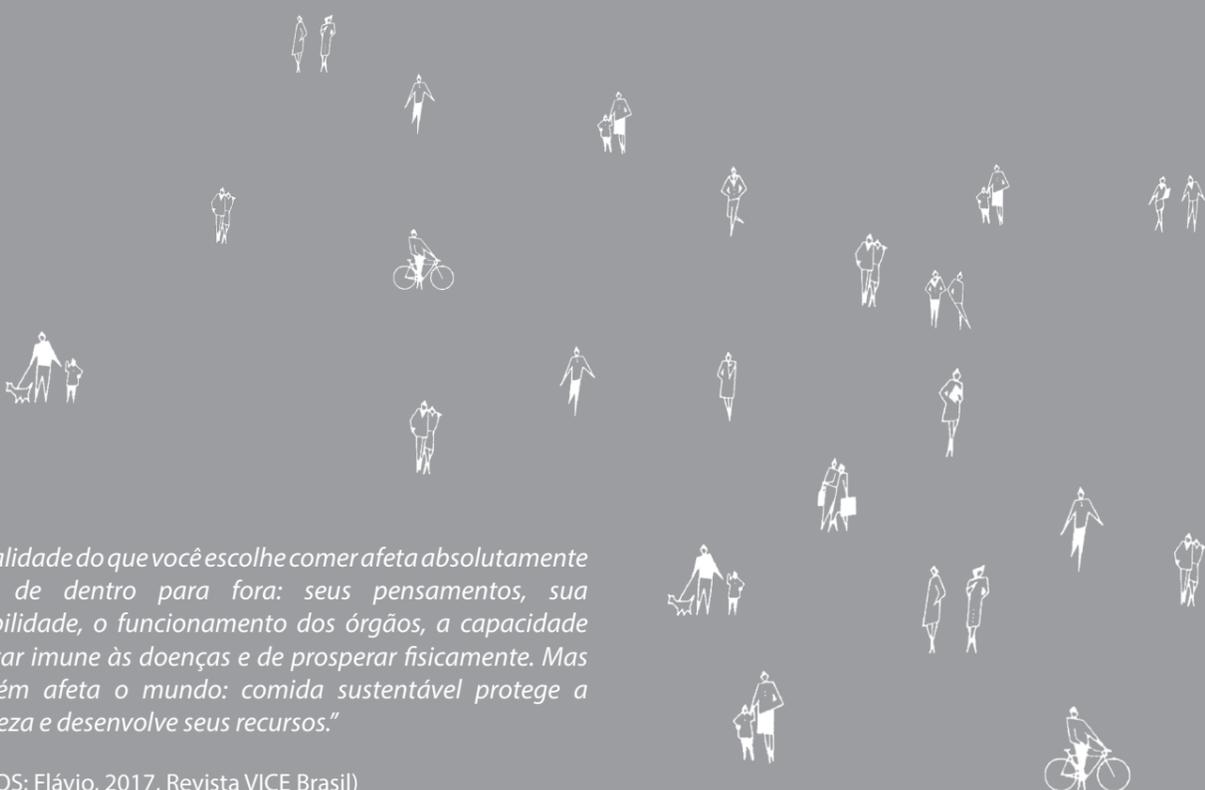
- 04 PROGRAMA**
- 4.1. ATIVIDADES POR GRUPAMENTO E UNIDADES 14
- 4.2. POPULAÇÃO FIXA E VARIÁVEL 15
- 4.3. TABULAÇÃO DE ÁREAS E POPULAÇÃO ESTIMADAS 15
- 4.4. FLUXOS PESSOAS, VEÍCULOS, MATERIAIS (INTERNOS E EXTERNOS) 16

- 05 INTERVENÇÃO**
- 5.1. POTENCIAIS E LIMITAÇÕES DA ÁREA 17
- 3 REGIÕES** 18
- 5.2. RELAÇÕES URBANAS 19
- 5.3. ATIVIDADES DE ASSISTÊNCIA SOCIAL 20
- 5.4. ASPECTOS POPULACIONAIS 21
- REGIÃO NOROESTE** 22
- 5.5. ESPAÇO CONSTRUÍDO E ABERTO 23
- 5.6. SISTEMA DE CIRCULAÇÃO 23
- BAIRRO CRISTO REDENTOR** 24
- 5.7. USO DO SOLO 25
- 5.8. CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS 25
- 5.9. CARACTERÍSTICAS DO SOLO 26
- 5.10. MORFOLOGIA URBANA 26
- 5.11. LEVANTAMENTO DE DADOS DA QUADRA 27
- 5.12. LEVANTAMENTO DE DADOS DO TERRENO 28
- 5.13. LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO DO TERRENO 29

- 06 LEGAIS**
- 6.1. CÓDIGO DE EDIFICAÇÕES DE PORTO ALEGRE 30
- 6.2. PLANO DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO URBANO (PPDUA) 31
- 6.3. CÓDIGO DE PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO DE PORTO ALEGRE 32

- 07 REFERÊNCIAS** 33

- 08 ACADÊMICO**
- 8.1. PORTFÓLIO 34
- 8.2. HISTÓRICO ESCOLAR 35



“A qualidade do que você escolhe comer afeta absolutamente tudo, de dentro para fora: seus pensamentos, sua sensibilidade, o funcionamento dos órgãos, a capacidade de estar imune às doenças e de prosperar fisicamente. Mas também afeta o mundo: comida sustentável protege a natureza e desenvolve seus recursos.”

(PASSOS; Flávio, 2017, Revista VICE Brasil)

POLÍTICAS SOCIAIS

As políticas públicas sociais são reconhecidas nos marcos da sociedade capitalista, como agentes de materialização de direitos e necessidades humanas. No Brasil, as políticas sociais se instituíram como desdobramento das lutas de classe, caminho para a conquista de direitos e diminuição de desigualdades. No entanto, dependentes da liberação de recursos públicos, muitas delas mostram-se fragmentadas e descontínuas.

HISTÓRIA

Em 2003, a partir da Estratégia Fome Zero, o Governo Federal iniciou, em parceria com estados e municípios, a implantação da Rede de Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição. Por meio de editais públicos de seleção, lançados anualmente pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), as instituições públicas foram aderindo ao projeto nacional de combate à fome, de forma que hoje conta-se com uma potente rede formada por restaurantes populares, cozinhas comunitárias e bancos de alimentos.

OBJETIVO

Os restaurantes populares têm como objetivo, promover o acesso da população urbana à alimentação adequada, a preços acessíveis, com prioridade aos segmentos mais vulneráveis. A contribuição efetiva desses restaurantes é amenizar a situação de insegurança alimentar, entretanto, a irregularidade dos recursos públicos e a restrita participação e controle sociais podem comprometer a execução da política social e a materialização do direito humano à alimentação

CONSEQUÊNCIAS

A experiência dos últimos anos nos mostra que, em muitos casos, a implantação de equipamentos públicos, em um determinado estado ou município, representa a sua entrada na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). A parceria com o MDS para a instalação de um restaurante é uma oportunidade de qualificar a atuação dos entes federados na garantia do direito humano à alimentação. A possibilidade de oferecer serviços públicos de alimentação e nutrição, em espaços adequados para o atendimento à população, em especial, às famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional, facilita a atuação local de assistência alimentar e abre espaços para que outras ações fundamentais sejam implementadas, como por exemplo, a realização de atividades de educação alimentar e nutricional.

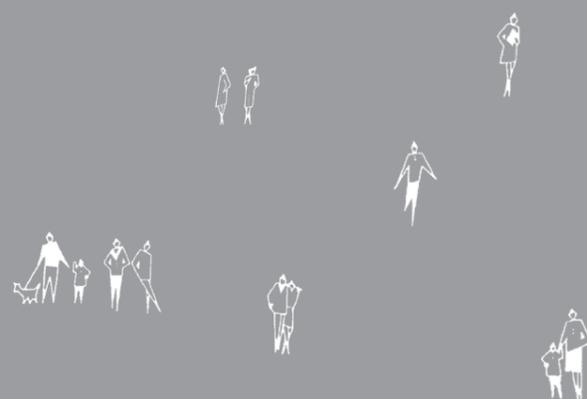
01 TEMA

1.2. JUSTIFICATIVA DA TEMÁTICA ESCOLHIDA

JUSTIFICATIVA

O tema escolhido surgiu devido a uma preocupação pessoal em relação à saúde e à qualidade de vida através da alimentação. Alimentar-se é, acima de tudo, uma necessidade fisiológica e vital para a nossa sobrevivência e, por consequência, umas das atividades que mais se pratica ao longo da vida. Dessa forma, acredita-se na importância de refeições de qualidade e no impacto que elas têm na saúde da população em todas as esferas.

Sendo assim, a proposta de implementação de um Restaurante Popular, que subsidia refeições nutricionalmente balanceadas à baixo custo, vem de encontro com os cenários político e social atuais do país, uma vez que o modo de vida das grandes cidades impossibilita, entre tantas coisas, a realização das refeições diárias dentro de casa. Aliado à isso, tem-se o elevado número de pessoas em situação de restrição orçamentária, o que acarreta na violação dos hábitos alimentares e todos os riscos que isso tem para a saúde. Segundo a chef de cozinha natural e ativista, Bela Gil, comer não tem a ver apenas com nutrição.



“É um ato político. No entanto, isso acontece quando as pessoas têm a oportunidade de escolher o que vão comer e, muitas vezes, existem pessoas que nem têm o que comer. Por isso, trabalho pela democratização da alimentação saudável e acho muito importante levarmos essa oportunidade para todas as pessoas. Trabalhando em conjunto, pensando em mudanças nas políticas públicas, conseguiremos fazer com que a alimentação saudável chegue a todos”.

(GIL; Bela, 2018, Palestra da Organização Pan Americana da Saúde - OPAS).

1.3. RELAÇÃO PROGRAMA, SÍTIO E TECIDO URBANO

MANUAL

De acordo com o “Manual Programa Restaurante Popular”, elaborado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome no ano de 2004, como parte dos programas integrados à rede de ações do Fome Zero, o bom funcionamento de um restaurante popular se dá a partir da criação de 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 da sociedade. Além disso, consta no manual que o espaço de restaurante popular deve permitir também a realização de atividades de interesse da sociedade como cursos, palestras, reuniões, comemoração e outras.

SÍTIO

À vista disso, o município de Porto Alegre será o palco deste estudo, uma vez que conta com 1,4 milhões de habitantes e ainda enfrenta uma série de desafios sociais, entre eles, a vulnerabilidade social e consequente insegurança alimentar.

RESTAURANTE POPULAR

A cidade, por sua vez, já possui um exemplar de Restaurante Popular, localizado na zona central, mais precisamente na rua Santo Antônio, nº 64, bairro Floresta. Porém, este, além de não cumprir amplamente os requisitos do manual (seja por problemas de gestão ou por questões orçamentárias), atende apenas a população da zona em que se insere.

ZONAS PERIFÉRICAS

Dessa forma, acredita-se na necessidade de implantação de novos restaurantes populares em outras zonas da cidade, a fim de disponibilizar este serviço para outras populações, principalmente as mais carentes.

MAPA POA RP REGIÃO CENTRO + ZONAS PERIFÉRICAS



01 TEMA

1.4. OBJETIVOS DA PROPOSTA

GERAL

Os objetivos gerais são:

- A elevação da **qualidade da alimentação** da população em situação de vulnerabilidade social, fora dos seus domicílios, garantindo cardápios variados e equilibrados nutricionalmente;
- O fortalecimento da **cidadania** por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;
- A melhoria na **saúde** da população local, a partir de ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, à preservação e resgate da cultura gastronômica;
- A geração de **novas práticas** e hábitos alimentares sustentáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais, o combate ao desperdício, o estímulo aos tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas.

ESPECÍFICOS

Já os objetivos específicos do projeto são:

- Assistência Social: disponibilizar para a cidade não só um novo Restaurante Popular que atenda a mais pessoas, bem como, um espaço que abrigue outros serviços de assistência que estão interligados aos restaurantes.
- Capacitação: uma Cozinha-Escola como espaço de aprendizagem que permita que a população usuária tenha condições de sair do seu estado de vulnerabilidade social através de aulas de culinária e de educação alimentar;

- Interação: um espaço de convívio seguro que garanta o fortalecimento da cidadania entre os usuários.

02 PROJETO

2.1. PADRÕES DE DESENVOLVIMENTO PRETENDIDOS

PROJETO

No sentido mais amplo de projeto, pretende-se a aplicação dos conceitos já levantados pelo "Manual Programa Restaurante Popular" no município de Porto Alegre, visando evidenciar a necessidade de mais restaurantes populares em suas zonas periféricas.

LOCALIZAÇÃO

A partir disso, será elaborada uma proposta arquitetônica para o Restaurante-Escola, localizado no que compreende a Zona Norte da cidade, uma vez que, acredita-se que a mesma funciona como uma importante centralidade na cidade e ainda carece desse serviço.

O Restaurante será implantado em um bairro de grande fluxo de pessoas, a fim de atender à população vulnerável que transita na região durante o horário da refeição.

MODELO

Para além disso, pretende-se com esta proposta, criar um modelo que possa ser replicado, não só nas outras zonas da cidade, bem como nos demais estados do país.

2.2. METODOLOGIA E INSTRUMENTOS DE TRABALHO

O método de trabalho busca a concepção de um projeto arquitetônico alinhado com o contexto urbanístico no qual se insere, visando garantir um espaço de assistência e de capacitação para a população local de acordo com o tema proposto.

ANÁLISES

Para a elaboração do projeto, será realizada uma análise geral em torno do assunto, baseada nos materiais já existentes como manuais, editais, relatórios, dados censitários e mapeamentos, a fim de se obter certo domínio sobre o assunto em seu sentido mais amplo e ser capaz de realizar um estudo arquitetônico coerente.

RESTAURANTES

Pensando assim, pretende-se analisar o histórico dos restaurantes populares no país, como a sua origem e quais políticas públicas estão envolvidas no processo, além analisar os restaurantes já existentes no país e no estado, a fim de comparar dados práticos como seus espaços e suas demandas. Entre eles, pode-se citar os restaurantes populares da cidade de Curitiba.

REDE

Acredita-se na importância de conhecer e mapear os serviços de assistência social do município e da área de trabalho, uma vez que eles se fortalecem quando funcionam em rede.

MAPA POA ZONA NORTE



0 5 10 km



VOLUNTÁRIOS

Além disso, será realizado um contato direto com as instituições voluntárias existentes na cidade, por acreditar na importância de se aprender com quem lida com o tema na prática. Uma delas, é a iniciativa "Cozinheiros do Bem - Food Fighters", que realiza um trabalho voluntário de excelência com pessoas em situação de rua. Para além das instituições, serão realizadas entrevistas também com as pessoas que circulam pela área escolhida.

REFERÊNCIAS

Ademais, serão analisados projetos de referência arquitetônica de porte e/ou função semelhantes ao que se busca conceber. Pode-se citar como exemplo, o Reffetorio Gastromotiva no Rio de Janeiro do METRO.

CONCEPÇÃO

O projeto será realizado através de diferentes materiais, de acordo com suas especificidades, a serem definidos nas etapas posteriores. Esses elementos, serão traduzidos em linguagem técnica através de softwares de desenho 2D/3D.

ASSISTÊNCIA SOCIAL



CAPACITAÇÃO



INTERAÇÃO

03 GERAL

3.1. AGENTES DE INTERVENÇÃO E SEUS OBJETIVOS

GESTÃO

Conforme consta no “Manual Programa Restaurante Popular”, os restaurantes devem ser geridos por órgãos de administração pública e/ou por meio de parcerias com outros órgãos públicos e organizações sem fins lucrativos (ONG’s). Além disso, para melhor funcionamento do restaurante, é de extrema importância que sejam estabelecidas parcerias com os outros programas de administração pública. A nível estadual, destacam-se as Secretarias da Agricultura, da Saúde, do Corpo de Bombeiros, da Polícia e do Trabalho.

ASSISTÊNCIA SOCIAL

No âmbito das parcerias municipais tem-se os demais serviços de proteção social da Secretaria de Assistência Social que, por sua vez, é responsável pelos Restaurantes Populares de Porto Alegre. Essa mesma Secretaria, também atua nas chamadas “Ações de Média Complexidade”, que regulam os Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), os Centro de Referência Especializado de Assistência Social CREAS, e os Centros POP, que são voltados à população em situação de rua e, portanto, estão diretamente vinculadas ao público-alvo dos restaurantes.

POPULAÇÃO DE RUA

Os últimos dados do MDS para Porto Alegre, afirmam que em janeiro de 2019, a cidade contava com 1533 famílias em situação de rua. Já os dados do ObservaPoa, apontam que em 2014, existiam 3000 pessoas nessa situação e que 50% delas, eram originárias da capital, em geral de bairros periféricos. Assim sendo, objetiva-se um projeto de intervenção em uma área de fácil acesso para a população de menor poder aquisitivo, uma vez que a proposta trata-se de um espaço de convívio e funções voltados para os que mais precisa.

3.2. CARACTERIZAÇÃO DA POPULAÇÃO-ALVO

O público-alvo do Restaurante-Escola é formado, pelas pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar e/ou vulnerabilidade social, e/ou situação de rua. Tratam-se, portanto, de famílias, trabalhadores, estudantes, aposentados e a população em situação de rua. Burocraticamente, o restaurante popular deve ser direito de todo e qualquer cidadão, contudo, devido às limitações financeiras, recomenda-se que seja realizado um cadastramento dos usuários conforme a renda e, se não houver demanda suficiente desse público, o restaurante pode sim prover refeições para o resto da população.

INSEGURANÇA ALIMENTAR

Insegurança alimentar é quando o acesso e a disponibilidade de alimentos são escassos. Se uma família não tem acesso regular e permanente à alimentação, em quantidade e qualidade adequadas, ela está em situação de insegurança alimentar. Economicamente falando, a situação financeira familiar está intimamente ligada à insegurança alimentar, existindo principalmente em países pobres e em desenvolvimento. Segundo o IBGE, em 2014, a insegurança alimentar atingia ainda 52 milhões de brasileiros.

VULNERABILIDADE SOCIAL

Já a vulnerabilidade social, caracteriza a condição dos grupos de indivíduos que estão a margem da sociedade, ou seja, pessoas ou famílias que estão em processo de exclusão social, principalmente por fatores socioeconômicos. As pessoas que são consideradas “vulneráveis sociais” são aquelas que estão perdendo a sua representatividade na sociedade, e geralmente dependem de auxílios de terceiros para garantirem a sua sobrevivência.

SITUAÇÃO DE RUA

E por fim, as pessoas em situação de rua são definidas pelo Decreto N° 7.053, de 23 dezembro de 2009 que instituiu a Política Nacional para a População em Situação de Rua (PNPR), como o grupo populacional heterogêneo que possui em comum a pobreza extrema, os vínculos familiares interrompidos ou fragilizados e a inexistência de moradia convencional regular, e que utiliza os logradouros públicos e as áreas degradadas como espaço de moradia e de sustento, de forma temporária ou permanente, bem como as unidades de acolhimento para pernoite temporário ou como moradia provisória. De acordo com a ONU, esse termo não só descreve a carência de moradia, como também identifica um grupo social. O estreito vínculo entre a negação de direitos e uma identidade social distingue a falta de moradia da privação de outros direitos.

3.3. ASPECTOS TEMPORAIS (PRAZOS E ETAPAS)

Por tratar-se de uma construção permanente, de caráter institucional e de administração pública, os prazos e as etapas serão definidos de acordo com dados comparativos de obras de porte e agentes de intervenção semelhantes. O sistema construtivo será definido ao longo da concepção do projeto e buscará a opção mais sustentável, econômica e ambientalmente, a partir de um sistema racionalizado e processo construtivo limpo, de acordo com as normas vigentes e adequado à área escolhida. As etapas de execução são:

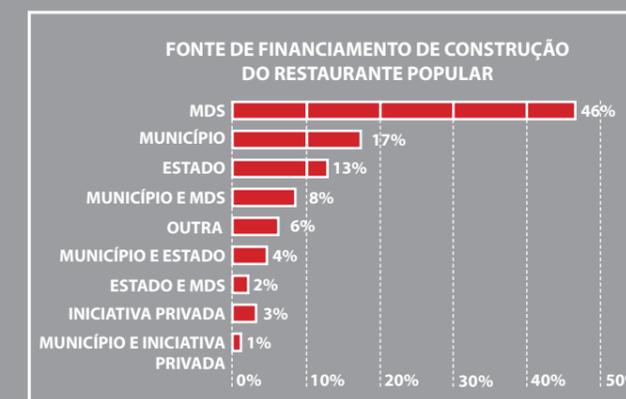
- Compatibilização dos órgãos de gestão;
- Escolha e levantamento do terreno segundo as definições do “Manual do Programa Restaurante Popular”;
- Definição do programa de necessidades de acordo com as atividades pretendidas;
- Concepção do estudos preliminar, anteprojeto e executivo, até a fase do detalhamento técnico;
- Compatibilização dos serviços terceirizados;
- Início das obras;
- Finalização das obras e abertura para a população.

3.4. ASPECTOS ECONÔMICOS (RECURSOS, CUSTOS, AGENTES)

O Restaurante Popular já existente na cidade, faz parte da carta de serviços de Assistência Social da Prefeitura de Porto Alegre e, por isso, das ações da Secretaria do Desenvolvimento Social e Esporte (SMDSE). Dessa forma, acredita-se que um novo exemplar de restaurante possa ser administrado pelos mesmos meios que o existente, contudo, contando com o apoio de mais parceiros, uma vez que trata-se de um empreendimento maior, tanto estrutural, quanto funcionalmente. Vale ressaltar que todo restaurante popular funciona graças ao apoio monetário concedido pelas organizações responsáveis pelo mesmo, diminuindo, assim, o preço cobrado para o usuário.

CUSTOS INTERNOS

No país, o valor dos subsídios pode variar entre R\$ 1,00 a R\$ 5,00. Em Porto Alegre o valor cobrado é de R\$ 1,00 e estima-se que o valor de cada refeição soma R\$ 2,80, sendo o subsídio de R\$ 1,80. Segundo a SMDSE, o restaurante fornece 600 refeições por dia e 144.000,00 por ano. O investimento anual é, então, de R\$ 259.200,00. Percebe-se, assim, que o subsídio deve ser o menor possível, e por isso, a importância das parcerias e dos princípios de auto-sustentabilidade. Conforme consta no Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN), o gráfico ao lado elenca os incentivos e as instituições responsáveis:



Fonte MapaSAN, página 57.

CUSTOS DE PROJETO

Os custos de projeto foram calculados em função da área de intervenção escolhida e do índice de Aproveitamento (IA) do Anexo 8 do Plano Diretor (PDDUA) da mesma. A partir disso, consultou-se a Tabela de Preços e Custos da Construção do Sinduscon-RS, e por analogia, classificou-se o projeto como CAL 8-N (Comercial Andar Livres de Padrão Normal). O cálculo foi baseado no valor máximo permitido a ser construído no terreno, portanto, o custo estimado abaixo refere-se ao custo máximo. O valor total não considera o valor do terreno e de demolições.

Área de Intervenção.....	1178m ²
Índice de Aproveitamento.....	2,4
Área Total Construída.....	2.827,2m ²
CAL 8-N.....	R\$1.809,44/m ²
Custo Máximo de Projeto.....	R\$5.115.648,77m²

04 PROGRAMA

4.1. ATIVIDADES POR GRUPAMENTO E UNIDADES

O programa se comprometerá em contemplar os seguintes espaços e suas respectivas áreas, de acordo com o Código de Edificações de Porto Alegre (5ª Edição) e o manual Neufert - Arte de projetar em arquitetura (18ª Edição) e com os requisitos de acessibilidade. Valores de Área Construída estão sujeitos a alterações.



SETOR 1 - ASSISTÊNCIA

Restaurante Popular

Espaços que garantam conforto e qualidade das refeições, seguindo os princípios de dimensionamento e de vigilância sanitária. Contempla: Acesso/Controle, Refeitório, Cozinha, Apoio, Sanitários Clientes, Lavatórios/Vestiários Funcionários, Carga e Descarga.

Área Construída: 515m².

Assistência Social

Espaços reservados aos serviços de assistência social, como acompanhamento médico, nutricional, pedagógico e psicológico com profissionais capacitados para tais funções; Contempla: Recepção/Controle; Salas de Atendimento; Sala de Profissionais e Direção; Sanitários Pacientes e Funcionários.

Área Construída: 100m².

SETOR 2 - CAPACITAÇÃO

Cozinha-Escola

Salas de aula dotadas de bancada, fogão e lavatório, que permitam aulas de educação alimentar e gastronômica, a fim de colaborar com a construção da autonomia através do apoio teórico e prático e de geração de renda para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Contempla: Recepção/Controle; Salas de Aula com Bancada (TIPO 1); Salas de Aula (TIPO 2); Sala de Professores; Sala de Direção e Apoio; Sanitários Alunos; Sanitários/Vestiários Funcionários. Área Construída: 320m².

Padaria Popular

Espaço comercial de cunho social, diretamente integrado às propostas de Assistência e Capacitação. Acredita-se que os conhecimentos passados nas aulas da Cozinha-Escola possam ser colocados em prática através de iniciativas de reparação social. Através de preços acessíveis, o serviço atrai um público constante para o espaço, atende a população local em outros horários e gera renda para a escola, seguindo os princípios de autossustentabilidade.

À exemplo disso, tem-se iniciativas de reparação social como a "Amada Massa" e seu Clube de Pães, de Porto Alegre. Além disso, os alimentos devem ser vendidos à preços populares, sem perder a qualidade e se restringir a apenas um público. Os valores arrecadados podem ser usados para gestão interna e ações sociais.

Área Construída: 220m².

Auditório

Espaço que permita aprendizado e recreação para um público maior que o usual, como palestras, campanhas, eventos recreativos, apresentações, exposição de filmes, etc. Contempla: Recepção/Controle; Auditório; Apoio; Sanitários Público. Área Construída: 210m².

SETOR 3 - INTERAÇÃO

Áreas de Convívio

Áreas internas e/ou externas que permitam o fortalecimento da cidadania entre os usuários, pois acredita-se na importância de um ambiente acolhedor e seguro para a reintegração social. Contempla: Espaço de Convívio, Espaço de Convívio Infantil, Horta Comunitária, Espaço Verde/Praça. Área Construída: 90m².

Áreas Comuns

Espaços convencionais de uso comum que garantem o bom funcionamento do conjunto de atividades de todos os setores.

Contempla: Acesso/Recepção; Apoio; Copa/Café; Sanitários Público; Circulação.

Área Construída: 210m².

SETOR 4 - INFRA

Área Técnica

Espaços obrigatórios e necessários para o edifício e seu programa, de uso comum ou de uso restrito à população fixa. Contempla: Estacionamento; Instalações Prediais; Central de Lixo; Área Construída: 130m².

4.2. POPULAÇÃO FIXA E VARIÁVEL

A população fixa de projeto, diz respeito aos funcionários e profissionais que atuarão em todos os setores e seus agentes. A População variável, se refere ao público-alvo do programa. Já a População Variável, como o próprio nome já diz, é variável e, portanto, difícil de se estimar. Contudo, para os espaços com lugares ocupados, consegue-se chegar nesses valores, como ilustrado na tabela abaixo.

4.2. TABULAÇÃO DE ÁREAS E POPULAÇÃO ESTIMADA

A seguir, temos a tabela de áreas estimadas baseada no Código de Obras e Neufert 18ª Edição, de acordo com a demanda estimada para cada atividade:

Setor	Agente	Atividade	Quantidade	População Variável	População Fixa	Área Unid. (m ²)	Área Total (m ²)
ASSISTÊNCIA	Restaurante Popular	Acesso/Controle	1	800	2	25	25
		Refeitório	1	800	4	160	160
		Cozinha	1	variável	10	50	50
		Apoio	1	variável	20	100	100
		Sanitários Clientes	2	800	1	15	30
		Lavatórios/Vestiários Funcionários	2	variável	1	25	50
		Carga e Descarga	1	variável	2	100	100
		Subtotais:	800	40	AT:	515	
	Assistência Social	Recepção/Controle	1	variável	1	5	5
		Salas de Atendimento	4	10	1	15	60
		Sala de Profissionais e Direção	1	variável	2	20	20
		Sanitários Pacientes e Funcionários	2	variável	1	15	30
	Subtotais:	15	5	AT:	115		
	CAPACITAÇÃO	Cozinha-Escola	Recepção/Controle	1	variável	1	5
Salas de Aula com Bancada (TIPO 1)			4	20	1	40	160
Salas de Aula (TIPO 2)			4	20	1	35	140
Sala de Professores			1	variável	8	25	25
Sala de Direção e Apoio			1	variável	3	30	30
Sanitários Alunos			2	160	1	15	30
Sanitários/Vestiários Funcionários			2	variável	1	20	40
Subtotais:			160	16	AT:	430	
Auditório		Recepção/Controle	1	variável	1	10	10
		Auditório	1	200	2	120	120
		Apoio	1	variável	2	40	40
		Sanitários Público	2	150	2	30	60
Subtotais:		150	7	AT:	230		
Padaria Popular		Acesso	1	variável	0	25	5
		Atendimento/Mesas	1	variável	3	65	65
		Cozinha	1	10	5	50	50
		Apoio	1	10	5	30	30
		Sanitários/Vestiários Funcionários	2	variável	1	20	40
	Sanitários Público	2	variável	1	15	30	
	Subtotais:	150	15	AT:	220		
INTERAÇÃO	Áreas de Convívio	Espaço de Convívio	1	variável	1	50	50
		Espaço de Convívio Infantil	1	variável	2	40	40
		Horta Comunitária	1	variável	1	20	n/c
		Espaço Verde/Praça	1	variável	1	100	n/c
	Subtotais:	variável	5	AT:	90		
	Áreas Comuns	Acesso/Recepção	1	variável	1	5	5
		Apoio	1	variável	2	15	15
		Copa/Café	1	160	2	100	100
		Sanitários Público	2	variável	1	15	30
		Circulação	2	variável	0	50	n/c
Subtotais:		variável	6	AT:	150		
INFRA	Área Técnica	Estacionamento	1	variável	1	740	n/c
		Instalações Prediais	1	variável	2	150	150
		Central de Lixo	1	variável	2	30	30
		Subtotais:	variável	5	AT:	180	
Totais:	variável	99	AT:	1930			

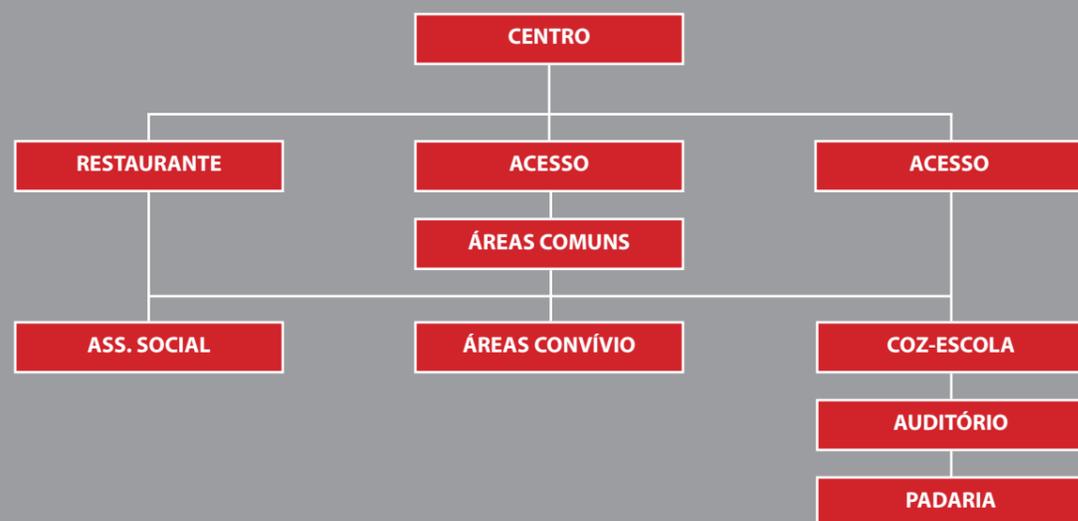
04 PROGRAMA

4.4. FLUXOS PESSOAS, VEÍCULOS, MATERIAIS (INTERNOS E EXTERNOS)

O fluxo de pessoas será estudado para cada espaço, em busca da melhor logística de acessos e fluxos, visto os diferentes núcleos, suas demandas e hierarquias. Já o fluxo de veículos, será planejado em função da área de carga e descarga do restaurante e das vagas necessárias de estacionamento. Bem como o fluxo de pessoas, o de materiais também é muito específico para cada espaço, principalmente no Restaurante. Essa informação e outras, serão extraídas de manuais técnicos, a fim de garantir qualidade e segurança na logística dos fluxos internos e externos.

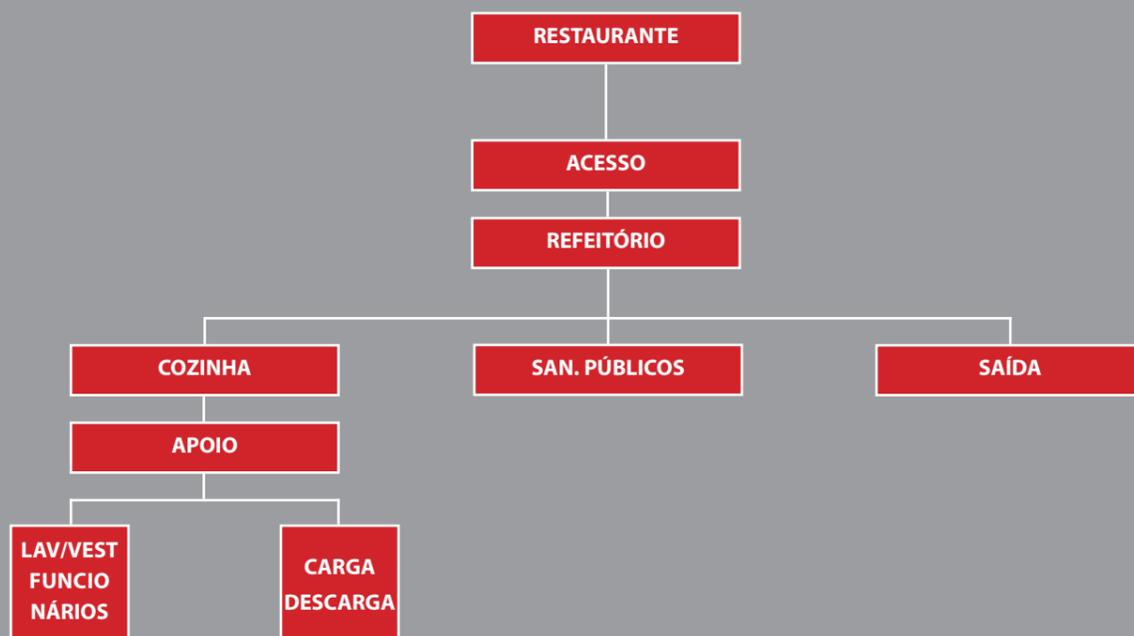
FLUXOGRAMAS RESTAURANTE-ESCOLA

A seguir, o diagrama de fluxos das atividades propositas no projeto



FLUXOGRAMAS RESTAURANTE POPULAR

Aqui, o zoneamento de fluxos internos do restaurante, de acordo com o Código de Obras e o Manual Neufert:



05 INTERVENÇÃO

5.1. POTENCIAIS E LIMITAÇÕES DA ÁREA

POTENCIAIS

A Zona Norte, que engloba cinco das dezessete regiões do Orçamento Participativo de Porto Alegre, funciona como uma importante centralidade na cidade, uma vez que, possui grande independência em relação à zona central, nos quesitos básicos de serviços e mobilidade.

Assim, torna-se desafiante a intervenção em uma zona tão grande, independente e conectada.

LIMITAÇÕES

Em contrapartida, a zona se caracteriza por espaços fortemente consolidados, principalmente quanto mais próximos da Av. Assis Brasil, a principal via conectora da região. Contudo, nos bairros mais periféricos, ainda nota-se certa carência de infraestrutura, e de alguns serviços de Assistência Social.

Dessa forma, acredita-se na necessidade de se priorizar serviços voltados para a comunidade que, normalmente, são voltados para as zonas mais centrais e históricas da cidade.

LEGENDA:

- REGIÃO 1 - Humaitá/Navegantes
- REGIÃO 2 - Noroeste
- REGIÃO 5 - Norte
- REGIÃO 6 - Nordeste
- REGIÃO 14 - Eixo Baltazar

MAPA POA ZONA NORTE



3 REGIÕES

NORTE

NOROESTE

EIXO
BALTAZAR

*REGIÕES DO ORÇAMENTO PARTICIPATIVO

05 INTERVENÇÃO

5.2. RELAÇÕES URBANAS

MUNICIPAIS

As regiões Norte, Noroeste e Eixo Baltazar, além de possuírem forte conexão entre si, também conectam a cidade a outros municípios vizinhos como Alvorada, e Cachoeirinha.

REGIONAIS

As zonas são interligadas por rede de mobilidade, que contempla grandes eixos viários como a Av. Assis Brasil, Av. Sertório e a Av. do Forte.

LOCAIS

Os bairros pertencentes às zonas, são ligados não só pelos grandes eixos viários, como também por uma intensa malha de eixos viários secundários.

LEGENDA EIXOS:

- ZONAS
- - -> EIXO ARTERIAL 1ª ORDEM
- > EIXO ARTERIAL 2ª ORDEM
- EIXOS 3ª ORDEM

MAPA MOBILIDADE

0 2.5 5 km



05 INTERVENÇÃO

5.3. ATIVIDADES DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

REDE

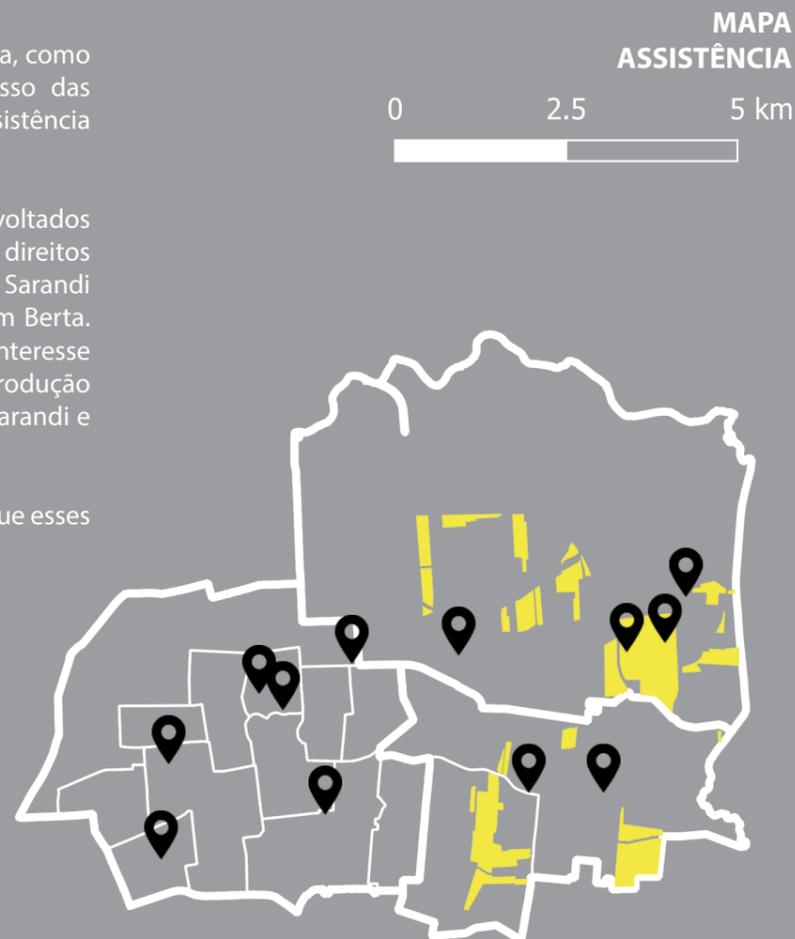
Devido a existência de bairros de baixa renda, como Sarandi, Vila Ipiranga, Mário Quintana, Passo das Pedras e Rubem Berta, muitos serviços de Assistência Social atuam nas zonas destacadas.

Serviços como os CRAS e os CREAS, que são voltados para a população em situação de violação de direitos e risco social, por exemplo. Atuam nos bairros Sarandi e Mário Quintana, Passo das Pedras e Rubem Berta. Além disso, temos presente as Áreas de Interesse Social (AEIS), destinadas à manutenção e à produção de habitação de interesse social no bairros Sarandi e Rubem Berta.

Assim, reafirma-se a importância de propor que esses serviços de Assistência funcionem em rede.

LEGENDA:

- BAIRROS
- ZONAS
- AEIS
- SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL



5.4. ASPECTOS POPULACIONAIS

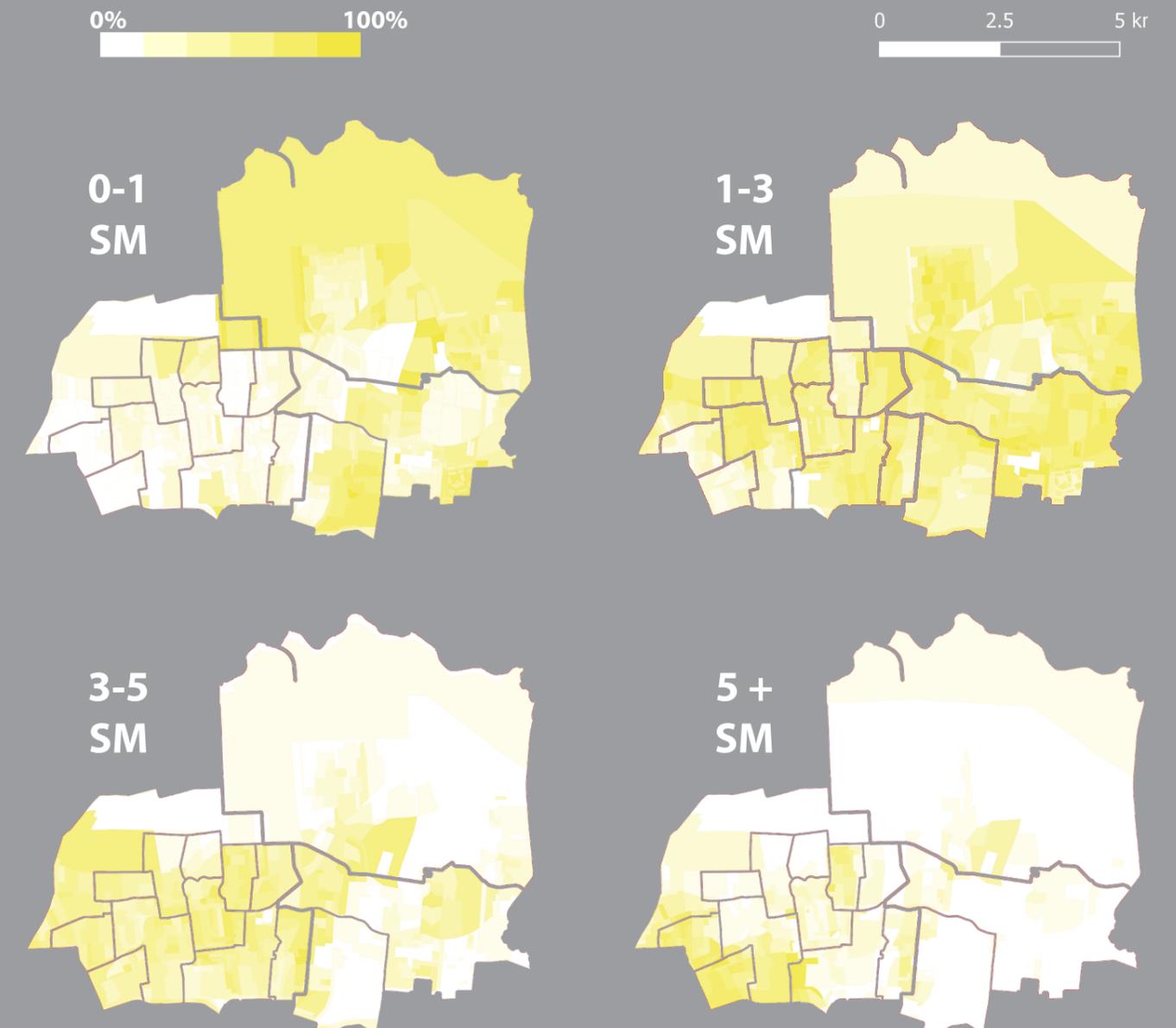
CENSO 2010

De acordo com dados do Censo de 2010, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o rendimento mensal por pessoa nas regiões de estudo, demonstra as características econômicas da população para cada região.

ANÁLISE

A análise dos mapas permite mostrar que a Zona Norte é a que tem rendimento mais baixo entre as zonas. Já a região Noroeste é a que ganha os maiores salários entre elas.

MAPAS SALÁRIOS MÍNIMOS PER CAPITA



CONEXÃO

Dessa forma, e seguindo os princípios do "Manual Programa Restaurante Popular", acredita-se que o Restaurante-Escola, mesmo que voltado para o público de mais baixa renda, deve ser implantado na região que possui maiores condições de infraestrutura e de maior circulação de pessoas para fazer o uso do serviço.

REGIÃO NOROESTE

BAIRROS

Boa Vista - Cristo Redentor - Higienópolis - Jardim Itú Jardim Lindóia - Jardim São Pedro - Passo Dareia - Santa Maria Goretti - São João - São Sebastião - Vila Floresta - Vila Ipiranga



*REGIÃO DO ORÇAMENTO PARTICIPATIVO

05 INTERVENÇÃO

5.5. ESPAÇO CONSTRUÍDO E ÁBERTO

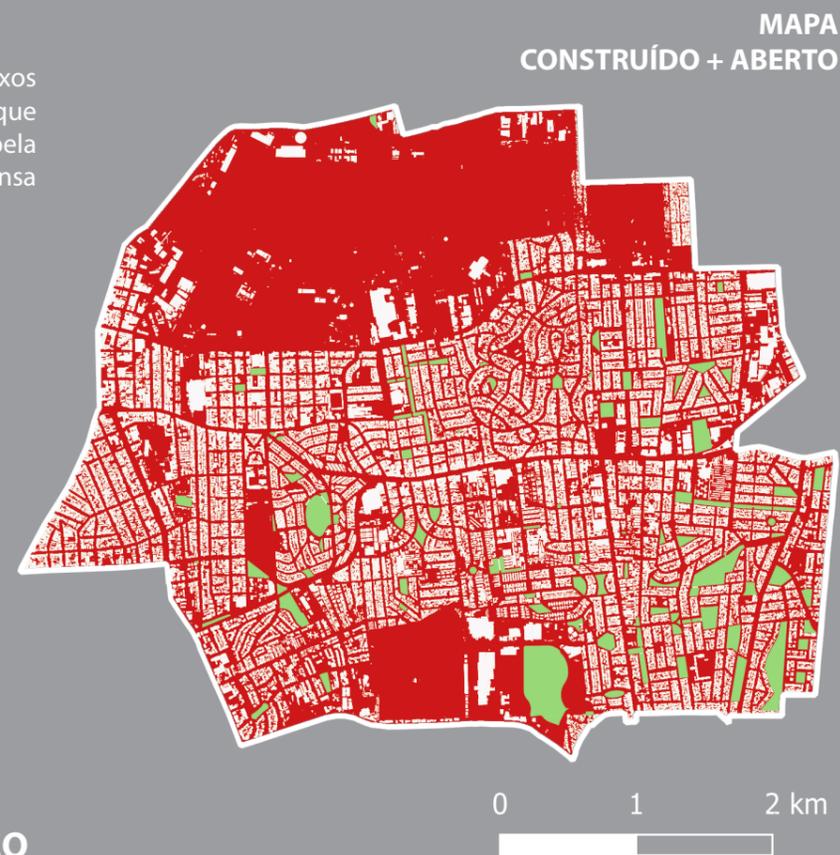
A região denominada Noroeste, pelo Orçamento Participativo, contempla quinze bairros da capital e por isso, possui variadas formas urbanas.

O espaço construído, delimitado pelos eixos arteriais, é, proporcionalmente, maior que os espaços vazios ou abertos (exceto pela área próxima do aeroporto), visto a intensa consolidação da região.

Porém, atualmente, a região encontra-se em fase de intensa transformação, abrigando, inclusive, novos empreendimentos de grande porte nos terrenos que ainda encontram-se vazios ou em terrenos com usos que não atendem ao alto Índice Construtivo da área.

LEGENDA:

- EDIFICAÇÕES
- ESPAÇOS VERDES



5.6. SISTEMA DE CIRCULAÇÃO

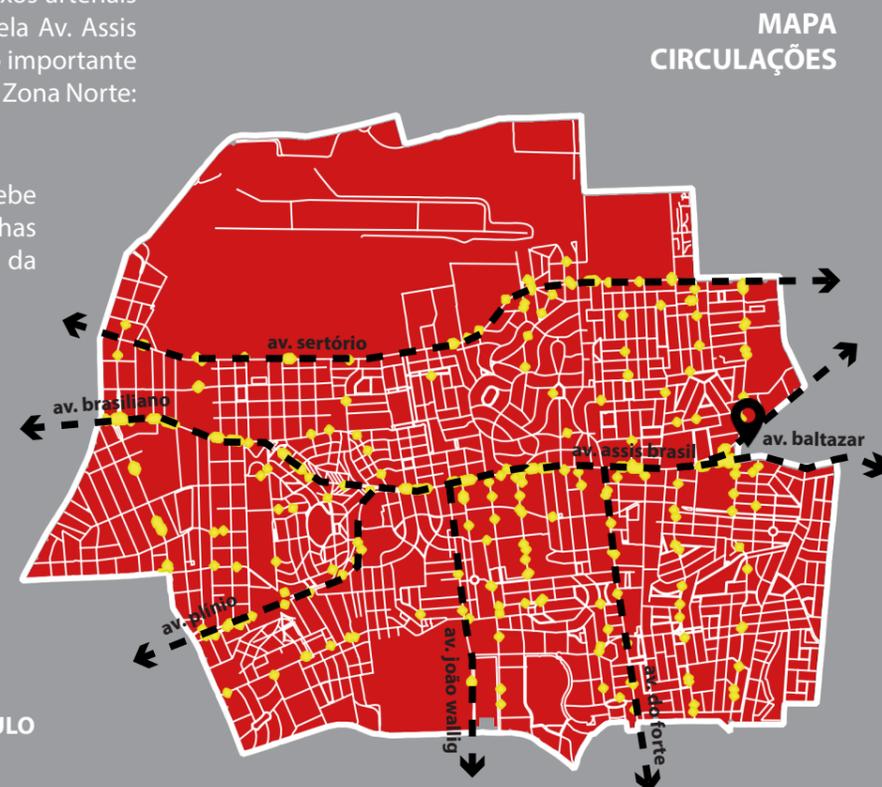
A região é marcada pela presença dos eixos arteriais Av. Sertório e Av. do Forte, e dividida pela Av. Assis Brasil. No seu limite direito, encontra-se o importante conector de transporte público de toda a Zona Norte: o Terminal Triângulo.

O "Triângulo", como é conhecido, recebe 51 linhas de ônibus, inclusive linhas metropolitanas, que ligam o norte da cidade com os municípios vizinhos.

Além disso, não só ao longo das avenidas, mas também os demais eixos viários recebem inúmeras linhas de ônibus.

LEGENDA:

- EIXOS ARTERIAIS
- EIXOS
- TERMINAIS
- TRIÂNGULO



CRISTO REDENTOR

05 INTERVENÇÃO 5.7. USO DO SOLO

Localizado na Região Noroeste da capital, o Bairro Cristo Redentor, compreende uma área total de 148 hectares, sobre o eixo do Caminho do Passo d'Areia – atual Av. Assis Brasil.

CRESCIMENTO

O crescimento econômico da cidade refletiu no bairro, que recebeu moradores não só de outras localidades da cidade, bem como do interior do Estado.

USOS

Atualmente, o bairro constitui um núcleo comercial e de serviços ativo e diversificado, independente do centro de Porto Alegre. Bem como, uma importante zona residencial que garante a manutenção desse caráter misto de usos do solo.

ESCOLAS E HOSPITAIS

A área possui três escolas de grande influência na região, tendo uma delas Ensino Superior. Além disso, serve de centro de atendimento, sobretudo hospitalar - Hospital Conceição e Hospital Cristo Redentor - a moradores da Zona Norte e Região Metropolitana como Alvorada, Cachoeirinha e Gravataí.

5.8. CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

Uma forte característica da Zona Norte, evidenciada em uma parcela do bairro, mas também ao longo da Av. Assis Brasil, é a presença de muitos serviços relacionados a automóveis. Estacionamentos, lavagens, revendas de carros novos e semi-novos, etc.

Os estacionamentos de pequeno a médio porte, sem edificação consolidada, acabam, porém, ocupando inúmeros terrenos da região, que poderiam ser utilizados para serviços que abrangessem maior parte da comunidade, ou trouxessem benefícios mais pertinentes, tendo em vista os princípios de cidade e sustentabilidade atuais.

LEGENDA:

- ESTACIONAMENTOS PRIVADOS
- ESTACIONAMENTOS INFORMAIS
- ESTACIONAMENTOS DE SERVIÇOS

MAPA USO DO SOLO

- RESIDENCIAL
- MISTO RES+COM
- COMÉRCIO/SERVIÇOS
- RELIGIOSO
- ESCOLA
- GINÁSIO
- HOSPITAL/CLÍNICA
- INSTITUCIONAL
- ESTACIONAMENTO



MAPA ESTACIONAMENTOS



05 INTERVENÇÃO

5.9. CARACTERÍSTICAS DO SOLO

CONTRASTE

O bairro é marcado por uma severa variação de relevo. À norte, caracteriza-se por um terreno com curvas de nível acentuadas, compondo uma elevada altura em relação a parte sul.

Esse caráter altimétrico, acaba por estreitar os laços de conexão entre as zonas, uma vez que, compromete os fluxos de mobilidade, tanto veiculares como pedonal, visto que, poucas linhas de ônibus passar na zona alta e menos pedestres são vistos.

A rede de serviços e comércio também fica um pouco comprometida, sendo a zona mais plana, mais favorável para a implantação desses serviços. Além disso, a zona mais alta, acaba tendo a necessidade de implantar seus próprios serviços.

LEGENDA:

- CURVAS DE NÍVEL
- 📍 TERRENO

5.10. MORFOLOGIA URBANA

DESENHO

As características de relevo, inclusive, acabam por influenciar diretamente no desenho urbano das quadras e lotes, apresentando uma diferença entre os grãos.

Acima da Av. Assis Brasil, o bairro possui formas orgânicas que acompanham as diferenças de nível do solo. Portanto, tem-se uma malha completamente diferente da malha ortogonal existente na parte de baixo da avenida.

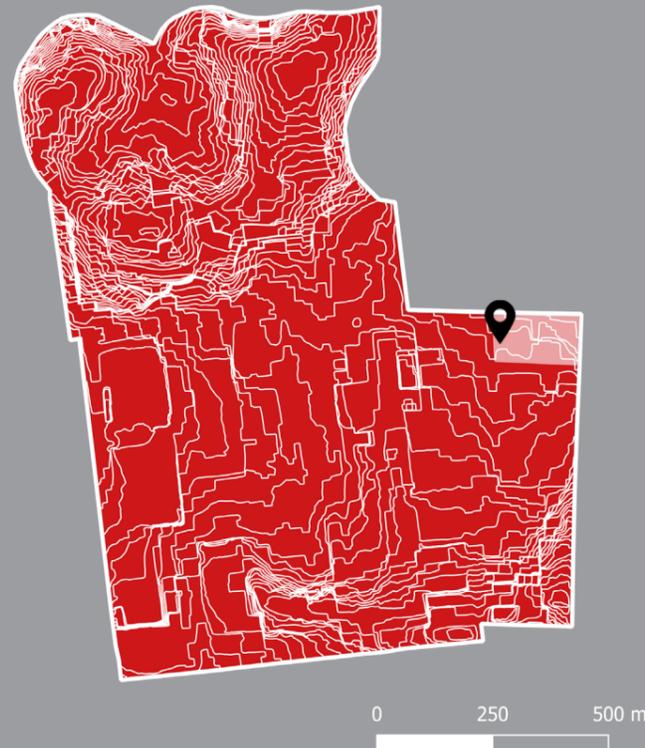
A parte sul, inclusive, graças ao solo menos acidentado, permite a instalação de equipamentos de portes médio e grandes, fato este, que acontece na parte de cima apenas para usos institucionais.

LEGENDA:

- QUADRAS + LOTES
- 📍 TERRENO

BAIRRO CRISTO REDENTOR

MAPA CURVAS DE NÍVEL



MAPA MORFOLOGIA



5.11. LEVANTAMENTO DE DADOS DA QUADRA

LOCALIZAÇÃO

O Restaurante-Escola será implantado em uma quadra do bairro Cristo Redentor, localizada à margem da Av. Assis Brasil e está a, aproximadamente, 1,5km do terminal Triângulo.

MORFOLOGIA

Pertencente à malha ortogonal, a quadra possui lotes estreitos e profundos (mais ou menos 5x50m). Já os lotes de esquina, com duas frentes, possuem áreas maiores e facilitam a implantação de equipamentos maiores.

INFRAESTRUTA

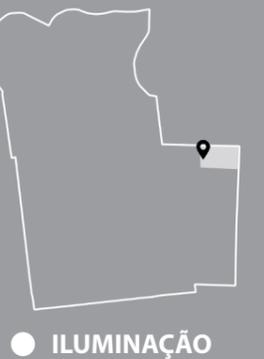
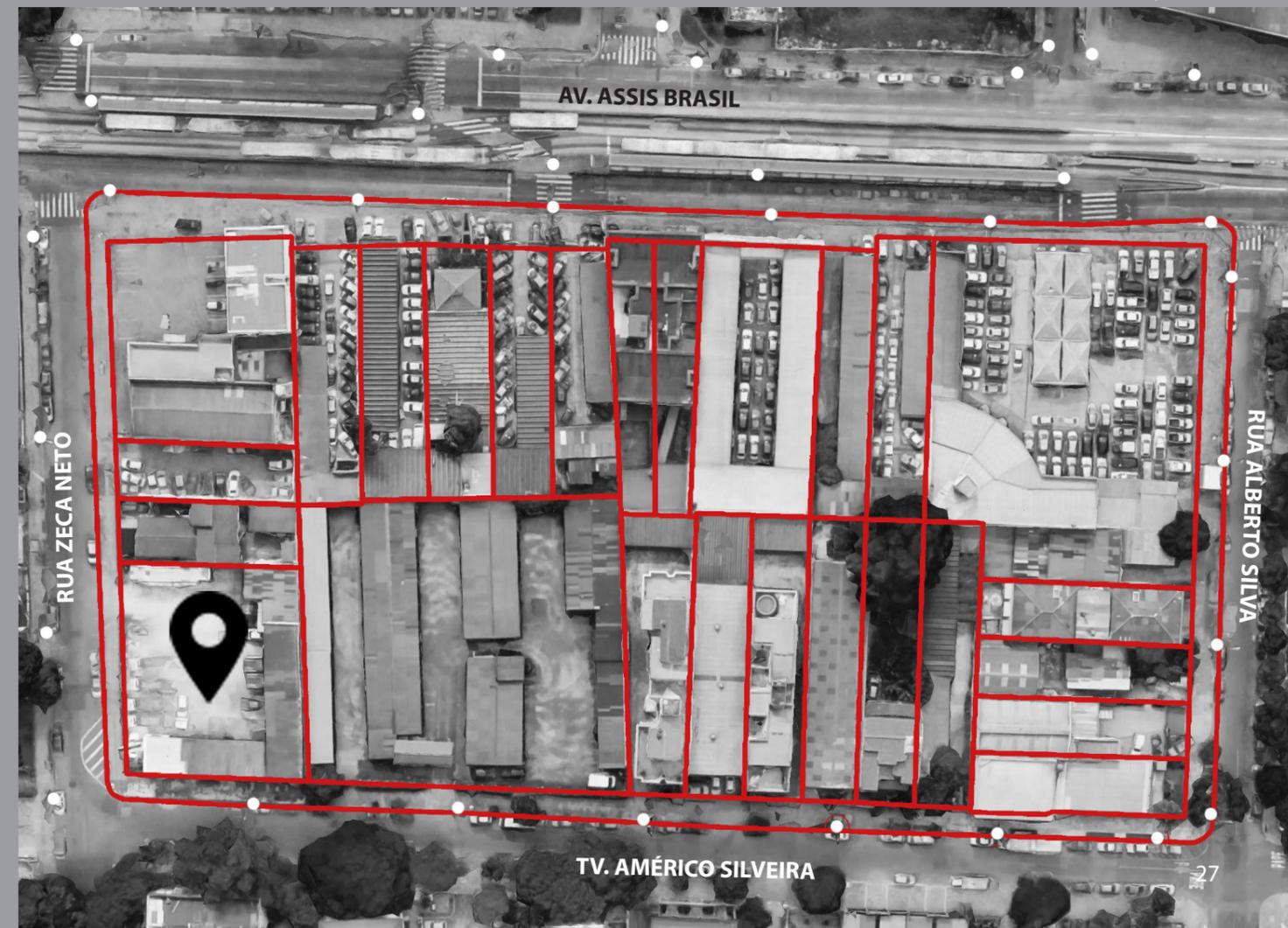
Por localizar-se na parte mais consolidada da Região Noroeste, a quadra é contemplada por todas as redes de infraestrutura básicas, com atenção ao forte sistema de circulação e transportes.

ILUMINAÇÃO

Contudo, nota-se um certo descaso na iluminação urbana, justo em uma das ruas que faz frente com o terreno de estudo.

QUADRA CRISTO REDENTOR

VISTA AÉREA QUADRA



05 INTERVENÇÃO

5.12. LEVANTAMENTO DE DADOS DO TERRENO

ESTACIONAMENTO

O terreno, por sua vez, localiza-se em uma das esquinas da quadra. Foi escolhido, não só pelo fato de abrigar, hoje, um serviço de Estacionamento e Lavagem que, não contempla os requisitos Legais de Índice de Aproveitamento (IA) da região, mas também pela proximidade com a Av. Assis Brasil e o Terminal Triângulo.

CARACTERÍSTICAS

Além disso, o terreno possui duas frentes, o que facilita a implantação do Restaurante-Escola, pelo fato de necessitar um acesso voltado para os serviços de Carga e Descarga dos alimentos.

ÁREA

Ademais, com área total de 1178m² e IA de 2,4, temos uma Área Total Construída para comportar todas as atividades do projeto de 2.827,2m². Tendo em vista a Tabela de Áreas e População Estimadas, do item 4.3., acredita-se no potencial do terreno para o projeto do Restaurante-Escola.

VISTA AÉREA TERRENO



TERRENO

CRISTO REDENTOR

5.13. LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO DO TERRENO

FACE R. ZECA NETO



ESQUINA R. ZECA NETO & TV. AMÉRICO SILVEIRA



06 LEGAIS

6.1. CÓDIGO DE EDIFICAÇÕES

LEI COMPLEMENTAR Nº 284 (5ª Edição)

O Código de Edificações de Porto Alegre impõe as regras gerais e específicas a serem obedecidas no projeto, construção, uso e manutenção de edificações. Seu objetivo é garantir níveis mínimos de qualidade nas edificações, traduzido através de exigências de habitabilidade, durabilidade e segurança. Sendo assim, o Código servirá de fonte para consulta constante durante todas as fases de concepção de projeto.

TÍTULO XI – TIPOS EDIFÍCIOS E ATIVIDADES

Em relação ao tema em questão, destacam-se alguns pontos levantados quanto às Edificações Não Residenciais que são aquelas destinadas à instalação de atividades comerciais, de prestação de serviços, industriais e institucionais. Na “Seção I – Condições Gerais”, são levantadas características obrigatórias de pé-direito mínimo, de estrutura e entrespos resistentes ao fogo, de materiais e elementos de construção, de instalações e equipamentos, de circulações, de iluminação e ventilação e de chaminés.

Mais adiante, seguem as seções que serão referência para às atividades listadas, anteriormente, no item “04 PROGRAMA”. São elas:

- Seção VIII – Cinemas, Teatros, Auditórios e Assemelhados: dispõe os itens obrigatórios que serão levados em consideração para o projeto do Auditório. No parágrafo único, consta uma consideração em relação aos Auditórios de estabelecimentos de ensino, que dispensa sala de espera e sanitários de uso geral e de serviço caso haja em outras dependências, mas ainda assim obriga: corredores independentes, sala de espera equipados renovação mecânica de ar, instalação de energia elétrica de emergência, isolamento acústico e acessibilidade em 2% das acomodações e dos sanitários para portadores de deficiência física.

- Seção XIV – Garagens Não Comerciais: sugere as dimensões mínimas de pé-direito mínimo, vãos de entrada, vagas de estacionamento e vãos de ventilação permanente.

- Seção XX – Locais para Refeições: que afirma que os locais para refeições, além das disposições da Seção I, deverão ter cozinha, copa, despensa e depósito; instalações sanitárias para uso público, separadas por sexo, com fácil acesso; instalação sanitária de serviço, constituída, no mínimo, de um conjunto de vaso, lavatório e local para chuveiro; central de gás quando tiverem aparelhos consumidores de gás.

TÍTULO XII – INSTALAÇÕES EM GERAL

Ademais, o Código predispõe capítulos destinados às regras em relação às instalações que compõem o edifício. Entre elas, serão consultadas, principalmente: Instalações Hidrossanitárias, Instalações para Escoamento de Águas Pluviais e de Infiltração, Instalações para Armazenagem de Lixo Instalações Elétricas, Instalações de Gás, Instalações e Equipamentos de Proteção Contra Incêndio, Instalações de Elevadores

TÍTULO XIII – INFRAÇÕES E PENALIDADES

Por fim, também será analisada a parte referente aos princípios do “Capítulo V – Demolição”, uma vez que o projeto propõe a demolição das construções existentes no terreno.

6.2. PLANO DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO URBANO (PPDUA)

LEI COMPLEMENTAR 434/99, atualizada a compilada até a LC 667/ 11, incluindo a LC 646/10)

O Plano Diretor de Porto Alegre é um instrumento de organização da cidade. Define as regras e estabelece uma espécie de pacto, entre o Poder Público e a sociedade, no sentido de buscar caminhos para uma maior integração entre o homem e o seu ambiente. Dividido em quatro partes, a primeira trata do Desenvolvimento Urbano Ambiental, onde estão inseridas sete estratégias, que são os caminhos que o Município deve seguir para promover o desenvolvimento da capital.

O TÍTULO III - DO MODELO ESPACIAL

Entre todos os itens que compreendem a Parte I, destaca-se o Modelo Espacial que se trata do conjunto de diretrizes de desenvolvimento urbano expresso através de representações espaciais e suas estratégias. Define todo o território da cidade, estimulando a ocupação do solo de acordo com sua diversidade. Constituem princípios básicos: **descentralização de atividades**, através de uma política de policentralidade que considere a atividade econômica, a provisão de serviços e aspectos socioculturais; a miscigenação da ocupação do solo com vistas à **diminuição de deslocamentos de pessoas** e veículos e à qualificação do sistema urbano; a densificação controlada, associada à perspectiva de otimização e racionalização dos custos de produção da cidade; o reconhecimento da cidade informal, através de uma política que envolva o **interesse social**; e a estruturação e a qualificação ambiental, através da valorização do patrimônio e do estímulo à produção primária.

CAPÍTULO I - DA ÁREA DE OCUPAÇÃO INTENSIVA E DA ÁREA DE OCUPAÇÃO RAREFEITA

O território da cidade divide-se em Área de Ocupação Intensiva e Área de Ocupação Rarefeita. O terreno de projeto se classifica como **Área de Ocupação Intensiva (AOI)**, que conciliada com a proteção do Patrimônio Ambiental, se caracteriza como prioritária para fins de urbanização.

CAPÍTULO II - MACROZONAS

O terreno se insere na **Macrozona 2 – Corredor de Desenvolvimento**, que constitui a área entre a BR-290, a Av. Sertório e a Av. Assis Brasil, sendo estratégica para **empreendimentos auto-sustentáveis** de polarização metropolitana, com integração de equipamentos como o Aeroporto e as Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul – CEASA S.A.;

CAPÍTULO III - DOS ELEMENTOS ESTRUTURADORES DO MODELO ESPACIAL

Além disso, o terreno também ocupa um **Corredor de Centralidade - Assis Brasil/Sertório**. Corredores desse tipo são espaços definidos por duas vias estruturadoras principais com os seguintes objetivos: tornar mais eficiente o sistema de transporte urbano; caracterizar um espaço onde se estimule a **diversidade de usos**, a fim de propiciar às áreas residenciais vizinhas o atendimento de suas necessidades; estruturar prioritariamente um **Sistema de Espaços Abertos** de importância para toda a cidade; estimular prioritariamente a **densificação** visando a orientar estrategicamente a ocupação do solo; estruturar uma rede de pólos comerciais multifuncionais, formando centros de bairro que visem a atender à população em suas necessidades de bens, serviços e empregos.

CAPÍTULO IV - DAS ZONAS DE USO

Por fim, temos a classificação quanto as zonas de uso, que representam parcelas do território municipal, propostas com as mesmas características. Temos o terreno de estudo classificado em **Áreas Miscigenadas - Mista 2**, cuja ocupação é estimulada igualmente tanto para atividades residenciais como de comércio, serviços e indústrias, distribuindo-se, com relação ao uso, em diferentes categorias. Já Mista 02, são zonas de maior **diversidade urbana** em relação às áreas predominantemente residenciais onde se estimule, principalmente, o comércio varejista, a prestação de serviços e demais atividades compatíveis, que representem apoio à atividade habitacional e ao fortalecimento de **centralidades**.

A partir da consulta do Regime Urbanístico dos lotes de estudo, temos a seguinte classificação para o logradouro R. Zeca Neto, 81, e os anexos que serão analisados para fins de projeto:

MACROZONA: 3	UEU: 50	QUARTEIRÃO: 1		
SUBUNIDADE	DENS	ATIV	APR	VOL
1	19	05	19	11
LIMITE INICIAL : 1			LIMITE FINAL	: 99

06 LEGAIS

6.3. CÓDIGO DE PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO DE PORTO ALEGRE

LEI COMPLEMENTAR Nº 420 (4ª Edição)

Segundo as normas de proteção contra incêndio em vigor, são obrigatórios a instalação de equipamentos e o atendimento de medidas de proteção contra incêndio em todas as edificações e estabelecimentos existentes, em construção e a construir no Município de Porto Alegre, de acordo com as disposições do mesmo.

TÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO I

No primeiro capítulo, o Código explicita as regras gerais e específicas de proteção contra incêndio a serem obedecidas no projeto, construção, uso e manutenção de edificações e fixa requisitos para edificações novas. Na "Seção I - Objetivos", constam como objetivos: reduzir a possibilidade de incêndio; proteger a vida dos ocupantes de edificações em caso de incêndio e pânico; minimizar as possibilidades de propagação do incêndio; reduzir os danos materiais provocados pelo incêndio. E estes objetivos devem ser atingidos a partir de adequações de implantação das edificações, sua divisão interna e o uso dos materiais em sua construção; prevendo rotas seguras de saída para seus ocupantes; usando sistemas adequados de proteção contra o incêndio; dando condições para o combate ao incêndio. Na "Seção II - Definições", são levantadas definições gerais que dizem respeito às configurações relativas a elementos de projeto, como acessos, alturas, áreas, circulações, escadas, etc.

CAPÍTULO II - CLASSIFICAÇÕES

- SEÇÃO I - EDIFICAÇÃO

Sugere-se as classificações quanto à ocupação e às características construtivas, de acordo com tabelas dadas. Não sendo encontrada a ocupação correspondente a determinado risco, procede-se à classificação por analogia. Sendo assim, temos as seguintes classificações para o projeto do Restaurante-Escola, segundo a tabela 1 e 3:

Restaurante Popular F_LOCALS DE REUNIÃO DE PÚBLICO F_7 LOCALS PARA REFEIÇÕES GRAU 8
Assistência Salas D_SERVIÇOS PROFISSIONAIS D_1 LOCALS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS GRAU 3
Cozinha-Escola E_SERVIÇOS DE EDUCAÇÃO E_4 CENTROS DE TREINAMENTO PROFISSIONAL GRAU 5
F_LOCALS DE REUNIÃO DE PÚBLICO F_7 LOCALS PARA REFEIÇÕES GRAU 8
Auditório F_LOCALS DE REUNIÃO DE PÚBLICO F_5 LOCALS PARA APRESENTAÇÕES GRAU 8
Padaria Popular F_LOCALS DE REUNIÃO DE PÚBLICO F_7 LOCALS PARA REFEIÇÕES GRAU 8

Já na tabela 3, temos a classificação em relação às suas características construtivas e, de acordo com as considerações dos itens, o projeto será classificado como edificação dotada de estrutura resistente ao fogo, do tipo Z (edificações em que a propagação do fogo é difícil), uma vez que, pretende-se atender a todos os requisitos dessa categoria.

Tipo Z | Edificações em que a propagação do fogo é difícil

- SEÇÃO II - DOS RISCOS

Ademais, temos a classificação quanto aos riscos, para fins do dimensionamento das instalações de proteção contra incêndio (exceto chuveiros automáticos). Os riscos correspondentes às diferentes ocupações são classificados com base nos graus de risco de incêndio constantes da seção anterior. Portanto, a classificação dos riscos para o projeto é de Risco Médio, quando os graus de risco variam de 5 a 9, e não temos nenhum risco maior que esses valores.

MÉDIO | Grau de Risco: 5 a 9

E a partir disso, serão considerados os demais títulos, capítulos e seções do Código, a fim de garantir as devidas proteções contra incêndio na edificação.

07 REFERÊNCIAS

TEMA

https://www.vice.com/pt_br/article/z4989j/entrevista-flavio-passos

<https://scielosp.org/article/physis/2018.v28n3/e280319/>

http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/equipamentospublicosSANpdf.pdf

RESTAURANTE

http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf

http://www2.portoalegre.rs.gov.br/fasc/default.php?p_secao=139

<http://www.acadef.com.br/restaurante-popular/>

<https://estado.rs.gov.br/secretaria-do-trabalho-garante-refeicoes-do-restaurante-popular-de-sapucaia-do-sul>

<https://alfa.portoalegre.rs.gov.br/carta-de-servicos/restaurante-popular>

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>

DIMENSIONAMENTO

Neufert - A Arte de Projetar Arquitetura (18ª Edição)

<https://www.caurs.gov.br/tag/codigo-de-obras/>

INTERVENÇÃO

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/spm/usu_doc/regpla+macroz+bairros_vig.pdf

http://portoalegremanalise.procempa.com.br/?regiao=1_7_507

http://www.observapoa.com.br/default.php?reg=1&p_secao=46

http://portoalegremanalise.procempa.com.br/?regiao=6_10_151

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/observatorio/usu_doc/ct2.pdf

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/observatorio/usu_doc/historia_dos_bairros_de_porto_alegre.pdf

ASSISTÊNCIA

<http://www.portoalegre.rs.gov.br/planeja/spm/2ss1.htm> AEIS

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/spm/usu_doc/aeis_mapa.pdf AEIS

<https://alfa.portoalegre.rs.gov.br/carta-de-servicos/abordagem-social>

<https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/Rlv3/geral/relatorio.php#>

https://pt.wikipedia.org/wiki/Inseguran%C3%A7a_alimentar

<https://www.consumidormoderno.com.br/2015/12/26/o-que-e-inseguranca-alimentar/>

<http://mds.gov.br/central-de-conteudo/seguranca-alimentar/publicacoes-seguranca-alimentar-1>

http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/mapa_san_resultados_preliminares.pdf MAPASAN

http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/SANnoBRasil.pdf O ESTADO DA SEG

<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2014-12/IBGE-52-milhoes-de-brasileiros-em-situa%C3%A7ao-de-inseguranca-alimentar>

<https://www.significados.com.br/vulnerabilidade-social/>

<https://www.mdh.gov.br/navegue-por-temas/populacao-em-situacao-de-rua/populacao-em-situacao-de-rua>

ASPECTOS ECONÔMICOS

http://www2.portoalegre.rs.gov.br/spm/default.php?p_secao=142

http://ctm.procempa.com.br/ctm/isapi/reg0100.dll/cdl_log?codlogr=8580318&imovel=81&selecao=Regime

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/spm/usu_doc/anexo_4.pdf

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/spm/usu_doc/anexo_5.pdf

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/spm/usu_doc/anexo_6.pdf

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/spm/usu_doc/anexo_7.pdf

<http://www.sinduscon-rs.com.br/wp-content/uploads/2018/07/pre%C3%A7os-composi%C3%A7%C3%A3o-fev2019.pdf>

<http://www.cub.org.br/projetos-padrao>

<https://www.caurs.gov.br/tag/codigo-de-obras/>

LEGAIS

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/smov/usu_doc/codigo.pdf

http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/spm/usu_doc/planodiretortexto.pdf

http://www2.portoalegre.rs.gov.br/spm/default.php?p_secao=191

REFERÊNCIAS

<https://amadamassa.com.br/>

https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=5582:comida-saudavel-precisa-ser-democratizada-afirma-bela-gil-em-evento-na-opas-oms&Itemid=839

08 ACADÊMICO

8.1. PORTFÓLIO



P1
CENTRO COMUNITÁRIO
BELA VISTA

Prof_Edson Mahfuz
2014.1



P2
ESCOLA VILA JARDIM

Prof_Nicolas Sica Palermo
2014.2



P3
CONJUNTO HABITACIONAL
NA CIDADE BAIXA

Coautora_Elisa Utzig
Prof_Maria Luiza Sanvitto
2015.1



P4
HOSTEL 1345

Prof_Ana Carolina Pellegrini
2016.1



P5
ATELIER 1B
MODULAR

Mob_Universidade do Minho
Prof_Paulo Mendonça
2016.2



P5
MERCADO PÚBLICO
4º DISTRITO

Prof_Luis Carlos Macchi
2017.2



U2
INTERVENÇÃO BAIRRO
PASSO DAS PEDRAS

Co_Rosa Marshall, Laura Marshall,
Luiza Arnt
Prof_Júlio Celso Vargas
2017.2



P6
CENTRO ADMINISTRATIVO
CIDADE BAIXA

Coautora_Alice Gomes
Prof_Claudio Calovi Pereira
2018.1



U4
REQUALIFICAÇÃO ENTORNO
DA RODOVIÁRIA DE POA

Coautora_Bruna Bissani
Prof_Geisa Zanini Rorato
2018.2

08 ACADÊMICO

8.2. HISTÓRICO ESCOLAR

HISTÓRICO ESCOLAR

Lista das atividades de ensino de graduação cursadas pelo aluno na UFRGS

Ano Semestre	Atividade de Ensino	Turma	Conceito	Situação	Créditos
2018/2	ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO B	U	C	Aprovado	4
2018/2	LEGISLAÇÃO E EXERCÍCIO PROFISSIONAL NA ARQUITETURA	U	A	Aprovado	2
2018/2	TÉCNICAS RETROSPECTIVAS	B	A	Aprovado	4
2018/2	URBANISMO IV	C	B	Aprovado	7
2018/2	TEORIA DA ARQUITETURA II	B	A	Aprovado	2
2018/2	PRÁTICAS EM OBRAS II	E2	A	Aprovado	2
2018/1	PROJETO ARQUITETÔNICO VI	B	B	Aprovado	10
2018/1	URBANISMO III	A	B	Aprovado	7
2018/1	PRÁTICAS EM OBRAS I	D1	A	Aprovado	2
2017/2	ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO A	U	B	Aprovado	4
2017/2	PROJETO ARQUITETÔNICO V	A	A	Aprovado	10
2017/2	URBANISMO II	A	B	Aprovado	7
2016/1	MORFOLOGIA E INFRAESTRUTURA URBANA	B	B	Aprovado	4
2016/1	TÉCNICAS DE EDIFICAÇÃO C	A	B	Aprovado	4
2016/1	INSTALAÇÕES ELÉTRICAS PREDIAIS A	U	B	Aprovado	4
2016/1	PROJETO ARQUITETÔNICO IV	B	B	Aprovado	10
2016/1	URBANISMO I	A	C	Aprovado	6
2015/2	TÉCNICAS DE EDIFICAÇÃO B	U	B	Aprovado	4
2015/2	ESTRUTURAS DE AÇO E DE MADEIRA A	U	C	Aprovado	4
2015/2	HABITABILIDADE DAS EDIFICAÇÕES	C	C	Aprovado	4
2015/2	PAISAGISMO E MEIO AMBIENTE	U	B	Aprovado	2
2015/1	ANÁLISE DOS SISTEMAS ESTRUTURAIS	U	C	Aprovado	4
2015/1	ESTABILIDADE DAS EDIFICAÇÕES	U	B	Aprovado	4
2015/1	TÉCNICAS DE EDIFICAÇÃO A	U	B	Aprovado	4
2015/1	PROJETO ARQUITETÔNICO III	A	A	Aprovado	10
2015/1	TEORIAS SOBRE O ESPAÇO URBANO	B	A	Aprovado	4
2014/2	EVOLUÇÃO URBANA	A	A	Aprovado	6
2014/2	RESISTÊNCIA DOS MATERIAIS PARA ARQUITETOS	A	B	Aprovado	4
2014/2	PROJETO ARQUITETÔNICO II	A	A	Aprovado	10
2014/2	DESENHO ARQUITETÔNICO III	C	B	Aprovado	3
2014/2	INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS PREDIAIS A	B	C	Aprovado	2
2014/2	INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS PREDIAIS B	A	C	Aprovado	2
2014/1	MECÂNICA PARA ARQUITETOS	B	B	Aprovado	4
2014/1	HISTÓRIA DA ARQUITETURA E DA ARTE III	A	B	Aprovado	2
2014/1	ARQUITETURA NO BRASIL	A	A	Aprovado	4
2014/1	TEORIA E ESTÉTICA DA ARQUITETURA I	B	C	Aprovado	2
2014/1	PROJETO ARQUITETÔNICO I	C	C	Aprovado	10
2014/1	DESENHO ARQUITETÔNICO II	B	B	Aprovado	3
2014/1	INFORMÁTICA APLICADA À ARQUITETURA II	C	A	Aprovado	3
2013/2	CÁLCULO E GEOMETRIA ANALÍTICA PARA ARQUITETOS	U	C	Aprovado	6
2013/2	HISTÓRIA DA ARQUITETURA E DA ARTE II	B	B	Aprovado	2
2013/2	LINGUAGENS GRÁFICAS II	A	A	Aprovado	3
2013/2	DESENHO ARQUITETÔNICO I	A	B	Aprovado	3
2013/2	INFORMÁTICA APLICADA À ARQUITETURA I	B	B	Aprovado	3
2013/2	INTRODUÇÃO AO PROJETO ARQUITETÔNICO II	A	B	Aprovado	9
2013/2	PRÁTICAS SOCIAIS NA ARQUITETURA E NO URBANISMO	A	B	Aprovado	2
2013/1	HISTÓRIA DA ARQUITETURA E DA ARTE I	B	B	Aprovado	2
2013/1	LINGUAGENS GRÁFICAS I	D	A	Aprovado	3
2013/1	GEOMETRIA DESCRITIVA APLICADA À ARQUITETURA	D	B	Aprovado	4
2013/1	MAQUETES	D	B	Aprovado	3
2013/1	TÉCNICAS DE REPRESENTAÇÃO ARQUITETÔNICA	D	A	Aprovado	3
2013/1	INTRODUÇÃO AO PROJETO ARQUITETÔNICO I	D	B	Aprovado	9

TRABALHO DE CONCLUSÃO

Atividade de Ensino: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO	
Área de Atuação:	
Título: Centro popular	
Período Letivo de Início: 2019/1	Período Letivo de Fim: 2019/1
Data de Início: 14/03/2019	Data de Fim: 20/07/2019
Tipo de Trabalho: Trabalho de Diplomação	Data Apresentação: 20/07/2019
Conceito: -	

ATIVIDADES LIBERADAS

Ano Semestre	Atividade de Ensino	Considera Créditos	Créditos
2017/2	ACÚSTICA APLICADA (ENG03015)	Sim	2
2017/2	PLANEJAMENTO E GESTÃO URBANA (ARQ02005)	Sim	4
2017/2	CLIMATIZAÇÃO ARTIFICIAL - ARQUITETURA (ENG03016)	Sim	2
2017/2	PROJETO ARQUITETÔNICO VII (ARQ01020)	Sim	10
2017/2	ECONOMIA E GESTÃO DA EDIFICAÇÃO (ARQ01073)	Sim	4

