

"Comer" e "fazer arquitetura" enquanto ato político:

Projeto de Cozinha Comunitária Popular para o
Distrito Mecânico de João Pessoa/PB

| Luiza Aimée Silva Costa
Orientadora: Juliana Demartini

Luiza Aimée Silva Costa

"Comer" e "fazer arquitetura" enquanto ato político:

Projeto de Cozinha Comunitária Popular para o Distrito Mecânico de João Pessoa/PB

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal da Paraíba como requisito para obtenção de título de bacharel em Arquitetura e Urbanismo, realizado sob a orientação da Professora Juliana Demartini.

João Pessoa
2024

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

C838c Costa, Luiza Aimee Silva.
"Comer" e "fazer arquitetura" enquanto ato político:
Projeto de Cozinha Comunitária Popular para o Distrito
Mecânico de João Pessoa/PB / Luiza Aimee Silva Costa. -
João Pessoa, 2024.
89 f. : il.

Orientação: Juliana Demartini.
TCC (Graduação) - UFPB/CT.

1. Projeto de Arquitetura. 2. Cozinha Solidária. 3.
ATHIS. I. Demartini, Juliana. II. Título.

UFPB/BSCT CDU 72(043.2)

Banca Examinadora

Profª. Drª. Juliana Demartini
Orientadora

Profª. Drª. Carolina Silva Oukawa
Avaliadora interna

Camila Leal
Avaliadora externa

Agradecimentos

Agradeço especialmente aos meus pais, Márcia e Welson, por serem minha maior inspiração e por terem me ensinado desde cedo a ter consciência política e compreender o mundo ao meu redor, além de tornarem possível esta graduação longe de casa.

Às minhas irmãs, Beatrice e Ysabel, por serem meu maior apoio.

À minha avó Eliete e à minha tia Elisângela, por todo o carinho e suporte.

À Mariana, Sabrina, Letícia, Max e Júnior, por sempre se fazerem presentes.

À Camila, Carol e Aninha, com quem tive o prazer de compartilhar as dores e alegrias de ser universitária.

A Oliveira e Thálita, pelos ensinamentos diários.

À professora Juliana, por abrir meus olhos para a Assistência Técnica e por todo o apoio e incentivo durante este período.

À Ana Paula, por ser uma peça fundamental para a realização deste trabalho.

À banca examinadora, Carol e Camila, pela disponibilidade e valiosas contribuições.

A todos que contribuíram e foram parte essencial nessa jornada, muito obrigada!

Resumo

Este trabalho articula as Leis de ATHIS e Cozinhas Solidárias a partir da elaboração de um projeto de arquitetura, trazendo reflexões acerca do papel do arquiteto e urbanista na sociedade, relacionando a Lei da Assistência Técnica e suas aplicações, atrelado a uma demanda real da Associação de Moradores do Distrito Mecânico da cidade de João Pessoa/Paraíba para o projeto de reforma e adaptação do seu espaço para uma Cozinha Comunitária, que pretende conseguir recursos para sua implementação por meio do edital que será lançado pelo Governo Federal como implementação da Lei das Cozinhas Solidárias. Entendendo a necessidade de um projeto com uma maior aproximação dos representantes da comunidade, o trabalho culmina com três propostas a nível de estudo preliminar a serem discutidas em conjunto com a Associação para que o projeto possa evoluir em conjunto com a comunidade, e seja implementado através dos editais públicos de patrocínio.

Palavras-chave: projeto de arquitetura, cozinha solidária, ATHIS.

Abstract

This work articulates ATHIS Laws and Solidarity Kitchens through the development of an architectural project. It brings reflections on the role of architects and urban planners in society, relating to the Technical Assistance Law and its applications, tied to a real demand from the Residents' Association of Distrito Mecânico in the city of João Pessoa/Paraíba for the renovation and adaptation of their space into a Community Kitchen. This initiative aims to secure resources for implementation through a government tender, as part of the implementation of the Solidarity Kitchens Law. Recognizing the need for closer collaboration with community representatives, the project culminates in three preliminary proposals to be discussed jointly with the Association, allowing the project to evolve in tandem with the community and be implemented through proposed tenders.

Key words: architecture project, community kitchens, technical assistance for social housing.

Este trabalho foi verificado pelo software
detector de plágio **Plagius**.

Carta ao leitor

O desenvolvimento deste trabalho não foi inicialmente direcionado para as Cozinhas Comunitárias. Ele emergiu a partir de uma série de discussões e reflexões, especialmente conduzidas pela professora Juliana Demartini, que abordou a importância da Assistência Técnica em suas aulas de Deontologia e Prática Profissional. A partir disto, tivemos uma primeira conversa, onde externei a vontade de trazer o tema de Assistência Técnica (ATHIS) para o trabalho de conclusão de curso, e a convidei para me orientar neste processo. Quando questioneei sobre qual deveria ser o escopo do trabalho durante as primeiras reuniões, ficou acordado que ele surgiria através de demandas da comunidade pela Assistência Técnica e não de forma contrária.

Durante esse processo, fui apresentada à Ana Paula, Cientista social e presidenta da Base Interativo de Habitação de Interesse Social do Estado da Paraíba, cuja contribuição foi essencial na construção deste trabalho. A instituição a qual preside, tem o objetivo de apoiar famílias sem-teto na busca por moradia digna, defesa do direito à cidade, segurança alimentar, promoção da economia solidária e educação.

A partir disso, tendo Ana Paula como articuladora, surgiram demandas de diversas ordens: da regularização fundiária na cidade do Conde-PB, até questões de restauro de casarões para uso de Habitação de Interesse Social (HIS), no centro de João Pessoa. Essas abordagens se revelaram inviáveis devido as dificuldades de deslocamento e o curto período de tempo para realização das possíveis investigações. De modo que veio à

tona a demanda pela criação de uma Cozinha Comunitária no Distrito Mecânico.

Após essa sugestão, foi realizada uma visita ao espaço proposto para a instalação da Cozinha, onde pude conhecer o espaço, a realidade e as necessidades dos moradores locais, através de conversas com as lideranças da Associação dos Moradores, que serviu de intermediadora entre nós e a comunidade diretamente envolvida nesta etapa inicial, visto que há a intenção de que este projeto seja realizado de forma participativa. Entretanto, nos deparamos com um espaço de tempo limitador. Assim, decidimos direcionar o trabalho de conclusão de curso para a Assistência Técnica e as Cozinhas Comunitárias, trazendo a arquitetura e o urbanismo como um meio de promover a segurança alimentar naquela comunidade alvo.

Este trabalho se apresenta como o pontapé inicial para o projeto da Cozinha Comunitária do Distrito Mecânico, onde são trazidas propostas iniciais que serão discutidas com a comunidade beneficiada, contemplando o espaço correspondente a área de cozinha e refeitório, que mesmo sendo espaços extremamente técnicos e rigidamente regulamentados por normas vigentes, não teriam como ser estabelecidos de modo plenamente participativo. E aqui se encontra o maior desafio deste projeto: sua efetividade de implantação com o maior envolvimento dos representantes da comunidade.

Sumário

1. Introdução p. 17

Problemática, justificativa e objetivos

2. Referencial teórico p. 25

A fome no Brasil
Assistência Técnica
Cozinhas Comunitárias
Lei 11888/2008 + Lei 14628/2023

3. Procedimentos metodológicos p. 39

Visitas à comunidade
Visitas técnicas

4. Recorte territorial p. 61

O Distrito Mecânico
Associação de Moradores

5. Estudo de referências p. 85

6. Desenvolvimento p. 91

Programa de necessidades
Processos

7. Propostas p. 101

8. Simulações p. 147

9. Considerações finais p. 165

Referências p. 169



01 INTRO- DUÇÃO



Introdução Problemática

Inserida em uma sociedade capitalista, a arquitetura é percebida primordialmente como uma mercadoria, resultando em restrições de acesso com base na capacidade de consumo do indivíduo. A formação e a prática profissional do arquiteto e urbanista ainda se apresenta de modo elitista (Rosa; Linhares, 2022), se distanciando do princípio de que deveria enfrentar de forma mais contundente os desafios do distanciamento das múltiplas realidades e desigualdades socioculturais que caracterizam as cidades brasileiras.

As práticas e ideais desenvolvidos que criticam o modo de fazer hegemônicos e desiguais de se fazer cidade e arquitetura no país ainda são vistos como “exceções” e bastante marginais. Entretanto, o público alvo das ditas “exceções” representa a realidade das cidades brasileiras que se caracterizam por serem informais e autoconstruídas pelas camadas populares. Foi constatado que 82% da população brasileira constrói ou faz reforma sem os serviços de um arquiteto e urbanista e/ou engenheiro (CAU/BR e Datafolha, 2022).

No contexto de possibilitar o acesso da população de maior vulnerabilidade social aos serviços de arquitetura e urbanismo, foi instaurada em 2008 a Lei de Assistência Técnica em Habitação de Interesse Social (ATHIS – Lei Nº 11.888), que deveria assegurar o direito das famílias com renda máxima de até três salários mínimos à assistência técnica pública e gratuita para o projeto e construção, reforma, ampliação e regularização fundiária de habitação de interesse

social, além de priorizar as iniciativas a serem implantadas sob regime de mutirão, indicando a capacitação de profissionais e da respectiva população para a prestação dos serviços.

A ATHIS reconhece que a habitação está intrinsecamente ligada a outros aspectos da vida urbana e social e não se limita apenas à habitação, mas também pode se associar a outras políticas públicas, como o direito à cidade, saúde e alimentação (CAU/SC, 2018).

A alimentação, reconhecida como um direito fundamental, tem enfrentado desafios significativos com a descontinuidade de programas sociais nos últimos anos, especialmente aqueles voltados para a erradicação da fome que fizeram com que o Brasil voltasse a integrar o Mapa da Fome, de acordo com o relatório mais recente do Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo (SOFI), divulgado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

Neste relatório, o Brasil apresentou uma piora dos indicadores relacionados à fome e à insegurança alimentar. O relatório revela que em 2022, 70,3 milhões de pessoas vivenciaram situações de insegurança alimentar moderada, caracterizada pela falta de acesso consistente aos alimentos, e que 21,1 milhões de pessoas no país enfrentaram situações de insegurança alimentar grave, caracterizando o estado de fome (Brasil, 2023).

Introdução Problemática

Como medida para garantia da efetivação do direito humano à alimentação adequada, surgem as cozinhas comunitárias. Essas cozinhas, segundo Antonio e Guerra (2022), representam uma estratégia de política em saúde, de soberania alimentar e de combate à fome a partir da construção coletiva e participação da comunidade, visando garantir benefícios nutricionais e sociais, tais como melhoria da coesão social, promoção à saúde e empoderamento. As cozinhas comunitárias em si não são algo novo, visto que iniciaram a ser instituídas há cerca de 20 anos atrás a partir do Programa Fome Zero (Recife, 2023), entretanto com a pandemia do Covid-19 e a acentuação e espalhamento da fome como expressão mais grave da pobreza no Brasil surgiram as Cozinhas Solidárias do Movimento dos Trabalhadores Sem Teto (MTST).

As cozinhas solidárias do MTST são subsidiadas a partir de editais públicos e doação da sociedade, constituindo-se como o maior exemplo deste modelo de projeto popular a nível nacional, com 31 unidades espalhadas pelo país, alcançando números expressivos, totalizando mais de um milhão de refeições (Moncau, 2022) distribuídas gratuitamente no combate à fome nas periferias. O impacto das Cozinhas Solidárias do MTST foi tão significativo que levou à criação da Lei Ordinária nº 14628/2023, que institui o Programa Cozinha Solidária, com o objetivo de fornecer alimentação gratuita e de qualidade à população, preferencialmente às pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, demonstrando a eficácia das soluções originadas da sociedade civil para o campo governamental.

Introdução Justificativa

O presente trabalho busca trazer reflexões acerca do papel do arquiteto e urbanista na sociedade, fato que me inquietou durante a trajetória acadêmica. As discussões ocorridas em sala de aula sobre a Lei da Assistência Técnica e suas aplicações, revelaram a ausência de conhecimento desta legislação particularmente pelos arquitetos, e em especial, pela população e isto me motivou a trazer como tema principal para este trabalho de conclusão de curso a Assistência Técnica para Habitação de Interesse Social (ATHIS).

Atrelando-se a uma demanda real da Associação de Moradores do Distrito Mecânico no projeto de reforma e adaptação do seu espaço para uma Cozinha Comunitária e, assim captar recursos para sua implementação por meio do edital que será lançado pelo Governo Federal, em cumprimento a Lei nº14628/2023, compreendendo “comer” e o “fazer arquitetura” como atos políticos, procuro neste trabalho uma forma de devolver os conhecimentos adquiridos na academia para a sociedade carente de orientações técnicas, aproximando o saber científico às necessidades práticas de nossa gente.

Introdução Objetivos

OBJETO E RECORTE

COZINHA COMUNITÁRIA NO DISTRITO MECÂNICO DE JOÃO PESSOA.

OBJETIVO GERAL

DESENVOLVER E DOCUMENTAR SOLUÇÕES PROJETUAIS PARA UMA COZINHA COMUNITÁRIA JUNTO AO DISTRITO MECÂNICO NO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA/PARAÍBA, À LUZ DA LEI DA ATHIS Nº 11888/2008 E A LEI DAS COZINHAS SOLIDÁRIAS Nº 14628/2023.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ANALISAR A COMUNIDADE DISTRITO MECÂNICO DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA, INVESTIGANDO SUA FORMAÇÃO E PERCALÇOS AO LONGO DOS ANOS;
- IDENTIFICAR AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIA PELOS REPRESENTANTES DA COMUNIDADE;
- DESENVOLVER UM LEVANTAMENTO DO ESPAÇO EXISTENTE DA ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES PARA REGISTRO DOCUMENTAL DA COMUNIDADE.

02 REFERENCIAL TEÓRICO



A fome no Brasil

Segundo Dowbor (2022), a fome no Brasil não é um acidente, é uma opção. A alimentação, expressa no artigo 6º da Constituição Federal como direito fundamental, tem enfrentado desafios significativos, especialmente no que se trata do combate à fome.

Embora a pandemia tenha agravado a situação alimentar da população brasileira, a piora começou com a crise política inaugurada em 2016, com o aumento do desemprego, ataque aos direitos sociais e precarização do mundo do trabalho e desmonte e descontinuidade dos programas sociais (Maluf, 2022), que culminaram com que o Brasil voltasse a integrar o Mapa da Fome, de acordo com o relatório mais recente do Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo (SOFI), divulgado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

Escancarando as desigualdades, enquanto o nosso país se apresenta como segundo maior exportador de alimentos do mundo, 33 milhões de brasileiros não tem o que comer. O impacto da fome também se apresenta a longo prazo,

A desnutrição está associada à maior recorrência de doenças infecciosas, prejuízos no desenvolvimento psicomotor, menor aproveitamento escolar e menor capacidade produtiva na vida adulta. Adultos que foram desnutridos quando crianças apresentam mais riscos de desenvolver doenças cardiovasculares, diabetes e obesidade (Bentes & Cerqueira, 2022).

O Brasil ainda tem insistido em medidas assistencialistas para combater a fome, não sendo ainda tratada enquanto um problema estrutural, reflexo das desigualdades de raça, classe e gênero. São necessárias medidas estruturais para modificar a realidade das pessoas inseridas nessa situação, a mesma medida que também necessita de soluções emergenciais, que façam com que a população obtenha alimento ao longo do dia e segurança alimentar.



Retrato da **fome** no Brasil

Mulher

63,0% dos domicílios com responsáveis do sexo feminino estavam em algum nível de IA

negra

63,0% dos domicílios cujos responsáveis se identificavam como pretos ou pardos viviam em algum grau de IA

desempregada/campo

a situação de fome, foi maior nos domicílios cuja pessoa de referência estava desempregada (36,1%) ou quando tinha trabalho como agricultor/a familiar ou produtor/a rural (22,4%)

com filhos e

a maior quantidade de moradores com idade até 18 anos nos domicílios está relacionada com a gravidade da IA no país

do norte-nordeste

pessoas que apresentam IA grave em seu cotidiano moram em cerca de 26,0% dos lares da região Norte e em 21,0% da região Nordeste

(REDE PENSSAN, 2022)

Assistência Técnica

Desde a década de 70, o Brasil tem sido palco de discussões acerca do acesso aos serviços de assistência técnica para a população pobre, um debate que tem evoluído ao longo dos anos.

No final da década de 90, o Arquiteto Clóvis Ilgenfritz da Silva, na época vereador do Rio Grande do Sul, trouxe um marco significativo ao aprovar na câmara municipal a Lei Complementar nº428, que se tornou a primeira legislação no país a reconhecer e instituir a Assistência Técnica como um dever do Estado. Com o respaldo de um ambiente político e social mais consolidado, aliado à promulgação do Estatuto da Cidade (Lei 10257/2001) e ao surgimento dos Escritórios Modelo nas universidades, que desenvolvem projetos voltados para as comunidades em estado de vulnerabilidade socioeconômica, o tema da Assistência Técnica ressurgiu em 2006 com força no Congresso Nacional.

O Deputado Federal Zezéu Ribeiro destacou-se ao defender a ideia de que a arquitetura não deve ser vista como uma prática exclusiva das classes privilegiadas, e que a assistência técnica é fundamental para garantir condições dignas de moradia à população de baixa renda. Entretanto, o Projeto de Lei nº6.981/06 enfrentou um longo processo de tramitação, consumindo dois anos até finalmente ser aprovado e promulgado como a Lei Federal nº11.888/2008, um marco importante na história da assistência técnica no Brasil. (Santos, 2014)

Muito se discute acerca do termo "assistência" técnica. A Lei nº11.888/2008, inspirada no modelo do Sistema Único de Saúde e na assistência social, é por vezes associado por um viés assistencialista e missionário (Baltazar; Kapp, 2016). Nessa perspectiva, a "assistência" é vista como um serviço técnico focalizado nos aspectos físico-espaciais das habitações, deixando de lado considerações simbólicas, sociopolíticas e econômicas relacionadas ao ambiente habitacional popular (Demartini, 2016).

Por outro lado, surge o conceito de "assessoria" técnica, que busca engajar a classe trabalhadora na discussão de seus direitos, especialmente o direito à cidade e à moradia adequada. Isso é feito por meio de ações sociais, estruturação e politização de grupos, e requer equipes mais diversas do que as previstas para a "assistência" técnica pela Lei nº11.888/2008, que restringe a atuação às equipes compostas exclusivamente por arquitetos urbanistas e engenheiros, as equipes de assessoramento técnico costumam incluir profissionais de várias áreas, como assistentes sociais, cientistas sociais, sociólogos, geógrafos, advogados, psicólogos, antropólogos, administradores, economistas, entre outros.

A assessoria pauta no fortalecimento dos "agentes da própria causa", desenvolvendo ações a médio e longo prazo, com capacitação técnica para profissionais e os moradores, estabelecendo uma relação horizontal entre os profissionais e a população (Demartini, 2016).

Compreendendo as distinções, desafios e implicações entre a Assistência e a Assessoria Técnica, para este trabalho, foi decidido adotar o termo Assistência Técnica como foco de discussão, como consta na Lei 11.888/2008. Isto permitiu explorar o debate em torno dessa legislação, e reconhecendo que a ausência de sua divulgação é um dos impasses para a lei não ser implementada em nosso país.

Cozinhas Comunitárias

As Cozinhas Comunitárias são pequenas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), com uma produção mínima de 200 refeições por dia, e com funcionamento de (no mínimo) cinco dias por semana.

O público deverá ser constituído por grupos sociais vulneráveis à fome, e devem ser implantadas em áreas periféricas da cidade, onde há uma maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional (Brasil, 2006).

As cozinhas comunitárias latino-americanas compartilham características em comum, não são escondidas, e são estabelecimentos de intensa atividade civil e política, além de serem coordenados geralmente por líderes comunitárias, e possuem um importante papel para o desenvolvimento e autonomia local (Antonio; Guerra, 2022 apud Schroeder, 2006).

Além de oferecerem alimentação saudável e nutritiva, desempenham um papel fundamental na vida da comunidade, tornando-se verdadeiros polos de convivência para aquela comunidade.

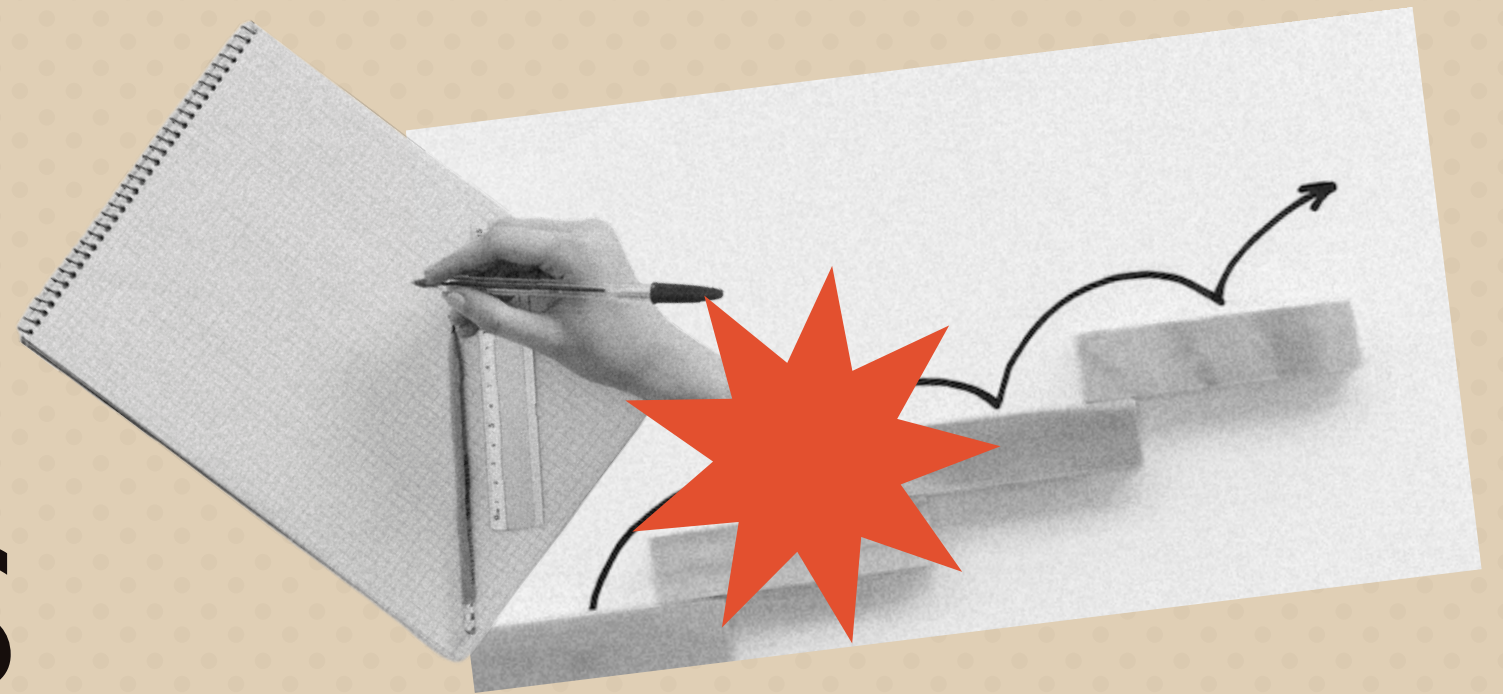


Lei 11888/2008 + Lei 14628/2023

A Lei de Assistência Técnica nº11.888/2008 pode fornecer o corpo técnico para criação de projetos de cozinhas comunitárias. Em seu art. 3º ela trata que a assistência técnica pode ser oferecida diretamente à famílias ou cooperativas através de associações de moradores (como é o caso do projeto neste trabalho) ou outros grupos organizados que as representem.

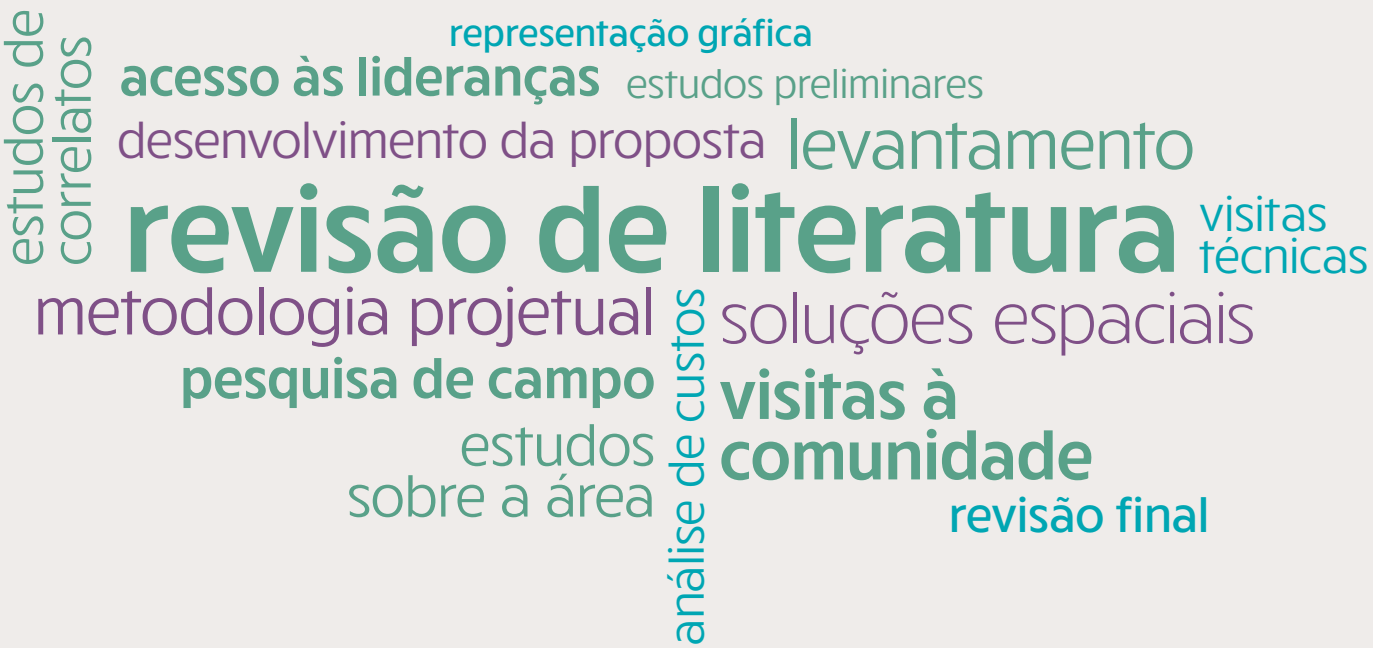
Enquanto a Lei 14628/2023 das Cozinhas Solidárias traz em seu art. 18º que os recursos financeiros para custeio do Programa Cozinha Solidária devem ser destinados para oferta de refeições e também para cobrir despesas de custeio, pessoal, manutenção e pequenos investimentos, que concorram para a garantia do funcionamento e melhoria da infraestrutura física dos estabelecimentos. Dessa forma, entende-se que parte desses recursos podem ser destinados para custeio do corpo técnico de arquitetos e/ou engenheiros.

03 PROCEDIMIENTOS METODOLÓGICOS



Processos metodológicos

Os processos durante a trajetória desse trabalho não surgiram de forma linear, ou uma hierarquia fixa. Em vez disso, etapas foram suprimidas em certos momentos, enquanto outras foram revisitadas, criando um fluxo de trabalho fluido e cíclico. Assim, o processo como um todo foi apresentado de maneira semelhante a uma nuvem, evoluindo de forma dinâmica e adaptável.



NUVEM DE PALAVRAS

Visitas à comunidade

Foram realizadas visitas na Associação dos Moradores do Distrito Mecânico, com o objetivo de conhecer mais sobre a realidade da Associação e as demandas para o espaço a partir da comunidade. Na primeira visita, com o intuito de conhecer o local, houve uma apresentação às lideranças da comunidade: o presidente da Associação dos Moradores do Distrito Mecânico e seu vice, que se dispuseram a representar a comunidade, visto que não seria possível realizar maiores reuniões junto à comunidade devido as limitantes que permearam este trabalho.

Os líderes comunitários, residentes há anos na área, não só apresentaram o espaço, mas também compartilharam a demanda pela Cozinha Comunitária e os desejos e planos para compor o espaço. Durante essa primeira visita, através dos relatos dos representantes, foi possível se ter um panorama sobre os usos das construções existentes, como a comunidade obteve o lote cedido pela prefeitura, a situação atual do Distrito Mecânico e as disputas entre as comunidades locais. Essas discussões proporcionaram uma compreensão mais profunda do local de intervenção e de seu entorno.

Posteriormente, foi realizada uma segunda visita com o objetivo de levantar informações detalhadas sobre o espaço da Associação dos Moradores. Esse levantamento permitiu a elaboração do "as built" das edificações existentes, contribuindo para o registro documental da comunidade e possibilitando a formulação das propostas que compõem este trabalho.

Visitas técnicas

Para um melhor entendimento das articulações e funcionamento das cozinhas, foram realizadas visitas as cinco Cozinhas Comunitárias que estão em funcionamento no municípios de João Pessoa, coordenadas pela Prefeitura Municipal, e a Cozinha Solidária Vila de Santa Luzia, localizada em Recife e coordenada pelo Movimento dos Trabalhadores Sem-Teto (MTST).

Cozinha Solidária Vila de Santa Luzia (Bairro da Torre, Recife)

Fundada em 2021, surgiu através da ocupação de um prédio pertencente à Prefeitura do Recife que estava em desuso há 15 anos, e se configura como a primeira cozinha solidária fruto de ocupação . A cozinha sustenta-se através de doações como o Apoia-se do MTST e ONG's parceiras. É a única cozinha solidária na cidade do Recife coordenada pelo MTST, e atende a população da Vila e bairros da vizinhança.

Conta com três funcionárias: uma cozinheira, uma auxiliar e uma coordenadora. Servem 150 refeições, apenas no horário de almoço, e atualmente funcionam entre duas e três vezes na semana, devido a dificuldade atual em se obter a doação dos alimentos. Não possuem refeitório, entre as 7h e 10h da manhã recebem potes de sorvete dos moradores, e às 11:30 iniciam a entrega. Possuem um cadastro próprio dos moradores atendidos, e também realizam ações em outros bairros, com a distribuição de 100 quentinhas uma vez por mês.

No início do seu funcionamento, ofertavam cerca de 400 quentinhas, seu número foi se reduzindo através da diminuição da demanda da população local, que foi garantindo emprego e melhores condições de vida. Possuem uma horta, onde plantam coentro, cenoura, pimentão, berinjela, banana e manga. Atualmente, estão finalizando uma biblioteca no espaço ao lado da cozinha, e pretendem reformar o espaço para transformar a cozinha em um centro comunitário.



Levantamento fotográfico da Cozinha Solidária do MTST em Recife.
Fonte: Autora.

Cozinha Comunitária Bela Vista (Cristo Redentor, Joao Pessoa)

A cozinha, inaugurada no ano de 2012, é coordenada pela Prefeitura Municipal de João Pessoa. Possui 9 funcionárias: uma cozinheira, quatro auxiliares, duas auxiliares de limpeza, uma nutricionista e uma coordenadora. Funcionam de segunda à sexta, das 10:30 às 12:30, servindo 600 refeições por dia, dessas, 300 almoços servidos no refeitório, e 300 marmitas que são distribuídas no mesmo horário para o jantar da população local, atendidas pelo CRAS. Por se tratar de uma cozinha administrada pela prefeitura, é bem equipada, e conta com recepção, banheiros acessíveis, amplo refeitório, cozinha com áreas para preparo separadas (exceto mesa para corte), depósito, vestiário, área de serviço, área para gás externa à cozinha.

Levantamento fotográfico da Cozinha
Comunitária Bela Vista.
Fonte: Autora.



Cozinha Comunitária do Timbó (Bancários, Joao Pessoa)

A Cozinha serve em média 300 refeições diárias, conforme a demanda repassada pela Secretaria de Desenvolvimento Social, responsável pelas Cozinhas Comunitárias subsidiadas pela prefeitura. No aguardo de reformas, principalmente para expansão a cozinha e o salão, que atualmente comporta poucas pessoas, o abastecimento ocorre duas vezes por semana. O almoço é servido no salão, enquanto o jantar é distribuído em quentinhas. Com uma equipe composta por doze funcionários, incluindo duas cozinheiras, uma auxiliar, duas nutricionistas, duas auxiliares de limpeza, um articulador, uma coordenadora e três vigias, o espaço também é utilizado para palestras e opera há mais de 11 anos. A cozinha abre às 8 horas da manhã, servindo almoço das 10h às 12h30, encerrando as atividades às 13h, de segunda a sexta-feira, inclusive nos feriados. Além disso, funcionam em outros dias, se necessário, para garantir alimentação a famílias desabrigadas.



Levantamento fotográfico da Cozinha
Comunitária do Timbó.
Fonte: Autora.

Cozinha Comunitária dos Novais (Bairro dos Novais, Joao Pessoa)

Apresenta o maior refeitório entre as cozinhas visitadas, com capacidade para 72 pessoas. O cadastro dos beneficiários é realizado internamente. Com uma equipe de 12 funcionários, incluindo duas cozinheiras, duas auxiliares de cozinha, duas auxiliares de limpeza, uma coordenadora, uma nutricionista, uma articuladora e três vigilantes, a cozinha serve aproximadamente 390 refeições diárias, sendo 200 no almoço e uma média de 190 no jantar. Além disso, o espaço externo é utilizado para eventos comunitários em datas comemorativas. O espaço está previsto para passar por reformas nos próximos meses, tendo a última sido realizada em 2020. As funcionárias expressaram a necessidade de melhor ventilação na cozinha e de mesas de corte adequadas, já que as atuais são improvisadas.



Levantamento fotográfico da Cozinha Comunitária dos Novais.
Fonte: Autora.



Cozinha Comunitária do Jardim Veneza (Jardim Veneza, Joao Pessoa)

Atualmente, a cozinha atende aproximadamente 600 refeições por dia, distribuídas entre 300 almoços e 300 quentinhas para o jantar. A equipe consiste em um cozinheiro, duas auxiliares de cozinha, dois vigilantes, uma articuladora, uma coordenadora, uma nutricionista e dois auxiliares de limpeza. O cadastro dos beneficiários é realizado pela própria cozinha, que durante a visita, também estava preparando as refeições para a Cozinha Comunitária do Taipa, que atualmente se encontra em reforma. O espaço é bastante limitado e não atende às normas básicas para o funcionamento adequado da cozinha, além da capacidade da caixa d'água é insuficiente para abastecer plenamente a cozinha. Também possuem uma sala de coordenação improvisada no espaço do refeitório. Está prevista a implementação de uma horta no espaço. Além das refeições, são oferecidos cursos em horários alternativos ao funcionamento da cozinha.

Levantamento fotográfico da Cozinha Comunitária do Jardim Veneza.
Fonte: Autora.



Cozinha Comunitária do Gervásio Maia (Gramame, Joao Pessoa)

Ofertam cerca de 285 refeições por dia, havendo reajuste todo mês. A demanda surge de forma espontânea, por famílias em insegurança alimentar que chegam a conhecimento dos funcionários e também encaminhada pelo CRAS. Conta com duas cozinheiras, duas auxiliares de cozinha, duas auxiliares de serviço, uma articuladora, uma nutricionista, uma coordenadora e quatro vigilantes.

O espaço da cozinha é muito pequeno e quente, e está em início de processo de ampliação. Acaba gerando um tempo de espera para serem servidos os almoços devido a falta de espaço que comporte toda a população. Passou por reforma no ano de 2020. Foi relatada a necessidade pela coordenadora da cozinha uma sala de acolhimento, pois muitas pessoas chegam com demandas sensíveis a serem tratadas na Cozinha. Também necessita de um espaço de DML e mais armazenamento.



Levantamento fotográfico da Cozinha Comunitária do Gervásio Maia.
Fonte: Autora.

Visitas técnicas

A única Cozinha Comunitária que não pudemos visitar foi a do Taipa, por estar em reforma. Todas as cozinhas gerenciadas pela Prefeitura Municipal de João Pessoa operam no mesmo esquema: o almoço é servido para consumo no salão, enquanto o jantar é distribuído em quentinhas no mesmo horário. Essas cozinhas também realizam ações sociais com a comunidade em datas comemorativas.

Localizadas em lotes espaçosos, as cozinhas possuem potencial para implementar hortas e oferecer outros serviços para a comunidade local no mesmo espaço. Além disso, é interessante notar que todas as cozinhas visitadas são coordenadas por mulheres e, em sua maioria, e em sua grande maioria, todos os cargos (exceto vigia) são ocupadas por mulheres. Isso ressalta o papel desses espaços em promover renda e autonomia para as mulheres, além de desempenhar um papel importante no desenvolvimento e na autonomia local.

04 RECORTE TERRITORIAL



Distrito Mecânico

Na cidade de João Pessoa, existem atualmente seis cozinhas comunitárias em funcionamento, nos bairros Jardim Veneza, Gramame, Cristo, Bancários, Costa e Silva e Bairro dos Novais. Entretanto, são distribuídas de forma espraçada pelas zonas Oeste e Sul da cidade (Mapa 01), revelando a carência dos bairros mais centrais pelas CCs, visto que é uma área que sintetiza o comércio, serviços e habitação voltados às camadas populares. Na cidade de João Pessoa, existem atualmente seis cozinhas comunitárias em funcionamento, nos bairros Jardim Veneza, Gramame, Cristo, Bancários, Costa e Silva e Bairro dos Novais. Entretanto, são distribuídas de forma espraçada pelas zonas Oeste e Sul da cidade (Mapa 01), revelando a carência dos bairros mais centrais pelas CCs, visto que é uma área que sintetiza o comércio, serviços e habitação voltados às camadas populares.

O Distrito Mecânico, área que concentra uma grande quantidade de oficinas de veículos automotores, está situado no bairro das Trincheiras, um dos bairros centrais mais antigos da cidade de João Pessoa. No final do século XIX, esse bairro era conhecido pela sua principal via, a Rua das Trincheiras, que era habitada pela burguesia algodoeira, enriquecida pela prosperidade econômica trazida pelo comércio do algodão.

A ocupação atenuou a segregação sócio espacial presente em João Pessoa, na qual os cidadãos marginalizados eram frequentemente relegados a áreas negligenciadas pelos investidores imobiliários e pelas

autoridades públicas. Estas áreas incluíam manguezais, margens de ferrovias, bairros periféricos e áreas centrais deterioradas, como o bairro do Varadouro, e áreas pericentrais, como os bairros do Roger e Cordão Encarnado (Costa, 2020, apud Cavalcanti, 1999). Essa dinâmica resultou, em 1962, no surgimento de uma das primeiras favelas de João Pessoa: a Favela Santa Emília de Rodat, nas proximidades da fábrica de cimento CIMPOR, do cemitério Senhor da Boa Sentença e da pedreira Santo Amaro.

Na década seguinte, novos assentamentos começaram a se formar, como a Favela Saturnino de Brito, localizada próxima à Santa Emília e às margens da Rua das Trincheiras (Costa, 2020, apud Nascimento, 2012). Além disso, o Distrito Mecânico está próximo ao bairro da Ilha do Bispo, caracterizado por um alto índice de vulnerabilidade socioeconômica e um elevado adensamento demográfico (Sposati et al., 2010).



Mapa de localização das Cozinhas Comunitárias de João Pessoa/PB. Elaborado pela autora.



Distrito Mecânico

Configurando-se como mais uma área central da capital paraibana desassistida pelo poder público, sua Associação dos Moradores possui um lote cedido pela prefeitura, na Rua Aposentado Abdias Sabino De Freitas (Mapa 02), e reivindica pela implementação de uma Cozinha Comunitária como meio de garantir para essa população o direito à alimentação de qualidade.

Mapa de localização do Distrito Mecânico.
Elaborado pela autora.



Distrito Mecânico

O entorno da associação dos moradores é predominantemente caracterizado pela presença de sucatas de carros e oficinas, cercado por muros altos e calçadas tomadas por sucatas, o que contribui para uma atmosfera que pode ser percebida como hostil, especialmente para mulheres.

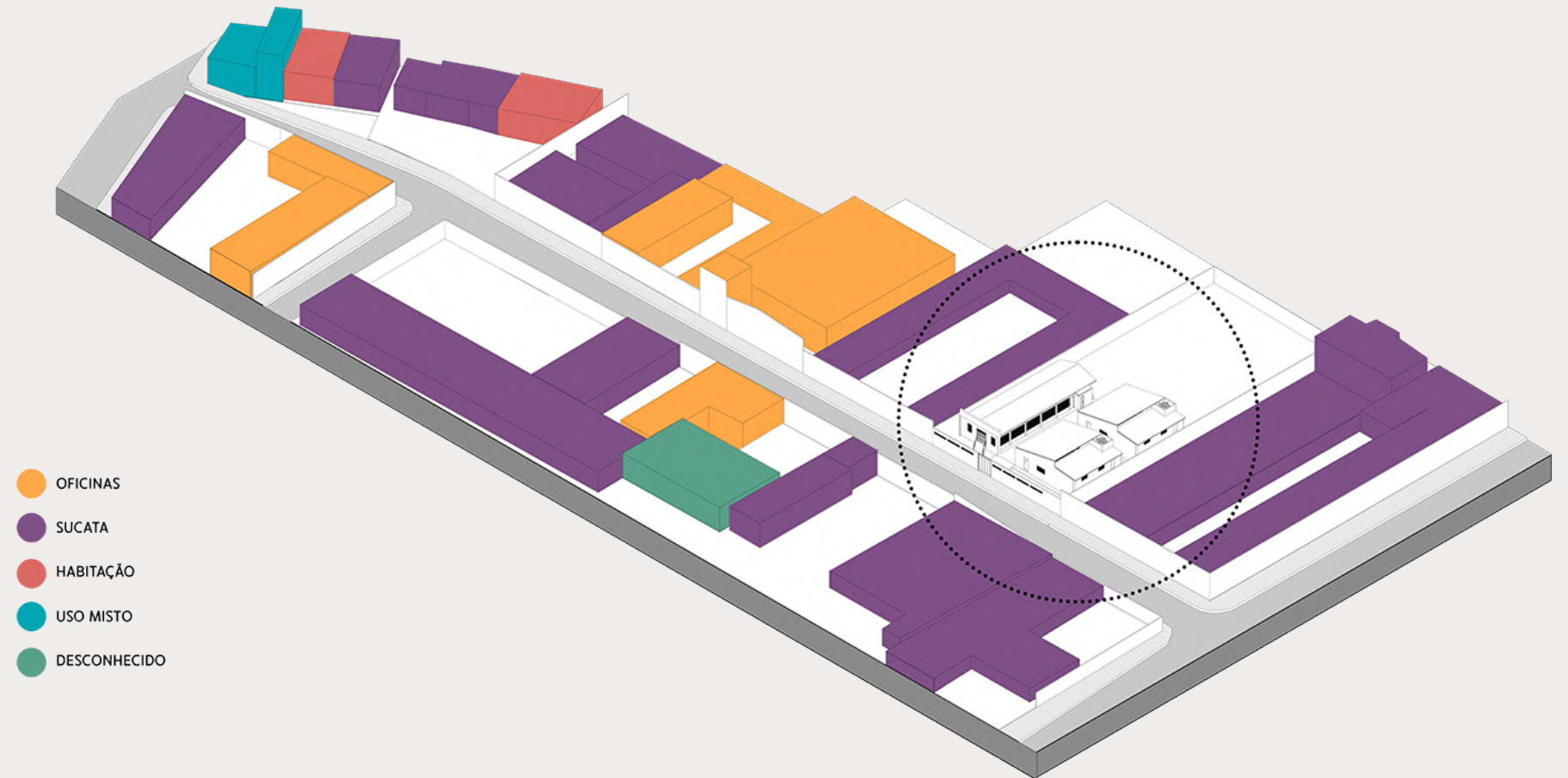


Diagrama de usos no entorno da Associação do Distrito Mecânico. Elaborado pela autora.

Distrito Mecânico x Espaços públicos

No contexto urbano, os espaços públicos desempenham um papel fundamental como locais de interação social, encontros e convívio entre os habitantes. São espaços socioculturais de grande importância, refletindo a vida social e a qualidade de vida da comunidade (Rosa, 2017). No entanto, o Distrito Mecânico e o bairro das Trincheiras enfrentam uma carência de espaços públicos, contando apenas com "duas" praças. Uma delas, conforme evidenciado pelas imagens, é designada como praça pela prefeitura, mas encontra-se totalmente ocupada por bares e restaurantes.

Quanto à segunda, conhecida como Praça da Alegria, apresenta um esvaziamento e sinais de abandono pela população local, carecendo de atrativos significativos que incentivem sua ocupação e vivência.



Mapa de localização das praças presentes no bairro das Trincheiras.
Elaborado pela autora.



200 m



Praça 01
Fonte: Google Street View



Praça 02
Fonte: Google Street View

Associação dos Moradores do Distrito Mecânico

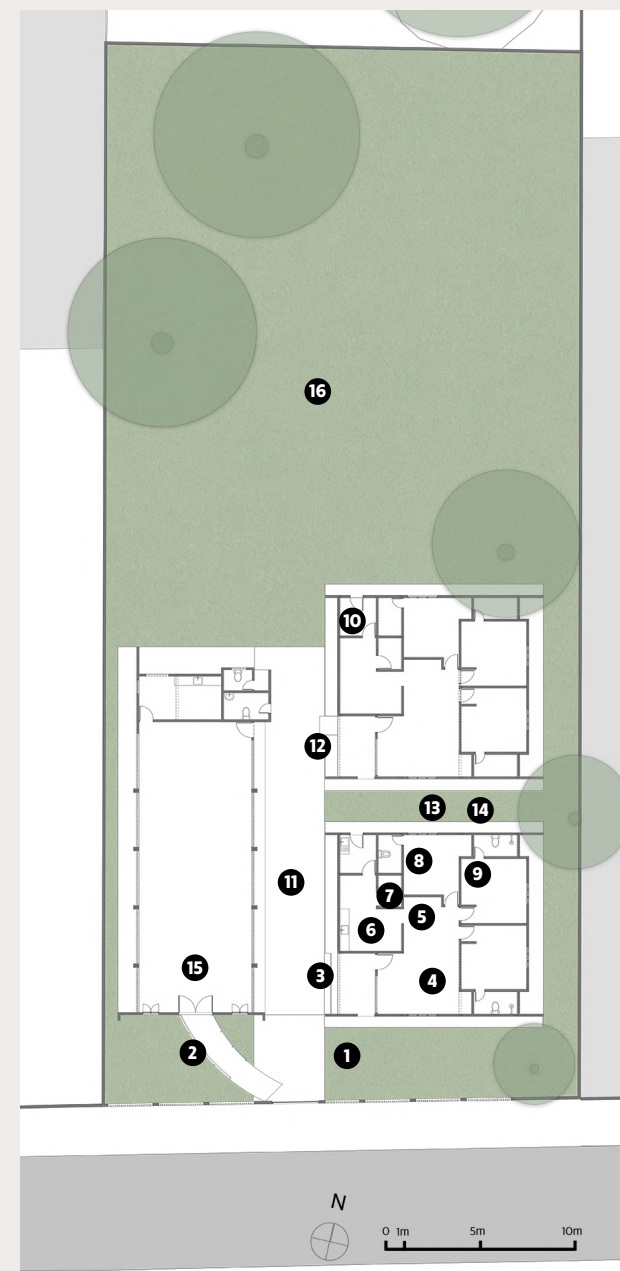
O espaço da Associação dos Moradores do Distrito Mecânico consiste em um lote com três edificações: duas casas idênticas alinhadas uma atrás da outra ao lado direito e uma espécie de galpão ao lado esquerdo.

O lote se configura como patrimônio público municipal, e foi cedido para a Associação dos Moradores durante os primeiros mandatos do prefeito Cícero Lucena. Nos anos 90 o espaço já desempenhava um papel importante para a comunidade local, através de conversas com o presidente da Associação e seu vice, foi comentado que o espaço abrigava soropositivos durante a epidemia da AIDS no município, e menores de idade sem-teto.

No presente momento, as edificações estão bem conservadas, com pequenas deteriorações visíveis em alguns trechos dos pisos, principalmente nas laterais das edificações. No entanto, não há comprometimento aparente da estrutura; apenas sinais de falta de manutenção ao longo do tempo. Atualmente, muitos dos espaços da casa são utilizados como abrigo para galinhas, enquanto alguns cômodos foram transformados em canis para os cachorros que circulam pelo terreno durante a noite.

Planta de situação da
Associação dos
Moradores.
Elaborado pela autora.



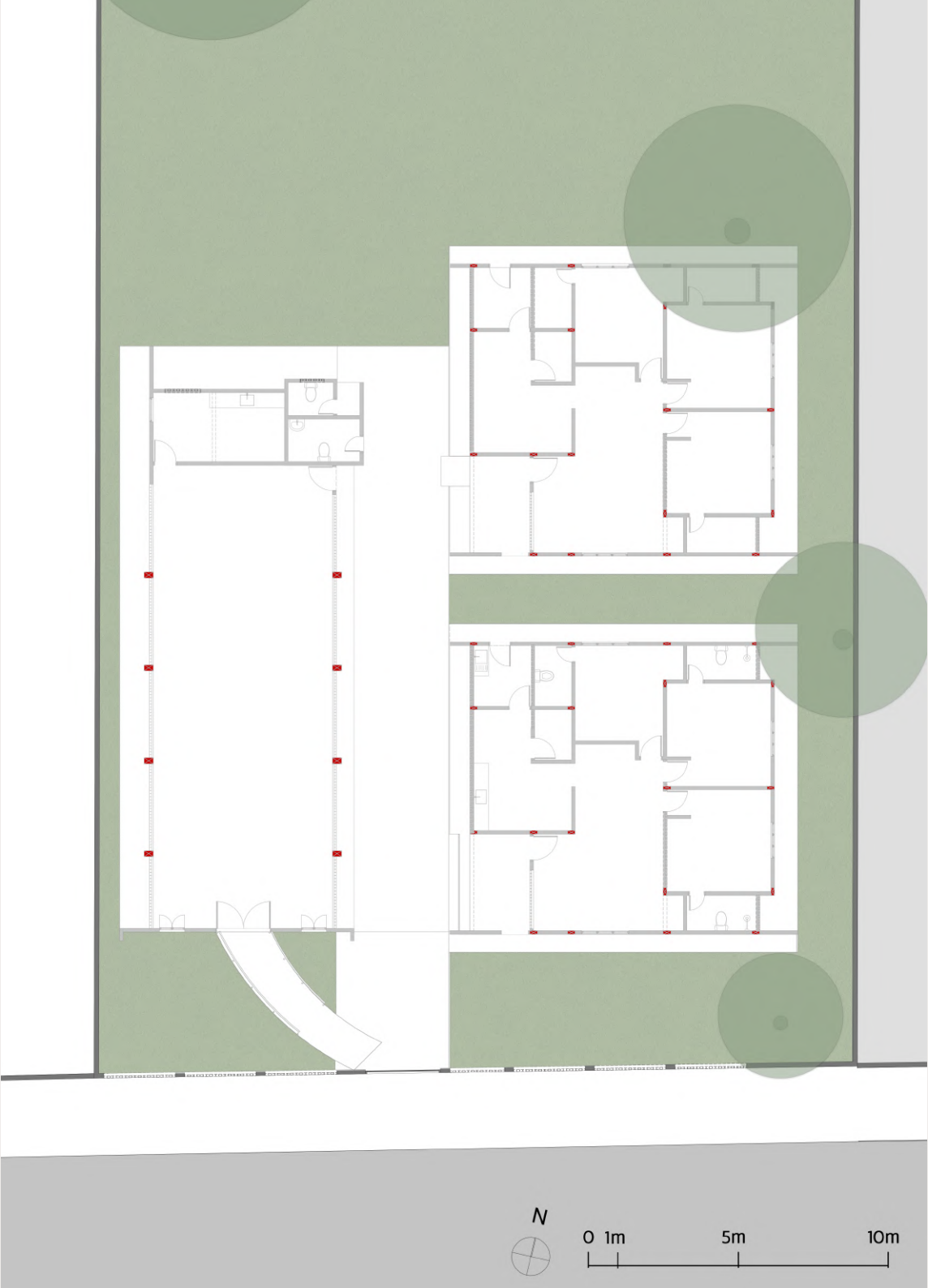


Planta com indicações de imagens do levantamento da Associação dos Moradores. Elaborado pela autora.



No quesito estrutural, levou-se em consideração a presença de pilares aparentes no galpão, e por acreditar que as edificações teriam sido construídas no mesmo período e consequentemente seguindo a mesma lógica estrutural, supomos que o mesmo ocorre nas casas. Os pilares foram considerados possuindo as dimensões 12x25cm, por não possuir nenhum pilar aparente (paredes com 12cm de espessura) , e por se tratar de uma casa térrea construída anterior a NBR 6118/2014, que estabelece a dimensão mínima de 14 centímetros para pilares. Posteriormente, para evolução do projeto, deverá ser realizada uma vistoria para confirmação do sistema construtivo empregado.

Planta com destaque para a estrutura
presente na Associação.
Elaborado pela autora.



Associação dos Moradores do Distrito Mecânico

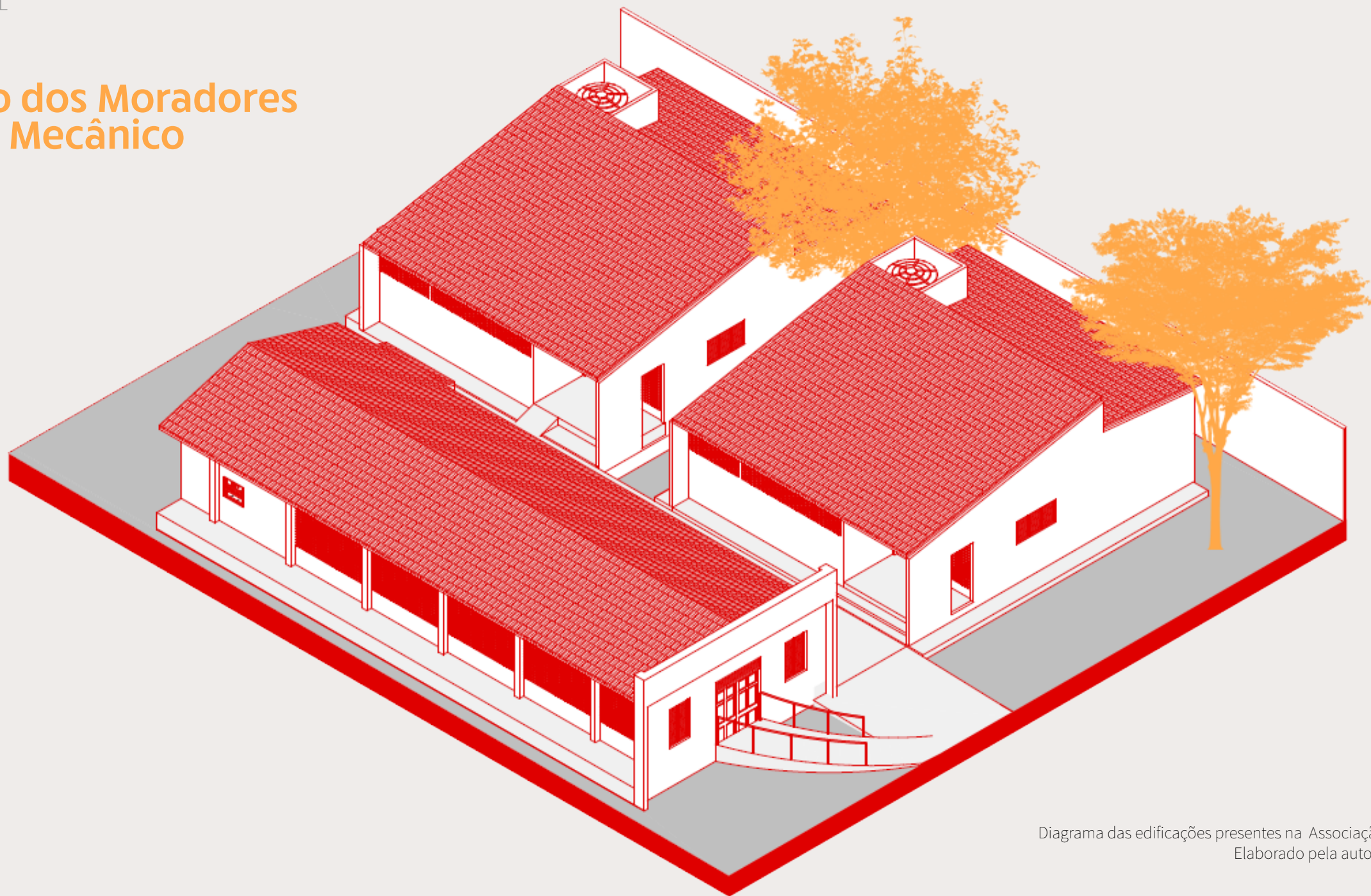


Diagrama das edificações presentes na Associação.
Elaborado pela autora.

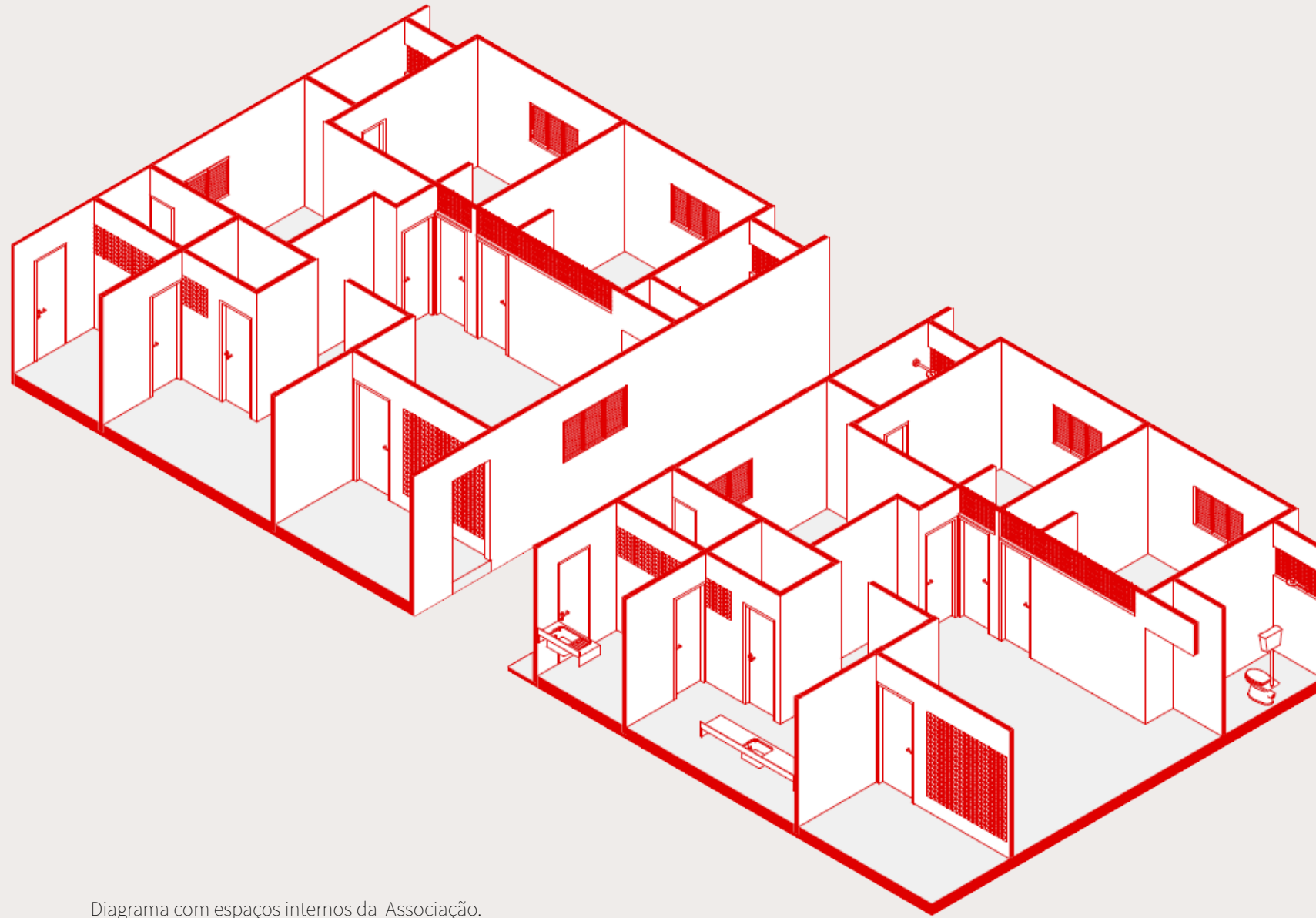
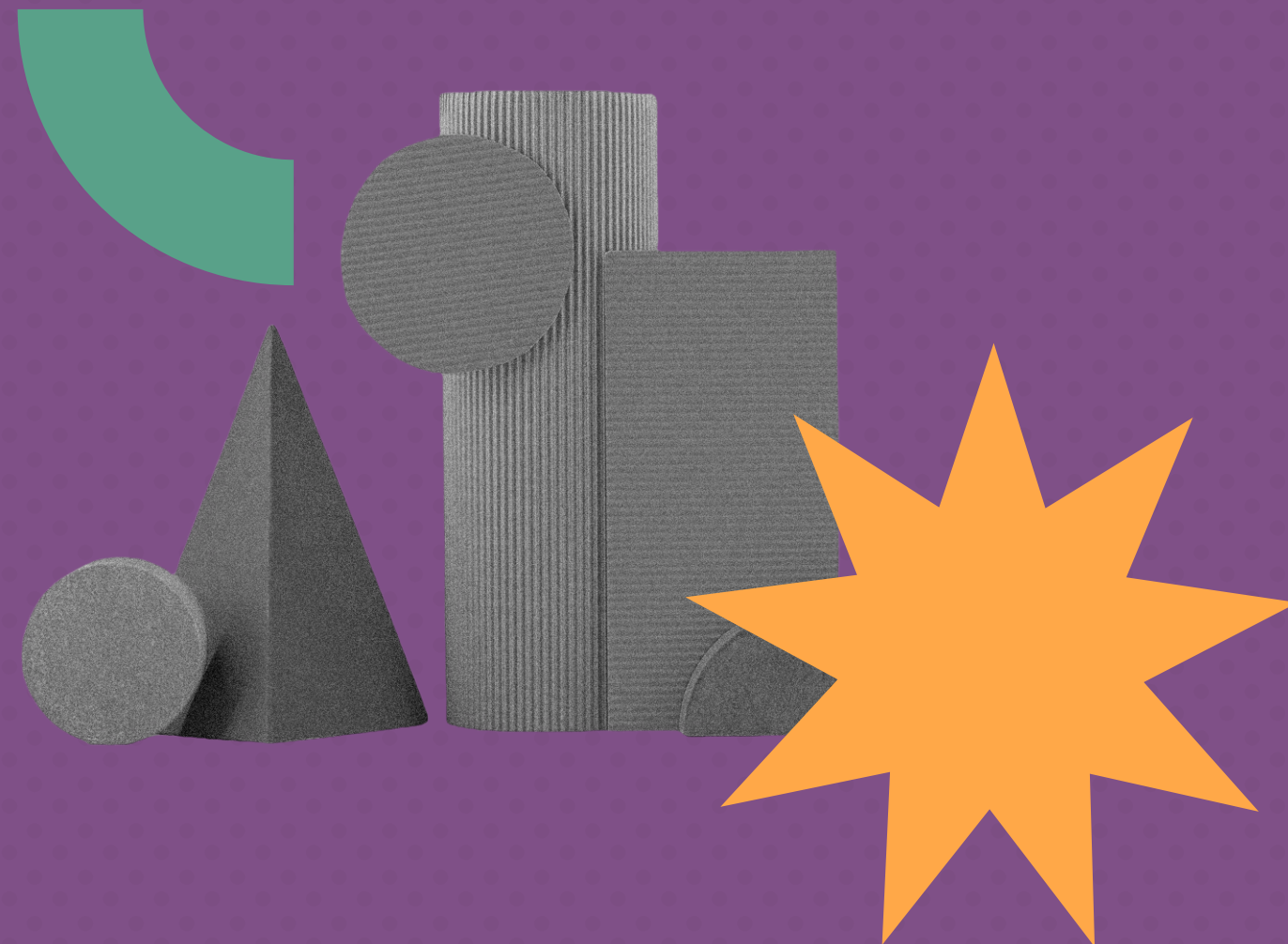


Diagrama com espaços internos da Associação.
Elaborado pela autora.

05 ESTUDO DE REFERÊNCIAS



O DOMÉSTICO É POLÍTICO



Instituto Vila Praia



Refeitório San Martín



Cozinha da Ocupação 9 de Julho



Centro Cultural Lá da Favelinha



COLAGEM DAS REFERÊNCIAS

Elaborado pela autora.

Considerando a versatilidade das Cozinhas Comunitárias, foram explorados projetos correlatos em outras comunidades periféricas. Essa análise abrangeu não apenas cozinhas comunitárias, mas também centros comunitários e culturais, visando construir um repertório de elementos sociais e arquitetônicos.

Foram escolhidos dois exemplos de Cozinhas Comunitárias, e dois exemplos de Centros Comunitários e Culturais, onde o objetivo foi compreender como aprimorar a funcionalidade desses espaços e ampliar suas possibilidades de uso coletivo, promovendo maior engajamento e ocupação por parte da comunidade local, a seguir apresentados.

A Cozinha da Ocupação 9 de Julho (São Paulo, Brasil) destaca-se como um exemplo notável de elemento social. Os almoços de domingo são abertos ao público geral, onde chefs renomados são convidados para coordenar a cozinha, transformando-a em um polo de gastronomia e solidariedade. Essa iniciativa não só aumentou a visibilidade do movimento, garantindo o apoio de diversos setores da sociedade, mas também gerou uma agenda dinâmica de atividades culturais dentro do prédio. (Cozinha Ocupação 9 de Julho, 2021)

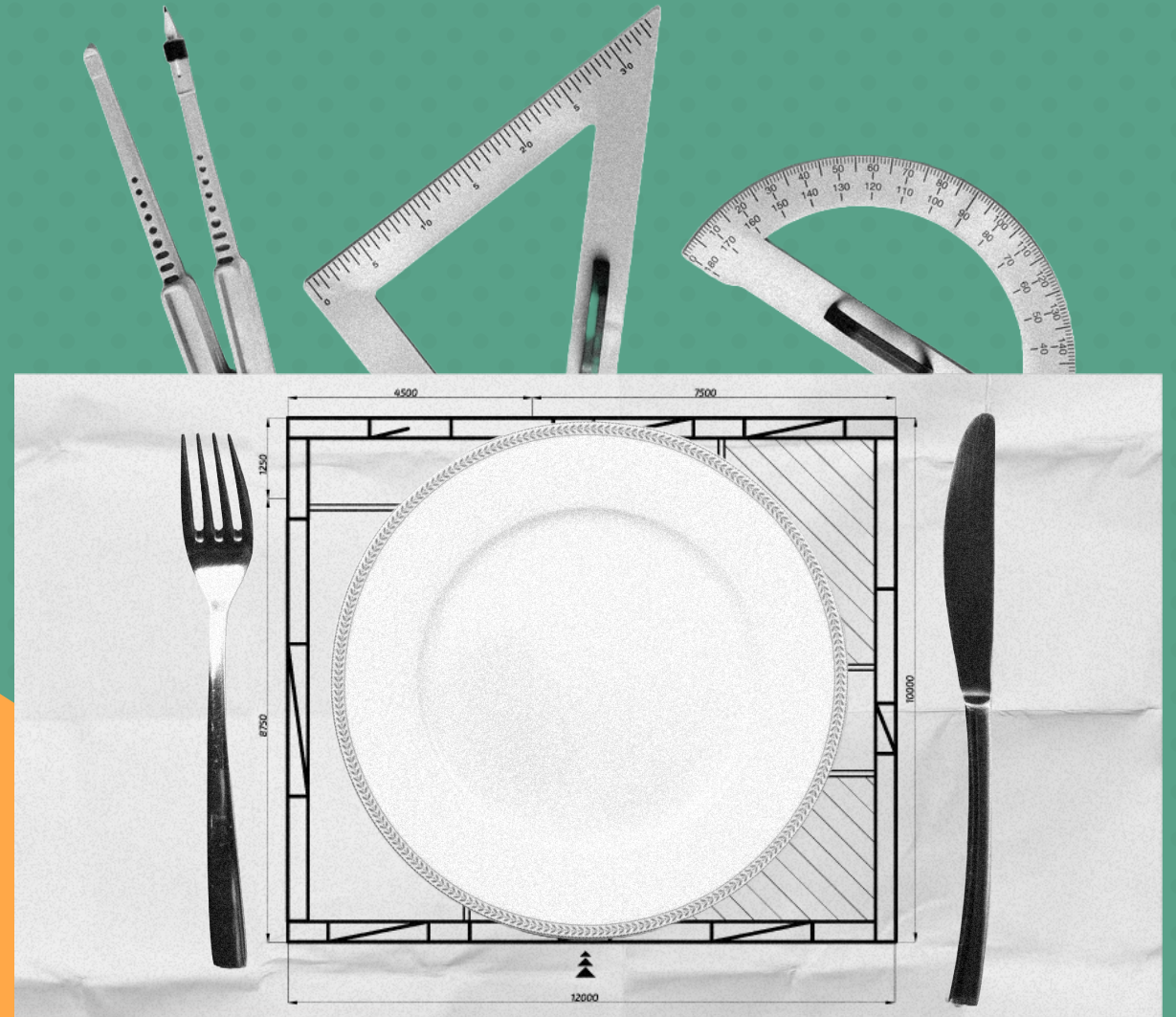
O Refeitório San Martín foi transformado em um espaço comunitário após uma reorganização de seus espaços, que incluiu a criação de uma biblioteca e uma sala multiuso, que abriga oficinas de teatro. A reforma

foi realizada com ampla participação dos moradores da comunidade e se tornou um símbolo vibrante para o bairro, caracterizado por suas cores vivas e por um mural feito a partir de uma "colagem", com elementos trazidos pelos próprios moradores. (Bayona, 2017)

O Centro Cultural Lá da Favelinha (Belo Horizonte, Brasil) conta com o trabalho de Assistência Técnica realizado pelo Coletivo LEVANTE, e se destaca pelo seu partido conceitual, repleto de cores vibrantes, e contando com a participação ativa da comunidade local, se associando com outros projetos já em andamento na favela, contribuindo para a confecção dos brises da fachada, do parklet e do mobiliário. (Archdaily, 2023)

O Instituto Vila Praia (São Paulo, Brasil) é um exemplo de união entre lideranças locais, moradores e projetos parceiros para promover o desenvolvimento da comunidade. Utilizando materiais recuperados de outras obras, como portas, janelas, pias e louças, o instituto não só reduz os custos do projeto, mas também adota uma abordagem sustentável para a construção.

06 DESENVOL- VIMENTO



Programa de necessidades

O processo de estabelecimento do programa de necessidades para a Cozinha Comunitária teve início com diálogos diretos com os representantes da comunidade do Distrito Mecânico. Durante essas interações, emergiram demandas cruciais, incluindo a capacidade para servir 200 refeições, a necessidade de espaços para aulas de culinária, uma área destinada à padaria comunitária, uma quadra esportiva e a possibilidade de implementação de um biodigestor. As demandas que vão além do espaço físico da cozinha serão abordadas conforme o projeto evolui, de maneira participativa com a comunidade do Distrito Mecânico. Esses espaços abertos proporcionam uma participação plena e serão considerados para atender às necessidades identificadas em conjunto com os moradores.

Posteriormente, após discussões preliminares, foi consultado o Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias (2006), disponibilizado pelo Governo Federal, que serviu como principal referência para o desenvolvimento das propostas. Esse documento oferece uma orientação detalhada, abrangendo desde a delimitação dos setores até o pré-dimensionamento dos espaços, equipamentos e atividades.

Além disso, através de visitas às Cozinhas Comunitárias em operação no município de João Pessoa, bem como à Cozinha Solidária do MTST em Recife foi possível a obtenção de um melhor entendimento sobre o

funcionamento e a organização dos espaços. Essas visitas proporcionaram uma análise aprofundada dos pontos fortes e fracos dessas estruturas, contribuindo significativamente para um planejamento mais eficiente e adequado do espaço projetado.

Para a padaria, foram considerados os equipamentos e fluxos apresentados por Farias et al. (2013) para a Padaria Solidária do São Rafael.

Espaço

Recepção e pré-higienização

Despensa

Depósito de material de limpeza (DML)

Sanitários/Vestiários dos Funcionários

Setores de Recepção, Pré-Higienização e Estocagem
cerca de 15% da área total do edifício

Setores de Pré-Preparo

Setor de Cocção

Setor da Cozinha
cerca de 35% da área total do edifício

Setor de Distribuição

Sanitários dos Usuários

Depósito de lixo

Setor do Refeitório
cerca de 50% da área total do edifício

Padaria

Atividades

Recebimento dos materiais e alimentos entregues pelos fornecedores

Local para armazenamento dos alimentos

Local para armazenamento dos materiais de limpeza

Espaço para higienização dos funcionários antes de ingressarem na área de produção

Áreas destinadas a comportar atividades e procedimentos de manipulação de alimentos preliminares à etapa de cocção

Onde ocorrem as etapas posteriores ao pré-preparo, destinadas ao processamento térmico dos alimentos com a finalidade de obter a preparação final

Local onde todo o serviço está ligado diretamente ao atendimento aos usuários

Espaço destinado para os sanitários masculino, feminino e PCD com área externa para higienização das mãos

Espaço destinado ao armazenamento do lixo produzido

Fabricação de pães

Equipamentos

Tanques de higienização e esguichos de pressão

Estantes, freezer e refrigerador

Tanque para lavagem de material de limpeza

Sanitário, chuveiro, roupeiro e lavatório

Bancadas de trabalho (com cubas para higienização), com altura entre 85 cm e 90 cm e lixeira

Bancadas de apoio em aço inox, prateleiras para utensílios, bancada em aço inox com duas cubas, carro em aço inox para transporte de detritos, forno multiuso, fogão industrial 6 bocas, pias de anti-sepsia.

Carro de prateleiras em aço inox, mesa de apoio para refresqueira, balcão térmico com seis cubas, mesa de apoio para pratos e talheres, mesas e cadeiras

Bacias sanitária e pias

Contentores de lixo 120 L

Modeladora, estufa, forno de pães, batedeira, cilindro, divisora e balança

Processos

A "maquete dos desejos" foi concebida a partir de diálogos com os representantes do Distrito Mecânico, levando em consideração os elementos discutidos para identificar o programa de necessidades pela comunidade. Além disso, incorporou-se elementos observados durante as visitas ao espaço, trazendo as potencialidades para o espaço atreladas as demandas da comunidade.



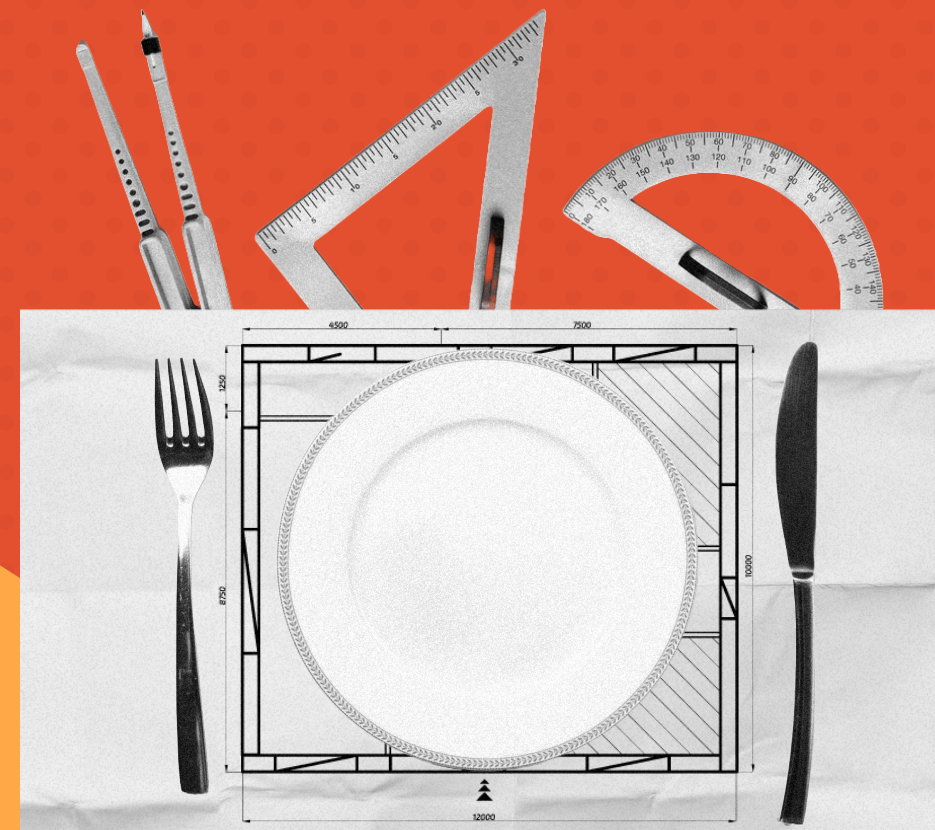
Processos

No processo projetual, os desenhos feitos à mão livre desempenharam um papel fundamental, especialmente ao explorar conceitos mais fluidos do projeto, como o estabelecimento dos fluxos presentes na cozinha e a distribuição geral dos ambientes. No entanto, para garantir a organização do layout e o cumprimento das dimensões mínimas e máximas estabelecidas pelas normativas, foi necessário transferir o projeto para o Archicad, a fim de dimensionar os espaços com maior precisão.



Colagem dos desenhos realizados durante elaboração das propostas.
Elaborada pela autora.

07 PROPOSTAS



Propostas

Conforme mencionado anteriormente, este trabalho concentrou-se em propor soluções para os espaços já edificadas, especificamente referente as áreas da cozinha, refeitório e padaria, deixando a área no fundo do lote, que se tratar de um grande espaço livre, para as próximas etapas a serem desenvolvidas com a comunidade, permitindo com que as pessoas se apropriem do processo do projeto.

Embora as paredes não desempenhem uma função estrutural, buscou-se preservar ao máximo as existentes para evitar propostas muito onerosas. No entanto, especialmente no caso do refeitório, é necessário um espaço o mais amplo possível para acomodar mesas e cadeiras em maior número, resultando em demolições para uma melhor organização espacial.

A primeira casa foi destinada ao refeitório devido à sua proximidade com a rua, enquanto a segunda abriga a cozinha, sendo isolada no lote devido à sua maior contaminação.

O galpão foi incluído nas propostas devido as suas possibilidades de uso. Além de expandir o setor do refeitório, servirá como elo de ligação e atrativo para o potencial espaço público na área posterior do lote, na próxima etapa do projeto, a ser decidido em conjunto com a comunidade. Seus banheiros foram substituídos por dois sanitários acessíveis, formando um bloco em meio ao grande vão.

As propostas priorizaram a resolução do programa por meio da flexibilidade. De acordo com Finkelstein (2009), a flexibilidade intrínseca pode ser alcançada por meio de espaços neutros, como o galpão, permitindo difer-

entes arranjos. Para as casas, foi considerada uma flexibilidade inicial, com várias alternativas de plantas para serem escolhidas em conjunto com a comunidade.

Todas as propostas incluem uma área coberta entre os espaços do refeitório e da cozinha, bem como entre o galpão e o refeitório. Essa conexão pode ser coberta por diferentes materiais, como lona, madeira, telhas simples ou metálicas, utilizando da grelha metálica como suporte.

Para as propostas, o muro frontal não foi considerado, com exceção do espaço destinado ao abrigo dos cilindros de GLP P-45, os quais devem ser afastados 3 metros da via pública, conforme indicado pela NBR 15514. Essa medida visa promover o reconhecimento e a identificação da população com o espaço, aspectos cruciais para o direito à cidade e ao espaço público.

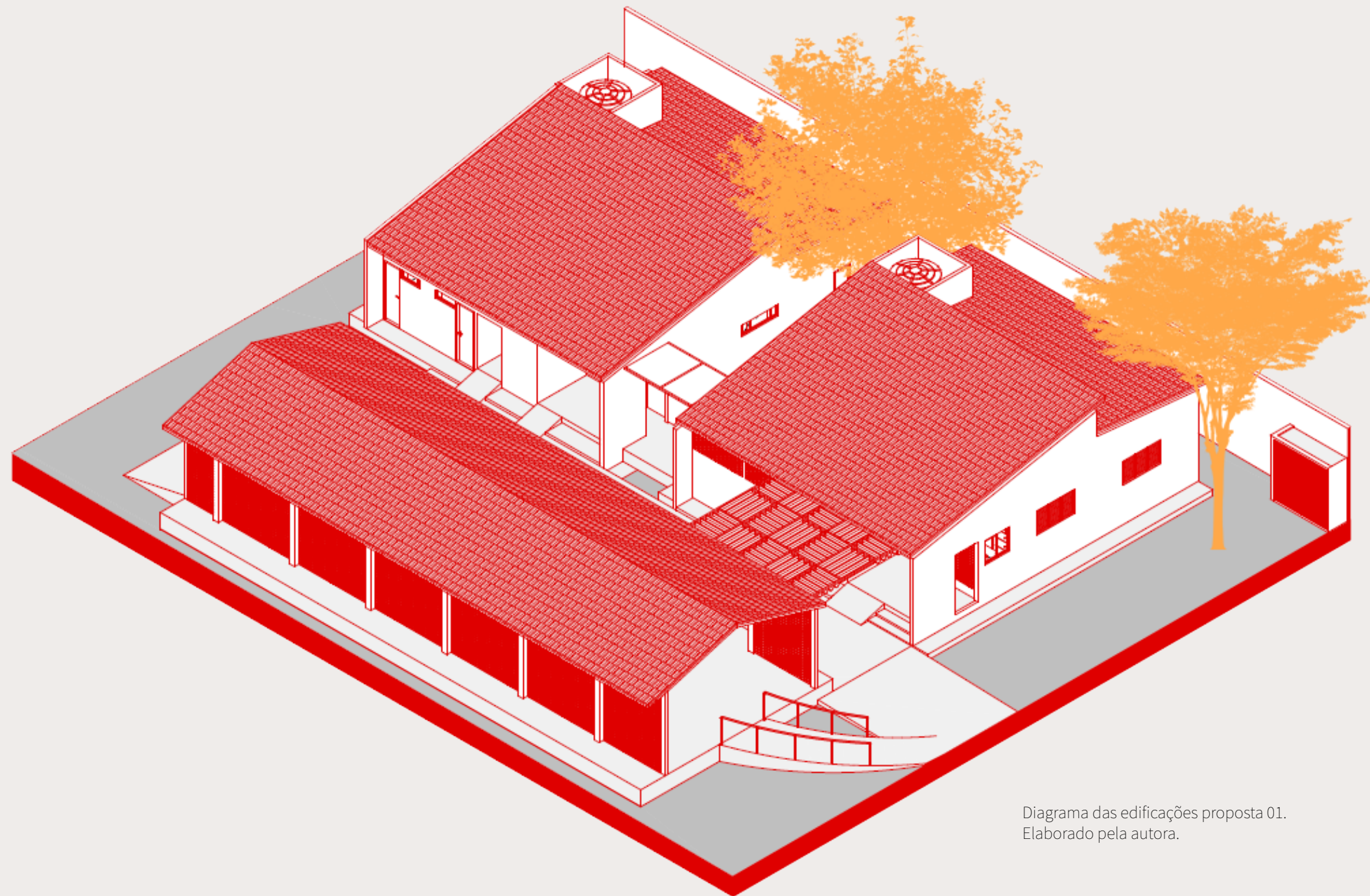


Diagrama das edificações proposta 01.
Elaborado pela autora.

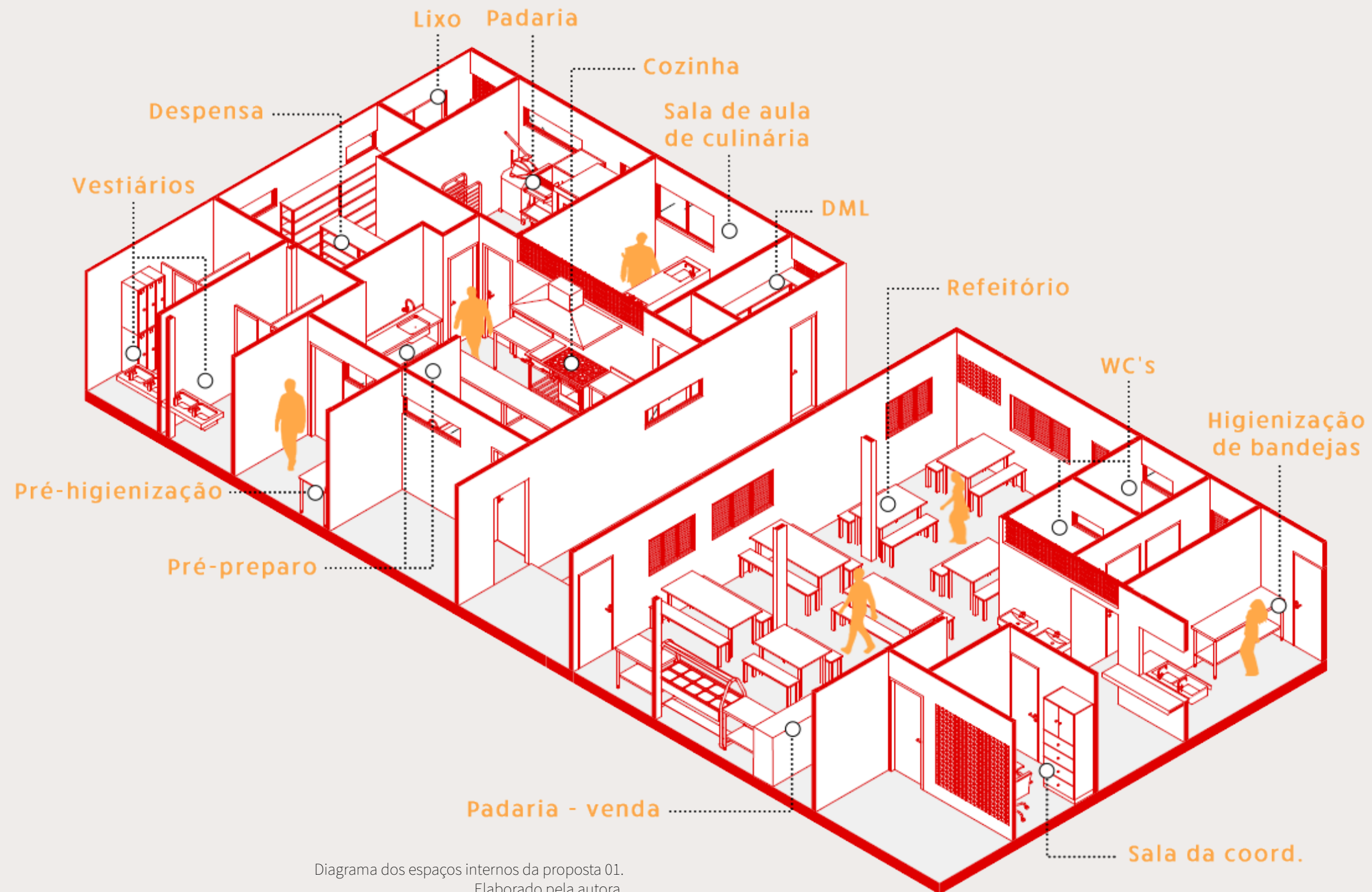


Diagrama dos espaços internos da proposta 01.
Elaborado pela autora.

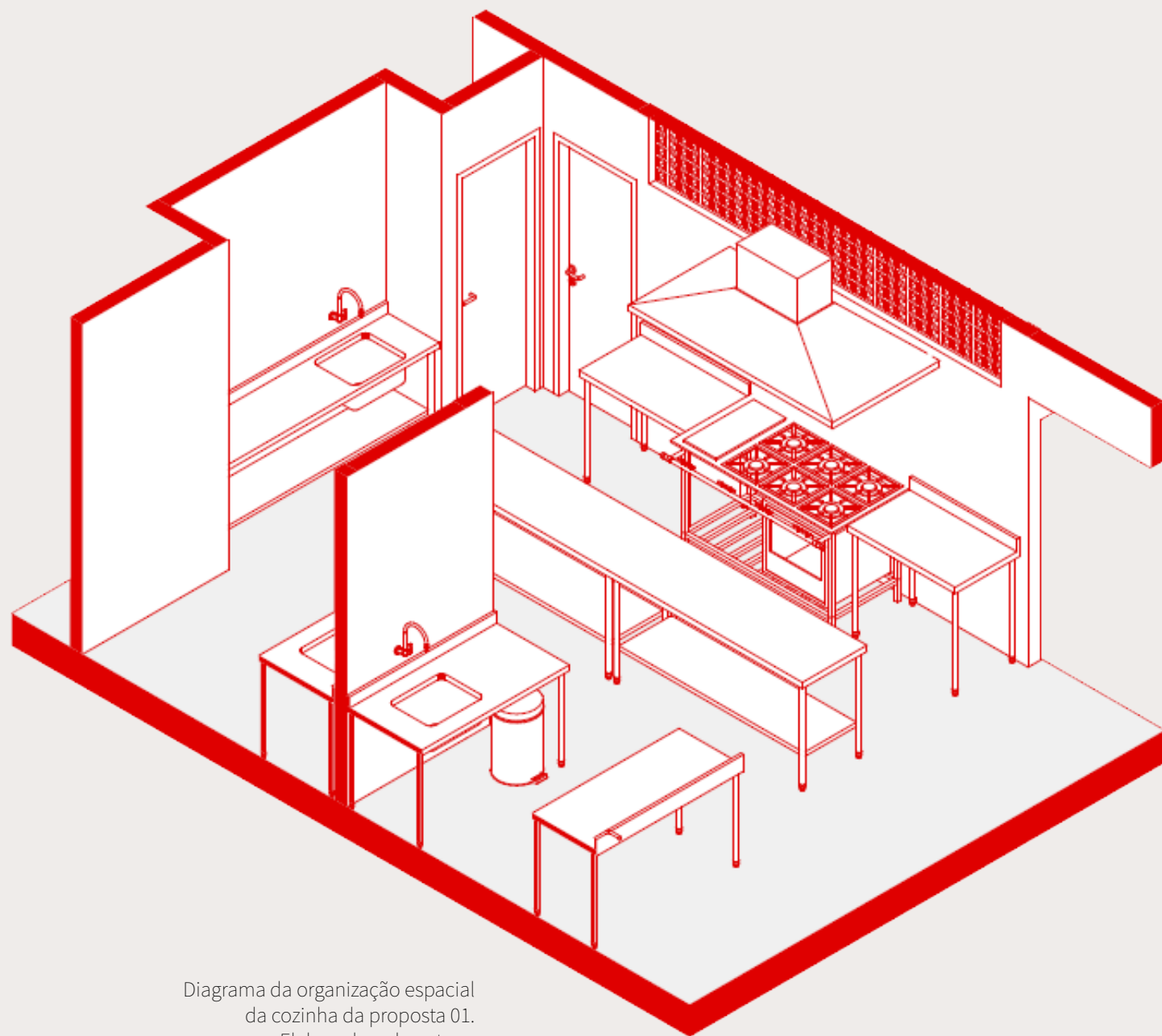


Diagrama da organização espacial
da cozinha da proposta 01.
Elaborado pela autora.

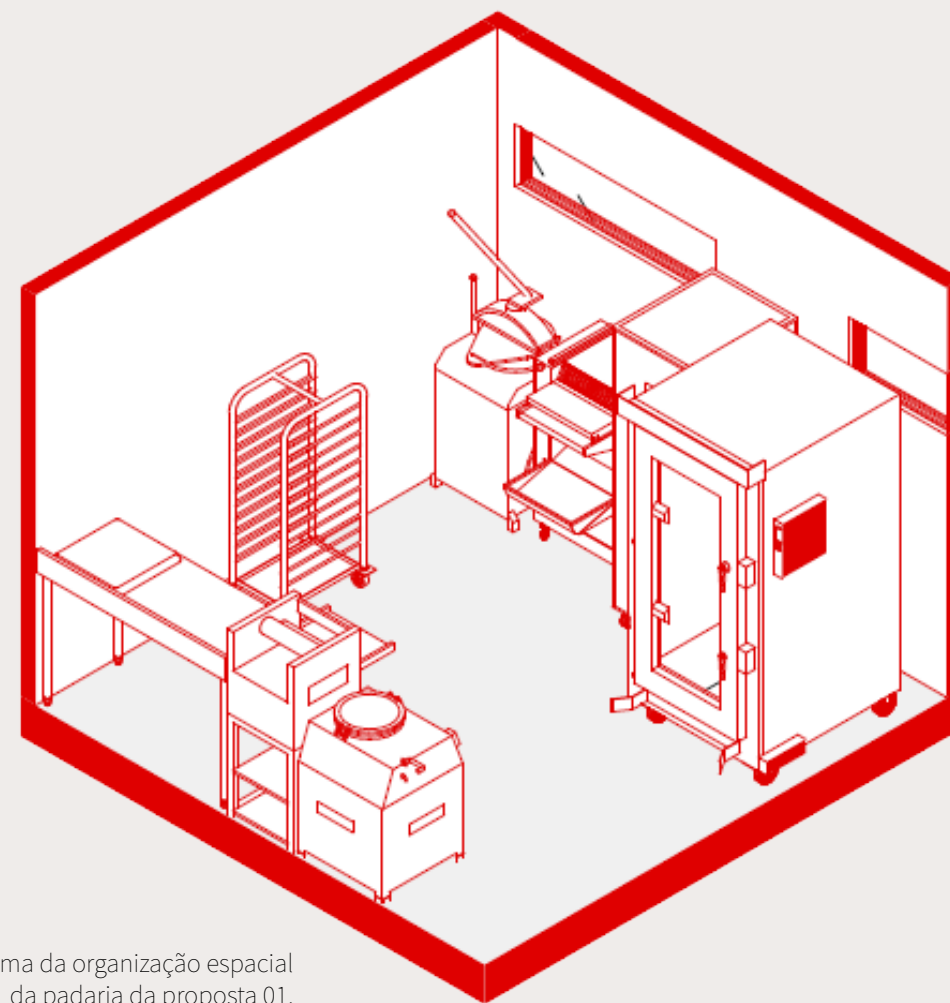
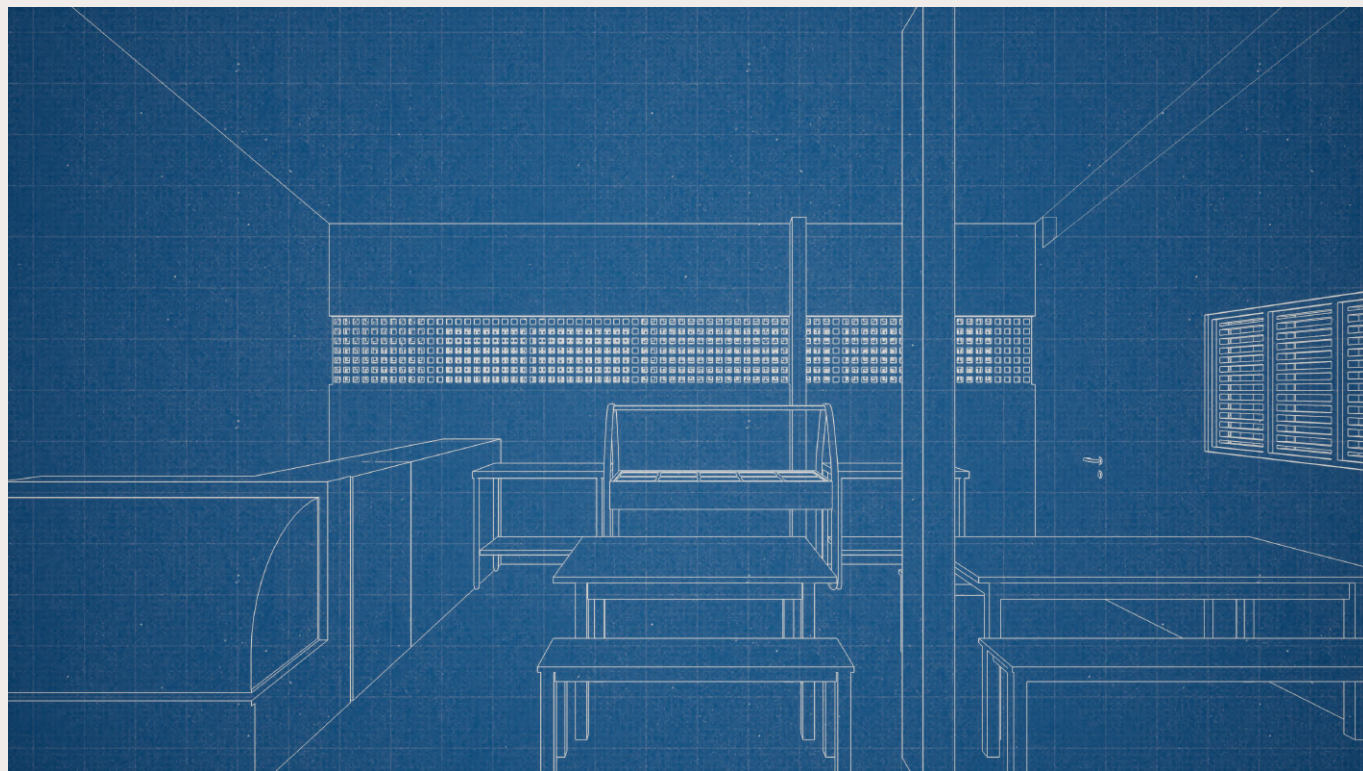
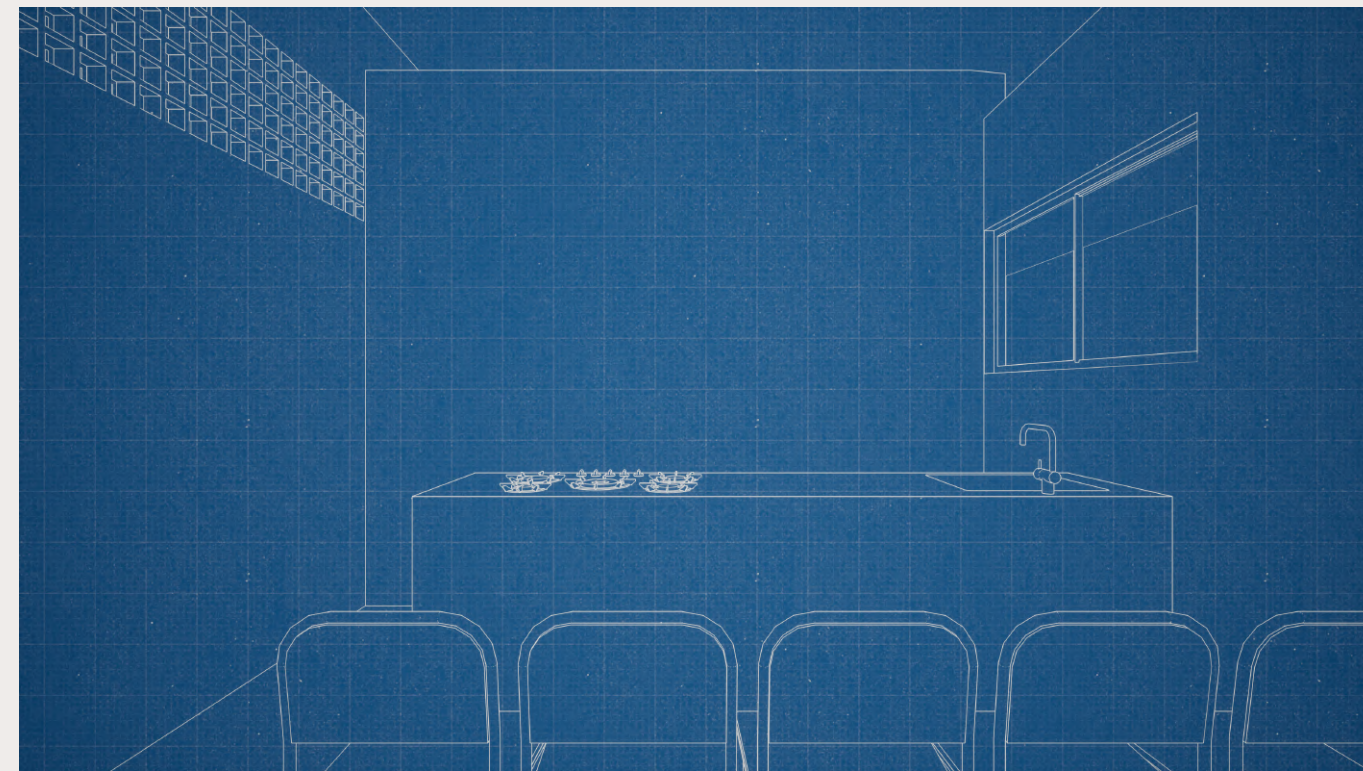


Diagrama da organização espacial
da padaria da proposta 01.
Elaborado pela autora.



Espaço de refeitório/padaria da proposta 01.
Elaborada pela autora.



Sala de aula de culinária da proposta 01.
Elaborada pela autora.

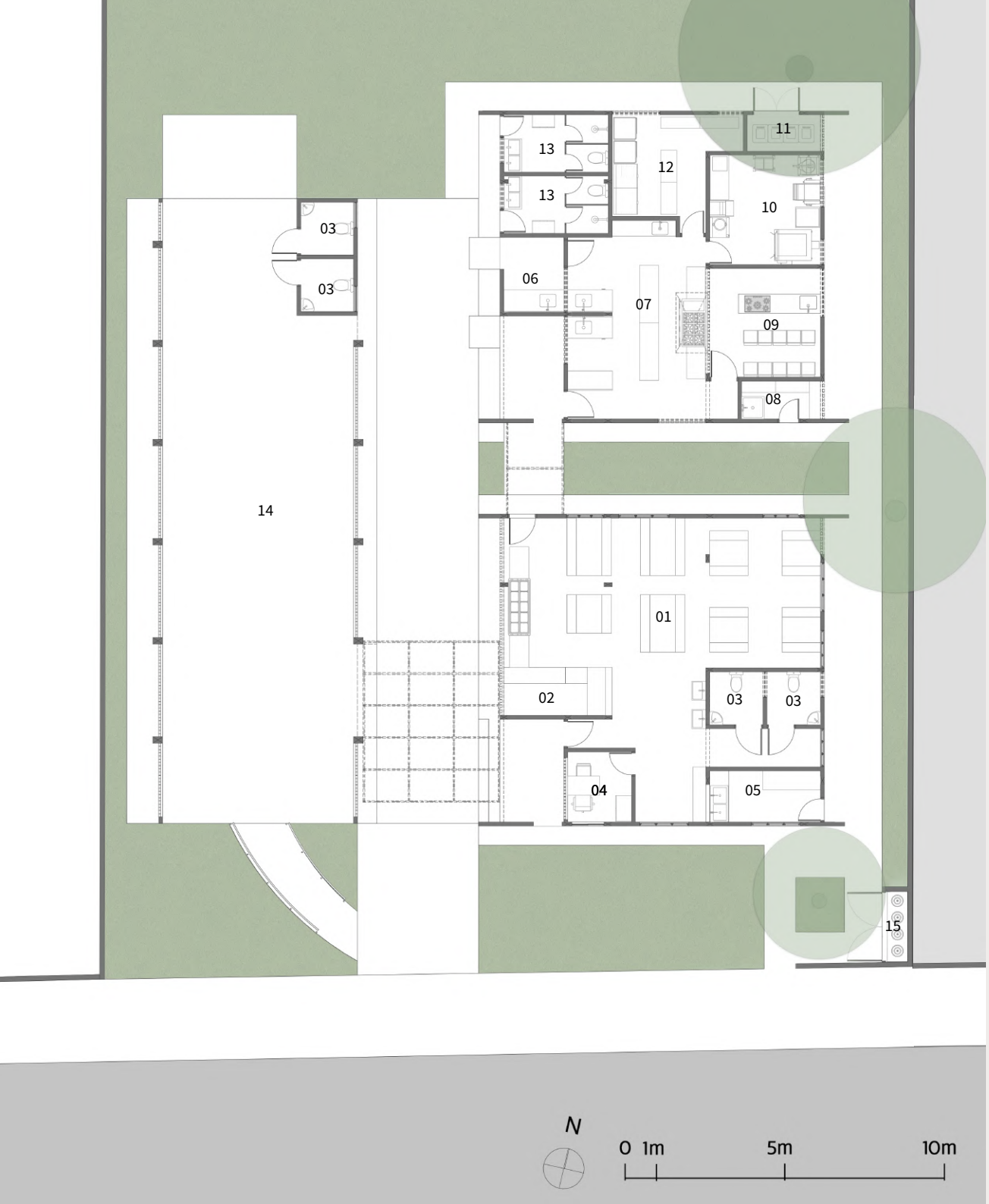


LEGENDA:
— CONSTRUÇÃO
- - - DEMOLIÇÃO

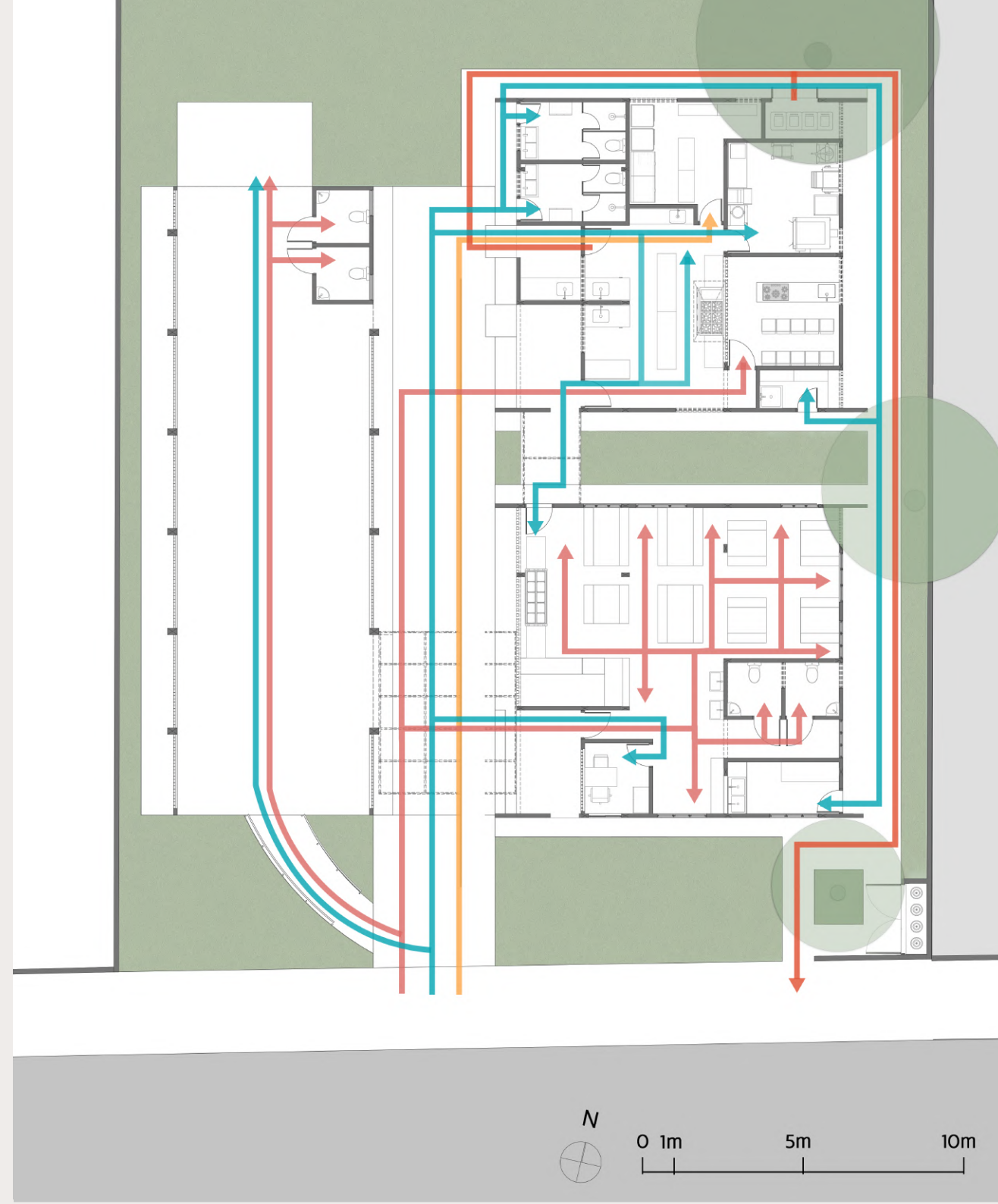
Planta de construção/demolição da proposta 01.
Elaborada pela autora.

A Proposta 01 foi concebida com base na divisão dos espaços, reservando a primeira casa exclusivamente para o refeitório, enquanto a segunda abriga uma cozinha ampla, com divisão dos preparos através de uma parede, e com a presença de uma ampla bancada no centro da cozinha, e a padaria na lateral, compartilhando de uma forma muito mais viável a despensa com a cozinha, considerando que ambas serão utilizadas em horários distintos. Os fluxos foram divididos, com o abastecimento e entrada de funcionários ocorrendo pelo corredor central, separado do fluxo de saída de lixo, localizado à direita. Essa disposição resultou em um refeitório com capacidade para 38 pessoas, mesmo dividindo espaço com a área para a venda de pães, com a possibilidade de expansão para o galpão, conforme a demanda de público. No galpão, todas as paredes foram removidas, e o cobogó foi utilizado como elemento de vedação encobrendo as paredes laterais de piso a teto, garantindo que ainda ocorra uma comunicação com as áreas de jardim, mas ainda tenha uma delimitação de seu espaço.

- LEGENDA:**
01 - REFEITÓRIO
02 - PADARIA (VENDA)
03 - WCS
04 - SALA DA COORD.
05 - HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS
06 - PRÉ-HIGIENIZAÇÃO
07 - COZINHA
08 - DML
09 - SALA DE AULA DE CULINÁRIA
10 - PADARIA (PRODUÇÃO)
11 - LIXO
12 - DESPENSA
13 - VESTIÁRIOS
04 - ESPAÇO MULTIUSO
15 - ABRIGO DE GLP



Planta baixa da proposta 01.
Elaborada pela autora.



LEGENDA:

- BENEFICIÁRIOS
- ABASTECIMENTO
- FUNCIONÁRIOS
- LIXO

Planta de fluxos da proposta 01.
Elaborada pela autora.

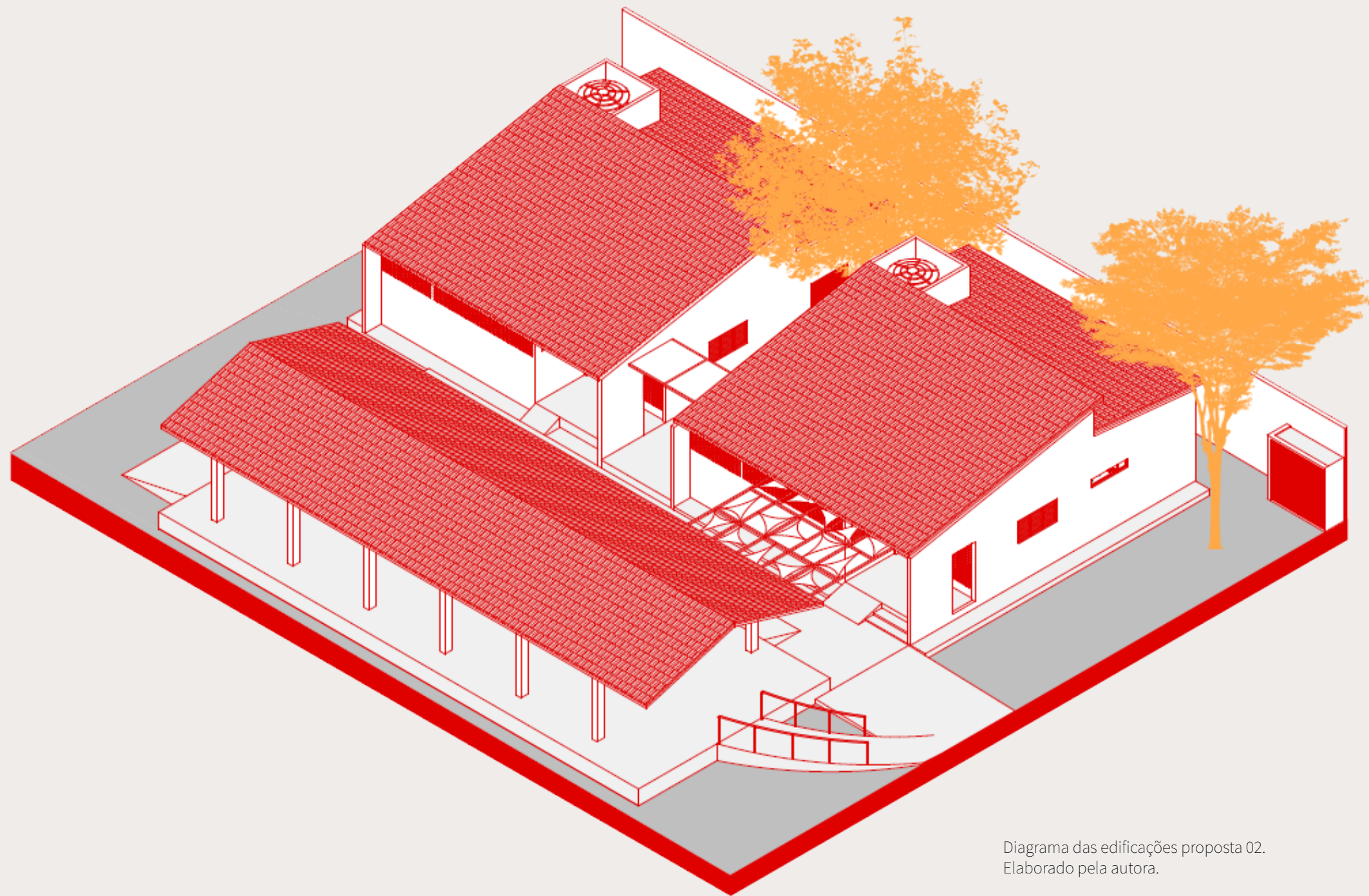


Diagrama das edificações proposta 02.
Elaborado pela autora.

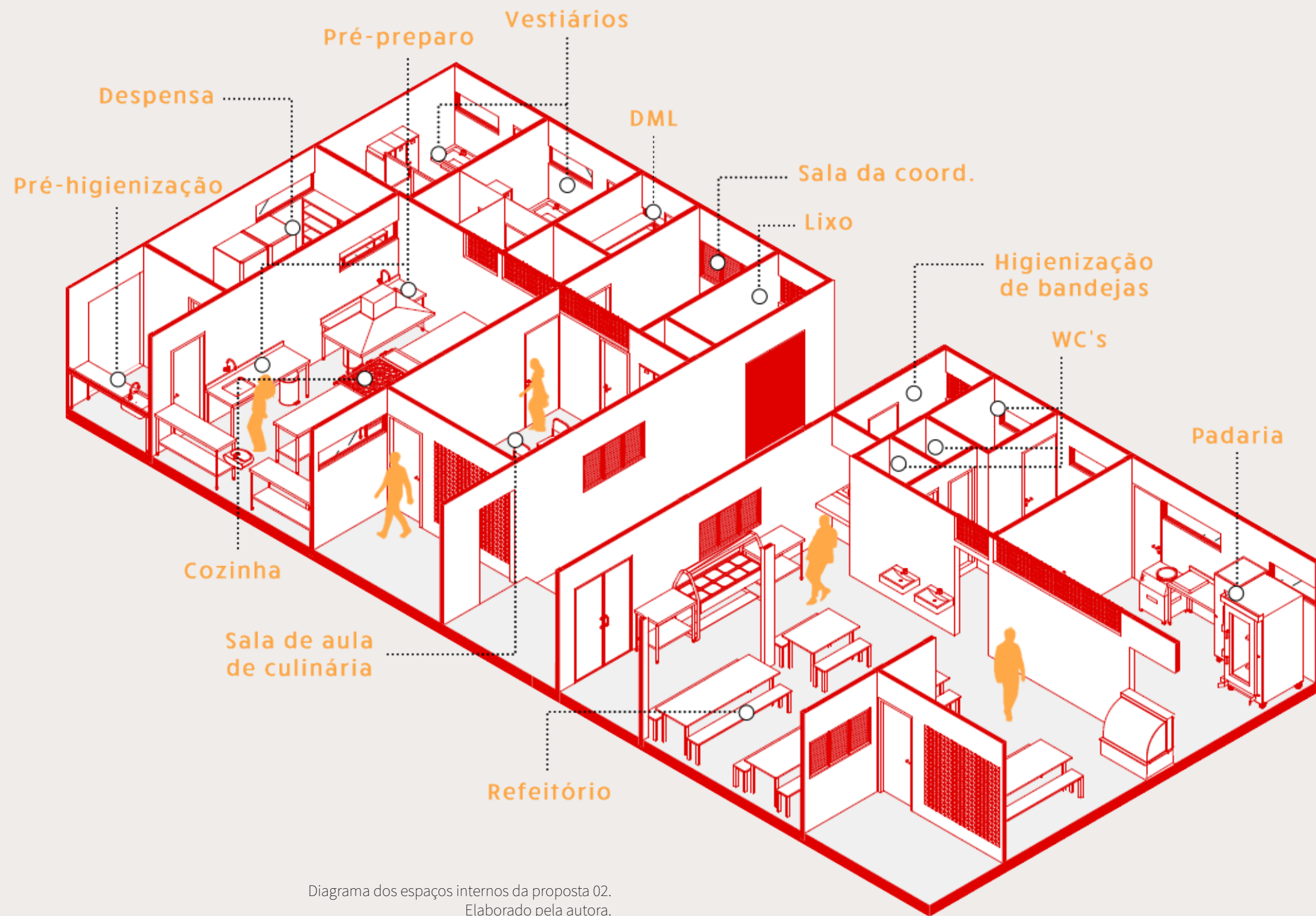


Diagrama dos espaços internos da proposta 02.
Elaborado pela autora.

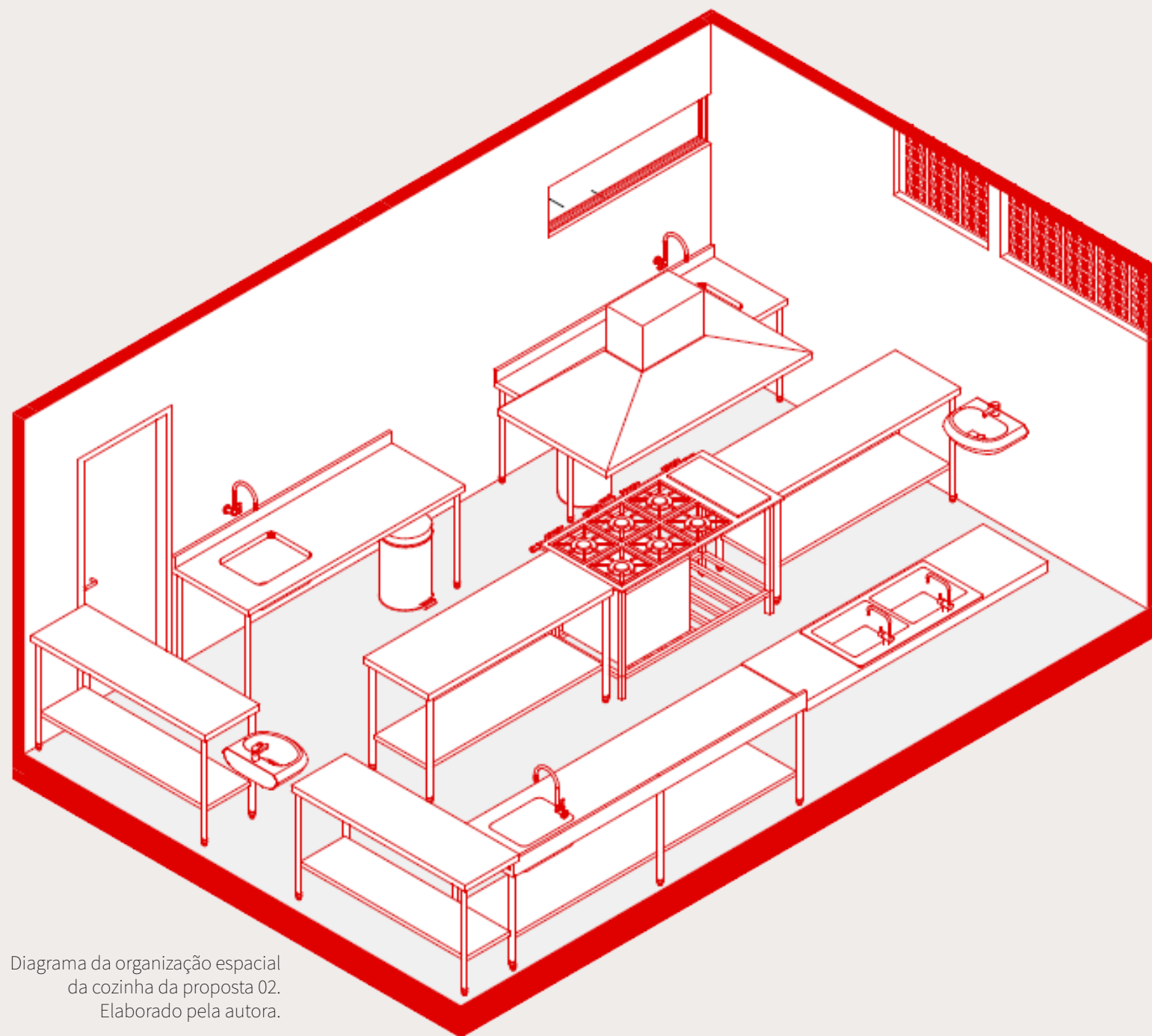


Diagrama da organização espacial
da cozinha da proposta 02.
Elaborado pela autora.

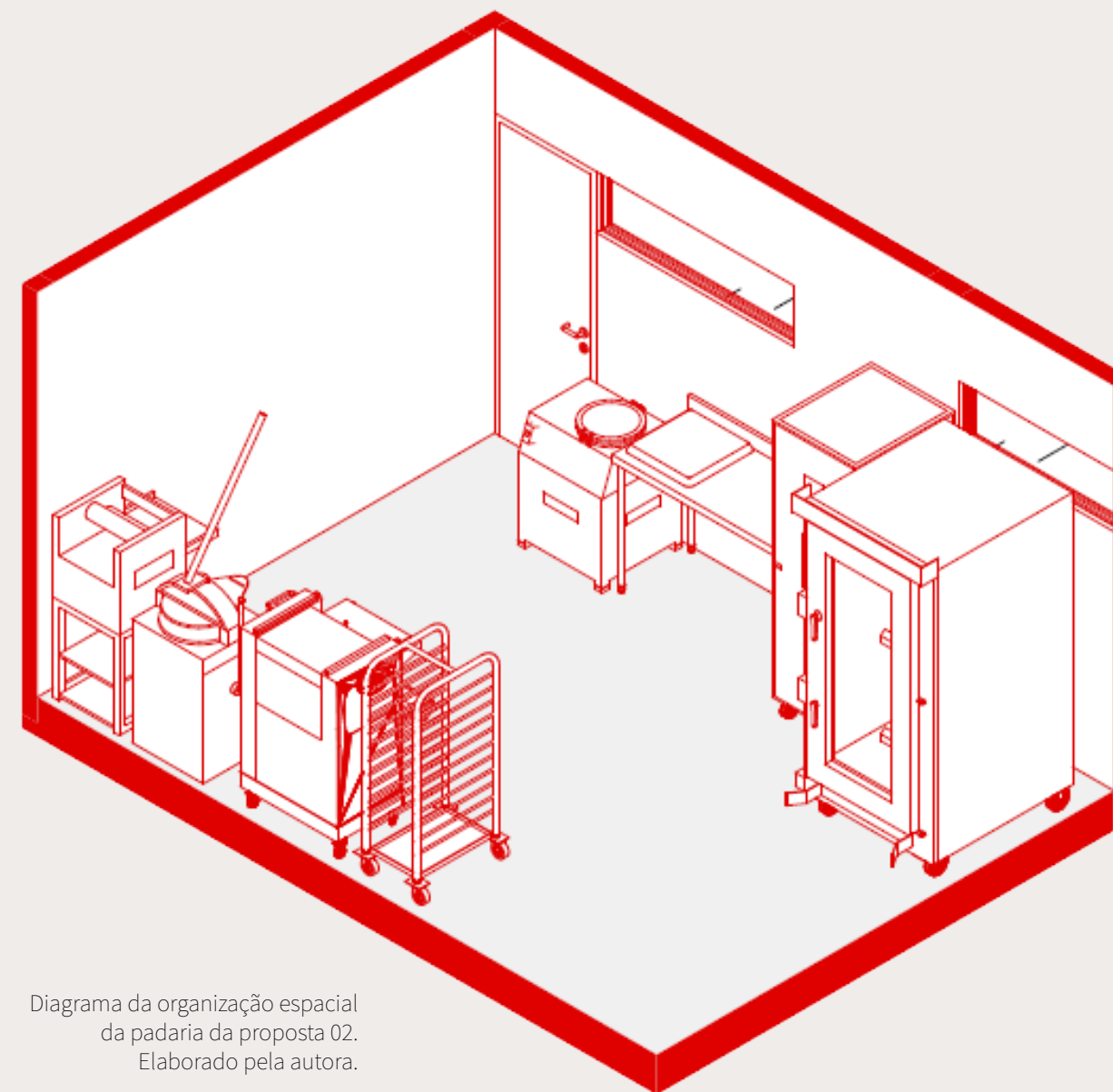
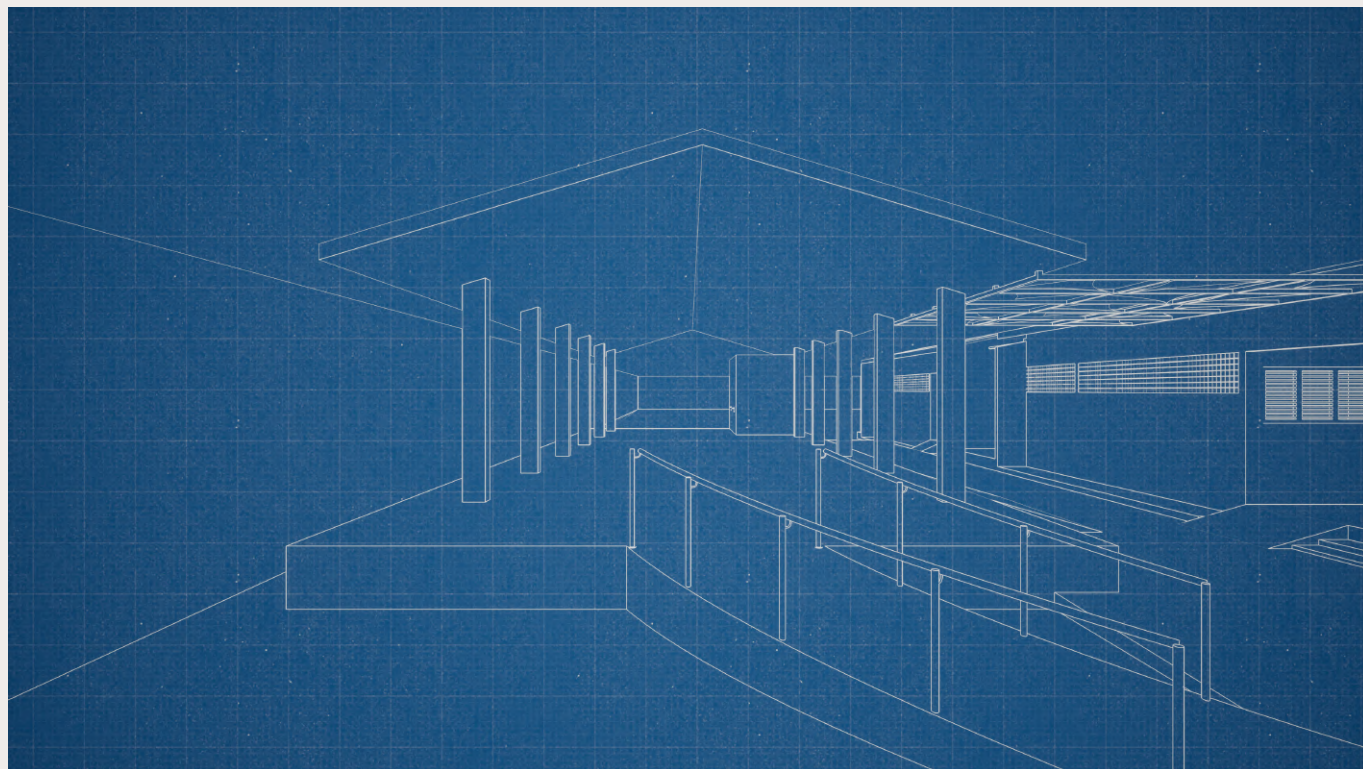


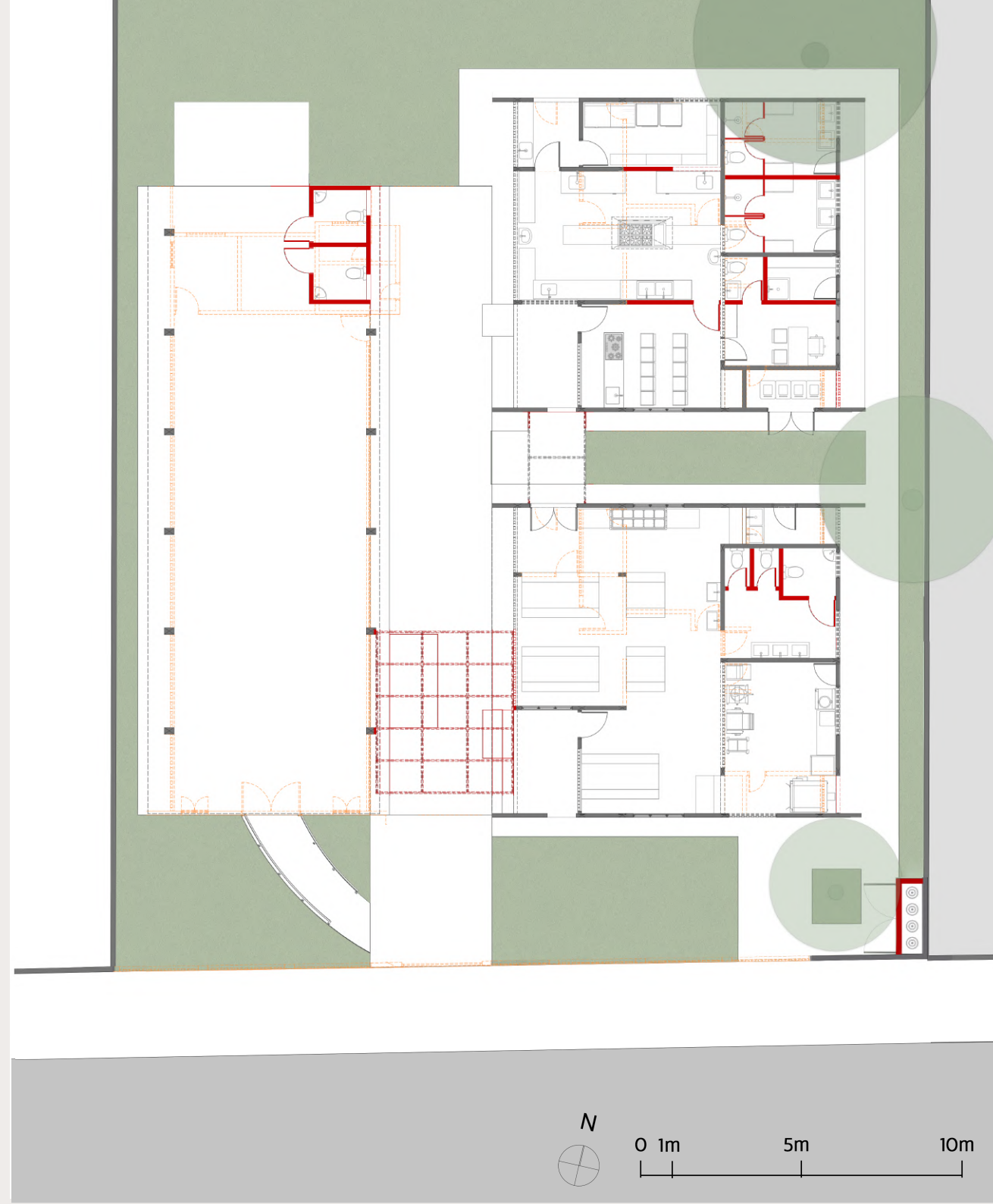
Diagrama da organização espacial
da padaria da proposta 02.
Elaborado pela autora.



Fachada do espaço multiuso da proposta 02.
Elaborada pela autora.



Espaço de refeitório da proposta 02.
Elaborada pela autora.



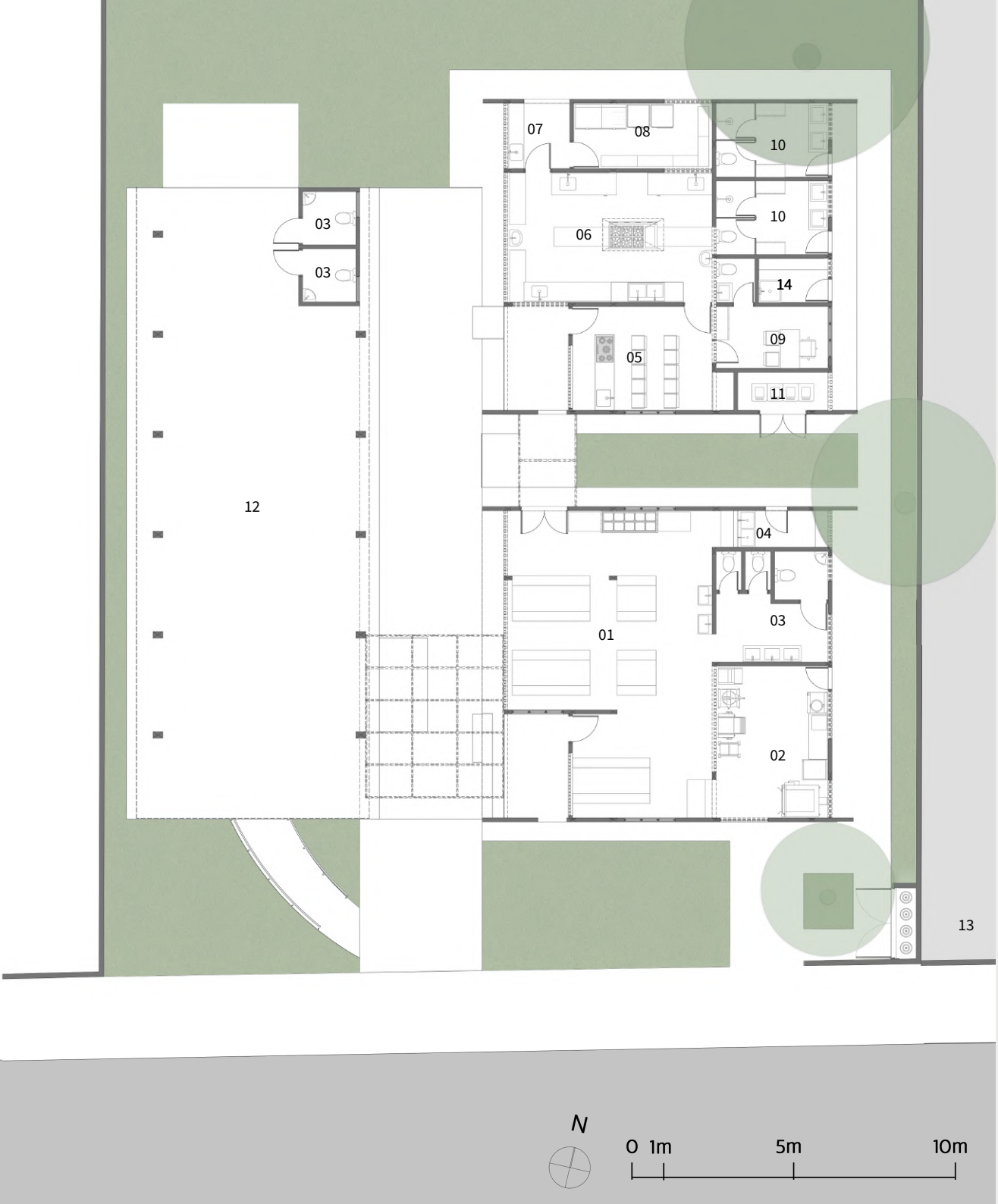
LEGENDA:
— CONSTRUÇÃO
- - - DEMOLIÇÃO

Planta de construção/demolição da proposta 02.
Elaborada pela autora.

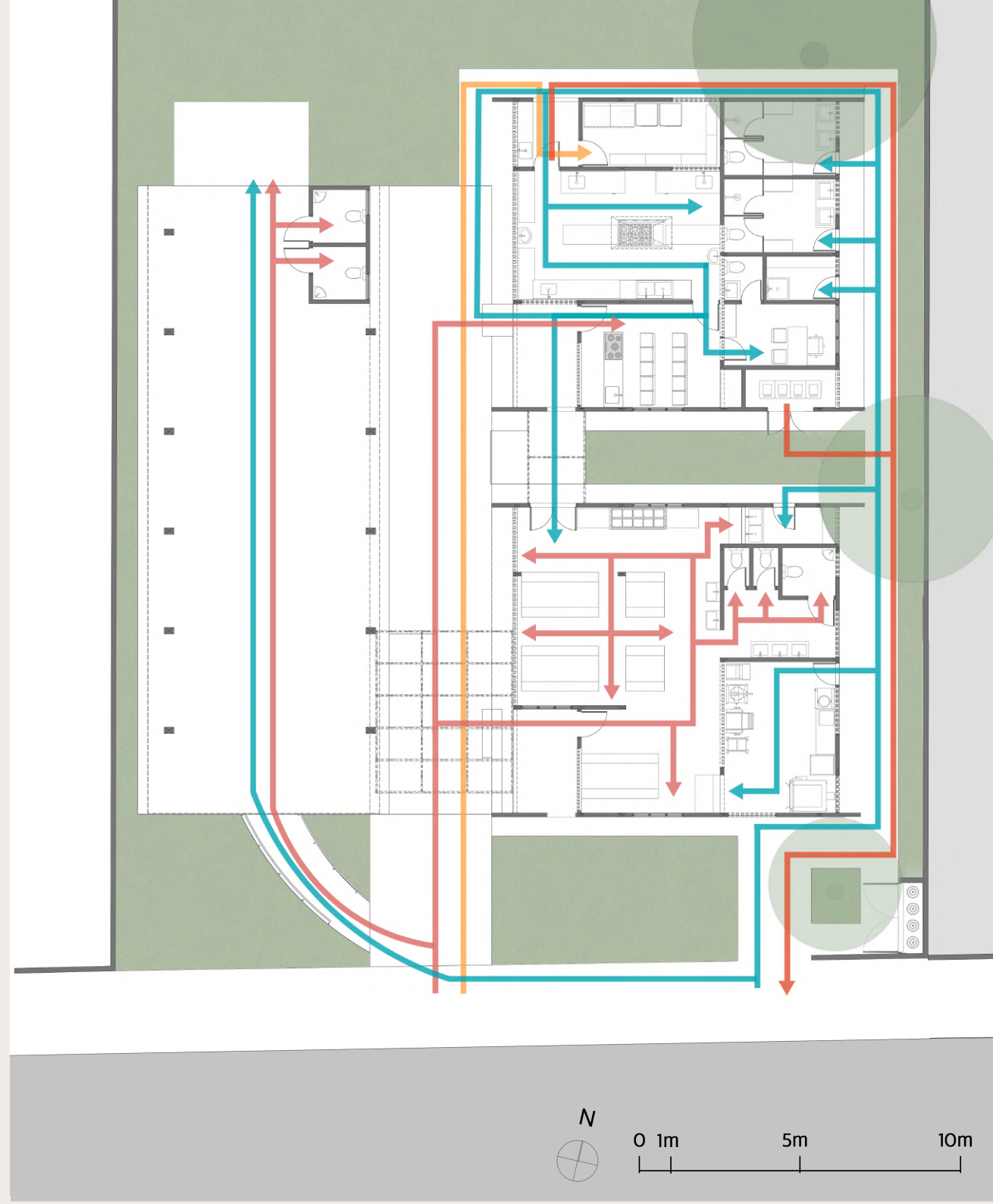
A Proposta 02 foi desenvolvida com base na organização dos fluxos, reservando o corredor direito para serviços, como entrada de funcionários e saída de lixo, separado do fluxo de abastecimento. A cozinha foi projetada para abrigar a ilha de cocção em sua área central, proporcionando a melhor localização para esse equipamento. A padaria foi integrada ao espaço do refeitório, concentrando suas atividades de venda e produção em um único ambiente. O refeitório, por sua vez, pode acomodar até 32 pessoas e dispõe uma outra configuração com mesas mais amplas, com capacidade para 8 lugares cada.

Quanto ao galpão, não foram previstas paredes de vedação com o exterior, com exceção das que circundam o banheiro, garantindo a total permeabilidade entre os espaços internos e externos.

- LEGENDA:**
- 01 - REFEITÓRIO
 - 02 - PADARIA
 - 03 - WCS
 - 04 - HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS
 - 05 - SALA DE AULA DE CULINÁRIA
 - 06 - COZINHA
 - 07 - PRÉ-HIGIENIZAÇÃO
 - 08 - DESPENSA
 - 09 - SALA DA COORDENADORA
 - 10 - VESTIÁRIOS
 - 11 - LIXO
 - 12 - ESPAÇO MULTIUSO
 - 13 - ABRIGO DE GLP
 - 14 - DML



Planta baixa da proposta 02.
Elaborada pela autora.



LEGENDA:

- BENEFICIÁRIOS
- ABASTECIMENTO
- FUNCIONÁRIOS
- LIXO

Planta de fluxos da proposta 02.
Elaborada pela autora.

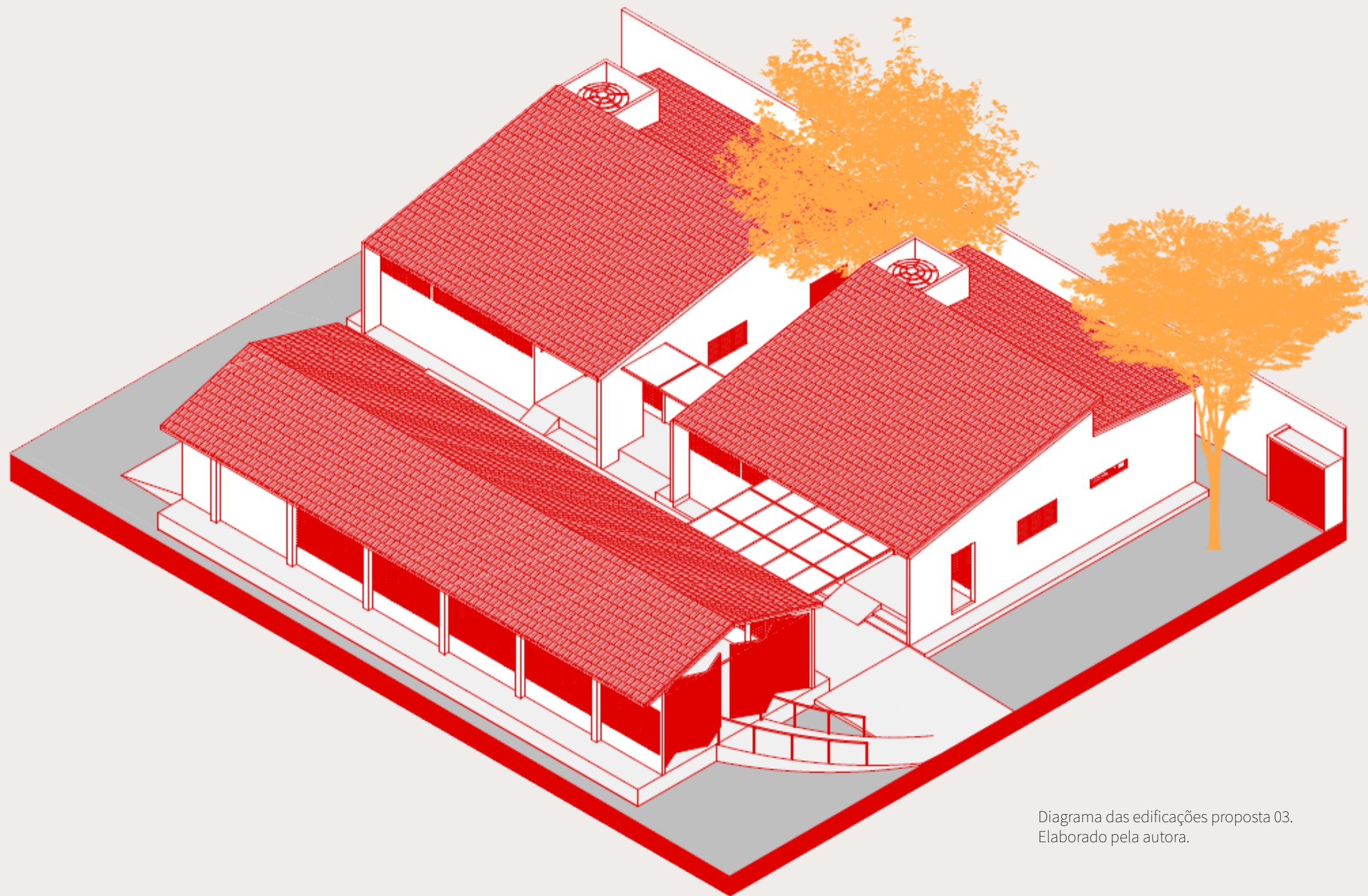
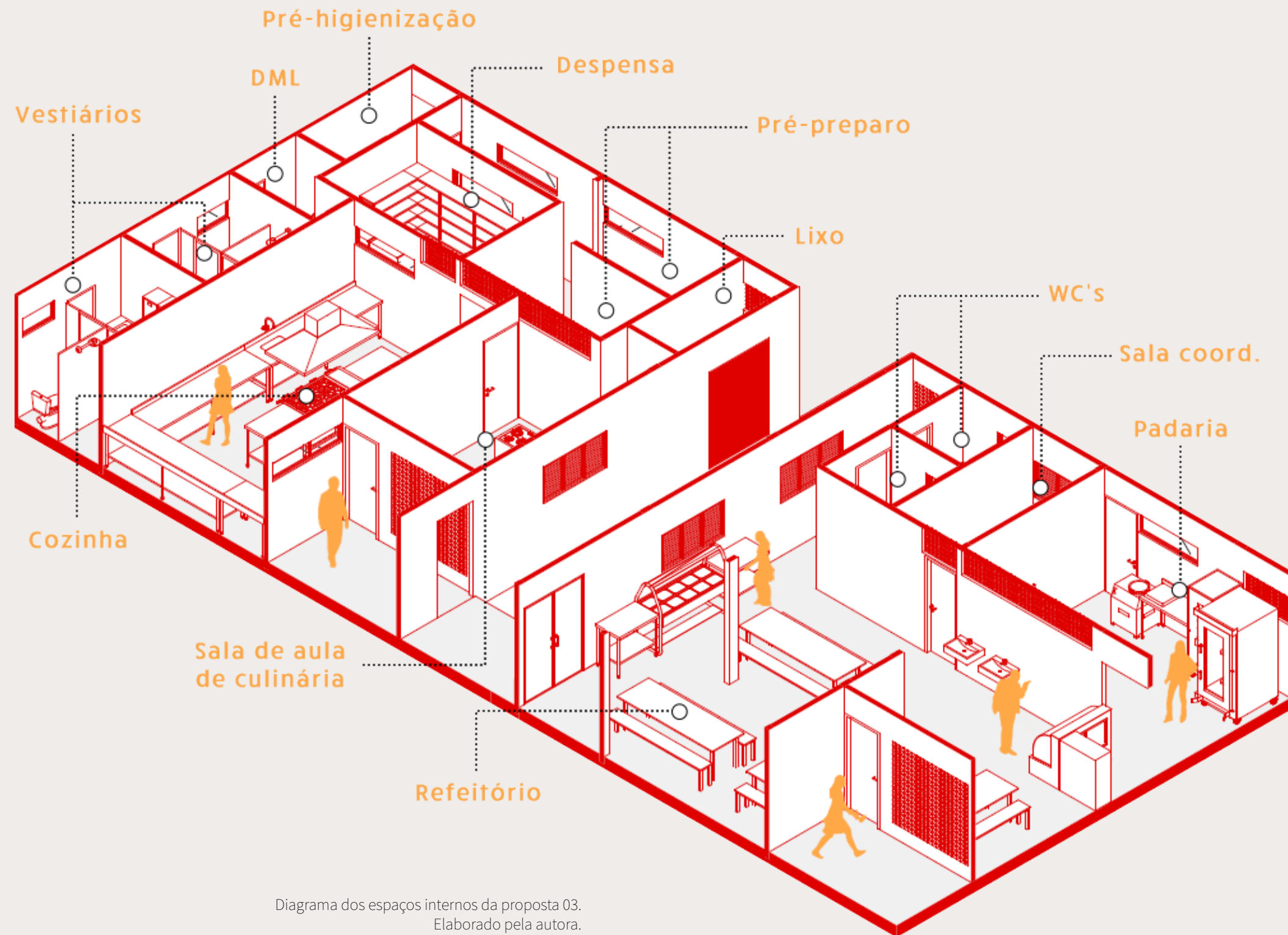


Diagrama das edificações proposta 03.
Elaborado pela autora.



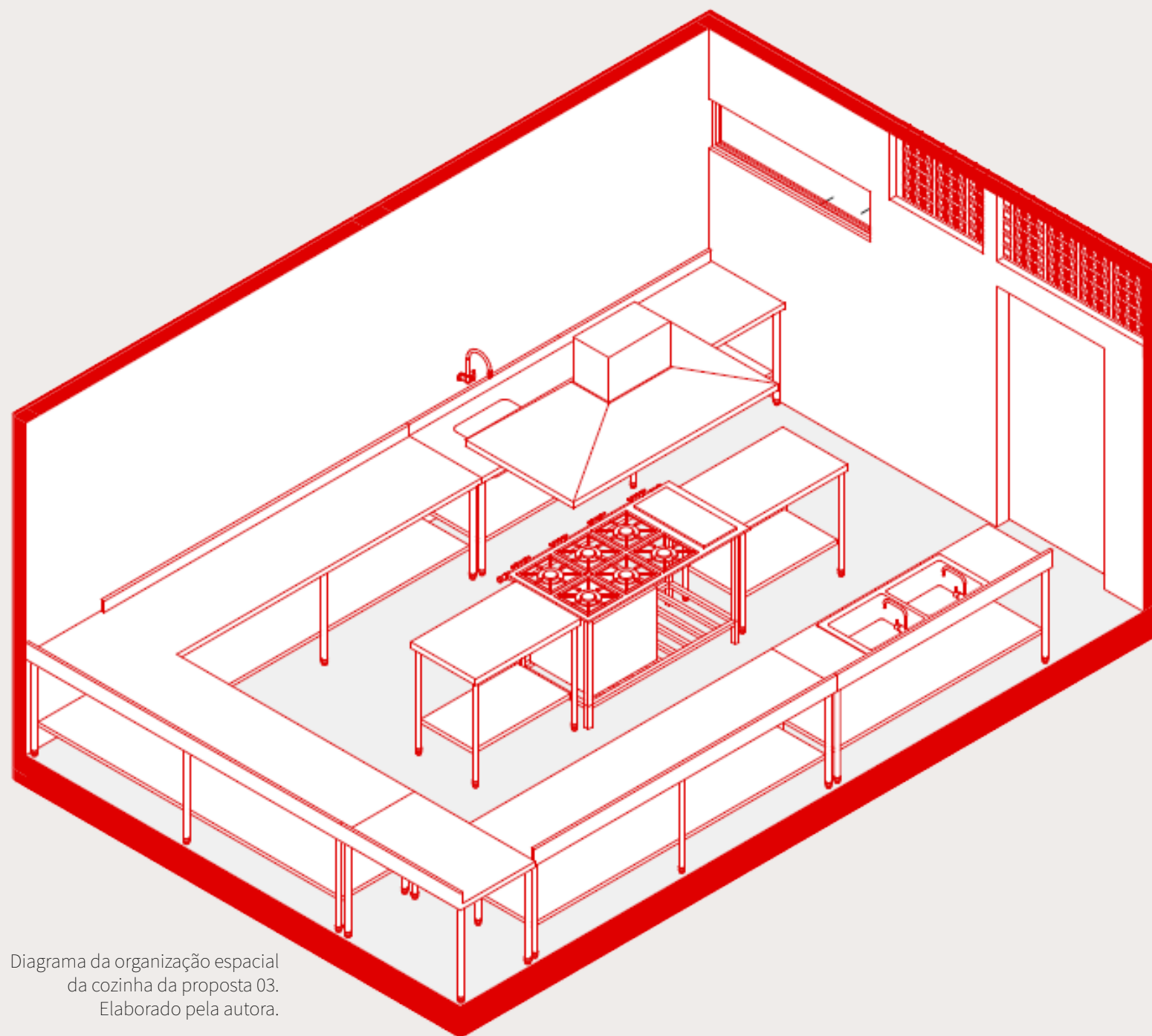


Diagrama da organização espacial
da cozinha da proposta 03.
Elaborado pela autora.

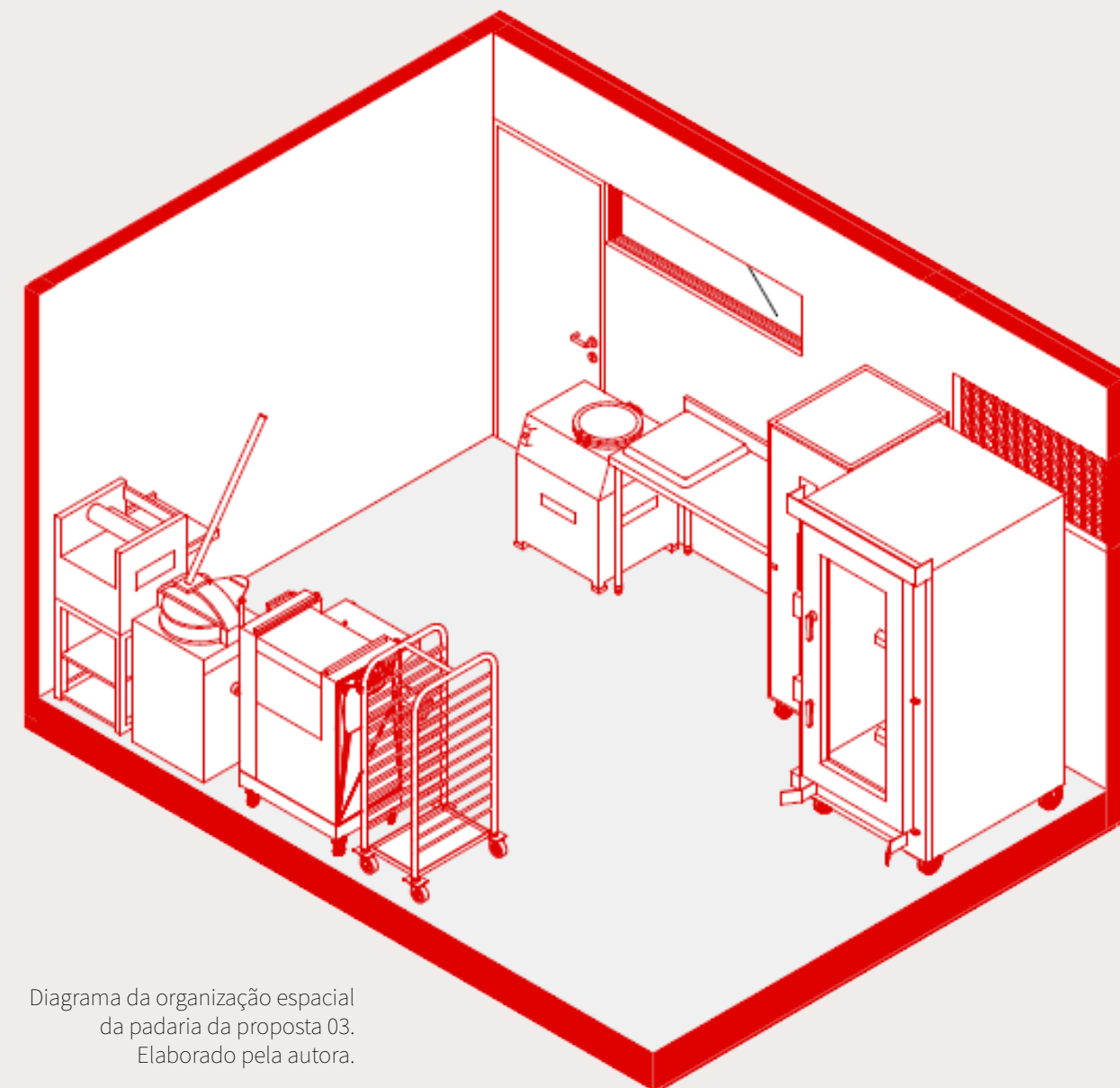
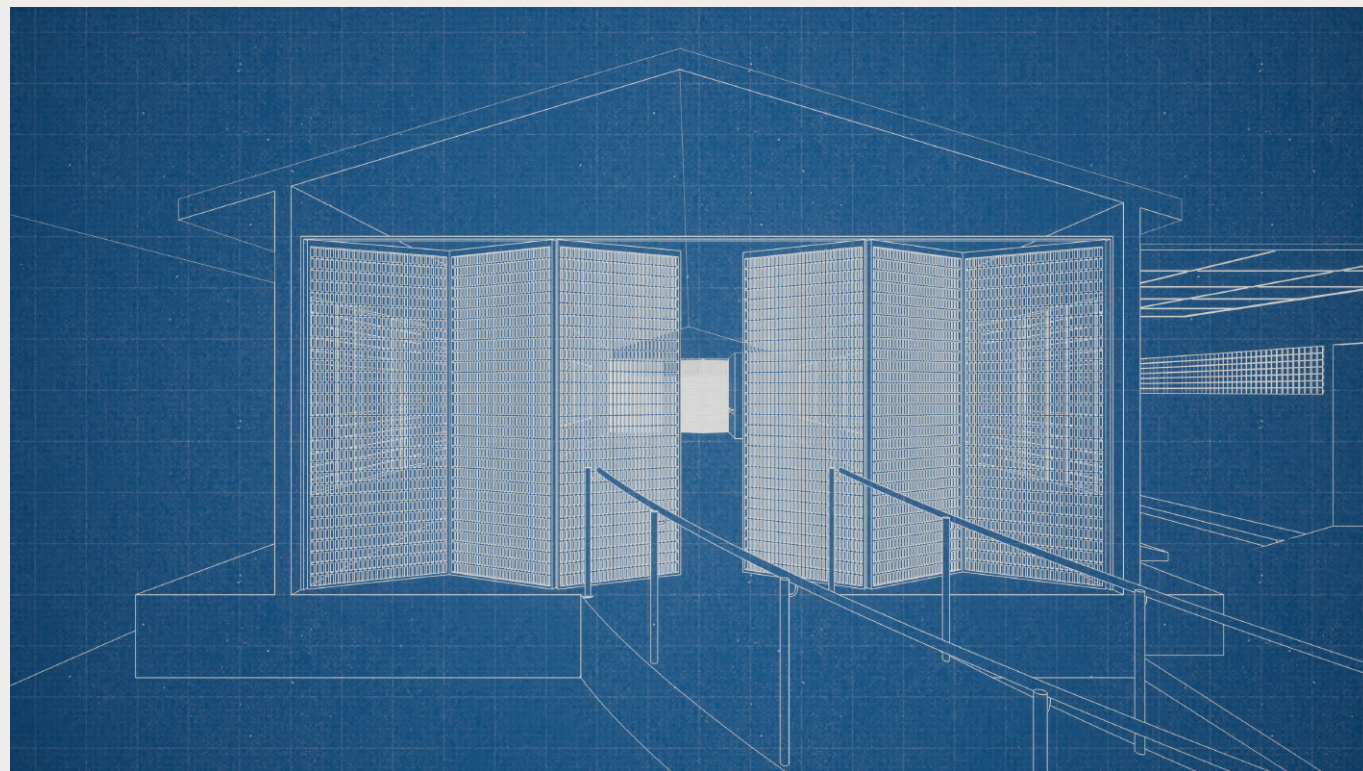
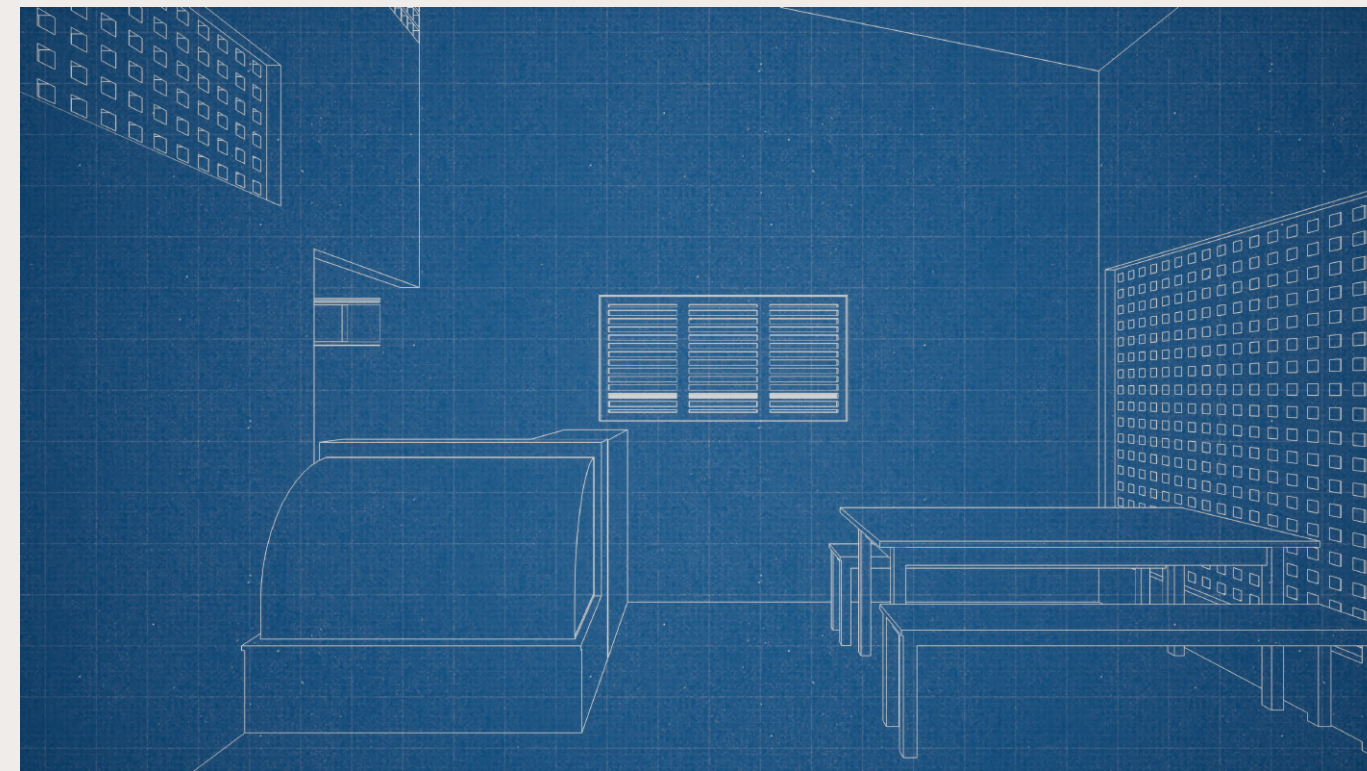


Diagrama da organização espacial
da padaria da proposta 03.
Elaborado pela autora.



Fachada da proposta 03 com porta camarão.
Elaborada pela autora.



Espaço de padaria/refeitório da proposta 03.
Elaborada pela autora.



LEGENDA:
 — CONSTRUÇÃO
 - - - DEMOLIÇÃO

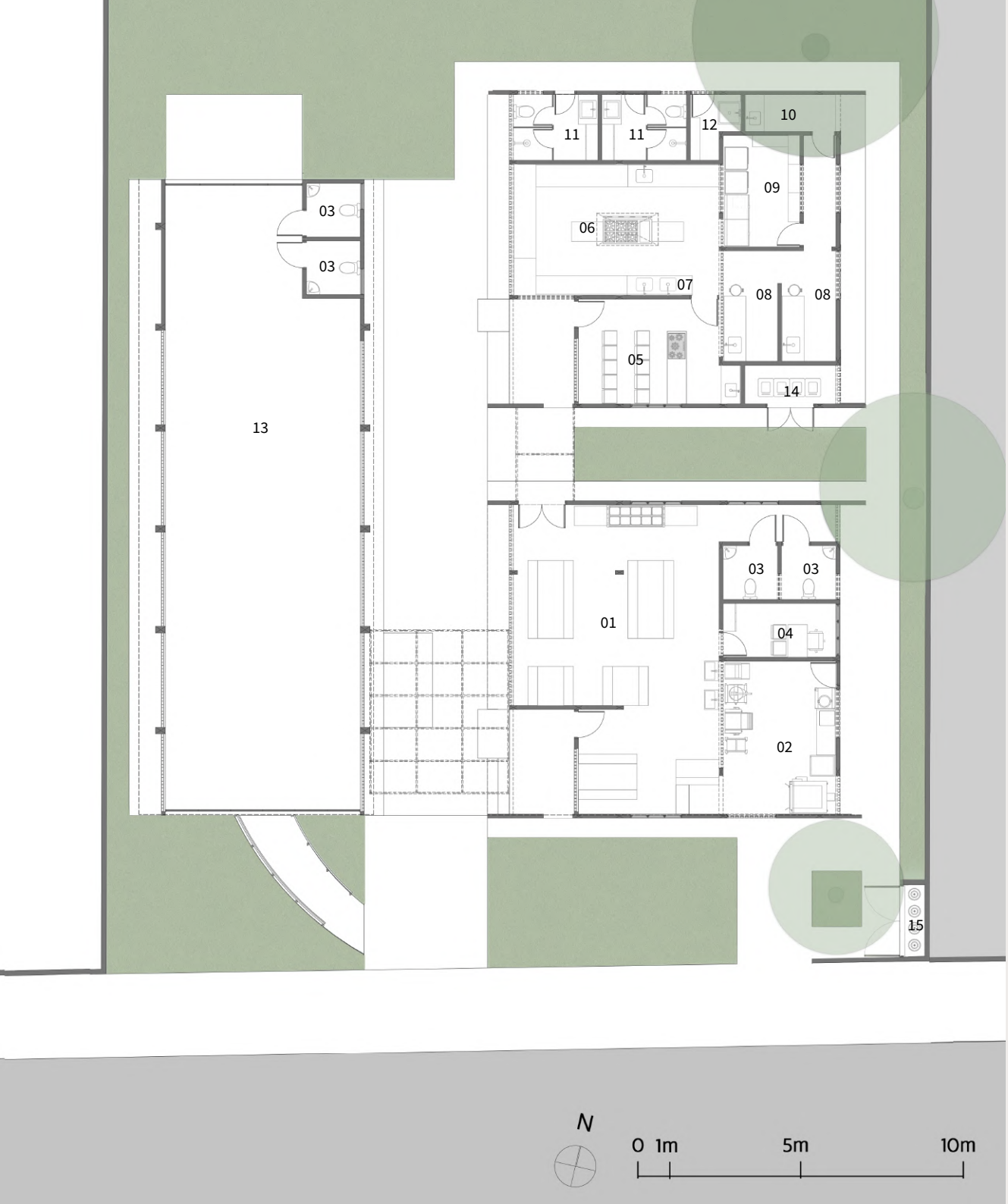
Planta de construção/demolição da proposta 03.
 Elaborada pela autora.

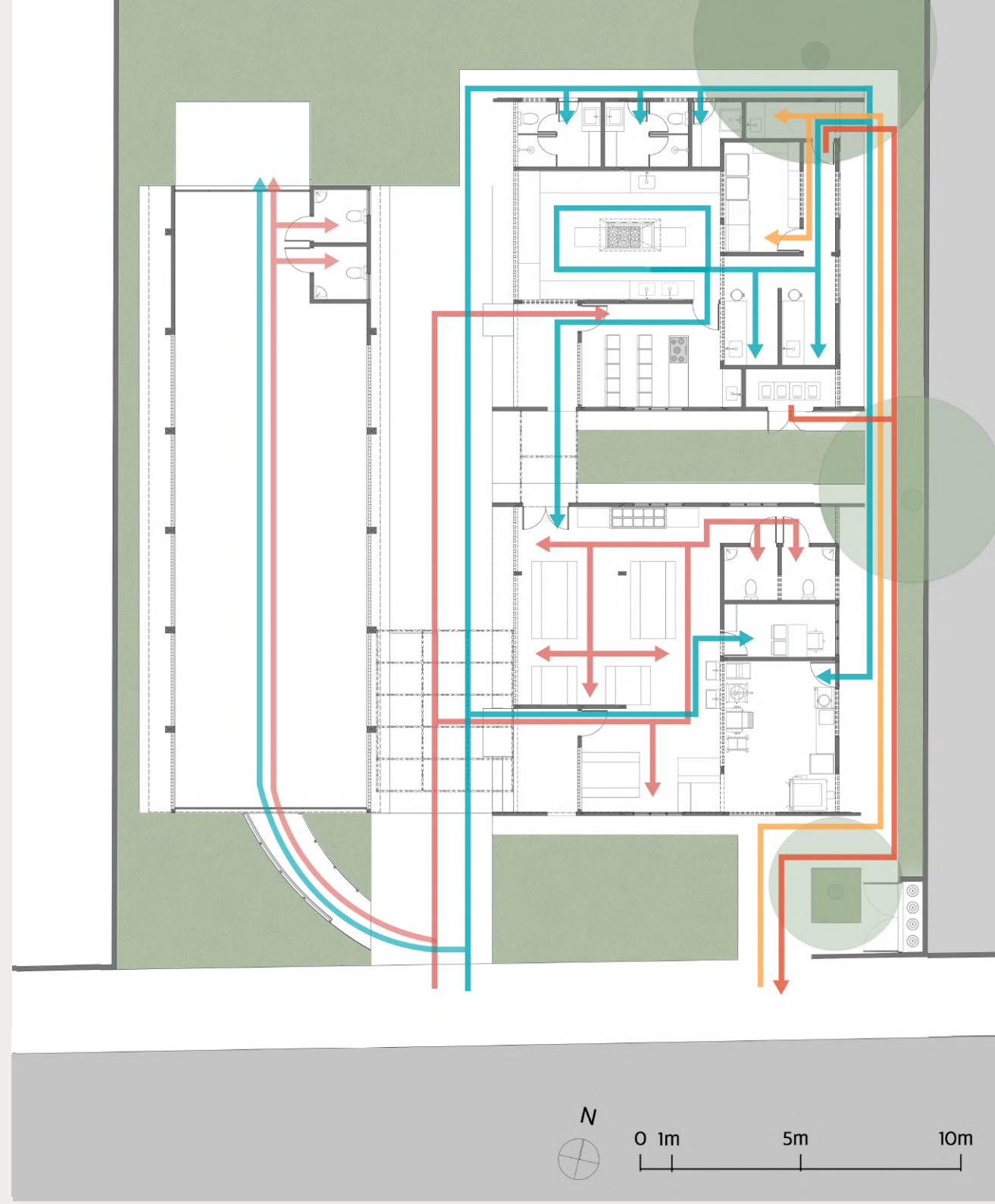
Na Proposta 03, o fluxo entre funcionários e abastecimento foi reorganizado, resultando em um acesso central destinado aos funcionários. Essa nova configuração permite uma melhor divisão das etapas de pré-preparo na cozinha, resultando em um espaço mais amplo, no qual uma das bancadas foi reservada para a higienização das bandejas. A padaria mantém a mesma disposição da Proposta anterior, aproveitando o espaço próximo à entrada do refeitório.

O refeitório, por sua vez, tem capacidade para 30 pessoas, com a possibilidade de expansão para o espaço do galpão. No galpão, as paredes laterais originais foram preservadas, exceto por uma abertura que conecta o espaço coberto entre o refeitório e o galpão. Para as paredes que dão acesso à rua e ao espaço posterior do lote, foram instaladas portas camarão, garantindo permeabilidade entre os espaços, mas possibilitando o fechamento quando necessário.

- LEGENDA:**
- 01 - REFEITÓRIO
 - 02 - PADARIA
 - 03 - WCS
 - 04 - SALA DA COORDENADORA
 - 05 - SALA DE AULA DE CULINÁRIA
 - 06 - COZINHA
 - 07 - HIGIENIZAÇÃO DAS BANDEJAS
 - 08 - PRÉ-PREPARO
 - 09 - DESPENSA
 - 10 - PRÉ-HIGIENIZAÇÃO
 - 11 - VESTIÁRIOS
 - 12 - DML
 - 13 - ESPAÇO MULTIUSO
 - 14 - LIXO
 - 15 - ABRIGO GLP

Planta baixa da proposta 03.
Elaborada pela autora.



**LEGENDA:**

- BENEFICIÁRIOS
- ABASTECIMENTO
- FUNCIONÁRIOS
- LIXO

Planta de fluxos da proposta 03.
Elaborada pela autora.

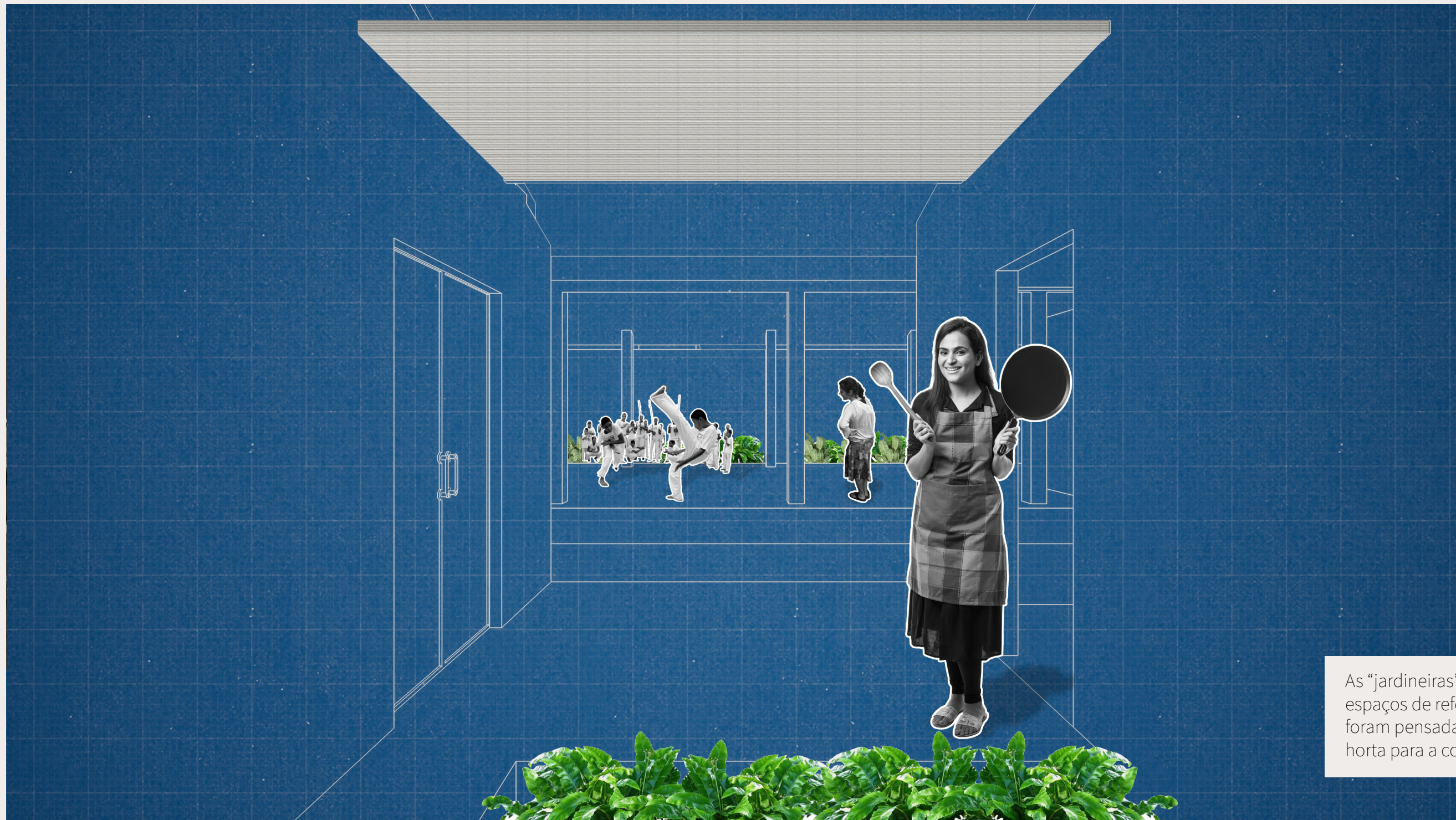
08 SIMULAÇÕES





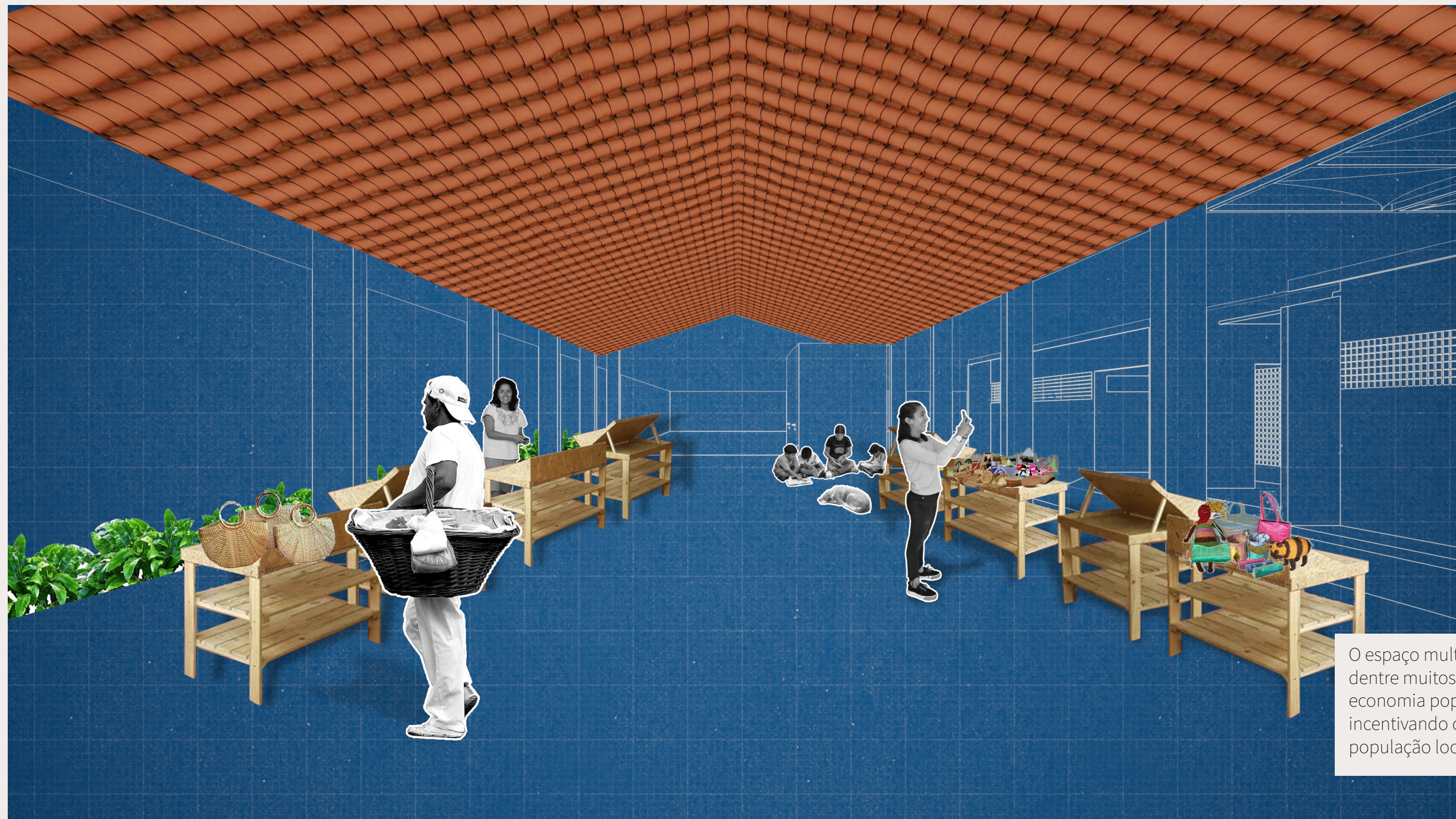
A predominância das mulheres como cozinheiras em Cozinhas Comunitárias reflete não apenas a tradição cultural, mas também a força e a resiliência feminina.

Elaborada pela autora.



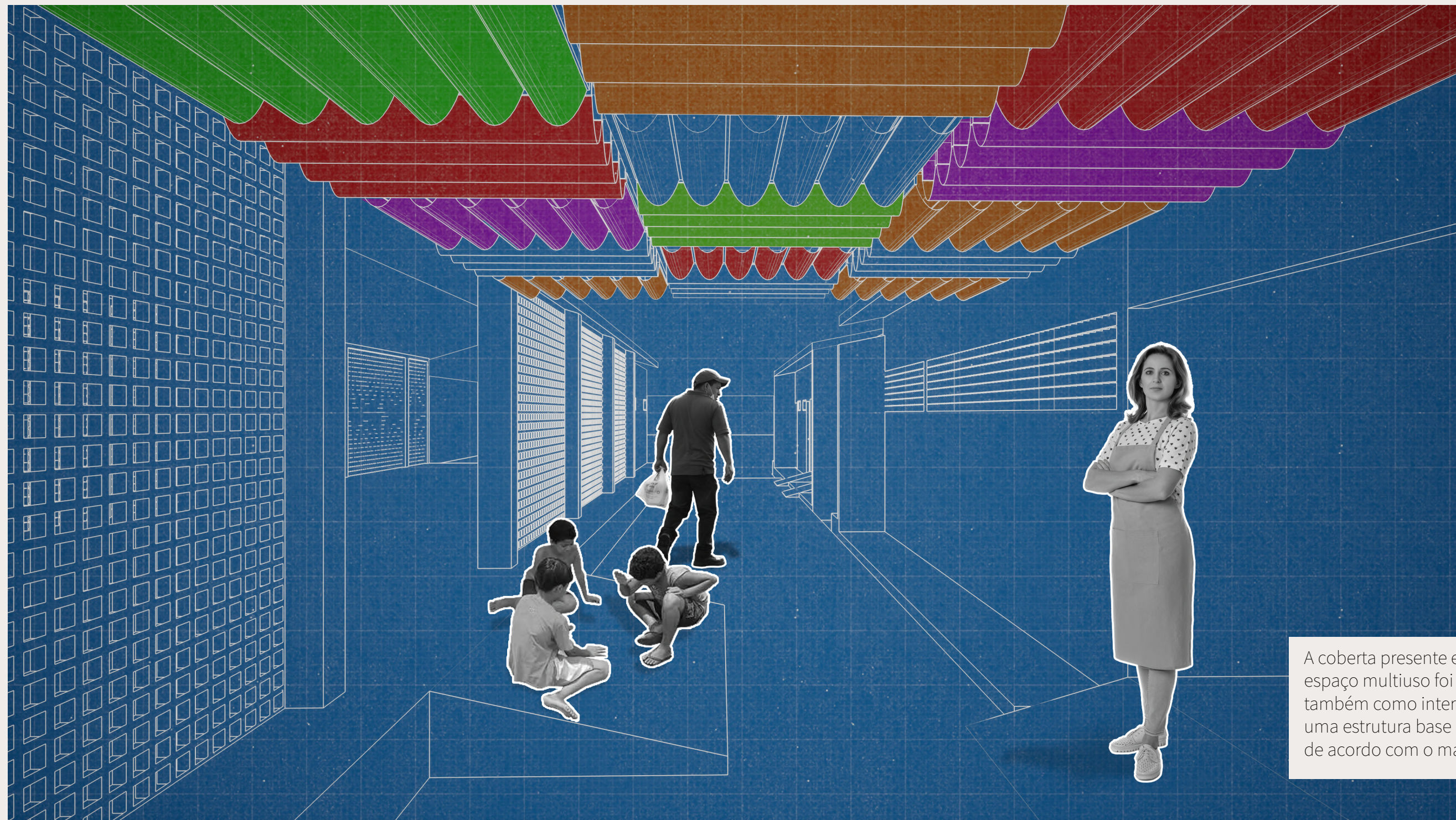
As “jardineiras” presentes entre os espaços de refeitório e a cozinha foram pensadas em servirem de horta para a cozinha.

Elaborada pela autora.



O espaço multiuso foi pensado em servir, dentre muitos usos, para a fomentação da economia popular, através de feirinhas incentivando o empreendedorismo da população local.

Elaborada pela autora.



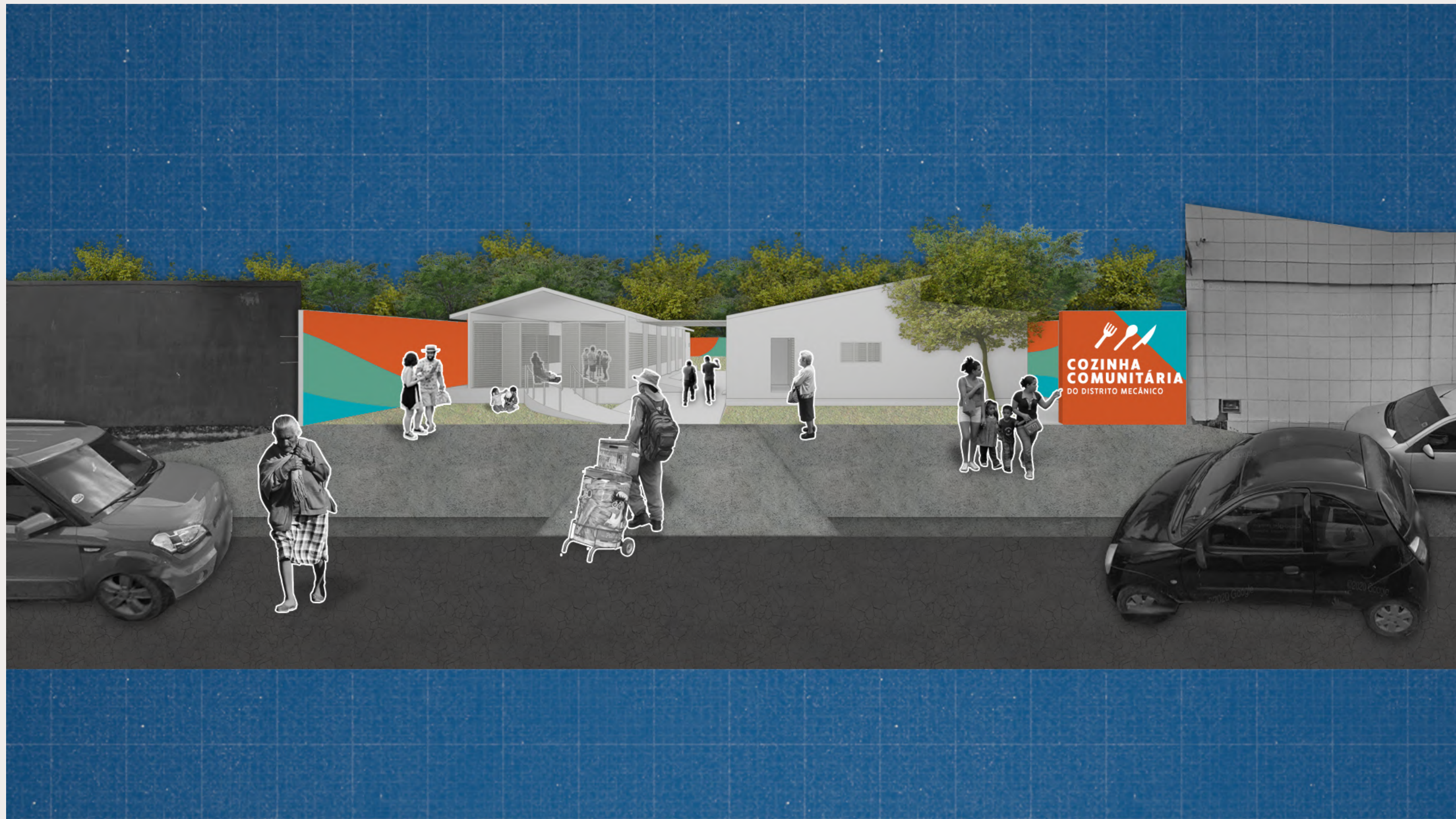
A coberta presente entre o refeitório e o espaço multiuso foi pensada para funcionar também como intervenção artística, tendo uma estrutura base que pode ser modificada de acordo com o material escolhido.

Elaborada pela autora.

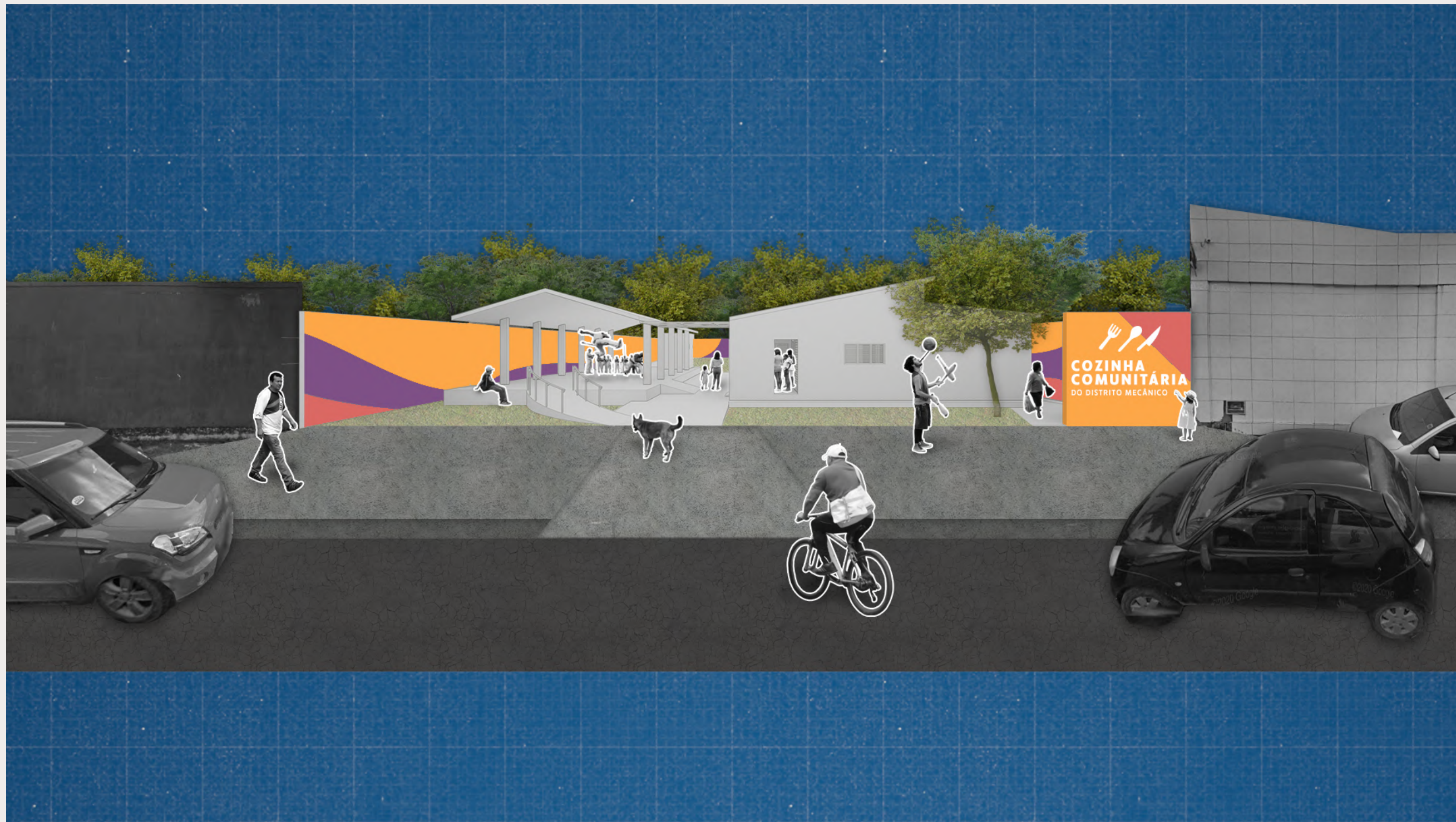


Para o mobiliário do refeitório, foi pensado em mesas e bancos confeccionados com material obtido pela trituração de tampas de garrafas PET, totalmente reciclável e tendo a possibilidade de ser produzido pela própria comunidade.

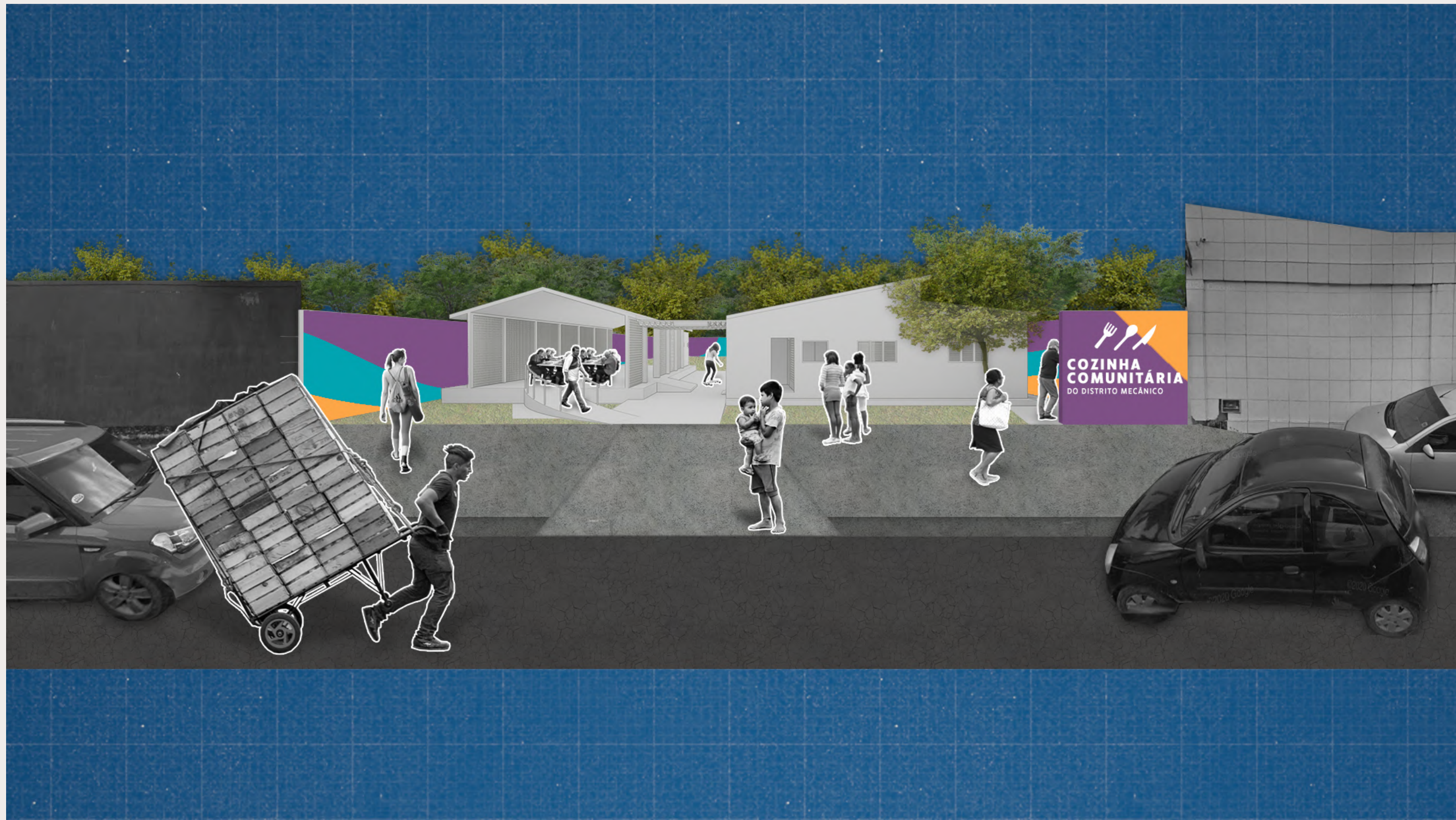
Elaborada pela autora.



Colagem da proposta 01.
Elaborada pela autora.



Colagem da proposta 02.
Elaborada pela autora.



Colagem da proposta 03.
Elaborada pela autora.

CONSIDERAÇÕES FINAIS



Considerações Finais

As propostas apresentadas representam um ponto de partida para o projeto da Cozinha Comunitária do Distrito Mecânico, visando tornar o processo técnico de se projetar uma cozinha mais participativo. Essas propostas podem ser ajustadas em conjunto com a comunidade, permitindo a criação de novas configurações a partir dos espaços mínimos e layouts estabelecidos ao longo deste estudo. Por meio dessa abordagem, podemos não apenas criar espaços físicos funcionais, mas também fortalecer os vínculos sociais e promover a autonomia das comunidades locais.

Este trabalho permitiu a minha aproximação com a Assistência Técnica, reconhecendo o grande potencial que pode ser trazido por ela, se houver o incentivo necessário. Embora a arquitetura em si não detenha o poder de transformar a realidade, ela surge como uma ferramenta para que os direitos fundamentais possam ser estabelecidos. Esse potencial é ainda mais evidente quando combinado com iniciativas governamentais resultantes da mobilização civil, como a criação da lei das Cozinhas Solidárias, que serviu de base para criação deste trabalho.

REFERÊNCIAS

ANTONIO, R.; GUERRA, L. Cozinhas comunitárias enquanto estratégia política de segurança alimentar, nutricional e combate à fome: uma revisão da literatura. JMPHC | Journal of Management & Primary Health Care | ISSN 2179-6750, [S. l.], v. 14, n. spec, p. e036, 2022.

ARCHDAILY. Centro Cultural Lá da Favelinha / Coletivo LEVANTE. 2023. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/976529/centro-cultural-la-da-favelinha-coletivo-levante?ad_medium=gallery/>. Acesso em: 08 mar. 2024.

BALTAZAR, A. P., KAPP, S. Assessoria Técnica com Interfaces. In: IV ENANPARQ – Encontro da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Porto Alegre, 2016.

BAYONA, D. De Comedor a Local Comunal: Un proyecto que enmarca la memoria del barrio La Balanza-Comas en Lima. Archdaily, 2017. Disponível em: <<https://www.archdaily.co/co/867095/de-comedor-a-local-comunal-un-proyecto-que-enmarca-la-memoria-del-barrio-la-balanza-comas-en-lima/>>. Acesso em: 20 out. 2023.

BENTES, A., CERQUEIRA, C. Desnutrição infantil: um problema para a vida toda. Nexo Jornal, 02 de fevereiro de 2022. Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/explicado/2022/02/02/desnutricao-infantil-um-problema-para-a-vida-toda/>>. Acesso em: 19 fev. de 2024.

BRASIL. Lei no 11.888, de 24 de dezembro de 2008. Lei da Assistência Técnica. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11888.html/>. Acesso em: 21 out. de 2023.

BRASIL. Lei no 14.628, de 20 de julho de 2023. Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária. Brasília, DF. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2023/lei-14628-20-julho-2023-794455-publicacaooriginal-168518-pl.html>>. Acesso em: 23 out. de 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate a Fome. Fome no Brasil piorou nos últimos três anos, mostra relatório da FAO. [Brasília]: Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate a Fome, 12 jul. 2023. Disponível em: <<https://www.gov.br/secom/pt-br/assuntos/noticias/2023/07/fome-no-brasil-piorou-nos-ultimos-tres-anos-mostra>>

-relatorio-da-fao/>. Acesso em: 19 out. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Manual de Implantação de Cozinhas Comunitárias. Brasília (DF), 2006c.

CAU/BR. Pesquisa DATAFOLHA: 82% das moradias do país são feitas sem Arquitetos ou Engenheiros. CAU/BR, 2022. Disponível em: <<https://caubr.gov.br/pesquisa-datafolha-82-das-moradias-do-pais-sao-feitas-sem-arquitetos-ou-engenheiros/>>. Acesso: 18 out. 2023.

CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DE SANTA CATARINA. ATHIS – Assistência Técnica em Habitação de Interesse Social. É um direito! E muitas possibilidades. Santa Catarina, 2018, 62p.

COSTA, P. A. I. da. Da popularização do entorno à evasão da elite: a Rua das Trincheiras, João Pessoa-PB. Risco Revista de Pesquisa em Arquitetura e Urbanismo (Online), [S. l.], v. 18, p. 1-18, 2020. DOI: 10.11606/issn.1984-4506.v18i0p1-18. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/risco/article/view/161069>. Acesso em: 21 fev. 2024.

COZINHA OCUPAÇÃO 9 DE JULHO. Sobre a cozinha da Ocupação 9 de Julho - MSTC. 2021. Disponível em: <<https://www.cozinhaocupacao9dejulho.com.br/pagina/sobre-a-cozinha-da-ocupacao-9-de-julho-mstc.html/>>. [2021?]. Acesso em: 20 de abr. 2024

DEMARTINI, J. Assessoria técnica para o habitar popular. In: IV ENANPARQ – Encontro da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Porto Alegre, 2016.

DOWBOR, L. Fome, uma decisão política e corporativa. In: CAMPELLO, T.; BORTOLETTO, A. P. (Org.). Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante, 2022. p. 128.

FARIAS, L. et al. Implantação de uma Panificadora Solidária em João Pessoa-PB: Adequação do layout e fluxo de produção. Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional. PROBEX. Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2013.

FILKELSTEIN, C. Flexibilidade na Arquitetura Residencial - um estudo sobre o conceito e sua aplicação. Porto Alegre. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Arquitetura) Programa de pesquisa e Pós graduação em Arquitetura, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2009.

MALUF, R. Fome e desigualdades no Brasil: de Josué às disputas contemporâneas. In: CAMPELLO, T.; BORTOLETTO, A. P. (Org.). Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Elefante, 2022. p. 121.

MONCAU, G. Cozinhas solidárias: projeto do MTST já distribuiu um milhão de refeições e ganha prêmio da ONU. Brasil de Fato, 2022. Disponível em: <<https://www.brasildefato.com.br/2022/12/16/cozinhas-solidarias-projeto-do-mtst-ja-distribuiu-um-milhao-de-refeicoes-e-ganha-premio-da-onu/>>. Acesso em: 20 out. de 2023.

RECIFE. Secretaria de Desenvolvimento Social, Juventude, Políticas sobre Drogas e Direitos Humanos. Cozinha Comunitária de Gurupé celebra 20 anos de serviços prestados à comunidade. Recife, 15 set. 2023. Disponível em: <[www2.recife.pe.gov.br/noticias/15/09/2023/cozinha-comunitaria-de-gurupe-celebra-20-anos-de-servicos-prestados-comunidade#:~:text=Segundo%20a%20secretaria%20Ana%20Rita,partir%20do%20Programa%20Fome%20Zero./](http://www2.recife.pe.gov.br/noticias/15/09/2023/cozinha-comunitaria-de-gurupe-celebra-20-anos-de-servicos-prestados-comunidade#:~:text=Segundo%20a%20secretaria%20Ana%20Rita,partir%20do%20Programa%20Fome%20Zero./>)>. Acesso em: 23 de outubro de 2023.

REDE PENSSAN. 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil: Fome avança no Brasil em 2022 e atinge 33,1 milhões de pessoas. 2022. Disponível em: <<https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/>>. Acesso em: 20 jan. 2024.

ROSA, F. A requalificação urbana e o espaço público : uma proposta para a zona de Campolide. - Lisboa : FA, 2017. Dissertação de Mestrado.

ROSA, T.; LINHARES, J. Partilhas Emergentes: Ampliando campos de atuação em Arquitetura e Urbanismo diante das cidades e habitaes brasileiros. In: Partilhas emergentes: Assistência e Assessoria Técnica, Extensão Universitária e Direito à Cidade em Debate. Universidade Federal da Bahia 2022. SPOSATI, A. et all. Topografia social da cidade de João Pessoa. João Pessoa: editora Universitária, 2010.

SANTOS, Jakeline Silva dos. Lei da Assistência Técnica Pública e Gratuita: Um estudo de aplicação para municípios paraibanos. 2014. 113p. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo). Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2014.

SPOSATI, A. et all. Topografia social da cidade de João Pessoa. João Pessoa: editora Universitária, 2010.

