



PROGRAMA DE NECESSIDADES RESTAURANTE POPULAR

Katielle Caetano da Silva¹
Luciana Chrystina Ramalhão²
Lucia Fernandes Santos Vitorio³
Eliana da Penha Silva Pulqueira⁴
Bruna Magalhães⁵

Palavras Chave: Restaurante Popular, Acessibilidade, programa de necessidades.

Introdução

O presente resumo tem como objetivo explicar as características de cada etapa realizada no restaurante popular. No programa de necessidades é definido todos os ambientes e suas áreas mínimas para o funcionamento ideal do restaurante.

Metodologia- Utilizou-se para elaborar este trabalho o método dedutivo, a pesquisa é classificada como monográfica e será realizada através de dados obtidos por meios digitais, utilizou-se como referência o Roteiro de Implantação Restaurante Popular do Governo Federal.

Resultados e Discussões- A estrutura espacial do Restaurante Popular deve ser elaborada de acordo com as etapas necessárias para o preparo da alimentação (MDF, 2007). A partir daí definiu-se o programa de necessidades em setores, para melhor compreensão de todos os ambientes (MDF, 2004). Os resultados obtidos no programa de necessidades do Restaurante Popular foram os ambientes necessários e suas áreas, citados a seguir:

Setor I, recepção/pré-higienização de matéria-prima; depósito de caixa/ depósito de material de limpeza (dml); setores de armazenamento e câmaras frias, com uma área aproximada de 38,50m².

Setor II, setores de pré-preparo, setor de cocção e área de armazenamento de produto acabado, com uma área aproximada de 40,00m².

Setor III, salão de refeições, área de dispersão e área de distribuição de refeições, com uma área aproximada de 158,00m².

Setor IV, higienização de utensílios do refeitório, higienização e armazenamento de utensílios da cozinha; sanitários/vestiários dos funcionários e setor de higienização do usuário, com uma área aproximada de 42,00m² conforme (TEIXEIRA et al, 2003).

Setor V, bilheteria; sala de nutrição; cozinha experimental / sala de capacitação e depósito de lixo, com uma área aproximada de 35,40m².

Conclusão- Conclui-se, portanto que para a eficiência do restaurante deve-se seguir uma ordem de preparo na alimentação, sendo assim o programa de necessidades de um restaurante é parte fundamental ao elaborar o projeto arquitetônico. Por ser edificação no ramo alimentício deve-se levar em consideração principalmente para não ter o fluxo cruzado entre alimentos e o lixo.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurante Popular: Roteiro de Implantação**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2007.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurante Popular: Apresentação do Programa**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2004. 11 p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes ... [et al.]. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2003.

¹ Autora. Acadêmica do décimo período do curso de Arquitetura e Urbanismo do do CEULJI/ULBRA.

katielle_caetano@hotmail.com

² Orientadora. Professora adjunta CEULJI/ULBRA. Mestre em Arquitetura e Urbanismo pelo Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo (DAU-UFV) da UFV. Bacharel em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Presidente Antônio Carlos (UNIPAC). lucianachrys@gmail.com

³ Coorientadora. Professora adjunta CEULJI/ULBRA. Mestre em Arquitetura e Urbanismo pelo Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo (PósARQ) da UFSC. Bacharel em Arquitetura e Urbanismo pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC PR). Especialista em Iluminação e Design de Interiores pelo Instituto de Pós Graduação (IPOG PR). arqluciasantos@gmail.com

⁴ Autora. Acadêmica do décimo período do curso de Arquitetura e Urbanismo do CEULJI/ULBRA. elianapulqueira@gmail.com

⁵ Autora. Acadêmica do décimo período do curso de Arquitetura e Urbanismo do CEULJI/ULBRA. brunaarquitecturaurbanismo@hotmail.com



XXIII Salão de Iniciação Científica