

TEC - CÂMARA DE ARQUITETURA E ENGENHARIAS ( PÔSTER )

NOME: CAROLINE ALMEIDA NOBRE

TÍTULO: DESIGN PARA AMBIENTES DE SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA: UMA ABORDAGEM DOS ASPECTOS FUNCIONAIS

AUTORES: PAULA GLORIA BARBOSA, CAROLINE ALMEIDA NOBRE, CAROLINE ALMEIDA NOBRE

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): NÃO POSSUI

PALAVRA CHAVE: Design de ambientes, sistema de alimentação coletiva, aspectos funcionais

**RESUMO**

A pesquisa intitulada "Design para ambientes de sistemas de alimentação coletiva: uma abordagem dos aspectos funcionais" foi realizada no primeiro semestre de 2014 e apresentada no formato de relatório técnico científico, como primeira parte do projeto de graduação em design de ambientes.

Tendo em vista que o número de estabelecimentos voltados para a alimentação cresce a cada dia no Brasil, crescem também as preocupações com as condições físicas desses estabelecimentos e, conseqüentemente, as fiscalizações dos órgãos públicos e sanitários. Assim, é desejável que os profissionais diretamente atrelados ao planejamento e ao projeto desses espaços, especialmente os designers de ambientes, tenham domínio sobre as exigências normativas e as recomendações sanitárias referentes às suas instalações físicas.

Diante desse contexto, o objetivo desta pesquisa foi analisar e compilar, de forma crítica, informações referentes às questões técnico-práticas de cozinhas industriais, no que se refere aos aspectos normativos e legislativos, ergonômicos, higiênicos, de conforto ambiental e de acabamentos construtivos de ambientes do setor alimentício, com foco naqueles que proporcionam o serviço de alimentação coletiva.

O estudo foi dividido em duas etapas principais, pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, que constituem a metodologia empregada. A primeira etapa foi realizada por meio de coleta de dados em teses, dissertações, livros, guias, normas e legislações municipais, estaduais e federais correlatas ao assunto. A segunda, foi efetivada por meio de visitas a estabelecimentos do gênero e entrevistas com profissionais do setor de alimentação e fiscalização sanitária.

O resultado obtido com este trabalho foi a síntese de informações relevantes e pertinentes ao planejamento e ao projeto de espaços de alimentação coletiva, auxiliando os designers de ambientes na busca por soluções adequadas e eficientes.