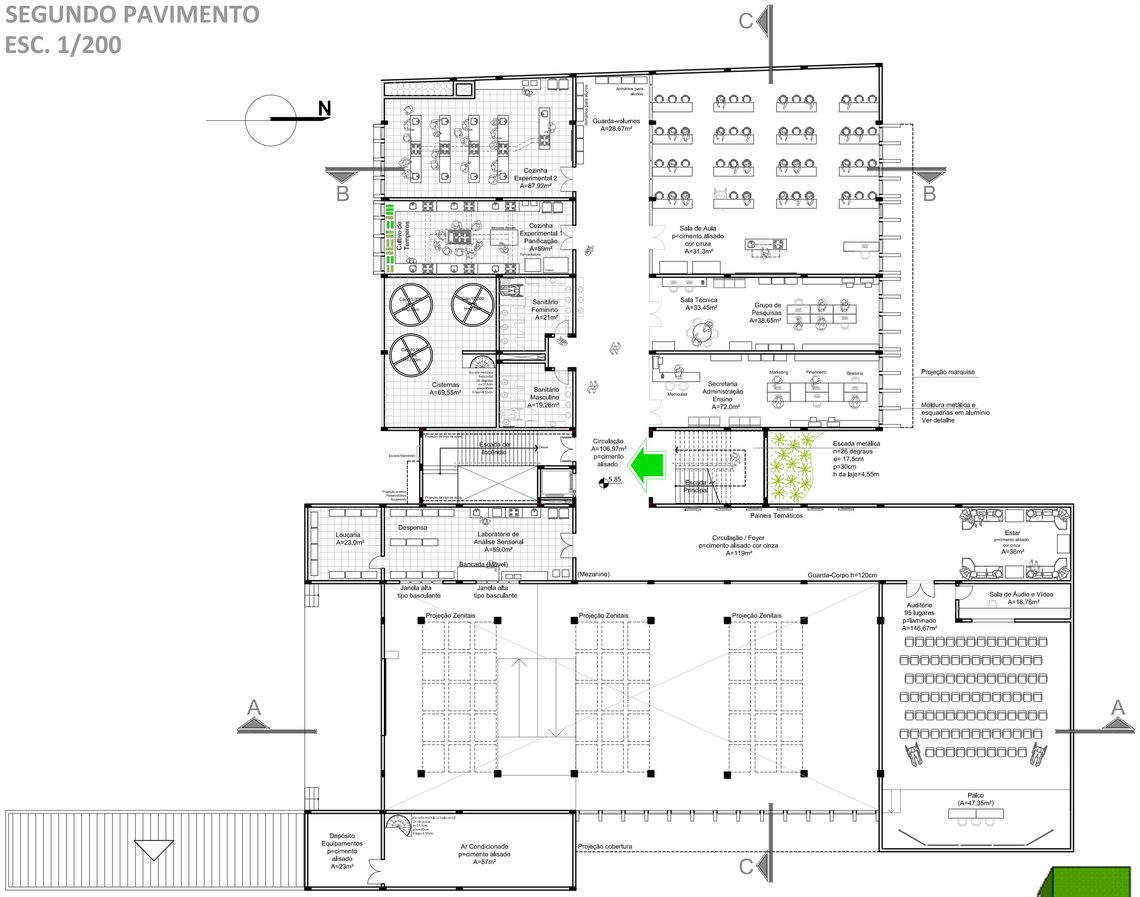
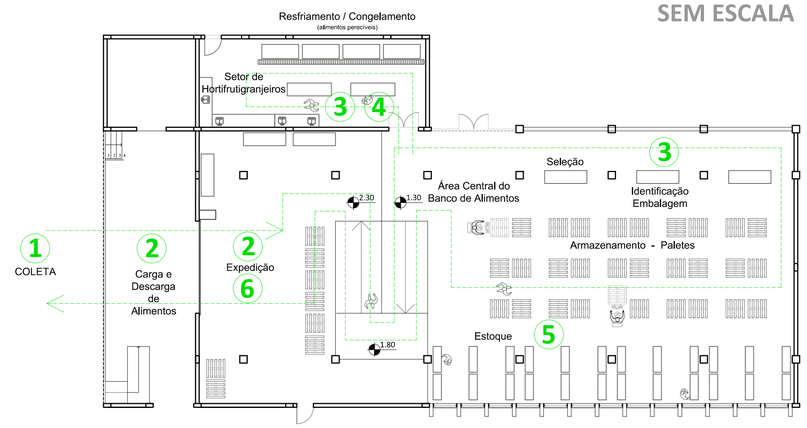
PLANTA BAIXA TÉCNICA
SEGUNDO PAVIMENTO
ESC. 1/200



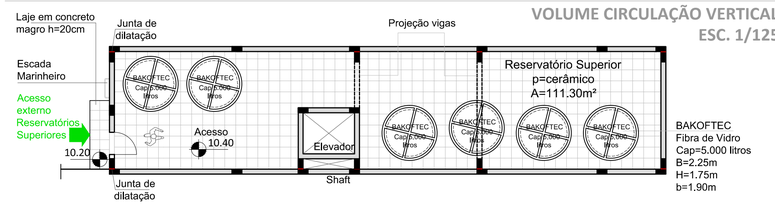
AMPLIAÇÃO ÁREA CENTRAL DO BANCO DE ALIMENTOS
FLUXO DOS ALIMENTOS
SEM ESCALA



O Setor de descarte (lixo) foi localizado
fora da área do Banco de Alimentos, conforme recomendações da ANVISA, com o intuito de evitar qualquer risco de contaminação.

Os alimentos que forem utilizados nas oficinas de culinária serão, previamente às aulas, selecionados e higienizados na cozinha central que atenderá ao Banco de Alimentos. Esses alimentos serão conduzidos para as cozinhas experimentais através do elevador, localizado no volume central, o qual atenderá a todas pessoas que frequentarem este local.

PLANTA BAIXA RESERVATÓRIO SUPERIOR
VOLUME CIRCULAÇÃO VERTICAL
ESC. 1/125



Campanha: Oficina do Sabor
Sede de Poa/RS

Campanha: Nutrindo o Amanhã
Sede de Poa/RS

Jogos de Ensinar: Conhecendo as frutas
Metodologia e Ludicidade

Oficina: Cozinha Nota 10
Segurança e Boas Práticas Alimentares

Trabalho Voluntário

Entidade beneficiada
Zona norte de Poa/RS

Área Central Sede Poa/RS
Armazenagem

PROGRAMA DE NECESSIDADES
SETORES E SUAS FUNÇÕES

Auditório:

Este local foi pensado para realizar eventos ligados tanto no Banco de Alimentos quanto nas aulas teóricas e práticas do Ensino. Serão ministradas palestras, apresentações para empresas, reuniões e celebrações internas para os funcionários. Este espaço oferece uma ambiente de Estar - Foyer - para pequenas reuniões de pessoas fora das dependências do auditório.

Laboratório de Análise Sensorial:

É um espaço projetado e equipado como uma cozinha, com área de higienização, cocção, despensa e louçaria. Neste setor ocorrerão análises rigorosas dos alimentos selecionados, em especial, do setor de hortifrutigranjeiros. A análise científica será usada para medir evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos como são percebidos pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição.

Administração Ensino:

Este setor foi separado da parte administrativa do Banco de Alimentos por tratarem de interesses diferentes. Na parte destinada ao Ensino acontecerão matrícula de alunos, agendamento de cursos diversos,além da área de marketing, que cuidará das palestras, workshops e oficinas.

Sala Técnica e Grupos de Pesquisas:

Sala projetada para servir de apoio aos profissionais que trabalharão na instituição. Funcionará como uma sala de professores. Foi previsto espaço e mobiliário para acomodar convidados que participarão das Oficinas. Este local foi equipado com computadores, que atenderão não só aos técnicos, mas também onde serão formados pequenos grupos de estagiários voluntários, vindos de instituições de ensino de toda a região. As áreas de abrangência são nutrição, engenharia de alimentos, gastronomia e engenharia química. Também foi pensado num espaço que acomode documentos teóricos, além de uma pequena biblioteca.

SUSTENTABILIDADE

Durante o lançamento do partido arquitetônico o edifício foi inserido de maneira compacta para ocupar uma parcela de terreno mais propícia a acomodar os diversos setores da edificação.

A proposta visual atenta para incluir a cidade em seu espaço de contemplação e valoriza seus recursos naturais como ventilação e iluminação natural. Todas as salas possuem contato com o exterior, através de aberturas físicas ou visuais para pátios e áreas externas, possibilitando um conforto psicológico com o ambiente. Essa prática se intensifica com o uso da cor verde para espaços internos e fachadas. O contato visual com a cor verde promove sensações de tranquilidade, cura e bem-estar.

Para contribuir com a redução no consumo energético na volumetria do Banco de Alimentos foram inseridas zenitais com aberturas fixas, as quais foram inseridas de acordo com a malha utilizada na concepção do projeto. Foram disposto em módulos alternados, iniciando pelo setor de expedição.

A fachada leste ganhou uma proteção que se criou da própria volumetria, para garantir a qualidade de estocagem dos alimentos. No volume do ensino, as cozinhas experimentais foram dispostas para a parte sul, enquanto que a fachada norte, que acomoda a sala de teorias, recebeu um elemento estrutural o qual impedirá uma incidência solar junto com as esquadrias, sem interferir na composição externa.

As esquadrias verticalmente alongadas foram criadas para iluminar, ventilar e harmonizar a contemplação do edifício com a cidade.

A gestão das águas também destaca-se de maneira singular para o projeto que atenta para a reutilização das águas pluviais para jardins, lavagem de paletes, pisos e sanitários.

Conceito: A cozinha como Prática Arquitetônica

Contemporaneamente, o consumo de alimentos é referência de qualidade de vida. A alimentação revela origens, civilidade, culturas, complexibilidade dos padrões de comportamento, crenças, valores espirituais ou materiais transmitidos coletivamente como características de uma sociedade. Alimentos e bebidas centralizam o desenvolvimento dessas sociedades tornando-se focos de celebrações. Na culinária, a ciência da composição química dos alimentos e das técnicas gastronômicas possibilita a elaboração de produtos balanceados nos aspectos nutricional e sensorial. Dessa maneira, mantêm-se e intensificam-se formas distintas, odores, sabores, texturas e cores nas suas apresentações. A cozinha expressa as relações homem *versus* ambiente, o aproveitamento dos produtos, meios e de técnicas naturais, as quais refletem maneiras significantes de cultura trazidas em música, pintura, desenho, literatura e cinema. (Adaptado do livro Da Alimentação à Gstronomia, 2005).

Fonte das imagens: Revista FazerBem da Rede do Banco de Alimentos
Outubro e Dezembro 2011.