

cozinha industrial emergencial

conceitos e requisitos

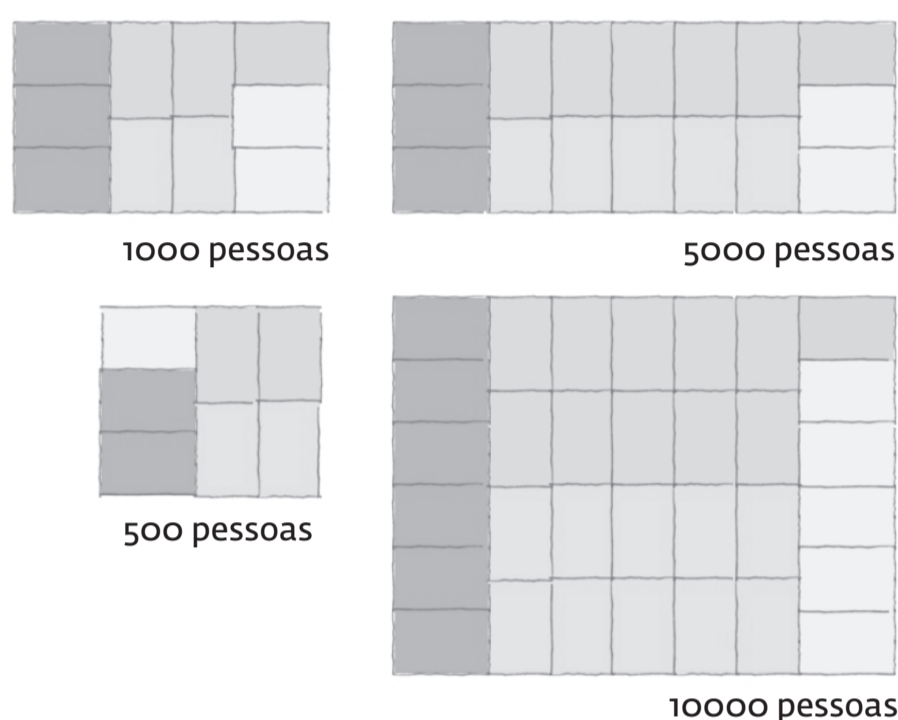
1

modularidade

a funcionalidade presente na proposta é baseada em um *grid* que permite diversos arranjos e é fundamental para o desempenho prático do projeto;

flexibilidade

procurou-se criar um módulo mínimo que possa ser ampliado para situações de diversas escalas, mais uma vez procurando atender o maior número de casos possível;



mobilidade

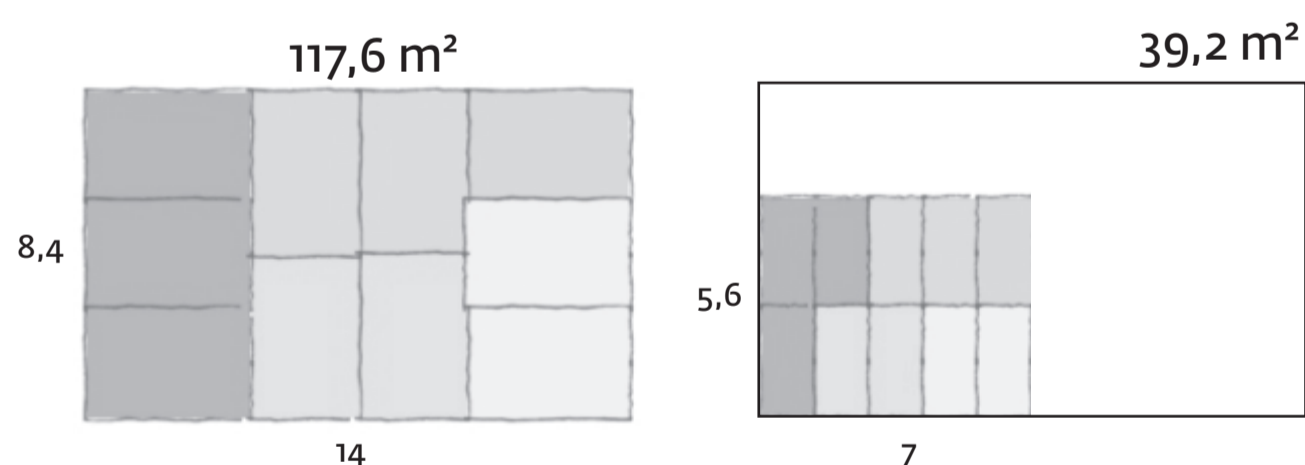


a preocupação com o transporte das partes integrantes do projeto foi amplamente considerada em todo o desenvolvimento do estudo, tanto para a chegada no local de implantação quanto para o manuseio do mesmo em sua montagem;

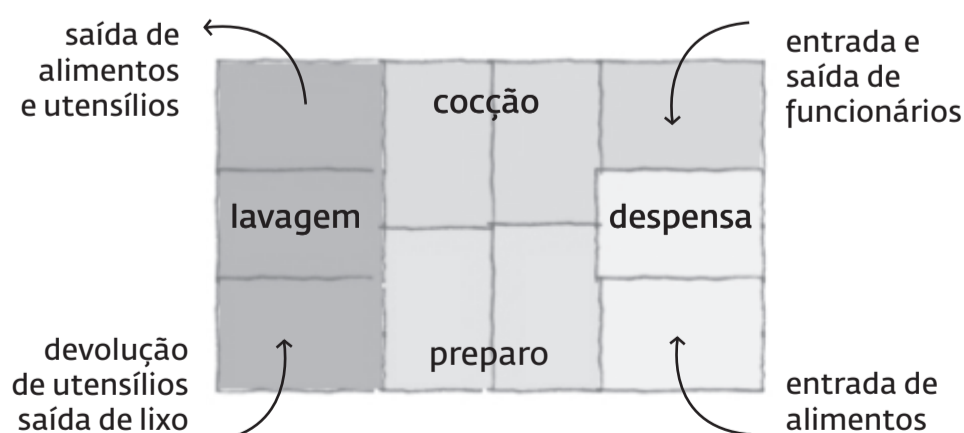
2 container para o transporte do módulo mínimo

compactação

a ideia de suprimir todas as áreas de circulação durante o transporte e transformá-las em peças importantes na montagem da cozinha norteou o projeto e possibilitou seu transporte em apenas dois containers.



funcionalidade



requisitos

- módulo mínimo que atenda 1000 pessoas;
- cozinha de porte industrial com áreas de armazenamento, preparo, cocção, distribuição, lavagem, gestão de resíduos, vestiário, administração, locais de descarte e recebimento de cargas;
- os equipamentos da cozinha deverão ser: fogão industrial, frigideira elétrica, cafeteira, forno de microondas, freezer, balança, processadores de alimentos, purificadores de água, sistema de exaustão, refrigerador comercial, cubas de aço inox e balcão de preparo;
- ventilação natural;
- tempo necessário para alcançar o local do desastre deve ser de 10 a 15 dias após o ocorrido;
- tempo de montagem não pode ultrapassar um dia (12 horas);
- tempo de uso deve ser o tempo necessário para as famílias adquirirem autonomia para o preparo de alimentos;
- o desenho da estrutura deve conciliar funcionalidade com higiene e fácil limpeza;

emergências estudadas



Acima, enchente no município de Eldorado no Vale do Ribeira que deixou 1.500 pessoas desabrigadas. À direita, enchente em Blumenau (2008), que deixou 25 mil pessoas desalojadas, das quais 5.209 perderam suas casas e foram removidas, em grande parte, para galpões industriais alugados pela prefeitura.



referências de cozinhas



Weatherhaven Project of Redeployable Field Kitchen - sistema de cozinhas industriais transportáveis em containers

SENAC sistematização, organização e funcionamento de cozinhas industriais.



referência de projeto

Eckó House sistemas transportáveis de residência sustentável com autonomia energética através do uso de painéis fotovoltaicos.

Bibliografias
NBR 7209 – Armários e gabinetes de cozinha
NBR 14518 – Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.
Administração para Abrigos Temporários. 1ª ed. Secretaria de Estado da Defesa Civil do Rio de Janeiro- RJ: SEDEC-RJ, 2006.



projeto de componentes e sistemas construtivos leves industrializados

aupo448 arquitetura e indústria

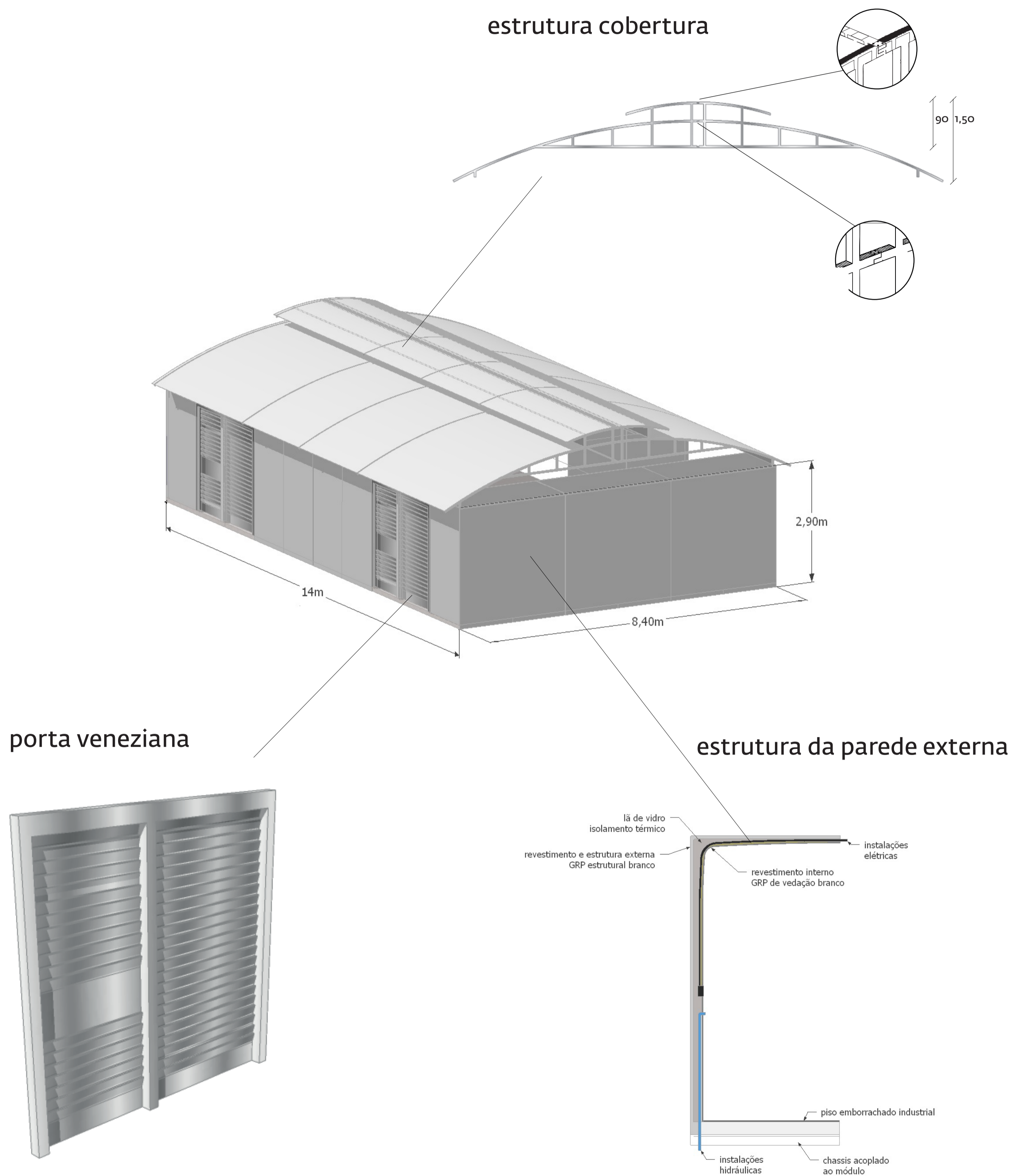
fernanda carlovich 7177592
henrique passarello 7177459
professora lara barbosa

ewerton mendes rosa 7177470
rosane yumi fukuoka 7178078
professora cibele haddad taralli

cozinha industrial emergencial

detalhamentos construtivos

2



projeto de componentes e sistemas
construtivos leves industrializados

aupo448 arquitetura e indústria

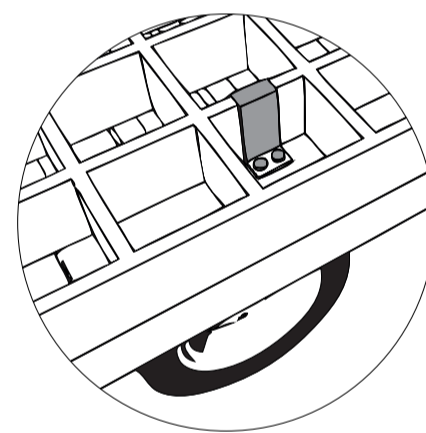
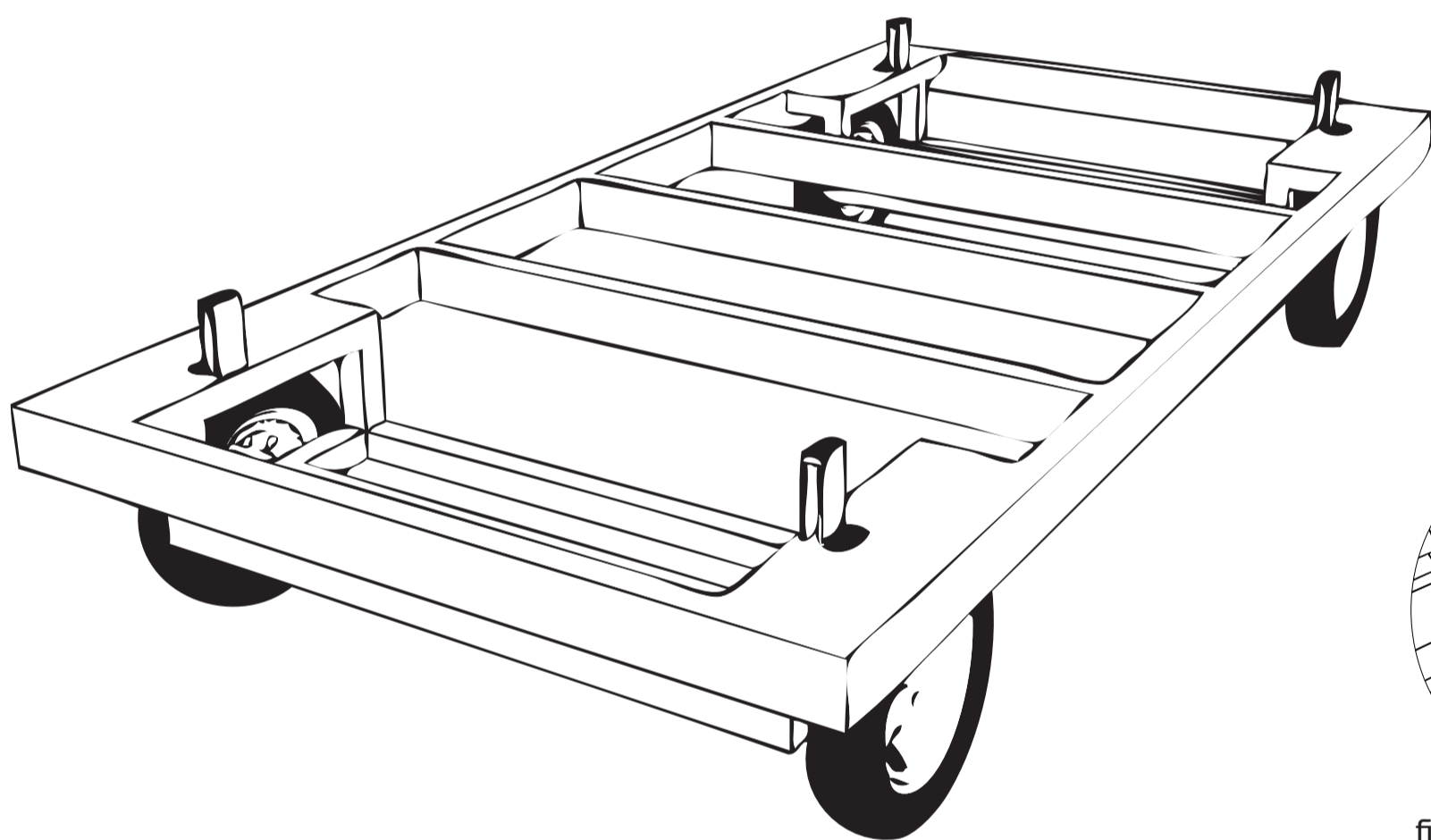
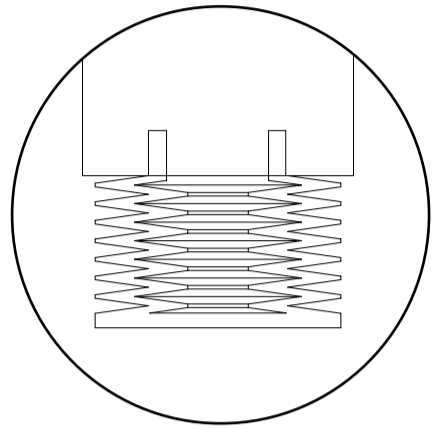
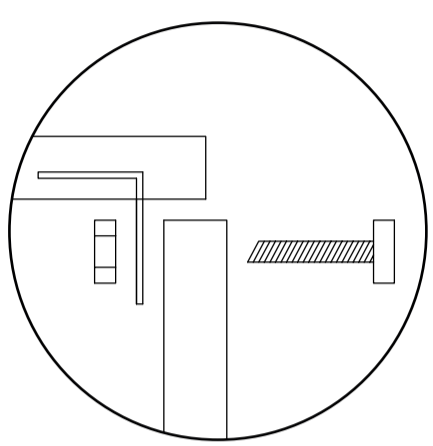
fernanda carlovich 7177592
henrique passarello 7177459
professora lara barbosa

ewerton mendes rosa 7177470
rosane yumi fukuoka 7178078
professora cibeles haddad taralli

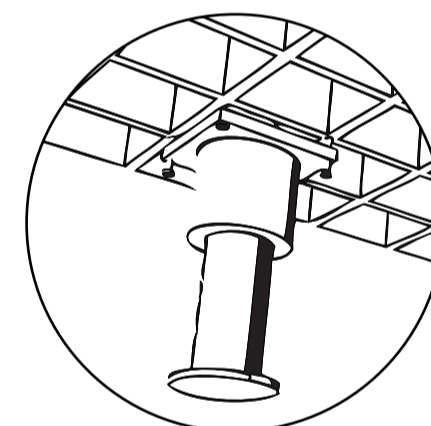
cozinha industrial emergencial conjunto

3

detalhamento do encaixe da parede lateral

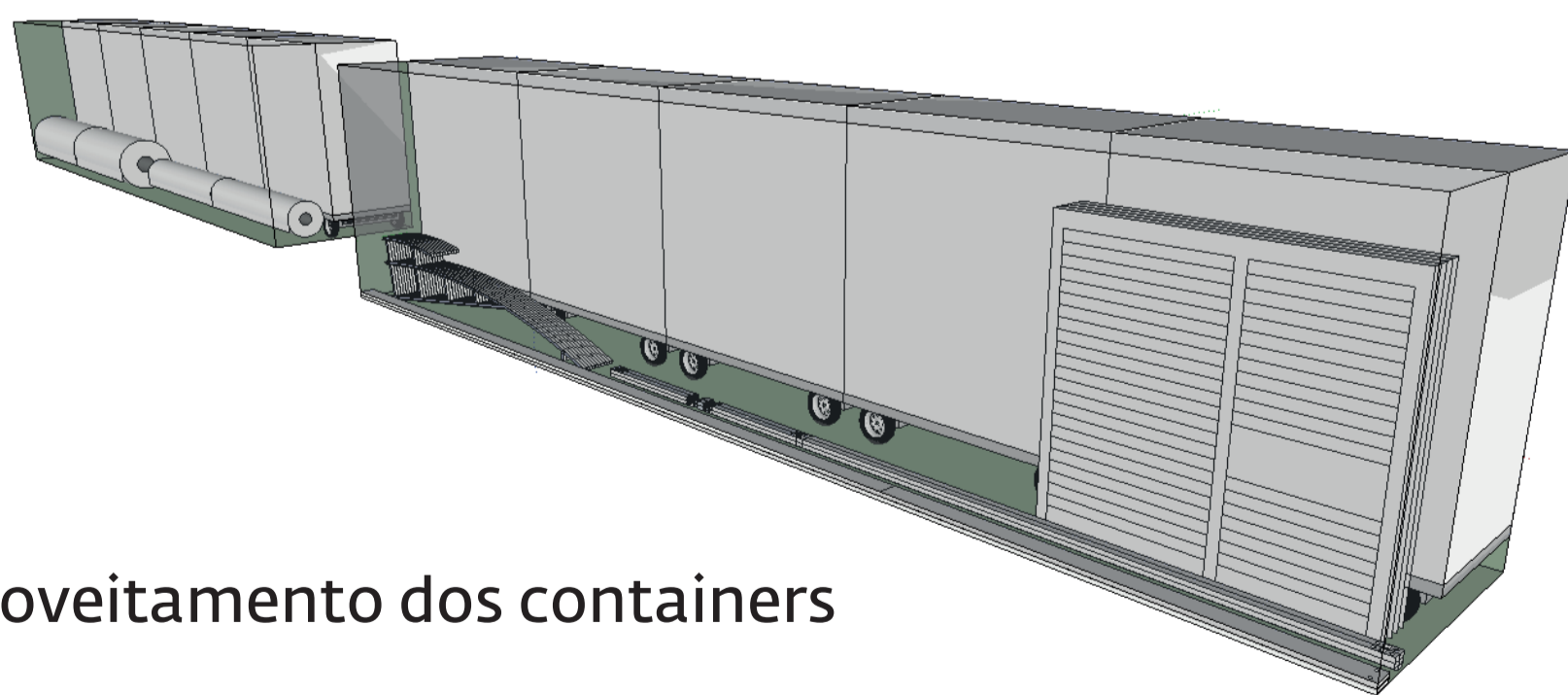


fixação módulo-chassis



suportes para o piso móvel com amortecedores

chassis acoplado ao módulo



aproveitamento dos containers

projeto de componentes e sistemas
construtivos leves industrializados

aupo448 arquitetura e indústria

fernanda carlovich 7177592
henrique passarello 7177459
professora lara barbosa

ewerton mendes rosa 7177470
rosane yumi fukuoka 7178078
professora cibelee haddad taralli

cozinha industrial emergencial

montagem

4

1 disposição no transporte

2 retirada dos módulos

3 fixação dos módulos

4 abertura dos pisos

5 travamento superior

6 instalação da cobertura

7 vedações e piso

8 abertura e disposição dos apoios