

## 118 / 119 – Uma Avaliação de Creches e Asilos Públicos de João Pessoa - PB

**NEGRÃO, Ana Gomes Negrão (1); RODRIGUES, Dr. Celso Luiz Pereira (2); FERNANDES, Maria Andreína Moreira (3);**

(1)Estudante do Curso de Arquitetura e Urbanismo / UFPB – agnegrao@hotmail.com

(2)Professor do Departamento de Engenharia de Produção / UFPB – celsoluiz@ct.ufpb.br

(3)Estudante do Curso de Arquitetura e Urbanismo / UFPB – andreinafernandes@gmail.com

### **Resumo**

O artigo, construído a partir de visitas a quatro instituições públicas de João Pessoa, analisa as condições dos serviços de fornecimento de alimentação em asilos e creches. No âmbito da arquitetura, foi possível constatar, nas cozinhas e refeitórios observados, problemas referentes à acessibilidade, comuns a todos os estabelecimentos, tais como layout inadequado, mobiliário impróprio e existência de improvisações.

**Palavras-chave:** Acessibilidade; Avaliação de Mobiliário.

### **Abstract**

*The paper, elaborated from visits to four public institutions of the city of João Pessoa, analyzes the conditions of catering services in asylums and day-care centers. Within the scope of architecture, it was possible to verify in the analyzed kitchens and dining halls recurrent problems of lack of accessibility, common to all the establishments, such as inadequate lay-outs, improper furniture and existence of improvisations in the planning of activities.*

**Key words:** Accessibility; Furniture Evaluation.

### **Introdução**

“É papel do planejador intervir nos espaços para a criação de ambientes que desafiam e para eliminação dos que intimidam”. (PRADO, 2003, p.01)

A discrepância na morfologia das parcelas da população –considerando a criança, o adulto e o idoso – faz com que os ambientes e os artefatos necessitem de cuidados especiais para que se viva com um mínimo de conforto. No entanto, na grande maioria das situações existe uma necessidade de reformulação para esses locais e artefatos com soluções específicas propostas pela engenharia, arquitetura e design (Ferreira, Souza, Souza, 2005, p.02).

Este artigo visa avaliar ambientes especializados para a convivência de duas parcelas especiais da sociedade: as creches (com as crianças) e os asilos (com os idosos). Sabemos que a estrutura física dessas instituições não deve apenas atender a estes grupos específicos, justificando-se pelo fato de serem também habitadas e freqüentadas por adultos que auxiliam nas tarefas realizadas e visitam estes locais. Reunindo contribuições aportadas por estudantes ligados às áreas de Nutrição, Engenharia de Produção e Arquitetura, foram estudadas as rotinas de alimentação dos usuários, identificando as características de risco e as práticas incorretas de produção e conservação dos nutrientes. É importante ressaltar que ao nos referirmos à “rotina de alimentação” dessas pessoas, estamos englobando também elementos/situações que estão diretamente relacionados a ela, como: todo o processo de produção das

refeições, com as condições físicas e ambientais dos locais em que são elaboradas e posteriormente servidas, e principalmente com a qualidade de vida e segurança do trabalhador encarregado da produção. Existe uma necessidade de se criar espaços que atendam e façam com que todos se sintam incluídos e que permitam a adaptação de qualquer indivíduo. Um ambiente acessível vem a atender de forma diferente uma variedade de necessidades dos usuários, forçando uma maior autonomia e independência.

“Entende-se autonomia como a capacidade do indivíduo de desfrutar dos espaços e elementos espontaneamente, segundo sua vontade e independência como a capacidade de usufruir os ambientes, sem precisar de ajuda” (PRADO *apud* GUIMARÃES, 2003 p.2).

Grande parte das creches e asilos existentes em João Pessoa são adaptações feitas a partir de residências. Além do mau estado de conservação, é comum encontrar também péssimas condições de acessibilidade tanto na entrada da instituição quando nos percursos realizados entre os ambientes. Neste trabalho, teremos como foco principal as condições encontradas nas cozinhas e refeitórios das casas de apoio visitadas, visto que suas funções principais - a produção e o consumo dos alimentos - fazem destes locais, pontos de concentração de atividades e pessoas dentro das instituições visitadas.

## **Acessibilidade e Desenho Universal**

Uma forma de se alcançar a acessibilidade é levar em consideração alguns elementos importantes, como o planejamento dos espaços, a adequação e adaptabilidade da estrutura e das instalações e o estímulo à percepção intuitiva das funções ambientais, promovendo o uso pleno desses ambientes e uma sociedade inclusiva.

É preciso que se atinja um desenho de qualidade no qual, além de requisitos estéticos, seja fundamental o fácil entendimento sobre o uso – legibilidade –, a segurança e o conforto para todos, não significando conceber espaços especiais para pessoas especiais, e sim, dotar o espaço de qualidades que beneficiem a todos.

De acordo com o Centro para o Desenho Universal da Carolina do Norte (PRADO, 2003, p.05), são sete os princípios do Desenho Universal: **Desenho eqüitativo** (poder ser utilizado por pessoas com habilidades diversas); **Flexibilidade de uso** (acomodar uma gama ampla de preferências individuais e habilidades, facilitando a acuidade e precisão do usuário); **Uso intuitivo e simples** (fácil entendimento, independente da experiência do usuário, ou nível atual de concentração); **Informação perceptível** (comunicar eficazmente a informação necessária ao usuário, independente das condições do ambiente ou das habilidades sensoriais do mesmo); **Tolerante a erros** (contendo elementos que diminuem os perigos); **Exige pouco esforço físico** (ser usado com eficiência e confortavelmente com o dispêndio mínimo de energia); e **Tamanho e espaço adequados para aproximação, alcance, manipulação e uso** (garantidos independente do porte do usuário, sua postura física e mobilidade).

O conceito de Desenho Universal permitirá que qualquer cidadão, independente de sua condição física possa transitar pela cidade e acessar ambientes com autonomia e independência.

## **Ambientes de Convergência**

Diante do quadro apresentado, a cozinha aparece como cenário concentrador de atividades dentro da creche ou asilo, visto que é lá que se dá a produção do alimento para todos aqueles que freqüentam a

instituição. Durante as pesquisas, constatou-se que em todo o decorrer do dia a cozinha está em pleno funcionamento, necessitando sempre de funcionários. Essa utilização ininterrupta do ambiente contribui também para que ele atraia outros funcionários que não tenham suas atividades ligadas diretamente à alimentação, mas que por ali passam para chegar à área de serviço ou ao quintal da instituição, ou simplesmente para conversar.

Por fazer parte de uma residência que foi adaptada ao uso de creche ou asilo, ou por ter sido construído sem o aval de um profissional especializado, o sub-dimensionamento do local, os arranjos espaciais mal-elaborados, o mobiliário inadequado, dentre outros problemas, podem se tornar importantes focos de prejuízo à saúde dos usuários.

Podemos abordar aqui também os refeitórios, ambientes que têm igual importância no contexto alimentar dos asilos e creches. Os problemas citados a respeito das cozinhas afetam exclusivamente a saúde dos trabalhadores e podem, como consequência, afetar na qualidade da comida produzida. Os refeitórios, por sua vez, interferem diretamente na saúde e bem-estar dos idosos e das crianças, que são os principais beneficiados pelos serviços das instituições.

Esses ambientes normalmente são projetados com dimensões que não correspondem com a realidade dos usuários. O mobiliário instalado nem sempre é proposto para atender às necessidades de todas as pessoas que irão fazer uso dos mesmos.

No que compete à Arquitetura, cabe, a partir de uma visão ergonômica, estabelecer essa interação entre usuário e espaço para que possam as atividades serem realizadas de maneira eficiente e não prejudicial à saúde. Assim, é preciso que se apliquem medidas corretivas e/ou preventivas no sentido de incentivar uma maior acessibilidade e promover a utilização do conceito de desenho universal para o mobiliário desses tipos de instituições, permitindo assim uma melhor qualidade de vida a todos.

## **Instituições Visitadas**

Foram visitadas duas creches e dois asilos na cidade de João Pessoa, com o objetivo de realizar observações sobre a instituição, os usuários e o processo de produção dos alimentos, as quais foram sistematizadas na forma que se segue.

### **Creche A**

Este estabelecimento é localizado no bairro da Torre, situando-se numa área predominantemente residencial. Faz parte das instituições que recebem recursos da Prefeitura Municipal. Possui um volume de serviço de 70 crianças diariamente, e conta com 33 funcionários divididos entre: diretora, secretária, auxiliar de serviços, lavadeiras, merendeiras, auxiliar de merenda, supervisora de merenda, professores, monitores e vigilante. Há 4 funcionárias ligadas ao serviço de alimentação, todas do sexo feminino, com jornada de trabalho de 20 horas semanais.

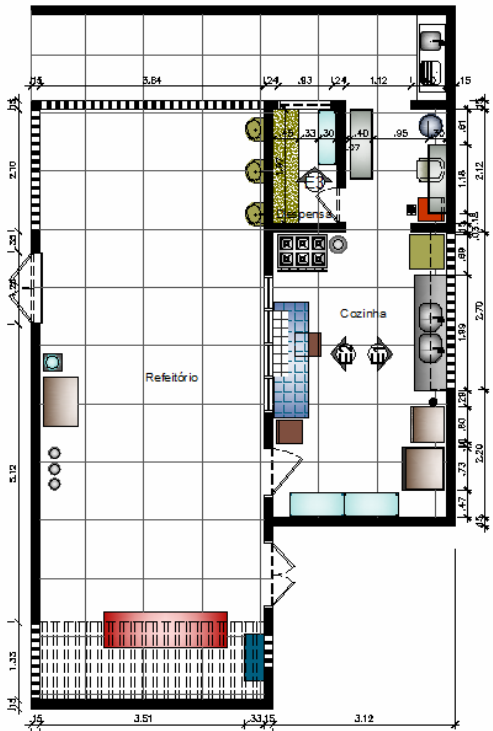
CRECHE A	Critérios	Cozinha	Refeitório
 <p>Planta Baixa 17/86</p>	<b>Organização Espacial</b>	Formato do ambiente retangular, com muitos espaços vazios e inutilizados.	Mesas e cadeiras empilhadas ao fundo do ambiente. Situa-se na passagem para se chegar às salas de aula.
<b>Mobiliário</b>	Geladeira, freezer, bancada, 2 mesas de apoio, 4 cadeiras, fogão industrial, 2 armários e 1 estante. Mobiliário adequado (maioria), porém mau-utilizado e desgastado.	Mesas e cadeiras para refeição (todas pequenas), móvel de TV, mesa grande (em vermelho) situada debaixo de um pergolado, "gelágua", 3 pias para mãos.	
<b>Materiais</b>	Piso de granilite já desgastado, paredes em alvenaria com infiltrações, laje de concreto no teto. Armários de ferro já em processo de oxidação.	Piso de granilite desgastado, paredes em alvenaria com infiltrações, laje de concreto. Mesas e cadeiras de plástico, móvel em fórmica com arestas pontiagudas.	
<b>Capacidade do ambiente de atender à demanda</b>	Ambiente de dimensões razoáveis para o trabalho de 2 pessoas, porém existem poucas mesas de apoio.	Local amplo, porém sem ventilação. Atende a vários usos (fora o de refeitório), é situado no meio do percurso para as salas de aula.	

Tabela 1 Características da Creche A. Fonte: Autores

## Creche B

A creche em questão situa-se no bairro do Miramar, uma área com predominância residencial. Vinculada à Secretaria de Educação do Estado, atende a 100 crianças, entre 6 meses e 6 anos. Possui 35 funcionários, divididos entre: vigia, auxiliares de serviços gerais, cozinheiras, secretárias, monitoras, professoras, e auxiliares responsáveis pelos cuidados das crianças. Existem 4 cozinheiras, que trabalham 10 horas diárias, intercalando duas a duas para cada dia da semana.

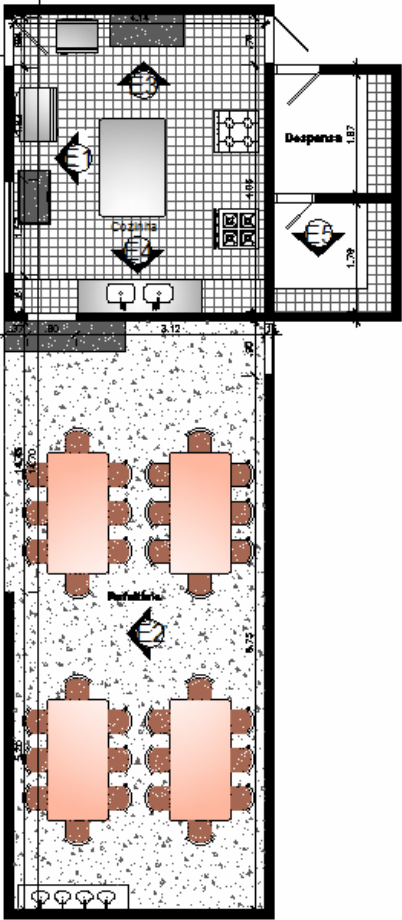
CRECHE B	Critérios	Cozinha	Refeitório
 <p>Planta Baixa 1/50</p>	<b>Organização Espacial</b>	Ambiente amplo, com formato quase quadrado. Mesa de apoio ao centro e móveis dispostos ao redor. Geladeira e freezer distantes da bancada.	Formato retangular, com mesas e cadeiras dispostas no sentido longitudinal. A área de passagem está isolada da área das mesas.
	<b>Mobiliário</b>	Geladeira, freezer, bancada, 1 mesa central de apoio, 2 cadeiras, 2 fogões, 2 armários. Mobiliário bem conservado.	Mesas compridas e cadeiras todas pequenas, armário baixo de apoio para passagem dos pratos através de janela da cozinha, móvel para TV e 4 pequenas pias para mãos.
	<b>Materiais</b>	Piso em cerâmica, paredes em cerâmica até 1.10m, forro em gesso. Bancada em aço inox + cerâmica, mesa central em madeira + tampo de fórmica, armários de madeira.	Piso de granilite, paredes em cerâmica até 1.10m, teto sem forro. Mesas e cadeiras em ferro + fórmica, móvel em fórmica com arestas pontiagudas e bancada das pias em granito.
	<b>Capacidade do ambiente de atender à demanda</b>	As dimensões e o mobiliário do ambiente são suficientes para a quantidade de serviço diário e para o volume de funcionários.	Todas as crianças realizam as refeições no mesmo horário, sem desconforto, provando que o refeitório atende bem à demanda exigida. O refeitório é usado para outros fins, como assistir TV.

Tabela 2: Características Creche B. Fonte: Autores

As instituições asilares possuem rotina alimentar diferente das creches, levando-se em consideração o seu público-alvo. O tipo de alimentação deve ser diferenciado, os horários de refeição são variados, dependendo das necessidades de cada idoso, e o mobiliário exige maiores cuidados em relação à segurança, ergonomia e acessibilidade.

## Asilo A

O primeiro asilo visitado localiza-se no bairro do Castelo Branco, e está nas proximidades de uma área bastante comercial, composta por um mercado de bairro, posto policial, Igreja, salão de beleza, oficinas, etc. No mesmo estabelecimento funciona também um Centro de Apoio à Gestante, o que faz com que o portão da instituição permaneça sempre aberto, permitindo a entrada e saída dos idosos a qualquer momento, passando por um percurso bastante degradado. A casa de apoio não possui refeitório, fazendo com que os idosos realizem suas refeições na sala de estar ou nos seus quartos. Atende normalmente a 28 pessoas, e conta com 12 funcionários, sendo 2 responsáveis pela cozinha com jornada de trabalho diária de 12 horas.

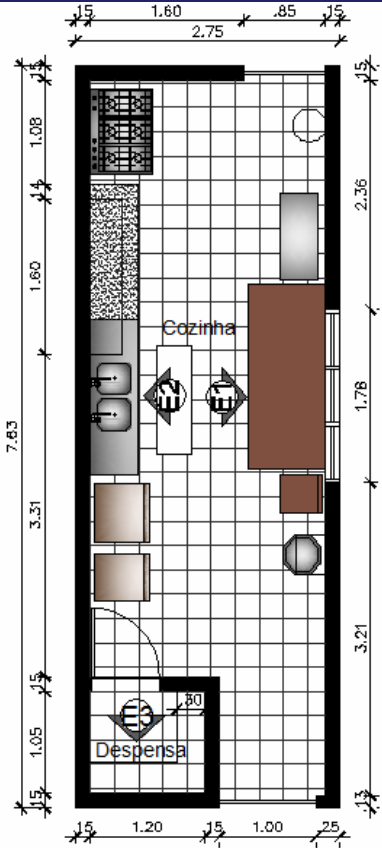
ASILO A	Critérios	Cozinha	Refeitório
 <p><b>Planta Baixa</b> ESCALA 1/80</p>	<b>Organização Espacial</b>	Cozinha retangular, com organização linear dos elementos principais (geladeira – bancada – fogão)	—
	<b>Mobiliário</b>	Geladeira, freezer, bancada, mesa central de apoio, cadeira, fogão, fruteira, armários sob e sobre a pia, e outro ao lado da mesa. Mobiliário bem conservado.	—
	<b>Materiais</b>	Piso cerâmico, paredes em cerâmica até 1.50m, forro em gesso. Bancada em aço inox + cerâmica (desgastada), mesa em madeira, armários em fórmica.	—
	<b>Capacidade do ambiente de atender à demanda</b>	As dimensões e o mobiliário do ambiente são suficientes para a quantidade de serviço diário e para o volume de funcionários existente.	—

Tabela 3: Características Asilo A. Fonte: Autores

## Asilo B

Esta instituição localiza-se no bairro do Cristo Redentor, numa área residencial, e foi construída desde o início com a função pré-determinada de asilo. É uma instituição filantrópica, sem fins lucrativos, de utilidade pública. Atende a 92 idosos, e conta com 28 funcionários, entre auxiliares de serviço, técnico de enfermagem, fisioterapeuta, cozinheiras, ajudantes, etc. Três destes trabalhadores se dedicam à produção do alimento, sendo 2 cozinheiras e uma ajudante.

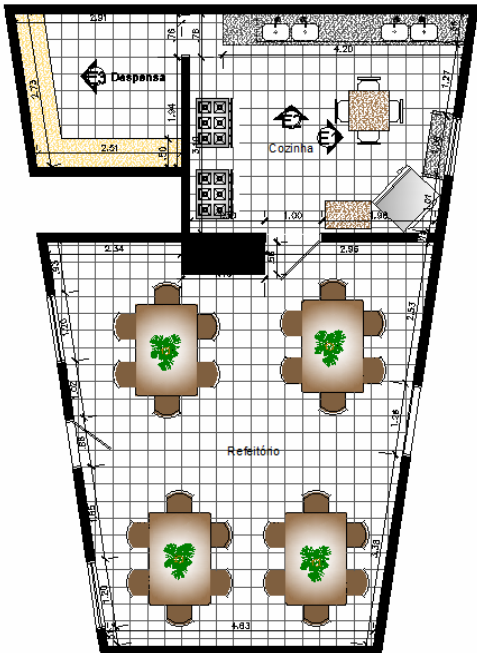
ASILO B	Critérios	Cozinha	Refeitório
 <p>Planta Baixa BRAMA 1/70</p>	<b>Organização Espacial</b>	Ambiente com formato irregular. Fogões e geladeira localizados distantes da bancada. Pouco espaço de apoio. Entrada para a despensa conflitando com o fluxo entre bancada-fogão.	Com formato irregular, possui 4 mesas distribuídas pelo ambiente, deixando a área central como circulação.
	<b>Mobiliário</b>	Geladeira, bancada, 1 mesa central de apoio, 4 cadeiras, 2 fogões industriais, armários sobre e sob a bancada, 1 exaustor industrial.	4 mesas com cadeiras adaptadas (acréscimo de braços de proteção)
	<b>Materiais</b>	Piso em cerâmica, paredes em cerâmica até o teto, forro em PVC. Bancada em aço inox, mesa central em madeira, armários em fórmica.	Piso em cerâmica, paredes em cerâmica até o teto, forro em PVC. Mesas e cadeiras em madeira.
	<b>Capacidade do ambiente de atender à demanda</b>	O ambiente é pequeno para atender à grande quantidade de serviço, por conta do número de idosos que a instituição atende. É necessário que se usem as mesas do refeitório como apoio.	Ambiente pouco utilizado, pois a maioria dos idosos não tem condições de sentar-se à mesa, e se alimentam num salão ao lado com a ajuda dos auxiliares. Serve como ponto de encontro dos funcionários e apoio para a cozinha.

Tabela 4: Características Asilo B. Fonte: Autores

## Limitações encontradas: alguns exemplos

Durantes as visitas, foram coletados dados como as características, locação e entorno da região, o percurso realizado pelos alimentos, fornecedores, funcionários e beneficiados e o levantamento arquitetônico das seções em estudo – cozinha, refeitório e despensas. Tais informações foram analisadas, o que permitiu detectar diversos problemas, alguns deles comuns a todas as instituições, como layout inadequado, materiais e revestimentos inapropriados, reduzido apelo estético, tamanhos dos equipamentos e adaptações mal feitas. As fotos a seguir ilustram alguns dos problemas encontrados em relação ao quesito acessibilidade e desenho universal.



Ao lado tem-se o registro da entrada do Asilo A, onde se percebe problemas com a acessibilidade, como o piso inapropriado e desgastado e também a inexistência de rampas para o acesso de portadores de necessidades especiais.

Presença de degraus para o acesso a diferentes ambientes da instituição e ausência de rampas que auxiliem essa transição.

Foto 01: Vista da entrada do Asilo A, a partir do portão  
Fonte: Acervo dos Autores





A foto retrata o refeitório da Creche B, onde é notória a existência apenas de mobiliário para o suporte das crianças, obrigando os educadores a utilizá-los.

Professores utilizando o mobiliário específico para crianças.

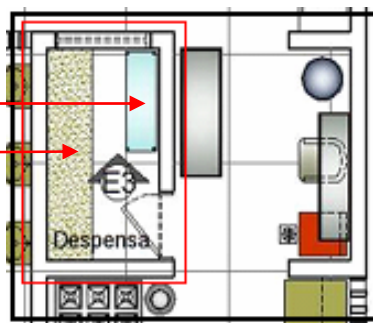
Foto 02: Refeitório da Creche B  
Fonte: Acervo dos Autores



A foto expõe o refeitório do Asilo B, onde se nota o mobiliário adaptado inadequadamente para o uso dos idosos, como as proteções laterais nas cadeiras.

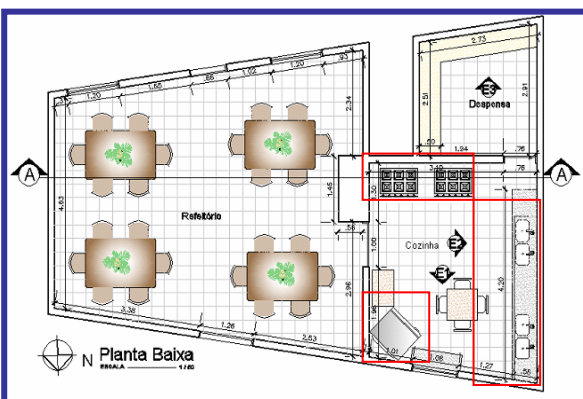
Adaptação da cadeira com a proteção lateral, mas a cadeira além de mostrar-se esteticamente insatisfatória, possui a altura e dimensões inadequadas.

Foto 03: Refeitório do Asilo B  
Fonte: Acervo dos Autores



Ao lado se tem a despensa da Creche A, onde se percebe a improvisação para a estante que guarda os mantimentos, que além de ser demasiadamente alta e de material inapropriado, diminui a qualidade de sua acessibilidade.

Foto 04: Despensa da Creche A  
Fonte: Acervo dos Autores



A planta baixa ao lado, refere-se a cozinha, refeitório e despensa da instituição de idosos Asilo B, percebe-se que o layout da cozinha é inadequado, a geladeira e o fogão encontram-se distantes da bancada da pia – onde os alimentos são preparados – o que resulta na falta de apoio para os materiais utilizados e também aumenta a probabilidade de choques físicos entre os trabalhadores.

Foto 05: Layout da cozinha e anexos do Asilo B  
Fonte: Acervo dos Autores

## Considerações Finais

As visitas, as fotografias, os dados coletados, e as entrevistas realizadas nas quatro instituições visitadas refletem a falta de planejamento existente nas administrações tanto em relação à produção do alimento, quanto no que se refere à própria disposição física do ambiente e também ao acompanhamento nutricional das crianças e idosos. Já foi constatado que é provável a presença do problema relatado também em outras instituições da cidade de João Pessoa.



Os problemas mencionados neste artigo, concentrados nos serviços de alimentação e focados no critério da acessibilidade e do desenho universal, permitem a construção de propostas que contribuam para a redução dos riscos à saúde dos usuários dos asilos e creches de nossa cidade, tornando os ambientes em estudo promotores da inclusão social. A implementação das medidas corretivas sob os aspectos estrutural, organizacional e ambiental – mobiliário, equipamentos e ambientes físicos – ajudarão a transformar as condições do estar, habitar e trabalhar, diminuindo o risco de acidentes e trazendo uma melhor qualidade de vida.

Outrossim, destaca-se a importância de uma atitude pró-ativa, no sentido de formar profissionais melhor capacitados, inclusive para organizar o sistema de produção de alimentos nas creches e asilos, reprimindo assim a prática de medidas aleatórias e mal-planejadas que resultam prejudicialmente aos trabalhadores e principalmente às crianças e idosos, que deveriam ser os beneficiados pelas instituições.

## **Referências Bibliográficas**

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução da diretoria colegiada nº 216: regulamento técnico de boas práticas em serviços de alimentação**. Brasília: ANVISA: 2004.

ABNT NBR 9050-2004 – **Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos**. Segunda Edição (31-05-2004). ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas.

AIRES, Ana Caroline. NÓBREGA, Guilherme. PEREIRA, Rafaela. PEREIRA, Wanessa. PINHEIRO, Gabriela. **Projeto de Intervenção na Creche Nossa Senhora da Boa Esperança – Riscos de Acidentes de Trabalho**. Trabalho de Graduação. Arquitetura e Urbanismo. Disciplina de Arquitetura e Segurança no Trabalho, 2007.

DUARTE, Cristiane Rose de Siqueira ; COHEN, R. **Proposta de Metodologia de Avaliação da Acessibilidade aos Espaços de Ensino Fundamental**. In: Anais NUTAU 2006: Demandas Sociais, Inovações Tecnológicas e a Cidade. São Paulo, USP: 2006.

FERREIRA, Mario dos Santos. SOUZA, Antonio Carlos de., SOUZA, Fabiane Azevedo de. **Mobilidade e Acessibilidade na terceira idade: premissas na conceituação de produtos para idosos**. Texto publicado no ENEDS. Rio de Janeiro, 2005.

NR – 17 – **Ergonomia**. Ministério do Trabalho. LEI Nº 6.514, de 22 de Dezembro de 1977, Edição 53 – Fundacentro Segurança e Medicina do Trabalho.

PRADO, Adriana Romeiro de Almeida. **Acessibilidade e Desenho Universal**. Texto publicado no 3º de geriatria e gerontologia. Santos, 2003

RAMALHO, Daniel. SEGUNDO, Julio. **Problemas relacionados à segurança do trabalho em cozinhas e refeitórios**. Trabalho de Graduação. Arquitetura e Urbanismo. Disciplina de Arquitetura e Segurança no Trabalho, 2007.

RIBEIRO, L. G., MONT'ALVÃO, C. R. **A Ergonomia no Ambiente Construído: Teoria e Prática** In: **Ergodesign do Ambiente Construído e Habitado: Ambiente Urbano, Ambiente Público, Ambiente Laboral**. 1 ed. Rio de Janeiro, RJ : iUsEr, 2004, p. 87-108.

RODRIGUES, Celso Luiz Pereira. **Apostila de Introdução a Engenharia de Segurança no Trabalho**. João Pessoa, 2003.