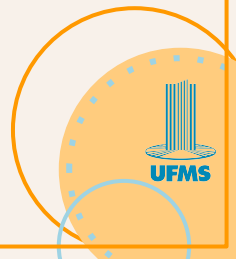


# JOPARA

*CENTRO GASTRONÔMICO CULTURAL PARA VALORIZAÇÃO  
DA CULINÁRIA REGIONAL DE MATO GROSSO DO SUL*

**ARQUITETURA E URBANISMO**

Aluno(a): Denilson Castro de Sousa  
Orientador(a): Victoria Delvizio



# ● INTRODUÇÃO

A **miscigenação** cultural é muito presente na história de Mato Grosso do Sul. Reflexo disso é a culinária do estado, repleta de influências das mais diversas origens adicionada à ingredientes típicos da região.

## JOPARA

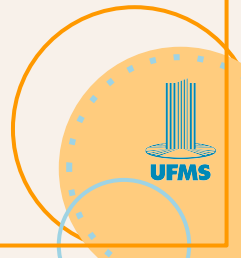
Prato típico existente na cultura Paraguaia



Dialeto popular que surgiu entre a mescla de Guarani e Espanhol

### **Objetivo:**

Desenvolver projeto arquitetônico que prepare profissionais aptos para o mercado gastronômico de trabalho, utilizando o espaço construído como vetor à disseminação do conhecimento da gastronomia e cultura regional.



# ● INTRODUÇÃO

## **Metodologia:**

1. *Roteiro para a realização de entrevistas com profissionais da área gastronômica.*
2. *Revisão bibliográfica de artigos e pesquisas relacionadas ao assunto.*
3. *Visitas a sites e bibliotecas em busca de materiais que possibilitem melhor compreensão da história e identidade de Mato Grosso do Sul.*
4. *Estudo de escolas e instituições de ensino de gastronomia para maior entendimento do funcionamento e ergonomia desses espaços.*

**Sobá**

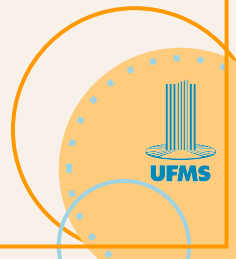


FONTE: Diário Digital (2020)

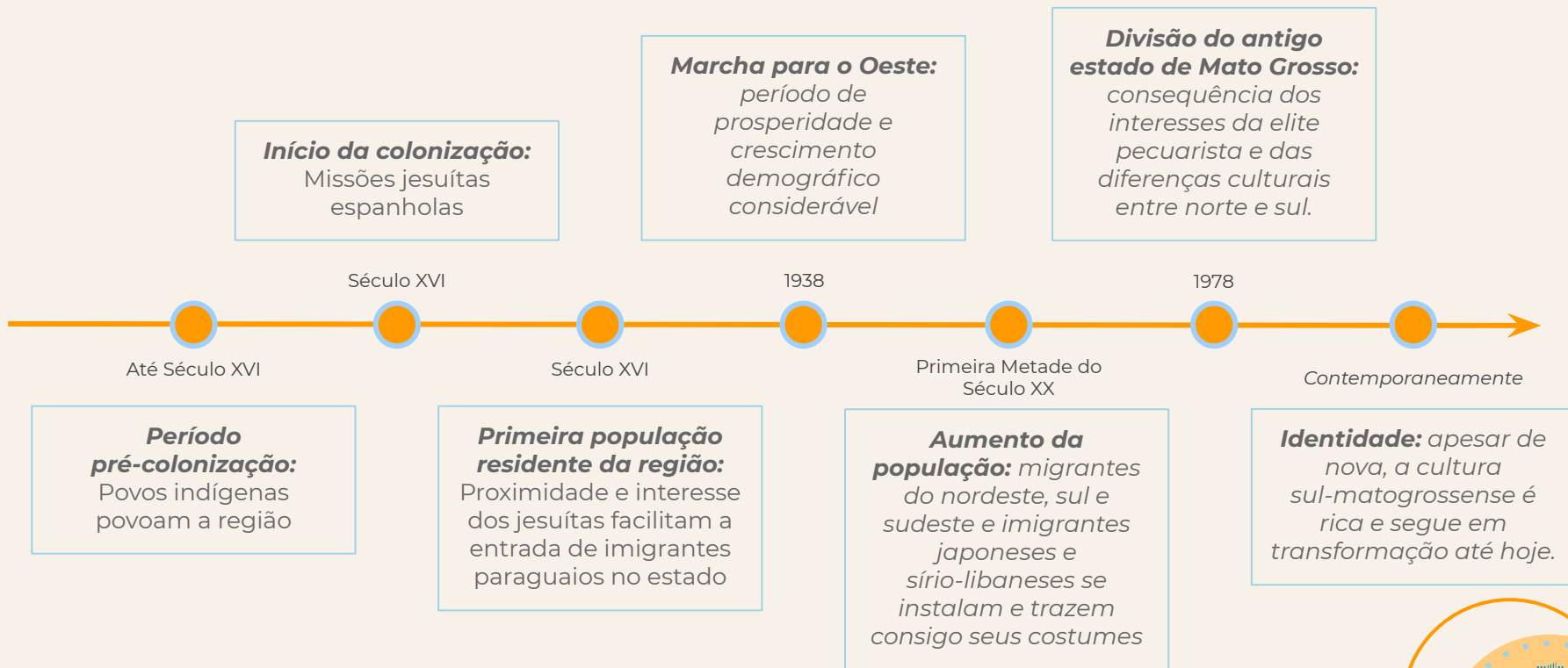
**Sopa Paraguaia**



FONTE: O Sul Matogrossense (2020)



# CONTEXTO HISTÓRICO-CULTURAL





# ● CULTURA MISCIGENADA

“

## CULTURA

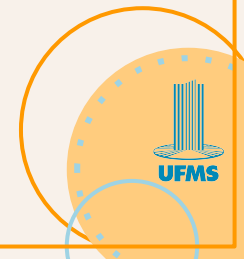
Um conjunto vivo de relações sociais e patrimônios simbólicos historicamente compartilhados que estabelece a comunhão de determinados valores entre os membros de uma sociedade.

Rainer Sousa (2012)

”

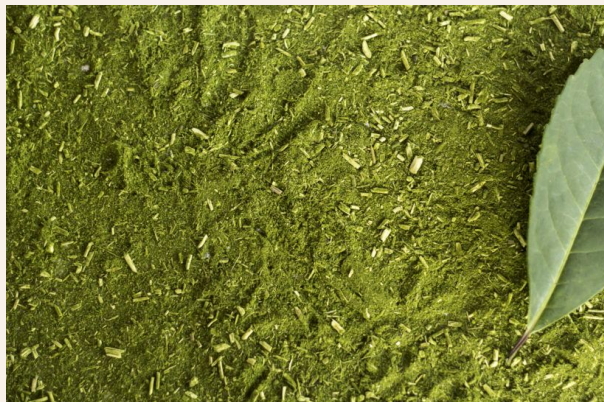


Os hábitos alimentares são parte importante da identidade cultural de um indivíduo, já que são traços marcantes presentes em sua ancestralidade que conseguem disseminar a sua história.



# ● GASTRONOMIA

*Erva Mate*



FONTE: Gazeta do Povo (2021)

*Mandioca*



FONTE: VEJA (2018)

## ● **COMIDA AFETIVA**

*A gastronomia pode despertar as mais diversas sensações, lembranças, sentimentos nas pessoas. Certos ingredientes trazem consigo uma carga emocional, o que torna a valorização desses itens, principalmente quando locais, imprescindível.*

# ● GASTRONOMIA

*Logo do Movimento Slow Food*



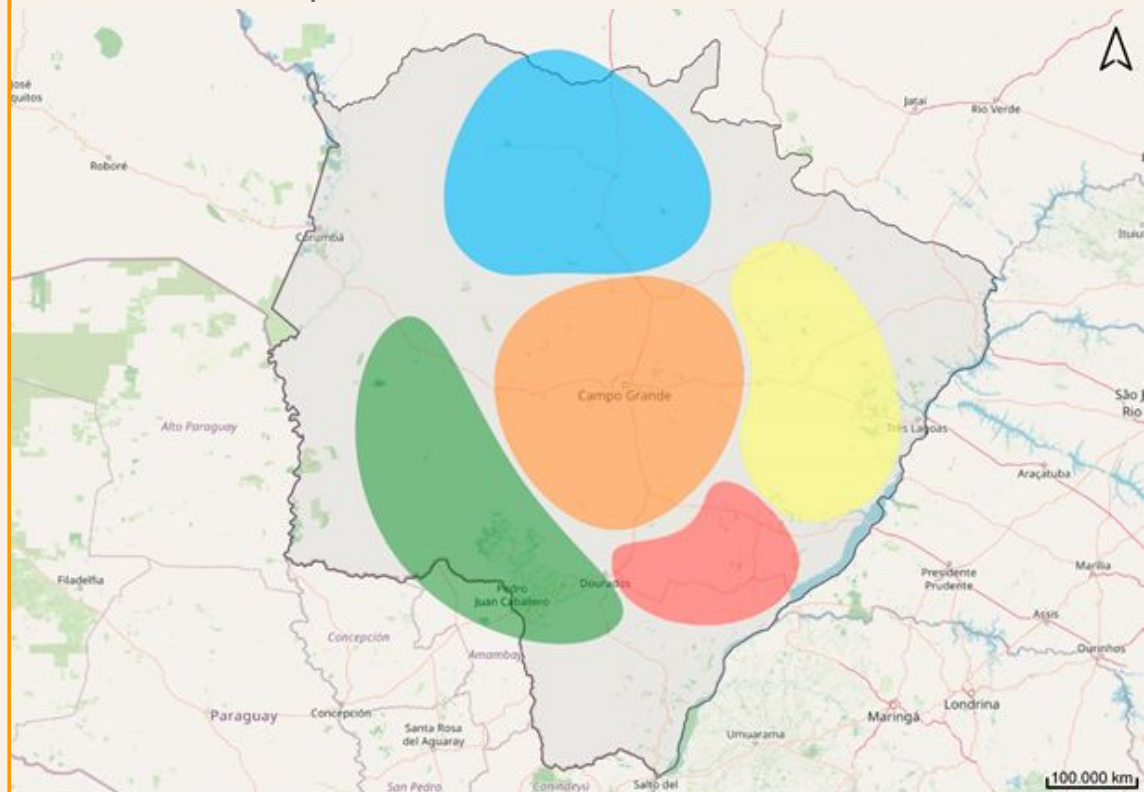
FONTE: Slow Food Brasil (2020)

## ● **SLOW FOOD**

*Em contrapartida ao Fast Food, defende uma alimentação diversificada e saudável, visando a qualidade de vida do indivíduo. Valoriza pratos regionais e a preservação de técnicas de plantio ecológico.*

# PRATOS REGIONAIS DE MATO GROSSO DO SUL

Mapa de Influências culinárias de Mato Grosso do Sul

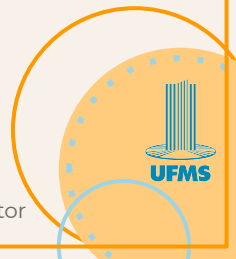


## LEGENDA

- |                                 |                 |                        |
|---------------------------------|-----------------|------------------------|
| Perímetro de Mato Grosso do Sul | Arroz com pequi | Sopa paraguaia e Chipa |
| Churrasco e Porco rolete        | Sobã            | Tererê                 |

▲ Juntamente à música, a culinária é o principal fator que compõe o regionalismo cultural sul-mato-grossense.

Em cada região do estado observam-se pratos típicos cujos métodos de preparo e insumos utilizados se ligam de determinada maneira à história regional.



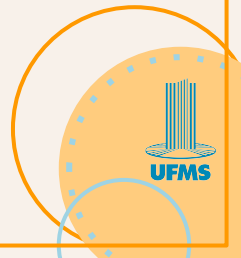
# ● ARQUITETURA NA GASTRONOMIA

*O homem evoluiu durante os anos e, conseqüentemente, seu estilo de vida se moldou, através de descobertas e estudos, conseguiram elevar o nível da culinária e moradia, transformando e criando elementos que vão além da sobrevivência humana.*



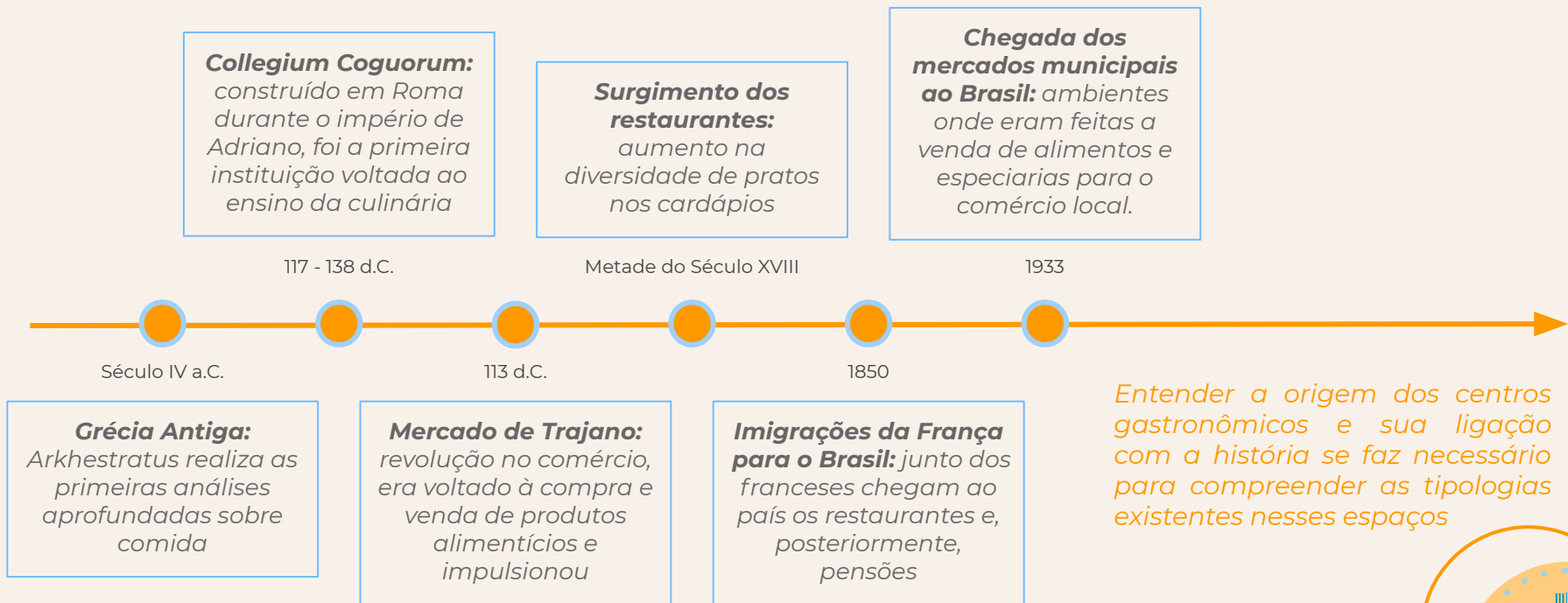
É preciso tomar consciência de que a arquitetura de caráter autóctone entranha uma riqueza singular e uma genuína adaptação ao meio específico, produto da sabedoria acumulada por muitas gerações (...)

(ICOMOS, Seminário Internacional de Ciudades Históricas Iberoamericanas – Reflexões finais - Toledo, 2001).



# CONTEXTUALIZAÇÃO ARQUITETÔNICA

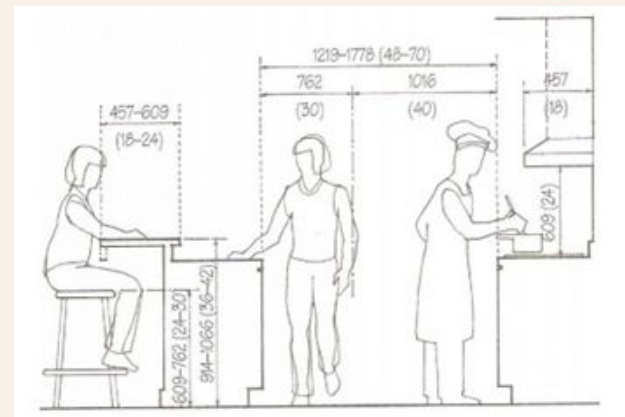
## Surgimento da gastronomia



## ● COZINHAS: *Modos de preparo*

Segundo Slack (2002) um arranjo físico é uma das características mais notórias de um trabalho mais produtivo, modelando e configurando uma forma para esse ambiente. Disposição adequada dos mobiliários em um ambiente influencia na produção das atividades realizadas no espaço, demonstrando a importância de um desenvolvimento de layout de acordo com a necessidade da ocupação.

**Largura e alturas de uma cozinha planejada**



FONTE: Ching (2006, p. 60)

## ● COZINHAS: *Modos de preparo*

*Mato Grosso do Sul possui alguns estilos de cozinhas, podendo ser diferenciadas pelo **modo de preparo** de alguns ingredientes de fácil acesso atualmente por diversas regiões do Brasil.*

### **Churrasco Pantaneiro**

É montado uma estrutura com varas de bambu ou de outra madeira mais leve, e no buraco escavado no chão se usa lenhas de angico para defumar a carne e acrescentar um sabor particular pantaneiro.



FONTE: Sindicato dos Trabalhadores da Educação Básica - SINDET (2019).

### **Torra da Farinha de Mandioca**



FONTE: Dieta Diet (2020).

A produção da farinha de mandioca possui etapas definidas, após a colheita ela é descascada e ralada com ralador artesanal. É necessário fazer uma secagem na mandioca, através da exposição ao sol durante um dia. Após a secagem ao sol é feito a torra da farinha



# ● ESPAÇOS DE CONSOLIDAÇÃO DA GASTRONOMIA

Os **Centros gastronômicos** são de grande importância na difusão da cultura como um todo. A proposta de interação entre povos de diferentes culturas, origens e experiências contribui para o enriquecimento e manutenção histórico-cultural dos povos. Todos os aspectos da cultura, quando transmitidos e compartilhados, são renovados e recebem novas contribuições por parte das novas gerações, desse modo, agregando elementos necessários para dar continuidade ao processo de preservação das mais diversas culturas.

**POVOS**



**CENTROS GASTRONÔMICOS**



**CULTURA**

A cultura de um povo é uma riqueza de valor inestimável, intransferível e insubstituível. A cultura expressa modos e costumes de gerações, traz com ela todo o processo evolutivo de um povo, conta a história com detalhes imprescindíveis e através do olhar desses povos.

# ESPAÇOS DE CONSOLIDAÇÃO DA GASTRONOMIA

“

*No Mato Grosso do Sul, há em várias regiões, festas temáticas em homenagem a produtos de produção local, com referências às estações do ano ou atividades de subsistência dos moradores locais representadas nas festas, crenças, hábitos e tradições, nos saberes do patrimônio cultural brasileiro, revelados na gastronomia, nas danças folclóricas, nos ritos e celebrações. (Cruz, 2008).*

”

**Festival de Inverno de Bonito**



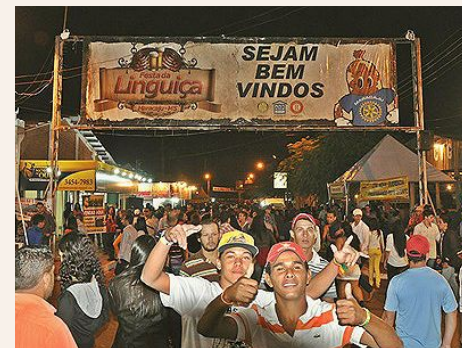
FONTE: Portal Bonito (2015)

**Festa do Leitão no Rolete em São Gabriel do Oeste**

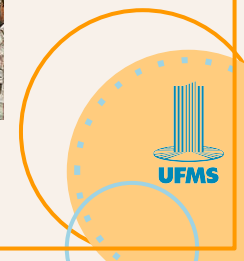


FONTE: Giro do Estado MS (2021)

**Festa da Linguiça de Maracajú**



FONTE: Gazeta do Pantanal (2018)



# ESPAÇOS DE CONSOLIDAÇÃO DA GASTRONOMIA

*Além dessas festas tradicionais acima citadas, há na capital do Mato Grosso do Sul, Campo Grande, espaços voltados a alimentação que misturam influências e evidenciam o quão rico é o Estado em relação a suas referências culturais.*

**Feira Central**



FONTE: PMCG (2020)

**Mercadão Municipal**



FONTE: PMCG (2018)

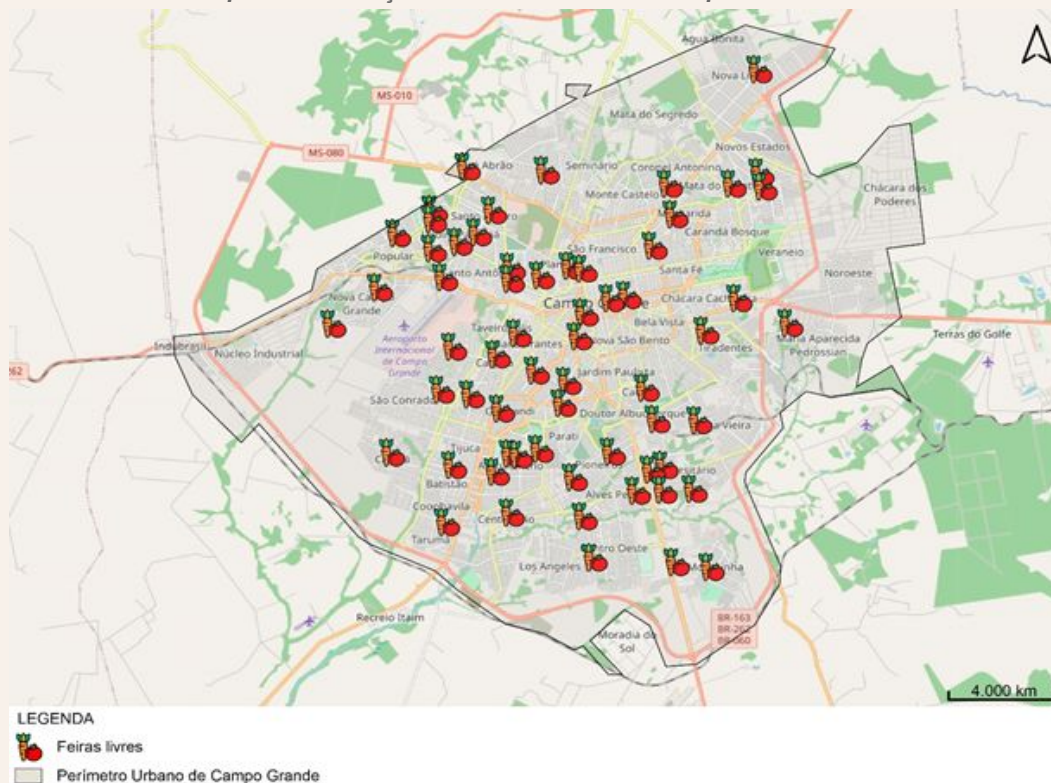
**Gastrota**



FONTE: Campo Grande News (2018)

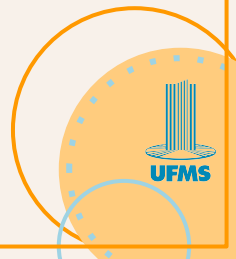
# ESPAÇOS DE CONSOLIDAÇÃO DA GASTRONOMIA

Mapa de localização das feiras livres em Campo Grande - MS



FONTE: SISGRAN (2021)

*Em toda cidade, as feiras pelos bairros trazem produtos típicos e comidas que não necessariamente são da cultura sul-mato-grossense, porém foram incorporadas e hoje fazem parte do cotidiano da população.*





# ● GASTRONOMIA E O MERCADO DE TRABALHO

*A cultura, por meio da gastronomia, é um grande agente propulsor da economia. A gastronomia está diretamente associada ao turismo, e é item importante nos planejamentos e pacotes de viagens. É comum aos turistas a busca por referências e influências dos locais visitados, faz parte do roteiro desbravar a culinária local, conhecer novos sabores e testar os paladares. O ensino da gastronomia chegou a pouco tempo no Mato Grosso do Sul e, ainda, há poucas opções de instituições de ensino que ministram cursos na área gastronômica. Sendo que, apenas a Universidade Católica Dom Bosco disponibiliza o curso de gastronomia. Outras instituições oferecem cursos voltados a técnicas culinárias, como o Instituto Gastronômico das Américas e o Senac.*

**Restaurante Terradaságuas - SENAC**



FONTE: Tripadvisor (2018)

# REFERÊNCIAS PROJETUAIS

*Com a intenção de propor uma junção entre gastronomia e arquitetura se optou em estudar precedentes que utilizam do espaço que se preocupem em valorizar a culinária local, usando estilos gastronômicos que se liguem de forma afetiva com os consumidores.*

O Restaurante Mangiare é um exemplo desse estilo de comida afetiva, onde se aplica em sua cozinha o sistema de Slow Food, usando alimentos de origem orgânica e produzida pelos produtores locais.

**Restaurante Mangiare**



FONTE: Filippo Bamberghi (2014)

**Restaurante Mangiare**



FONTE: Filippo Bamberghi (2014)

Esse estabelecimento iniciava de uma condicionante principal no desenvolvimento desse projeto, juntar dois galpões com estéticas diferentes, transformando em um ambiente acolhedor e confortável

# ● REFERÊNCIAS PROJETUAIS

*Um projeto que consegue transmitir uma interação entre o espaço e o uso destinado pela população é o Centro Cultural El Tranque, construído em Lo Barnechea, Chile, em uma região com característica residencial em crescimento, com poucos comércios e equipamentos comunitários*

*Projetado pelo escritório BiS Arquitectos, esse Centro Cultural nasceu da decisão de criar um espaço voltado para a população local, que não possuíam um ambiente com infraestrutura pública para a valorização da cultura.*

**Centro Cultural El Tranque**



FONTE: Juan Francisco Vargas (2017)

**Centro Cultural El Tranque**



FONTE: Juan Francisco Vargas (2017)

*Tendo em consideração as condicionantes do projeto que eram o uso cultural e a diversidade socioeconômica presente, se propôs a criação de um edifício com um vazio no centro que possui contato direto com o prédio.*

# ● REFERÊNCIAS PROJETUAIS

*O projeto Casa no Quinta da Baroneza, da equipe Candida Tabet Arquitetura consegue evidenciar a junção da residência com o local na qual está inserida.*

O terreno se encontra em uma região com uma densa Mata Atlântica, desse modo se fez o uso intensivo de madeira tratada no projeto, fazendo uma composição com alvenaria, pedras e peças metálicas.

**Casa no Quinta Baroneza**



FONTE: Rómulo Fialdini (2014)

**Casa no Quinta Baroneza**



FONTE: Rómulo Fialdini (2014)

Compondo esse esqueleto, é possível identificar um brise, feito em madeira e amarrado com cabos de aço na cobertura, fazendo parte da identidade da casa como um elemento arquitetônico, além de trazer um conforto térmico e lumínico para a casa



# REFERÊNCIAS PROJETUAIS

*O prédio da escola de ensino superior de Ciências Gastronômicas Basque Culinary Center, é um modelo de instituição com qualidade de ensino, onde se proporcionam ambientes com dimensionamento e ergonomia adequadas para preparos de alimentos, além de salas para ensino e exposição, onde seus alunos possam aprender de forma mais eficaz e prática.*

A forma paramétrica do prédio parte de uma perspectiva conceitual do cotidiano de uma cozinha, onde se inspirou no monte de pratos bagunçados e empilhados na pia depois de um dia intensivo de preparo de refeições (Archdaily, 2012)

**Basque Culinary Center**



FONTE: VAUMM (2011)

**Basque Culinary Center**



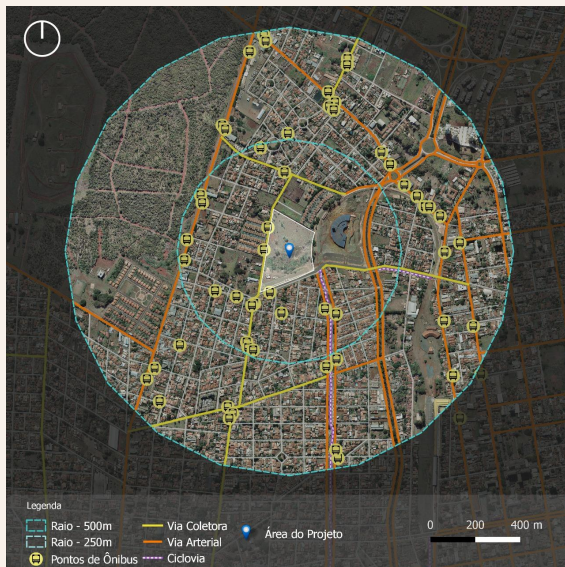
FONTE: VAUMM (2011)

A forma geométrica do prédio consegue remeter a pilha de prato e evidenciar as curvas volumétricas presentes no terreno e suas adjacentes, assim se inserindo no ambiente e dando a sensação de continuidade, reforçando a junção entre arquitetura e paisagem

# ÁREA DE INTERVENÇÃO

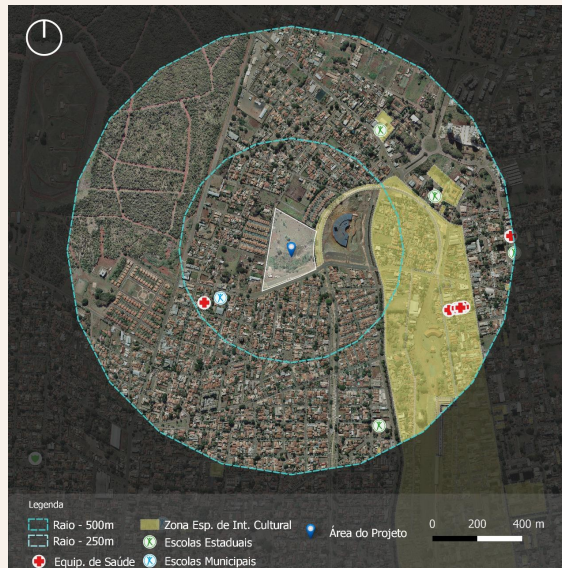
## TERRENO

Mobilidade Urbana



FONTE: QGis (2021) - Adaptado pelo autor.

Zoneamento Urbano e Equipamentos Comunitários



FONTE: QGis (2021) - Adaptado pelo autor.

- Se encontra na esquina com a Rua Plutão e a Rua Udinese, no bairro Planalto da Zona Urbana 02;
- Divisa com o fim da Orla Morena;
- Ao lado do Centro Municipal de Belas Artes;
- Possui duas coletoras com passagem de ônibus frequente;
- Ciclovias que acaba no começo do terreno;
- ZEIS 02;
- ZEIC 01 fazendo divisa.

# ● TERRENO

*Dessa maneira, percebe-se que esse terreno é uma das melhores opções para se implantar o Centro Gastronômico Cultural:*

- *Valorização da região, podendo retomar o Centro Belas Artes, tornando o espaço um vetor cultural e gastronômico;*
- *Ligação direta com a Orla Morena, podendo ser uma continuidade do espaço;*
- *Ciclovia existente, fácil acesso e podendo ser ampliada para atender a Rua Plutão;*
- *Região onde se encontra Zonas de Interesse Cultural e Social;*

**Vista da Rua Unidese**

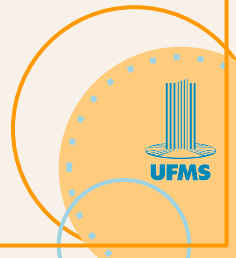


FONTE: Google Maps (2021)

**Vista da Rua Plutão**



FONTE: Google Maps (2021)



# PROGRAMA DE NECESSIDADES

*Para que seja feita uma implantação que consiga atender os profissionais e visitantes do espaço e possua um fluxo de funcionamento adequado, é fundamental que seja feito um programa de necessidade que vise a setorização, descrição dos ambientes e quantificação pela quantidade de usuários e metragem quadrada.*

*Programa de necessidades – Setor cultural*

SETOR CULTURAL						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Sala de exposição	Espaço destinado para exposições artísticas e culturais.	1	15	-	22,5 m <sup>2</sup>	22,5 m <sup>2</sup>
Auditório	Espaço destinado para eventos, palestras, cursos, etc.	1	40	-	60 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>
Ambiente de contemplação	Espaço destinado para contemplação de paisagem e obras culturais.	1	-	-	-	-
Biblioteca	Espaço destinado para acervos bibliográficos.	1	15	-	22,5 m <sup>2</sup>	22,5 m <sup>2</sup>
Praça central	Espaço destinado para realização de feiras, eventos, exposições, etc.	1	-	-	-	-
Sanitário	Espaço destinado para necessidades básicas.	2	3 em cada	-	7,20 m <sup>2</sup>	14,40 m <sup>2</sup>
Cafeteria	Espaço destinado para consumo de alimentos.	2	-	2 em cada	5 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>

FONTE: Autor (2021)



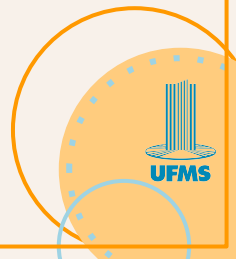
# PROGRAMA DE NECESSIDADES

No **setor gastronômico** vai relacionar os ensinamentos aprendidos no setor educacional e produzindo alimentos para atender a população que frequenta o lugar.

*Programa de necessidades – Setor gastronômico*

SETOR GASTRONÔMICO						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Cozinha tradicional	Espaço destinado para preparo de alimentos.	3	-	5 em cada	20 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>
Cozinha regional	Espaço destinado para preparo de alimentos.	4	-	5 em cada	20 m <sup>2</sup>	80 m <sup>2</sup>
Depósito	Espaço destinado para guardar alimentos.	7	-	-	3,5 m <sup>2</sup>	24,5 m <sup>2</sup>
Câmara fria	Espaço destinado para guardar alimentos.	7	-	-	4,5 m <sup>2</sup>	31,5 m <sup>2</sup>
Pré-preparo	Espaço destinado para pré-preparo de alimentos.	7	-	-	7,5 m <sup>2</sup>	52,5 m <sup>2</sup>
Lavagem	Espaço destinado para lavagem de alimentos.	7	-	-	7 m <sup>2</sup>	49 m <sup>2</sup>
Praça de alimentação	Espaço destinado para degustação de alimentos.	3	575	-	230 m <sup>2</sup>	690 m <sup>2</sup>
Vestiário	Espaço destinado para troca de roupa dos funcionários.	2	-	35	5 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>
Descanso	Espaço destinado para descanso dos funcionários.	1	-	35	15 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>
Sanitário	Espaço destinado para necessidades básicas.	4	29	2	13,90 m <sup>2</sup>	55,60 m <sup>2</sup>
Mercado	Espaço destinado para venda de insumos produzidos no local (Hortifrutí, farinha de mandioca, geleia, etc).	1	-	4	50 m <sup>2</sup>	50 m <sup>2</sup>
Jardins de cultivo	Espaço destinado para cultivo de plantas comestíveis.	-	-	-	-	-
Cozinha regional - churrasco de chão	Espaço destinado para cultivo de plantas comestíveis.	1	-	5	-	-
Playground	Espaço destinado para crianças	1	8	-	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>

FONTE: Autor (2021)



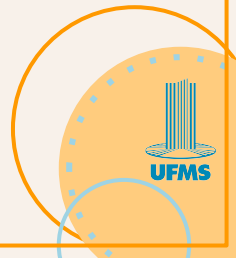
# PROGRAMA DE NECESSIDADES

O **setor educacional** vai focar na disseminação do conhecimento sobre as cozinhas regionais, bem como suas diversas formas de preparo, insumos da região, entre outros saberes.

*Programa de necessidades – Setor educacional*

SETOR EDUCACIONAL						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Sala de aula prática	Espaço destinado para preparo de alimentos.	2	11 em cada	2 em cada	60 m <sup>2</sup>	120 m <sup>2</sup>
Sala de aula teórica	Espaço destinado para preparo de alimentos.	2	11 em cada	2 em cada	60 m <sup>2</sup>	120 m <sup>2</sup>
Cozinha tradicional	Espaço destinado para guardar alimentos.	3	8 em cada	2 em cada	42,5 m <sup>2</sup>	127,5 m <sup>2</sup>
Cozinha regional	Espaço destinado para pré-preparo de alimentos.	2	11 em cada	2 em cada	60 m <sup>2</sup>	120 m <sup>2</sup>
Câmara fria	Espaço destinado para lavagem de alimentos.	5	-	-	4,5 m <sup>2</sup>	22,5 m <sup>2</sup>
Depósito	Espaço destinado para degustação de alimentos.	5	-	-	3,5 m <sup>2</sup>	17,5 m <sup>2</sup>
Vestiário	Espaço destinado para troca de roupa dos funcionários.	2	90	18	5 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>
Descanso	Espaço destinado para descanso dos funcionários.	1	-	35	15 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>
Sanitário	Espaço destinado para necessidades básicas.	2	3 em cada	-	5 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>
Sala dos professores	Espaço destinado para venda de insumos produzidos no local (Hortifruti, farinha de mandioca, geleia, etc)	1	-	18	15 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>
Sala de reunião	Espaço destinado para cultivo de plantas comestíveis.	1	-	-	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>
Refeitório	Espaço destinado para cultivo de plantas comestíveis.	1	90	18	130 m <sup>2</sup>	130 m <sup>2</sup>

FONTE: Autor (2021)



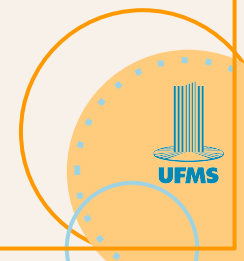
# PROGRAMA DE NECESSIDADES

O **setor administrativo** é pensado para coordenar todo o edifício, assim permitindo o funcionamento adequado, atendendo toda a população que frequentar o local.

*Programa de necessidades – Setor administrativo*

SETOR ADMINISTRATIVO						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Recepção	Espaço destinado para recepção dos usuários.	1	-	3	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>
Coordenação	Espaço destinado para a coordenação do curso.	1	-	5	30 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>
Diretoria	Espaço destinado para diretoria do curso.	1	-	5	15 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>
Sala de segurança	Espaço destinado para a segurança do edifício.	1	-	10	15 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>
Copa	Espaço destinado para uso dos profissionais da administração.	1	-	23	30 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>

FONTE: Autor (2021)



# PROGRAMA DE NECESSIDADES

Os acessos do edifício, assim como os lugares para estacionamento de automóveis, bicicletário e circulações ficam no **setor de acesso**. Isso facilita a circulação dentro do edifício e o acesso pelas avenidas e ruas ao redor.

Programa de necessidades – Setor de acesso

SETOR DE ACESSO						
Ambiente	Descrição	Quantidade	Capacidade	Profissionais	Área unitária	Área total
Estacionamento	Espaço destinado estacionamento de automóveis	1	80	-	730 m <sup>2</sup>	730 m <sup>2</sup>
Carga e descarga	Espaço destinado para carga e descarga	1	1	-	35 m <sup>2</sup>	35 m <sup>2</sup>
Bicicletário	Espaço destinado para guardar bicicletas	1	20	-	72 m <sup>2</sup>	72 m <sup>2</sup>
Circulação horizontal	Espaço destinado para circulação de pedestres	1	-	-	-	-
Circulação vertical	Espaço destinado para circulação de pedestres	1	-	-	-	-

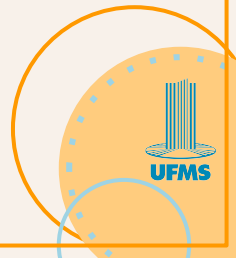
FONTE: Autor (2021)



# ● PARTIDO ARQUITETÔNICO

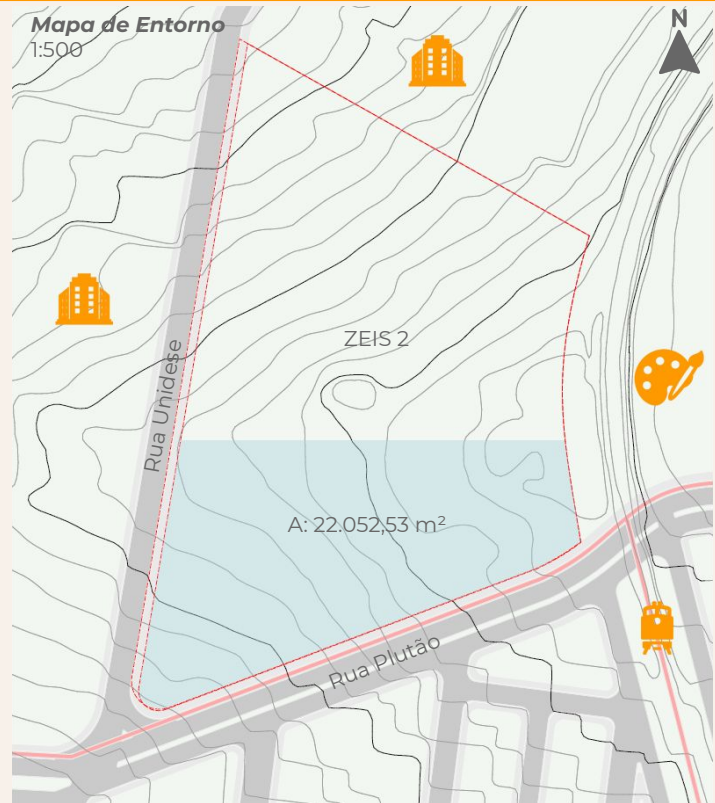
## CONDICIONANTES

- *Uso de materiais mistos, como a composição entre **madeira** com todo seu potencial estrutural e estético, **pedras naturais** simbolizando a firmeza com as raízes locais, juntamente com elementos em **aço** para trazer traços contemporâneos, mostrando a forte ligação do passado com a atualidade e sua sobrevivência e renovação durante os anos.*
- *Junção de **espaços verdes** com o edifício, conectando a arquitetura com a natureza abundante no estado. **Jardins de cultivo**;*
- *Diversidade de festas, feiras e eventos culturais e gastronômicos: são necessários espaços que consigam atender a demanda. **Praças centrais**;*
- *Separação entre público, público-privado e privado, sendo necessário separar esses ambientes por blocos e andares. **Setor Educacional**;*
- *Os espaços deverão ser pensados de acordo com as cozinhas existentes no estado, através de ambientes que consigam atender os profissionais e estudantes da gastronomia regional.*








# ENTORNO

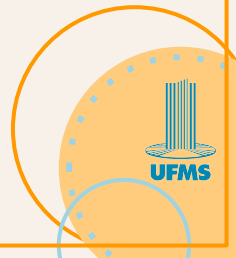
- *Próximo aos Condomínios Condomínio Residencial Villa De Asturia I e II e III, Green Park Residence e Condomínio Residencial Villas De Asturia;*
- *Ao lado da construção abandonada do Centro Belas Artes;*
- *Duas ruas coletoras - Rua Unidese e Rua Plutão com pontos de ônibus;*
- *Ciclovia que acaba no fim da Orla morena, possibilitando a ligação e continuidade na Rua Plutão;*
- *Se encontra em uma ZEIS 2, sendo dividida dessa maneira mantendo a área de setor residencial e comercial.*



FONTE: Qgis (2021) - Adaptado pelo autor

## LEGENDA

-  Orla Morena
-  Condomínios
-  Centro Belas Artes
-  Terreno
-  Curvas de níveis



# SETORIZAÇÃO

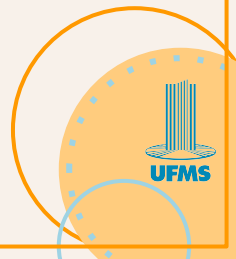
- **Praças centrais** divididas, podendo realizar eventos distintos ao mesmo tempo;
- **Setor administrativo** voltado para as Ruas que contornam a área da edificação, tendo um foco maior na entrada pela Orla Morena;
- **Setor gastronômico** centralizado no terreno horizontalmente, tendo pouca incidência solar;
- **Setor cultural** próximo às áreas residenciais ao redor do terreno, dando acesso direto ao setor gastronômico;
- **Setor educacional** se torna um espaço mais privado, através da circulação vertical, necessitando de inscrição para participação das aulas;
- O estacionamento se localiza na Rua Unidese e ao redor do terreno, assim retirando o estacionamento próximo a Orla e valorizando a vista panorâmica do local.

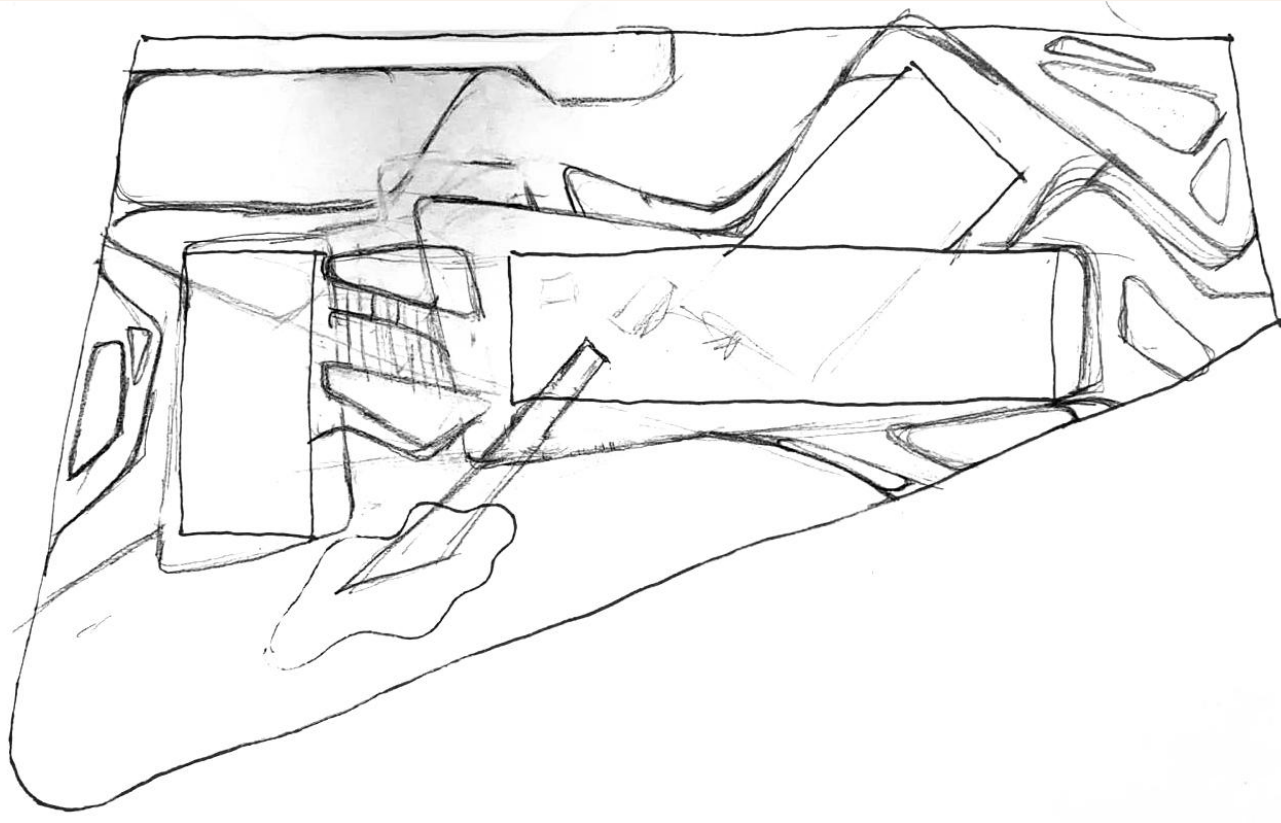


FONTE: Qgis (2021) - Adaptado pelo autor

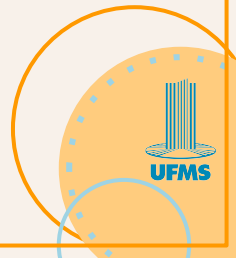
## LEGENDA

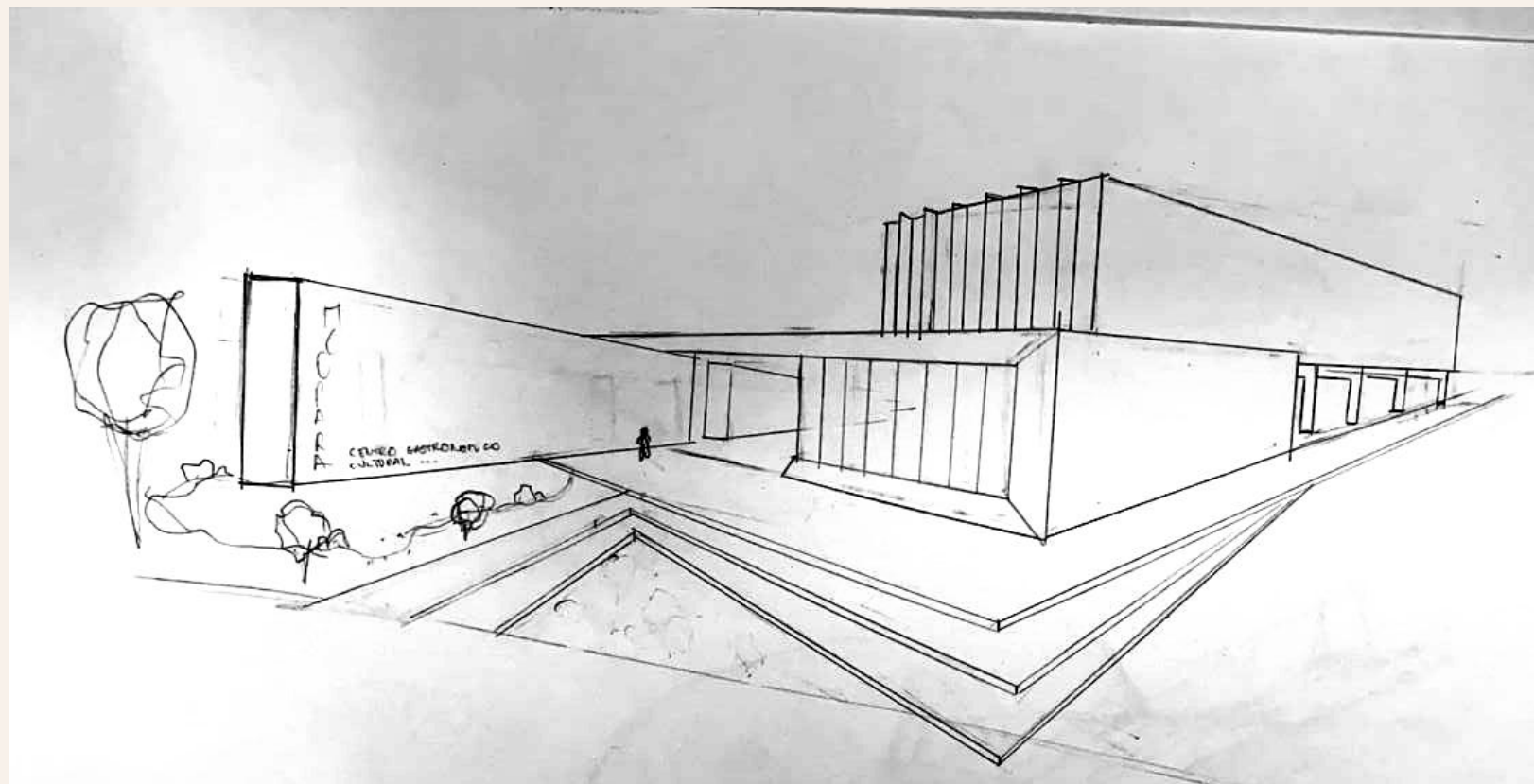
	Terreno		ADM
	Estacionamento		Praça central
	Setor Cultural		
	Setor Educacional		
	Setor Gastronômico		



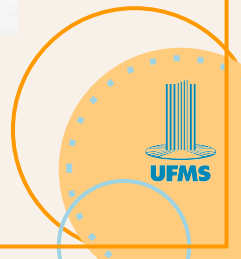


*CROQUI DE LAYOUT*





CROQUI VOLUMÉTRICO



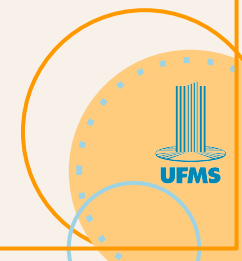
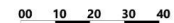


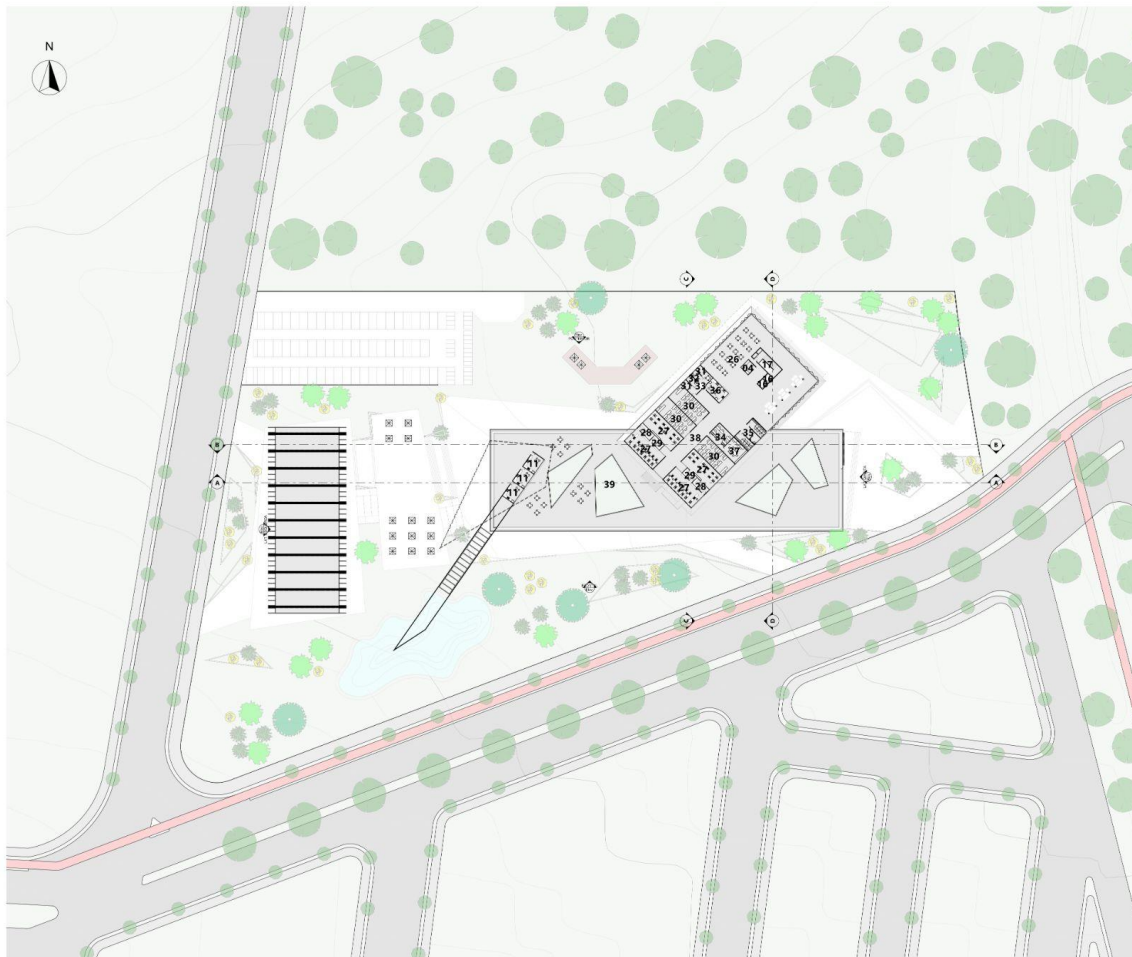


AMBIENTES		
Nº	NOME	ÁREA (m²)
01	DIREÇÃO	14,57
02	COORDENAÇÃO	26,97
03	WC	9,76
04	RECEPÇÃO	35,10
05	COPA	25,92
06	SEGURANÇA	20,10
07	WC	90,20
08	MERCADO	76,14
09	DESCANSO	37,35
10	VESTIÁRIO	36,76
11	CAFÉ	121,71
12	RESTAURANTE REGIONAL	234,60
13	RESTAURANTE TRADICIONAL	187,68
14	PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO	1.700,55
15	FEIRA	898,72
16	ELEVADOR	16,80
17	ESCADA	54,96
18	FEIRA ABERTA	757,14
19	AUDITÓRIO	66,22
20	EXPOSIÇÃO	66,22
21	BIBLIOTECA	72,16
22	CONTEMPLAÇÃO	549,57
22	EXPOSIÇÃO	825,32
23	COZINHA DE CHÃO	1.655,27
24	HORTA/CONTEMPLAÇÃO	1.267,96
25	ESTACIONAMENTO	1.364,49
26	REFEITÓRIO	507,42
27	COZINHA	233,56
28	CÂMARA FRIA	19,40
29	DEPÓSITO	15,40
30	SALA DE AULA	175,17
31	VESTIÁRIO	8,34
32	WC	9,05
33	DESCANSO	20,02
34	SALA DOS PROFESSORES	28,82
35	WC	43,50
36	COZINHA	23,40
37	SALA DE REUNIÃO	28,81
38	CIRCULAÇÃO	203,90
39	HORTA	2.181,56
40	CARGA E DESCARGA	502,16

FONTE: Autor (2021)

PLANTA LAYOUT TÉRREO



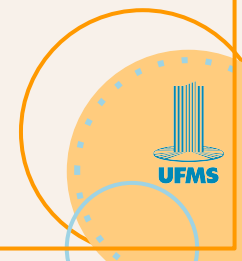


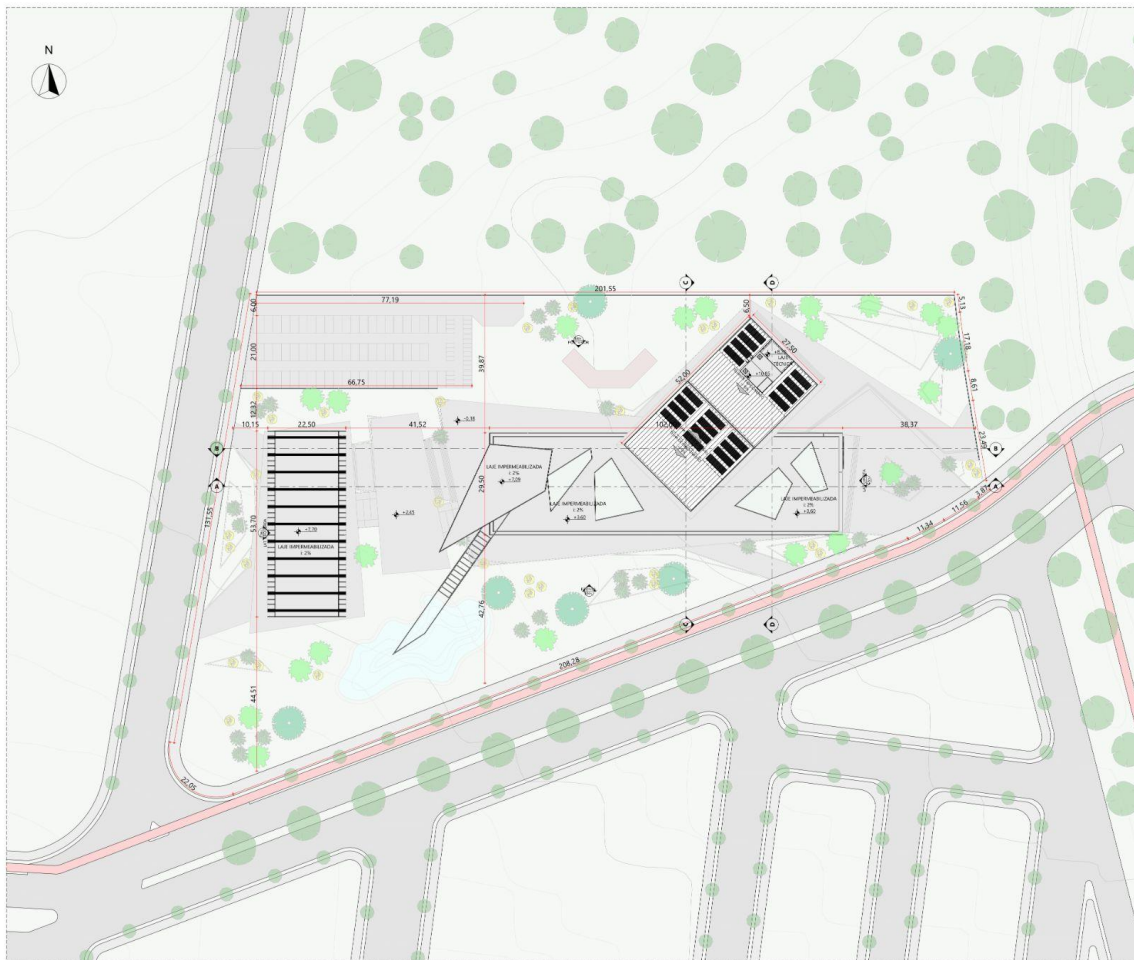
Nº	NOME	ÁREA (m <sup>2</sup> )
01	DIREÇÃO	14,57
02	COORDENAÇÃO	26,97
03	WC	9,76
04	RECEPÇÃO	35,10
05	COPA	25,92
06	SEGURANÇA	20,10
07	WC	90,20
08	MERCADO	76,14
09	DESCANSO	37,35
10	VESTIÁRIO	36,76
11	CAFÉ	121,71
12	RESTAURANTE REGIONAL	234,60
13	RESTAURANTE TRADICIONAL	187,68
14	PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO	1.700,55
15	FEIRA	898,72
16	ELEVADOR	16,80
17	ESCADA	54,96
18	FEIRA ABERTA	757,14
19	AUDITÓRIO	66,22
20	EXPOSIÇÃO	66,22
21	BIBLIOTECA	72,16
22	CONTEMPLAÇÃO	549,57
22	EXPOSIÇÃO	825,32
23	COZINHA DE CHÃO	1.655,27
24	HORTA/CONTEMPLAÇÃO	1.267,96
25	ESTACIONAMENTO	1.364,49
26	REFEITÓRIO	507,42
27	COZINHA	233,56
28	CÂMARA FRIA	19,40
29	DEPÓSITO	15,40
30	SALA DE AULA	175,17
31	VESTIÁRIO	8,34
32	WC	9,05
33	DESCANSO	20,02
34	SALA DOS PROFESSORES	28,82
35	WC	43,50
36	COZINHA	23,40
37	SALA DE REUNIÃO	28,81
38	CIRCULAÇÃO	203,90
39	HORTA	2.181,56
40	CARGA E DESCARGA	502,16

FONTE: Autor (2021)

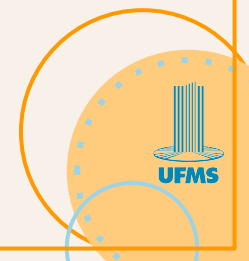
PLANTA LAYOUT SUPERIOR

00 10 20 30 40





**PLANTA COBERTURA**  
**ESC: 1:500**







**CORTE AA**

00 10 20 30 40

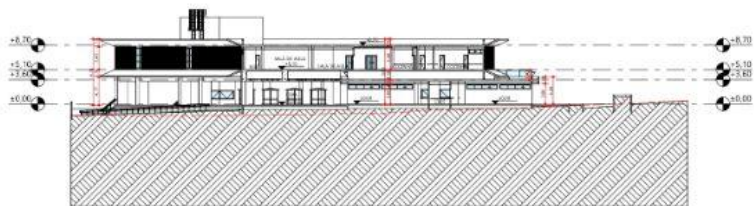
FONTE: Autor (2021)



**CORTE BB**

00 10 20 30 40

FONTE: Autor (2021)



**CORTE CC**

00 10 20 30 40

FONTE: Autor (2021)

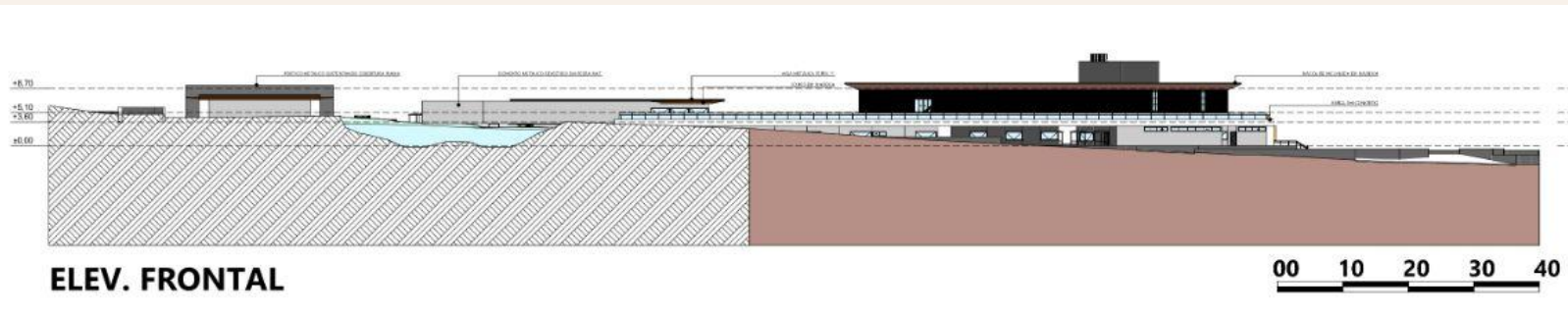


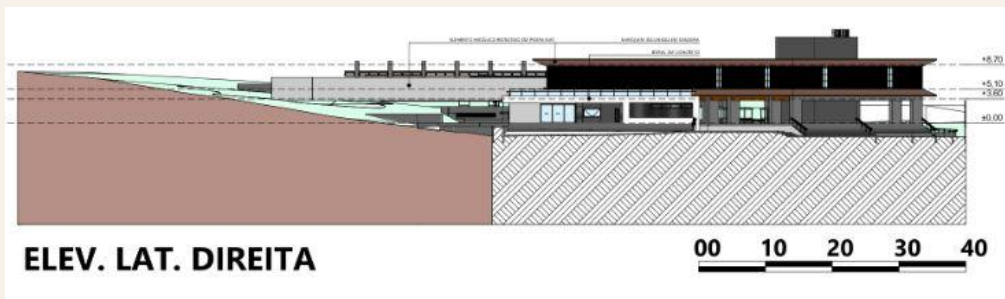
**CORTE DD**

00 10 20 30 40

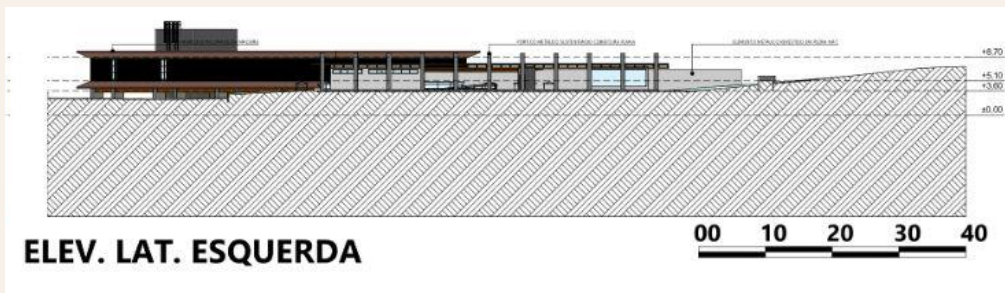
FONTE: Autor (2021)



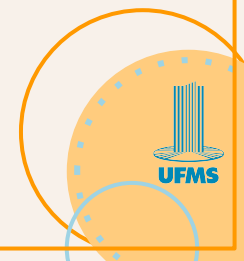




FONTE: Autor (2021)

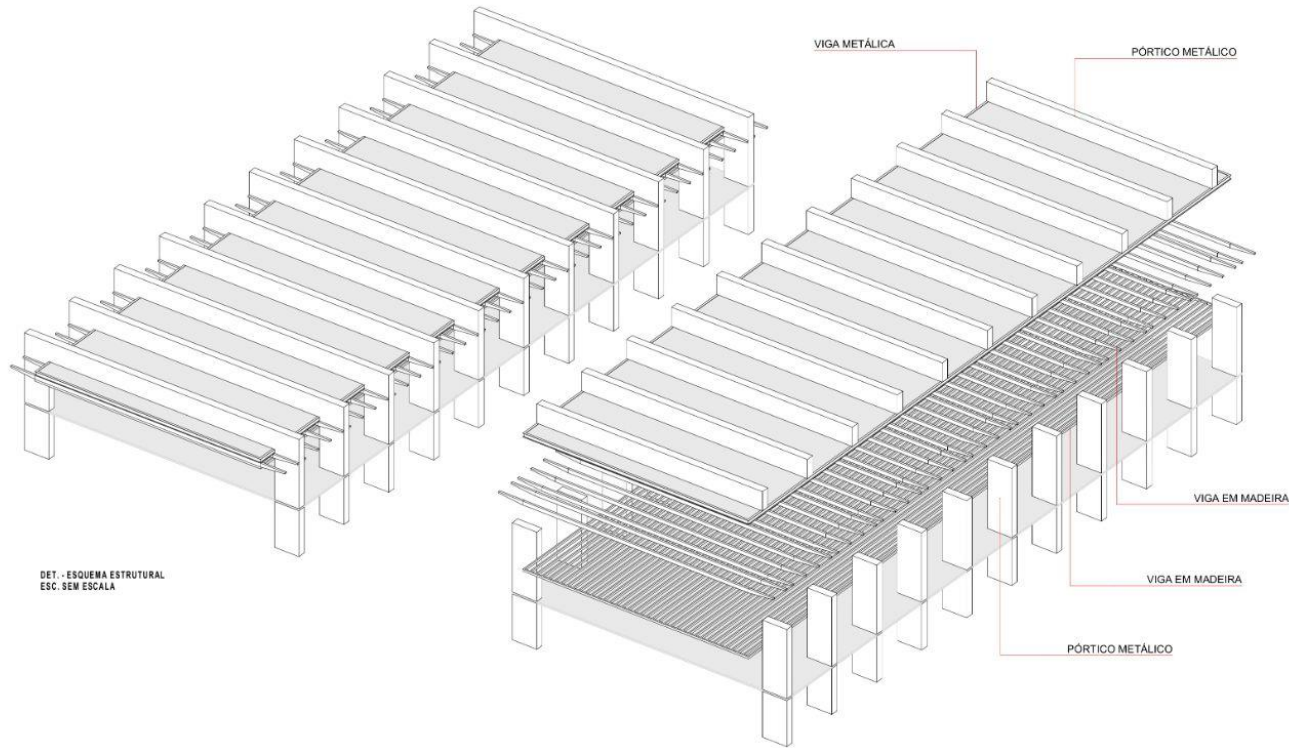


FONTE: Autor (2021)



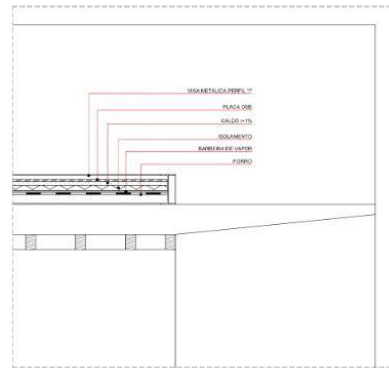






DET. - ESQUEMA ESTRUTURAL  
ESC. SEM ESCALA

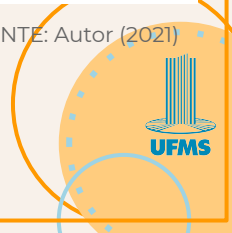
DET. - ESQUEMA ESTRUTURAL EXPANDIDO  
ESC. SEM ESCALA



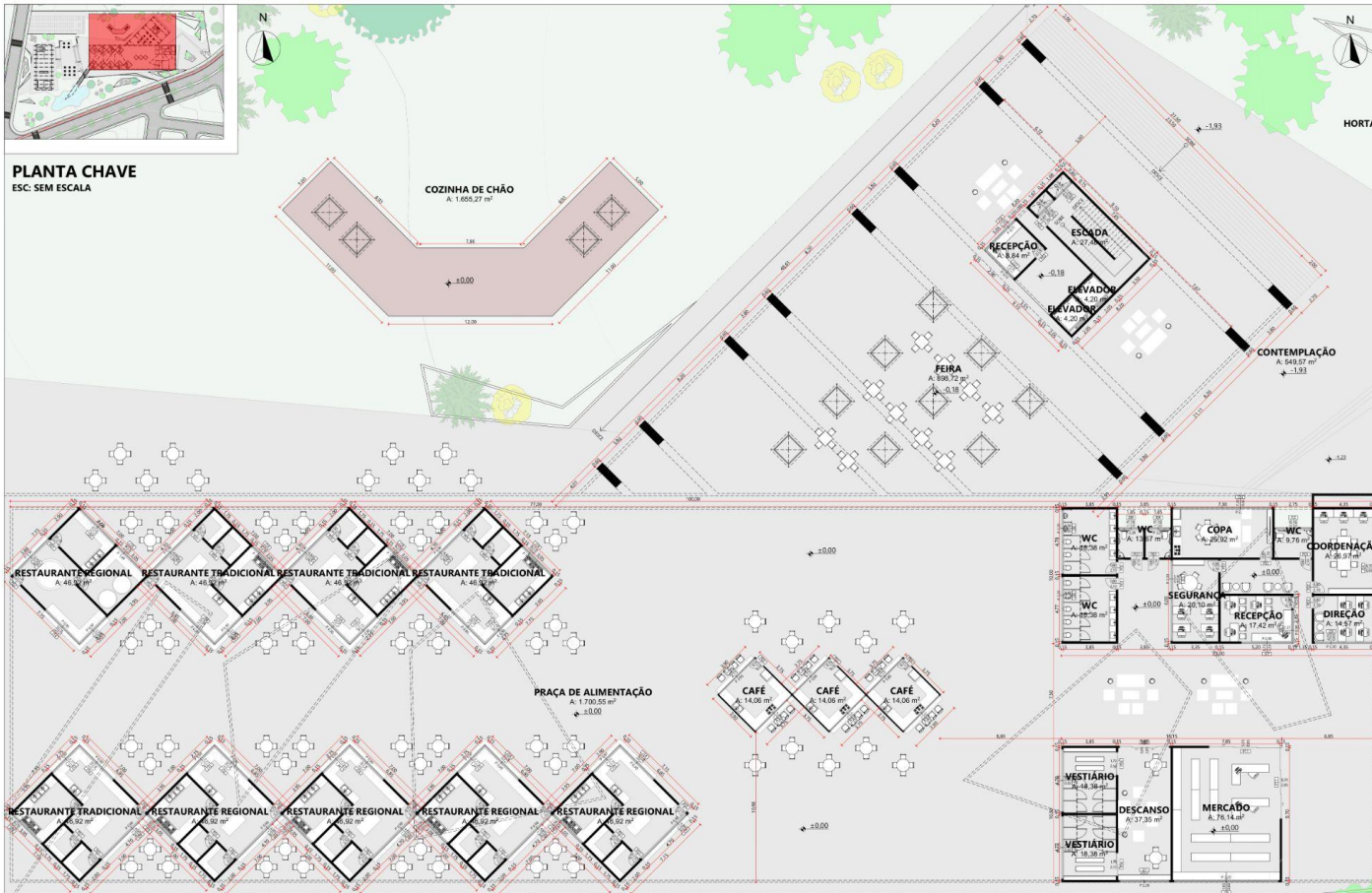
DET. - COBERTURA PLANA  
ESC. 1:25

FONTE: Autor (2021)

FONTE: Autor (2021)

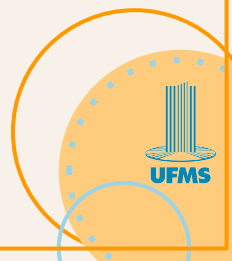


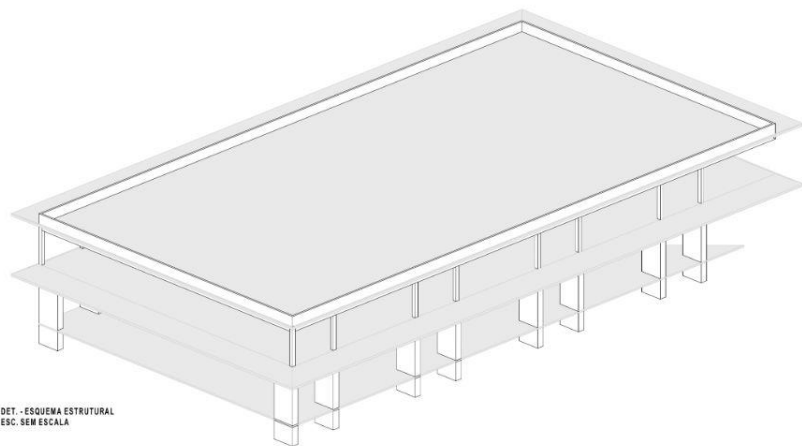




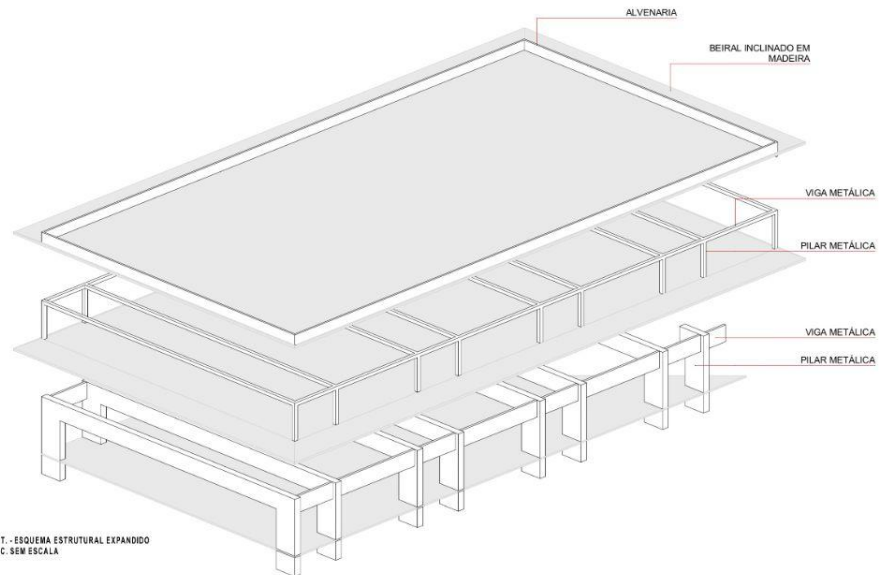
**PLANTA CHAVE**  
ESC: SEM ESCALA

**PLANTA EXECUTIVO SETOR GASTRONÔMICO**

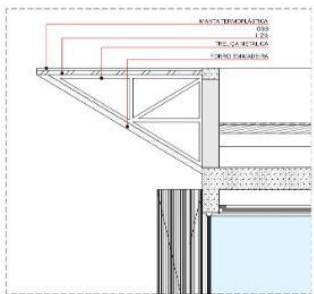




DET. - ESQUEMA ESTRUTURAL  
ESC. SEM ESCALA



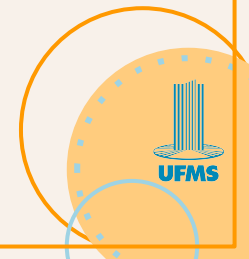
DET. - ESQUEMA ESTRUTURAL EXPANDIDO  
ESC. SEM ESCALA



DET. - BEIRAL INCLINADO  
ESC. 1:25

FONTE: Autor (2021)

FONTE: Autor (2021)

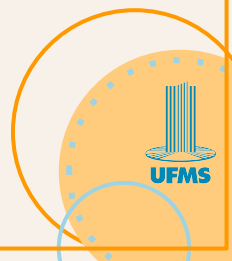


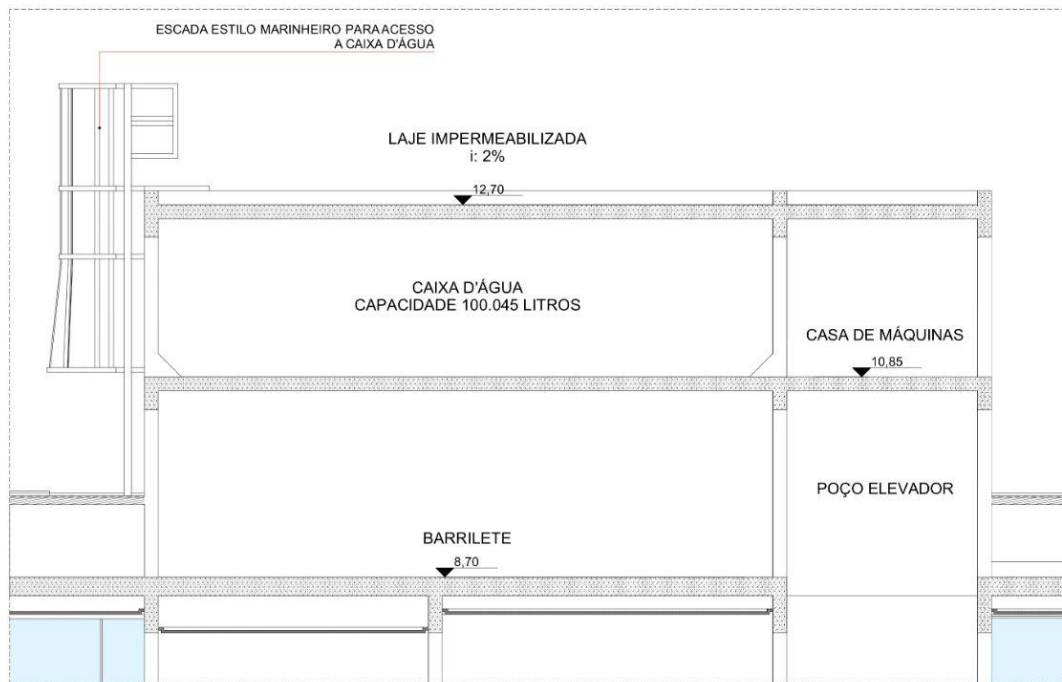


**PLANTA CHAVE**  
ESC. SEM ESCALA



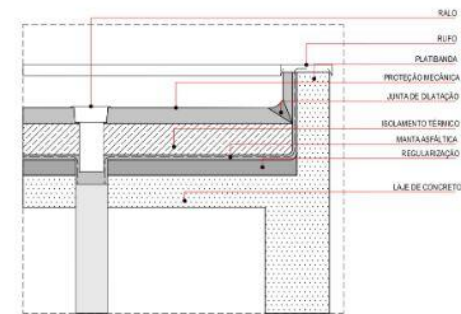
**PLANTA EXECUTIVO SETOR EDUCACIONAL**





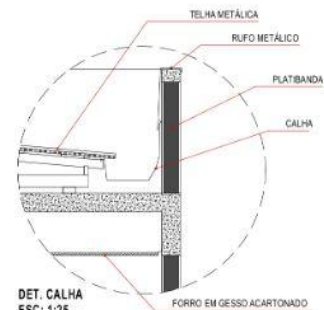
DET. - CAIXA D'ÁGUA E POÇO ELEVADOR  
ESC. 1:25

FONTE: Autor (2021)



DET. - LAJE IMPERMEABILIZADA  
ESC. 1:10

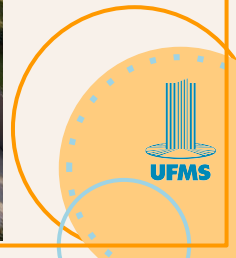
FONTE: Autor (2021)



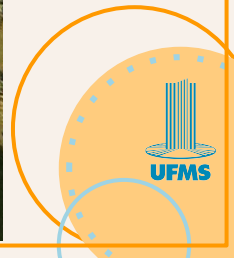
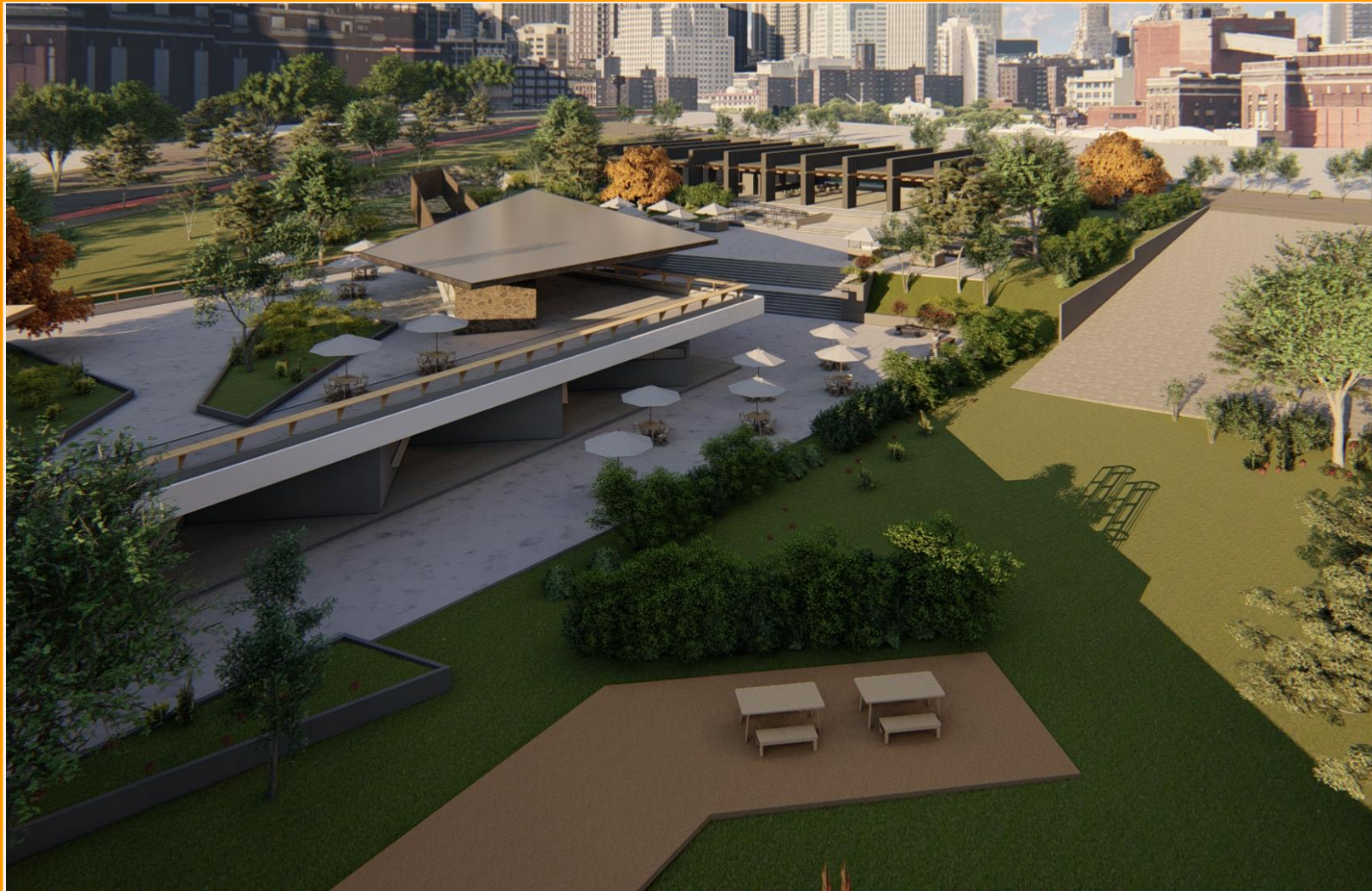
DET. CALHA  
ESC. 1:25

FONTE: Autor (2021)

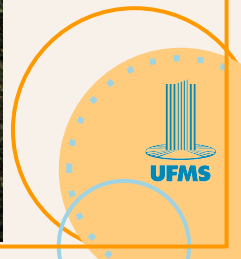
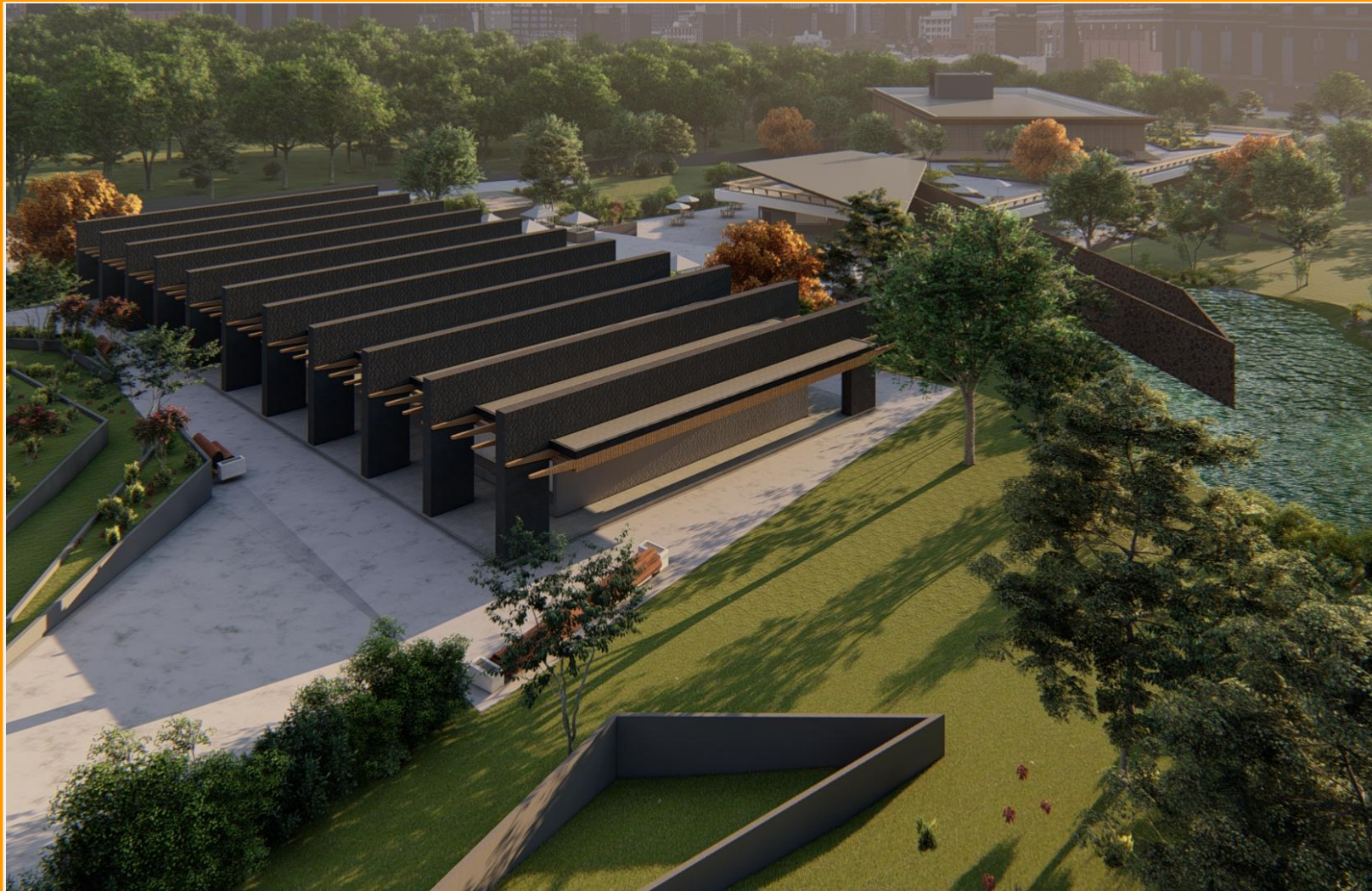




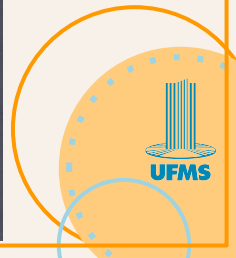


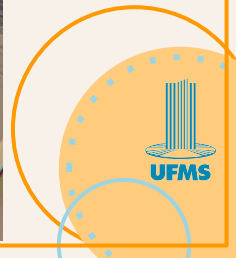




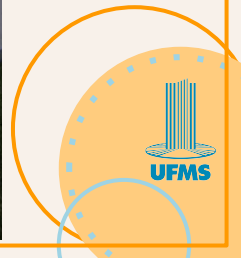




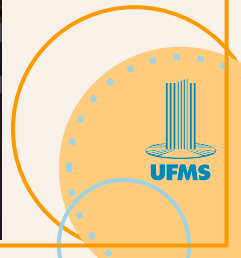
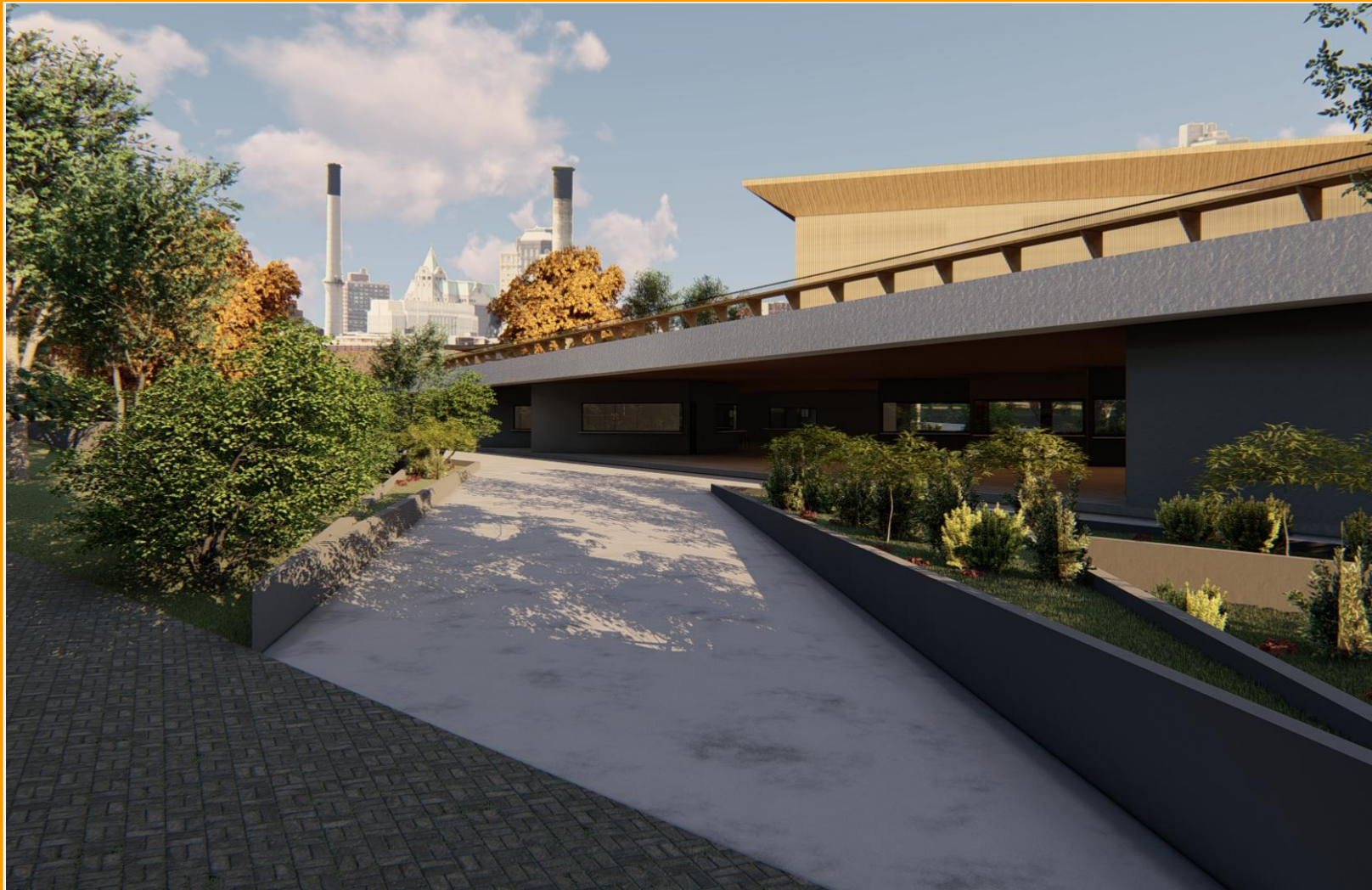




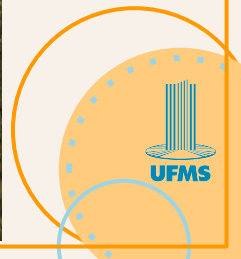




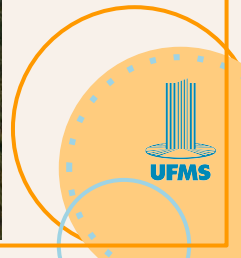
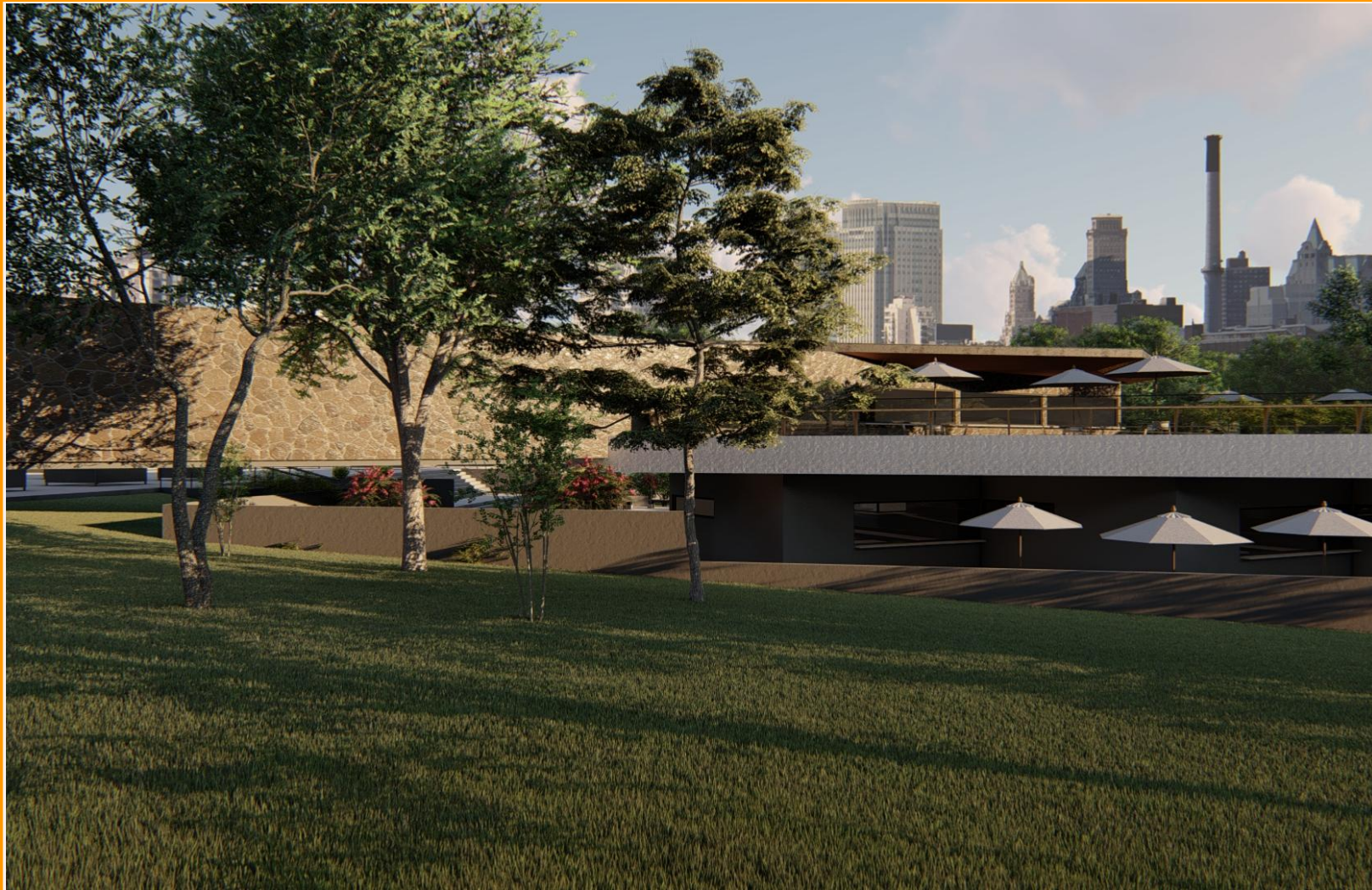




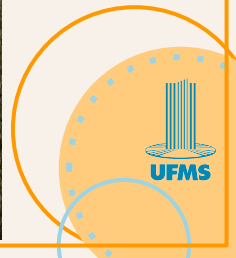
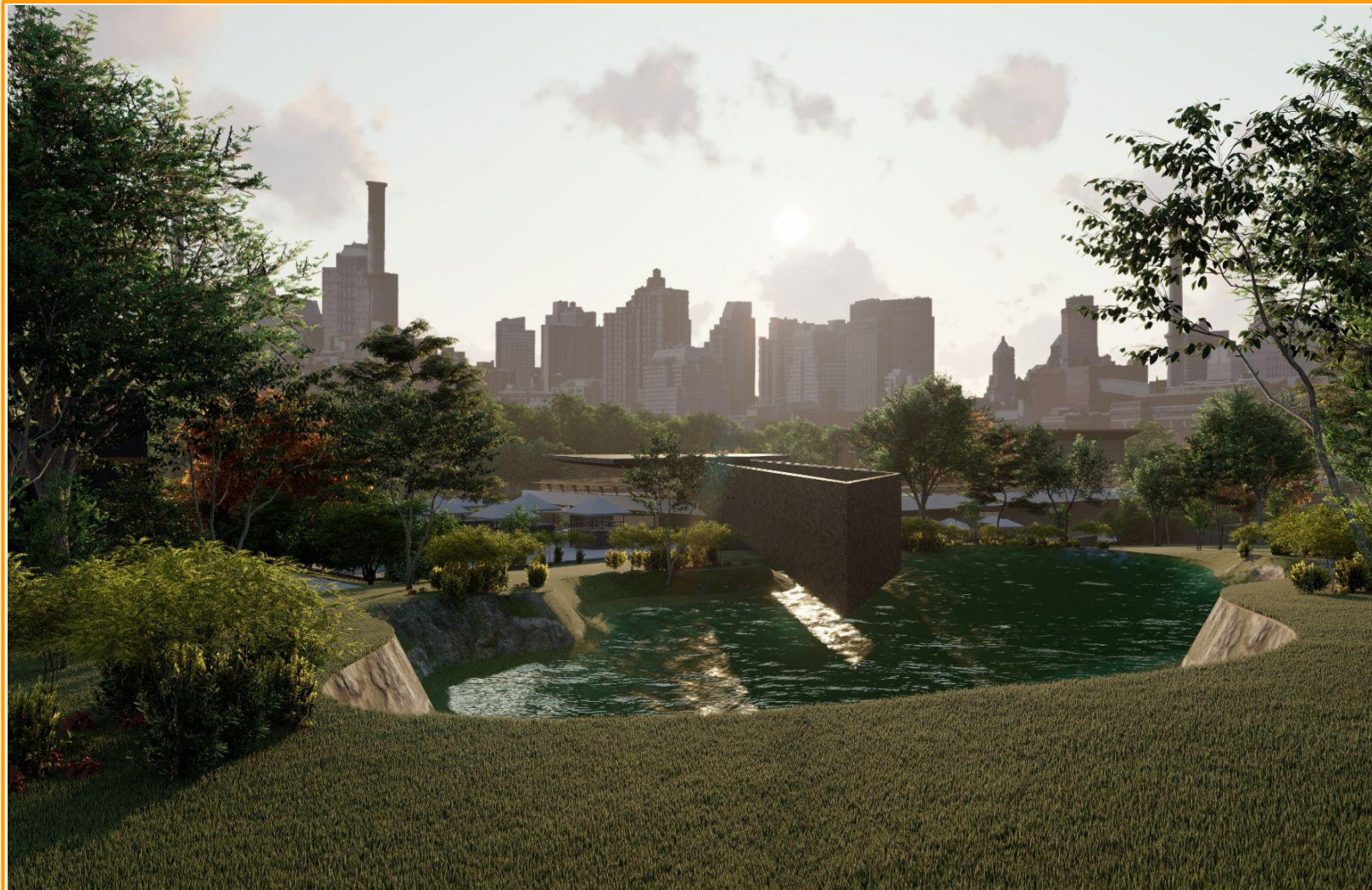




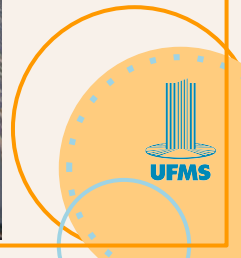
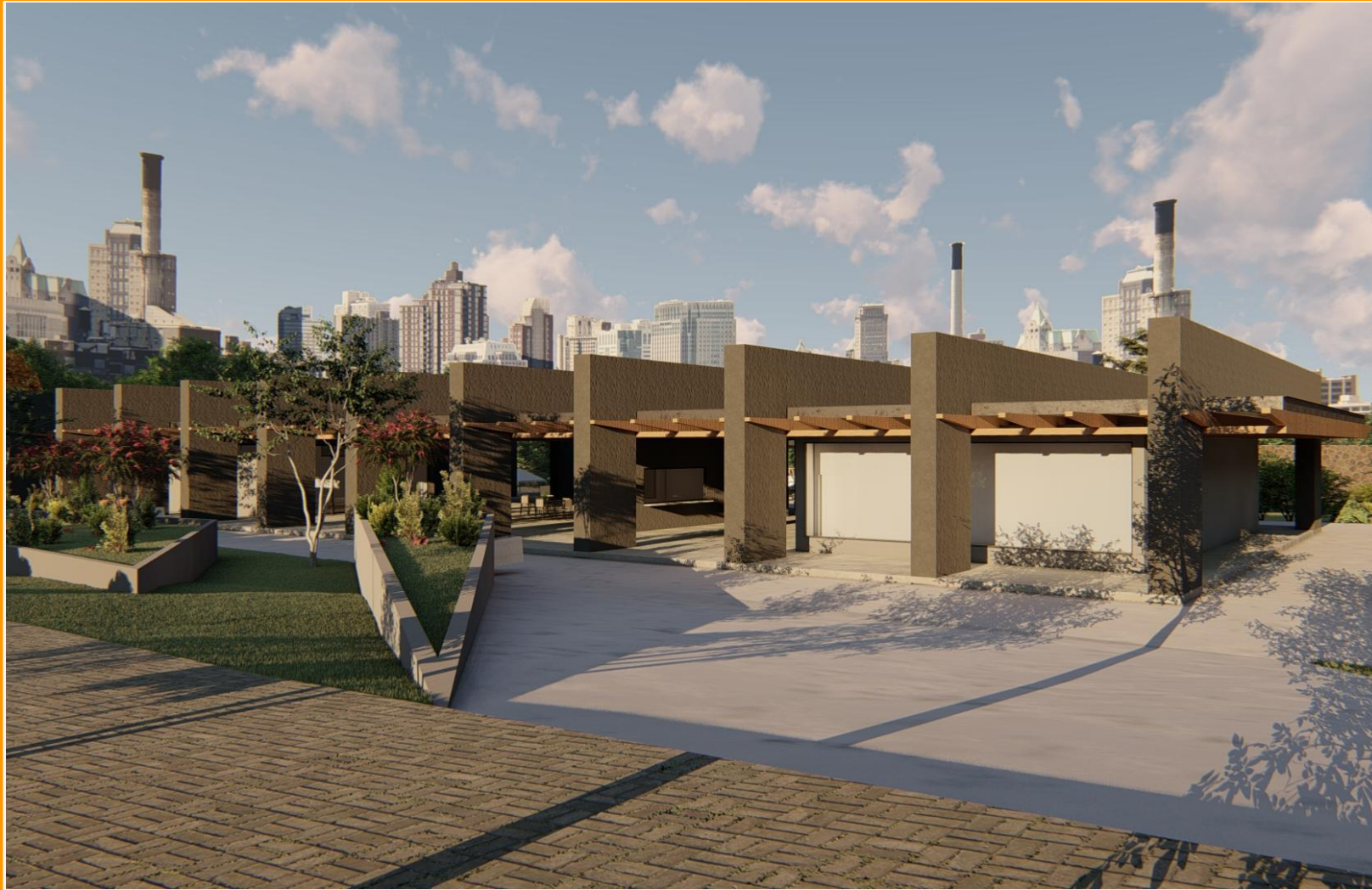




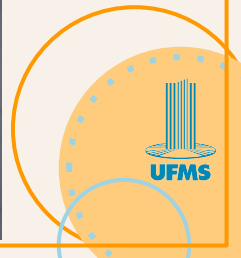
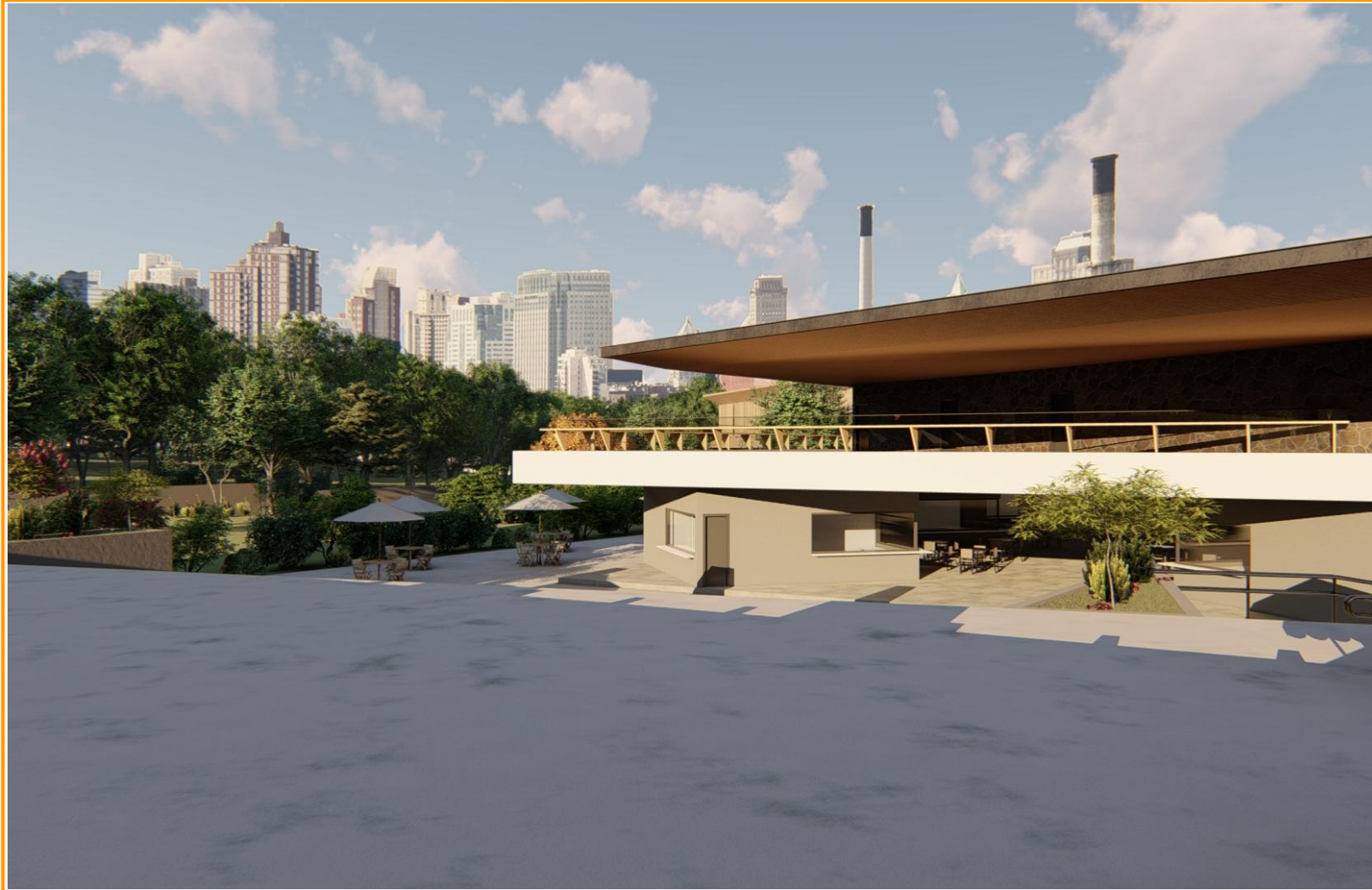


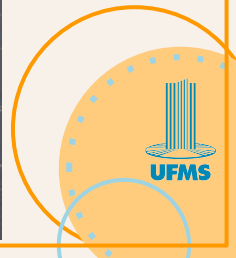
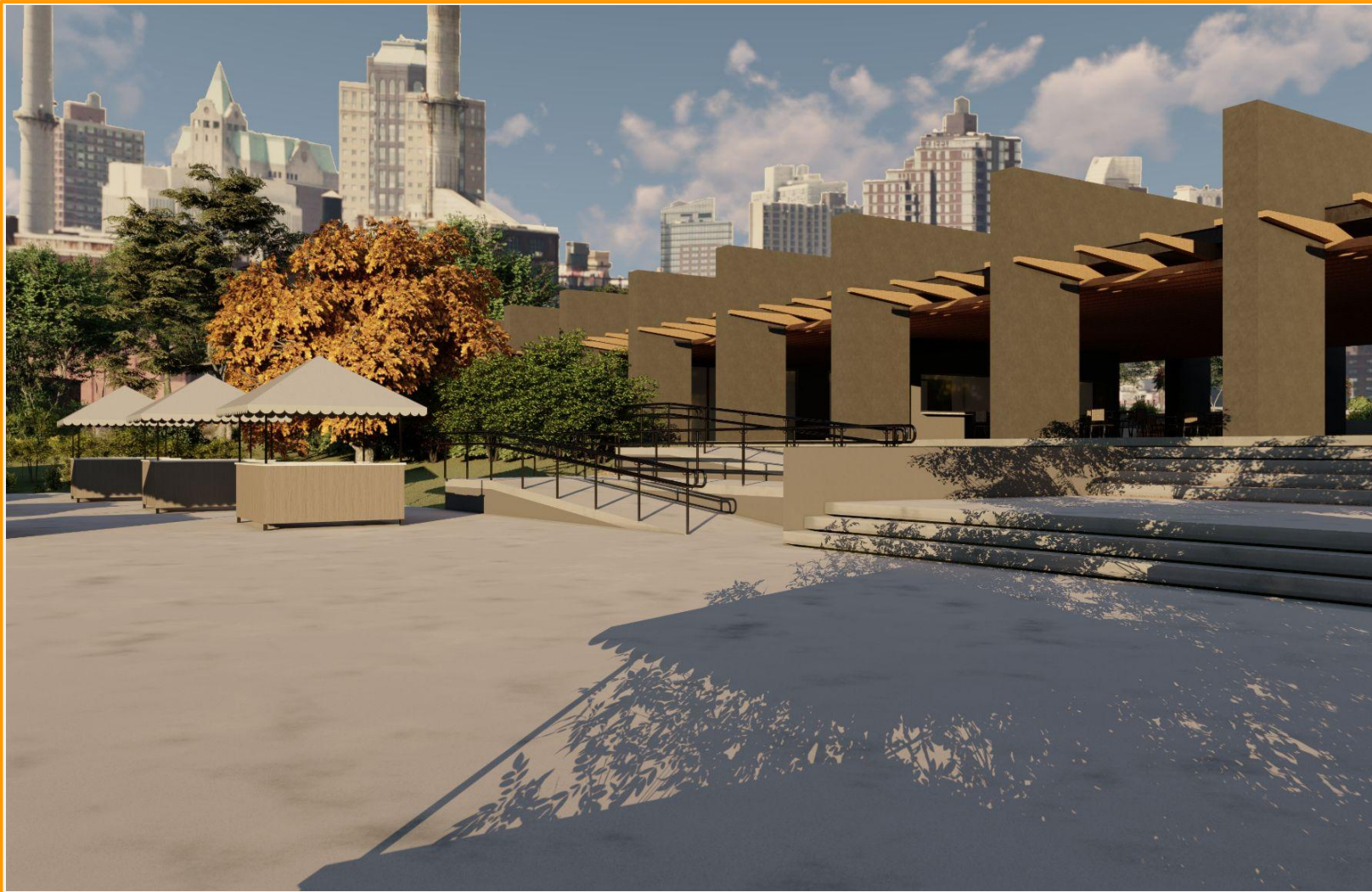




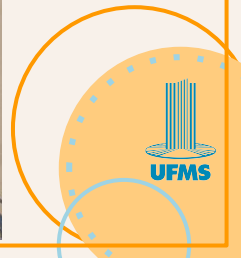
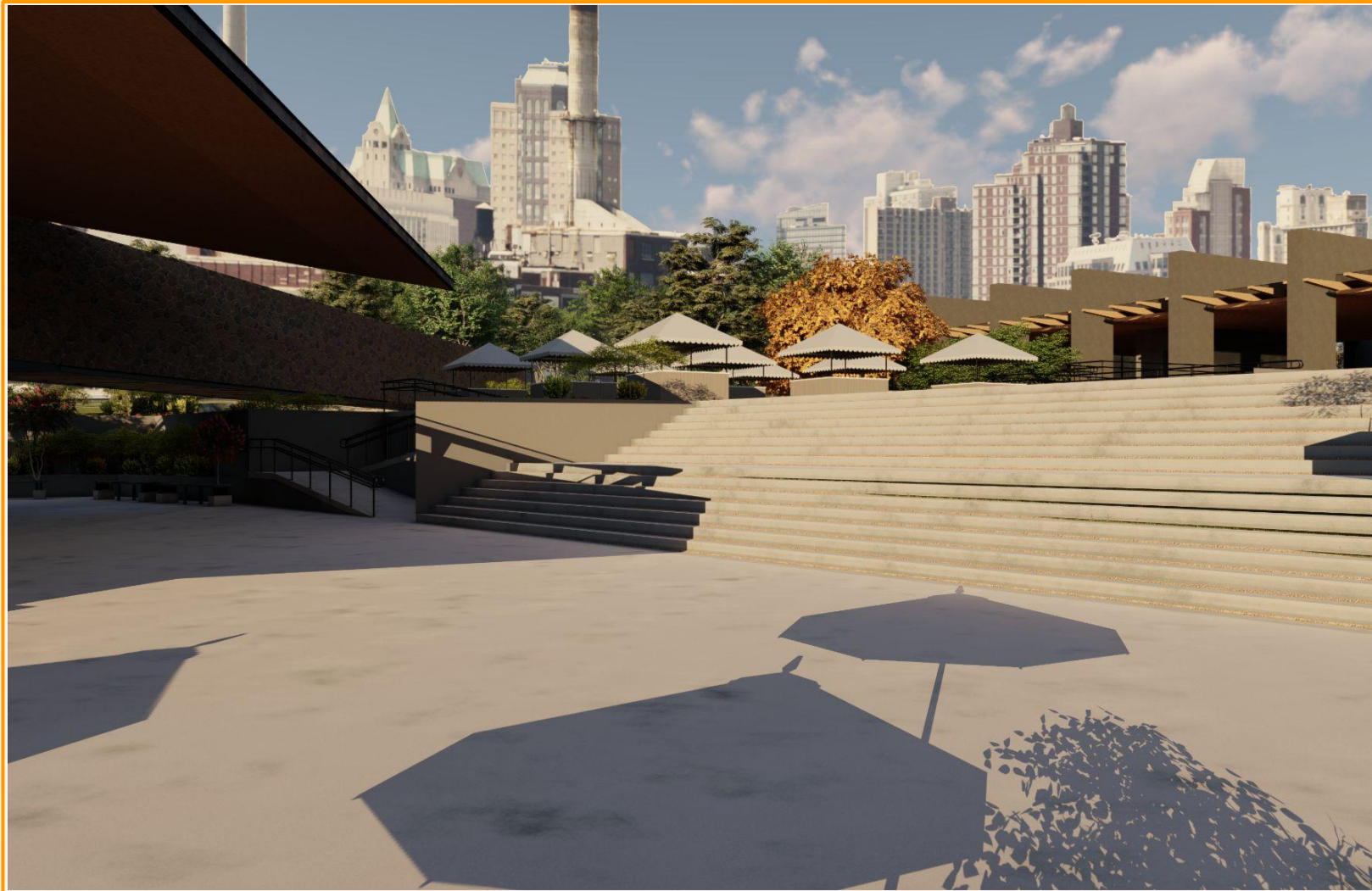


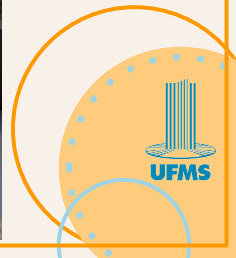
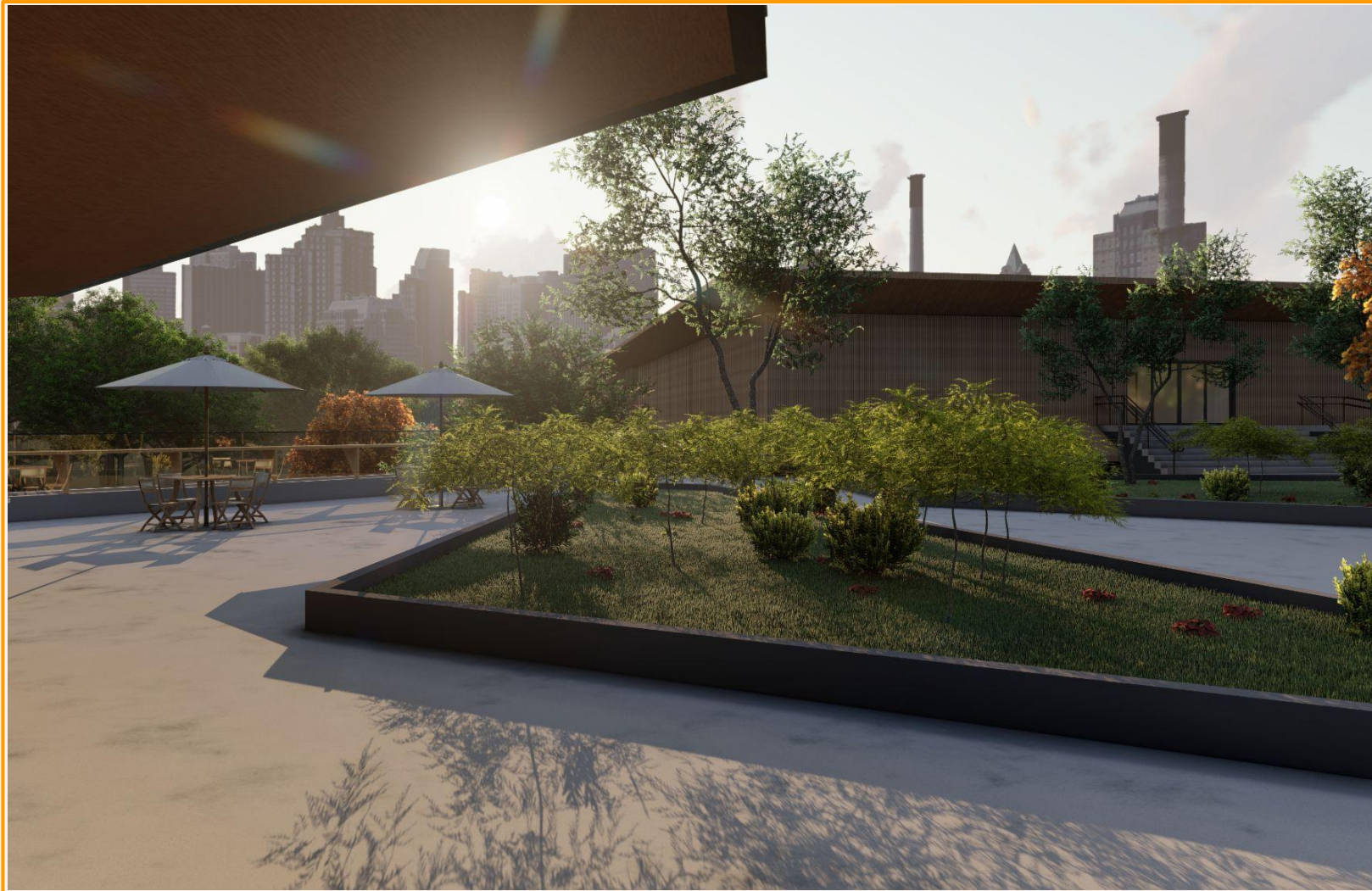




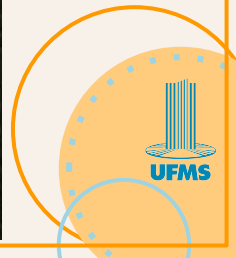




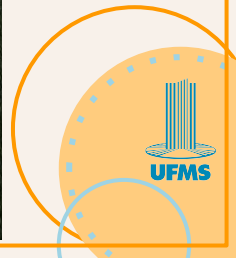




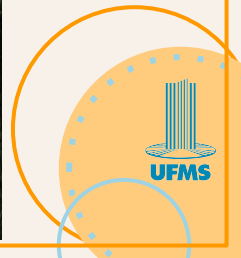












**O B R I G A D O !**

