

# TCC 2

# RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

**AMBIENTES COM ÁREAS DEDICADAS À  
ALIMENTAÇÃO, CONVIVÊNCIA E INTEGRAÇÃO  
PARA OS ESTUDANTES DA UFMS E IFMS**

Acadêmico: Diego Lucas de Souza

Orientador: Prof. Dr. Ramon Fortunato

# Proposta

---

O Projeto tem como objetivo uma proposta de um restaurante universitário na cidade de Naviraí/MS.

# Justificativa

- Aquisição do curso de Arquitetura Urbanismo.
- Localização geográfica do campus.
- Novo campus do IFMS.

# Localização

Localizado na cidade de Naviraí, MS.

Rodovia Paulo Rodrigues Santos (MS-141 km 4).

## LOTE DO INSTITUTO FEDERAL (IFMS)

Lote do IFMS corresponde a uma área total de 70.000,00m<sup>2</sup>

O local escolhido para o projeto possui uma área de 10.445,20 m<sup>2</sup>.

Brasil



Mato Grosso do Sul

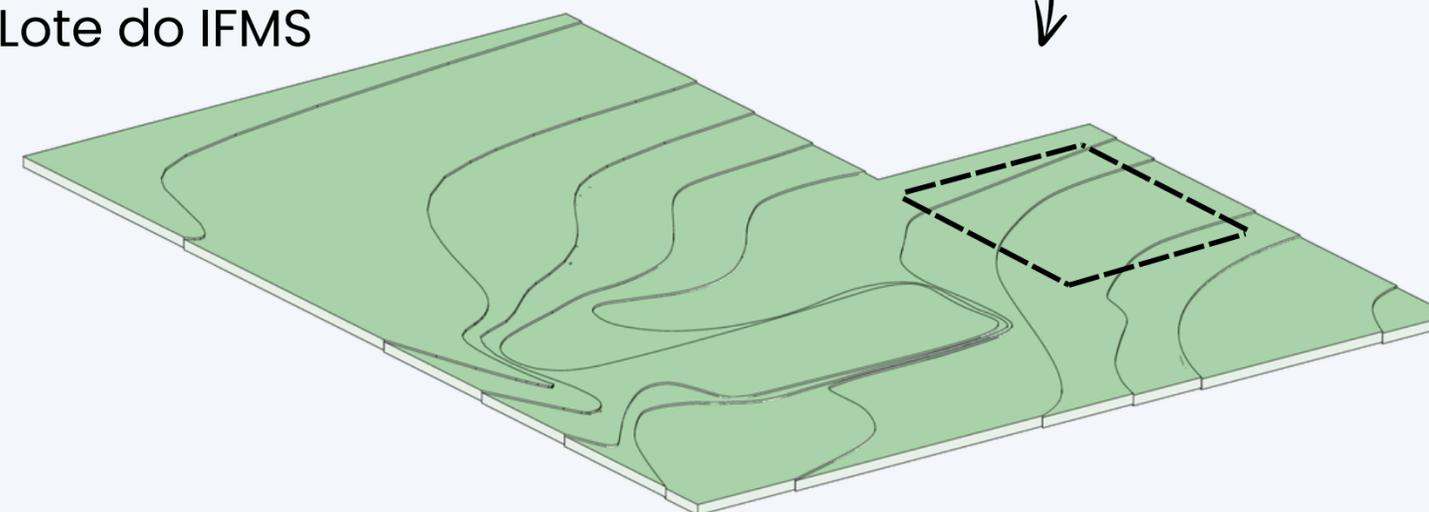


UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

Naviraí

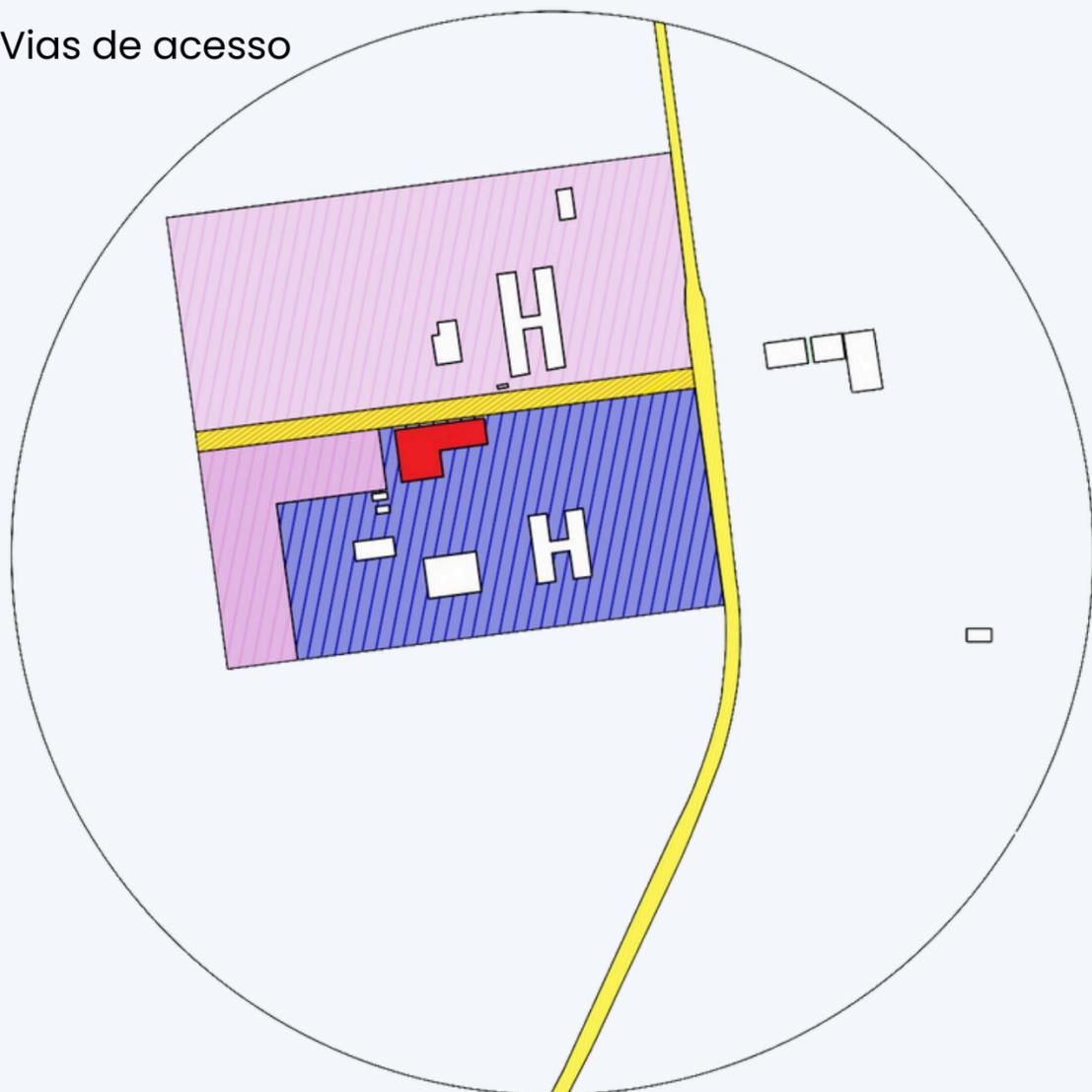


Lote do IFMS



## ANÁLISE DO ENTORNO

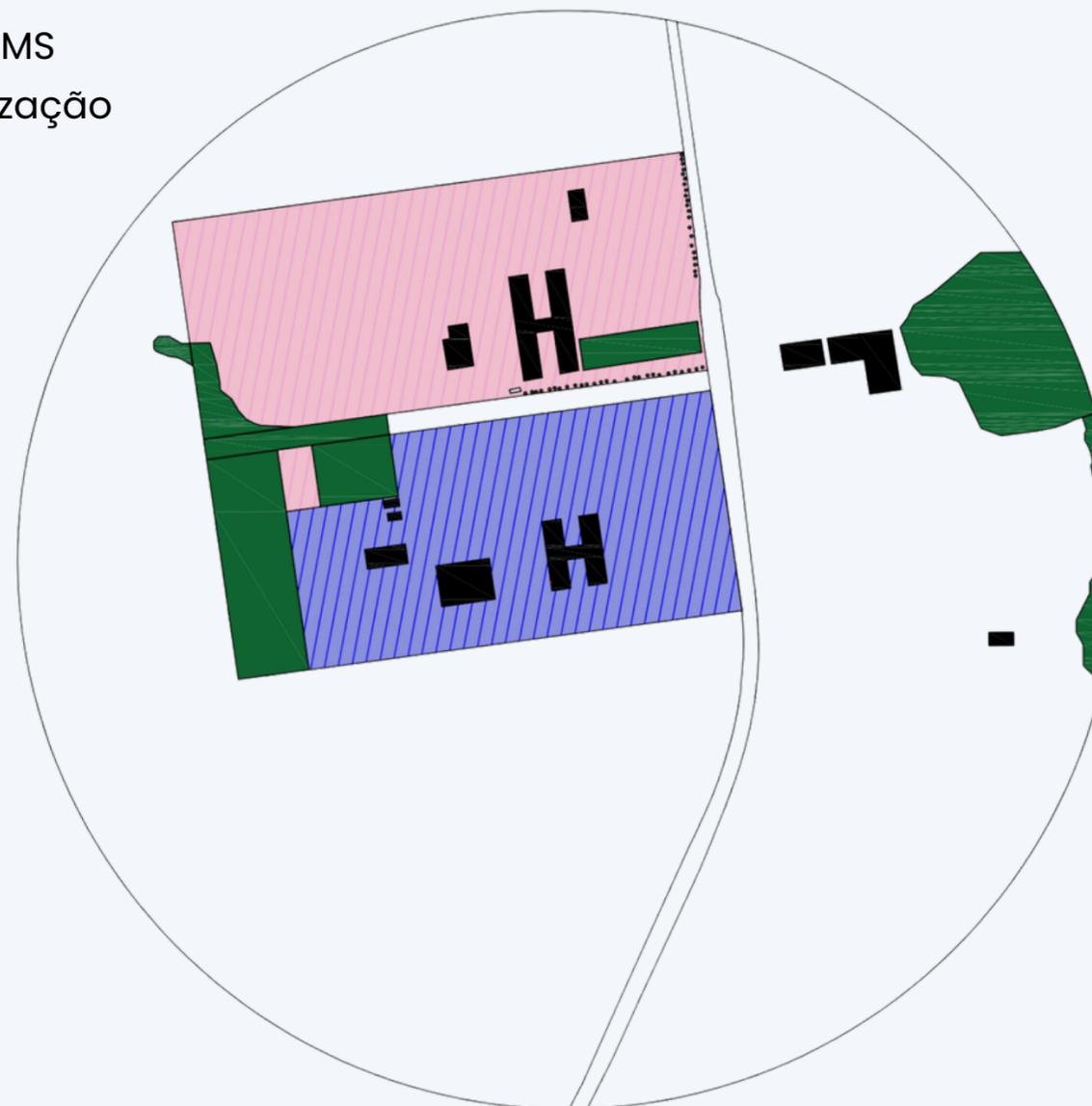
- Local do projeto
- Lote UFMS
- Lote IFMS
- Vias de acesso



1

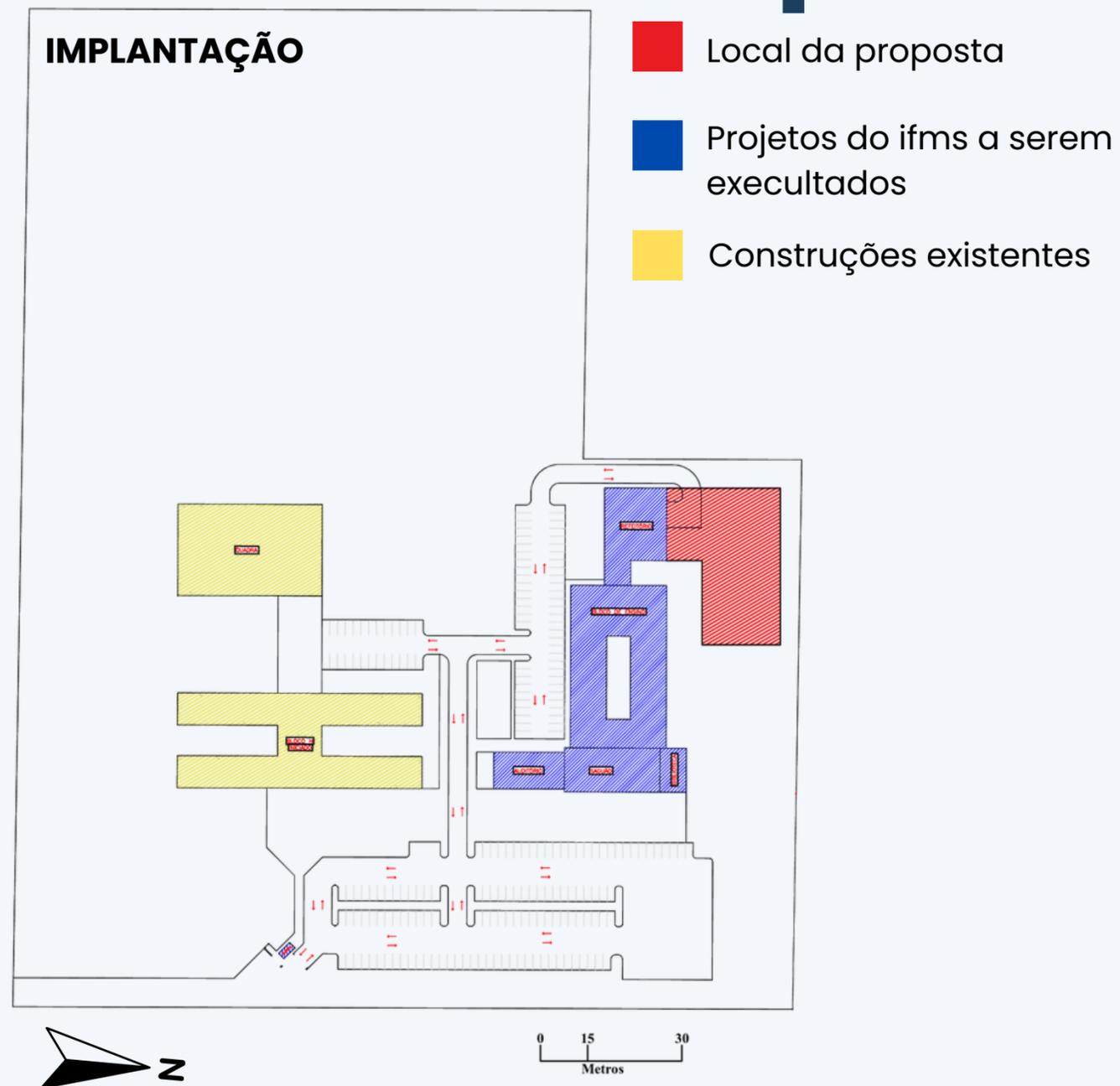
## MAPA DE CHEIOS E VAZIOS E ARBORIZAÇÃO

- Cheios
- Lote UFMS
- Lote IFMS
- Arborização

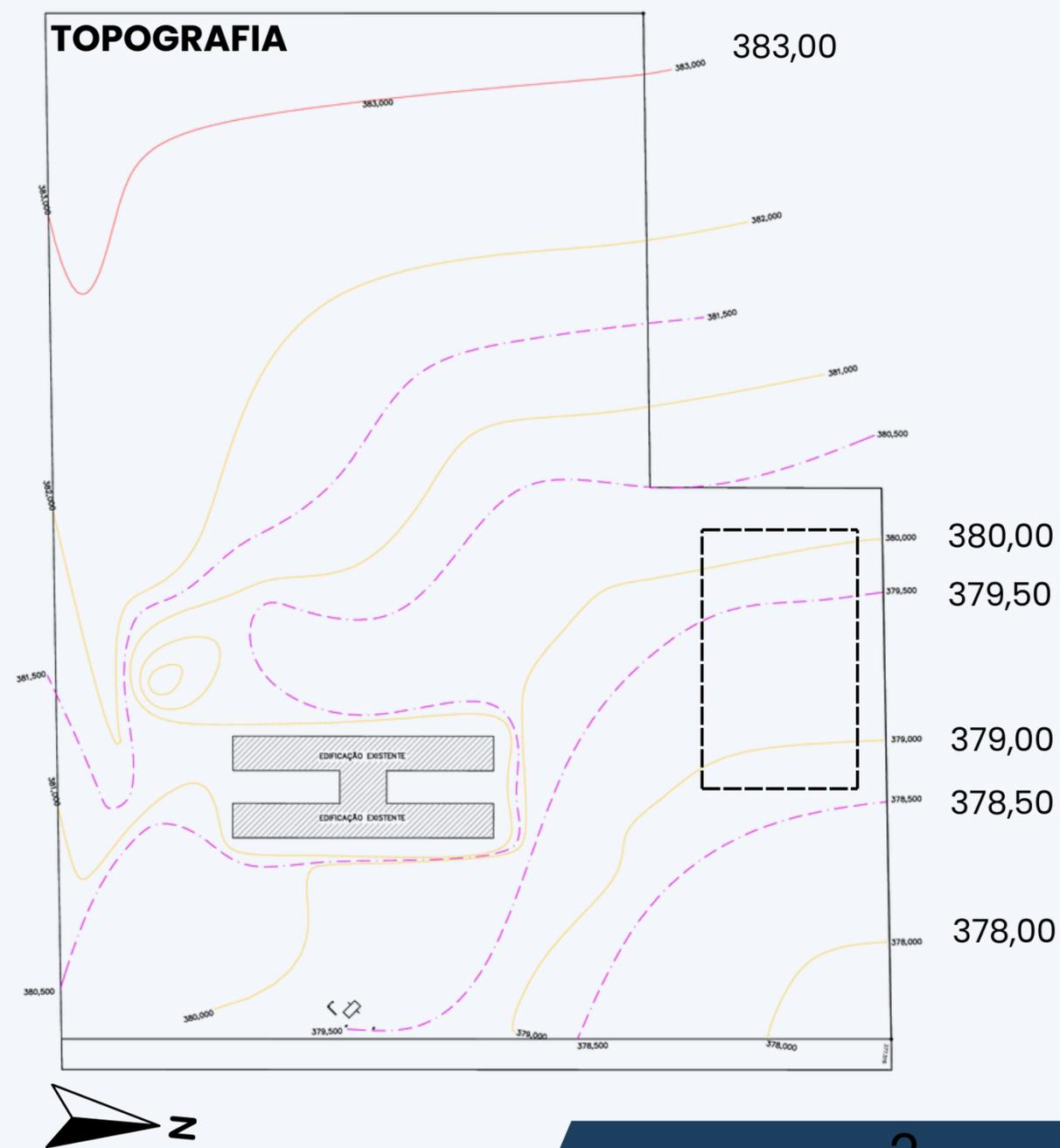


2

# Análise da implantação do IFMS



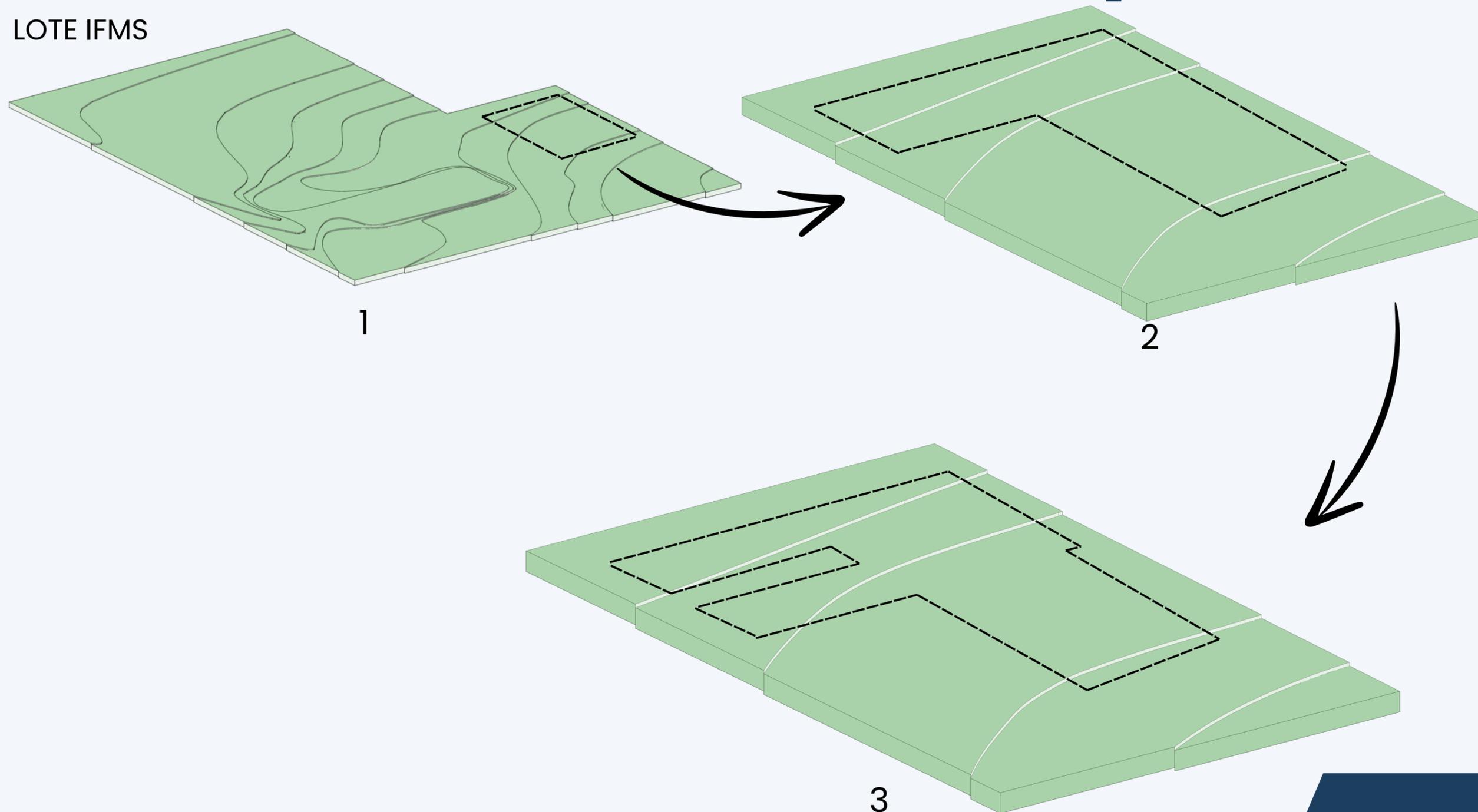
1



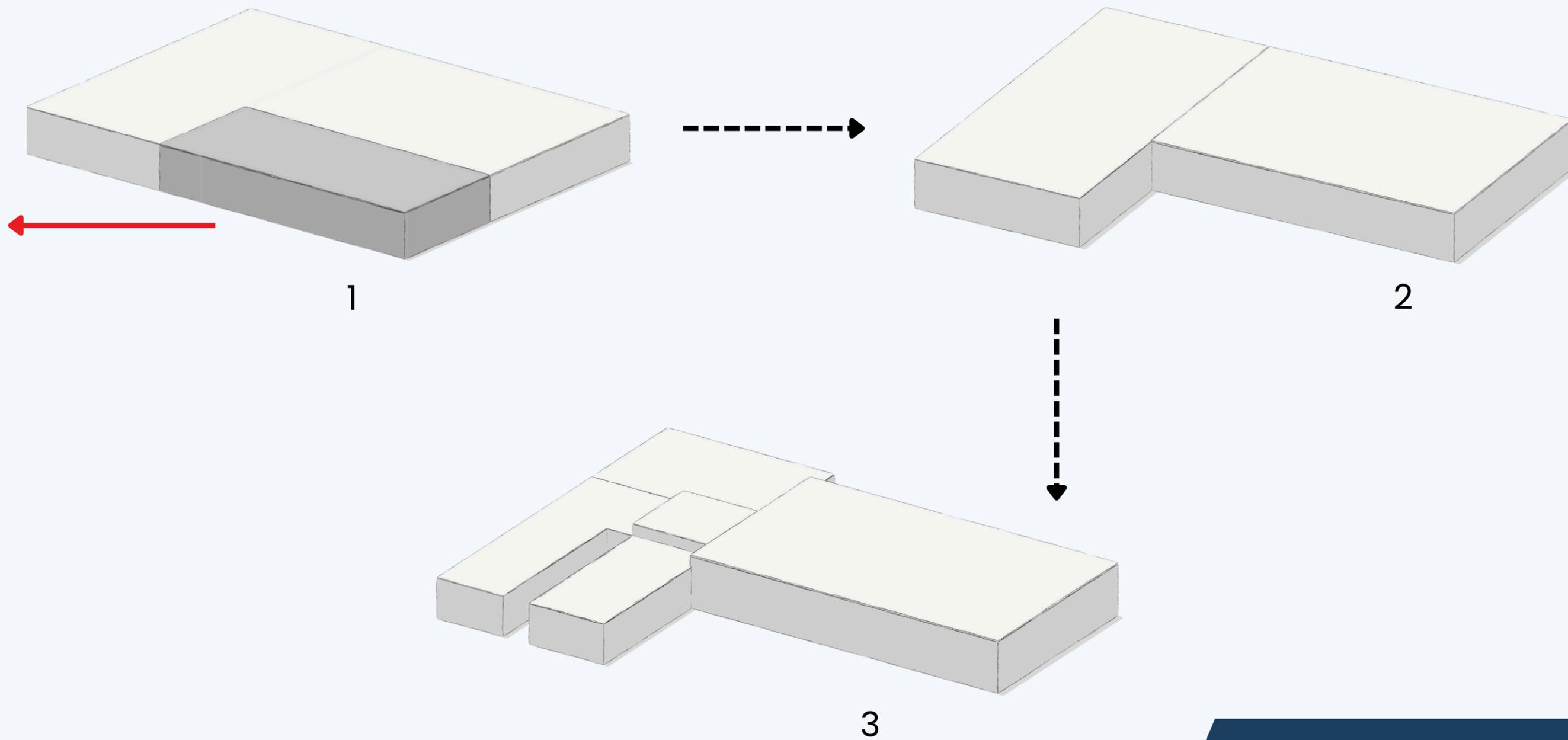
2

# Desenvolvimento da Proposta

LOTE IFMS



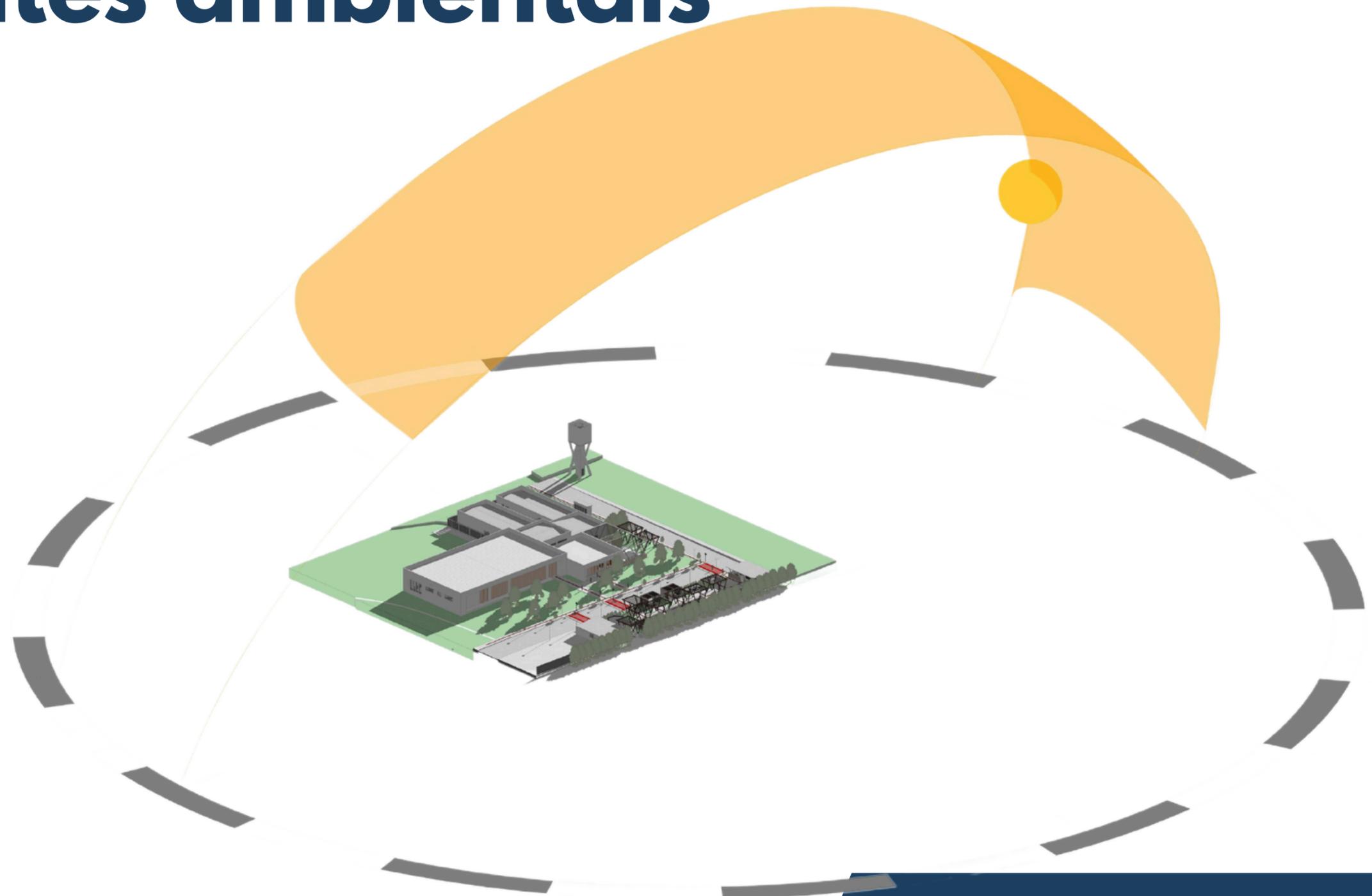
# EVOLUÇÃO DA FORMA



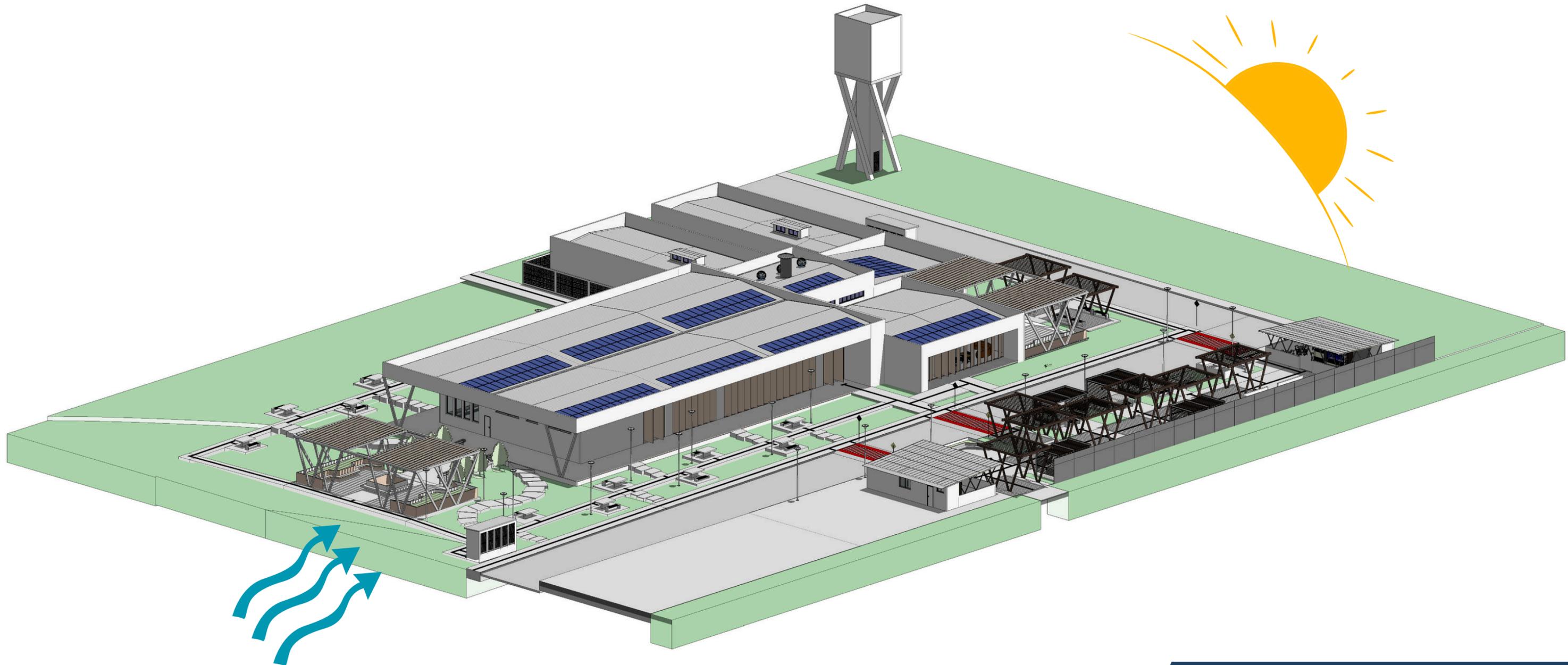
# Condicionantes ambientais

Estudo sobre a radiação solar foi realizado entre 21 de março e 20 de dezembro, período em que ocorrem os dias mais quentes do ano.

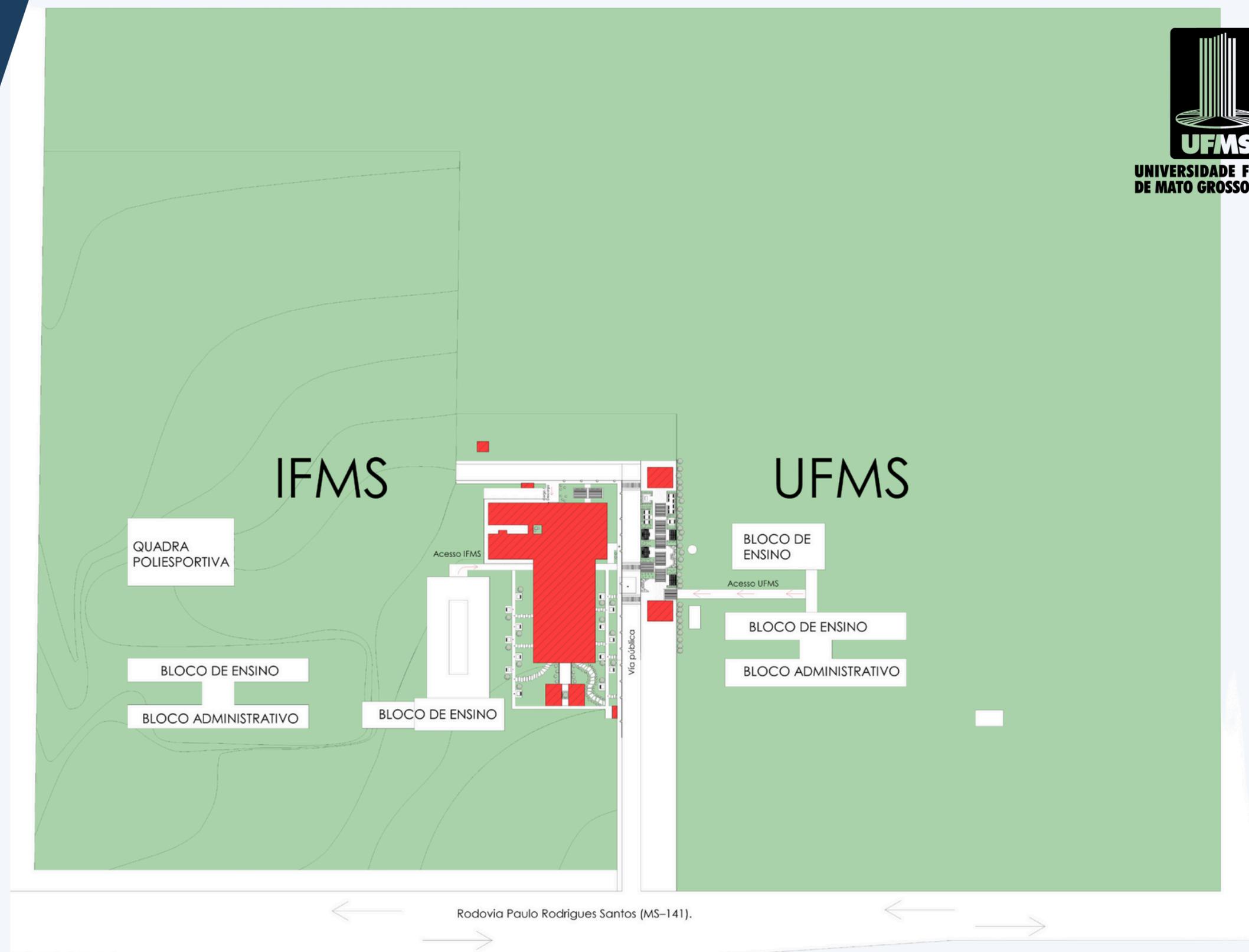
O projeto demonstrou ser eficaz na proteção contra os raios solares predominantes durante esse período.



# Condicionantes ambientais

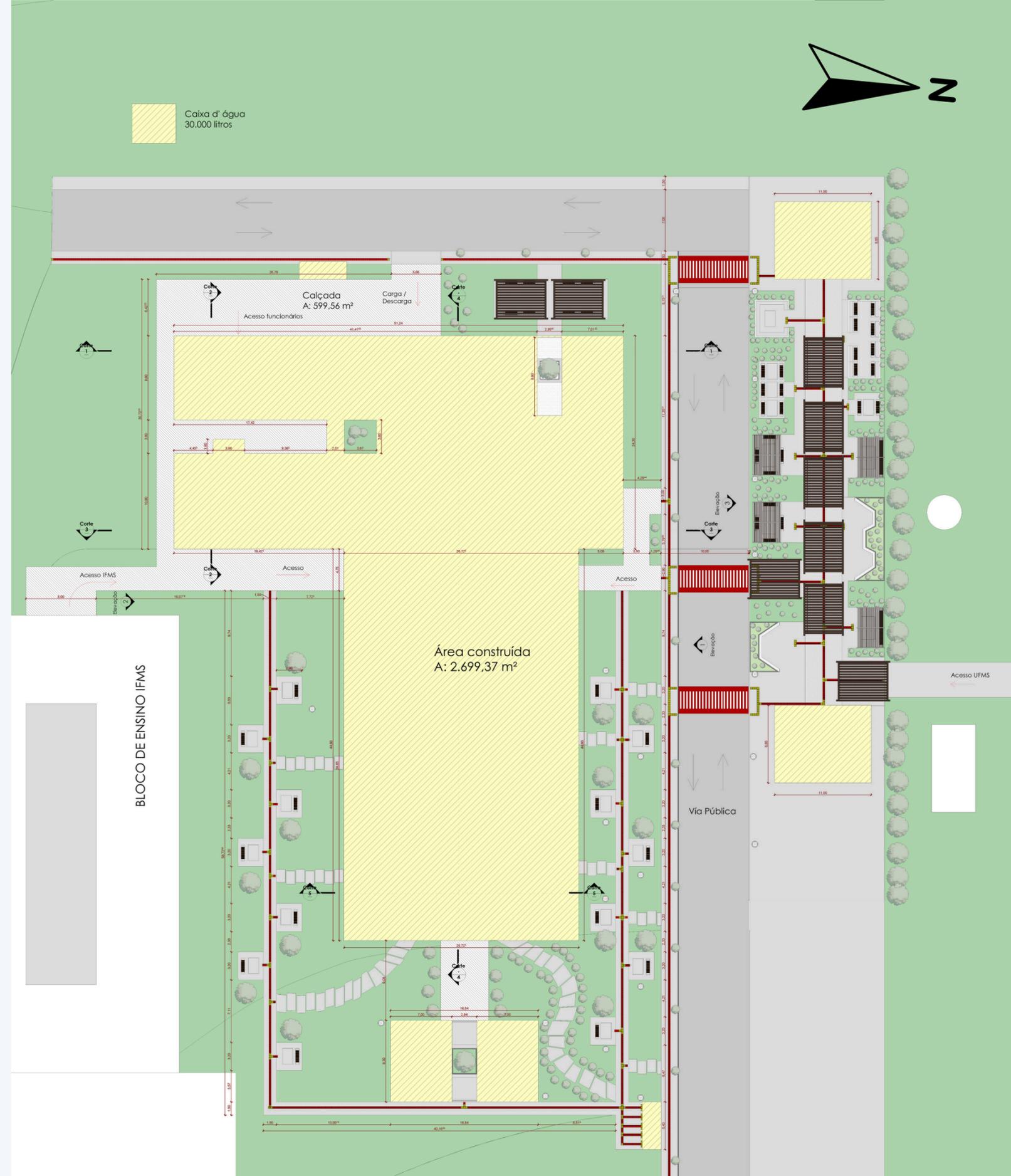


# Planta de Localização



# Planta de Implantação

Escala 1:200



# Setorização

- ÁREA DE SERVIÇO
- ÁREA DE DESCANSO
- SALÃO DE ALIMENTAÇÃO
- SANITÁRIOS

Escala 1:100



# Principais Acessos

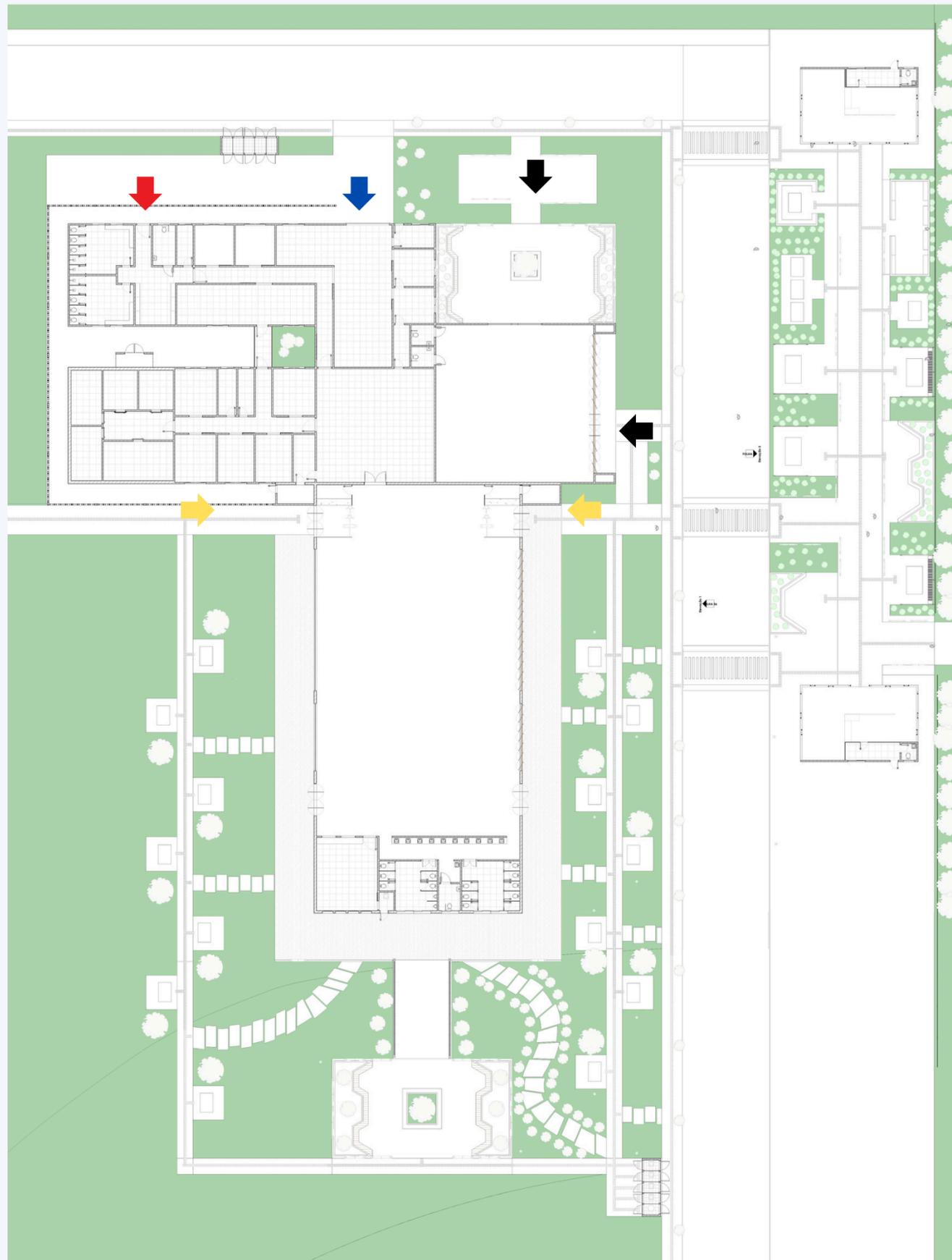
 Acesso dos funcionários

 Carga / Descarga

 Acesso R.U

 Acesso área de descanso

Escala 1:100



# Principais Fluxos



Fluxos de trabalhadores



Fluxos da comunidade acadêmica

Escala 1:100



# Planta de Layout

Salão de alimentação tem capacidade de 240 lugares.

Funcionando por 3 hs  
tera capacidade para  
1.440 pessoas.

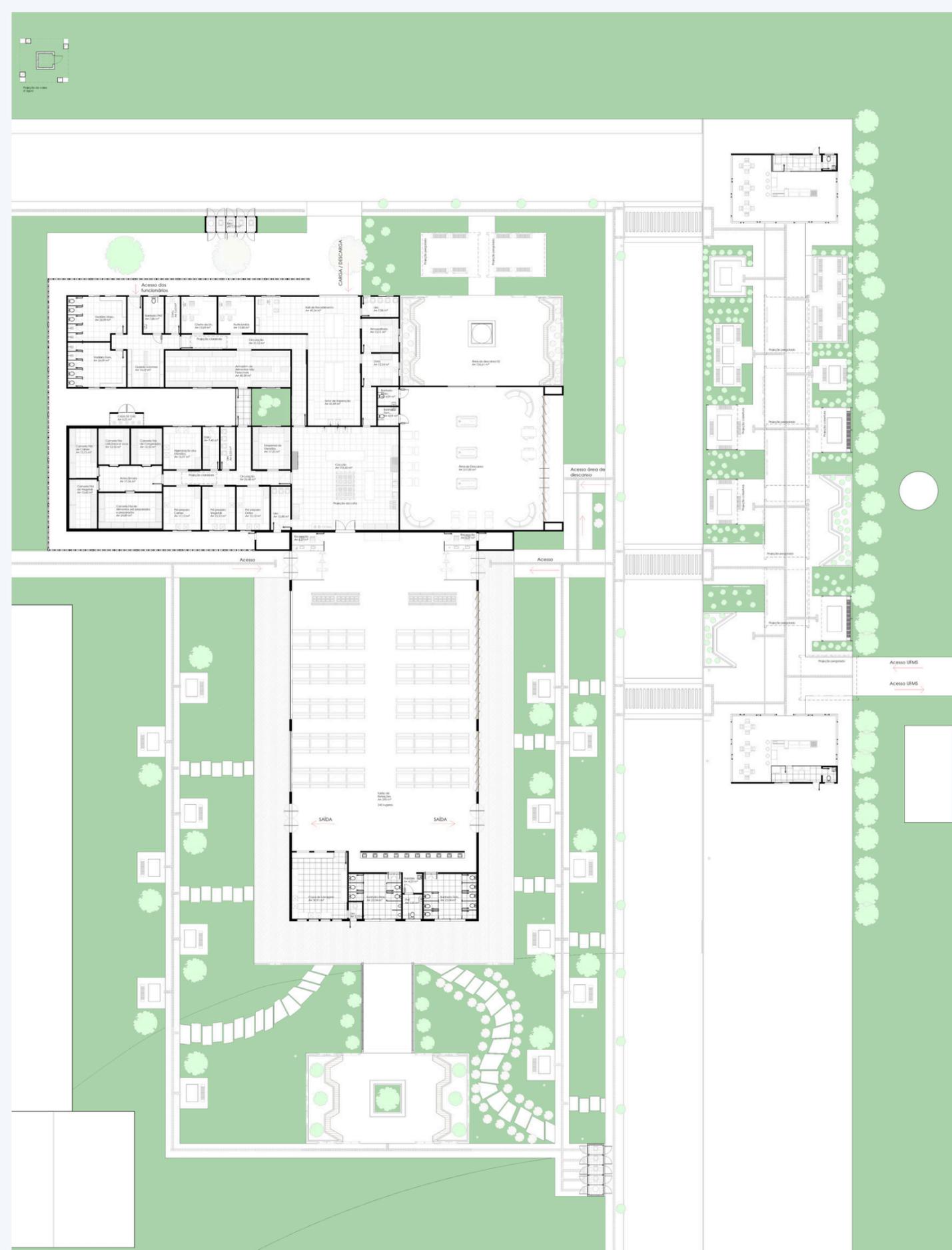
No ano de 2024, o  
CPNV teve 477 alunos  
matriculados.

160 alunos integral

317 noturno

IFMS tem expectativa  
de receber 600 alunos.

**Escala 1:100**



# Elevações

Construção em alvenaria de concreto pintado com tinta Suvinil - cimento queimado.

Brisas retráteis de madeira.

Pergolados metálicos e de madeira.



Elevação 1

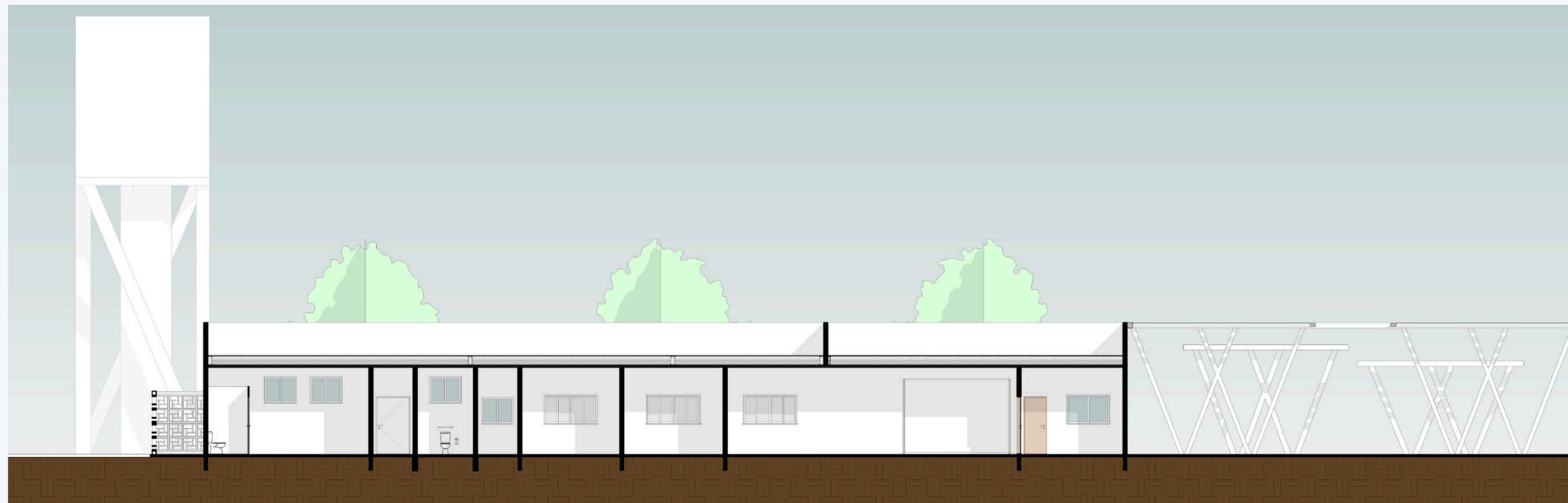


Elevação 2

# Cortes

Construção em alvenaria, pilares e vigas de concreto armado.

Salão de alimentação com laje aveolar pré fabricada, vigas metálicas e pilares de concreto armado.



Corte 1



Corte 2

# Cobertura

Cobertura em telhas de fibrocimento com inclinações que variam de 7 a 10 %.

Placas fotovoltaicas para converter a luz solar em energia elétrica.



# MAQUETE 3D



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE MATO GROSSO DO SUL





UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE MATO GROSSO DO SUL

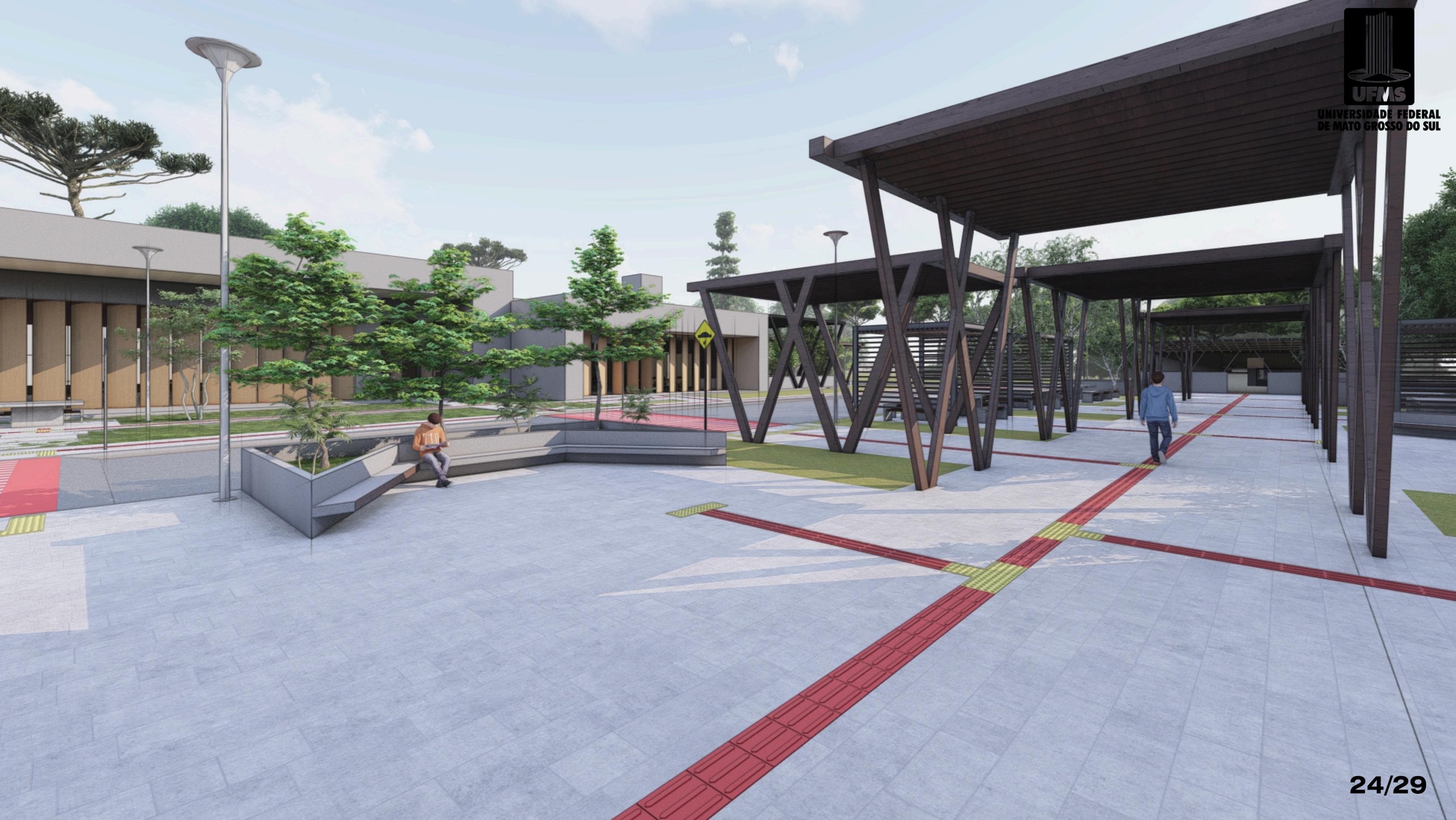




UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE MATO GROSSO DO SUL

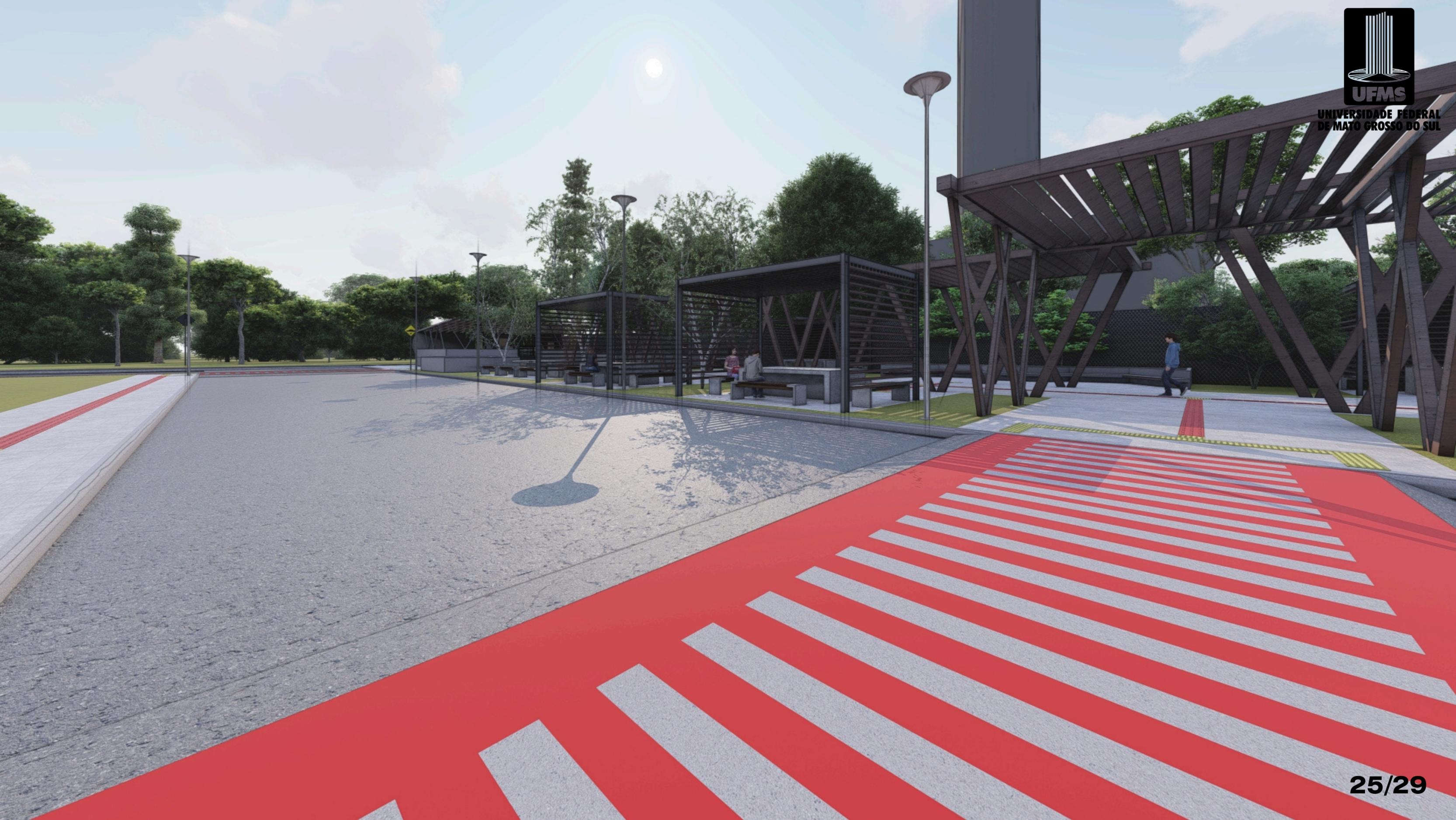








UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE MATO GROSSO DO SUL

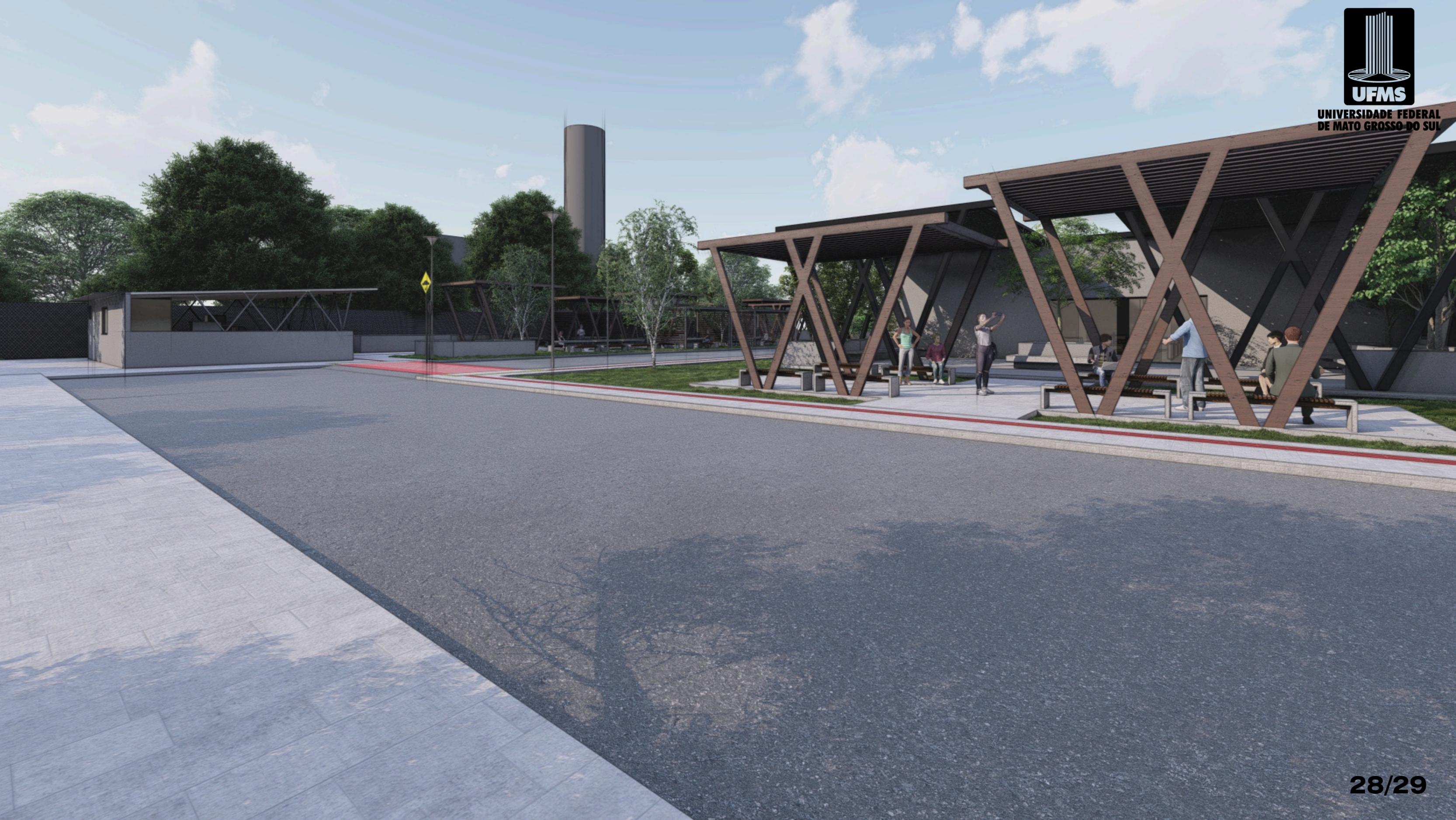




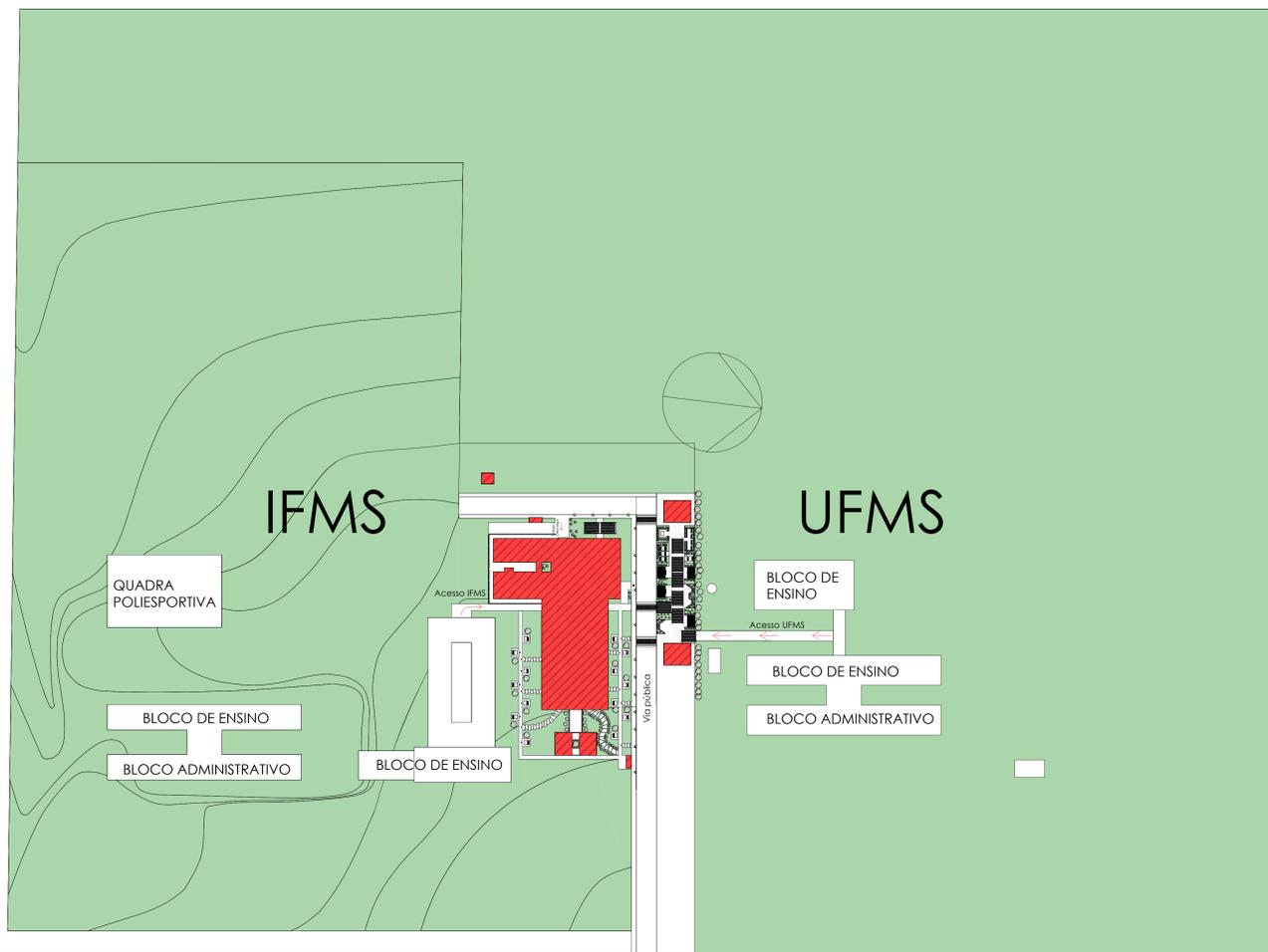




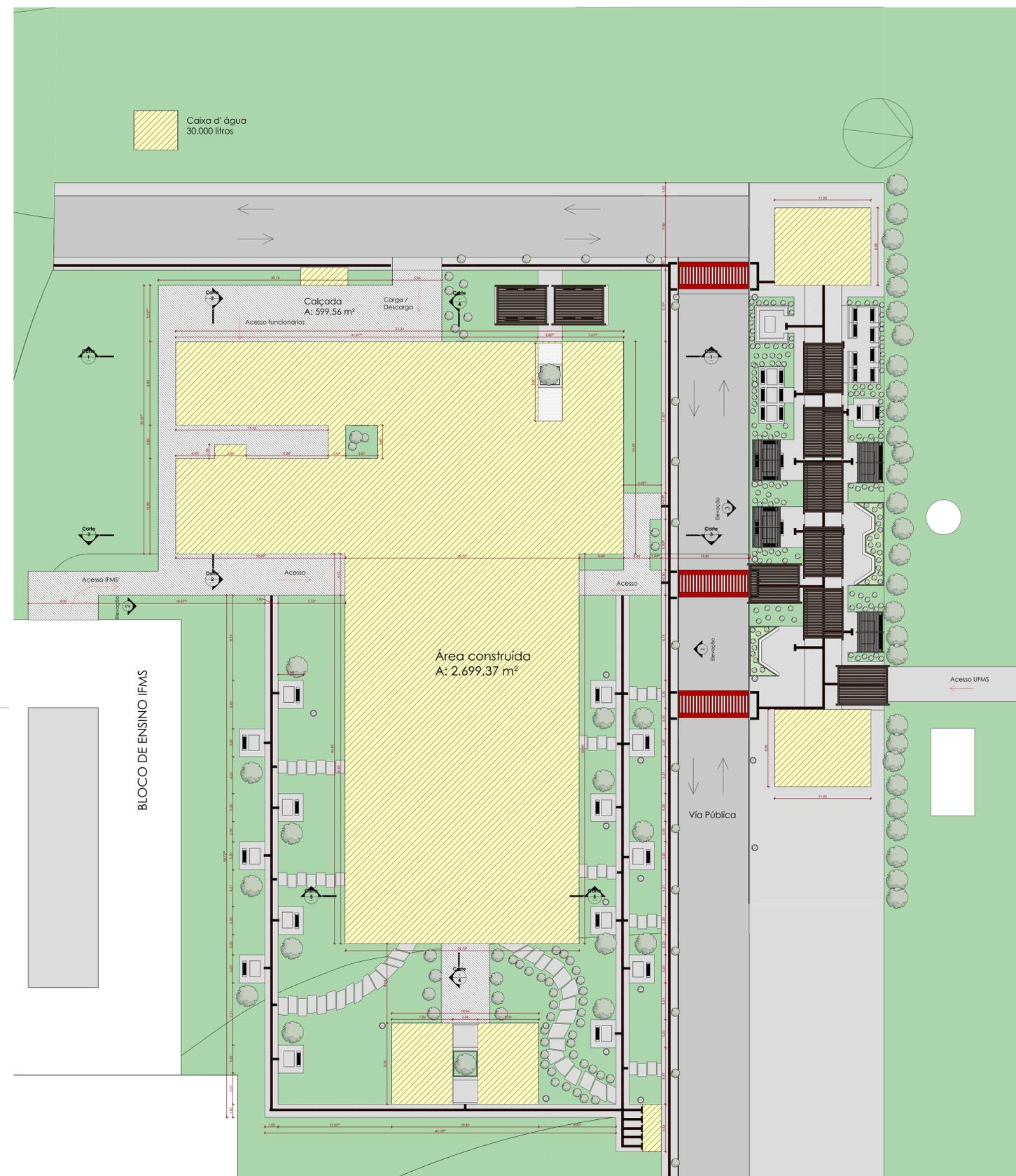
UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE MATO GROSSO DO SUL



**OBRIGADO!**

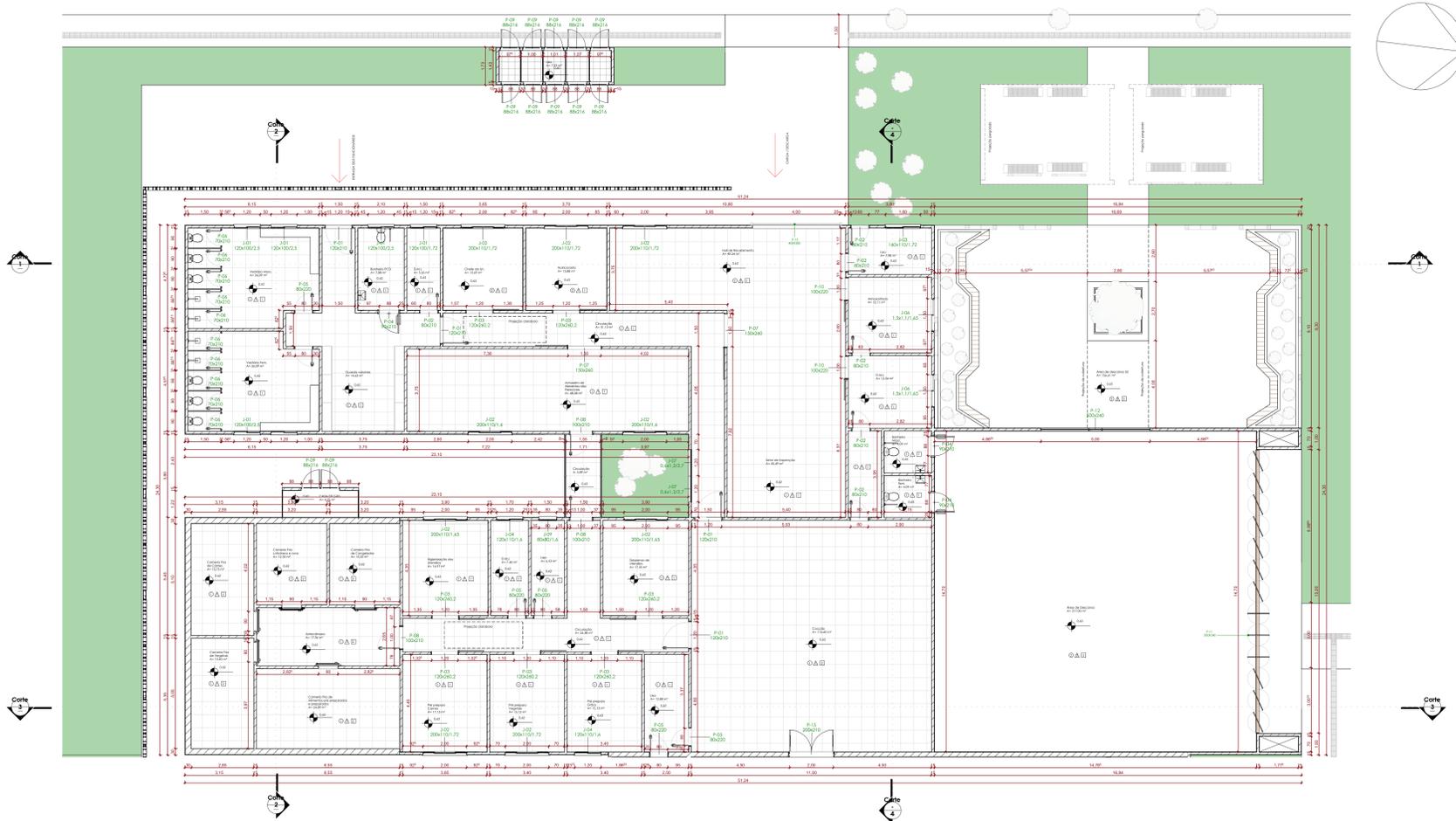


1 Localização  
1 : 1000



2 Implantação  
1 : 200

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL	
Ateliê de projeto final II	Áreas: Terreno: 70.000,00m² Á construída: 2.699,37 m² Calçada: 599,56 m²
Docente: Alessandro Alves	
Orientador: Ramon Fortunato	
Aluno: Diego Lucas de Souza	
Conteúdo: Localização, Implantação	Prancha 01/07
Data: 08 - 11 - 2024	
Escala: Indicada	



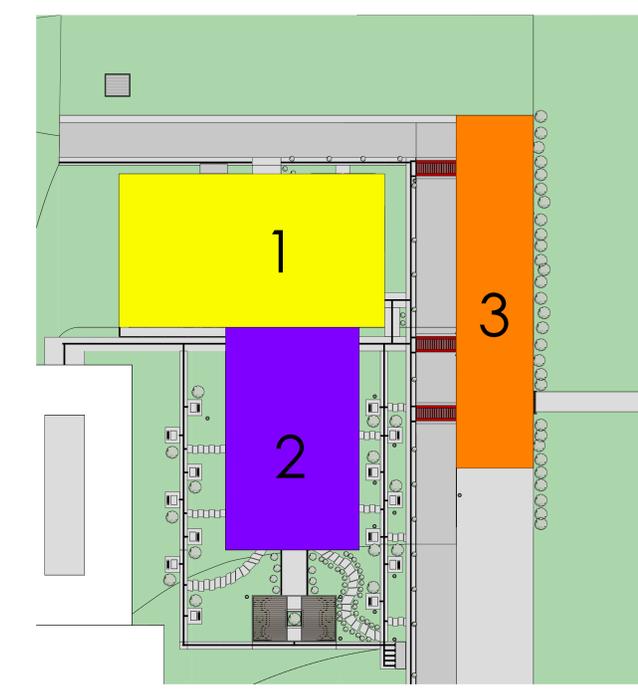
1 Térreo Técnico Setor 01  
1 : 100

TABELA DE PORTAS				
QUANTIDADE	ITEM	LARGURA	ALTURA	ESPECIFICAÇÃO
05	P-01	1,20 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
06	P-02	0,80 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
07	P-03	1,20 m	2,60 m	Porta de correr 1 folha de madeira
04	P-04	0,90 m	2,10 m	Porta de abrir PCD - NBR 9050
08	P-05	0,80 m	2,20 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
31	P-06	0,70 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de metal
02	P-07	1,50 m	2,60 m	Porta de correr 1 folha de madeira
03	P-08	1,00 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
23	P-09	0,88 m	2,16 m	Porta de abrir 1 folha com veneziana ventilada
02	P-10	1,00 m	2,20 m	Porta de correr 1 folha de madeira
05	P-11	3,00 m	3,40 m	Porta giratória de madeira
01	P-12	5,00 m	2,40 m	Porta de correr 4 folhas de vidro
01	P-13	4,00 m	2,80 m	Porta fast clean de enrolar em aço galvanizado
02	P-14	1,50 m	2,10 m	Porta pivotante 2 folhas
01	P-15	2,00 m	2,10 m	Porta de giro dupla com visor

3 Tabela de esquadrias 1  
1 : 100

TABELA DE JANELAS					
QUANTIDADE	ITEM	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	ESPECIFICAÇÃO
06	J-01	1,20 m	1,00 m	2,50 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
09	J-02	2,00 m	1,10 m	1,72 m	Janela de correr 4 folhas de vidro
08	J-03	1,60 m	1,10 m	1,72 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
02	J-04	1,20 m	1,10 m	1,60 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
04	J-05	1,00 m	2,80 m	1,60 m	Janela maxim-ar 1 folha de vidro
02	J-06	1,80 m	1,10 m	1,65 m	Janela de correr 2 folhas de vidro gradeada
02	J-07	0,60 m	1,20 m	2,70 m	Janela maxim-ar 2 folhas de vidro
20	J-07	0,60 m	1,20 m	4,68 m	Janela maxim-ar 2 folhas de vidro
02	J-08	1,00 m	0,60 m	2,30 m	Janela basculante de vidro
01	J-09	1,00 m	2,20 m	2,20 m	Janela basculante de vidro

4 Tabela de esquadrias 2  
1 : 100

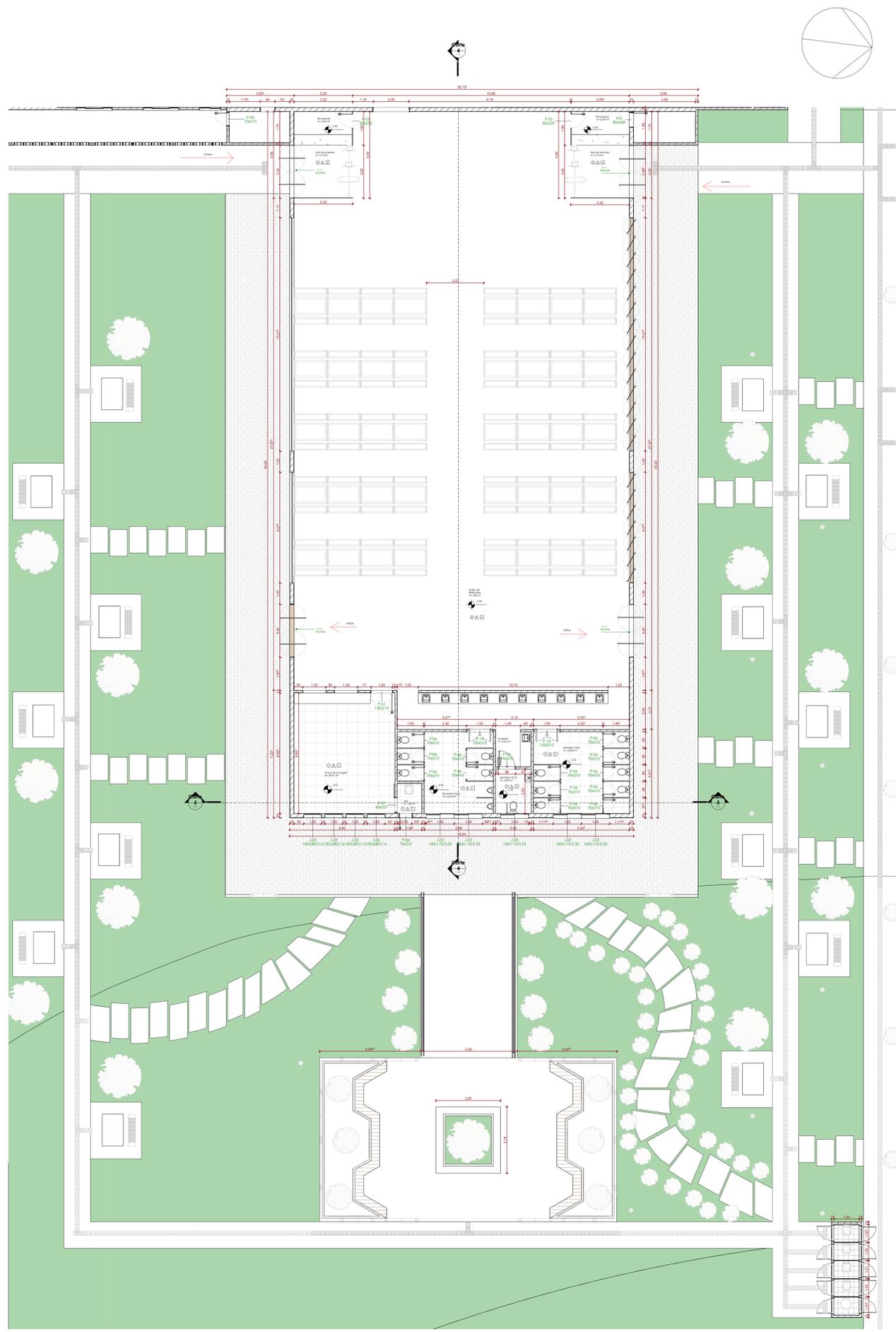


2 Planta Chave  
1 : 500

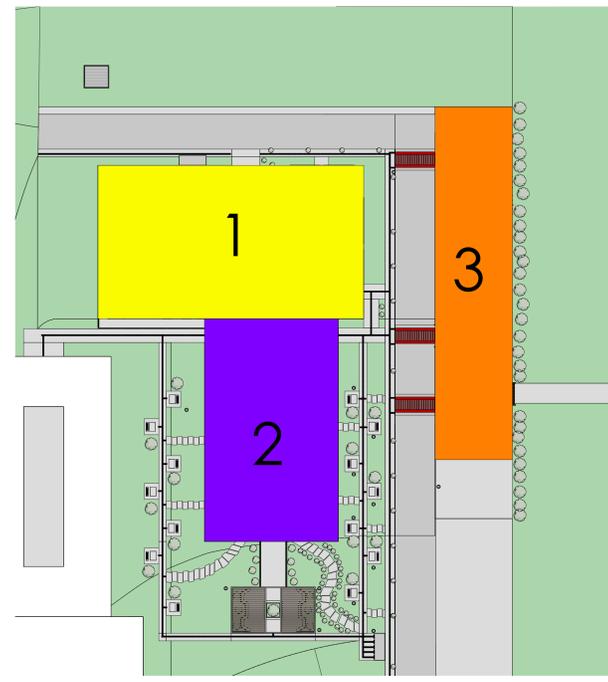
COMPARTIMENTOS	MATERIAS	SUPERFÍCIES				
		1	2	3	4	5
Hall de recebimento	Piso cerâmico antiderrapante					
Setor de inspeção	Piso laminado de madeira					
Armazém de alimentos não perecíveis	Piso de concreto polido					
Armazenado	Pintura branca impermeável lavável					
D.M.L	Revestimento cerâmico					
Lixo	Laje pintada com podotambo					
Nutricionista	Forno de PVC					
Chefe de unidade	Forno de madeira					
Banheiro PCD						
Vestário masculino						
Vestário feminino						
Dispensar de utensílios						
Higienização dos utensílios						
Coxção						
Pré preparo						
Câmara frias						
Halls de entrada						
Sabão de alimentação						
Banheiro masculino						
Banheiro feminino						
Copa de lavagem						
Banheiro PCD						
Espaço coberto						
Espaço descoberto						
Banheiro masculino						
Banheiro feminino						
Quiosque de vendas						

5 Tabela de materias  
1 : 100

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL	
Ateliê de projeto final II	Áreas: Terreno: 70.000,00m² Á construír: 2.699,37 m² Calçada: 599,56 m²
Docente: Alessandro Alves	
Orientador: Ramon Fortunato	
Aluno: Diego Lucas de Souza	
Conteúdo: Planta térreo setor I	Prancha 02/07
Data: 08 - 11 - 2024	
Escala: Indicada	



1 Térreo Técnico Setor 02  
1:100



2 Planta Chave 2  
1:500

TABELA DE PORTAS

QUANTIDADE	ITEM	LARGURA	ALTURA	ESPECIFICAÇÃO
05	P-01	1,20 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
06	P-02	0,80 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
07	P-03	1,20 m	2,60 m	Porta de correr 1 folha de madeira
04	P-04	0,90 m	2,10 m	Porta de abrir PCD - NBR 9050
08	P-05	0,80 m	2,20 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
31	P-06	0,70 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de metal
02	P-07	1,50 m	2,60 m	Porta de correr 1 folha de madeira
03	P-08	1,00 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha em madeira
23	P-09	0,88 m	2,16 m	Porta de abrir 1 folha com veneziana ventilada
02	P-10	1,00 m	2,20 m	Porta de correr 1 folha de madeira
05	P-11	3,00 m	3,40 m	Porta giratória de madeira
01	P-12	5,00 m	2,40 m	Porta de correr 4 folhas de vidro
01	P-13	4,00 m	2,80 m	Porta fast clean de enrolar em aço galvanizado
02	P-14	1,50 m	2,10 m	Porta pivotante 2 folhas
01	P-15	2,00 m	2,10 m	Porta de giro dupla com visor

TABELA DE JANELAS

QUANTIDADE	ITEM	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	ESPECIFICAÇÃO
06	J-01	1,20 m	1,00 m	2,50 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
09	J-02	2,00 m	1,10 m	1,72 m	Janela de correr 4 folhas de vidro
08	J-03	1,60 m	1,10 m	1,72 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
02	J-04	1,20 m	1,10 m	1,60 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
04	J-05	1,00 m	2,80 m	1,60 m	Janela maxim-ar 1 folha de vidro
02	J-06	1,50 m	1,10 m	1,65 m	Janela de correr 2 folhas de vidro graduada
02	J-07	0,60 m	1,20 m	2,70 m	Janela maxim-ar 2 folha de vidro
20	J-07	0,60 m	1,20 m	4,68 m	Janela maxim-ar 2 folha de vidro
02	J-08	1,00 m	0,60 m	2,30 m	Janela basculante de vidro
01	J-09	1,00 m	2,20 m	2,20 m	Janela basculante de vidro

COMPARTIMENTOS	MATERIAIS			SUPERFÍCIES		
	1	2	3	1	2	3
Hall de recebimento	●	●	●	●	●	●
Setor de inspeção	●	●	●	●	●	●
Armazém de alimentos não perecíveis	●	●	●	●	●	●
Almoxarifado	●	●	●	●	●	●
D.M.L.	●	●	●	●	●	●
Lixo	●	●	●	●	●	●
Nutricionista	●	●	●	●	●	●
Chefe da unidade	●	●	●	●	●	●
Banheiro PCD	●	●	●	●	●	●
Vestibulo masculino	●	●	●	●	●	●
Vestibulo feminino	●	●	●	●	●	●
Dispensa de utensílios	●	●	●	●	●	●
Higienização dos utensílios	●	●	●	●	●	●
Cocção	●	●	●	●	●	●
Pré preparo	●	●	●	●	●	●
Câmara fria	●	●	●	●	●	●
Halls de entrada	●	●	●	●	●	●
Salão de alimentação	●	●	●	●	●	●
Banheiro masculino	●	●	●	●	●	●
Banheiro feminino	●	●	●	●	●	●
Copa de lavagem	●	●	●	●	●	●
Banheiro PCD	●	●	●	●	●	●
Espaço coberto	●	●	●	●	●	●
Espaço descoberto	●	●	●	●	●	●
Banheiro masculino	●	●	●	●	●	●
Banheiro feminino	●	●	●	●	●	●
Quiosque de vendas	●	●	●	●	●	●

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

Ateliê de projeto final II

Docente: Alessandro Alves

Orientador: Ramon Fortunato

Aluno: Diego Lucas de Souza

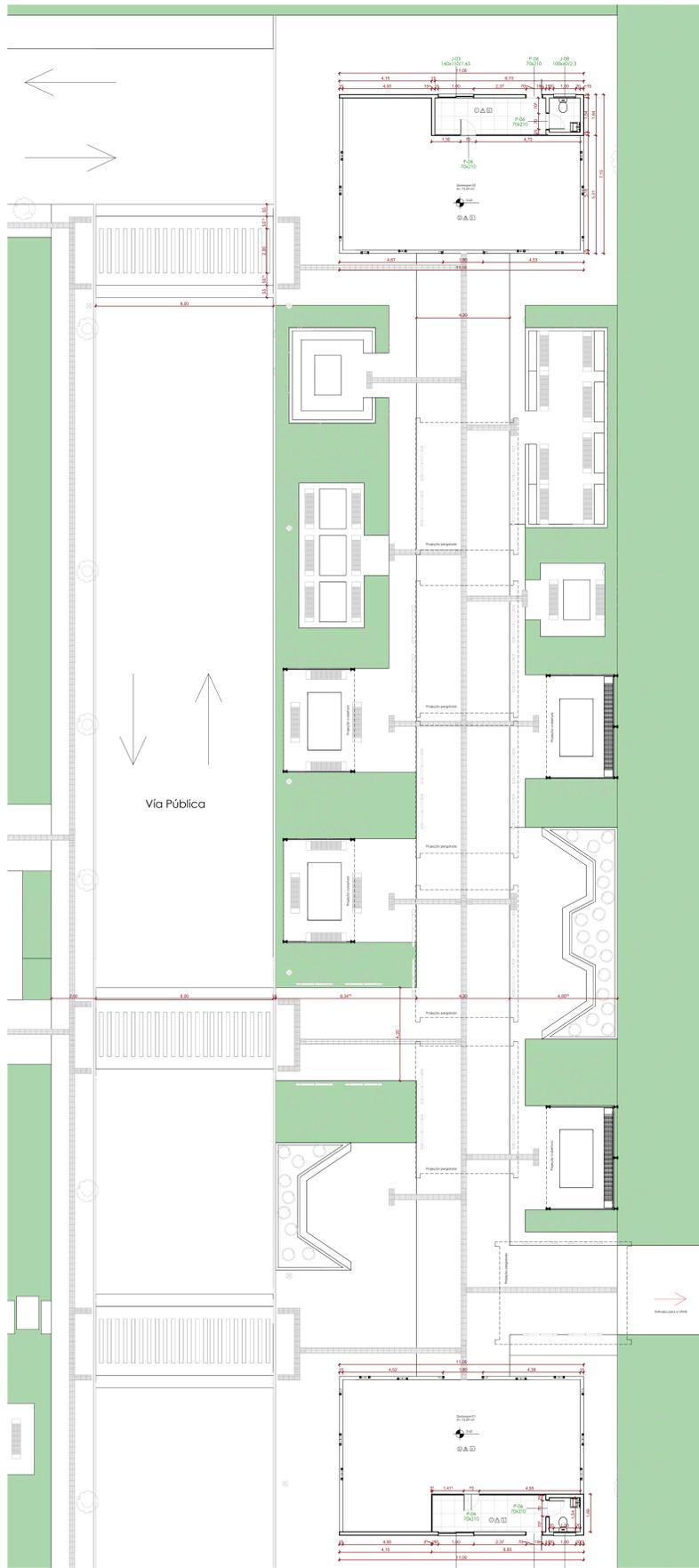
Conteúdo: Térreo setor 2

Data: 08 - 11 - 2024

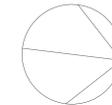
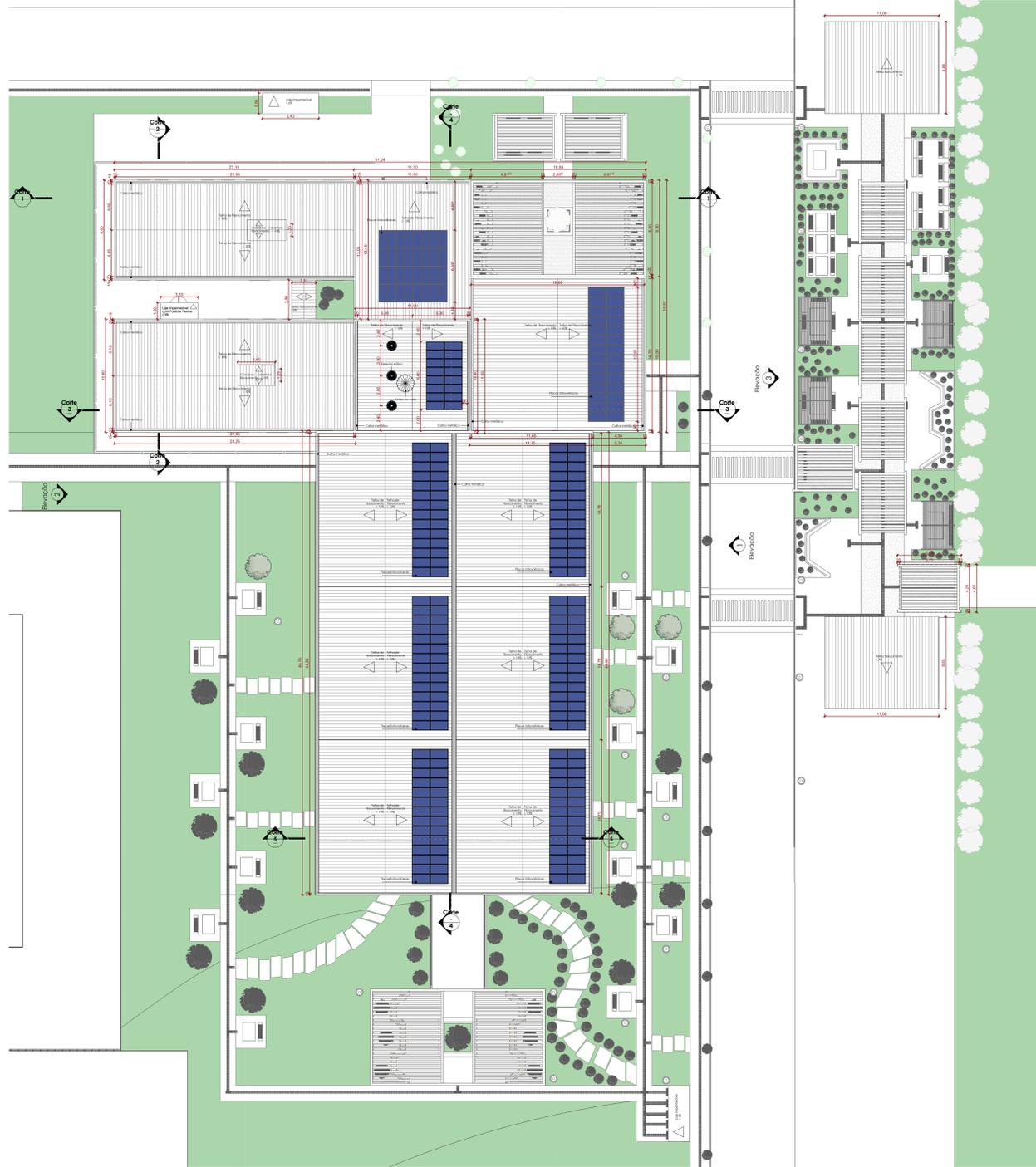
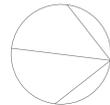
Escala: Indicada

Áreas:  
Terreno: 70.000,00m²  
Á construír: 2.699,37 m²  
Calçada: 599,56 m²

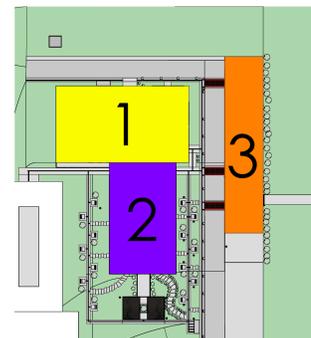
Prancha  
03/07



1 Térreo Técnico Setor 03  
1 : 100



2 Cobertura  
1 : 200



3 Planta Chave 3  
1 : 1000

TABELA DE PORTAS

QUANTIDADE	ITEM	LARGURA	ALTURA	ESPECIFICAÇÃO
05	P-01	1,20 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
06	P-02	0,80 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
07	P-03	1,20 m	2,60 m	Porta de correr 1 folha de madeira
04	P-04	0,90 m	2,10 m	Porta de abrir PCD - NBR 9050
08	P-05	0,80 m	2,20 m	Porta de abrir 1 folha de madeira
31	P-06	0,70 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha de metal
02	P-07	1,50 m	2,60 m	Porta de correr 1 folha de madeira
03	P-08	1,00 m	2,10 m	Porta de abrir 1 folha em madeira
23	P-09	0,88 m	2,16 m	Porta de abrir 1 folha com veneziana ventilada
02	P-10	1,00 m	2,20 m	Porta de correr 1 folha de madeira
05	P-11	3,00 m	3,40 m	Porta giratória de madeira
01	P-12	5,00 m	2,40 m	Porta de correr 4 folhas de vidro
01	P-13	4,00 m	2,80 m	Porta fast clean de enrolar em aço galvanizado
02	P-14	1,50 m	2,10 m	Porta pivotante 2 folhas
01	P-15	2,00 m	2,10 m	Porta de giro dupla com visor

TABELA DE JANELAS

QUANTIDADE	ITEM	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	ESPECIFICAÇÃO
06	J-01	1,20 m	1,00 m	2,50 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
09	J-02	2,00 m	1,10 m	1,72 m	Janela de correr 4 folhas de vidro
08	J-03	1,60 m	1,10 m	1,72 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
02	J-04	1,20 m	1,10 m	1,60 m	Janela de correr 2 folhas de vidro
04	J-05	1,00 m	2,80 m	1,60 m	Janela maxim-ar 1 folha de vidro
02	J-06	1,50 m	1,10 m	1,65 m	Janela de correr 2 folhas de vidro graduada
02	J-07	0,60 m	1,20 m	2,70 m	Janela maxim-ar 2 folhas de vidro
20	J-07	0,60 m	1,20 m	4,68 m	Janela maxim-ar 2 folhas de vidro
02	J-08	1,00 m	0,60 m	2,30 m	Janela basculante de vidro
01	J-09	1,00 m	2,20 m	2,20 m	Janela basculante de vidro

COMPARTIMENTOS	MATERIAIS	SUPERFÍCIES					
		1	2	3	4	5	6
Hall de recebimento	Piso cerâmico antideslizante						
Sector de inspeção							
Armazém de alimentos não perecíveis							
Arrozafado							
D.M.L.							
Lixo							
Nutricionista							
Chefe da unidade							
Barbeiro PCD							
Vestário masculino							
Vestário feminino							
Dispensário de utensílios							
Higieneização dos utensílios							
Cocção							
Pré preparo							
Câmara fria							
Halls de entrada							
Sala de alimentação							
Banheiro masculino							
Banheiro feminino							
Copa de lavagem							
Banheiro PCD							
Espaço coberto							
Espaço descoberto							
Banheiro masculino							
Banheiro feminino							
Quiosque de vendas							

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

Ateliê de projeto final II

Docente: Alessandro Alves

Orientador: Ramon Fortunato

Aluno: Diego Lucas de Souza

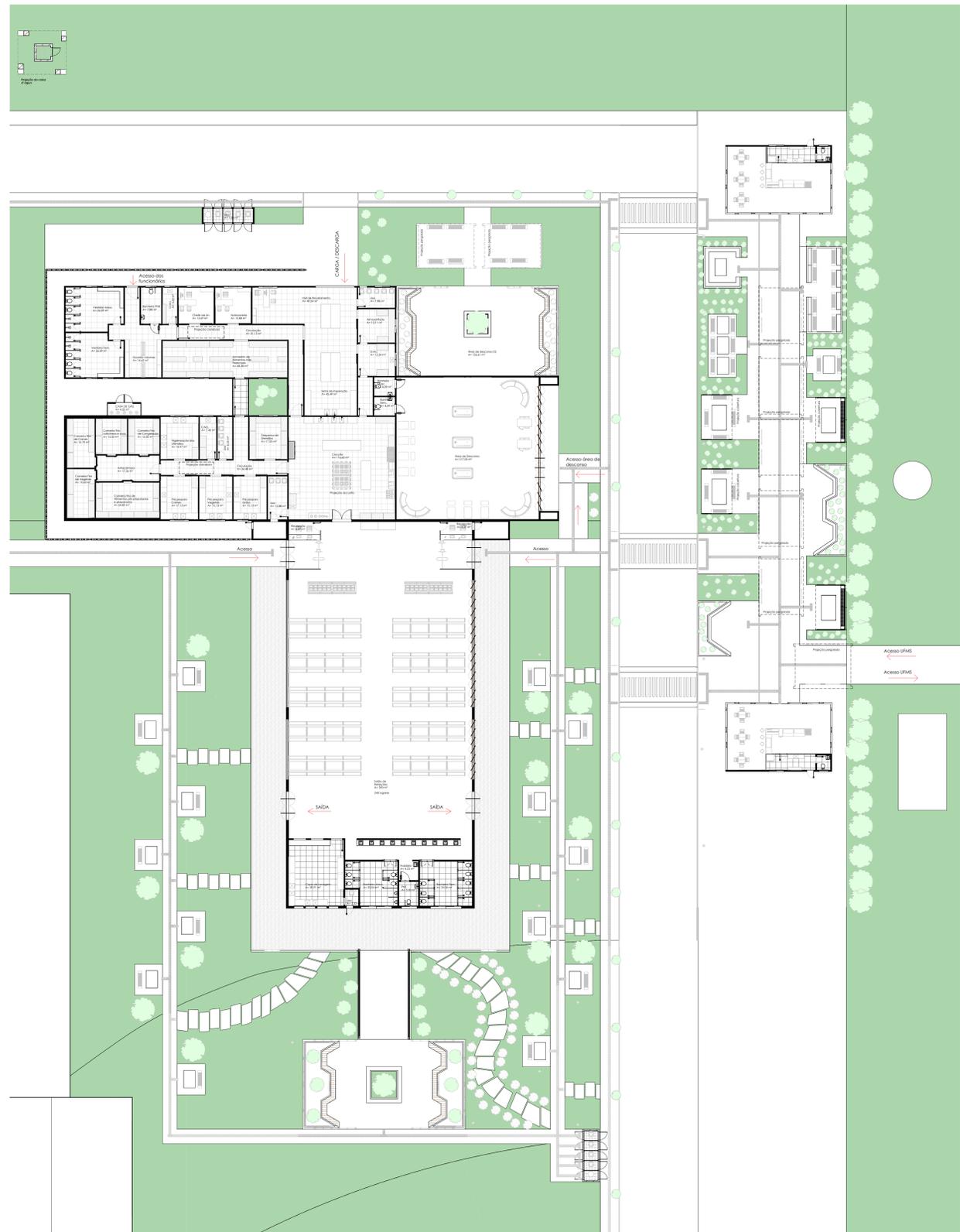
Conteúdo: Planta baixa setor 03 e Planta de Cobertura

Data: 08 - 11 - 2024

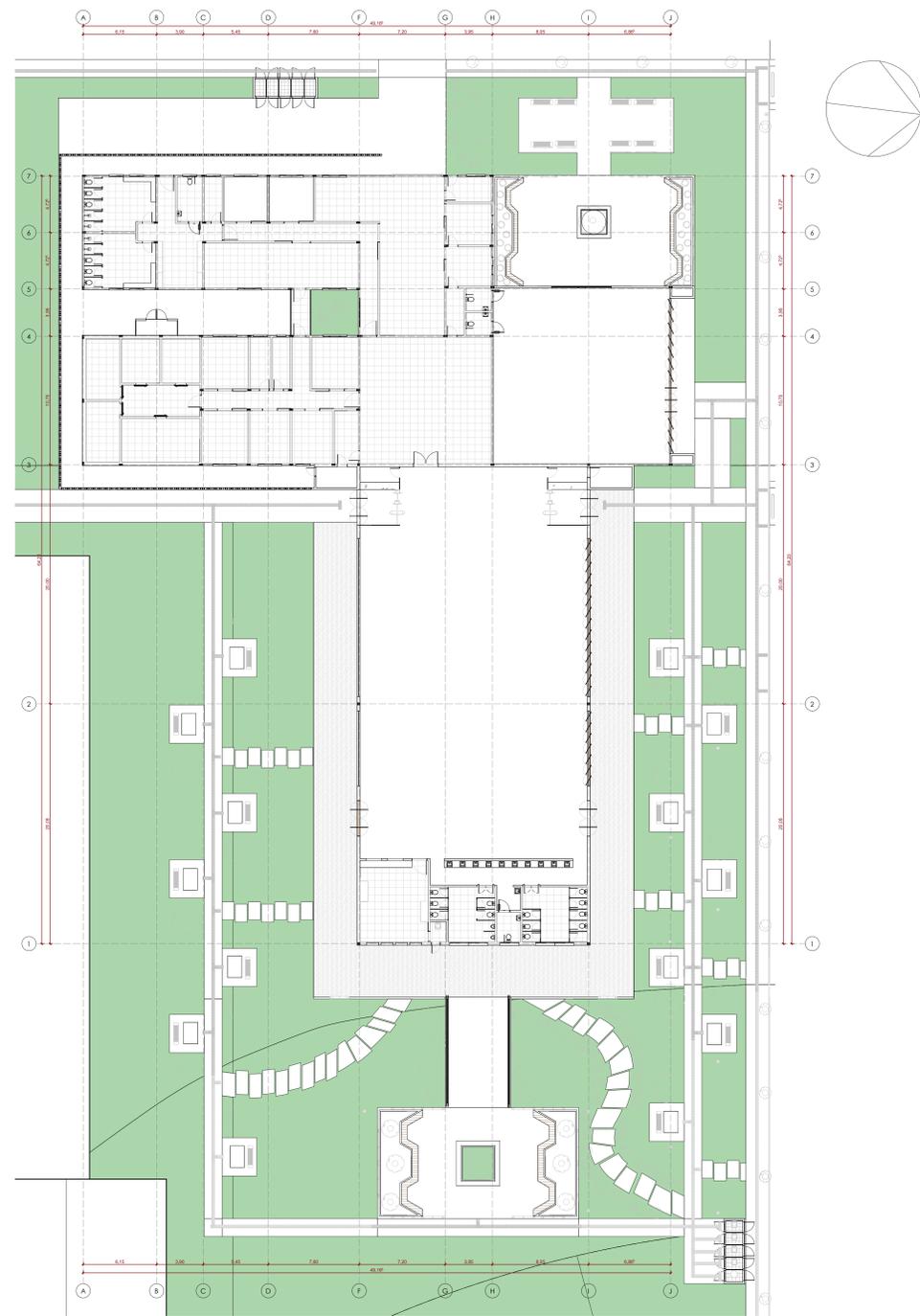
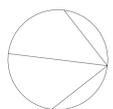
Escala: Indicada

Áreas:  
Terreno: 70.000,00m²  
Á construír: 2.699,37 m²  
Calçada: 599,56 m²

Prancha  
04/07



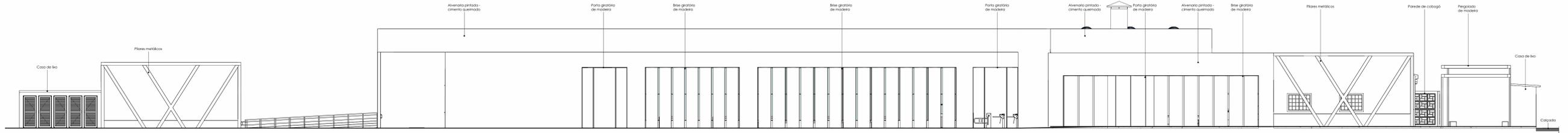
1 **Térreo Layout**  
1 : 200



2 **Térreo Estrutural**  
1 : 200

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

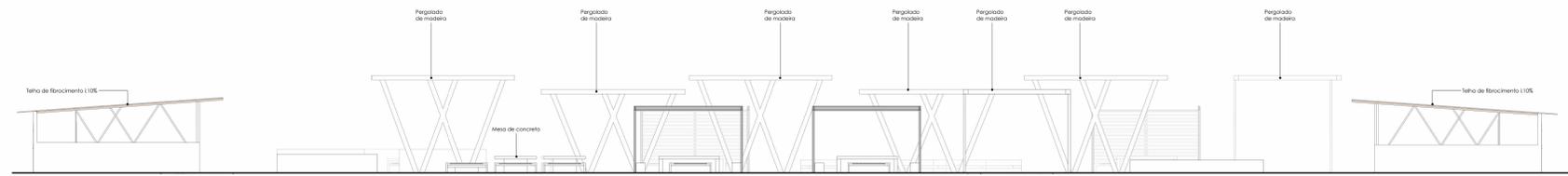
Ateliê de projeto final II	Áreas: Terreno: 70.000,00m <sup>2</sup> Á construír: 2.699,37 m <sup>2</sup> Calçada: 599,56 m <sup>2</sup>
Docente: Alessandro Alves	
Orientador: Ramon Fortunato	
Aluno: Diego Lucas de Souza	
Conteúdo: Planta de Layout e de Eixos	<b>Prancha</b> 05/07
Data: 08 - 11 - 2024	
Escala: Indicada	



1 Elevação 1  
1 : 100

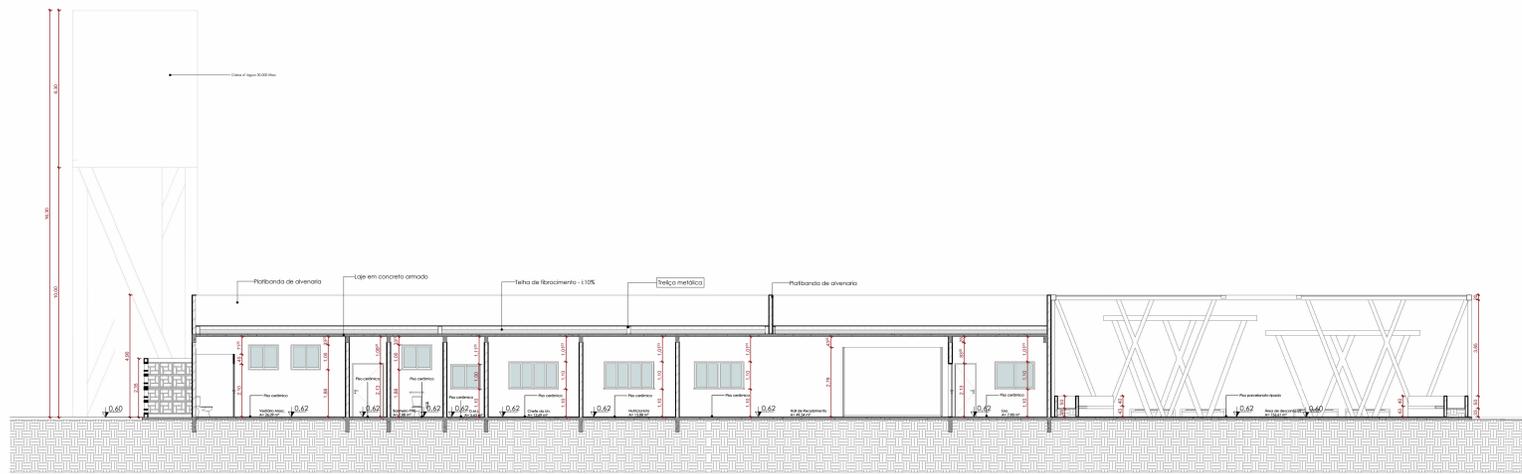


2 Elevação 2  
1 : 100

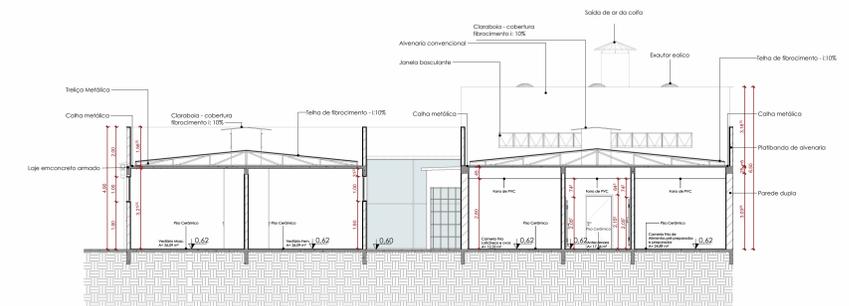


3 Elevação 3  
1 : 100

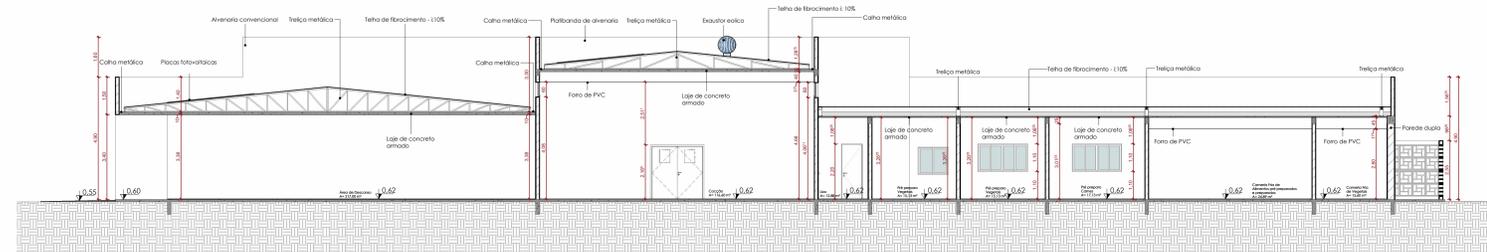
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL	
Ateliê de projeto final II	Áreas:
Docente: Alessandro Alves	Terreno: 70.000,00m <sup>2</sup>
Orientador: Ramon Fortunato	Á construír: 2.699,37 m <sup>2</sup>
Aluno: Diego Lucas de Souza	Calçada: 599,56 m <sup>2</sup>
Conteúdo: Elevações	Prancha
Data: 08 - 11 - 2024	
Escala: Indicada	
06/07	



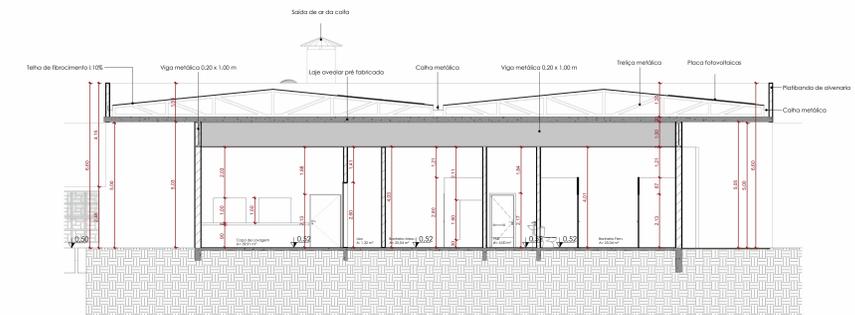
1 Corte: 1  
1: 100



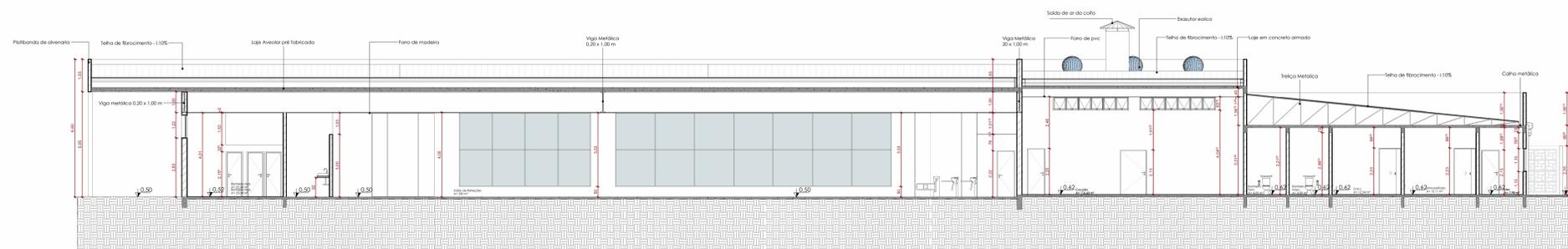
2 Corte: 2  
1: 100



3 Corte: 3  
1: 100



5 Corte: 5  
1: 100



4 Corte: 4  
1: 100

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

Ateliê de projeto final II	Áreas: Terreno: 70.000,00m <sup>2</sup> Á construír: 2.699,37 m <sup>2</sup> Calçada: 599,56 m <sup>2</sup>
Docente: Alessandro Alves	
Orientador: Ramon Fortunato	
Aluno: Diego Lucas de Souza	
Conteúdo: Cortes	Prancha
Data: 08 - 11 - 2024	07/07
Escala: Indicada	

## RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

**Ambientes com áreas dedicadas à alimentação, convivência e integração para os estudantes da UFMS e IFMS**

**DIEGO LUCAS DE SOUZA**

Discente em Arquitetura e Urbanismo; UFMS/CPNV; diego.lucas@ufms.br

**RAMON FORTUNATO GOMES**

Docente professor. Dr. em; UFMS/CPNV; ramon.fortunato@ufms.br

### RESUMO

O texto aborda a gestão de restaurantes, com foco especial em restaurantes universitários, destacando sua importância na vida acadêmica, fornecendo refeições acessíveis e saudáveis para estudantes, professores e funcionários. Explora a história da alimentação brasileira, sua influência cultural e econômica, e a importância do planejamento estratégico e arquitetônico dos espaços gastronômicos. Normas e legislações relevantes também são abordadas, visando garantir a qualidade e segurança dos estabelecimentos. Além disso propõe um projeto arquitetônico com soluções para a falta de infraestrutura de alimentação e áreas de convivência nos campus da Universidade Federal de Mato grosso do Sul e no Instituto Federal de Mato Grosso do sul. Destaca a importância de criar um ambiente acadêmico acolhedor e enriquecedor. A análise do terreno e dos estudos de caso contribuíram para o desenvolvimento do conceito arquitetônico, levando em consideração as necessidades dos usuários. Os resultados da pesquisa de campo mostram uma demanda significativa pelo restaurante universitário e áreas de convivência, resultando em uma proposta de espacialização no terreno.

**Palavras chave:** Campus, Convivência, Estudantes.

### ABSTRACT

*The text addresses restaurant management, with a special focus on university restaurants, highlighting their importance in academic life, providing affordable and healthy meals for students, teachers and staff. Explores the history of Brazilian food, its cultural and economic influence, and the importance of strategic and architectural planning of gastronomic spaces. Relevant standards and legislation are also covered, aiming to guarantee the quality and safety of establishments. Furthermore, it proposes an architectural project with solutions for the lack of food infrastructure and common areas on the campuses of the Federal University of Mato Grosso do Sul and the Federal Institute of Mato Grosso do Sul. Highlights the importance of creating a welcoming and enriching academic environment. The analysis of the terrain and case studies contributed to the development of the architectural concept, taking into account the needs of users. The results of the field research show a significant demand for the university restaurant and common areas, resulting in a proposal for spatialization on the land.*

**Keywords:** Campus, Coexistence, Students.

## 1. Introdução.

O texto tem como objetivo uma proposta de um restaurante universitário na cidade de Naviraí/MS, entre o campus da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e o campus do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul (IFMS). São apresentadas as dificuldades relacionadas ao deslocamento dos alunos entre suas casas e o campus, por conta de sua localização estar fora do tecido urbano da cidade. O local da proposta foi escolhido a partir de análises e observações locais.

O campus da UFMS teve um notável crescimento de alunos desde a implementação do curso de Arquitetura e Urbanismo, curso no qual é desenvolvido em período integral, fazendo com que a demanda por locais de alimentação aumentasse. Juntamente com o novo campus do IFMS localizando ao lado da UFMS, o IFMS se encontra em fase de obra, mas com a finalização da obra o campus receberá com frequência alunos em todos os períodos, aumentando o fluxo de alunos, professores e demais trabalhadores na região. O trabalho visa discutir a falta de infraestrutura para alimentação e a escassez de áreas de convivência nos campus da UFMS e IFMS. E destaca as dificuldades enfrentadas pelos estudantes e a necessidade de soluções práticas para criar um ambiente acadêmico mais acolhedor.

Os restaurantes universitários são essenciais na vida acadêmica, oferecendo refeições acessíveis a estudantes, professores e funcionários. Diferentemente dos restaurantes comerciais, os restaurantes universitários atendem uma comunidade que está no campus para estudar ou trabalhar. Assim, além de fornecer refeições de baixo custo, os restaurantes universitários devem garantir uma alimentação saudável, bem como manter um cardápio variado e equilibrado para promover a saúde dos clientes. Além disso, esses restaurantes têm um impacto significativo na satisfação, praticidade e saúde dos frequentadores do campus, contribuindo para a qualidade de vida e o bom desempenho acadêmico.

A visão do espaço gastronômico como um ambiente que requer planejamento estratégico e considerações arquitetônicas é explorada, enfatizando a necessidade de harmonia, funcionalidade e segurança.

O conceito de hospitalidade foi abordado como parte essencial da experiência do restaurante, indo além da mera transação comercial. Destaca-se o acolhimento e os serviços prestados ao hóspede, evidenciando a relação recíproca entre hospedado e

visitante. A análise dessa dinâmica social enfatiza a importância da satisfação dos usuários para a fidelização e recomendação do estabelecimento.

Ao abordar temas interdisciplinares que vão desde show food, fast food, sustentabilidade na alimentação, aspectos históricos e culturais até normativas e práticas contemporâneas, este texto oferece uma análise das dinâmicas envolvidas na gestão de restaurantes.

## **2.0 Referencial Teórico**

### **2.1.1 Conceitos e definições de um Restaurante**

No Brasil, 20% dos gastos com alimentação ocorrem em restaurantes, e essa porcentagem sobe para quase 30% entre famílias de baixa renda. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), o setor de serviços alimentares cresce em média mais de 10% ao ano. (ABERC, 2013).

Analisando o mercado real de refeições no Brasil, observa-se a grandiosidade do setor, o que deveria aumentar a preocupação com a qualidade dos alimentos servidos e com a saúde dos consumidores (PEREIRA; BRAGA, 2014). Segundo números da Associação Brasileira de Refeições Coletivas – ABERC (2013), em 2012 foram fornecidas 10,9 milhões de refeições/dia, com um faturamento de 14,7 bilhões de reais. Acompanhando essa tendência, os restaurantes do tipo self-service que comercializam as refeições por peso constituem um segmento do setor de alimentação em expansão em nosso meio. Esse tipo de serviço apresenta vantagens para o consumidor, tais como variedade de opções, rapidez de atendimento e custos em geral mais acessíveis.

Os restaurantes comerciais são restaurantes próprios ao atendimento do público em geral, e são localizados em áreas isoladas ou em áreas comerciais. O restaurante é disposto a preparar e servir alimentos e bebidas dentro do conceito que se propõe executar, do mais simples ao mais sofisticado (NOVAES ET AL., 2013).

Conforme o estudo de Novaes et al. (2013), um problema significativo dos alimentos oferecidos em restaurantes é a possibilidade de contaminação, que pode levar a doenças transmitidas por alimentos. Diversos elementos influenciam a qualidade de uma refeição, incluindo a qualidade da matéria-prima, a higiene dos utensílios, a conduta dos manipuladores durante o preparo e o controle de fatores como tempo e temperatura.

Os perigos microbiológicos são as principais fontes de contaminação alimentar, e os manipuladores desempenham um papel central na disseminação desses micro-organismos. A gestão da contaminação por micro-organismos deteriorantes e patogênicos

nos serviços de alimentação é complexa devido à ampla gama de alimentos processados. Segundo o estudo de Buncic et al. (2013), a carne, especialmente quando crua e fresca, é um foco significativo de patógenos em buffets, tornando-se um dos fatores críticos na segurança alimentar.

A qualidade percebida e a satisfação dos clientes no setor de serviços vêm sendo amplamente estudadas, pois influenciam as intenções de compra, a retenção dos clientes e, em consequência, a geração de lucro para as empresas (Novaes et al., 2013).

De acordo com Williams e Naumann (2011), clientes satisfeitos são propensos a manter um relacionamento de longo prazo com a empresa. Manter clientes atuais é geralmente mais econômico do que adquirir novos. Além disso, ao melhorar a satisfação do cliente, pode-se aumentar o volume de transações e investimentos realizados por eles, o que contribui para um aumento nas receitas e na lucratividade a longo prazo.

Conclui-se que a qualidade está diretamente ligada ao usuário e às suas expectativas e satisfação. Além disso, tanto o produto quanto o serviço devem estar em conformidade com as especificações estabelecidas.

### **2.1.2 Restaurante Universitário (RU)**

O primeiro Restaurante Universitário (RU) do Brasil foi inaugurado na década de 1950, no Rio de Janeiro na UFRJ, (MEC, 1984). O serviço de alimentação em um campus universitário é bastante distinto do que se observa nos restaurantes comerciais comuns. Nos restaurantes convencionais, o foco principal é proporcionar uma boa refeição aos usuários, que visitam o local especialmente por causa da comida oferecida. Já nos RUs, estudantes, professores e funcionários dependem da alimentação oferecida porque estão no campus para estudar ou trabalhar em atividades acadêmicas. (KLASSEN; KUMAR; TRYBUS, 2005).

De acordo com Brandão e Giovanoni (2011), um dos principais desafios dos restaurantes universitários é fornecer refeições de baixo custo com qualidade, empenhando-se em oferecer uma alimentação saudável que satisfaça as necessidades nutricionais dos consumidores. Os autores também destacam que os restaurantes universitários devem apresentar um cardápio variado e equilibrado, tanto em termos qualitativos quanto quantitativos, para garantir a saúde de seus usuários, além de manter padrões sensoriais e higiênico-sanitários adequados e um atendimento eficiente. No contexto de um

restaurante universitário, é importante atender funcionários e alunos da instituição durante suas atividades acadêmicas.

Os Restaurantes Universitários (RUs) não apenas democratizam o acesso ao ambiente acadêmico, como também são essenciais para o bom funcionamento das instituições de ensino superior. Eles desempenham um papel importante na diminuição das taxas de evasão escolar em algumas universidades. Pesquisas científicas demonstram que uma alimentação saudável contribui não apenas para um melhor desempenho acadêmico, mas também para a melhoria das condições de vida dos estudantes e funcionários.

De acordo com Vidrik (2006), os restaurantes universitários desempenham um papel fundamental na vida acadêmica, impactando três aspectos distintos: 1º a satisfação proporcionada pela alimentação, 2º a praticidade que engloba tanto o apetite pelo prato quanto a conveniência de se alimentar no local, 3º a necessidades específicas dos estudantes ao realizar a refeição.

A implementação de um Restaurante dentro de uma Universidade tem como propósito melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde dos estudantes, professores e funcionários, que passam a maior parte do tempo no nosso Campus.

### **2.1.3 Hospitalidade**

O conceito de hospitalidade se fundamenta no ato de acolher um indivíduo que se encontre distante de sua residência, prestando-lhe serviços durante um período determinado, visando proporcionar ao hóspede uma sensação de bem-estar, independentemente de sua familiaridade, sendo tratado com cordialidade e cortesia, bem como tendo suas necessidades atendidas, incluindo a oferta de refeições, acomodação, acolhimento e entretenimento. Em contrapartida, o hóspede deve retribuir ao anfitrião demonstrando respeito pelo que lhe foi confiado, ocupando apenas o espaço de acomodação a ele designado e aceitando com gratidão todos os cuidados oferecidos.

### **2.1.4 Slow-Food e Comfort Food**

O movimento Slow-food (comida lenta) ao contrário do fast-food (comida rápida) defende a produção orgânica dos alimentos e a “melhora da qualidade da alimentação, saboreando-a de maneira lenta, valorizando e respeitando os alimentos” (WEINER, 2005, p. 03). Há grandes diferenças entre produção orgânica e produção convencional, pois os

alimentos orgânicos não se utilizam de agrotóxicos e componentes químicos que são prejudiciais à saúde e a natureza.

Quando se trata de estabelecimentos gastronômicos, é perceptível a acumulação diária de resíduos orgânicos, e a eficaz gestão e reaproveitamento desses resíduos pode proporcionar benefícios tanto para o próprio restaurante como para a comunidade.

O conceito de Comfort Food (comida afetiva), como é conhecido na atualidade, tem sua origem nos Estados Unidos.

A essência do Comfort Food se reflete na simplicidade das preparações, onde a combinação de ingredientes e o método de cozimento têm um impacto significativo no sabor dos pratos, influenciando diretamente a experiência gastronômica até o momento em que o alimento é degustado.

### **2.1.5 Normativas brasileiras**

Para a elaboração da edificação em questão, foram realizadas análises de legislações, normas e referências bibliográficas relevantes para otimizar o planejamento da construção. Dentre as fontes de pesquisa consultadas, destacam-se a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, que aborda as boas práticas em serviços de alimentação, o Codex Alimentarius, que consiste em um conjunto de normas internacionais para a criação de estabelecimentos gastronômicos.

A norma Brasileira (NBR) 9050:2020 Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

Além disso, as leis municipais para ser analisadas, incluindo a Lei nº 15.300/2008, que autoriza o uso de áreas para o desenvolvimento de atividades de agricultura urbana. Cabe destacar que tais atividades devem ser de natureza comunitária, escolar ou destinadas a organizações não governamentais.

## **2.2 Justificativa e problematização do objeto**

O Campus da UFMS, situado na cidade de Naviraí, Mato Grosso do Sul, teve um notável crescimento desde a implementação do curso de Arquitetura e Urbanismo, em razão disto a demanda por locais adequados para alimentação tem aumentado. Uma das razões fundamentais para esse aumento é o fato do curso ser desenvolvido em período integral, aliada à localização geográfica do campus, que se encontra a cerca de 2,4km do perímetro urbano de Naviraí.

Como resultado, os estudantes enfrentam restrições significativas em termos de tempo para se deslocarem entre o campus e suas residências. Juntamente com o novo campus do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul (IFMS) localizando ao lado da UFMS, o IFMS se encontra em fase de obra, tendo apenas uma sala em funcionamento, mas com a finalização da obra o campus receberá com frequência alunos em todos os períodos, aumentando o fluxo de alunos, professores e demais trabalhadores na região.

Ademais, o campus da UFMS apresenta uma carência evidente de áreas de convívio e espaços coletivos, o que compromete a integração e a socialização entre os membros da comunidade acadêmica. A escassez de locais de encontro de qualidade e infraestrutura adequada desencoraja a permanência dos estudantes, minando a experiência acadêmica e a qualidade de vida no ambiente universitário.

Essas considerações refletem as complexidades que a UFMS e o IFMS, enfrentam atualmente em relação à oferta de refeições e à insuficiência de espaços de convivência. Para atender às necessidades crescentes dos estudantes e promover um ambiente acadêmico mais enriquecedor, é imperativo que sejam implementadas soluções viáveis e eficazes para esses desafios. Sendo assim foi pensando em realizar um projeto de um R.U que posso promova essa carência.

### 3.0 Metodologia

Foram realizadas revisões bibliográficas, levantamento de fontes acadêmicas, livros, artigos científicos e publicações relevantes que abordem temas relacionados à arquitetura de espaços alimentares, hospitalidade, sustentabilidade na gastronomia, normas e regulamentações. Além disto foi feita a análise da legislação, revisão e análise de normas técnicas e legislações pertinentes à construção e operação de espaços alimentares, tais como a RDC nº 216, Codex Alimentarius, NBR 9050:2020, entre outras leis municipais e disposições específicas.

Foram feitas pesquisa de campo e observação aos espaços dos campus da UFMS e IFMS para observar e analisar a disposição do espaço, fluxo de movimento, design, conforto, acessibilidade, ergonomia, estudos de caso e análise de casos específicos de sucesso ou referência na arquitetura regional e internacional de espaços interiores, que destacam práticas de sustentabilidade, eficiência no design, excelência na hospitalidade, entre outros critérios relevantes.

Análise do entorno onde será o local do projeto, e análise do terreno contendo medições, fotos, análise topográfica entre os aspectos importante para o desenvolvimento do projeto. Realização de um questionário destinado aos alunos, professores, técnicos e colaboradores dos campus da UFMS e IFMS, com o objetivo de coletar informações acerca das principais demandas e opiniões referentes ao restaurante universitário.

Desenvolvimento de conceito e partido arquitetônico tendo como foco; funcionalidade e eficiência, acessibilidade, integração entre os Campus (IFMS, UFMS), sustentabilidade, estética e identidade institucional, conforto e ambiente, flexibilidade, tecnologias, cultura e identidade, acolhimento a comunidade, etc.

E por fim a elaboração do projeto arquitetônico de um restaurante universitário com ambientes dedicadas à alimentação, convivência e integração para os estudantes da UFMS e IFMS.

### **3.1 Objetivos gerais e específicos.**

#### **3.1.1 Objetivos gerais**

O objetivo geral do trabalho é abordar as questões relacionadas à falta de infraestrutura adequada para alimentação e à carência de áreas de convivência nos campus da UFMS e IFMS. E tem como objeto de pesquisa e projeto um espaço de integração entre comunidades acadêmicas formulada por meio de um restaurante universitário, que apresente condições de conforto térmico adequadas, segundo as diretrizes indicadas.

#### **3.1.2 Objetivos específicos.**

O texto destaca a necessidade de atender à crescente demanda por locais de alimentação, decorrente do desenvolvimento do curso de Arquitetura e Urbanismo e do aumento do fluxo de alunos com a abertura do novo campus do IFMS. Além de apontar as dificuldades de deslocamento dos estudantes. De acordo com a localização geográfica do campus, que se encontra a cerca de 2,4 km do perímetro urbano de Naviraí/MS, limitando o tempo disponível para deslocamento entre o campus e as residências dos estudantes e colaboradores.

O texto tem como destaque a importância de oferecer áreas de convivência e espaços coletivos de qualidade para melhorar a integração e a socialização entre a comunidade acadêmica, contribuindo para uma experiência acadêmica mais satisfatória.

## 4.0 Resultados e discussão

### 4.1. Análise do terreno e vizinhança

Neste tópico serão demonstrados os condicionantes do terreno escolhido para a concepção arquitetônica, analisando os aspectos de conforto, vias de acesso para o empreendimento, estudo solar, ventos predominantes e entorno.

#### 4.1.1 Diagnóstico do entorno e análise do terreno

O terreno escolhido situa-se na cidade de Naviraí, MS na rodovia Paulo Rodrigues Santos (MS-141- km 4).

O projeto a ser realizado está localizado em Naviraí, no lote do IFMS, que corresponde a uma área total de 70.000,00m<sup>2</sup>. A escolha da área para o projeto foi motivada pelo fácil acesso que proporcionará a todos os usuários, sejam eles frequentadores do IFMS ou da UFMS. O local escolhido possui uma área de 10.445,20 m<sup>2</sup>, juntamente com a via de acesso que já está prevista para construção.

A proposta prevê a construção de um restaurante universitário (RU) na área norte do lote, local onde está previsto a construção do refeitório do IFMS, refeitório no qual não atende aos requisitos necessários para funcionar como um RU, que possa servir toda a comunidade do IFMS e UFMS. Dessa forma, como ainda não foi construído, seu layout pode ser adaptado para transformar o espaço no restaurante universitário.

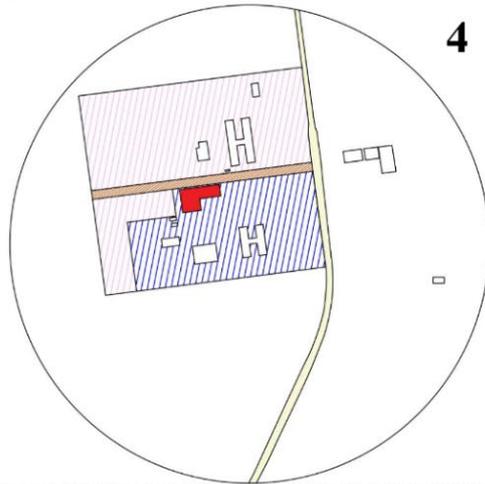
A área destinada para o RU, destacada na figura 1, imagem 4. Onde foi realizado a análise do entorno da região.

De acordo com os mapas de localização na figura 1, imagens 1,2 e 3, é apresentado a localização geográfica dos campus, onde os mesmos se encontram de forma isolada em relação ao perímetro urbano da cidade de Naviraí. A imagem 5, que representa o estudo de cheios e vazios e arborização destaca a escassez de construções nas proximidades dos lotes. Na imagem 4, que apresenta a análise do entorno, é possível observar a subdivisão dos lotes, com a previsão de uma via pública na divisa entre eles, o que facilita o acesso ao RU. Ainda na imagem 5, o destaque para a arborização, com uma massa de arborização presente nos fundos dos lotes. Por fim, a imagem 6 apresenta o estudo dos condicionantes ambientais, incluindo a direção dos ventos predominantes e os níveis de ruído na área.

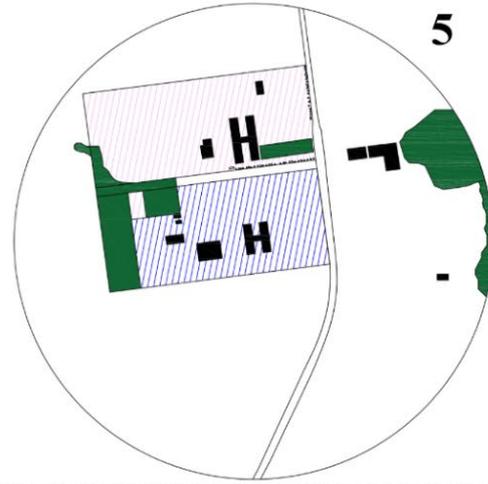
## LOCALIZAÇÃO



## ANÁLISE DO ENTORNO



## MAPA DE CHEIOS E VAZIOS E ARBORIZAÇÃO



## CONDICIONANTES CLIMÁTICOS

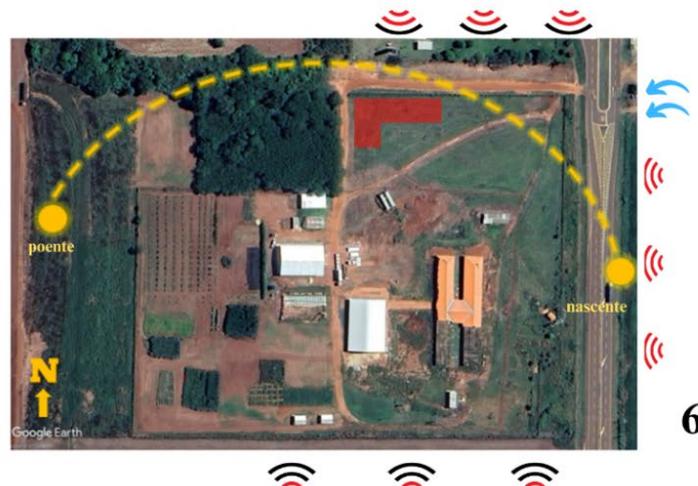


Figura 1. Análise de localização e entorno. Fonte: Imagem 1,2 e 3: Google imagens, com modificações do autor. Imagens 4 e 5 foram disponibilizadas pelo diretor do IFMS, com modificações do autor. Imagem 6: Google Earth Pro, com modificações do autor.

## 5.0 Pesquisas de referências projetuais

Neste capítulo serão analisadas três tipologias de edificações, sendo elas em nível nacional e internacional, com destaque para o restaurante universitário da UFMS de Campo Grande/MS. Nesse estudo observa-se os aspectos arquitetônicos que possam favorecer a elaboração da proposta como: Estudo da implantação e entorno, setorização e fluxograma, estudos volumétricos e de materiais.

### 4.1 Referência projetual – RU UFMS de Campo Grande

A UFMS de Campo grande está inserida no tecido urbano da cidade, localizada entre o bairro Pioneiros e o bairro Universitário.

A edificação do restaurante universitário está localizada no centro da UFMS próximo ao lago do Amor e da Área de Preservação da UFMS, como pode se observar na figura 2 imagem 1, onde foi realizado a análise do entorno e principais pontos da UFMS. A imagem 2 é o mapa de localização do RU, com destaque aos pontos de acesso.

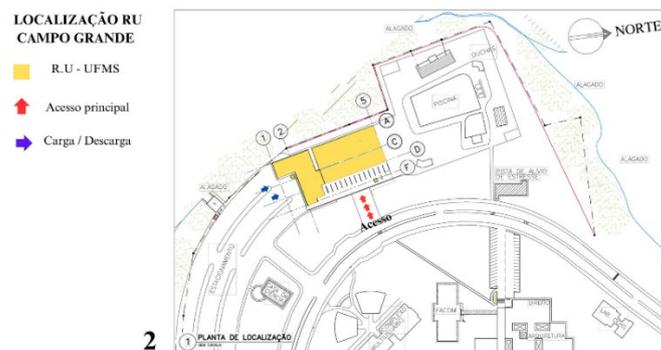


Figura 2 Análise de entorno e localização do RU de Campo Grande. Imagem 1 fonte: sisgranmaps, com modificações do autor. Imagem 2 fonte: Proadi.ufms, com modificações do autor.

O restaurante está estrategicamente posicionado em uma área de fácil acesso, com sua entrada principal voltada para a frente do edifício. Foi previsto um segundo acesso na lateral para facilitar as operações de carga e descarga, como destacado na figura 2, imagem 2, que representa a análise da localização do restaurante. Na figura 3, imagem 1, por sua vez, é apresentado o estudo da planta baixa do restaurante, fornecendo uma visão clara do fluxo de operações e das necessidades do espaço.

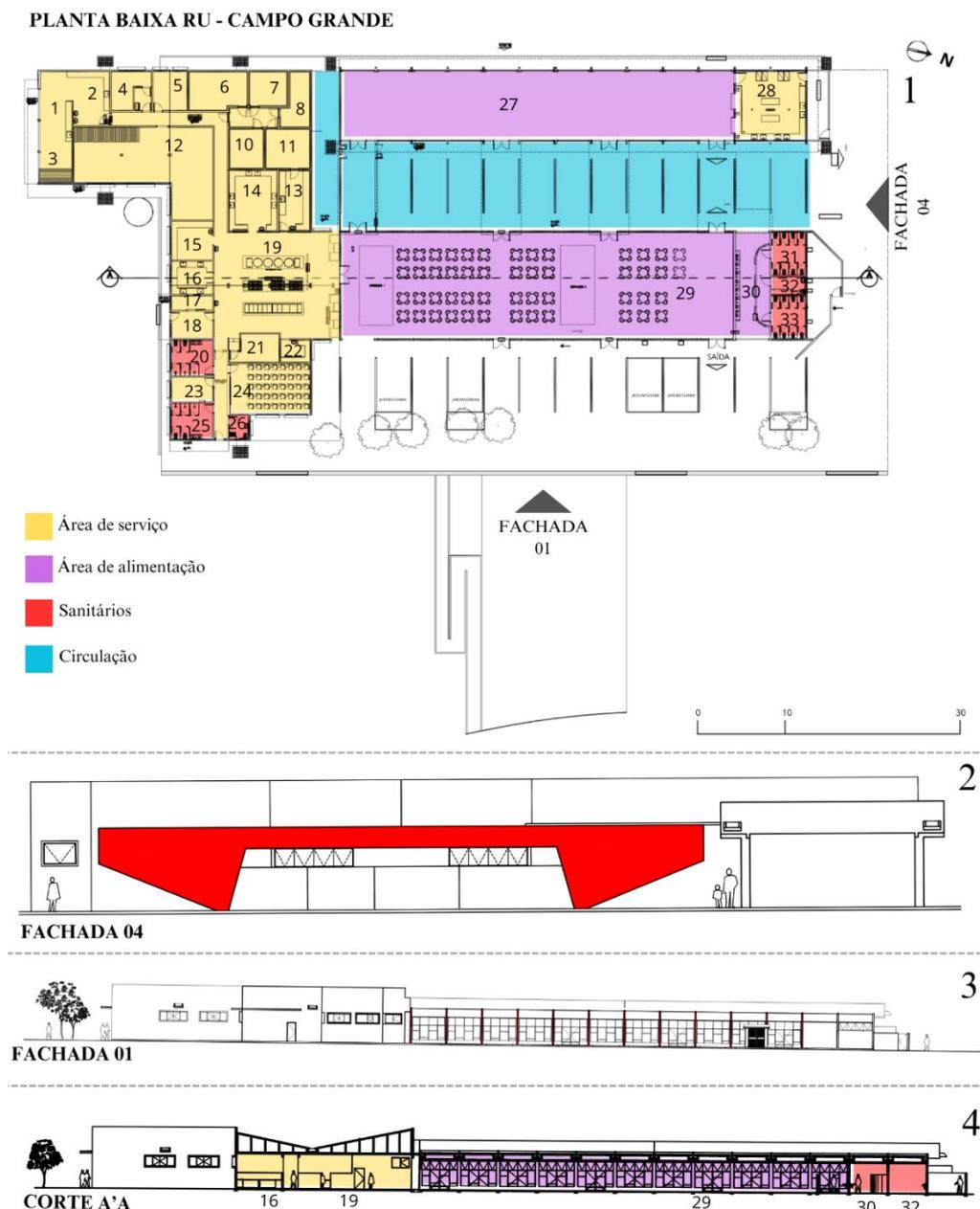


Figura 3 Análise projetual do RU de Campo Grande. Fonte: Proadi.ufms, com modificações do autor.

**Legenda.** 1: Higienização dos recipientes. 2: Setor de inspeção. 3: Armazenamento de recipientes. 4: Dep. Material de limpeza. 5: Material descartável. 6: Câmara fria de vegetais. 7: Câmara fria de alimentos pré preparados e preparados. 8: Câmara fria de laticínios e ovos. 9: Antecâmara. 10: Câmara fria de congelados. 11: Câmara fria carnes. 12: Armazenagem de alimentos não perecíveis. 13: Pré preparo carnes. 14: Pré preparo vegetais. 15: Pré preparo grãos. 16: Higienização dos utensílios. 17: Higienização de recipientes / lixo. 18: Lixo. 19: Cocção. 20: Vestiário masculino. 21: Nutricionista. 22: Pré preparo lanches. 23: Chefia da unidade. 24: Sala de aula. 25: Vestiário feminino. 26: Vestiário PCD. 27: Salão 2. 28: Copa de lavagem. 29: Salão 1. 30: Lavatórios. 31: Sanitário feminino. 32: Box PNE / fraldário. 33: Vestiário masculino.

A setorização da planta baixa é distribuída em quatro setores, sendo eles: setor de serviço, setor de alimentação, sanitários e circulação.

A fachada do restaurante universitário de Campo Grande é composta por 14 elementos construtivos de concreto que desempenham funções estruturais e de conforto térmico, demonstrado em vermelho na figura 3, imagem 2, visando reduzir a incidência de luz solar nas janelas do edifício. O edifício está equipado com portas de vidro temperado, madeira e alumínio com venezianas, as janelas também são feitas de vidro temperado. Os pisos internos são monolíticos, enquanto as calçadas externas são de concreto desempenado. As paredes internas são revestidas com azulejos cerâmicos de alta qualidade, medindo 20x20 cm. O edifício foi construído com alvenaria de tijolos de oito furos, enquanto a sua estrutura, vigas e pilares são de concreto armado.

#### **4.1.1 Referência projetual – Reforma do Refeitório Canuanã**

O refeitório de Canuanã está localizado as margens do Rio Javaés, na cidade de Formoso do Araguaia, TO. Trata-se de uma escola-fazenda fundada em 1973, com 2.376m<sup>2</sup>, a reforma do refeitório foi desenvolvida em 2020. O projeto de arquitetura teve como ponto de partida a criação de uma nova forma das pessoas se relacionarem com o espaço de alimentação e o convívio durante estes momentos. Refeitório atrativo, com soluções significativas em relação aos materiais, como o forro de eucalipto, e os brises de tijolos de solo-cimento conforme demonstrada na figura 4.



Forro de eucalipto



Brisas de tijolos de solo-cimento

#### PLANTA DE SETORIZAÇÃO

- ÁREA DE ALIMENTAÇÃO
- ÁREA DE SERVIÇO
- SANITÁRIOS
- CIRCULAÇÃO
- VEGETAÇÃO
- ↑ ACESSO PRINCIPAL

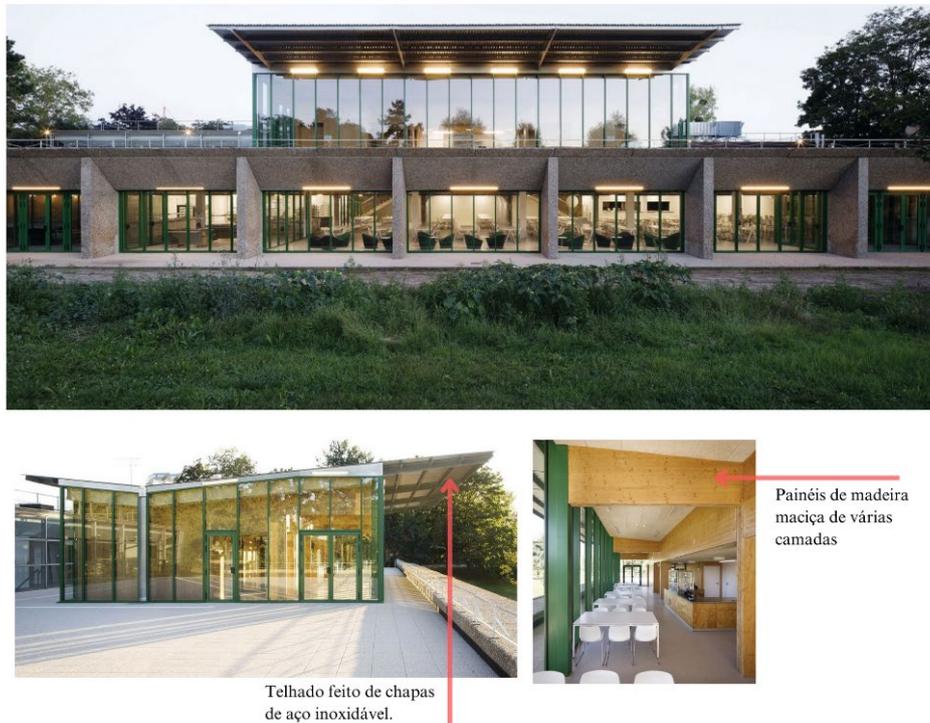


Figura 4 Análise projetual do refeitório Canuanã. Fonte: ARCHDAILY BRASIL 2023, com modificações do autor.

#### 4.1.2 Referência projetual – Refeitório de Crous

O refeitório de Crous está localizado na cidade Cergy, França. O refeitório faz parte da universidade de Paris-Sena, edificado em 1993 a universidade está situado no Parque François Mitterrand. O novo refeitório teve a sua construção finalizada em 2021, com uma área total de 2.300m<sup>2</sup>. O interior é dividido em três faixas programáticas, sendo elas: áreas de relaxamento, refeitório e cozinha, permitindo a criação de um limiar dinâmico

entre interior e exterior, através da nova transparência da fachada. O programa distribui-se pelos dois pavimentos originais, acessíveis pelo mesmo nível graças a topografia do terreno. Faz o uso de painéis de madeira maciças na sua estrutura, e seu telhado em chapas de aço inoxidáveis, demonstrados na figura 5.



#### PLANTA DE SETORIZAÇÃO

- ÁREA DE ALIMENTAÇÃO
- ÁREA DE SERVIÇO
- SANITÁRIOS
- ACESSO PRINCIPAL



Figura 5 Análise projetual do refeitório de Crous. Fonte: ARCHDAILY BRASIL 2022, com modificações do autor

### 4.3 Comparativo entre as referências projetuais.

Verifica-se que os estudos abrangem aspectos arquitetônicos de um espaço gastronômico, cada um atendendo uma especificidade dentro dessa área, além de suas diferenças pelas suas formas e implantação. Com isso, a seguir na tabela 1 serão abordados os pontos

positivos e negativos de cada tipologia arquitetônica afim de levantar nos exemplos quais fatores abrangem as qualidades para a elaboração dos espaços gastronômicos.

IMPLANTAÇÃO	R.U - UFMS CAMPO GRANDE	Refeitório Canuanã	Refeitório da Universidade de Crous
		Poderia ter aproveitado melhor a natureza ao redor. ●	Aproveita bem o terreno. ●
LAYOUT	Nota-se a ausência de um sistema de controle de acesso na entrada do estabelecimento. ●	As mesas estão estrategicamente organizadas para oferecer uma vista agradável do jardim, proporcionando aos visitantes uma experiência envolvente e relaxante. ●	A flexibilidade e a disposição das estruturas possibilitam direcionar fluxos, articular as entradas existentes e fornece novas oportunidades para a utilização criativa do amplo terraço. ●
SETORIZAÇÃO / FLUXOGRAMA	O fluxograma bem estruturado facilita a distribuição de alimentos aos usuários de maneira eficiente. ●	A excelente distribuição dos ambientes promove a eficiência do trabalho dos colaboradores e proporciona aos alunos uma sensação de acolhimento e encontro. Mas é visível a falta de um espaço maior para os lavabos e sanitários. ●	Ótima integração entre os ambientes internos e externos, para maximizar a iluminação natural e contribuir para um ambiente mais acolhedor e confortável para os usuários. ●
VOLUMETRIA	Volumetria com pilares com dupla função: estrutural e de conforto térmico. ●	Uma volumetria moderna e funcional que favorece a ventilação natural e a permeabilidade visual no espaço é fundamental para lidar com as altas temperaturas ao longo do ano. ●	Uma fachada imponente que se destaca pelo extenso uso de vidro na edificação, é uma escolha projetual que traz benefícios significativos, como a maximização da entrada de luz natural e integração com a natureza exterior. ●
MATERIAIS	Edificação em alvenaria, com pilares de concreto armado e estruturas metálicas. ●	Concebido em estrutura metálica esbelta, cobertura tem forro de eucalipto, as paredes de vedação dos espaços fechados e os brises, são em tijolos de solo-cimento. ●	fachada envidraçada, estrutura de aço galvanizado, painéis de madeira maciça de várias camadas, telhado feito de chapas de aço inoxidável. ●

Legenda: Ótimo Verde/ Regular Amarelo/ Péssimo Vermelho.

Tabela 1. Análises de estudos de caso. Fonte: Autor 2024.

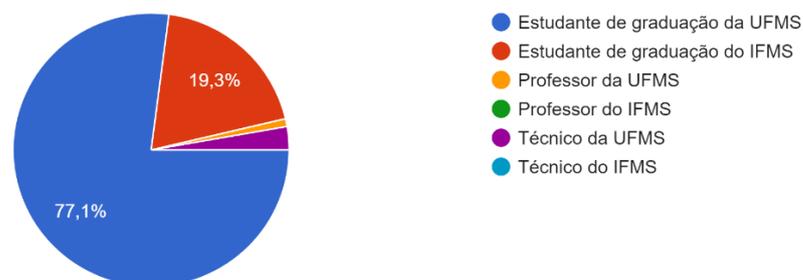
Os três projetos apresentam programas adequados, aproveitando o terreno disponível e exibindo volumetrias distintas. Além disso, foram escolhidos materiais que contribuem significativamente para o conforto térmico e acústico dos espaços. Os layouts foram cuidadosamente elaborados para facilitar a distribuição das mesas e garantir uma circulação fluida. Além disso, cada projeto demonstra uma integração harmoniosa com a natureza ao seu redor, criando ambientes agradáveis e convidativos.

## 5.0 Pesquisa de público

Foi realizado um questionário ao público alvo do projeto e ao final do questionário, foi obtido as principais informações e demandas do público-alvo do restaurante universitário. A pesquisa foi realizada entre os dias 14 de maio e 25 de outubro de 2024, recebendo um total de 109 respostas, sendo a maioria de alunos da UFMS. Dentre os respondentes, 77,1% são alunos da UFMS e 19,3% são alunos do IFMS. Este percentual mais baixo se deve ao fato de o IFMS ainda estar em fase de construção, com apenas uma sala em funcionamento.

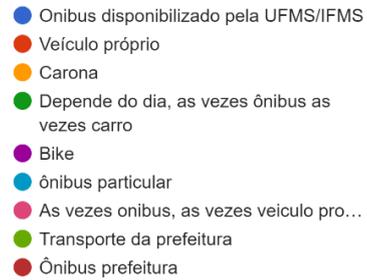
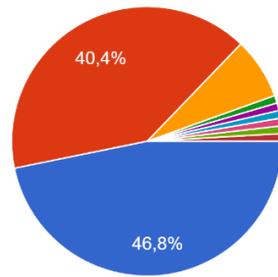
Foram elaboradas oito perguntas de múltipla escolha e caixa de seleção. As perguntas formam simples e objetivas para torna o questionário rápido e didático. Entre as questões presentes estão: Qual instituição de ensino frequenta?, Qual meio de transporte utiliza para chegar a universidade?, Se teria intenção de frequentaria o restaurante universitário?, Quantas vezes por semana teria a intenção de frequentar o restaurante?, Quais horários frequentaria?, Qual a importância de ter um restaurante universitário naquele local?, Quais os principais fatores que o fariam frequentar o restaurante? e Quais os principais ambientes de convívio era importante fazer parte do projeto do restaurante universitário?.

Eu sou:  
109 respostas



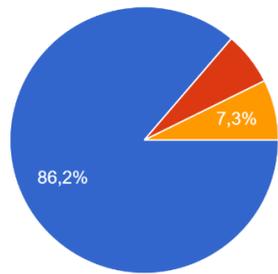
## Qual meio de transportante utiliza para chegar ao campus?

109 respostas



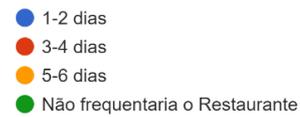
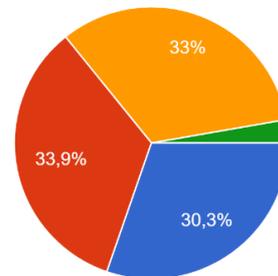
## Frequentaria o Restaurante Universitario?

109 respostas



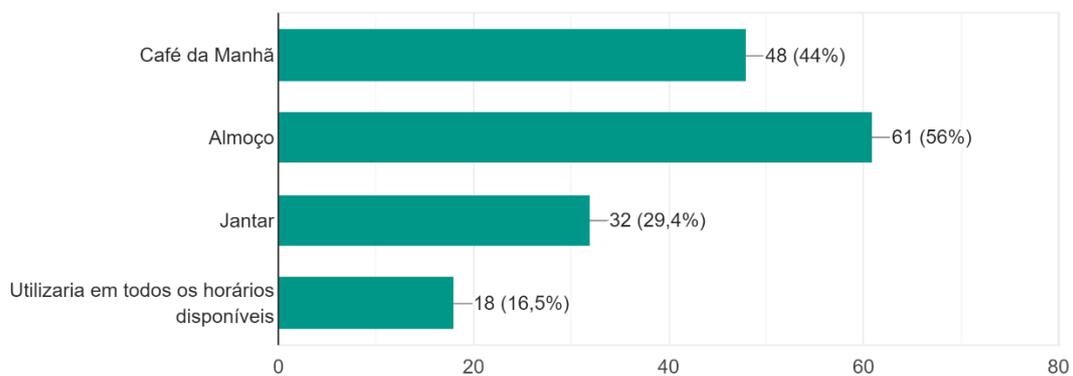
## Quantas vezes por semana frequentaria o Restaurante Universitário?

109 respostas



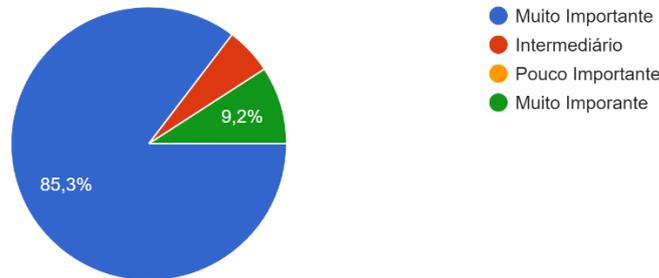
## Quais horário utilizaria o Restaurante Universitário?

109 respostas



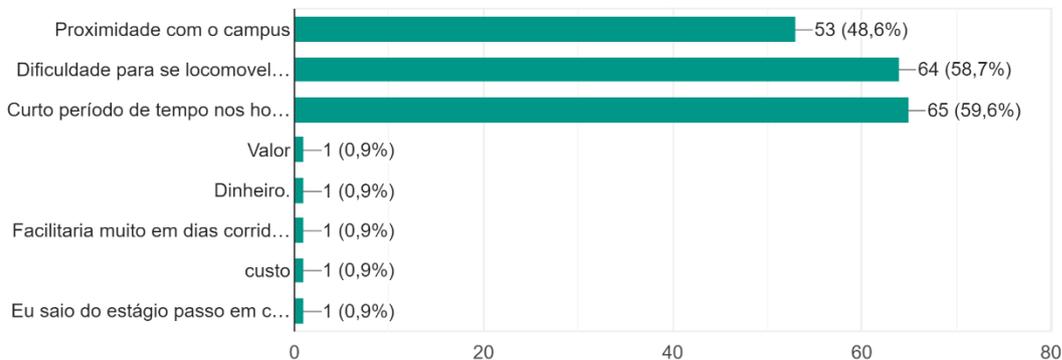
### Qual a importancia de um Restaurante Universitário no campus?

109 respostas



### Quais os principais fatores que fariam utilizar o Restaurante Universitário?

109 respostas



### Quais ambientes de convívio você considera importante incluir no projeto do restaurante universitário para promover a interação e o bem-estar da comunidade acadêmica?

109 respostas

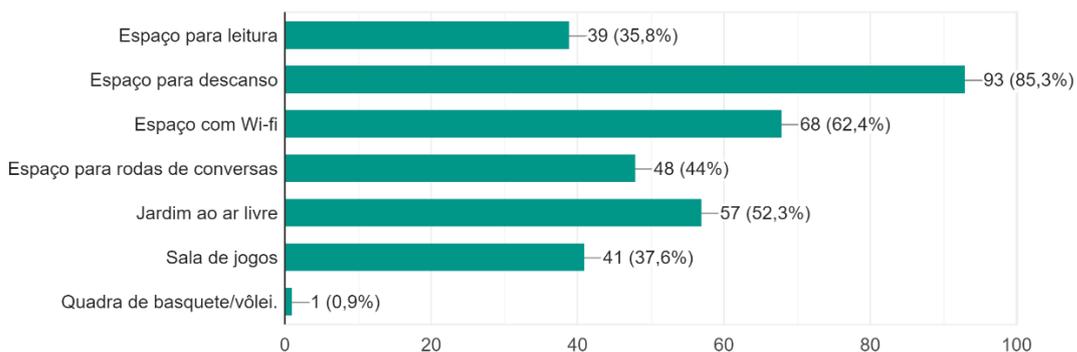


Gráfico 1. Fonte: Google Forms.

Com o resultado final do questionário foi possível obter um resultado significativo e importante a favor da criação do projeto do restaurante universitário, com funcionamento constante para café da manhã, almoço e jantar. Com destaque para uma área de convivência para trazer ao público, conforto, descanso e lazer.

## 6.0 Proposta projetual

O terreno destinado para o restaurante universitário tem 10.445,20 m<sup>2</sup> de área livre a ser construída. A sua topografia tem um declive negativo de 1 metro para o leste.

O projeto foi distribuído em três setores, setor de serviço, setor de alimentação e setor de convivência. Junto ao restaurante foi projetado uma praça com dois quiosques para comercialização de alimentos que o RU não fornece, tais como, sorvetes, cafés, refrigerantes, lanches entre outros alimentos e bebidas, para trazer uma diversificação maior ao local.

COMPARTIMENTO		M <sup>2</sup>
<b>SETOR DE SERVIÇO</b>	Hall de recebimento	49,54 m <sup>2</sup> .
	Setor de inspeção	45,49 m <sup>2</sup> .
	Armazém de alimentos não perecíveis	48,38 m <sup>2</sup> .
	Almoxarifado	13,11 m <sup>2</sup> .
	D.M.L 01	12,54 m <sup>2</sup> .
	Lixo 01	7,98 m.
	Nutricionista	13,88 m <sup>2</sup> .
	Chefe da unidade	13,69 m <sup>2</sup> .
	D.M.L 02	5,93 m <sup>2</sup> .
	Banheiro PCD	7,88 m <sup>2</sup> .
	Vestiário masculino	26,09 m <sup>2</sup> .
	Vestiário feminino	26,09 m <sup>2</sup> .
	Dispensa de utensílios	17,25 m <sup>2</sup> .
	Lixo 02	6,53 m <sup>2</sup> .
	D.M.L 03	7,40 m <sup>2</sup> .
	Higienização dos utensílios	16,97 m <sup>2</sup> .
	Câmara fria vegetais	15,60 m <sup>2</sup> .
	Câmara fria de alimentos pré preparados e preparados	24,89 m <sup>2</sup> .
	Câmara fria de laticínios e ovos	12,32 m <sup>2</sup> .
	Câmara fria congelados	12,32 m <sup>2</sup> .
Câmara fria carnes	15,70 m <sup>2</sup> .	
Pré preparo vegetais	15,33 m <sup>2</sup> .	
Pré preparo carnes	15,73 m <sup>2</sup> .	

	Pré preparo grãos	15,13 m <sup>2</sup> .
	Lixo 03	12,88 m <sup>2</sup> .
	Cocção	116,60 m
	Copa de lavagem	39,91m <sup>2</sup> .
	TOTALIZANDO	615,16 m <sup>2</sup> .
SETOR DE ALIMENTAÇÃO	Dois halls de entrada com Recepção	16 m <sup>2</sup> .
	Salão de alimentação	590 m <sup>2</sup> .
	Lavatórios	22,14m <sup>2</sup> .
	Banheiro masculino	25,04m <sup>2</sup> .
	Banheiro feminino	25,04m <sup>2</sup> .
	Banheiro PCD	5,00 m <sup>2</sup> .
	Fraldário	4,23 m <sup>2</sup> .
	TOTALIZANDO	703,45 m <sup>2</sup> .
SETOR DE CONVIVÊNCIA	Banheiro masculino	4,09 m <sup>2</sup> .
	Banheiro feminino	4,09 m <sup>2</sup> .
	Área de descanso 01	217m <sup>2</sup>
	Área de descanso 02	156,61 m <sup>2</sup> .
	Quiosque de vendas	157,30 m <sup>2</sup>
	TOTALIZANDO	539,09 m <sup>2</sup>
<b>RESULTANDO EM UMA ÁREA TOTAL A SER CONSTRUÍDA</b>		<b>2.699,37m<sup>2</sup>.</b>

Tabela 2. Quadro de áreas. Fonte: Autor 2024.

## 7.0 Resultados finais

O projeto visa desenvolver um Restaurante Universitário (RU) para atender a comunidade acadêmica da UFMS e IFMS, oferecendo um espaço acessível e eficiente que supra as necessidades alimentares de estudantes, professores e funcionários, promovendo integração e bem-estar no ambiente acadêmico.

O projeto inclui um salão de alimentação com capacidade para acomodar 240 pessoas simultaneamente, com funcionamento diário de três horas em cada período. Considerando que cada usuário gasta, em média, 30 minutos para realizar sua refeição, o RU terá

capacidade para atender até 1.440 pessoas por período – seja no café da manhã, almoço ou jantar.

Além do restaurante, o projeto contempla áreas de descanso e lazer, oferecendo locais adequados para convivência. Ao lado da via de acesso, foi projetada uma ampla praça de alimentação, com quiosques para a comercialização de alimentos e bebidas que complementam as opções oferecidas pelo RU, possibilitando maior variedade para os usuários que buscam diversificar suas refeições.



Figura 6. Projeto RU. Fonte: Autor 2024.

A figura 6, imagem 1 mostra a implantação do RU, em destaque amarelo toda a área construída do projeto. Na imagem 2 está a planta baixa do projeto com todos os ambientes e áreas de descanso e lazer definidos.

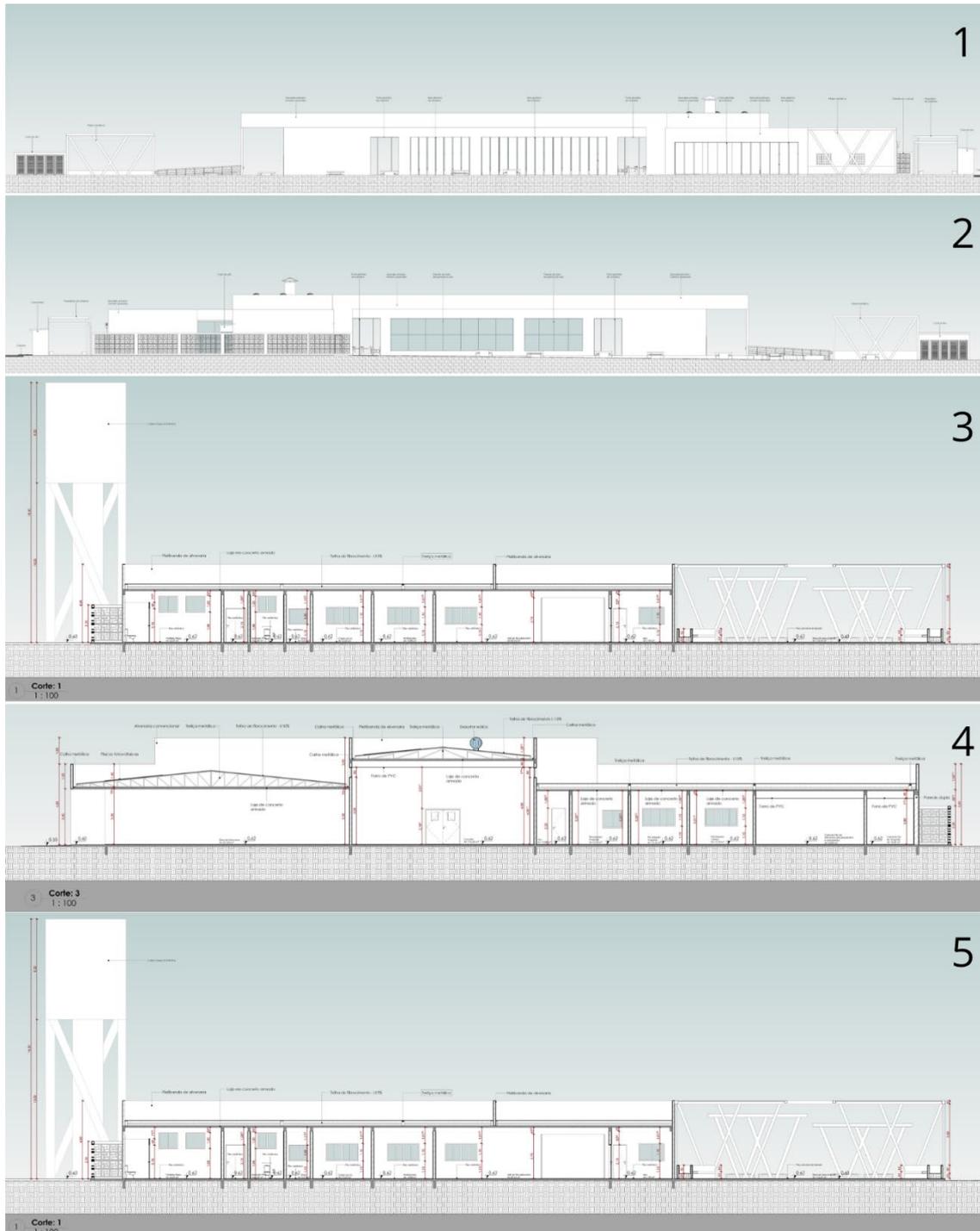


Figura 7. Elevações e cortes. Fonte: Autor 2024.

Conforme a figura 7, imagem 1 mostrando a fachada 01 do projeto, onde foram utilizados brises retrateis para melhor conforto térmico ao ambiente do salão de alimentação e na sala de descanso 01. A elevação 02 na figura 2, conta com uma grande parede de vidro para trazer iluminação natural ao ambiente do salão de alimentação.



Figura 8. Perspectivas elevação 01. Fonte: Autor 2024.



Figura 9. Perspectivas elevação 02. Fonte: Autor 2024.

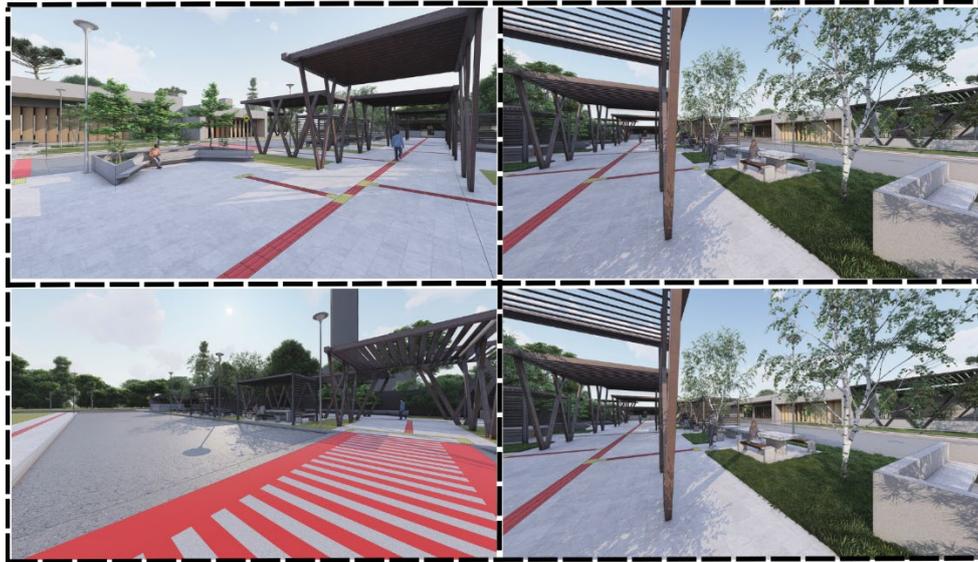


Figura 10. Perspectivas praça de alimentação. Fonte: Autor 2024.

## 8.0 CONCLUSÃO.

A elaboração deste trabalho proporcionou compreender melhor a complexidades da gestão de restaurantes, especialmente no contexto de instituições acadêmicas. Ao abordar as normativas legais pertinentes, o texto oferece uma análise das dinâmicas envolvidas na concepção e operação desses espaços. Destaca-se a importância dos restaurantes universitários como elementos fundamentais da vida acadêmica, não apenas fornecendo refeições acessíveis, mas também contribuindo para a saúde, satisfação e integração da comunidade acadêmica. Enquanto a discussão sobre sustentabilidade na gastronomia aponta para a necessidade de práticas mais conscientes na produção e no consumo de alimentos.

A análise arquitetônica dos espaços gastronômicos enfatiza a importância do planejamento estratégico, considerando não apenas a estética, mas também a funcionalidade, conforto e segurança dos ambientes. Além disso, foi possível identificar questões práticas, como a necessidade de conformidade com normas e regulamentações, garantindo a acessibilidade e a segurança dos espaços.

Os estudos de referências projetuais apresentados fornecem uma percepção valiosa sobre as melhores práticas na concepção de restaurantes, demonstrando como diferentes abordagens arquitetônicas podem atender às necessidades dos usuários de maneiras diversas. Por fim, os resultados do questionário destacam a importância do restaurante universitário para as comunidades da UFMS e IFMS.

## REFERÊNCIAS

ARCHDAILY BRASIL. **REFEITÓRIO CANUANÃ** /Terra e Tuma Arquitetos Associados + Rosenbaum" 16 Abr 2023. Acesso em: 15 maio 2024. <<https://www.archdaily.com.br/br/998659/refeitório-canuana-terra-e-tuma-arquitetos-associados-plus-rosenbaum>> ISSN 0719-8906.

ARCHDAILY BRASIL. **REFEITÓRIO DA UNIVERSIDADE DE CROUS** / graal architecture" [Crous University Refectory / graal architecture] 06 Fev 2022. Acesso em 15 maio 2024. <<https://www.archdaily.com.br/br/976268/refeitório-da-universidade-de-crous-graal-architecture>> ISSN 0719-8906.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Aberc. Mercado real** 2013. Disponível em: <<https://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21%3E> Acesso em: 10 jun. 2024.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR-9050: **Acessibilidade a edificações, mobiliário, Espaços e equipamentos urbanos**, Rio de Janeiro: ABNT, 2015. Acesso em 05 de abril de 2024.

BRANDÃO, A. R.; GIOVANONI A. Comparação dos cardápios oferecidos em uma unidade de nutrição do município de Teutônia com o programa de alimentação do trabalhador. **Revista Destaques Acadêmicos**, Lajeado, v. 3, n. 3, 2011.

BUNCIC, S. et al. **Microbial pathogen control in the beef chain**: Recent research advances. Meat Science (2013).

KLASSEN, K; KUMAR, A.; TRYBUS, E. **Planning food services for a campus setting**.International Journal of Hospitality Management, v. 24, n. 4, 579-609, 2005.

MEC, Ministério da Educação e Cultura. Assistência ao estudante universitário. **Restaurantes Universitários**. Relatório de grupo de trabalho. Brasília, 1984.

NOVAES, S. F; et al. **Qualidade bacteriana de carpaccios de carne bovina comercializados em bares e restaurantes**. R. Bras. Ci. Vet., v. 20, n. 2, p. 110-115, abr./jun. 2013.

PEREIRA, T. L.; BRAGA, A. C. **Avaliação de boas práticas de fabricação no processo de refeições de restaurante universitário**. Revista Espacios, vol. 35, n. 5, p. 10, 2014.

VIDRIK, K. N. **Indicadores de qualidade do restaurante universitário da Universidade do Sagrado Coração – Bauru, SP**: Um estudo de caso. Dissertação de Mestrado em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, 14, São Paulo, 2006.

WEINER, S. **O Manual Slow Food**. Itália, 2005. Acesso em 05 der abril de 2024.

WILLIAMS, P.; NAUMANN, E. **Customer satisfaction and business performance**: a firm-level analysis. Journal of Services Marketing, vol. 25, Iss: 1, p. 20-32, 2011.



**ATA DE DEFESA**  
**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - ARQUITETURA E**  
**URBANISMO/ CPNV**

<b>Título:</b> Restaurante Universitário	
<b>Data da defesa:</b> 19/11/2024	
<b>Local:</b> Campus de Naviraí / UFMS - Sala 17101	<b>Horário:</b> 14h
<b>Orientador (a):</b> Ramon Fortunato Gomes	
<b>Acadêmico (a):</b> Diego Lucas de Souza	
<b>RGA:</b> 2020.1704.048-4	

**BANCA EXAMINADORA**

	<b>Membro</b>	<b>Titulação</b>	<b>Instituição</b>
<b>Presidente</b> (Orientador)	Ramon Fortunato Gomes	Doutorado	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)
<b>Avaliador</b> <b>UFMS</b>	Camila Amaro de Souza	Doutorado	Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)
<b>Avaliador</b> <b>Externo</b>	Rennan Kennedy de Carvalho Rojas	Arquiteta e Urbanista	R K de Carvalho Rojas - Arquitetura

Após os procedimentos de apresentação oral, arguição e defesa, o(a) acadêmico(a) foi considerado(a):  
(  ) Aprovado(a) ( ) Reprovado(a)

Terminada as considerações, a sessão foi dada por encerrada, sendo lavrada a presente ata, que segue assinada pela banca examinadora.

Naviraí (MS), 19 de Novembro de 2024.

**NOTA MÁXIMA NO MEC** **UFMS É 10!!!**   
Documento assinado eletronicamente por **Ramon Fortunato Gomes, Professor do Magistério Superior**, em 19/11/2024, às 16:29, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**NOTA MÁXIMA NO MEC** **UFMS É 10!!!**   
Documento assinado eletronicamente por **CAMILA AMARO DE SOUZA, Professora do Magistério Superior**, em 19/11/2024, às 17:10, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**NOTA MÁXIMA NO MEC** **UFMS É 10!!!**   
Documento assinado eletronicamente por **Rennan Kennedy de Carvalho Rojas, Usuário Externo**, em 21/11/2024, às 19:36, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

 A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufms.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **5257853** e o código CRC **1C067653**.

**CAMPUS DE NAVIRAÍ**  
Rodovia MS 141, Km 04, Saída para Ivinhema Cx. Postal 103  
Fone: (67) 3409-3401  
CEP 79950-000 - Naviraí - MS

Referência: Processo nº 23453.000757/2024-56

SEI nº 5257853