

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO DE DIPLOMAÇÃO EM ARQUITETURA, URBANISMO E PAISAGISMO

**PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO DE UM CENTRO GASTRONÔMICO
PARA O MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE/MT**

BÁRBARA DE CARVALHO PEREIRA

MAÍRA VIEIRA DIAS

Várzea Grande (MT), julho de 2020.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO DE DIPLOMAÇÃO EM ARQUITETURA, URBANISMO E PAISAGISMO

**PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO DE UM CENTRO GASTRONÔMICO PARA O MUNICÍPIO DE
VÁRZEA GRANDE/MT**

BÁRBARA DE CARVALHO PEREIRA

Monografia apresentada ao curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário de Várzea Grande (MT), como requisito parcial para obtenção do título de Graduado em Arquitetura e Urbanismo.

Orientador: Prof. Dra. Maíra Vieira Dias

Várzea Grande (MT), julho de 2020.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO DE DIPLOMAÇÃO EM ARQUITETURA, URBANISMO E PAISAGISMO

FOLHA DE APROVAÇÃO

Título: PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO DE UM CENTRO GASTRONÔMICO PARA O MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE/MT

Aluno: BÁRBARA DE CARVALHO PEREIRA

Orientador: PROF. DRA. MAÍRA VIERA DIAS

Aprovado em ___ de _____ de 2020.

Prof. Msc. Carmelina Suquerê de Moraes
Coordenadora do Curso de Graduação em Arquitetura e Urbanismo

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Maíra Vieira Dias
Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG
Orientador

Prof. Titulação Nome da Examinador Externo (se houver)
Nome da Instituição
Examinador Externo

Prof. Titulação Nome do Examinador Interno
Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG
Examinador Interno

DEDICATÓRIA

A Deus agradeço primeiramente, por ter me guiado e sustentado em todos os momentos, dedico também a toda minha família, em especial à minha mãe Regina, irmã Maria Eduarda e Maria Eliza, ao meu pai Erisvaldo, meu padrasto Leandro, e aos meus avós Laura e José, que sempre estiveram ao meu lado; agradeço por todo amor, carinho e dedicação para comigo. Ao meu noivo Patrick por todo carinho, motivação, compreensão. Aos meus docentes e também aos meus amigos que o curso me presenteou ao longo desses anos. Por fim à minha orientadora, Máira Dias.

AGRADECIMENTOS

Gratidão é o sentimento que define a todas a pessoas que contribuíram para a conclusão deste trabalho:

- *A Deus acima de tudo, agradeço por me guiar em mais uma etapa da minha vida.*
- *À minha mãe Regina, que com toda sua dedicação, esforço e muito trabalho me criou da melhor forma possível; espero poder retribuir todo amor, dedicação e esforço com muito orgulho.*
- *À minha irmã Maria Eduarda e aos meus avós Laura e José, por todo carinho, incentivo, apoio e cuidado que sempre tiveram comigo, muito obrigada.*
- *Ao meu noivo Patrick, que sempre esteve ao meu lado, que de forma carinhosa me deu força, sempre apoiando nos momentos difíceis, que sempre entendeu as vezes em que precisei estar ausente e que a cada etapa vencida ficou feliz junto comigo. Vamos colher juntos os frutos de tanto companheirismo e empenho.*
- *Aos meus amigos, em especial Lorryne, Kerolaine e Silmara, que sempre estiverem perto, apoiando, incentivando, tirando sorrisos nos momentos mais incertos. Meu muito obrigada, vocês tem uma parcela muito importante nesta etapa da minha vida, assim como terão em outras, com certeza. Obrigada por serem vocês.*
- *Por fim, à minha orientadora Maíra, que sempre esteve presente e disposta ajudar, sempre muito atenciosa e mostrando os caminhos mais assertivos a serem seguidos, sugerindo sempre ótimas ideias que ajudaram a enriquecer meu projeto.*
- *E a todos aqueles que contribuíram direta e indiretamente no desenvolvimento do trabalho.*

RESUMO

PEREIRA, B. C. **Proposta implantação de um Centro Gastronômico para o município de Várzea Grande/MT.** 2020. Monografia (Graduação em Arquitetura e Urbanismo), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, UNIVAG Centro Universitário de Várzea Grande, Várzea Grande, 2020.

Os espaços de alimentação apresentam um importante papel na sociedade, tanto biológica quanto cultural, pois a cultura do local é expressa na culinária. O presente Trabalho de Diplomação em Arquitetura, Urbanismo e Paisagismo (TDAUP), tem como objetivo reunir informações e o desenvolvimento de uma proposta de implantação de um centro gastronômico para o município de Várzea Grande – Mato Grosso, estando diretamente ligado aos espaços de alimentação. Sob este ponto de vista, foram encontradas justificativas e dados técnicos, urbanos, históricos e pessoais que nortearam nas decisões projetuais. A metodologia utilizada foram por pesquisas bibliográficas dessa tipologia, visando ampliar a compreensão sobre o uso dos centros gastronômicos. A análise dos aspectos normativos ajudou na definição do programa de necessidades, do partido arquitetônico e das estratégias de conforto ambiental.

O estudo desenvolve-se através de levantamentos sobre os espaços de alimentação e a história da gastronomia, que auxiliaram na elaboração do anteprojeto. A pesquisa tem como objetivo geral elaborar um anteprojeto voltado para a implantação de um Centro Gastronômico para a cidade de Várzea Grande – Mato Grosso, que irá oferecer à cidade um espaço de entretenimento, lazer, ensino, capacitação e atender um novo perfil profissional e consumidor em ascensão. Projeto este, que visa a promover a integração entre a sociedade e gastronomia, a fim de promover o desenvolvimento social e cultural do indivíduo.

Palavras chave: Centro gastronômico. Espaços de alimentação. Desenvolvimento social e cultural.

SUMÁRIO
LISTA DE FIGURAS
LISTA DE TABELAS

CAPÍTULO 01	1
1. INTRODUÇÃO	1
1.2 OBJETIVOS	3
1.2.1 OBJETIVO GERAL	3
1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
1.3 PROBLEMÁTICA	4
1.4 METODOLOGIA	4
1.5 ESTRUTURA DA MONOGRAFIA	4
CAPÍTULO 02	6
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	7
2.1 GASTRONOMIA: DO SURGIMENTO À ATUALIDADE	7
2.1.1 ALIMENTAÇÃO DO HOMEM E SURGIMENTO DA CULINÁRIA	7
2.2 DESENVOLVIMENTO DA GASTRONOMIA	10
2.2.1 CONTEXTO DA GASTRONOMIA NO BRASIL	10
2.3 ARQUITETURA GASTRONÔMICA	12
2.3.1 EXEMPLOS DA ARQUITETURA DOS RESTAURANTES	13
2.3.2 ARQUITETURA DE MERCADOS	23
CAPÍTULO 03	25
ASPECTOS NORMATIVOS	26
3.1 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO INTERNACIONAL	26
3.2 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO NACIONAL	27
3.3 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO LOCAL.....	28
4 ASPECTOS SOCIOLÓGICOS	29

4.1 QUALIDADE DE VIDA	29
5 ASPECTOS TÉCNICOS E TECNOLOGIAS INOVADORAS.....	29
5.1 TÉCNICAS UTILIZADAS	30
5.1.1 COBOGÓ.....	30
5.1.2 INTEGRAÇÃO DE ÁREAS VERDES	30
5.1.3 ENTRADA CONVIDATIVA	32
5.1.4 HORTAS ORGÂNICAS.....	33
5.1.5 COMPOSTAGEM.....	35
6.1. PROJETOS E/ ESTUDO DE CASO.....	36
6.1.1 PROJETO 01.....	36
6.1.2 PROJETO 02.....	42
6.1.3 PROJETO 03.....	45
6.2. ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS.....	50
7. CONDICIONANTES DE PROJETO	53
7.1 ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	53
7.2 PROPOSTA PROJETUAL.....	53
7.2.1 OBJETO 53	
7.2.2 CONCEITO ESTRUTURANTE	56
7.2.3 ESTUDO DO ENTORNO	56
7.2.4 INFRAESTRUTURA	57
7.3 ESTUDO DAS CONDICIONANTES FÍSICO-ESPACIAIS.....	60
7.3.1 SETORES DE INTERVENÇÃO.....	60
7.3.2 TOPOGRAFIA	61
7.3.3 INSOLAÇÃO, CLIMA, VEGETAÇÃO	62
7.3.3.1 INSOLAÇÃO	62
7.3.3.2 CLIMA	63
7.3.3.3 VEGETAÇÃO.....	64
7.4 PARTIDO ARQUITETÔNICO	67
7.5 PROGRAMA DE NECESSIDADES.....	68
7.6 ORGANOGRAMA/FLUXOGRAMA	73

7.7 ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO INCIDENTE.....	75
7.7.1 ESTACIONAMENTO	77
7.8 ENSAIOS TÉCNICOS.....	77
7.8.1 COMPOSIÇÃO ESPACIAL.....	77
7.8.2 VOLUMETRIA.....	81
7.8.3 ACESSIBILIDADE.....	81
7.8.4 FUNCIONALIDADE	82
7.8.5 CONFORTO AMBIENTAL.....	82
8. TECNICAS E MATERIAIS CONSTRUTIVOS	83
8.1 PISO DRENANTE	83
8.2 VIDRO INSULADO	83
8.3 PISO PORCELANATO	84
9.0 DEFINIÇÃO DE TIPOLOGIAS.....	86
9.1 PROPOSTA FINAL.....	87
11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	106
11.1 REFERÊNCIAS CITADAS.....	106
11.2 REFERÊNCIAS CONSULTADAS.....	107

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Ilustração da cozinha medieval.....	25
Figura 2 – Fachada Restaurante Olga Nur.....	30
Figura 3 – Fachada Restaurante Olga Nur.....	31
Figura 4 – Fachada Restaurante Olga Nur – Planta baixa.....	32
Figura 5– Fachada Restaurante Olga Nur – Corte Longitudinal	16
Figura 6 – Planta baixa subsolo	33
Figura 7 – Planta baixa terreo layout	34
Figura 8 – Planta baixa mezanino	35
Figura 9 – Fachada	36
Figura 10 – Fachada	36
Figura 11 – Ambiente interno	37
Figura 12 – Ambiente interno	38
Figura 13 – Barraca de mercado	39
Figura 14 – Tipologias de mercado aberto	40
Figura 15 – Tipologias de mercado fechado.....	40
Figura 16 – Consumo e produção responsável.	43
Figura 17 – Cobogó madeira.	46
Figura 18 – Paisagismo sustentável.....	47
Figura 19 – Paisagismo sustentável.....	47
Figura 20 – Fachada convidativa.....	48
Figura 21 –Fachada com brises verticais	48

Figura 22 – Hortas.....	49
Figura 23 – Teto verde	50
Figura 24 – Restos de alimentos se tornam adubo.....	51
Figura 25 – Planta baixa.....	53
Figura 26 – Planta baixa.....	54
Figura 27 – Planta baixa 1º pavimento.	54
Figura 28 –Setor administrativo e de convenções	55
Figura 29 – Planta baixa subsolo.	55
Figura 30 – Cortes esquematicos.....	56
Figura 31 – Cortes esquematicos	57
Figura 32 – Perspectiva fachada	58
Figura 33 – CSS	59
Figura 34 – CSS	59
Figura 35 –CSS	60
Figura 36 – CSS	60
Figura 37 – CSS	61
Figura 38 – CSS	61
Figura 39 – Edifício Eataly	63
Figura 40 – Edifício eataly 1º pavimento.....	64
Figura 41 –Edifício Eataly 2º pavimento	65
Figura 42 – Fachada.	65
Figura 43 – Anexo 3 classificação de usos	71

Figura 44 – Anexo 2 relação de usos	72
Figura 45 – Estudo do entorno	74
Figura 46 – Demonstrativo esgotamento sanitário.....	75
Figura 47 – Mapa de hierarquia viaria	76
Figura 48 –Acesso rua governador pedrossiam	77
Figura 49 –Acesso rua governador pedrossiam	77
Figura 50 – Acesso rua valdecaes	77
Figura 51 – Topografia do terreno	78
Figura 52 –Grafico comparativo temperatura média	79
Figura 53 – Grafico comparativo temperatura média	79
Figura 54 – Estudo de insolação	80
Figura 55– Índice de insolação	81
Figura 56– Vegetação do terreno	82
Figura 57 – Vegetação rasteira	82
Figura 58 – Fluxograma definido por pavimento	90
Figura 59 –Fluxograma definido por setores	91
Figura 60 – Fluxograma definido por setores	92
Figura 61 – Tabela IV.....	92
Figura 62 – Croqui inicial.....	95
Terreno/Relação com o entorno e vias.	
Figura 63 – Croqui inicial.....	96
Figura 64 – Composição espacial final.....	97

Figura 65 – Volumetria	97
Figura 66 – Piso drenante	99
Figura 67 – Piso drenante.	99
Figura 68 – Estrutura do Vidro Insulado	100
Figura 69 – Estrutura do Vidro Insulado.	100
Figura 70 – Piso porcelanato acetinado	101
Figura 71 – Piso porcelanato acetinado	101
Figura 72 – Implantação humanizada.....	103
Figura 73 – Planta baixa setorizada térreo	104
Figura 74 – Planta baixa setorizada 1º pavimento.....	105
Figura 75 – Planta baixa setorizada 2º pavimento.....	106
Figura 76 – Planta baixa humanizada térreo	107
Figura 77 – Planta baixa humanizada 1º pavimento	108
Figura 78 – Planta baixa humanizada 2º pavimento.....	109
Figura 79 – Perspectiva	110
Figura 80 – Perspectiva.....	111
Figura 81 – Perspectiva.....	112
Figura 82 – Perspectiva.....	113
Figura 83 – Perspectiva.....	114
Figura 84 – Perspectiva.....	115
Figura 85 – Perspectiva.....	116
Figura 86 – Perspectiva.....	117

Figura 87 – Perspectiva.....	118
Figura 88 – Perspectiva.....	119

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Matriz de análise	67
Tabela 2: Matriz de análise	68
Tabela 3: Especificações das Arvores frutíferas e vegetação implantadas no projeto	83
Tabela 4: Programa de necessidades + Pré dimensionamento.....	85
Tabela 5: Programa de necessidades + Pré dimensionamento.....	86
Tabela 6: Programa de necessidades + Pré dimensionamento.....	87
Tabela 7: Programa de necessidades + Pré dimensionamento.....	88
Tabela 8: Programa de necessidades + Pré dimensionamento.....	89
Tabela 8: Programa de necessidades + Pré dimensionamento.....	90

CAPÍTULO 01



1. INTRODUÇÃO

O presente Trabalho de Diplomacia em Arquitetura, Urbanismo e Paisagismo analisa a cidade como um todo, principalmente a questão da organização e as necessidades diárias da população. Por meio de informações adquiridas através de levantamento bibliográfico, foi elaborada uma proposta de um Centro Gastronômico para o município de Várzea Grande, localizado na área central do estado de Mato Grosso.

O campo gastronômico tem sido procurado cada vez mais e tem estado em alta em Várzea Grande, em razão ao fato do município possuir um perfil cultural, turístico e gastronômico. Sabe-se ainda que o setor alimentício vem crescendo cada vez mais devido à alta procura por espaços destinados à alimentação.

A gastronomia, por ser um produto de amplo potencial, pode atrair uma demanda específica associada com outras expressões patrimoniais, que pode oferecer ao visitante uma manifestação de raízes e enriquecimento da identidade cultural local, brasileira e internacional. A alimentação é um dos aspectos mais relevantes no que diz respeito à cultura de uma sociedade, visto que hoje se conhece muito de uma cultura através de sua culinária.

A iniciativa decorre da necessidade em aperfeiçoar o quadro da gastronomia do município, propondo um espaço de entretenimento, onde há necessidade de novas áreas de afluência urbana e incentivo às atividades gastronômicas. A ideia a princípio é contribuir para a valorização da cultura alimentar local, além de propiciar aos moradores a oportunidade de aprofundar seus conhecimentos sobre a gastronomia e aspectos culturais a ela associados, propondo um ambiente democrático e convidativo a todas as faixas etárias e classes sociais. Ao motivar a propagação gastronômica há o incentivo para que a população usufrua do que a cidade tem a oferecer. Assim, a escolha do tema se deu a partir da apreciação da gastronomia e uma indagação de como as pessoas vem buscando, cada vez mais, no comer fora de casa uma forma de lazer e convívio social. Busca-se a melhoria da qualidade de vida dos moradores e a valorização cultural, adotando um partido arquitetônico que ofereça conforto, lazer, comodidade, segurança e sociabilidade.

TEMA

A gastronomia é definida por um tipo de ciência ou arte que requer uma série de técnicas e práticas. Segundo Medeiros (2014), a arte de cozinhar acompanha o homem desde a antiguidade e com o passar dos anos deixou de ser somente uma necessidade fisiológica do homem e passou a ser entendida como ato de lazer e função social.

Um centro gastronômico consiste em uma edificação ou um conjunto de edificações voltado para a área da culinária, podendo conter restaurantes, cozinhas, cursos, lojas e outros, ou seja, um espaço com múltiplas funções. A implantação deste tipo de empreendimento tem como finalidade proporcionar aos moradores desta localidade a opção de desfrutar dos diversos tipos de comidas e ainda a possibilidade de estudar gastronomia. Além disso, o centro gastronômico poderá contribuir com o turismo local, aliado a diversos tipos de eventos que o município oferece e que possa vir oferecer.

Portanto, a abordagem principal deste projeto terá como finalidade a concepção de um espaço gastronômico, escola de gastronomia, praças de alimentação, *decks* de descanso, podendo oferecer aos visitantes de forma satisfatória as atribuições de um centro gastronômico.

JUSTIFICATIVA

Mato Grosso é um estado multicultural, que possui uma rica cultura gastronômica. O município de Várzea Grande é pioneiro nessas atividades, sendo conhecido pelas rotas culturais e alimentícias. A cidade tem incentivado a cultura através da realização de feiras, festas culturais e circuitos gastronômicos. Há, além disso, uma grande demanda de profissionais nesta área e região, já que o município vem recebendo investimentos no ramo gastronômico e necessita diretamente de profissionais para atuarem neste segmento de mercado.

Segundo a Prefeitura Municipal de Várzea Grande (PMVG), a preparação de eventos como estes tem como finalidade a integração da população várzea-grandense mostrando seu potencial turístico e gastronômico das comunidades. Eventos como a Feira Internacional do Turismo - FIT 2017, uma das maiores feiras internacionais do turismo, revelam o que o município possui de melhor em artesanato, agricultura familiar, turismo e gastronomia.

Desta forma, justifica-se a proposta de elaboração deste anteprojeto, baseando-se na importância de inserir um novo conceito de arquitetura, urbanismo e paisagismo. A finalidade é a elaboração de uma proposta para implantação de um centro gastronômico que trará

espaços de alimentação, cultura e arte, aliado às modalidades de lazer e entretenimento, além de possibilitar aos moradores a oportunidade de aprofundar seus conhecimentos e o aperfeiçoamento sobre gastronomia, dentre outras atividades. Isso impulsionará o município nas atividades de turismo, geração de empregos, geração de fluxos, além de contribuir com o crescimento e desenvolvimento da cidade.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETIVO GERAL

Esta pesquisa tem como objetivo geral elaborar um anteprojeto desenvolvido para a implantação de um Centro Gastronômico para a cidade de Várzea Grande – Mato Grosso, que irá oferecer à cidade um espaço de entretenimento, lazer, ensino, capacitação e atender um novo perfil profissional e consumidor em ascensão.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- I.** Contribuir com o fomento da gastronomia e da construção do conhecimento, aliando as necessidades sociais do entorno e agregando novos hábitos e visões;
- II.** Criar um espaço com múltiplas funcionalidades promovendo conhecimento e capacitação técnica, servindo de atrativo comercial e de lazer para a sociedade;
- III.** Valorizar o comércio local e fomentar as alternativas para geração de renda para a comunidade, à exemplo: horticultura, oficinas de gastronomia, alimentação e consumo consciente, entre outros relacionados;
- IV.** Abordar o tema analisando os questionamentos inerentes ao momento atual em que se vive a gastronomia e seus consumidores. Sendo eles:
 - Valorização da gastronomia e dos ingredientes locais;
 - Equilíbrio entre o social, econômico e ambiental;
 - Adoção de hábitos que melhorem a qualidade de vida;
 - Responsabilidade socioambiental;

- Alimentação e consumo consciente;
- Resgate do contato com a natureza.

1.3 PROBLEMÁTICA

Ao observar o município de Várzea Grande, pode-se notar as atribuições e diferentes composições e usos do setor alimentício, além dos diferentes tipos de pessoas que frequentam esses lugares. Desta forma, surgem as seguintes questões que conduziram o trabalho:

“Frente às adversidades que são encontradas na região, o município apresenta público para receber este tipo de empreendimento?”

“Qual a importância desses espaços na vida dos usuários?”

“De que forma o centro gastronômico irá contribuir para o desenvolvimento da gastronomia no município?”

1.4 METODOLOGIA

A metodologia adotada compreendeu a busca por referências e características de mercados e de centros gastronômicos através de pesquisas bibliográficas e de projetos de arquitetura bem-sucedidos dessa tipologia, visando ampliar a compreensão sobre o uso dos centros gastronômicos.

A partir desse referencial foi possível elaborar o programa de necessidades e o pré-dimensionamento dos ambientes. O estudo do terreno e seus condicionantes permitiu o entendimento das especificidades do local onde o projeto seria implantado.

1.5 ESTRUTURA DA MONOGRAFIA

Este trabalho está estruturado nos seguintes capítulos:

No primeiro capítulo é apresentada uma visão geral do trabalho com a Introdução sobre a proposta, expondo os objetivos e as justificativas da escolha e esclarecendo os métodos utilizados para o desenvolvimento do tema.

O segundo capítulo traz uma contextualização histórica da arquitetura de espaços alimentícios, explicando suas origens e trazendo informações sobre a evolução dessa tipologia.

No terceiro capítulo são apresentadas as características físicas de projetos gastronômicos e são fornecidas informações relativas aos aspectos arquitetônicos e construtivos. Além disso, são analisadas as tipologias de restaurantes existentes, trazendo informações relevantes para o desenvolvimento do partido arquitetônico e o estudo dos aspectos normativos que nortearam a concepção da proposta arquitetônica.

No quarto capítulo é feito um breve panorama da tipologia adotada para este trabalho, trazendo de uma maneira geral as condicionantes de projeto, tais como os instrumentos e ações com princípios possíveis de serem adotados em fase projetual, os estudos do entorno urbano (topografia e entorno), condicionantes ambientais, estudo de fluxo de veículos, o programa de necessidades, análise arquitetônica e principalmente como eles se relacionam com o entorno.

CAPÍTULO 02



Centro Gastronômico



←—————→
Várzea Grande – Mato Grosso

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 GASTRONOMIA: DO SURGIMENTO À ATUALIDADE

2.1.1 ALIMENTAÇÃO DO HOMEM E SURGIMENTO DA CULINÁRIA

“Podemos dizer que tudo surgiu com a fome” (FRANCO, 1995).

De acordo com Franco (1995), fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Foi cozinhando que o homem descobriu o que torna os alimentos mais interessantes e que quando ele faz isso automaticamente ele acaba se diferenciando dos outros seres animais. A gastronomia não engloba apenas a culinária, mas sim tudo que se refere ao modo de se alimentar.

Na pré-história houve o vínculo entre a modificação dos alimentos e o processo de evolução humana teve início. Nesta época o hábito alimentar do ser humano era limitado por alimentos resultantes da caça, da pesca e da coleta, e seu consumo era sempre feito em seu estado natural, ou seja, cru (FLANDRIN; MONTANARI, 2003).

Segundo Coletti (2016), foi quando o homem descobriu o fogo que a principal mudança neste cenário aconteceu. Quando o homem passou a aquecer o alimento, é que ele foi, realmente, diferenciado de outros animais. A partir daí ocorreu a modificação do alimento, por conta do homem, tornando o seu consumo mais fácil. Porém, o maior benefício do descobrimento do fogo foi a modificação no sabor do alimento. Esse aspecto foi primordial para o desenvolvimento do paladar e para a caracterização dos novos conceitos de alimentação (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

A história da gastronomia surgiu juntamente com a história humana. Com o passar dos anos, nota-se a necessidade da utilização dos utensílios, ferramentas e equipamentos que facilitam o manuseio dos alimentos. Começa-se a pensar nos utensílios, temperos, combinações de alimentos e suas diversas formas de preparo. A todo momento percebemos as mudanças tanto nos sabores, cores, formas diferentes de preparo, forma produção e cultivo diferenciados. “Os primórdios da arte da culinária estão ligados a ‘Intervenção dos utensílios de pedra e barro”. (FRANCO, 1995, pág. 16).

Bigio (2015) afirma que, segundo historiadores, a gastronomia teve início no período Paleolítico, logo que o ser humano começou a caçar. Naquele período o homem era viajante e tinha de levar seus alimentos para outros lugares, descobrindo a necessidade de adicionar alguns outros ingredientes para a sua conservação. Com isso eles perceberam que algumas ervas davam ao alimento um sabor mais agradável, o que possibilitava uma melhor aceitação do mesmo. A partir disto passou-se a temperar a comida.

Já Medeiros (2014), em concordância com Coletti (2016), ressalta que foi a partir do descobrimento do fogo que a gastronomia se desenvolveu. Decorrente disso se deu a criação de novos utensílios, o aperfeiçoamento de técnicas e a descoberta de novos ingredientes. A imaginação humana começou a criar gradualmente uma imensidão de pratos variados, tanto que cada nação, cultura e até mesmo religião possui uma culinária própria (BARSA, 1999).

Montari (2008) diz que “Com o passar do tempo, o homem evolui, junto com suas armas e ferramentas, percebe-se que o alimento começa a estragar, então se elabora uma técnica para conservar os alimentos, a desidratação e um outro método era o uso do vinagre e óleo”.

De acordo com Franco (1995) “Um dos primeiros utensílios criados pelo homem na pré-história foi a faca, instrumento que não tinha pontas afiadas e uma extremidade arredondada para o encaixe na palma da mão”.

Com o passar do tempo o processo de migração dos indivíduos passou a ser mais contínuo e assim veio com eles a tradição das cozinhas. Cozinha e Culinária são antônimos. Ambos se referem a utensílios, ferramentas e ingredientes que são utilizados com características de cada região. O Brasil é um exemplo dessas misturas no preparo dos alimentos (FRANCO, 1995).

É simples perceber as diferenças entre as cozinhas de antigamente e as de hoje. Na era da Pré-História, surgiu a cozinha ou melhor dizendo, o espaço para mulheres. A cozinha então é um ambiente importante para a história doméstica e era encontrada de várias formas arquitetônicas, sendo assim classificada como área de serviço.

As cozinhas na Idade Média, na Grécia Antiga e na Roma Antiga eram diferentes. Segundo Franco (1995), inicialmente na Idade Média não se conheciam grandes variedades de processos de cocção. O fogo era encontrado em alguns locais da área externa da casa. Contudo, em algumas regiões sempre esteve dentro de casa, também com a função de aquecer nos dias frios. Na Grécia Antiga as cozinhas eram caracterizadas pelas suas fragilidades, que refletiam nas atividades agrícolas. A cozinha na Roma Antiga foi mudando conforme a duração da antiga civilização, onde os hábitos alimentares eram diferentes entre as classes sociais e a disparidade do crescimento do império.

Figura 1: Ilustração da cozinha medieval.¹



Fonte: Ilustração de Decamerão, Flanders, 1432.

Logo no século XVII, a cozinha era de pouca estima e em más condições, ficando isolada do corpo da casa. Com a separação das áreas de serviço fora da casa, os escravos tinham que se locomover para buscar água. “E como o serviço culinário e atividades correlatas estavam afetos servil, o lugar certo da cozinha era mesmo o mais afastado possível da zona de habitação” (LEMOS, 1978, pág. 52).

Quando chega ao Brasil, a cozinha ganha novos espaços e funções variadas, e quem teve grande participação nesse processo foram os portugueses. Segundo Lemos (1978), os portugueses trouxeram para o país suas cozinhas, fogões portáteis ou fixos, seus fumeiros, seus alguidares, potes, púcaros², tachos, chaleiro e caldeirões. Foram incorporados ainda as chaminés, além de trazerem hábitos e costumes culinários que aos poucos foram diluindo na mistura de culturas processadas na colônia.

Aos poucos as cozinhas foram se agrupando com as outras partes da casa. No final do século XIX, tem-se a nova morada, vinculada à arquitetura tradicional bandeirista, onde a área de serviço assume um papel importante na habitação. A partir do século XX, explica

¹ Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Culin%C3%A1ria_medieval. Acesso 06/03/2020 às 11:25.

² Púcaro: Vaso com uma asa, metálico ou de barro, para líquidos.

Lemos (1978), a casa urbana passou a contar com outro ambiente, a copa. Ao integrar esse novo ambiente, a cozinha passou ser um espaço de estar, se tornando o local mais requisitado da família de classe média. Assim, as cozinhas começaram a se tornar espaços planejados, um local de convívio e lazer.

2.2 DESENVOLVIMENTO DA GASTRONOMIA

A gastronomia engloba todas as táticas, técnicas e procedimentos empregues na hora de temperar e preparar os alimentos, à maneira de apresentação para que estes proporcionem prazer ao paladar e ainda satisfaçam a visão e o olfato (BARSA, 1999).

Foi no período que engloba a História Antiga que decorreram relatos sobre as primeiras civilizações e suas maneiras de organizar e hierarquizar a prática de se alimentar. Nas culturas da Mesopotâmia, Egito, Grécia e Roma já era possível encontrar receitas de caldos, pães, carnes e de técnicas de produção, o que prova que estes povos já proviam de alguns conhecimentos culinários. A evolução da gastronomia como ciência e instrumento de estudo, fazendo uso desde os hábitos de alimentação até a exibição da arte na mesa, se deu na Grécia Helênica (COLETTI, 2016).

Atualmente a gastronomia em si passa por uma dicotomia cultural em razão da globalização em oposição a uma nova tendência a regionalização, assim como a disputa entre *Fast Food* e *Slow Food*. Há uma preocupação com a regionalização da gastronomia, onde há uma disposição que visa melhorar o potencial de cada localidade com o que ela possui de melhor e que melhor a caracterize (ROCHA; KELI, 2016).

Em relação aos aspectos culturais, considerando sempre a regionalização, os ingredientes, receitas e os segredos de cozinhar estão disponíveis em todo o mundo e tanto os temperos como as formas de preparo podem ser adaptados. Técnicas de inovação são criadas a todo instante e podemos comer e experimentar tudo que quisermos em todos os lugares.

2.2.1 CONTEXTO DA GASTRONOMIA NO BRASIL

De acordo com Lopes (2017, p. 17) “Por muito tempo o estudo da gastronomia no Brasil, acontecia exclusivamente no local de trabalho. Os novatos com interesse na área, começavam a trabalhar nos restaurantes no cargo de lava pratos ou ajudante geral e, por intermédio da atenção ou com o auxílio de algum Chef ou cozinheiro iam aos poucos obtendo cargos mais elevados”. Durante os anos de 1937 e 1945, período que ficou conhecido como Estado Novo, quando o país era governado por Getúlio Vargas, foi grande o empenho

para amplificar o ensino e oferecer mais conhecimento técnico e profissionalizante com a intenção de instruir a mão de obra que na época estava em expansão (RODRIGUES *et al.* 2009).

No contexto atual, a gastronomia no Brasil é conhecida como uma forma de expressar sua forte identidade perante o mundo. O Brasil é conhecido por seus pratos famosos como feijoada e a caipirinha, o que mostra todo o seu potencial que foge dos clichês. Assim como a prática de cozinhar, a profissionalização está cada vez mais em alta, tendo em vista o crescimento e a procura por escolas de gastronomia, além de programas de televisão que promovem a valorização do espaço gastronômico.

A Academia Brasileira de Gastronomia (ABG), fundada em 2001, é uma entidade sem fins lucrativos que tem como finalidade preservar, promover e evoluir a cultura gastronômica própria do Brasil, tanto em suas tradições, práticas, técnicas, ingredientes, quanto em seus usos e saberes e todas suas peculiaridades regionais. A ABG³, é uma entidade global de preservação do patrimônio gastronômico, que conta academias regionais filiadas, atualmente em expansão pelas diversas cidades do país, como o Pará, Rio de Janeiro, Pernambuco, Santa Catarina e Minas Gerais. A ABG funciona de forma autônoma, independente e sem vínculos a posições políticas setoriais, partidárias ou comerciais.

Além desta, outras entidades como a Accademia Gastronomica⁴, proporciona aulas práticas com estruturas de salas de aula equipadas, assim como outras escolas e universidades em todo o país. No estado de Mato Grosso, há poucas escolas profissionalizantes e podemos citar o Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG), que oferece o curso de graduação presencial e tem por objetivo formar profissionais capacitados e competentes, aptos para atuar na área gastronômica.

Desta forma, os centros gastronômicos se justificam devido à grande demanda de profissionais necessários nessa área tanto para a cidade como para a região.

Segundo José Carlos Cardozo, presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares (*SinHoRes*) da cidade de Araraquara:

“Há carência de mão-de-obra qualificada em nosso setor, esta carência está relacionada a incidência de profissionais desqualificados que atuam no setor gastronômico e hoteleiro na cidade e região. Apesar da grande necessidade por estes profissionais, a cidade não possui centros técnicos especializados para este

³ Disponível em: <http://www.abgastronomia.org/gastronomia/> - Acesso em: 06/03/2020 as 15:30.

⁴ Disponível em: <https://www.agastronomica.com.br/aprenda-fazendo/> - Acesso em 06/03/2020 as 16:20.

*ramo, mas sim cursos de culinária direcionados às pessoas comuns (sem interesse comercial) que focam apenas no aprendizado gastronômico para seus lares ou hobbies.*⁵ (CARDOZO, 2019).

A gastronomia está diretamente relacionada ao turismo, uma vez que colabora com a valorização de produtos e características específicas de cada região. É muito comum o turista associar gastronomia com o destino turístico, o que dá visibilidade ao local. No Brasil, as particularidades gastronômicas são mostradas por região, em referência nacional. No Sudeste, o tutu de feijão e a moqueca capixaba, no Nordeste, o sarapatel e a moqueca baiana, no Sul, o churrasco e o barreado, no Norte tucupi com tacaca e no Centro Oeste, o arroz com pequi, farofa de banana e caldo de piranha.

Diante do exposto, é possível notar a gastronomia como um segmento turístico cultural, uma vez que, pode se desenvolvido gradativamente de maneira que o destino turístico seja reconhecido por meio da valorização cultural.

2.3 ARQUITETURA GASTRONÔMICA

Os espaços que reúnem múltiplos usos em um só local, como os *shopping centers*, são uma nova tendência. A praticidade de poder resolver mais de um problema em um mesmo estabelecimento sem a necessidade de se deslocar, economiza tempo e gera comodidade para os clientes, atendendo assim as novas expectativas da população.

A multifuncionalidade e funções em um mesmo espaço é uma tática adotada por empreendimentos gastronômicos a fim de atrair turistas e a sociedade na qual está inserido. Esses espaços possuem como característica o agrupamento de um ou mais tipos de estabelecimento em um único local. Como, por exemplo, os complexos gastronômicos que reúnem em um único estabelecimento restaurantes, bares, mercados, escola de gastronomia, lojas, entre outros.

Com a busca por novos sabores é possível descobrir novos espaços na arquitetura. A arquitetura para os restaurantes é tão importante quanto o cardápio e o atendimento, pois se a ambientação é ruim, há a possibilidade do estabelecimento não se sustentar por muito tempo, ou seja, a arquitetura tem grande influência em qualquer ambiente. Os espaços gastronômicos são ambientes

⁵ Disponível em: <https://araraquarasinhores.com.br/>. Acesso em: 15 de março às 15:30.

Frase dita em reunião no SinHoRes Araraquara no dia 08 de julho de 2011 publicada no site do próprio Sindicato, onde se debatia a necessidade de parcerias no setor gastronômico e hoteleiro com empresas para a qualificação de profissionais do ramo.

especializados, uma vez que o projeto alia de forma equilibrada os aspectos funcionais e técnicos, além das sensações que o ambiente proporciona.

Para entender melhor como é disposto o funcionamento deste tipo de empreendimento dedicado à gastronomia, primeiramente é necessário perceber como funcionam separadamente os principais espaços que o compõem, sendo eles: mercado, restaurantes e cursos profissionalizantes.

Como o objetivo desse trabalho é a realização de um anteprojeto de um complexo gastronômico, nesse tópico procurou-se entender melhor como funcionam os espaços em cada tipo de estabelecimento (mercado e restaurantes), para então poder estabelecer relações entre os dois e desenvolver a proposta do centro gastronômico. Tendo em vista então a importância de se conhecer a arquitetura e organização dos espaços de alimentação, a seguir estão inseridos exemplos de como é disposto a diagramação e a organização de alguns restaurantes.

2.3.1 EXEMPLOS DA ARQUITETURA DOS RESTAURANTES

- ***Restaurante Olga Nur – Belo Horizonte.***

O restaurante Olga Nur, projeto de um grupo de arquitetos associados de 2015, especialistas em comida europeia, onde parte da definição dos ambientes foram variados para reforçar a integração entre a calçada e a rua e ao mesmo tempo promover uma clara diferenciação entre o interior e o exterior, com mesas e cadeiras na calçada, ambientes cobertos por pergolado de tecido, que oferecem um convite a quem circula pela região. (ARQUITETOS ASSOCIADOS, 2015).

Figura 02. Fachada – Restaurante Olga Nur.⁶

Fonte: Archdaily, 2020.

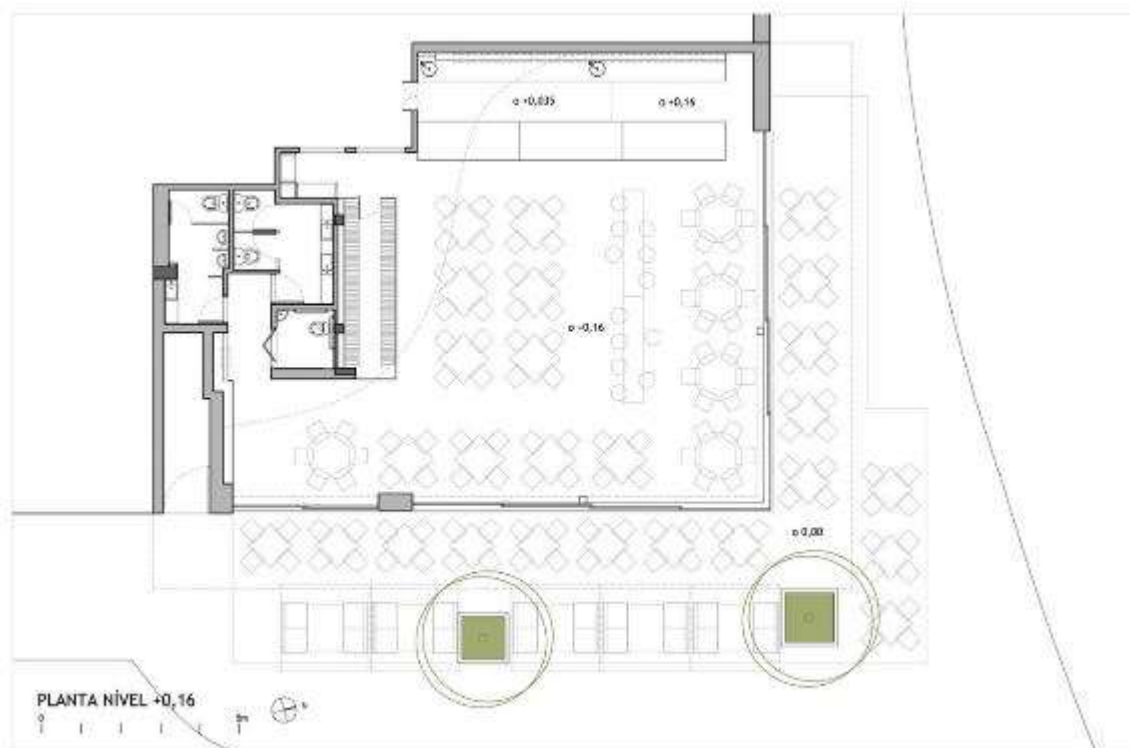
Figura 03. Fachada – Restaurante Olga Nur.⁷

Fonte: Archdaily, 2020.

Disposto em um único nível com 160 m² integrado com cozinha e um amplo espaço para a disposição de mesas e cadeiras, assim como mencionado acima. A arquitetura do restaurante faz uso de materiais como a madeira laqueada, vergalhões de construções e vidros. Há uma estrita paleta de cores e madeira, o que se opõe ao preto do interior, tornando o exterior mais atraente. (ARQUITETOS ASSOCIADOS, 2015).

⁶ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/873141/arquitetura-e-gastronomia-nosso-guia-de-restaurantes>. Acesso em 28/03 as 21:20.

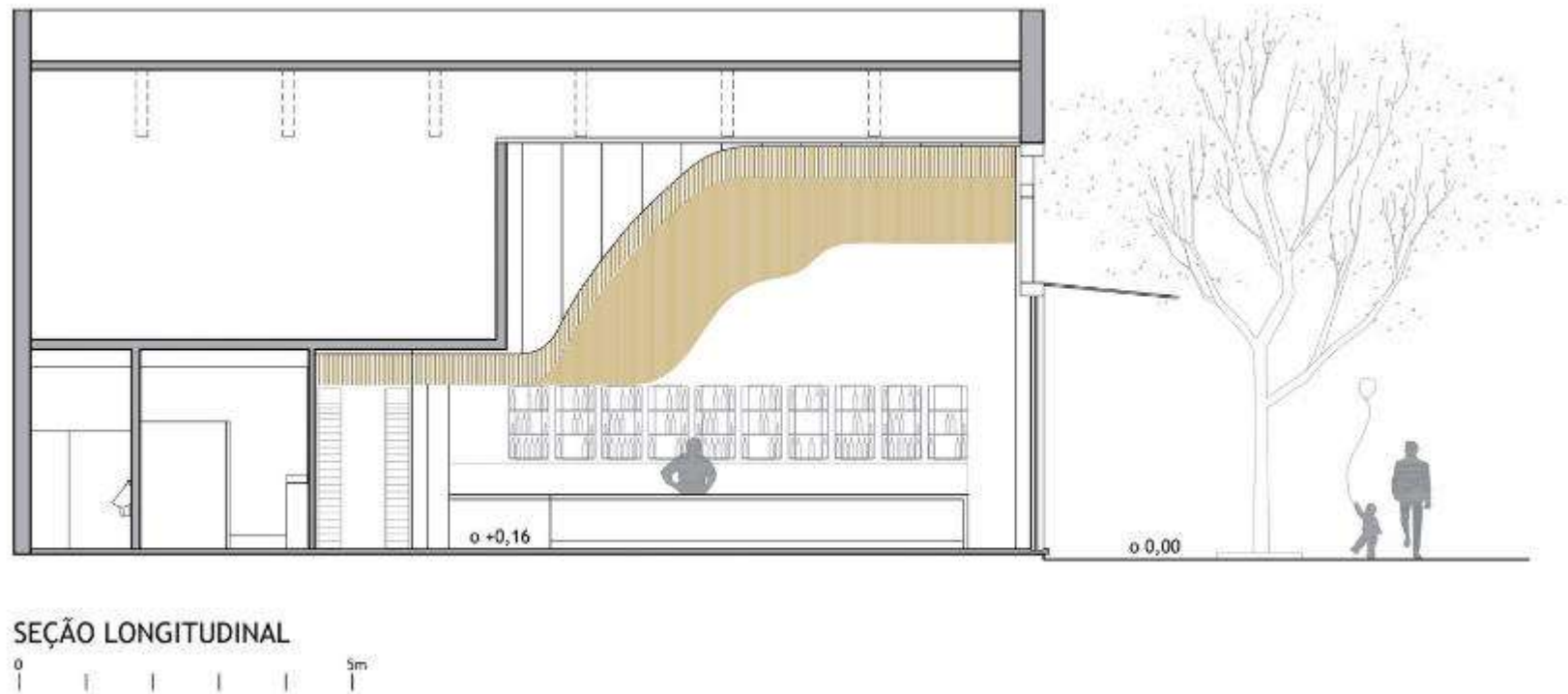
⁷ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/873141/arquitetura-e-gastronomia-nosso-guia-de-restaurantes>. Acesso em 28/03 as 21:20.

Figura 4. Restaurante Olga Nur. Planta Baixa.⁸

Fonte: Archdaily, 2020.

⁸ Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/771594/restaurante-olga-nur-arquitetos-associados/55c2e3cce58ecedb2e00008b-olga-nur-restaurant-arquitetos-associados-floor-plan>. Acesso em: 28/03/2020 as 21:50.

Figura 5. Restaurante Olga Nur. Corte Longitudinal.⁹



Fonte: Archdaily, 2020.

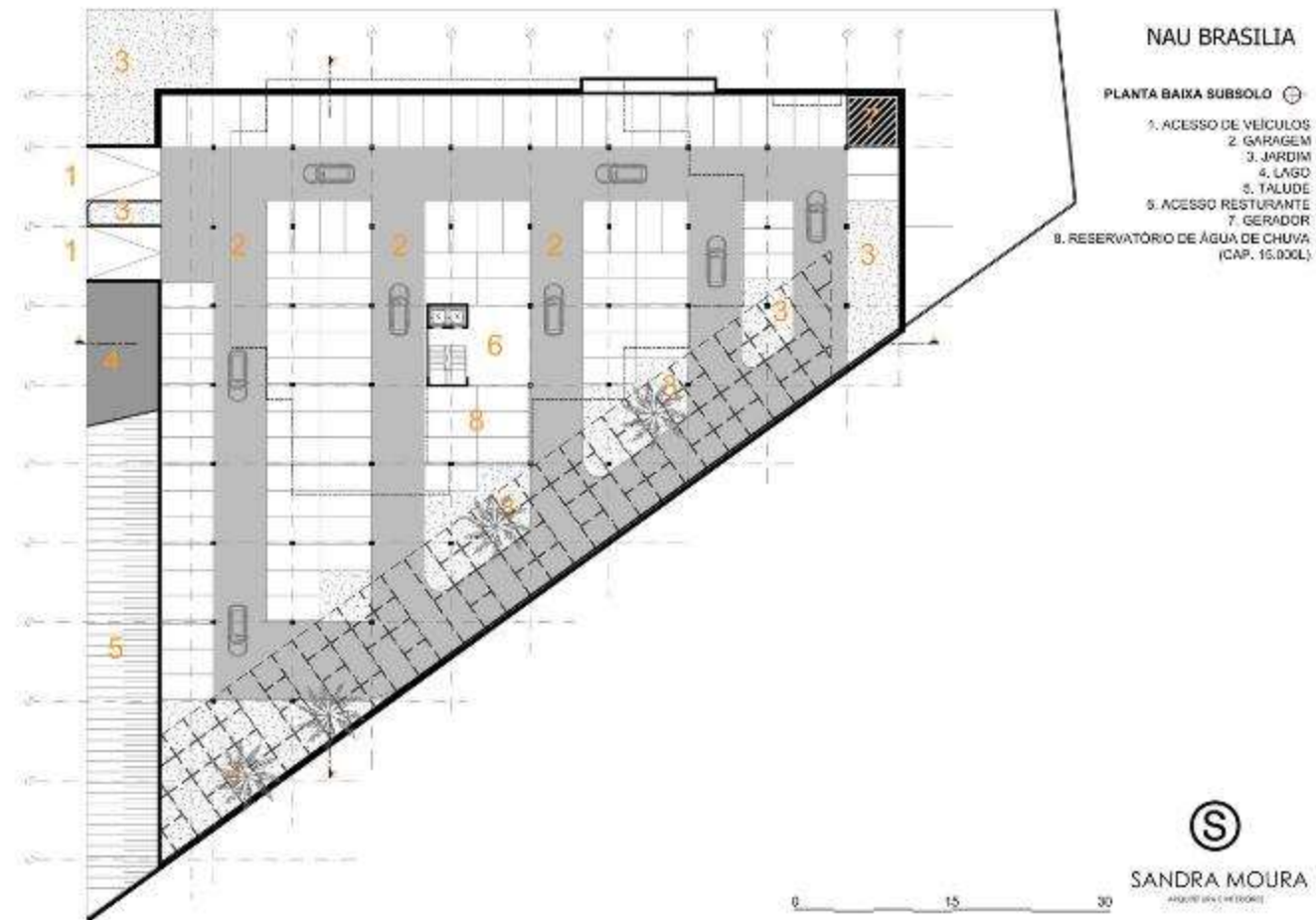
- **Restaurante NAU – Brasília-DF**

Em Brasília, no segundo semestre de 2013, o restaurante Nau desembarcou juntamente com o lago Paranoá, trazendo elementos que fazem referências à vida no litoral paraibano. O projeto da arquiteta Sandra Moura tem uma missão complexa de harmonizar a presença do mar de concreto que o cerca. O restaurante conta com 7300 m² de área construída dividido em três níveis, sendo que no

⁹ Disponível em: http://www.archdaily.com.br/br/771594/restaurante-olga-nur-arquitetos-associados/55c2e3e1e58eceb7df00009b-olga-nur-restaurant-arquitetos-associados-section?next_project=no. Acesso em 28/03/2020 as 21:50.

subsolo se encontra o estacionamento, no térreo estão o salão principal, a cozinha e os ambientes de apoio e o mezanino que é uma área destinada a eventos. (SANDRA MOURA, 2013).

Figura 6. Planta baixa subsolo.¹⁰



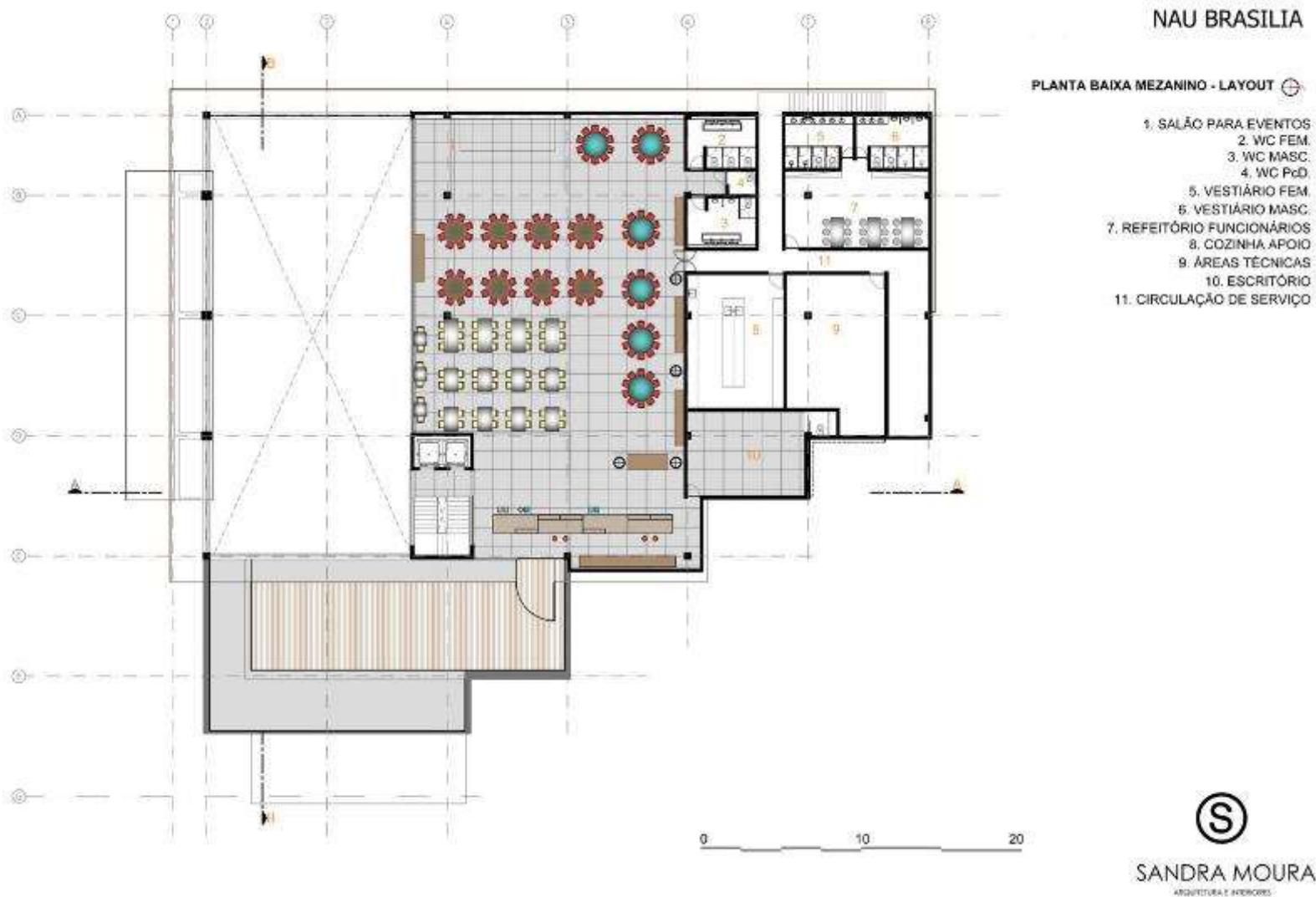
Fonte: Archdaily, 2020.

¹⁰ Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>. Acesso em: 28/03/2020 as 23:37.

Figura 7. Planta baixa térreo - Layout. ¹¹

Fonte: Archdaily, 2020.

¹¹ Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>. Acesso em: 28/03/2020 às 23:37.

Figura 8. Planta baixa mezanino - Layout.¹²

Fonte: Archdaily, 2020.

¹² Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>. Acesso em: 28/03/2020 as 23:37.

Segundo a Arquiteta Sandra Moura, na parte que fica o lago Paranoá (onde estão localizados no Setor de Clubes Esportivos-Sul, próximo a ponte JK, colocando em contraponto o clima seco de Brasília, a criação de um lago que separa o núcleo do restaurante de uma parte solta, que pode ser acessada por meio de uma passarela de madeira e aço e que dá acesso aos dois restaurantes, o que permite aos clientes a visitar as duas estruturas.

Figura 9. Fachada.¹³



Fonte: Archdaily, 2020.

Figura 10. Fachada.¹⁴



Fonte: Archdaily, 2020.

“As referências que foram utilizadas na proposta do ambiente marinho são as mesmas que estão no cardápio. A proposição da gastronomia está presente no restaurante através de ranhuras na parede que aparentam escamas de peixes. No projeto luminotécnico desenvolvido por Peter Gasper, que usou o vapor metálico nas cores como o verde, azul, o branco sobre a renda da fachada, que atinge o forro de gesso do salão”. (SANDRA MOURA, 2015).

¹³ Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>. Acesso em: 28/03/2020 as 23:37.

¹⁴ Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>. Acesso em: 28/03/2020 as 23:37.

Figura 11. Ambiente Interno.¹⁵

Fonte: Archdaily, 2020.

¹⁵ Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>. Acesso em: 28/03/2020 as 23:37.

Figura 12. Ambiente interno.¹⁶

Fonte: Archdaily, 2020.

¹⁶ Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>. Acesso em: 28/03/2020 as 23:37.

2.3.2 ARQUITETURA DE MERCADOS

Em um breve resumo histórico, os mercados surgiram no início do século XIX. O desígnio da palavra mercado tinha significado diferente do que conhecemos hoje, onde o mercado era um local não definido, com aglomerações de pessoas com a finalidade de comercializar produtos de um local, através de barracas e eram conhecidos como mascates e vendedores ambulantes. (DOUGLAS MURILHA e IVONE SALGADO,2012).

Figura 13- Barraca do Mercado

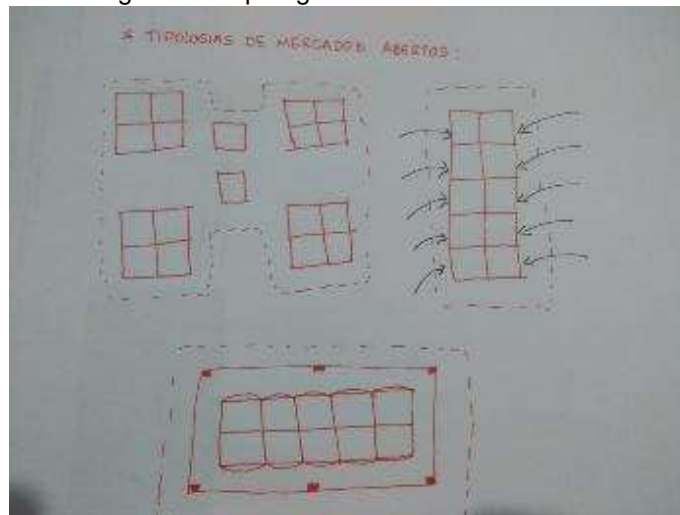


Fonte: Equipe Brasileira Iconográfica,2017.

Com objetivo de formalizar e estabelecer a ordem, a reestruturação dos mercados começou a surgir de forma aleatória. No Brasil, os primeiros mercados públicos surgiram em meados do século XIX, onde passou-se a existir espaços destinados ao comércio de pescados e demais gêneros.

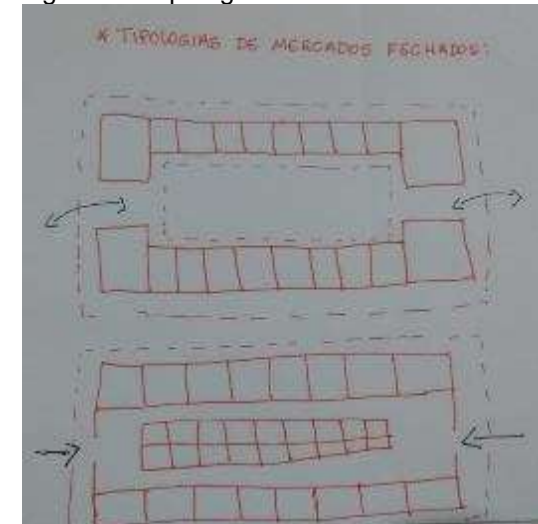
É possível relacionar as tipologias de mercado de acordo com as necessidades e gostos do cliente, arquitetos e ademais, entretanto, é possível citar dois tipos de mercado: abertos e fechados.

Figura 14: Tipologias de Mercados Abertos



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 15: Tipologias de Mercados Fechados



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Os mercados abertos, além de terem uma administração mais difícil, são mais custosos no que se refere à segurança e higiene e dependendo de suas variações podem resultar em gastos ainda maiores com instalações e materiais. Por outro lado, permitem uma combinação mais fácil com outros usos como reuniões e festas, além do uso simultâneo com a feira.

A tipologia fechada é a mais usual, oferece melhores condições de limpeza, segurança, administração e economia, permitindo ainda expansão de maneira mais fácil e a construção em etapas ou módulos. O que caracteriza essa tipologia é a composição e disposição das barracas de mercado, que são voltadas para o centro, que permite a circulação dos usuários no interior do mercado.

Diante dos projetos abordados é possível relacionar a importância que a arquitetura tem no setor alimentício, onde os dois espaços têm um único propósito: alimentar a alma. A arquitetura tem como emprego a funcionalização dos ambientes de alimentação, de forma a criar a flexibilidade desses espaços.

CAPÍTULO 03



3. CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS

Serão apresentadas políticas públicas que nortearam a implantação de um centro gastronômico, seguindo diretrizes de ação internacional, regional e planos locais. Cada uma destas normas, foi de extrema importância para a elaboração do projeto.

ASPECTOS NORMATIVOS

- LEGISLAÇÃO SOBRE ALIMENTOS – ANVISA;
- LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999 – Define o sistema nacional de Vigilância Sanitária;
- CÓDIGO DE OBRAS;
- NBR 9050 – Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos;
- NBR 9077 – Saídas de emergência em edifícios;
- NBR 14518 – Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais;
- Plano Diretor do Município de Várzea Grande e dá outras providências. – Lei N.º 3.112/2007.
- Lei de zoneamento de uso e ocupação do solo urbano do município de Várzea Grande – Lei Complementar N.º 3.727/2012;

3.1 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO INTERNACIONAL

A agenda 2030 é um plano de ações para pessoas, que visa assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis. Desde sua aprovação, órgãos governamentais brasileiros começam a avançar na identificação de indicadores nacionais para o acompanhamento das metas globais dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Os objetivos desta entidade servem como guia para o cumprimento da Agenda 2030. Os órgãos envolvidos para a implementação das metas de governos, como o setor privado, sociedade civil e academia são encorajados a ir além do cumprimento do mínimo que é exigido. O projeto em questão se enquadra na ODS 12, pois contribuirá em assegurar os padrões de produção e de consumo sustentável. O objetivo é que até 2030, deve-se alcançar a gestão sustentável e uso eficiente dos recursos naturais, reduzir substancialmente a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reuso, promover práticas de compras públicas sustentáveis, de acordo com as políticas e prioridades nacionais, além de desenvolver e implementar ferramentas para monitorar os impactos do desenvolvimento

sustentável para as atividades do turismo sustentável, que gera empregos, agencia a cultura e os produtos locais, entre outros objetivos.

17

Figura 16 – Consumo e Produção Responsável.¹⁸



Fonte: Nações Unidas, 2020.

3.2 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO NACIONAL

Na legislação a nível nacional podemos citar inicialmente as NBR's que é a sigla denominadora de Norma Brasileira aprovada pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), que prioriza uma configuração padrão para os processos produtivos. Entre as abordadas nesta pesquisa estão: NBR 9050 - ACESSIBILIDADE A EDIFICAÇÕES, MOBILIÁRIO, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS URBANOS, que se tornou válida a partir de 30 de junho de 2004, sendo de extrema importância o fato de proporcionar a inclusão de toda a comunidade, assim como a NBR 9077- SAÍDAS DE EMERGÊNCIA EM EDIFÍCIOS de 2002, que prioriza a segurança da vida em questões de urgência. Em relação à cocção a NBR 14518 - SISTEMAS DE VENTILAÇÃO PARA COZINHAS PROFISSIONAIS, indica a melhor e mais segura escolha de sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.

¹⁷ Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/ods12/> - Acesso em: 20/03/2020 as 15:50.

¹⁸ Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/ods12/> - Acesso em: 20/03/2020 as 15:50.

Outro fator a se atentar é a legislação sobre alimento oferecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 1999), que publica resoluções, portarias, leis e decretos específicos na área de alimentação e instalações do edifício, sendo abordado na portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997: “Os edifícios e instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde a chegada da matéria prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.”. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Por se tratar de projeto arquitetônico onde será realizada a venda e o consumo de produtos alimentares é de extrema importância a relação com higiene e saúde, observando as informações oferecidas pela lei n° 9.782, de 26 de janeiro de 1999 que define o sistema nacional de Vigilância Sanitária, onde em seu Art. 6º informa que: “A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados.” (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, 1999).

3.3 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO LOCAL

3.3.1 Na legislação em plano municipal é de extrema importância respeitar os parâmetros estabelecidos pelo Plano Diretor do Município de Várzea Grande, em seus artigos 30 e 182, na Lei Federal n° 10.257/01 do Estatuto da Cidade, assim como a Lei de zoneamento de uso e ocupação do solo urbano. Sendo este o município de destaque para a implantação do estudo de projeto arquitetônico, observando e analisando os índices urbanísticos e as zonas de perímetro urbano, sendo o terreno caracterizado pela zona:

“SEÇÃO VI DA ZONA DE USO MISTO (ZUM)

Art. 21 - As Zonas de Uso Misto (ZUM) “São zonas que se caracterizam por incentivar o comércio e serviço de bairros e setores, permitindo a redução do deslocamento da população residente para outras regiões da macrozona urbana, desde que não ocorram conflitos entre os usos.”

4 ASPECTOS SOCIOLÓGICOS

Tendo como desafio a implantação de um centro gastronômico para a cidade de Várzea Grande, o objetivo seria proporcionar aos comerciantes uma nova estruturação no setor alimentício, bem como a valorização e incentivo à cultura local. Ainda com o intuito de auxiliar no contexto cultural da cidade e o aperfeiçoamento de técnicas culinárias, tanto nacional quanto internacional, trazer benefícios culturais e econômicos para o município, uma vez que atrairá turistas para a região e irá colaborar para a movimentação da economia. Busca-se apreciação da boa gastronomia na vida das pessoas comuns, proporcionando o conceito da apreciação da “Arte de Cozinhar”. Há ainda a possibilidade de se tornar um local de referência para aqueles que querem estudar gastronomia ou que simplesmente a apreciam.

4.1 QUALIDADE DE VIDA

Os centros comerciais atuam como geradores de atrações, no entanto, os centros gastronômicos seguem com o mesmo desígnio, mas com a função de aproximar o consumidor, gerando formas de entretenimento e bem-estar a quem os frequenta.

Quando o ambiente comercial aproxima o consumidor de forma que se ele se sinta bem e sinta prazer em estar ali alteram-se as percepções e expectativas em torno daquela atmosfera, tornando o local envolvente, capaz de satisfazer hábitos, costumes, assim como a apropriação do espaço.

De acordo com NAHAS (2003) “Qualidade de vida é desigual de pessoa para pessoa, e tende-se a variar ao longo da vida de cada um.” Carvalho (2005) afirma: “Qualidade de vida é noção humana relacionada ao grau de satisfação encontrado na vida familiar, amorosa, social e ambiental e a própria existência.”

5 ASPECTOS TÉCNICOS E TECNOLOGIAS INOVADORAS

As técnicas utilizadas seguirei partido arquitetônico para a melhoria da infraestrutura local, onde os aspectos de acessibilidade, conforto, sustentabilidade, conforto térmico, além da inserção de elementos naturais, como: iluminação e ventilação natural, humanização dos espaços dentre outras técnicas de inovações citadas.

A maior preocupação atualmente é com o futuro do mundo de maneira saudável, tendo como prioridade a sustentabilidade e a reutilização de materiais já criados, a preocupação com a matéria prima prioritariamente como ela se encontra na natureza. No estudo

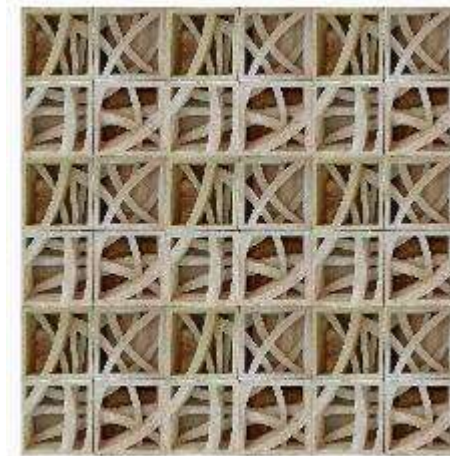
de projeto arquitetônico buscou-se artifícios que diminuam o impacto, como iluminação e ventilação natural, entrada convidativa, horta orgânica e sistema de compostagem.

5.1 TÉCNICAS UTILIZADAS

5.1.1 COBOGÓ

O cobogó é uma criação brasileira projetada por três engenheiros, compreendendo um bloco vazado que pode surgir de vários materiais como cimento, argila, vidro, madeira.

Figura 17: Cobogó de madeira.¹⁹



Fonte: Cobogós de Ana Paula Costa, 2020.

Os benefícios deste material se dão pela passagem da luz natural entre os elementos vazados e a possibilidade de ventilação no interior da construção, melhorando assim a eficiência energética.

5.1.2 INTEGRAÇÃO DE ÁREAS VERDES

As áreas verdes são de extrema importância para a qualidade ambiental das cidades, pois assumem a função de equilíbrio entre o espaço alterado, o assentamento urbano e o meio ambiente. São estimadas como um indicador na avaliação da qualidade ambiental

¹⁹ Disponível em: [http://1.bp.blogspot.com/-j-VITA5yFQU/U357Op1GWCI/AAAAAAAAAr4/5gGWMaP9fgo/s1600/cobogo+\(6\).jpg](http://1.bp.blogspot.com/-j-VITA5yFQU/U357Op1GWCI/AAAAAAAAAr4/5gGWMaP9fgo/s1600/cobogo+(6).jpg). Acesso em: 17/04/2020 as 19:28.

urbana, pois esses espaços livres públicos obrigatórios por lei, quando não são efetivados, interferem na qualidade do ambiente. A ausência de arborização, por exemplo, pode trazer desconforto térmico e possíveis alterações no microclima. Assim como essas áreas também assumem papel de lazer e recreação da população, a falta desses espaços interfere na qualidade de vida dos indivíduos.²⁰

Figura 18 – Paisagismo sustentável²¹



Fonte: Revista Unesp, 2020.

Figura 19– Paisagismo sustentável²²



Fonte: Revista Unesp, 2020.

²⁰ Disponível em: <http://revista.fct.unesp.br/index.php/formacao/article/viewFile/835/849>. Acesso em 20/03/2020 as 14:29.

Disponível em: <http://casacomdesign.com.br/index.php/2017/07/14/uma-ideia-bem-bolada-os-cobogos-de-ana-paula-castro/>. Acesso em 20/03/2020 as 14:29.

²¹ Disponível em: <https://www.temsustentavel.com.br/paisagismo-sustentavel-e-green-buildings/>. Acesso em 20/03/2020 as 14:29.

²² Disponível em: <https://www.temsustentavel.com.br/paisagismo-sustentavel-e-green-buildings/>. Acesso em 20/03/2020 as 14:29.

5.1.3 ENTRADA CONVIDATIVA

Nos empreendimentos comerciais, a fachada é o principal elemento de comunicação que existe entre a empresa e seu público-alvo. É importante ter uma imagem convidativa, sem inserir muitas informações de modo que polua o visual, e sim criar uma composição que seja adequada e atrativa ao cliente, independentemente do tipo de negócio oferecido. De acordo com Evandro Negrão de Lima Jr., presidente da *My Mall* que atua há cerca de cinco anos na incorporação, administração e operação de *street malls*, em “*Minas Gerais, as fachadas de imóveis comerciais precisam investir em visibilidade e realçar os principais atributos de um imóvel*”. “*O cliente precisa ver o que há dentro do estabelecimento, ver se é fácil estacionar e se tem o que ele precisa*”.²³

Figura 20 – Fachada Convidativa com brises vegetais²⁴



Fonte: Hometeka, 2020.

Figura 21 – Fachada Convidativa com brises vegetais²⁵



Fonte: Hometeka, 2020.

²³ Disponível em: https://estadodeminas.lugarcerto.com.br/app/noticia/noticias/2017/12/17/interna_noticias,50041/fachada-de-um-empreendimento-evidencia-o-estilo-dos-proprietarios.shtml. Acesso em 20/03/2020 as 15:32.

²⁴ Disponível em: <https://www.hometeka.com.br/aprenda/descubra-como-instalar-e-cuidar-de-brises-vegetais/> - Acesso em 20/03/2020 as 14:29.

²⁵ Disponível em: <https://www.hometeka.com.br/aprenda/descubra-como-instalar-e-cuidar-de-brises-vegetais/> - Acesso em 20/03/2020 as 14:29.

O uso dos brises vegetais são a nova aposta de materiais de construção para projetos de arquitetura. Chamados também de brises verdes, eles protegem a edificação do sol, criam um microclima fresco nos interiores e ajudam a filtrar os ruídos externos, além de contribuírem para a iluminação e ventilação natural.

5.1.4 HORTAS ORGÂNICAS

O cultivo das hortas surgiu da necessidade de alimentos frescos e saudáveis. Ao longo do tempo as tipologias de hortas foram evoluindo e surgindo formas de cultivos diferentes. Existem vários tipos hortas e, dentre eles, podemos citar dois tipos: a horta convencional tradicional e a horta orgânica. A diferença entre as duas é que a horta convencional é a mais praticada, pode ser feita por qualquer tipo de horticultor e o solo é bastante revolvido. Nas hortas orgânicas o cultivo é diferente, todos os elementos presentes no solo são importantes para o crescimento de plantas saudáveis, então a terra é levemente revolvida e não faz o uso de produtos químicos.

Figura 22: Hortas²⁶



Fonte: Revista Casa e Jardim, 2020.

²⁶ Disponível em: <https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Jardim/Paisagismo/Horta/noticia/2013/05/luxo-organico.html>. Acesso em 24/04/2020 as 18:37.

As hortas orgânicas têm sido muito usadas em coberturas verdes, que têm crescido cada vez mais por ser uma técnica sustentável fácil de ser implantada. Grandes empreendimentos já aderiram à técnica, um exemplo a ser citado é o *shopping* Eldorado na cidade de São Paulo, onde os restos de comida da praça de alimentação são reaproveitados através da técnica de compostagem que é utilizada para cultivar hortaliças, legumes e verduras em uma área 5 mil m² de telhado transformado em uma grande horta orgânica. Além de ser uma prática sustentável, a cobertura vegetal promove o resfriamento no interior do empreendimento auxiliando no conforto térmico, reduz o desperdício de alimentos, bem como as ilhas de calor nos centros urbanos, colaborando assim com o aproveitamento do espaço na cobertura.

Figura 23: Teto verde- Horta orgânica.²⁷



Fonte: Revista Casa e Jardim, 2020.

²⁷ Disponível em: <https://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Jardim/Paisagismo/noticia/2016/06/shopping-paulistano-tem-teto-verde-com-horta-organica.html>. Acesso em 24/03/2020 as 20:00.

5.1.5 COMPOSTAGEM

Compostagem é um processo simples que consiste na variação dos restos de materiais orgânicos que normalmente são descartados em húmus, matéria que consiste em fornecer nutrientes para as plantas tornando as férteis.

Figura 24: Restos de alimentos se torna adubo²⁸



Fonte: Revista Globo Rural, 2020.

Com esta técnica são perceptíveis três benefícios iniciais, como a redução do lixo, diminuição de emissão de gases (realizado pelo transporte) e a adesão do produto sem custos. Vale destacar que o processo leva em média cinco meses até chegar ao seu ponto de uso e passa por etapas, podendo ser acelerada se utilizada minhocas. Entretanto, a matéria orgânica já se degrada apenas com fungos e bactérias.

²⁸ Disponível em: <https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Sustentabilidade/noticia/2018/02/o-que-e-compostagem-e-como-faze-la-em-casa.html>. Acesso em 24/03/2020 as 20:30.

6 REFERÊNCIAS PROJETUAIS

6.1. PROJETOS E/ ESTUDO DE CASO

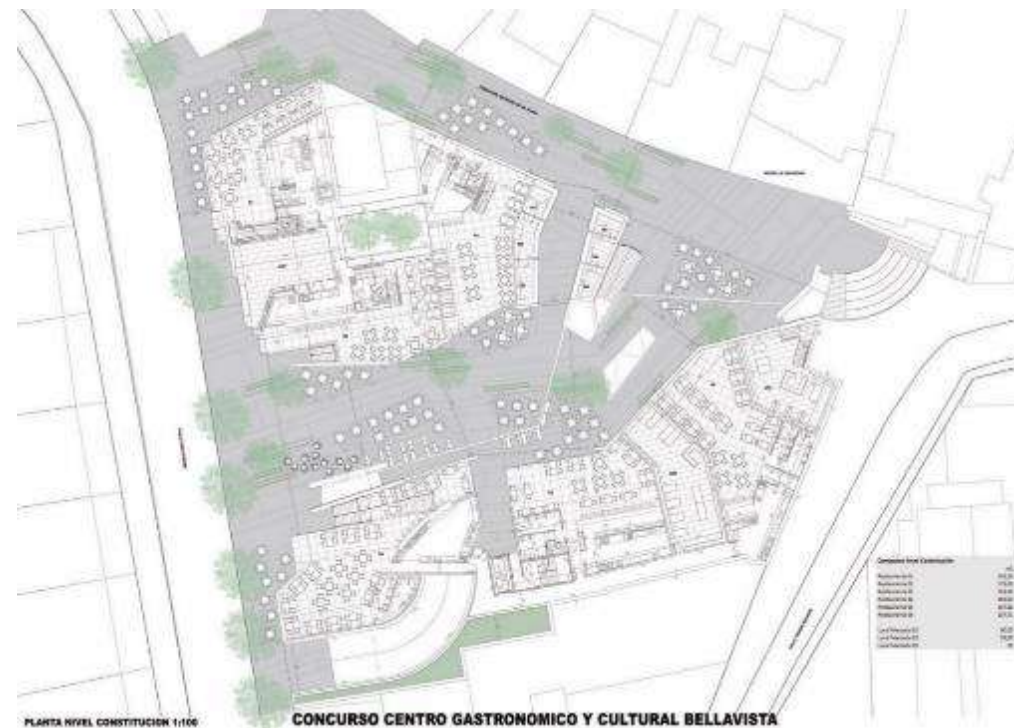
A importância de se projetar ambientes públicos que ofereçam aos usuários espaços de interação com o ambiente externo, conforto ambiental, segurança e entretenimento vem acendendo reciprocamente. Isso demonstra a preocupação direta a quem o frequenta, além de atrair o consumidor e contribuir para o desenvolvimento da cidade. Foram analisados projetos de referência observando aspectos funcionais, construtivos e materiais utilizados, de modo de que com base nessas pesquisas seja feita a elaboração de uma proposta de um Centro Gastronômico para o município de Várzea Grande/MT.

6.1.1 PROJETO 01

PRIMEIRO LUGAR NO CONCURSO PARA O CENTRO GASTRONÔMICO DE BELLA VISTA - CHILE.

- **Arquitetos:** **BMA** (*Bodas Miani Anger, arquitectos y asociados*) **Arquitetos, com sede no Chile e Argentina.**
- **Arquitetos Responsáveis:** **Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas, Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodríguez.**
- **Ano do projeto:** **2013.**
- **Localização:** **Santiago, Chile.**

Levando em consideração as novas formas da arquitetura, o grupo de arquitetos que conseguiu o primeiro lugar no concurso para o centro gastronômico de Bella Vista tinha como objetivo mudar o contexto e transformar o bairro de Bella Vista. Viu-se a necessidade de criar espaços que mudassem o contexto do vazio urbano, que em contrapartida apresentou-se uma forma de reorganizar o espaço em relação ao seu entorno.

Figura 25: Planta Baixa. ²⁹

Fonte: Archdaily, 2020.

A adoção de pontos estratégicos no terreno possibilitou vincular a implantação dos volumes cheios e vazios que se integram com os demais empreendimentos ao redor. O que impulsionou os arquitetos a projetar o centro gastronômico foi a grande necessidade de potencializar mutuamente o espaço juntamente com a ideia de manter convivência entre o empreendimento e o bairro. Na Figura 26 é possível visualizar a harmonia entre o empreendimento e o bairro, onde os volumes se integram com o entorno. A praça central, aciona com destaque, que incrementa o laço entre empreendimento, comunidade e preservação do patrimônio histórico cultural.

²⁹ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista> Acesso em 24/03/2020 as 19:42.

Figura 26: Planta baixa.³⁰

Fonte: Archdaily, 2020.

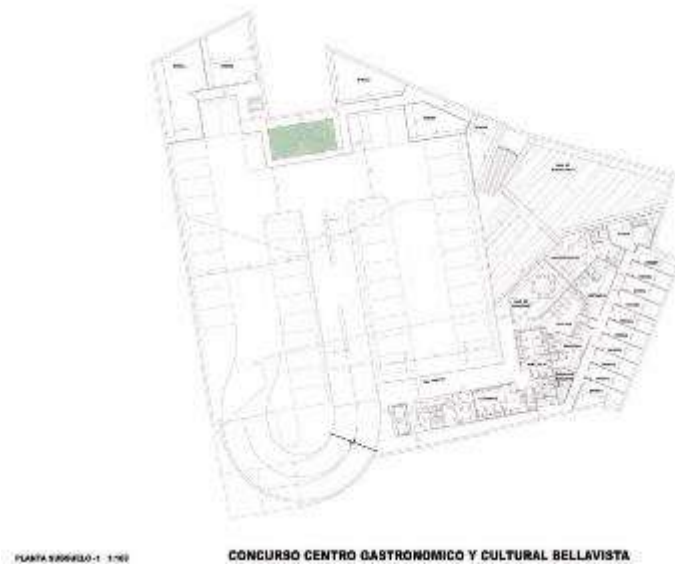
Figura 27: Planta primeiro pavimento.³¹

Fonte: Archdaily, 2020.

³⁰ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista> Acesso em 24/03/2020 as 19:42.

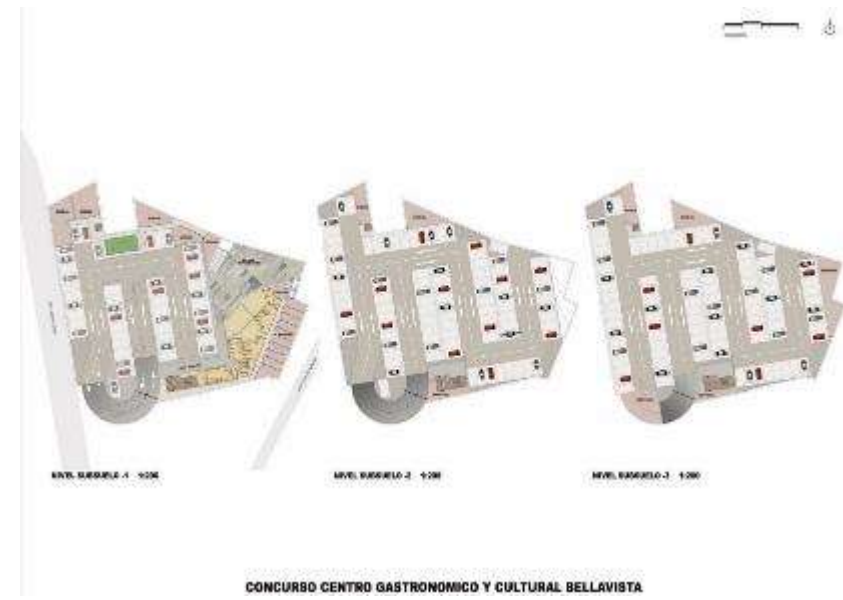
³¹ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista> Acesso em 24/03/2020 as 19:42.

Figura 28: Setor administrativo e de convenções. ³²



Fonte: Archdaily, 2020.

Figura 29: Planta subsolo, em 3 níveis. ³³



Fonte: Archdaily, 2020.

Será feito o uso do concreto armado tradicional em todos os pavimentos. Será utilizado no primeiro pavimento o concreto armado aparente alternado com revestimentos, revestimentos estes que possuem poliestireno expandido para o isolamento térmico. Nos demais níveis foi proposta a utilização de revestimentos com possibilidade de ventilação, permitindo flexibilidade de usos. (BMA ARQUITETOS, 2013).

³² Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista> Acesso em 24/03/2020 as 19:42.

³³ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista> Acesso em 24/03/2020 as 19:42.

Figura 30: Cortes esquemáticos. ³⁴

Fonte: Archdaily, 2020.

Figura 31: Cortes esquemáticos. ³⁵

³⁴ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista> Acesso em 24/03/2020 as 19:42.

³⁵ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista> Acesso em 24/03/2020 as 19:42.



Fonte: Archdaily, 2020.

O centro possui fachada envidraçada e claraboias, conta com painéis térmicos, além do revestimento externo de alta refletância solar para reduzir a absorção de radiação solar, evitando assim altas cargas térmicas.

Figura 32: Perspectiva/Fachada. ³⁶



Fonte: Archdaily, 2020.

³⁶ Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-138615/primeiro-lugar-no-concurso-para-o-centro-gastronomico-e-cultural-bellavista>. Acesso em 24/03/2020 as 19:42.

6.1.2 PROJETO 02

CENTRO SEBRAE DE SUSTENTABILIDADE

- **Arquiteto: Jose Afonso Botura Portocarrero**
- **Ano de projeto: 2013**
- **Localização: Cuiabá - MT**

Um dos conceitos de arquitetura mais importantes da década presente é a sustentabilidade. O Centro Sebrae de Sustentabilidade (CSS), idealizado pelo arquiteto e professor Jose Afonso Botura Portocarrero é um dos maiores centros de referência em comprometimento com o conceito de revolucionar a vida dos cidadãos, empresas, instituições privadas e governamentais. O Centro, visa o bem-estar das gerações do presente e do futuro e foi premiado e certificados mundialmente pelas categorias do BREEAM Awards, em 2018, como representante do Brasil e América do Sul, por construções sustentáveis, Selo PROCEL Edifica Nível A em projeto e edificação construída em 2013, entre outras premiações.

A edificação foi construída através de estratégias de conforto térmico que se adaptassem ao clima tropical e interligados com a natureza e com o mínimo de impactos ambientais. Assim como na cultura indígena, a forma oval foi adotada para a edificação, com pé direito de 7.5 metros. Com cobertura em forma de casca (exterior e interior), técnica utilizada permite que a água permeie seu interior e diminua a temperatura no interior da edificação, além da captação e armazenamento de água da chuva.

O índice de radiação solar no Brasil é um dos mais altos, desta forma, utilizou técnicas para iluminação natural na edificação com a adoção de brises para iluminação natural (Figura 33 e 34). Além de proporcionar a luminosidade natural, os brises constituem um elemento de sombreamento. Lâmpadas solares são utilizadas para atingir o mesmo efeito. Essas ferramentas são mais do que uma questão de economia, mas também de bem-estar. Adotou também o sistema de coleta seletiva, que reutiliza os objetos que seriam descartados e posteriormente faz uso da técnica de compostagem.

Figura 33. CSS – Centro Sebrae de Sustentabilidade. ³⁷



Fonte: Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2020.

Figura 34. CSS – Centro Sebrae de Sustentabilidade. ³⁸



Fonte: Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2020.

³⁷ Disponível em: <http://sustentabilidade.sebrae.com.br/sites/Sustentabilidade/Institucional/O%E2%80%93Predio/T%C3%A9cnicas-construtivas> - Acesso em 18/03/2020 as 15:30.

³⁸ Disponível em: <http://sustentabilidade.sebrae.com.br/sites/Sustentabilidade/Institucional/O%E2%80%93Predio/T%C3%A9cnicas-construtivas> - Acesso em 18/03/2020 as 15:30.

Figura 35. CSS – Coleta seletiva.³⁹

Fonte: Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2020.

Figura 36. CSS – Centro Sebrae de Sustentabilidade.⁴⁰

Fonte: Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2020.

³⁹ Disponível em: <http://sustentabilidade.sebrae.com.br/sites/Sustentabilidade/Institucional/O%E2%80%93Predio/T%C3%A9cnicas-construtivas> - Acesso em 18/03/2020 as 15:30.

⁴⁰ Disponível em: <http://sustentabilidade.sebrae.com.br/sites/Sustentabilidade/Institucional/O%E2%80%93Predio/T%C3%A9cnicas-construtivas> - Acesso em 18/03/2020 as 15:30.

Figura 37. CSS – Centro Sebrae de Sustentabilidade. ⁴¹



Fonte: Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2020.

Figura 38. CSS – Centro Sebrae de Sustentabilidade. ⁴²



Fonte: Centro Sebrae de Sustentabilidade, 2020.

6.1.3 PROJETO 03

CENTRO GASTRONÔMICO EATALY – SP.

- **Arquiteto:** Carlos Piglione
- **Ano de projeto:** 2015
- **Localização:** São Paulo

A abertura do primeiro Eataly foi em Turim – Itália no ano de 2007. Em 2015, abriu o primeiro Eataly no Brasil, em São Paulo, local que reúne o maior número de italianos fora da Itália, com 4.500 m², mais de 8 mil produtos e 6 restaurantes, cafeterias, sorveteria, confeitarias e bar de vinhos e outros.⁴³

⁴¹ Disponível em: <http://sustentabilidade.sebrae.com.br/sites/Sustentabilidade/Institucional/O%E2%80%93Predio/T%C3%A9cnicas-construtivas> - Acesso em 18/03/2020 as 15:30.

⁴² Disponível em: <http://sustentabilidade.sebrae.com.br/sites/Sustentabilidade/Institucional/O%E2%80%93Predio/T%C3%A9cnicas-construtivas> - Acesso em 18/03/2020 as 15:30.

⁴³ Disponível em: https://www.galeriadaarquitectura.com.br/projeto/espacounovo-arquitetura_/eataly-sao-paulo/2933 - Acesso em: 18/03/2020 as 16:30.

Tendo como compromisso oferecer produtos que respeitem a legislação e as boas práticas em todas as etapas da cadeia produtiva, o *Eataly* escolhe cuidadosamente todos os fornecedores. O complexo gastronômico *Eataly* concentra em um só lugar diversos tipos de ambientes, pontos de alimentação e mercado de produtos. Fundado pelo empresário Oscar Farinetti, a marca idealizada possui cerca de 29 lojas pelo mundo sendo que no Brasil há apenas um na cidade de São Paulo.

O edifício que abriga o empreendimento foi concebido pela equipe da Espaço Novo Projetos de Arquitetura, conduzida pela arquiteta Jovita Torrano, diretora e sócia fundadora do escritório. Localizada no bairro da Vila Nova Conceição, o projeto está instalado em um edifício de 9.300 m² que se arranja em torno de um grande vazio central, com três andares e dois subsolos de estacionamento.

Como mostra na Figura (39) no pavimento térreo, encontram-se as sorveterias e as chocolaterias, os cafés, os bares e toda a seção de frutas e verduras, padarias.

Figura 39. Edifício Eataly – SP. Pavimento térreo. ⁴⁴

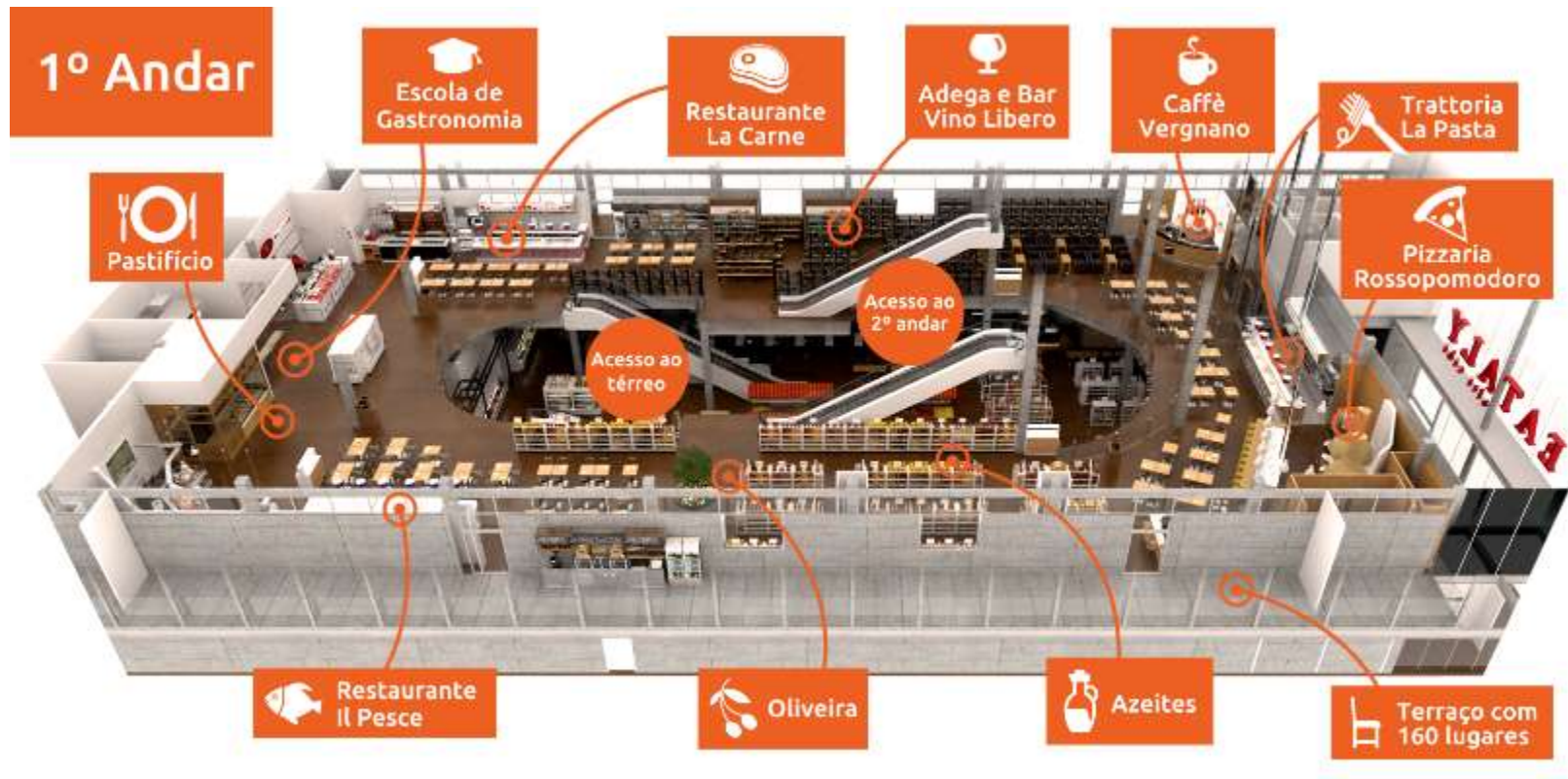


Fonte: Veja SP, 2020

No primeiro pavimento, como mostra na Figura 40 abaixo, ao lado do açougue fica o restaurante, assim como a peixaria. Também ocupam esse pavimento a pizzarias com dois fornos napolitanos, a trattoria com massas frescas elaboradas na rotisseria envidraçada, além de uma sala de 18 lugares para ensino de gastronomia. Há ainda uma adega, que reúne 888 rótulos italianos, e o exclusivo café Vegano. São 315 lugares para comer e beber.

⁴⁴Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/blog/arnaldo-lorencato/mapa-da-mina-saiba-o-que-encontrar-no-shopping-gastronomico-eataly/> - Acesso em: 20/03/2020 as 16:30.

Figura 40. Edifício Eataly – SP. 1º pavimento. ⁴⁵



Fonte: Veja SP, 2020.

A falta de forros e instalações aparentes atribuem ao espaço a simplicidade de um galpão. A aplicação de cerâmicas artesanais em cada departamento possibilitou criar ambientes mais sofisticadas e personalizados. Este piso é o maior dos restaurantes e conta com um amplo espaço que abriga 180 lugares, espaço este que é o único capaz de oferecer uma refeição completa.

⁴⁵ Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/blog/arnaldo-lorencato/mapa-da-mina-saiba-o-que-encontrar-no-shopping-gastronomico-eataly/> - Acesso em: 20/03/2020 as 16:30.

Figura 41. Edifício Eataly – SP. 2º pavimento.⁴⁶



Fonte: Veja SP, 2020

A fachada do *Eataly* ajuda a reforçar a linguagem arquitetônica contemporânea. Tendo mantida sua estrutura metálica aparente, os panos de vidro definem os volumes ora cheios ora vazios. “A fachada é toda aberta para o exterior e, por causa dos vidros, é possível ver o movimento da rua”, conta Torrano.⁴⁷

⁴⁶ Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/blog/arnaldo-lorencato/mapa-da-mina-saiba-o-que-encontrar-no-shopping-gastronomico-eataly/> - Acesso em: 20/03/2020 as 16:30.

⁴⁷ Disponível em: https://www.galeriadaarquitectura.com.br/projeto/espacovivo-arquitetura_/eataly-sao-paulo/2933 – Acesso em: 20/03/2020 as 16:50.

Uma linha contínua na cor vermelha contorna a varanda em balanço e delimita o terraço superior. Pela sua fluidez a cor dá unidade aos elementos e ajuda a caracterizar o edifício, personalizando e criando uma identidade para o prédio e seu entorno. A varanda, por sua vez, é formada por sucessivos átrios compostos por perfis metálicos também na cor vermelha.⁴⁸

Figura 42. Fachada do Eataly.⁴⁹



Fonte: Galeria da Arquitetura, 2020.

6.2. ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS

Analisando os projetos referenciais apresentados e comparando com a situação real de área e entorno para a elaboração de projeto arquitetônico para centro gastronômico, foram encontrados vários parâmetros:

⁴⁸ Disponível em: https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura_eataly-sao-paulo/2933 – Acesso em: 20/03/2020 as 17:30.

⁴⁹ Disponível em: https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura_eataly-sao-paulo/2933 – Acesso em: 20/03/2020 as 17:30.

Quadro 01 – Síntese análise comparativa dos Projetos Referenciais

ATRIBUTO	VARIÁVEIS	PROJETOS REFERENCIAIS		
		CASO 1	CASO 2	CASO 3
ESTRUTURA FÍSICA	Situação Atual	Primeiro lugar no concurso para o centro gastronômico de bella vista - chile.	CSS- Centro Sebrae de Sustentabilidade.	Centro Gastronômico Eatly - SP
	Localização	Bella vista - Chile.	Cuiabá- Mato Grosso	São Paulo - Brasil
	Metragem (m²)	Não informado.	1.000,00 m²	9.300 m²
	Partido Arquitetônico	Contemporâneo	Contemporâneo	Contemporâneo
	Ambientes Projetados	Área comercial.	Centro Político de MT.	Área comercial
	Materiais construtivos	Concreto armado, revestimentos que possuem poliestireno expandido para isolamento térmico, painéis térmicos, pilar metálico.	Concreto, brises, vegetação,	Vidros, madeira, perfis metálicos, concreto.
	Sistema Construtivo	Iluminação e ventilação natural, técnicas de isolamento térmico.	TÉCNICAS SUSTENTAVEIS Captação de água da chuva, Eficiência energética, reaproveitamento de materiais, iluminação natural.	TECNICAS SUSTENTAVEIS Iluminação e ventilação natural.
	Condicionantes ambientais	Uso de material de fácil acesso e materiais que dão flexibilidade e velocidade à obra.	Uso de matéria prima local, vermicompostagem, captação e reaproveitamento de água da chuva;	Ambientes agradáveis, praças abertas, uso de estruturas convencionais de concreto que proporcionam ao visitante bem-estar, ausência de forros aparentes que atribuem ao espaço simplicidade, personalização dos espaços com aplicação de cerâmicas artesanais e cobertura de vidro retrátil.
	Sistema energético	---	Placas solares	----

	Instalações complementares	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.	Não prevê nenhum tipo de ampliação futura.
	Entorno	Comércio, restaurantes, parques.	Condomínios, shoppings, centro político, comércios, restaurantes, órgãos públicos.	Shoppings, hospitais, comércios, restaurantes, parque e universidade.

Fonte: Elaborado pela própria autora.

No caso 1, o projeto que ganhou o primeiro lugar no concurso para o centro gastronômico de Bella Vista – Chile utilizou técnicas e materiais construtivos que flexibilizam e dão velocidade no processo de construção, materiais esses que fazem uso de técnicas construtivas sustentáveis. Em sua fachada foram usados revestimentos que possuem poliestireno expandido para o isolamento térmico, há uma praça central que incrementa o laço entre empreendimento, comunidade e preservação do patrimônio histórico cultural.

No caso 2, o projeto, CSS - Centro Sebrae de Sustentabilidade, referência em técnicas construtivas sustentáveis, houve a utilização de materiais locais, tecnologias inovadoras e eficiência energética. O prédio possui sistema de captação de água da chuva que permite a reutilização dessa água armazenada em cisternas, permitindo economia em até 50% no consumo de água. Na cobertura o arquiteto utilizou técnicas para iluminação natural na edificação, foi adotado o uso dos brises, além de placas solares com vistas à eficiência energética.

No Caso 3, o projeto do Centro Gastronômico *Eataly* – SP, o uso do teto de vidro móvel na cobertura e das telhas metálicas termoacústicas com enchimento de poliuretano otimizam o isolamento térmico. A aplicação de cerâmicas artesanais em cada departamento possibilitou também criar ambientes mais sofisticadas e personalizados. Na fachada, sua estrutura metálica aparente junto com os panos de vidro definem os volumes ora cheios ora vazios, possibilitando a iluminação natural.

7. CONDICIONANTES DE PROJETO

7.1 ASPECTOS METODOLÓGICOS

A análise tem abordagem qualitativa e seu procedimento metodológico consiste em revisão de bibliografia e pesquisa documental com análises de exemplos estudados. Apesar do tema ser pouco explorado, foi necessário levantar seus primeiros conceitos e abordados os pontos de vista de estudiosos e profissionais, que estão tentando delinear este novo campo de estudo. Ademais, após a definição dos conceitos e levantamento teórico da área, o estudo buscou desenvolver pesquisa documental a partir de exemplos das aplicações dos conceitos no cenário atual.

Quanto aos procedimentos, foram analisadas pesquisas bibliográficas que continham referências técnicas e arquitetônicas de projetos de referências já construídos, o estudo será dividido em etapas, sendo elas: proposta projetual, conceitos estruturantes, estudo do entorno, infraestrutura, estudo das condicionantes físicos-espaciais, topografia, insolação, clima, partido arquitetônico, programa de necessidades, fluxograma e análise de legislação incidente.

7.2 PROPOSTA PROJETUAL

O programa para a inserção da proposta do Centro Gastronômico a ser desenvolvido segue as seguintes etapas: primeiramente analisar os fatores do entorno do local, o clima, a topografia entre outras condicionantes. Na sequência o desenvolvimento do pré-dimensionamento e setorização dos ambientes levando-se em conta as necessidades de cada setor.

7.2.1 OBJETO

O objeto referente ao tema proposto tem como principal diretriz propor um espaço destinado ao setor alimentício do município de Várzea Grande. Diante disso foram observados os costumes e as necessidades da região quanto ao fornecimento de espaços para abrigar culinária, cultura e comércio, bem como um ponto turístico, que ofereça conforto em sua estrutura sendo assim possível abrigar eventos e festividades da cidade implantada.

O local escolhido para a implantação do anteprojeto é uma área de grande potencial, localizada na área central do município, próximo a mercados, escolas, *shopping*, faculdades, farmácias, batalhão de polícia, aeroporto, terminal de integração, pontos de ônibus

e comércios da região. De acordo com o zoneamento do município, a área é classificada como ZUM - Zona de Uso Misto, que são zonas que se caracterizam por incentivar o comércio e serviços de bairros e setores, o que permite a redução de deslocamento da população residente para outras regiões da macrozona urbana.

Figura 43. Anexo III - Tabela II - Classificação de Usos

Zonas	Permitido	Permissível (EIV/RIV)	Tolerado	Proibido
ZUM	* Habitação unifamiliar			
	* Comércio e serviço vicinal	* Órgãos públicos com área construída superior a 10.000,00m ²	* Comércio e serviços específicos	
	* Comércio e serviço de bairro		Comércio e serviços gerais	
	* Conjuntos residenciais horizontais ou verticais até 300 unidades habitacionais ou 12.000 m ² de área construída.	* Conjuntos residenciais horizontais ou verticais com mais de 300 unidades habitacionais ou 12.000,00 m ² de área construída.		* Todos os demais usos
	* Condomínios residenciais horizontais ou verticais até 300 unidades habitacionais ou 12.000,00 m ² de área construída	* Condomínios residenciais horizontais ou verticais com mais de 300 unidades habitacionais ou 12.000,00 m ² de área construída.		
	* Comércio e serviço setorial com área até 5.000,00m ²	Comércio e serviço setorial com área superior a 5.000,00 m ² de área construída		

Fonte: Disponível em: Site da Prefeitura de Várzea Grande 2020.

Figura 44. Anexo II - Tabela I - Relação de Usos

COMÉRCIO E SERVIÇO VICINAL (EXEMPLOS)	COMÉRCIO E SERVIÇO DE BAIRRO (EXEMPLOS)	COMÉRCIO E SERVIÇOS SETORIAIS (EXEMPLOS)	COMERCIO E SERVIÇOS GERAIS (EXEMPLOS)	COMÉRCIO E SERVIÇOS ESPECÍFICOS (EXEMPLOS)
* Academia de ensino e prática de esportes (escola de futebol)	* Agência Bancária	* Banco, entidade financeira	* Garagem, oficinas de empresas de transportes urbanos e interurbano (até 10.000m²)	* Clínica, Hospital, Sanatório e similia
* Açougue, Peixaria	* Agência de viagem	* Centro comercial, empresarial, Shopping Centers, Hipermercados similares com área construída até 10.000,00m².	* Centrais de carga da empresa transportadora de mudanças até 15.000m²	* Sede de entidade religiosa com área construída superior 1.000,00 m²
* Alfaiataria, Costureira	* Artesanato, boutique, bijouteria, joalheria	* Lojas de departamentos com área construída até 10.000,00 m²		* Casa de Espetáculos, danciterias, clubes.
* Armários	* Comércio varejista	* Revendedora, concessionária de automóveis com área construída até 10.000,00 m².		Cemiterios, capelas mortuarias, crematorios.
* Casa Lotérica	* Consultórios médico, odontológico, veterinário	* Órgãos Públicos	* Comércio atacadista, depósito, carga e descargas e similares com área construída até 10.000,00m².	* Parque temático ou similares.
* Chaveiro, Afiador	* Escola de 2º grau e Pré-Universitário	* Cinema e teatro	* Distribuidora	* Radio difusão
* Creche, Jardim de Infância, Escola de 1º Grau	* Escritório	* Funerária	* Madeireira, Marcenaria	* Instalação de antenas de telefonia celular
* Drogaria, Ervanário, Farmácia	* Estacionamento de veículos	* Museu	* Oficina de lanternagem e pintura	* Comércio atacadista, depósito e similares com área construída superior 10.000,00m².
* Escritório de Profissional Liberal, de Prestação de Serviços	* Galeria de arte, antiquário	* Posto de auto atendimento	* Oficina mecânica, borracharia, retífica de motores	* Instalação de antenas de telefonia celular

Fonte: Disponível em: Site da Prefeitura de Várzea Grande 2020.

7.2.2 CONCEITO ESTRUTURANTE

Para o estruturar este projeto arquitetônico foram analisadas as principais carências da cidade de Várzea Grande e adotadas soluções, considerando os quesitos estético, de funcionalidade e sustentabilidade, baseados nos parâmetros e programa de necessidades, a proposta visa incorporar a união entre os espaços atraindo a população. A cidade possui como característica o nome de cidade verde, característica essa herdada da cidade vizinha, Cuiabá, que também é conhecida como cidade verde. A implantação destes espaços verdes na cidade acontece por conta das altas temperaturas e usadas como práticas de conforto térmico.

Analisado a cidade de Várzea Grande como um todo, nota-se a falta de espaços equipados destinados à área de alimentação, daí a importância de se projetar um espaço destinado ao comércio de alimentos. O centro gastronômico contará com a flexibilidade dos ambientes, como restaurantes com cozinhas equipadas, além de lojas, bistrô, bares, espaço para exposições, centro educacional, box de mercados, estacionamento, ampla praça de alimentação, sendo todos os ambientes integrados por áreas ajardinadas gerando conforto ao visitante.

Abaixo, estão alguns ícones que representam esses fatores:



Acessibilidade



Alimentação



Integração por áreas verdes

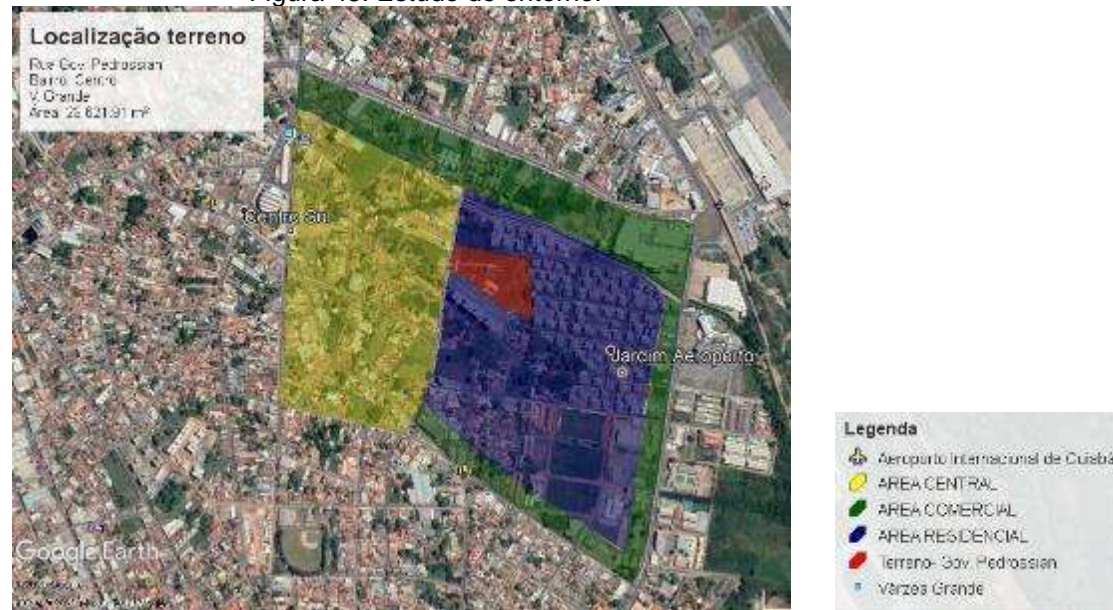


Sustentabilidade

7.2.3 ESTUDO DO ENTORNO

O terreno escolhido para o projeto conta com uma área de 23.621.91 m² localizado na Rua Governador Pedrossian, meio de quadra, ao fundo encontra-se a Rua Valdecaes. O local apresenta fluxo médio de veículos, por se tratar de uma das vias que fornece acesso à área central do município Várzea Grande. Na figura 45 podemos observar o contraste das áreas comerciais, residenciais e ociosas no raio de 1 quilometro, a partir da área escolhida para a implantação do anteprojeto.

Figura 45. Estudo do entorno.

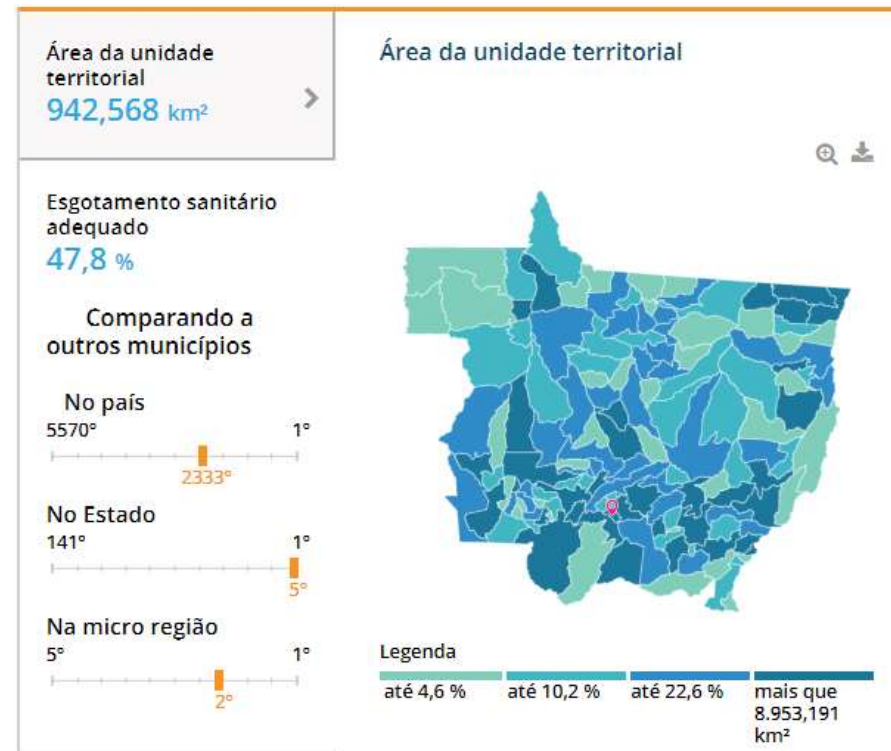


Fonte: Elaboração da autora a partir de imagem disponível em *Google Earth*.

7.2.4 INFRAESTRUTURA

O terreno está situado em um bairro que possui infraestrutura básica necessária para a implantação de um novo empreendimento na região, com as seguintes redes de infraestrutura: água, esgoto, energia e iluminação. O sistema de abastecimento de água é feito pelo Departamento de Água e Esgoto (DAE), assim como a manutenção das redes de tratamento de água e do esgoto. A distribuição de energia elétrica na região é realizada pela Energisa.

Segundo o IBGE, Várzea Grande apresenta 47.8% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 69.7% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 14% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio).

Figura 46. Demonstração do Esgotamento sanitário.⁵⁰

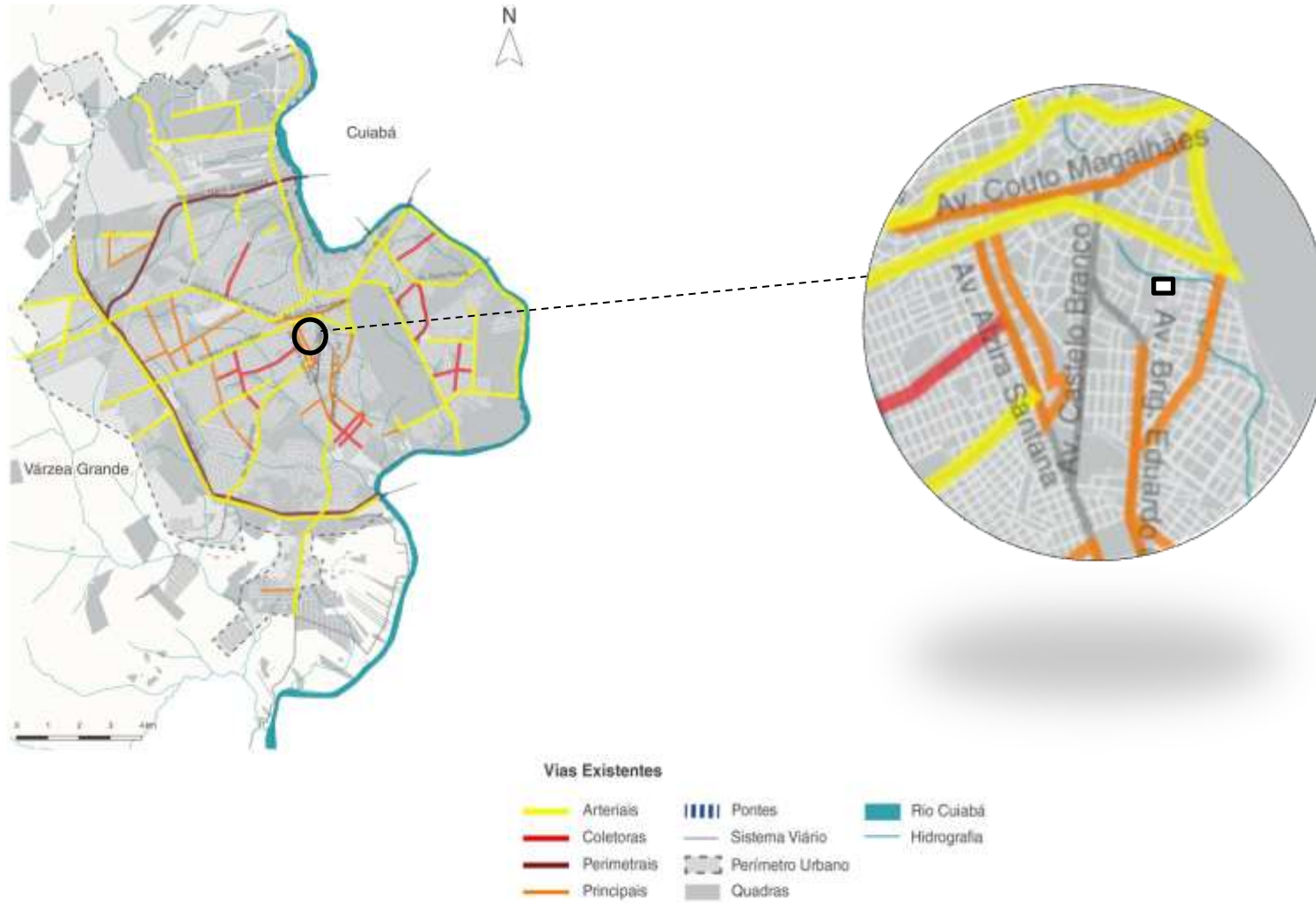
Fonte: IBGE, 2017.

A Figura 47 apresenta ao mapa viário do município de Várzea Grande, onde se pode observar o entorno da área de intervenção com predomínio de vias locais.

Figura 47. Mapa de hierarquia viária.⁵¹

⁵⁰ Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mt/varzea-grande/panorama>. Acesso em 25/04/2020 as 9:58.

⁵¹ Disponível em: <http://www.varzeagranda.mt.gov.br/plano-diretor/diagnostico/2042#>. Acesso em: 25/04/2020 as 10:00.



Fonte: Disponível em: Site da Prefeitura de Várzea Grande 2020.

7.3 ESTUDO DAS CONDICIONANTES FÍSICO-ESPACIAIS

7.3.1 SETORES DE INTERVENÇÃO

Como citado anteriormente, o terreno proposto para a implantação do projeto se localiza em área urbana na cidade de Várzea Grande, com 23.621.91 m² e foi escolhido por sua localização e facilidade de acesso.

Figura 48- Acesso pela rua Gov. Pedrossian.



Fonte: Google Maps. Acesso em 25/04/2020.

Figura 49- Acesso pela rua Gov. Pedrossian.



Fonte: Google Maps. Acesso em 25/04/2020.

Figura 50- Acesso pela rua Valdecaes.



Fonte: Google Maps. Acesso em 25/04/2020.

7.3.2 TOPOGRAFIA

O terreno não apresenta curvas de nível e possui formato irregular, com a dimensão de 23.621,91 m² de área (Figura 51).

Figura 51- Topografia do terreno.



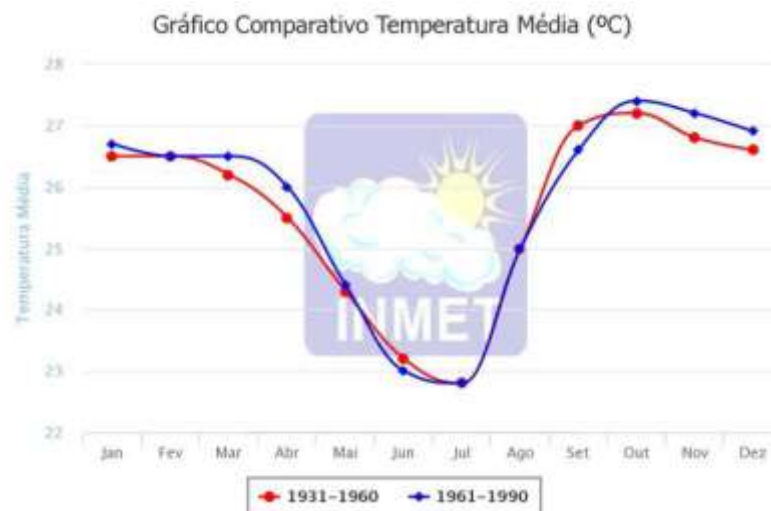
Fonte: Google Maps. Acesso em 25/04/2020.

7.3.3 INSOLAÇÃO, CLIMA, VEGETAÇÃO

7.3.3.1 INSOLAÇÃO

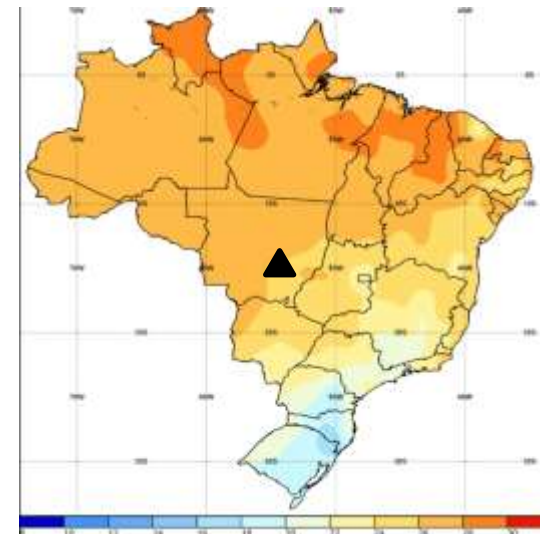
Situada no Centro Oeste brasileiro, a cidade de Várzea Grande possui clima tropical úmido, com temperaturas elevadas na maior parte do ano. No entanto, a temperatura atinge os 40° C frequentemente, com média anual de 25,9°C, onde o maior índice de incidência solar é das 10:00 da manhã as 16:00 da tarde.

Figura 52. Gráfico Comparativo Temperatura Média (°C)⁵²



Fonte: Disponível em: Site da Prefeitura de Várzea Grande 2020.

Figura 53. Gráfico Comparativo Temperatura Média (°C)⁵³



Fonte: Disponível em: Site da Prefeitura de Várzea Grande 2020.

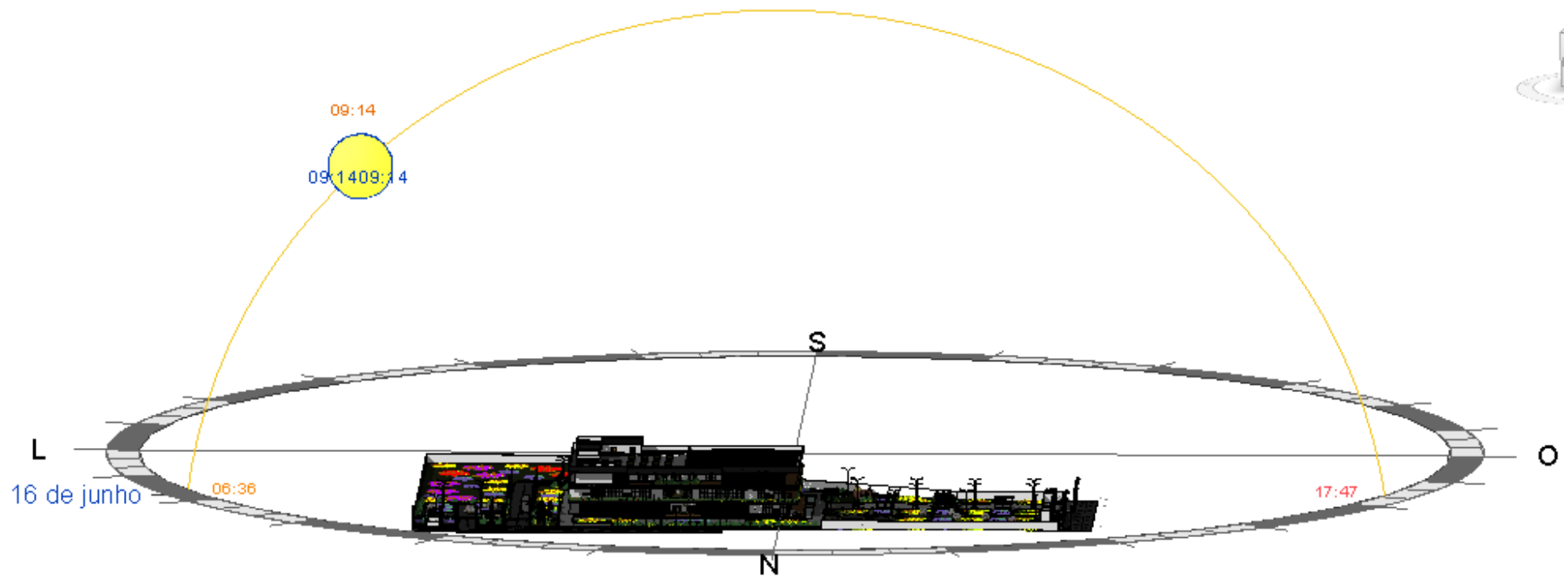
⁵² Disponível em: <http://www.varzeagrando.mt.gov.br/plano-diretor/diagnostico/2042#>. Acesso em: 25/04/2020 as 10:00.

⁵³ Disponível em: <http://www.varzeagrando.mt.gov.br/plano-diretor/diagnostico/2042#>. Acesso em: 25/04/2020 as 10:00.

7.3.3.2 CLIMA

O sol nasce atrás da área de estudo, em confrontação com a Rua Valdecaes e se põe a frente na Rua Governador Pedrossian. No estudo serão aplicadas técnicas de resfriamento e ventilação que amenizem a incidência solar, assim como para não enclausurar o odor causado pela matéria prima a ser mantida e produzida através do preparo, armazenamento e cocção.

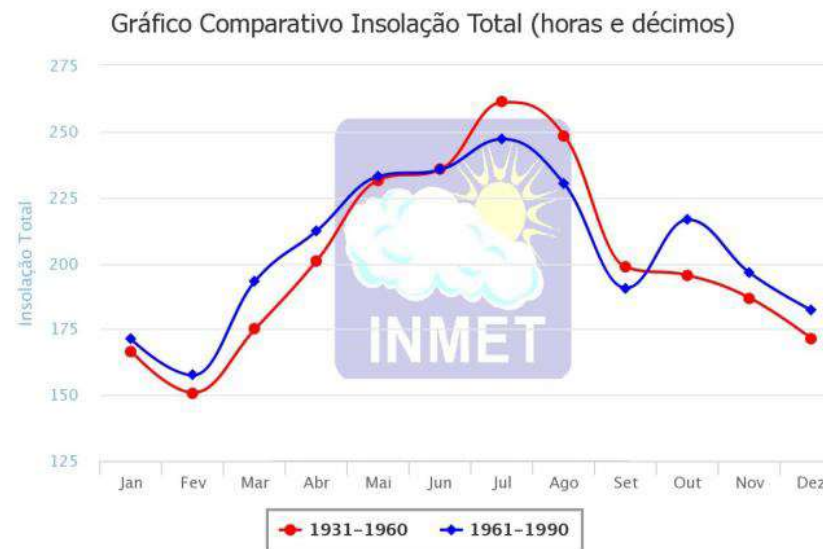
Figura 54- Estudo de insolação.



Fonte: Elaboração do próprio autor.

De acordo com a classificação climática de Koppen Geiger, o clima da região é do tipo AW (tropical com estação seca de Inverno), cujo regime sazonal é controlado por massas de ar originárias da zona tropical. O regime de precipitação apresenta dois períodos: um chuvoso que de outubro a abril e outro seco de maio a setembro.

Figura 55. Índice de Insolação.⁵⁴



Fonte: Disponível em: Site da Prefeitura de Várzea Grande 2020.

7.3.3.3 VEGETAÇÃO

Através de levantamento fotográfico é possível observar a falta de vegetação arbórea natural, com a presença de vegetação rasteira. Será feita uma proposta paisagística com a inserção de árvores nativas, a fim de agregar mais qualidade ao conjunto e fortalecer ainda mais o visual do equipamento com o entorno.

⁵⁴ Disponível em: <http://www.varzeagrande.mt.gov.br/plano-diretor/diagnostico/2042#>. Acesso em: 25/04/2020 as 10:00.

Figura 56 Vegetação do terreno.



Fonte: Google Earth acesso 30 de abril de 2020.





Figura 57. Vegetação rasteira.




Fonte: Google Earth acesso 30 de abril de 2020.

A vegetação escolhida para implantação será a vegetação típica do cerrado, como Ipê rosa, roxo e amarelo. Além de espécies do cerrado há também vegetações com copas cheias para dar sombreamento as áreas de convívio (ver Quadro 2).

Quadro 2 – Especificações das Árvores frutíferas e vegetação implantadas no projeto

Figura Ilustrativa	Nome científico	Nome popular	Categoria	Clima	Altura	Período floração	Cor	Origem
	Licania tomentosa	Oiti	Árvores de grande porte	<u>Equatorial, Oceânico, Tropical</u>	6 a 9 metros de altura	Julho a agosto	Verde	América do Sul - Brasil
	Handroanthus heptaphyllus	Ipê Rosa	Árvores de grande porte	<u>Matas ciliares no cerrado, e em áreas perto de rios.</u>	Pode chegar aos 30 m	Setembro e outubro	Rosa	América do Sul
	Handroanthus impetiginosus	Ipê Roxo	Árvores de grande porte	<u>Matas ciliares no cerrado, e em áreas perto de rios.</u>	Pode chegar aos 30 m	Setembro e outubro	Roxo	América do Sul
	Ixora coccinea	Ixora	Pequeno Porte	<u>Equatorial, Oceânico, Subtropical, Tropical</u>	0,90 a 1,20 metros de altura	Setembro a dezembro	Vermelho e verde	<u>Indonésia, Malásia</u>

	Handroanthus serratifolius	Ipê Amarelo	Árvores de grande porte	Matas ciliares no cerrado, e em áreas perto de rios.	Pode chegar aos 30 m	Setembro e outubro	Amarelo	América do Sul
---	----------------------------	-------------	-------------------------	--	----------------------	--------------------	---------	----------------

Fonte: Acervo pessoal.

7.4 PARTIDO ARQUITETÔNICO

Para definição do partido arquitetônico foram levados em conta alguns pontos, como a potencialidade, dimensão e localização. Após analisar esses pontos foi possível compreender como deveria ser estruturado o programa de necessidades.

O centro gastronômico apresenta três pavimentos. No térreo foram concentrados os comércios, restaurantes, cafés e banheiros. No primeiro pavimento foram inseridas as praças de alimentação juntamente com a área de entretenimento e *deck* ao ar livre, banheiros e quiosques. No segundo pavimento foi alocado o setor educacional, com salas de aula, administração, cozinhas experimentais, banheiros, biblioteca, além de quiosques de vendas e o setor administrativo organizacional do centro gastronômico.

A metragem quadrada ampla do terreno foi primordial, pois possibilitou a flexibilidade na implantação do programa, pensado de forma que o empreendimento fizesse junção com o entorno. Assim como estacionamentos sombreados e iluminados, espaços de contemplação da natureza dispostos junto a pergolados, jardins, espelho d'água e bicicletário.

Toda fachada do centro gastronômico foi pensada de forma que ambas as fachadas, principal e secundária, interagissem com o entorno. O uso de fachadas convidativas ocasiona a sensação de conforto e comodidade a quem frequenta e até mesmo a quem passa pelo local. O uso do espelho d'água deu-se não apenas por questão decorativa, mas também funcional, pois trará conforto térmico para dentro do ambiente. O uso dos brises contribui com o conforto térmico interno, traz iluminação e ventilação natural ao ambiente, assim como a integração dos ambientes por áreas ajardinadas. A cobertura será aproveitada para a inserção da horta orgânica, que fará uso dos restos de produtos que seriam descartados pelos restaurantes, através da técnica de compostagem. Desta forma, será possível gerar adubo para a horta orgânica, além do auto resfriamento interno do ambiente que a técnica de cobertura verde proporciona.

7.5 PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades e pré-dimensionamento foram baseados nos estudos de referência realizados, nos condicionantes legais e na bibliografia de Neufert (2009) e Silva Filho (1996).

Abaixo será apresentado programa de necessidades e o pré-dimensionamento de cada setor e também a distribuição dos ambientes em cada pavimento.

Quadro 03 – Programa de necessidades.

SETOR	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	DIMENSÃO
SETOR ADM.	01	ADMINISTRAÇÃO	20 m ²
	01	DIREÇÃO	20 m ²
	01	MARKETING	15 m ²
	01	RH - FINANCEIRO	15 m ²
	01	COPA	15 m ²
	01	SALA DE REUNIÕES	30 m ²
	01	WC – MASCULINO	20 m ²
	01	WC – FEMININO	20 m ²
	02	DML	12 m ²
	01	DESCANÇO DE FUNCIONÁRIOS	12m ²
	01	COPA DE APOIO	12 m ²
	01	COORDENAÇÃO	30 m ²
	01	CIRCULAÇÃO	50 m ²
			ÁREA TOTAL
SETOR	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	DIMENSÃO
	01	SALA DE CONFERENCIA	62 m ²
	02	SALAS MULTIPLO USO	30 m ²
	01	COZINHA EXPERIMENTAL	60 m ²
	02	DEPÓSITO	8 m ²

SETOR EDUCACIONAL	01	DML	5 m ²
	02	DEP. FRIOS	10 m ²
	02	SALAS EDUCACIONAIS	40 m ²
	01	DECK DE DESCANÇO	20 m ²
	01	WC – MASCULINO	10 m ²
	01	WC – FEMININO	10 m ²
	01	CIRCULAÇÃO	50 m ²
			ÁREA TOTAL

SETOR	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	DIMENSÃO
SETOR GASTRONOMICO	4	RESTAURANTES	90 m ²
	4	COZINHAS	40 m ²
	01	ÁREAS BARES	100 m ²
	01	AREAS STANDS	150 m ²
	03	BOX CAFÉ	50 m ²
	01	CIRCULAÇÃO	80 m ²
	01	WC – MASCULINO	15 m ²
	01	WC – FEMININO	15 m ²
	01	FRALDARIO	15 m ²
	01	WC MASCULINO - PCD	5 m ²
	01	WC FEMININO - PCD	5 m ²
	02	DML	12 m ²
	04	LOJAS COMÉRCIO	20 m ²
			ÁREA TOTAL

SETOR	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	DIMENSÃO
SETOR SERVIÇOS	01	DEPÓSITO	10 m ²
	01	REFEITÓRIO	40 m ²
	01	COPA	14 m ²
	01	DML	12 m ²
	01	WC – MASCULINO/VESTIÁRIO	12 m ²
	01	WC – FEMININO/VESTIÁRIO	12 m ²
	01	SEGURANÇA	15 m ²
	01	AUDIO E VÍDEO	15 m ²
	01	CIRCULAÇÃO	30 m ²
	ÁREA TOTAL		
ÁREA TOTAL SETORES			3.526 m ²
ÁREA TOTAL FINAL			3.526 m ²

	DESTINAÇÃO	DIMENSÃO
TÉRREO	ÁREA DE ESTACIONAMENTO	1000 m ²
	CENTRAL DE AR CONDICIONADO	40 m ²
	DEPOSITO DE CÂMARAS FRIAS	100 m ²
	GERADOR	45 m ²
	Subtotal:	1.285 m²
	ESPAÇO GASTRONÔMICO	
	1 RESTAURANTES	208,43 m ²
	BISTRO/BAR	198,87 m ²
	12 BOX DE MERCADO	30 m ²
	BANHEIROS	55 m ²
	Subtotal:	785 m²
	ÁREA COMUM	
	CIRCULAÇÃO VERTICAL	50 m ²
	JARDINS INTERNOS	200 m ²
	JARDINS EXTERNOS	1000 m ²
	ESPELHOS D'AGUA	260,72 m ²

	3 LOJAS COMÉRCIO	151,07 m²
	HALL DE ENTRADA	100 m ²
	2 ELEVADORES	10 m ²
	ESCADAS	---
	PRAÇA CENTRAL	200 m ²
	BICICLETÁRIO	40 m ²
	Subtotal:	1.900 m²
	SETOR DE SERVIÇO	
	DEPÓSITO	10 m ²
	COPA	14 m ²
	DML	12 m ²
	WC – MASCULINO/VESTIÁRIO	12 m ²
	WC – FEMININO/VESTIÁRIO	12 m ²
	SEGURANÇA	15 m ²
	AUDIO E VÍDEO	15 m ²
	CIRCULAÇÃO	30 m ²
	Subtotal:	172 m²
	TOTAL DE ÁREAS:	4.142 m²

DESTINAÇÃO		
PRIMEIRO PAV.	ESPAÇO GASTRONÔMICO	
	4 RESTAURANTES	630 m ²
	4 COZINHAS	280 m ²
	ÁREA DE ALIMENTAÇÃO	300 m ²
	4 RESTAURANTES FAST FOOD	31,07 m ²
	12 QUIOSQUES	12,36 m ²
	3 LOJAS	61,12 m ²
	BANHEIROS	55 m ²
	Subtotal:	1.265 m²
	ÁREA COMUM	
	CIRCULAÇÃO VERTICAL	50 m ²
	JARDINS INTERNOS	500 m ²
	1 CONJUNTO DE ELEVADORES	20 m ²
	ESCADAS	---
Subtotal:	770 m²	
SEGUNDO PAV.	SETOR EDUCACIONAL	
	SALA DE CONFERÊNCIA	62 m ²
	SALA MULTIPLO USO	60 m ²
	COZINHA EXPERIMENTAL	60 m ²
	DEPÓSITO	8 m ²
	DML	5 m ²
	DEP. FRIOS	20 m ²
	SALAS EDUCACIONAIS	80 m ²
	DECK DE DESCANÇO	20 m ²
	WC – MASCULINO	10 m ²
	WC – FEMININO	10 m ²
	CIRCULAÇÃO	50 m ²
	STANTDS	500 m ²
	2 - AUDITÓRIOS	200 m ²
	RECEPÇÃO	5 m ²
	BANHEIROS	20 m ²
	CIRCULAÇÃO	40 m ²

	Subtotal:	1.160 m²
	TOTAL DE ÁREAS	3.185 m²

Fonte: Organizado pela autora, 2019

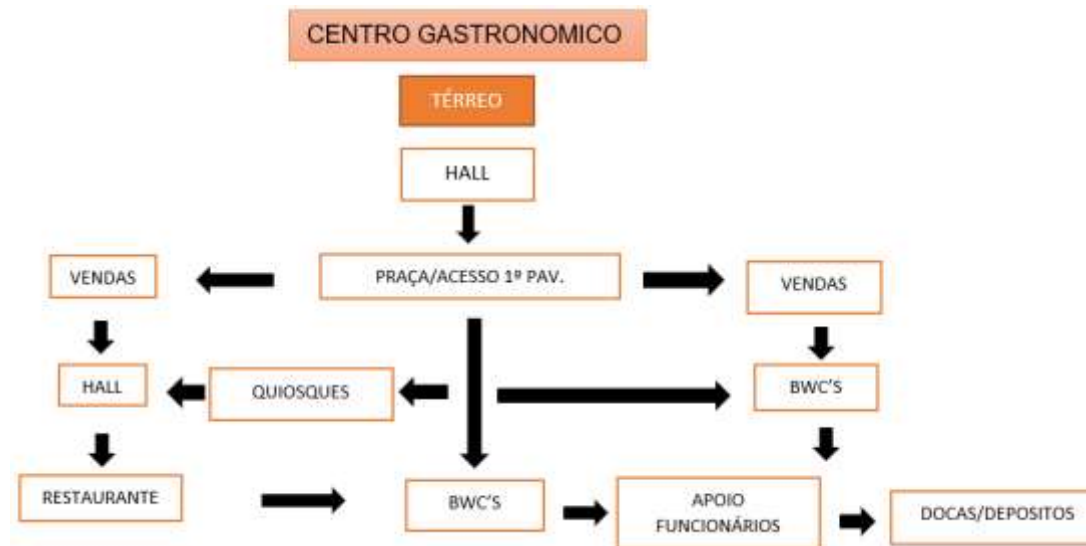
7.6 ORGANOGRAMA/FLUXOGRAMA

O edifício dispõe de 3 pavimentos sendo eles dividido em 04 (quatro) setores:

- Setor de vendas;
- Setor Administrativo;
- Setor Educacional;
- Setor de Serviços.

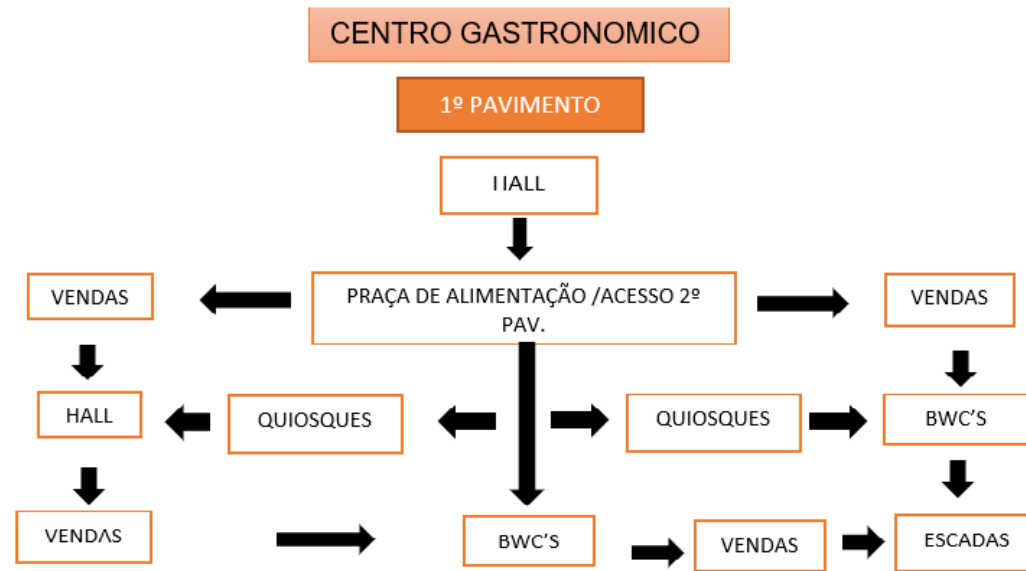
O fluxo foi realizado na seguinte maneira:

Imagem 58: Fluxograma definido por setores/pavimentos.



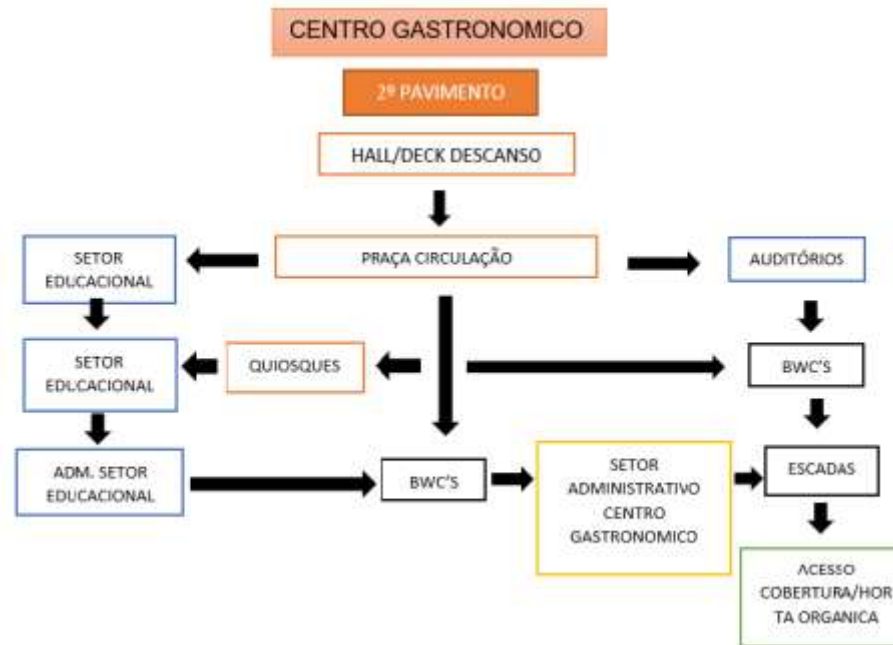
Fonte: Organizado pela autora, 2020.

Imagem 59: Fluxograma definido por setores.



Fonte: Organizado pela autora, 2020.

Imagem 60: Fluxograma definido por setores.



Fonte: Organizado pela autora, 2020.

7.7 ANÁLISE DA LEGISLAÇÃO INCIDENTE

Segundo a LEI COMPLEMENTAR Nº 3.727/2012 do município que dispõe sobre Zoneamento de Uso e Ocupação do Solo Urbano do Município de Várzea Grande e dá outras providências, o local onde está localizado o terreno é caracterizado como Zona de Uso Misto (ZUM).

I - Zona de Uso Misto 1 (ZUM 1) - É a zona que integra o entorno da Zona de Área Central, conforme descrição do seu caminamento e Mapa de Zoneamento, Uso e Ocupação do Solo Urbano.

De acordo o PLANO DIRETOR MUNICIPAL, LEI 3.312 de Dezembro de 2007, as diretrizes a serem seguidas são:

Figura 61. Tabela IV – PARÂMETROS DE USO E OCUPAÇÃO DO SOLO 2⁵⁵.**TABELA IV - PARÂMETROS DE USO E OCUPAÇÃO DO SOLO 2**

Zonas	Característica da área onde o imóvel está inserido	Taxa de Ocupação máxima (%)	Taxa de Permeabilidade Mínima (%)	Recuos Mínimos		Número máximo de pavimentos (3)	Densidade máxima do lote (hab/ha) (7)
				Frontal (m)	Demais divisas com aberturas (m)		
ZCP	Fora dos limites das Áreas de Preservação Permanente	5	85	5,00	3,00	2	-
	Dentro dos limites das Áreas de Preservação Permanente	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
ZCAT	-	60	20	5,00 (2)	1,50	2	-
ZPA	-	30	60	5,00	-	-	-
ZS	-	30	40	10,00	3,00	3	-
ZI	-	50	20	10,00	3,00	3	-
ZR	Novos parcelamentos inseridos na Área de Ocupação Controlada – Setor 1	50	30	3,00 (4) 5,00 (5)	1,50	2	200
	Novos parcelamentos inseridos na Área de Intensificação da Ocupação – Setor 2	62,5	20	3,00 (4) 5,00 (5)	1,50 para o pavimento térreo e h/6 a partir do segundo pavimento respeitando o mínimo de 1,50	4	600
	Novos parcelamentos inseridos nas demais áreas da zona – Setor 3	50	30	3,00 (4) 5,00 (5)	1,50	2	356
	Regularização fundiária de lotes ou frações de lotes existentes e edificados. (6)	50	30	3,00 (4) 5,00 (5)	1,50	2	156
ZUM	Novos parcelamentos inseridos na Área de Ocupação Controlada – Setor 4	50	30	3,00 (4) 5,00 (5)	1,50	2	200

Fonte: Prefeitura Municipal de Várzea Grande, 2020.

⁵⁵ Disponível em: <http://www.varzeagrande.mt.gov.br/storage/Arquivos/3d908b433004cf20648ed2930922aa78.112-2007%20-%20LEI%20DO%20PLANO%20DIRETOR>. Acesso em: 17/04/2020.

- Taxa de Ocupação máxima: 50%
- Taxa de Permeabilidade mínima: 30%
- Coeficiente Básico: 1
- Coeficiente Excedente: 2 (Outorga Onerosa do Direito de Construir)
- Afastamento lateral mínimo: 1,50 metros.

7.7.1 ESTACIONAMENTO

Em relação às vagas de estacionamento, segundo o Art. 184, os empreendimentos comerciais deverão destinar área para no mínimo 01 (uma) vaga de estacionamento para cada 60 m² (sessenta metros quadrados). Ou seja, para cada 60 m² de área construída, uma vaga de estacionamento.

7.8 ENSAIOS TÉCNICOS

7.8.1 COMPOSIÇÃO ESPACIAL

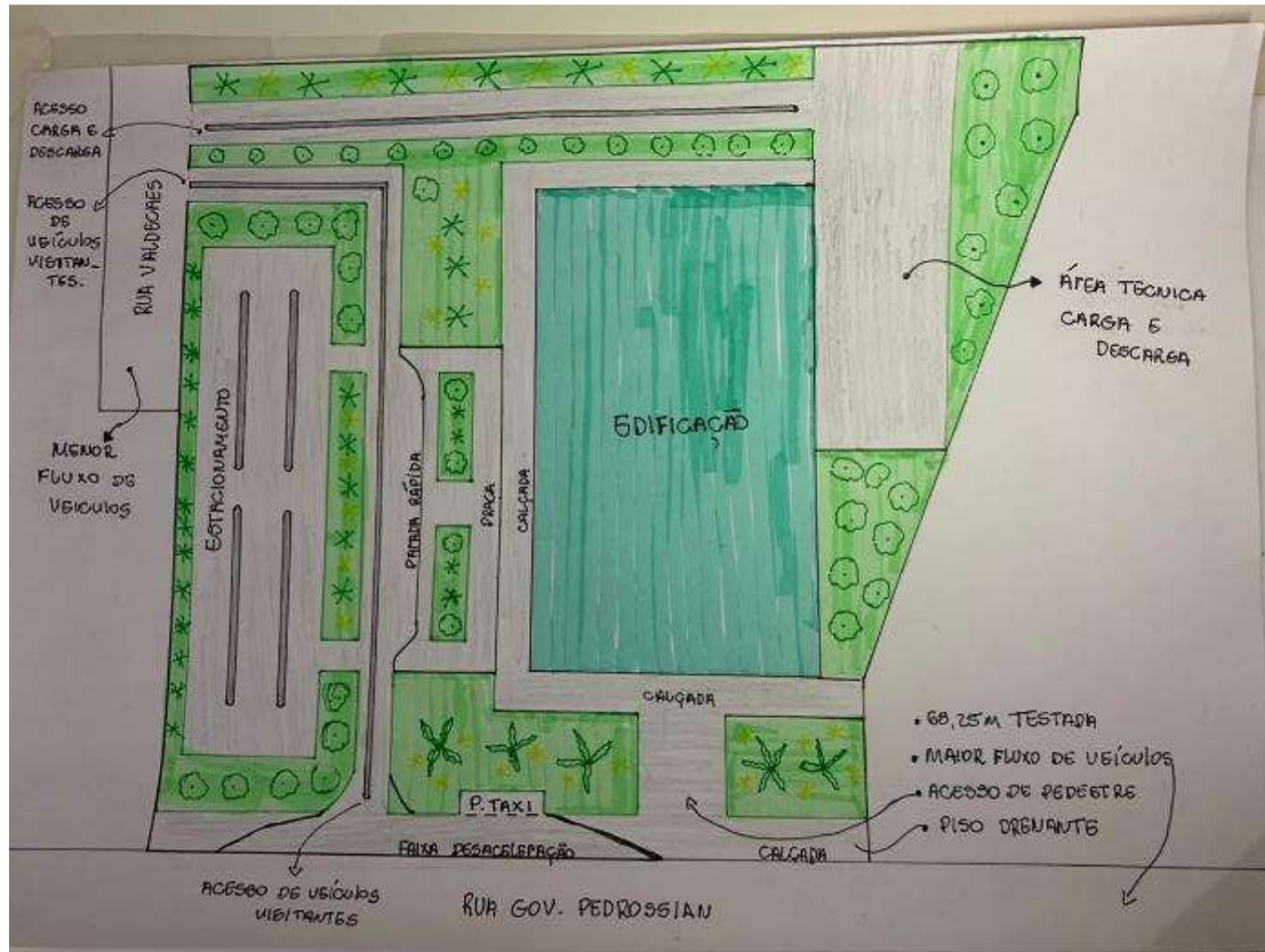
A implantação linear ocorre no sentido longitudinal do terreno, no eixo nordeste, propondo um conjunto de organização espacial de um único bloco, o qual se divide através dos pavimentos entre os setores comercial e educacional.

Figura 62. Terreno/Relação com o entorno e vias.



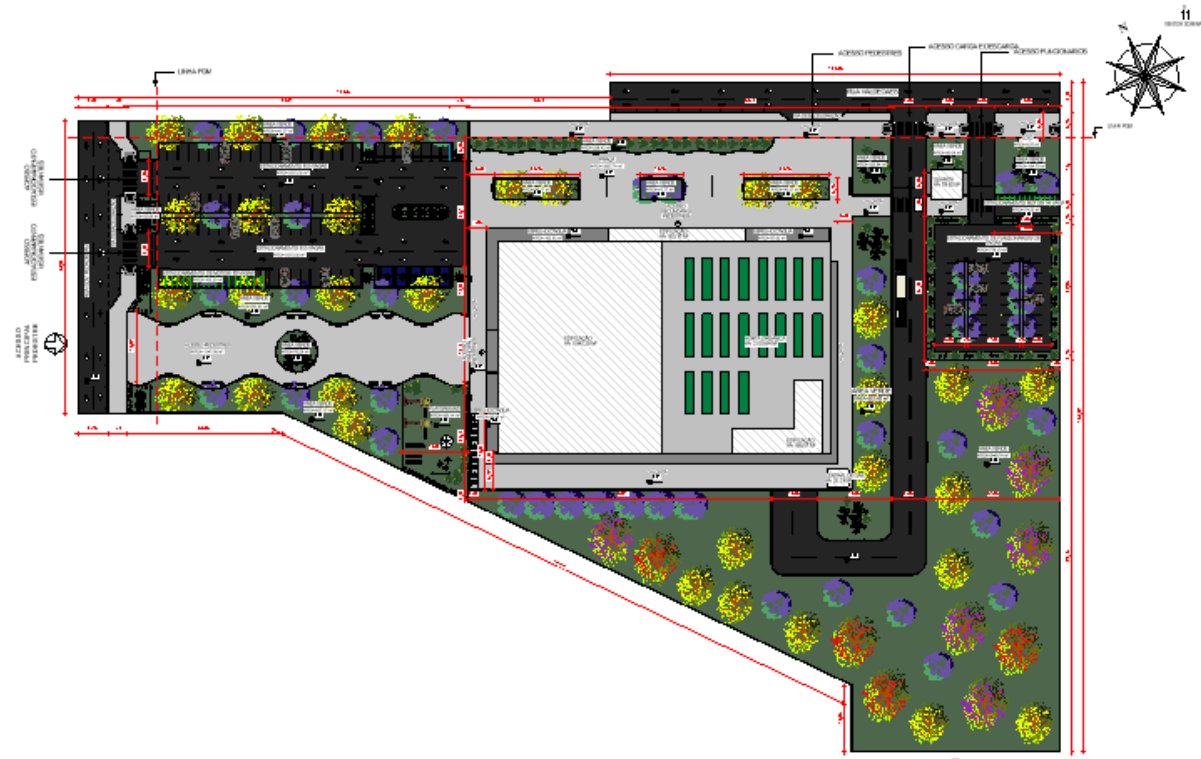
Fonte: Google Maps. Acesso em 25/04/2020.

Figura 63. Croqui inicial – Organização espacial da implantação.



Fonte: Organizado pela autora, 2020.

Figura 64. Composição espacial final – Implantação.



Fonte: Organizado pela autora, 2020.

7.8.2 VOLUMETRIA

Em relação à volumetria do edifício, esta se deu através de estudos geométricos simples usando formas retangulares que se unem de forma estratégica para que possa atender à necessidade estabelecida pelo pré-dimensionamento e a legibilidade do volume que compõe o programa arquitetônico.

Figura 65. Volumetria



Fonte: Organizado pela autora, 2020.

7.8.3 ACESSIBILIDADE

Conforme a norma de Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos (NBR 9050) as edificações devem se enquadrar nos critérios de mobilidade, seguindo parâmetros para adaptação dos espaços urbanos, permitindo que haja a acessibilidade universal, garantindo assim a segurança e integridade física de pessoas com necessidades especiais ou de mobilidade reduzida, assegurando assim o direito de ir e vir.

7.8.4 FUNCIONALIDADE

A funcionalidade é premissa em qualquer projeto arquitetônico. A criação de ambientes atraentes e confortáveis, sejam residências ou comerciais, está diretamente ligada à união da funcionalidade com a estética. Saber unir estes conceitos de maneira harmônica é um desafio a cumprir. A edificação foi pensada de forma a valorizar a interação com o ambiente externo. Foram criados decks para praça de alimentação externa e para área de descanso externo.

7.8.5 CONFORTO AMBIENTAL

O conforto ambiental está ligado diretamente na qualidade de vida dos usuários, influência de maneira positiva ou negativa na saúde dos usuários. As soluções arquitetônicas tomadas após análises de diagnósticos climáticos, ou um estudo simples de geometria da insolação nos indicam a melhor estratégia para o projeto. Sendo assim as medidas aplicadas para alcançar as condições térmicas nos ambientes da edificação, foram a utilização das técnicas de aproveitamento da iluminação e ventilação natural.

8. TECNICAS E MATERIAIS CONSTRUTIVOS

8.1 PISO DRENANTE

Os pisos drenantes são popularmente conhecidos como pisos permeáveis, os quais serão adotados em boa parte das áreas de calçada da edificação. É um piso ecológico por onde a água consegue passar com grande facilidade, evitando possíveis enchentes e alagamentos. O piso possui grande resistência e segurança, é antiderrapantes e possui cores distintas (ver Figura 66 e Figura 67), podendo valorizar ou fazer combinação na composição estética do projeto, colaborando de forma sustentável com o meio ambiente.

Figura 66. Piso drenante.⁵⁶



Fonte: Pré moldados.

Figura 67. Piso drenante.⁵⁷



Fonte: Blocos.

8.2 VIDRO INSULADO

O vidro insulado (ver Figura 67 e Figura 68) é um perfil duplamente vedado com vidros, tudo isto em um mesmo material que permite o aproveitamento da luz natural, sem desconforto térmico. É utilizado também como ferramenta para o conforto acústico, evitando ruídos externos. O vidro possui propriedades que bloqueiam o calor incidente, não embaça, garantindo a ausência de vapor d'água. As

⁵⁶ Disponível em: https://www.icam.com.br/premoldados/premoldados/Piso_Drenante.html. Acesso em: 25/04/2020 as 21:30.

⁵⁷ Disponível em: <https://blocos-fantinato.lojaintegrada.com.br/bb93uj5cp-piso-intertravado-retangular-10x20x06-m2>. Acesso em: 25/04/2020 as 21:30.

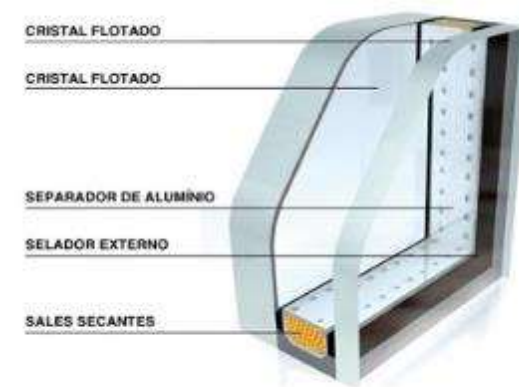
esquadrias de todos os blocos serão de vidro insulado, o qual permite a iluminação natural para dentro do ambiente sem causar desconforto térmico e ruídos aos indivíduos.

Figura 68: Estrutura do Vidro Insulado⁵⁸



Fonte: Pré Moldados.

Figura 69: Estrutura do Vidro Insulado⁵⁹



Fonte: Cristalseg.

8.3 PISO PORCELANATO

O Piso Porcelanato é um tipo revestimento cerâmico popular com função decorativa que apresenta um aspecto bonito e moderno, (ver Figura 70). Têm por sua vez uma alta durabilidade, fácil manutenção, resistência química e menor índice de porosidade, além de facilidade de instalação. Existem vários tipos de pisos porcelanato como acetinado, rústico, polido. O mesmo é composto por misturas de argilas, areias, aditivos e caulins.

⁵⁸ Disponível em: https://www.icam.com.br/premoldados/premoldados/Piso_Drenante.html. Acesso em: 25/04/2020 as 21:38.

⁵⁹ Disponível em: <http://cristalseg.com.br/produto/vidro-insulado/> Acesso em: 25/04/2020 as 21:38.

Figura 70. Piso porcelanato acetinado.⁶⁰



Fonte: Elisabeth, 2020.

Figura 71. Piso porcelanato acetinado.⁶¹



Fonte: Balarotti, 2020.

⁶⁰ Disponível em: <http://ceramicaelizabeth.com.br/pt/blog/porcelanato-ou-ceramica-entenda-a-diferenca>. Acesso em 26/04/2020 as 09:30.

⁶¹ Disponível em: <https://www.balaroti.com.br/porcelanato-a-625x625-concret-gray-elizabeth-96054/p>. Acesso em 26/04/2020 as 09:30.

9.0 DEFINIÇÃO DE TIPOLOGIAS

- MAQUETE ELETRÔNICA



Com tipologia modernista e com características rústicas, a construção terá as vedações externas através de cobogós de madeira, que na fachada farão composição com brises de madeira, assim como os *decks* de madeira utilizados como piso da área externa de alimentação em todos os pavimentos. Os espelhos d'água contribuirão para o resfriamento do edifício assim como a grande vegetação arbórea existente.

9.1 PROPOSTA FINAL

O Centro Gastronômico está implantado numa área de 23.621,91 metros quadrados, sendo um terreno localizado em meio de quadra e que possui dois acessos pelas ruas Governador Pedrossian e rua Valdecaes do bairro centro sul em Várzea Grande. Neste projeto procurou-se atender as necessidades dos usuários e assegurar flexibilidade e articulação dos diferentes espaços existentes no complexo, assim como nos acessos que dão acesso ao empreendimento, todo o arranjo dos elementos proposto foi pensado de forma que a implantação valorizassem as duas vias locais, já que o terreno está localizado em uma área central, mas que também conta com um conjunto de residenciais próximo ao local. O terreno conta com áreas públicas, áreas livres e estacionamento. A seguir na figura 72, será apresentado a implantação.

Figura 72. Implantação humanizada



Fonte: Elaborado pela autora.

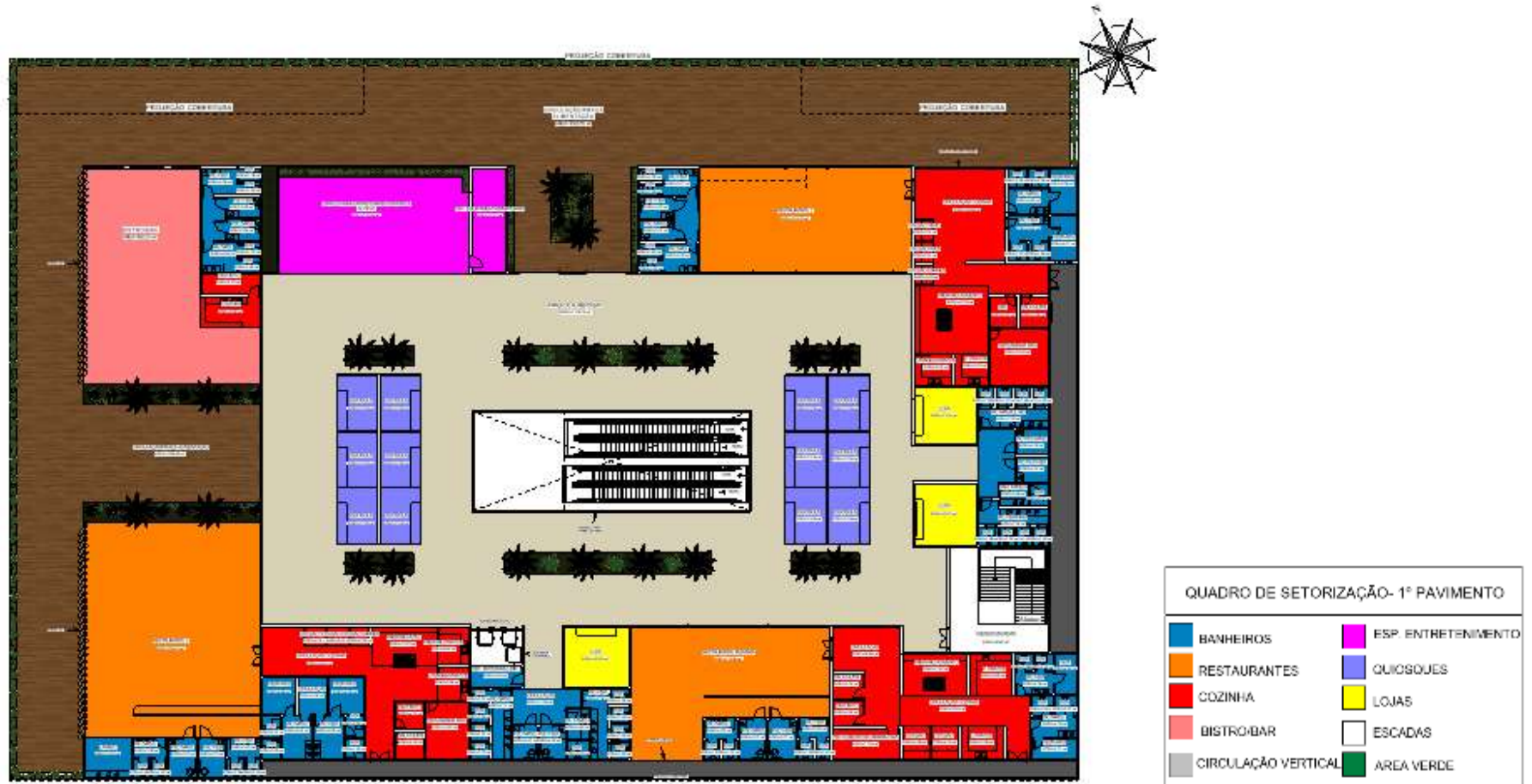
A seguir, as plantas baixas setorizadas separadas por pavimentos (Figura 72,73 e 74).

Figura 73. Planta Baixa Setorizada Térreo.



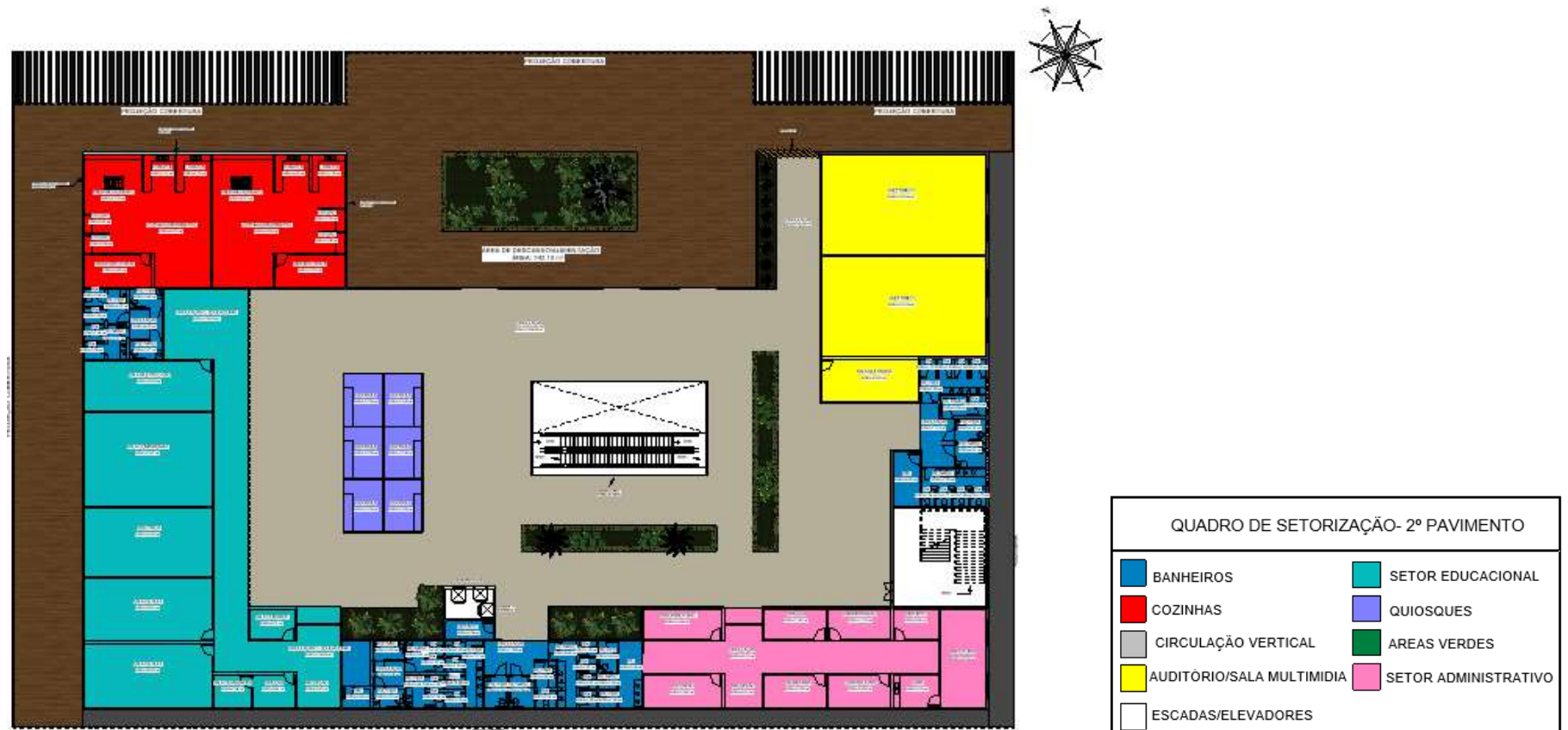
Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 74. Planta Baixa Setorizada 1º Pavimento.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 75. Planta Baixa Setorizada 2º Pavimento.



Fonte: Elaborado pela autora.

Abaixo, as plantas baixas humanizadas, separadas por pavimentos. No térreo fica localizado o setor comercial, que conta com:

- TÉRREO

Figura 76. Planta Baixa Humanizada Térreo.

LEGENDA:

- 1- BISTRO/BAR
- 2- BOX CAFÉ
- 3- RESTAURANTE 01
- 4- COZINHA
- 5- LOJAS
- 6- BOX MERCADO
- 7- DOCAS
- 8- BANHEIROS



Fonte: Elaborado pela autora.

O 1º pavimento comporta os setores de alimentação, sendo bistrô, restaurantes, quiosques, espaço de entretenimento e praça de alimentação.

- 1º PAVIMENTO

Figura 77. Planta Baixa Humanizada 1º Pavimento.

LEGENDA:

- 1- BISTRO/BAR
- 2- QUIOSQUES
- 3- RESTAURANTES
- 4- COZINHA
- 5- LOJAS
- 6- BANHEIROS
- 7- ESPAÇO DE ENTRETENIMENTO
- 8- PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO



Fonte: Elaborado pela autora.

O 2º pavimento comporta os setores administrativo e educacional, sendo que este último possui cozinha experimental e salas multifuncionais.

- 2º PAVIMENTO

Figura 78. Planta Baixa Humanizada 2º Pavimento.

LEGENDA:

- 1- COZINHAS
- 2- QUIOSQUES
- 3- SALAS DE AULA
- 4- SALA DE CONFERÊNCIA
- 5- BIBLIOTECA
- 6- SALA MULTIPLOUSO
- 7- BANHEIROS
- 8- AUDITÓRIO
- 9- SALA MULTIMIDIA
- 10- PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
- 11- SETOR ADMINISTRATIVO



Fonte: Elaborado pela autora.

- PERSPECTIVAS

Figura 79 – Perspectiva/Estacionamento de visitantes



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 80 – Perspectiva fachada principal do centro gastronômico.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 81 – Acesso de serviços e entrada de visitantes secundária.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 82 – Perspectiva entrada de visitantes e estacionamento de visitantes fachada principal.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 83 – Perspectiva entrada de visitantes/Fachada principal.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 84 – Perspectiva/Praça entrada de visitantes.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 85 – Perspectiva/Fachada secundaria.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 86 – Perspectiva playground.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 87 – Perspectiva/Praça entrada de visitantes.



Fonte: Elaborado pela autora.

Figura 88 – Perspectiva/Estacionamento visitantes



Fonte: Elaborado pela autora.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos estudos e técnicas utilizadas, o projeto se estrutura através de um terreno localizado na área central do município, projetando dois acessos, sendo eles realizado por uma via arterial e uma local. A implantação conta ainda com *playground*, áreas de descanso e amplo estacionamento sombreado. A construção é feita por elementos vazados (cobogó) e o uso de brises verticais e portas que se abrem continuamente criando um espaço totalmente aberto. No térreo estão localizados o setor de vendas e restaurantes. No 1º pavimento há a praça de alimentação e restaurantes enquanto o 2º pavimento comporta os setores administrativo e educacional, sendo que este último possui cozinha experimental e salas multifuncionais. Os *decks* de descanso acolhem a população e seus frequentadores para cursos, palestras e para quem procura espaços de descanso ao ar livre.

No componente projetual, os boxes de mercado são independentes um dos outros, entretanto, interligados. Eles possuem paredes duplas facilitando assim a dinâmica e posicionamento entre as mesmas.

11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

11.1 REFERÊNCIAS CITADAS

FREIXA, Dolores, 2015. Livro *Gastronomia no Brasil e no Mundo*.

ROCHA, Keli, 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf. Acesso em 15/03/2020.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **A história da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2003. 888 p.

BIGIO, Viviane. Gastronomia. **Jornal maturidades**. São Paulo, n 59, fev. 2015. Disponível em: <http://www.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html> Acesso em: 26 mar. 2020.

BARSA, Nova Enciclopédia. **Encyclopaedia Britannica do Brasil**. 7. ed. São Paulo: Gráfica Melhoramentos, 1999. 506 p

COLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. **Contextos da Alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, Araraquara, v. 4, n. 2, p.41-55, mar. 2016.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **Serviço de Restaurante e Bar: Introdução à Gastronomia**. Pernambuco: Secretaria de Educação e Esportes, 2014. 29 p.

SILVA FILHO, 1996. Antônio Romão A. da. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo: Varela, 1996.

NEUFERT, Ernst, 1900-1986. **Arte de projetar em arquitetura**. / Ernst Neufert; tradução Benelisa Franco. – 18. Ed – São Paulo: Gustavo Gili, 2013.

CARDOZO, 2019. Disponível em: <https://araraquarasinhores.com.br/>. Acesso em: 15 de março às 15:30.

DOUGLAS MURILHA e IVONE SALGADO, 2012. **A arquitetura dos espaços públicos**. Disponível em: <<https://www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/12.138/4113>> . Acesso em: 15 abril. 2020.

11.2 REFERÊNCIAS CONSULTADAS

LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999 – **Define o sistema nacional de Vigilância Sanitária.** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388845/RESOLUCAO_19_1999.pdf/99351bc5-99b1-49a8-a1fd-540b4096db22. Acesso em: 15 de março às 15:30.

ANVISA. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216:** regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: 2004. Disponível em: Acesso em: 15 de março às 15:30.

NBR 9050 – **Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.** Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/NBR9050.pdf. Acesso em: 15 de março às 15:30.

NBR 9077 – **Saídas de emergência em edifícios.** Disponível em: <http://www.segmafire.com.br/wp-content/uploads/sites/179520/2017/06/NBR-9077-2001-Sa%C3%ADdas-de-emerg%C3%Aancia-em-edif%C3%ADcios.pdf> Acesso em: 15 de março às 15:30.

NBR 14518 – **Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.** 2018. Acesso em: 15 de março às 15:30.

Plano Diretor do Município de Várzea Grande e dá outras providências. – **Lei N.º 3.112/2007.** Disponível em: <http://www.varzeagrande.mt.gov.br/>. Acesso em: 15 de março às 15:30.

Lei de zoneamento de uso e ocupação do solo urbano do município de Várzea Grande – **Lei Complementar N.º 3.727/2012.** Disponível em: <http://www.varzeagrande.mt.gov.br/>. Acesso em: 15 de março às 15:30.

