

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

COMPLEXO GASTRONÔMICO REGIONAL NA CAPITAL DE MATO GROSSO

MYLENA GABRIELLI BATISTA ALVES

Prof. MSC. NADIA CRISTINE FREIRE ALVES DE ALMEIDA

Várzea Grande (MT), dezembro de 2020.

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

COMPLEXO GASTRÔNOMICO REGIONAL NA CAPITAL DE MATO GROSSO

MYLENA GABRIELLI BATISTA ALVES

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.

Orientadora: Prof. MSc. NADIA CRISTINE FREIRE ALVES DE ALMEIDA

Várzea Grande (MT), dezembro 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: COMPLEXO GASTRÔNOMICO REGIONAL NA CAPITAL DE MATO GROSSO

Aluna: MYLENA GABRIELLI BATISTA ALVES

Orientadora: NADIA CRISTINE FREIRE ALVES DE ALMEIDA

Aprovado em 11 de dezembro de 2020.

Carmelina S. de Moraes

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

Banca Examinadora:

N.A.

Prof. Msc. Nadia Cristine F. A. de Almeida
Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG
Orientador

Jéssika S Cruz

Arq. Jéssika Silva Cruz
Arquiteta e Urbanista
Examinador Externo

Carmelina S. de Moraes

Prof. Msc. Carmelina Suquerê de Moraes
Centro Universitário de Várzea Grande - UNIVAG
Examinador Interno



DEDICATÓRIA

Este trabalho é dedicado a Deus por me dar forças e apontar o caminho para a sua concretização.

Sem ele nada seria possível.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais Márcia e Alex pelo apoio e incentivo que serviram de alicerce para as minhas realizações.

Aos meus irmãos Fabrício, Kelvin e Brayan pela amizade e atenção dedicadas quando sempre precisei.

Ao meu querido esposo Leonardo pelo seu amor incondicional e por compreender minha dedicação ao projeto de pesquisa.

À minha professora orientadora Nádia Cristine Freire Alves de Almeida pelas valiosas contribuições dadas durante todo o processo.

A todos os meus amigos do curso de graduação que compartilharam dos inúmeros desafios que enfrentamos, sempre com o espírito colaborativo.

Também quero agradecer ao Centro Universitário de Várzea Grande e ao seu corpo docente que demonstrou estar comprometido com a qualidade e excelência do ensino.

RESUMO

ALVES, Mylena Gabrielli Batista. **Complexo Gastronômico Regional na Capital de Mato Grosso**. 2020. 161 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo) – Centro Universitário de Várzea Grande, Várzea Grande, 2020.

Ao iniciar o presente estudo percebeu-se a escassez de um local de lazer que ofereça aos moradores e aos turistas a diversidade da gastronomia regional com sabores, aromas e temperos dos pratos típicos preparados conforme as receitas tradicionais reunidas num único ambiente. Quando se fala de espaços com gastronomia regional em Cuiabá, se tem como referência alguns restaurantes e peixarias ao ar livre ou ambientes climatizados, em diferentes bairros da capital. Considerando este contexto, o objetivo deste trabalho é apresentar a proposta projetual de um Complexo Gastronômico Regional, onde no mesmo espaço as pessoas possam desfrutar de entretenimento, apreciar diversos sabores que as diferentes culinárias têm a oferecer e ainda adquirir produtos como doces, temperos e especiarias.

Para a concepção desta proposta foi realizada uma pesquisa qualitativa e descritiva através de leitura abordando o tema, destacando as informações mais relevantes para o estudo em pauta. Como resultado, a proposta projetual do Complexo Gastronômico Regional busca resgatar e fortalecer a gastronomia regional, estimulando o turismo na Capital.

Palavras Chave: Gastronomia. Turismo. Regional.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	21
1.TEMA	23
1.2. Justificativa.....	23
1.2.1. OBJETIVO GERAL.....	25
1.2.2. Objetivos específicos.....	25
1.2.3. Problema	26
1.3. Metodologia	27
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	29
2.1. Contextualizando a Gastronomia.....	30
2.1.2. A Gastronomia no Brasil.....	32
2.1.3. Gastronômias das regiões Norte e Nordeste.....	33
2.1.4. Gastronomia regional Sulista.....	35
2.1.5. Gastronomia regional Centro Oeste.....	36
2.1.6. Gastronomia Italiana.....	37

2.2. Gastronomia como Patrimônio Cultural.....	39
2.2.1. Patrimônio Cultural Imaterial.....	39
2.3. História dos Restaurantes - A origem da palavra.....	40
2.3.1 Restaurantes: Contexto históricos.	41
2.3.2 Tipos de Restaurantes.	43
2.3.3 Restaurantes de Cuiabá.....	44
2.4. A importância do turismo em Mato Grosso e na capital Cuiabá.....	47
2.4. Benefícios Sociais.....	49
2.5. Benefícios Ambientais	50
3. CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS	52
3.1. Esfera Internacional	52
3.2. Esfera Nacional.....	53
3.3. Esfera Estadual.....	54
4. REFERÊNCIAS PROJETAIS	55
4.1. Eatly São Paulo.....	55
4.1.1. Estação das docas- PA.	61

4.1.2. Restaurante NAU.....	63
4.1.3. Mexican Restaurant Masaryk.....	69
4.1.4. Nobu Polanco.....	74
4.1.5. Basque Culinary Center.....	80
4.2. ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS.....	85
5. CONDICIONANTES DE PROJETO.....	86
5.1. Estudo do Entorno.....	86
5.1.2 Topografia.....	94
5.1.3 Insolação/clima/vegetação.....	95
6. PROPOSTA PROJETUAL.....	101
6.1 Programas de necessidade.....	103
6.1.2 Setores do Programa de Necessidades.....	104
6.1.3 Organograma e fluxograma.....	106
6.1.4 Setorização.....	108
6.1.5 Análises da legislação incidente.....	110
6.1.6 Plano diretor de Cuiabá-MT.....	110

6.1.7 Uso e Ocupação do Solo – Lei Complementar nº 389/2015.....	111
6.1.8 Vaga de estacionamento.....	111
6.1.9 Índices urbanísticos	112
6.2 Instalação predial de água fria – NBR 5626/1998.....	113
6.2.1 Saída de emergência.....	114
6.2.2 Ensaio técnicos.	115
7. DIRETRIZES DE PROJETO	116
7.1. Piso Drenante.	116
7.1.2 Vidro insulado.....	117
7.1.3 Cobogó.....	118
7.1.4 Brises.....	119
7.1.5 Treliza espacial de madeira.....	121
7.1.6 Captação de águas pluviais.....	122
7.1.7 Cobertura de policarbonato.....	123
7.1.8 Ripado.	124
8. ENSAIOS GRÁFICOS.....	126

8.1 Planta baixa parte 1 – Gastronomia Sulista, Nordestina e Centro Oeste.....	128
8.1.2 Planta baixa parte 2 – Doca, Gastronomia do Norte e Pizzaria.....	129
8.1.3 Planta baixa 1º pavimento – Gastronomia Centro Oeste e Espaço de Contemplação.....	130
8.1.4 Planta baixa – Administrativo, Espaço para eventos, Hortifruti, Praça do caju e Stands.....	131
8.1.5 Planta de layout.....	132
8.1.6 Planta de cobertura.....	133
8.1.7 Planta de cortes.....	134
8.1.8 Planta de corte esquemático.....	135
8.1.9 Fachadas.....	136
8.2. Detalhamentos.....	137
8.2.1 Perspectivas.....	139
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	153
10. REFERÊNCIAS.....	154

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01: MISCIGENAÇÃO NO BRASIL.....	32
FIGURA 02: CULINÁRIA DO NORTE.....	34
FIGURA 03: CULINÁRIA DO NORDESTE	34
FIGURA 04: CULINÁRIA DO SUL	35
FIGURA 05: CULINÁRIA DO CENTRO OESTE	36
FIGURA 06: CULINÁRIA ITALIANA.....	37
FIGURA 07: JANELAS ALTAS DE MADEIRA	46
FIGURA 08: COBOGÓ DE MADEIRA	46
FIGURA 09: BRISES E ELEMENTOS DECORATIVOS DE MADEIRA.....	47
FIGURA 10: PELE DE VIDRO NA FACHADA	47
FIGURA 11: ELEVAÇÃO FRONTAL.....	55
FIGURA 12: ESTRUTURA METÁLICA	56
FIGURA 13: CORTE A.....	57
FIGURA 14: CORTE C.....	58
FIGURA 15: DESIGN PRÓPRIO.....	59
FIGURA 16: CORTE B.....	59
FIGURA 17: CORTE ESQUEMÁTICO	60
FIGURA 18: COMPLEXO ESTAÇÃO DAS DOCAS	61
FIGURA 19: FACHADA PRINCIPAL.....	61
FIGURA 20: GUINDASTES	62

FIGURA 21: DANÇA CULTURAL	62
FIGURA 22: IMPLANTAÇÃO	63
FIGURA 23: PLANTA BAIXA	63
FIGURA 24: CORTE AA	64
FIGURA 25: CONCRETO APARENTE NO PLANO HORIZONTAL/VERTICAL	65
FIGURA 26: AÇO CORTEN NAS FACHADAS	65
FIGURA 27: LAGO	66
FIGURA 28: PASSARELA DE MADEIRA E AÇO	66
FIGURA 29: MESAS EM FORMATO DE JANGADA	67
FIGURA 30: LAMINAS DE MADEIRA EM FORMATO DE ESCOTILHA	67
FIGURA 31: RANHURA NAS PAREDES APARENTE ESCAMA DE PEIXE	68
FIGURA 32: PROJETO LUMINOTÉCNICO	68
FIGURA 33: PLANTA BAIXA	69
FIGURA 34: PLANTA BAIXA 1º PISO	69
FIGURA 35: PISOS DE ROCHA VULCÂNICA	70
FIGURA 36: MOLDURAS PADRÃO ANOS CINQUENTA	71
FIGURA 37: PISOS DE ROCHA VULCÂNICA	71
FIGURA 38: FACHADA DE MADEIRA	72
FIGURA 39: FACHADA FRONTAL	72
FIGURA 40: PALETA DE CORES NOS MOBILIÁRIOS	73
FIGURA 41: CORES TERRENAS	73
FIGURA 42: PLANTA BAIXA	74

FIGURA 43: DECORAÇÃO REQUINTADA	75
FIGURA 44: AMBIENTE ESTREITO.....	75
FIGURA 45: ILUMINAÇÃO DIRETA	76
FIGURA 46: CONCEITO DE CAVERNA SOMBRIA	77
FIGURA 47: ELEMENTOS NATURAIS NO INTERIOR DO RESTAURANTE	78
FIGURA 48: CAVIDADES ILUMINADAS POR VELAS	78
FIGURA 49: ELEMENTOS CRIADOS COM MADEIRA MACIÇA	79
FIGURA 50: ELEMENTOS ORIGINAIS DA CASA.....	79
FIGURA 51: BASQUE CULINARY CENTER	80
FIGURA 52: PLANTA BAIXA	81
FIGURA 53: COZINHA DE PRÉ-ELABORAÇÃO.....	82
FIGURA 54: PLANTA BAIXA 2º SUBSOLO.....	82
FIGURA 55: CORTE	83
FIGURA 56: COBERTURA VERDE	83
FIGURA 57: CROQUI 1	84
FIGURA 58: CROQUI 2	84
FIGURA 59: LOCALIZAÇÃO DA CIDADE DE CUIABÁ-MT.....	86
FIGURA 60: MAPA DE BAIRRAMENTO DE CUIABÁ.....	88
FIGURA 61: LOCALIZAÇÃO DO BAIRRO EM CUIABÁ-MT.....	89
FIGURA 62: PARTE FRONTAL DO TERRENO	90
FIGURA 63: RUAS DESENVOLVIDAS NO INTERIOR DO TERRENO	90
FIGURA 64: AVENIDA B.....	90

FIGURA 65: PARTE LATERAL DO TERRENO	90
FIGURA 66: HIERARQUIZAÇÃO VIÁRIA.....	91
FIGURA 67: LOCALIZAÇÃO DO TERRENO.....	92
FIGURA 68: MAPA DE PONTOS DE REFERÊNCIAS ADJACENTE.....	93
FIGURA 69: TOPOGRAFIA DO TERRENO	94
FIGURA 70: INSOLAÇÃO.....	97
FIGURA 71: ARBORIZAÇÃO NO ENTORNO DO TERRENO.....	97
FIGURA 72: RESTAURANTE COM VARANDA COBERTA	102
FIGURA 73: RESTAURANTE COM VARANDA DESCOBERTA.....	102
FIGURA 74: ESQUEMA DO QUIOSQUE	103
FIGURA 75: FLUXOGRAMA.....	106
FIGURA 76: FLUXOGRAMA DA ADMINISTRAÇÃO.....	106
FIGURA 77: FLUXOGRAMA DA DOCA E RESTAURANTES.....	107
FIGURA 78: FLUXOGRAMA DO RESTAURANTE CENTRO OESTE E NORDESTINO	107
FIGURA 79: FLUXOGRAMA DO SETOR DE LAZER E PRODUTOS.....	107
FIGURA 80: SETORIZAÇÃO DA IMPLANTAÇÃO	109
FIGURA 81: ESBOÇO DA SETORIZAÇÃO DA IMPLANTAÇÃO	115
FIGURA 82: PISO DRENANTE	117
FIGURA 83: PISO DRENANTE COLORIDO	117
FIGURA 84: ESTRUTURA DO VIDRO INSULADO.....	118
FIGURA 85: PERSPECTIVA DO PROJETO COM O VIDRO	118
FIGURA 86: COBOGÓS.....	119

FIGURA 87: DIVERSIDADE DE FORMAS	119
FIGURA 88: ESQUEMA BRISE	120
FIGURA 89: BRISE VERTICAL	120
FIGURA 90: ESTRUTURA DE MADEIRA	121
FIGURA 91: TRELIÇA ESPACIAL DE MADEIRA	121
FIGURA 92: CISTERNA VERTICAL	123
FIGURA 93: CISTERNA ENTERRADA	123
FIGURA 94: POLICARBONATO ALVÉOLOS	124
FIGURA 95: MANUAL DE INSTALAÇÃO	124
FIGURA 96: RIPADO DE MADEIRA	125
FIGURA 97: IMPLANTAÇÃO	127
FIGURA 98: PLANTA BAIXA PARTE 1	128
FIGURA 99: PLANTA BAIXA PARTE 2	129
FIGURA 100: PLANTA BAIXA 1° PAVIMENTO	130
FIGURA 101: PLANTA BAIXA – ADMINISTRATIVO, ESPAÇO PARA EVENTOS, HORTIFRUTI, PRAÇA DO CAJU E STANDS	131
FIGURA 102: PLANTA DE LAYOUT	132
FIGURA 103: PLANTA DE COBERTURA	133
FIGURA 104: PLANTA DE CORTES	134
FIGURA 105: CORTE ESQUEMÁTICO	135
FIGURA 106: FACHADAS	136
FIGURA 107: DETALHAMENTO DA FACHADA	137
FIGURA 108: DETALHAMENTO ÁGUA DA CHUVA	138

FIGURA 109: VISTA DO COBOGÓ	139
FIGURA 110: VISTA DA PRAÇA DO CAJU E GASTRONOMIA CENTRO-OESTE	140
FIGURA 111: VISTA DO ATRIUM	141
FIGURA 112: VISTA DO ESPAÇO DE EVENTOS	142
FIGURA 113: VISTA DA DOCA	143
FIGURA 114: VISTA DOS QUIOSQUES	144
FIGURA 115: VISTA DO LAGO	145
FIGURA 116: VISTA DA GASTRONOMIA CENTRO-OESTE	146
FIGURA 117: VISTA LATERAL DA GASTRONOMIA CENTRO-OESTE	147
FIGURA 118: PERSPECTIVA DA GASTRONOMIA NORDESTINA	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.
FIGURA 119: VISTA LATERAL DA GASTRONOMIA NORDESTINA	149
FIGURA 120: VISTA DA VISTA DO ESPAÇO DE CONTEMPLAÇÃO	150
FIGURA 121: VISTA DO ESPAÇO DE CONTEMPLAÇÃO	151
FIGURA 122: VISTA AÉREA DO COMPLEXO GASTRONÔMICO REGIONAL	152

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Análise das referências.....	84
Tabela 2 - Médias Mensais das Variáveis Climatológicas de Cuiabá no ano de 1970 a 2007.....	95
Tabela 3 - Especificações das Árvores frutíferas e vegetação implantadas no projeto.....	97
Tabela 4 – Programa de necessidades setor administrativo.....	103
Tabela 5 – Programa de necessidade setor gastronômico.....	103
Tabela 6 – Programa de necessidade setor lazer e produtos.....	103
Tabela 7 - Programa de necessidade setor de serviço.....	104
Tabela 8 - Programa de necessidade do estacionamento.....	104
Tabela 9 - Classificação das vias.....	110
Tabela 10 - Número de vagas destinado a estacionamento.....	111
Tabela 11 - Índices urbanísticos.....	111
Tabela 12 - Dados para o dimensionamento de saída	113

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

1. ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
2. INCR	Inventário Nacional de Referências Culturais
3. IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
4. ISSO	Organização Internacional de Normalização
5. MAA	Ministério da Agricultura e do abastecimento
6. MS	Ministério da Saúde
7. NBR	Norma Brasileira Técnica
8. ODS	Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
9. OMS	Organização Mundial da Saúde
10. PNPI	Programa Nacional do Patrimônio Imaterial
11. SBCTA	Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos
12. UNESCO	Organização Mundial das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
13. ZUM	Zona de Uso Misto

INTRODUÇÃO

A capital Cuiabá está localizada no centro da América do Sul. É um portal de entrada para diversos pontos turísticos e também do imenso agronegócio realizado no estado de Mato Grosso. Por estar na região centro-oeste, é uma cidade com altas temperaturas, clima quente e seco. Cuiabá completou 300 anos em 2020, sua população é composta por nativos da região e por uma população bem miscigenada, formada por pessoas vindas de todas as regiões do Brasil e por filhos destes que nasceram na própria capital, sendo que os cuiabanos tradicionais, que preservam suas características culinárias, culturais e folclóricas hoje, são uma minoria. A vinda de brasileiros de outros estados ficou mais expressiva entre as décadas de 70 e 80, junto com esses vieram seus costumes e chegando aqui os difundiram e fundiram com os costumes mato-grossenses, tornando a região um local rico de culturas, de folclores e culinárias.

Por não ser uma cidade nova, Cuiabá possui diversas construções centenárias como casarões, igrejas, alguns restaurantes, com diversas atividades culturais, artesanatos, feiras onde é possível apreciar o que o Mato Grosso tem a oferecer para quem visita estes locais. Mas, mesmo com tudo isso, é fácil perceber que a capital dispõe de poucos espaços gastronômicos especializados em comidas regionais, para atender os visitantes que por ela passam.

Nesse contexto, é apresentado aqui uma proposta arquitetônica de um Complexo Gastronômico Regional para Cuiabá, pensado para ser um lugar agradável, de clima ameno, onde o visitante possa desfrutar o momento com seus acompanhantes, experimentar a culinária regional e ao mesmo tempo, adquirir ingredientes exclusivos, para preparar esses pratos em suas residências.

Para atingir o resultado almejado neste projeto, levou-se em consideração a importância do tema, localização do terreno, formas de acesso e topografia, com estrutura viável, favorável e com possibilidades de adaptação climática do ambiente, levando em consideração o clima da região.

O resultado foi embasado em pesquisas bibliográficas que deram suporte em relação à gastronomia, seus conceitos, nomes proeminentes e suas histórias no Brasil, em suas diversas regiões e principalmente em Cuiabá. Desse modo, a culinária de outros

estados brasileiros exerceram forte influencia na culinária mato-grossense, complementando a culinária nativa da região. Após breve visitas a feiras locais, foram encontrados temperos/ingredientes típicos da região centro-oeste, os quais são muito utilizados para a elaboração de pratos doces ou salgados, bem como as diferentes formas de como tais produtos devem ser utilizados/comercializados. A intenção é de que, o Complexo Gastronômico Regional leve o visitante a aumentar seus laços com a comunidade e o turista, a conhecer como surgiu essa miscigenação cultural e se sinta em casa, porque ali haverá um pedacinho e um sabor de cada canto do Brasil que faz a história do Mato Grosso.

1.TEMA

O tema do trabalho é arquitetura da alimentação fundamentada na sustentabilidade ambiental e social, desse modo a proposta arquitetônica busca promover o empreendimento, reduzir os desperdícios orgânicos e resgatar a regionalidade local respeitando o meio ambiente e o entorno do local. Sendo assim, o estudo é baseado em projeto de arquitetura alimentar, utilizando como tipologia o complexo gastronômico com princípios sustentáveis no terreno situado na capital Cuiabá, estado de Mato Grosso.

O terreno está situado em uma área nobre próximo a condomínios residenciais de alto padrão, ao Parque Tia Nair, a supermercados sendo de fácil acesso ao centro da capital e em frente futuramente será Shopping Corporativo a céu aberto e será de grande valia a proposta projetual, pois irá contribuir com esse centro comercial através da praça de alimentação, restaurantes o hortifruti e aos ambientes que se encontram situados próximos à edificação e aos residenciais em seu entorno. Para atingir os objetivos propostos neste trabalho é necessário o estudo da fundamentação teórica sobre o tema, estudo de referências com uso similar ao proposto e legislação.

1.2. Justificativa

O turismo movimenta bilhões em todo o mundo, fortalece a economia e gera empregos em diversas áreas a ele ligadas direta ou indiretamente. No Brasil, segundo dados referentes ao ano de 2017 do Ministério do Turismo, foram ao todo mais de 10 milhões de desembarques internacionais nos aeroportos com a entrada de 6,6 milhões de turistas no país gerando uma receita cambial de 6 bilhões de dólares americanos. O turismo injetou US\$ 163 bilhões na economia brasileira. Já em 2019, em comparação ao ano anterior houve um aumento de 2,2% no faturamento, totalizando o valor R\$ 238,6 bilhões, sendo que destes 127,2 bilhões foram restaurantes e similares. Segundo a sondagem do Consumidor (2019), num levantamento mais recente, a intenção de viagem representa um crescimento de 8% em relação ao ano anterior. Para 80% dos futuros viajantes, a ideia é conhecer destinos nacionais e desfrutar dos

belos cenários naturais, ricas em gastronomias e manifestações culturais. Esta pesquisa também revela que 48% prefere a Região Nordeste, 25,3% a Região Sul, 19,2% a Região Sudeste, 4% a Região Centro-Oeste e 3,5% a Região Norte. Segundo os dados da pesquisa realizada em 2019 pelo Ministério do Turismo, a maior parte dos turistas, cerca de cerca de 49% buscam destinos de sol e praia, já os passeios culturais envolvendo visitas em museus e patrimônios históricos são opção de 16%, negócios 10,4% e 9% em destino focado na natureza. Ultimamente o turismo que vem crescendo muito é o gastronômico, a mídia hoje garante o acesso às características culinárias de diversos lugares. Seja qual for o tipo de turismo, sempre a culinária local se sobressai pela oportunidade que o turista tem de experimentar sabores da região que esteja visitando. É impossível pensar em turismo para qualquer destino sem se atentar para a alimentação, que é uma necessidade básica do ser humano. Visando satisfazer esta necessidade o turista busca experimentar novos sabores diferentes daqueles que fazem parte do seu cotidiano. Nessa perspectiva a gastronomia torna-se um atrativo para aqueles que desejam conhecer e saborear pratos típicos das regiões visitadas. Assim, ressalta Gândara (2010, p.184) “[...] gastronomia regional torna-se um referencial, que representa a identidade local, ligando o turismo gastronômico ao prazer e a sensação de saciedade adquirida por meio da viagem e da comida”.

A fim de fomentar o turismo gastronômico do Estado de Mato Grosso e estimular a economia da região, este projeto tem como ponto de partida a capital Cuiabá, devido à grande variedade de atrativos culturais que a capital possui entre eles o Centro Histórico, museus, igrejas, além de atrativos ecológicos como o Parque Tia Nair e o Parque Mãe Bonifácia. Cuiabá, mesmo sendo rica nesses fatores, ainda possui muito campo a ser desenvolvido para atender aos turistas que procuram experimentar a culinária regional mato-grossense, tornando evidente que o Centro Gastronômico Regional, proposto prestigiará a culinária local que é bem diversificada, sendo este resultado da miscigenação de diversas cozinhas brasileiras que compõe a população de nosso estado. Esse projeto ajudará a perceber como é rica nossa cozinha mato-grossense, porque além da culinária herdada dos nativos da região centro-oeste tem a culinária trazida pelos colonizadores que vieram de diversas regiões do país, principalmente da região sul e sudeste.

O repasse de toda essa riqueza de sabores e pratos, desses temperos peculiares, contribuirá para que dinamize uma experiência única para quem visitar o local. Os benefícios do turismo não se concentram apenas nos turistas, se estendem a toda uma cadeia de valor e também ao meio ambiente.

Quanto à visão acadêmica, este tema se torna necessário, pois a pesquisa auxiliará futuros estudos que por ventura sejam feitos com essa temática, auxiliando como um suporte na criação de novos locais, melhores estruturados, para receberem nossos visitantes, os quais chegam aqui para admirar nossas riquezas ecológicas, realizar pescarias, negócios ou rever familiares e para que cada vez mais outras pessoas tenham prazer, se sintam confortáveis e ambientadas ao visitar a região. Não deixando de salientar, que este local também será um atrativo para quem reside na capital e seu entorno.

1.2.1. Objetivo geral

O objetivo dessa pesquisa é desenvolver uma proposta arquitetônica de um Complexo Gastronômico Regional em Cuiabá.

1.2.2. Objetivos específicos.

- Investigar e analisar sobre a influência na gastronomia brasileira na região centro-oeste;
- Pesquisar e entender a gastronomia mato-grossense;
- Ressaltar a importância do turismo gastronômico, principalmente na capital Cuiabá;
- Resgatar e divulgar a gastronomia cuiabana;
- Apresentar uma proposta de projeto de um complexo gastronômico regional;

1.2.3. Problema

Cuiabá está entre os municípios que compõe o mapa do turismo de Mato Grosso na categoria A, que são aqueles que concentram um fluxo expressivo de turistas domésticos e internacionais. É considerada como portal de acesso para outros pontos turísticos do Estado como a Chapada dos Guimarães e o Pantanal Matogrossense. Para muitos que chegam em Cuiabá têm a capital como um destino do agronegócio, ponto de apoio para algum passeio breve ou visitas informais.

Observando o cenário turístico, nota-se hoje em dia que ao viajar as pessoas buscam por novas experiências, querem conhecer e provar novos sabores e vivenciar outras culturas. Dessa forma, a gastronomia está se destacando cada vez mais como produto turístico e considerado um componente de qualidade e competitividade.

Considerando os espaços gastronômicos encontrados na capital podemos destacar alguns restaurantes regionais renomados tais como o Choppão Restaurante, Restaurante e Peixaria Mirante das Águas, Restaurante Sesc Mangaba, Restaurante e Peixaria Okada – CPA, Restaurante Regionalíssimo dentre outros. O turista ou até mesmo o morador local que deseja degustar a culinária típica tem que se deslocar para diferentes bairros, haja vista que estes restaurantes se localizam em pontos distintos da cidade. Além disso, é preciso salientar que devido a crescente expansão urbana, há na capital inúmeros condomínios fechados localizados em áreas afastadas da região central e que não dispõe de áreas comerciais no seu interior. Assim, os moradores precisam percorrer longas distâncias para ter acesso aos estabelecimentos que ofereçam alimentação, lazer e outros serviços básicos.

É necessário ressaltar também a importância de se procurar manter a fidelidade dos turistas que por aqui passam e deixar de ser apenas um lugar de passagem para se tornar um lugar de destino de futuros visitantes. Além do rico patrimônio histórico, a Capital tem na sua gastronomia um enorme potencial a ser explorado. A diversidade gastronômica existente possibilita a exploração desse nicho, promovendo o destaque da Capital no cenário nacional. Considerando os restaurantes de Cuiabá e o contexto gastronômico da cidade percebe-se que não há um espaço que reúna essa pluralidade de culinárias no mesmo local, que proporcione essa troca de conhecimentos e experiências degustativas.

Diante dessa problemática é que se apresenta a proposta projetual de um espaço com ambiente acolhedor, que concentre uma diversidade de culinárias, onde se ofereça realmente pratos típicos mato-grossenses bem como os das demais regiões que contribuíram para a formação do Estado, comercialize as especiarias utilizadas na preparação destes e ainda proporcione entretenimentos aos consumidores. A intenção de todo este estudo realizado é demonstrar a importância de um local assim, tão abrangente, como o Complexo Gastronômico Regional, que tornar-se-à um centro receptivo de visitantes frequentes, contribuindo para o resgate e a divulgação da cultura gastronômica regional .

1.3. Metodologia

Com base nos objetivos propostos neste trabalho adotou-se a pesquisa qualitativa e descritiva.

O estudo aborda no capítulo 1 a necessidade de um espaço gastronômico regional para a cidade de Cuiabá, buscando investigar a importância do tradicionalismo brasileiro como artefato de divulgação e afirmação de seus valores diante a sociedade, principalmente na cultura mato-grossense. Deste modo descrevendo nos subtópico a relevância do tema em questão, justificando a escolha do mesmo com dados comprobatório, pontuando os objetivos levantados em questão no decorrer da problematização e solucionando-o por meio da proposta projetual a ser desenvolvido.

O capítulo 2 faz referência à fundamentação teórica e contextualização histórica, apresentando conceitos e informações voltadas para o tema explorado, baseada na pesquisa realizada em livros e artigos publicados nos repositórios de universidades e centros de pesquisas. Desta forma ficam evidenciados os seguintes subtópicos: Contextualizando a Gastronomia, a Gastronomia no Brasil, gastronomias das regiões Norte e Nordeste, gastronomia regional Sulista, gastronomia regional Centro Oeste e gastronomia Italiana. Por enfatizar características regionais são elencados subtópicos que descrevem a importância e significados da cultura e tradições como exemplo: gastronomia como Patrimônio Cultural e Patrimônio Cultural Imaterial, assim como a história sobre os restaurantes com

o os subtópicos: História dos Restaurantes - A origem da palavra, Restaurantes: Contexto histórico, Tipos de Restaurantes, Restaurantes de Cuiabá e finalizo esse capítulo com o tópico: A importância do turismo em Mato Grosso e na capital Cuiabá.

O capítulo 3 discorre sobre o levantamento e análise das condicionantes legais e institucionais para o desenvolvimento da presente proposta, através da pesquisa documental. Este capítulo se divide em 3 subtópicos tendo como base legislações da esfera federal à municipal, sendo eles: âmbito internacional, âmbito nacional e âmbito estadual. Desta forma haverá inúmeras incidências normativas sobre o tema, tais como: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde, Gestão de Qualidade dos Alimentos Industrializados, Gastronomia como Cultura no Estado de Mato Grosso, posteriormente as normas sobre o sítio como: código de edificações e plano diretor municipal, normas de proteção contra incêndio, normas de acessibilidade universal aos espaços de uso.

O capítulo 4 trata das referências projetuais apresentando o estudo de casos de espaços gastronômico como instrumento para embasar o trabalho como pesquisa feita em websites. A ficha técnica é discorrida em formato de texto de cada projeto, justificando a escolha de cada referência e analisando a edificação.

Essa análise se dá por meio de adequação da edificação/conjunto de edificações e de sua implantação, o clima, a geografia do local, conforto ambiental, o sistema construtivo seja estrutural, vedação ou acabamento, acessos, circulações, setorização, do mesmo modo que é descrito a análise espacial da edificação através de referências nos textos, imagens, perspectivas internas/externas, fachadas, cortes e plantas enumeradas e comentadas no desenvolvimento do projeto. O subtópico deste capítulo é análise das referências que é constituída por pesquisas e estudos dos projetos referenciais e identificação dos parâmetros projetuais, utilizado como base para formatar em um quadro analítico para melhor entendimento de tais pesquisas.

No capítulo 5 aborda sobre as condicionantes de projeto, mostrando os levantamentos de dados desenvolvidos no decorrer da definição da proposta projetual, tais como aspecto urbano onde ressalta o levantamento dos potenciais e limitações da área, redes de infraestrutura, características especiais de edificações, levantamento fotográfico, levantamento planialtimétrico e microclima. Assim como os aspectos funcionais discorrendo sobre o estudo da estrutura física e espacial da região, conhecida como análise morfológica, distribuição e dimensionamento dos espaços segundo os requisitos ambientais e funcionais, sistema de circulação de veículos e

pedestres, hierarquia viária, capacidade de estacionamento de acordo com a proposta projetual e organização dos fluxos de pessoas na parte interna e veículos na parte externa.

No capítulo 6 discorre sobre a proposta projetual, abordando o início do projeto e promovendo a finalização de acordo com os dados elencados como: caracterização do público, programa de necessidade, pré-dimensionamento, organograma/fluxograma, descrição das atividades, sendo organizadas por agrupamento ou unidades espaciais e definição da população fixa e variável.

Nos subtópicos mostrará os aspectos relativos ao desenvolvimento do projeto, sendo eles: definição dos níveis topográficos, tecnologias e instrumentos projetuais utilizado no decorrer do processo; diretrizes de projeto elencando o partido arquitetônico, os conceitos e a ideologia assim como também a proposta conceitual preliminar; Ensaios gráficos do complexo gastronômico regional fornecendo as plantas, cortes, estudos de volumetrias, tabelas, quadros técnicos, coberturas, detalhamento, implantação e as perspectivas junto com a maquete eletrônica, assim finalizando com a ideologia proposta nesta monografia.

No capítulo 9 conclui o trabalho através das considerações finais deixando de forma clara a pretensão apresentada no decorrer do desenvolvimento da proposta projetual.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Neste capítulo será abordado a história e contexto da evolução da gastronomia ao longo do tempo, as influências na formação da gastronomia brasileira devido à miscigenação cultural e a diversidade da gastronomia regional. Será detalhado em cada subtópico o desenvolvimento da gastronomia desde os primórdios até a modernidade. Os assuntos comentados a seguir serão: contextualizando gastronomia, a Gastronomia no Brasil, Gastronômias das regiões Norte e Nordeste, Gastronomia regional Sulista, Gastronomia regional Centro Oeste. Por ser introduzidos o regionalismo e cultura na gastronomia, os subtópicos explicará a importância de cada um dentro da gastronomia, sendo eles: Gastronomia como Patrimônio Cultural e Patrimônio Cultural Imaterial.

Tendo como foco a cidade de Cuiabá o assunto posterior acima citado, falará sobre o turismo no estado salientando o setor alimentício com o tópico: A importância do turismo em Mato Grosso e na capital Cuiabá, além de elencar os benefícios sociais e ambientais que a proposta traz com importância para o desenvolvimento econômico.

2.1. Contextualizando a Gastronomia.

A palavra gastronomia originou-se do grego *gastro* (*estômago*) e *nomia* (conhecimento/estudo). Dessa forma, pode-se dizer que gastronomia envolve a culinária, os recursos a serem utilizadas na preparação dos alimentos, as bebidas bem como o aspecto cultural que caracteriza e distingue uma região da outra, desde o princípio da humanidade.

Um outro modo foi fixado para conservação dos animais que percorrem o universo, dentre os quais o homem é indiscutivelmente o mais perfeito. Um instinto particular o adverte de quem tem necessidade de se alimentar; ele procura, pega os objetos nos quais suspeita a propriedade de aplacar suas necessidades; come, restaura-se e percorre assim, na vida, a carreira que lhe foi destinada. (BRILLAT, 1995, p.44).

Na pré-história, onde tudo começou, para se alimentar o homem coletava raízes e sementes, praticava a pesca e a caça de animais. Os alimentos eram consumidos crus, o que tornava difícil o processamento dos mesmos, com a descoberta do fogo o homem aprendeu a transformar os alimentos, deixando-os macios e de fácil digestão. Também aprendeu a domesticar os animais e produzir alimentos, originando a agricultura. Nesse período houve o surgimento de ferramentas que permitiram o aperfeiçoamento do estilo de vida dos seres humanos e também o seu desenvolvimento em espaços comunitários.

Na idade Média, período este assinalado por muitas guerras e a fome, havia predominância das ordens religiosas que seguiam os alicerces alimentares do mundo romano. Os monges e freiras exerciam atividades artesanais, como as produções de doces, especializaram-se na arte de cozinhar, facilitando a preparação dos alimentos e aprimorando a qualidade dos produtos. Nesse período

era utilizada uma diversidade de temperos e especiarias como: pimentas, nos moscada, gengibre, canela, cravo, sementes de girassol, cominho, hortelã, cebolinha, açafrão, vinho e vinagre. O pão era à base da alimentação, bem como os cereais. A carne bovina era muito cara, sendo mais acessível o frango, o peixe e o porco. Ao que parece a culinária não era muito requintada ou elaborada.

Com o movimento Renascentista ocorre o desenvolvimento das técnicas de preparo dos alimentos, tornando a culinária bastante diversificada. Conforme Santos (2018), devido a essas inovações surge uma nova atitude em relação à vida, e isso fica evidente na arte e na mesa, ocorre uma ruptura com os padrões gastronômicos medievais, tanto na forma de comer como nas técnicas de preparo. Isso fica evidenciado pelo aparecimento de várias obras dos renomados autores, que revolucionaram os hábitos alimentares e os métodos de produção. Entretanto, no século XIX, de acordo com Miessa (2013), a culinária francesa se destaca exercendo a grande influência na culinária mundial. Nesse período, também surge o maior cozinheiro francês Antoine Carême, aperfeiçoador da arte culinária, ressaltava a ordem, a economia e a delicadeza. As tabernas, locais onde as pessoas se reuniam para ingerir bebidas alcoólicas e era servido algum tipo de alimentação. Em Paris, disseminaram os cafés, definindo o hábito de beber café, chocolate quente e chás. Após a revolução francesa nasceu a cozinha burguesa, que combinava os aromas do campo com a elegância da alta gastronomia.

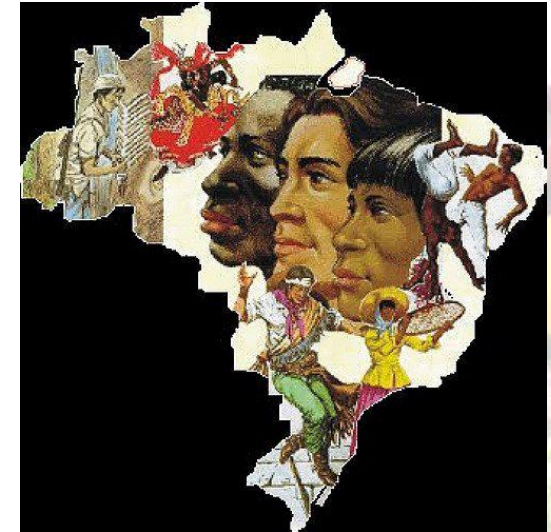
Segundo Flandrin e Montanari (1998) com a Revolução Industrial, ocorreram mudanças no comportamento em relação à alimentação, muitos produtos passaram a ser fornecidos pela fábrica, trazendo uma dinâmica diferente no trabalho dos profissionais da gastronomia, mas também prejudicou a transmissão das experiências culinárias e saberes tradicionais. Com a inclusão da mulher no mercado de trabalho a sua rotina no lar sofreu algumas mudanças significativas com relação à alimentação. Devido a distância da casa para o trabalho e a falta de tempo para cozinhar aumentou o consumo dos alimentos prontos, dos fast foods e também das refeições fora de casa. O hábito de se reunir pra fazer aquelas receitas de família que passam de geração à geração foram relegados aos fins de semana.

2.1.2. A Gastronomia no Brasil.

A gastronomia brasileira resulta de uma grande mistura de ingredientes e tradições oriundas dos nativos indígenas, bem como por todas as correntes de imigração que ocorreram no período de sua colonização. Quando os portugueses chegaram ao Brasil entraram em contato com os índios que tinham sua própria culinária, totalmente diferente da que eles conheciam. A culinária se baseava no milho, amendoim, feijão, inhame e mandioca que era usada para fazer farinha. As bebidas indígenas eram consumidas quentes e não havia horário determinado para as refeições. Dos índios herdou-se o uso moderado do sal e de condimentos bem como dos utensílios de cerâmica e o consumo de alimentos frescos.

À medida que foram se instalando os portugueses trouxeram os escravos da África. Os portugueses apreciavam as aves, os ovos, os doces com frutas, açúcar, amendoim e uma grande variedade de frutas, legumes, verduras, cereais e temperos. Segundo Santos (2016), a influência dos escravos foi tanto na maneira de preparar e temperar os alimentos bem como na incorporação de novos ingredientes na culinária brasileira. Os negros trouxeram consigo diversos alimentos como quiabo, erva doce, açafrão, gergelim, gengibre, melancia, coco e banana, esta última se tornou popular entre os habitantes. Do coco, os negros e índios consumiam apenas a polpa e a água, mas por influência dos portugueses começaram a extrair o leite para cuscuz, que era um prato típico africano. Na falta de certos ingredientes para cozinhar alguns pratos tiveram que substituir pelo que havia na colônia. Como eram responsáveis por cozinhar para os senhores brancos foram

Figura 01: Miscigenação no Brasil



Fonte: Jozeddonato¹

¹ Disponível em: < <https://jozeddonato.webnode.com.br/news/brasil-da-miscigena%C3%A7%C3%A3o-/>>. Acesso em: 01 nov. 2020.

absorvendo e incorporando temperos as suas receitas originais transformando-as. Dessa miscigenação originou-se a culinária brasileira influenciada fortemente pelos portugueses com a introdução de diferentes ingredientes e novos pratos.

Já no período imperial, com a abertura dos portos brasileiros entraram novos produtos alimentícios que foram aos poucos introduzidos na culinária. Com a proibição do tráfico de escravos, foram trazidos para as lavouras de café os trabalhadores europeus juntamente com seus hábitos e costumes. Dentre esses os que mais influenciaram nesse período foram os italianos que trouxeram as massas, os molhos, sopas, polentas, nhoque, carne à milanesa, panetone, risoto, berinjelas picantes e pizzas. Os franceses, ingleses e alemães trouxeram vinhos, cervejas, patês de *foie gras*², conservas, doces, queijos, novas frutas e licores, chocolates e chás. A gastronomia brasileira recebeu muitas influências, mas ainda se baseia nas origens surgidas com os índios, escravos e portugueses. Cada região do país tem sua característica gastronômica e culinária adequada ao clima e a geografia. “estritamente ligados e reciprocamente implicados.” (SCHLÜTER, 2003 p.16).

2.1.3. Gastronômias das regiões Norte e Nordeste.

A culinária nordestina foi fortemente influenciada pelas culturas africana, indígena e portuguesa, bem como pelas condições geográficas e econômicas. Composto por nove estados, podendo haver uma variação entre os pratos e sua forma de preparo. Alguns ingredientes e temperos se destacam na cozinha nordestina como o azeite de dendê, a pimenta, o coco e o leite de coco, o feijão de corda (fradinho) e o feijão verde. Dentre os pratos típicos podemos citar: o baião de dois, a moqueca, a carne de sol, o cuscuz, o

² Foie Gras – Termo utilizado pelos franceses que significa fígado gordo. É o fígado de pato, ganso ou marreco que foi forçado a se alimentar até à exaustão, levando a hipertrofia lipídica do órgão.

acarajé, o vatapá, a buchada de bode, o cururu, o mugunzá, a tapioca (Figura 03) que foi nomeada como patrimônio imaterial e cultural da cidade de Olinda em 2006.

Figura 02: Culinária do Norte



Fonte: Postal Brasil³

Figura 03: Culinária do Nordeste



Fonte: SPICE KITCHEN⁴

Apesar de ter sofrido essa miscigenação a culinária está fortemente baseada na cultura indígena. Tocantins sofre influência também das cidades de São Paulo, Minas Gerais e Portugal. Alguns pratos são feitos à base de peixe ou frutos do mar, como o "peixe no leite" e a "caldeirada". Já em Rondônia destaca-se a caldeirada de tucunaré, o doce de cupuaçu e de buriti. Em Roraima dentre os pratos típicos está à tapioca, o pirarucu desfiado, a torta da carne de sol e a paçoca de banana. No Pará a preferência é pelos crustáceos como o caranguejo, o camarão, o marisco e pela carne de pato. Dentre os pratos típicos destacam-se a maniçoba, o caruru, o pato no tucupi, o tacacá e a carne de sol (Figura 02).

³ Disponível em: <<https://www.postalbrasil.com.br/ct/gastronomia/sabores-da-gastronomia-do-norte-brasileiro>>. Acesso em: 01 nov. 2020.

⁴ Disponível em: <<https://spicekitchen.wordpress.com/2015/05/18/60/>>. Acesso em: 01 nov. 2020.

No Acre destaca-se o pirarucu à casaca, o pirarucu frito, quibes de arroz e mandioca, o beiju de folha, o bolo de pupunha entre outros. No Amapá são usados vários ingredientes da Amazônia no preparo das receitas como o tucunaré na brasa e a pescada de gurijuba. Já no Amazonas a maioria dos alimentos é retirada dos rios ou das florestas. Os ingredientes mais tradicionais são frutos, peixes e raízes como a mandioca. Os pratos mais populares da região são o tambaqui na brasa, a tapioca com tucumã, o surubim ao escabeche, pratos feitos com a carne e miúdos de tartaruga, dentre outros.

2.1.4. Gastronomia regional Sulista.

Na região Sul, os hábitos alimentares são marcados tanto pela cultura indígena como a africana e europeia. No Paraná, influenciados pelos índios são usadas nos pratos às raízes, frutas e sementes. Há o consumo de milho, mandioca e pinhão. Como herança dos açorianos tem o Barreado que é um prato típico a base de carne, toucinho e temperos consumidos há mais de dois séculos. Em Santa Catarina a influência alemã foi incorporada aos alimentos e temperos nativos da região. São consumidos chuletas⁶, Joelhos de porcos e doces como geleias, folheados de maçã e cucas (Figura 04). O uso de peixes e frutos do mar também é forte na culinária local. Alguns pratos típicos são o arroz de carreteiro e a rabada ao vinho.

Já no Rio Grande do Sul, com influência dos italianos sobressai a tradicional polenta, o galetto, as massas, os embutidos e o vinho. Os alemães contribuíram com o tradicional Café Colonial servido nas tardes de domingo, cujo cardápio é composto por pães caseiros, frutas, biscoitos, bolos geleias,

Figura 04: Culinária do Sul



Fonte: Visite o Brasil⁵

⁵ Disponível em: < <https://www.visiteobrasil.com.br/brasil/sul/culinaria> >. Acesso em: 01 nov. 2020.

⁶ Chuletas – Bife de contrafilé com osso também conhecida como bisteca ou carré, podendo ser bovina, suína ou ovina.

salames, doces em calda, pasteis. A culinária é bastante diversificada, porém o que mais se destaca é o churrasco feito com a carne temperada apenas com sal grosso e assado no espeto e o chimarrão.

2.1.5. Gastronomia regional Centro Oeste.

A culinária na região Centro Oeste é bastante rica e variada, marcada pelo consumo de carne bovina, suína, caprina e pelo consumo de raízes como a mandioca, herança da cultura indígena. No Mato Grosso há pratos simples e pratos exóticos utilizando temperos provenientes do cerrado. Os pratos típicos na sua maioria são à base de peixes de água doce como pintado, pacu, piraputanga, dentre outros. São consumidos com arroz, pirão e farofa de banana da terra. Destacam-se o pacu assado, caldo de piranha, ventrecha de pacu, mojica de pintado e moqueca de peixe (Figura 05). Também são produzidos licores, conservas, cachaças e sobremesas. Já no Mato Grosso do Sul, influenciado pelas culinárias da Argentina, Bolívia e Paraguai sobressai a sopa paraguaia, o puchero⁸ e o tereré.

Em Goiás, a culinária é bastante diversificada com traços da cozinha mineira. Como pratos típicos destacam-se a galinhada que é feita de arroz com pequi ou guariroba⁹ e frango. O pequi é um fruto de gosto forte, é utilizado na produção de doces, sorvetes, azeites, geleias e licores. Há também uma enorme variedade de pimentas. Outro alimento que

Figura 05: Culinária do Centro Oeste



Fonte: Postal Brasil⁷

⁷ Disponível em: <<https://www.postalbrasil.com.br/ct/gastronomia/sabores-da-gastronomia-do-centrooeste-do-brasil>>. Acesso em: 01 nov. 2020.

⁸ Puchero – Originário da Espanha que significa panela. É um tipo de ensopado muito utilizado em vários países como: Argentina, Paraguai, Peru, Sul do Brasil dentre outros.

⁹ Guariroba – Palmeira nativa Do Brasil. Conhecido por outros nomes populares como: gueiroba, palmito-amargoso, catolé, coco babão, dentre outros.

se destaca é a pamonha doce e salgada. No Distrito Federal, o cardápio é composto de carnes exóticas como capivara, tatu, paca, javali e avestruz. Alguns pratos típicos são a paca ensopada, os filés de tatus e bifes de capivara.

2.1.6. Gastronomia Italiana.

Além das belas paisagens e do seu patrimônio artístico, destacamos a gastronomia considerada uma das mais ricas do mundo com relação aos ingredientes da culinária típica e regional. Toda essa variedade se dá devido a passagem pela Itália, de diversos povos através dos tempos, que acabaram introduzindo novos temperos e ingredientes à sua cozinha.

A culinária típica italiana apresenta diferenças entre o sul e o norte da região devido ao clima, a geografia, as influências sofridas pelos povos que por lá passaram e que foram incorporadas na gastronomia regional.

Devido as influências húngara, austríaca e francesa na região norte da Itália é utilizados muitos produtos derivados do leite como manteiga, creme de leite, etc. Como apresenta um clima mais frio é comum a

Figura 06: Culinária Italiana



Macarrão



Pizza



Queijo



Tiramissú



Sorvete



Vinho

Fonte: Buenasdicas¹⁰

¹⁰ Disponível em: <<https://www.buenasdicas.com/comidas-tipicas-italia-6576/>>. Acesso em: 01 nov. 2020.

preparação de pratos mais quentes como ensopados, risotos, polentas, macarrão fresco com ovos na massa, gratinados e sobremesas como o tiramissú¹¹. Há uma preferência por alguns produtos como queijos (Gorgonzola, Marcapone, Grana Padano e Fontina), vinhos (Barolo, Lambrusco, Prosecco e Barbaresco), presunto de Parma, queijo parmesão, mortadela, trufas brancas dentre outros (Figura 06).

Já na região sul do país banhada pelo mar, onde o clima é mais quente e sob influência árabe, é muito usado no preparo dos alimentos o azeite de oliva. Há uma grande variedade de frutos do mar, legumes e verduras como batata, alcachofra, berinjela, tomate, pimentão, pimentas. Também fazem parte da alimentação peixes, carne de porco, vinho, leite, café, mozzarella de búfala, salames, carnes curadas, massas frescas, azeitonas, bottarga, pães, etc. Muitas comidas italianas apreciadas em todo o mundo são originárias dessa região, como a pizza, a caponata (conserva de berinjela), o cannoli e o sorvete.

A culinária italiana é bastante simples, saborosa e bastante nutritiva. Os pratos são preparados com especiarias e ervas aromáticas como manjeriço, orégano, salsa, alecrim, sálvia, alho, erva-doce, pimenta, tomilho, manjerona, louro, cebola, noz moscada, etc.. Preferem os produtos in natura e não os congelados. Fazem aproveitamento de carnes e verduras na sua totalidade, sem haver desperdício.

Com a unificação do país em 1861, a Itália passou por transformações que provocaram a saída da população em busca de emprego. Muitos italianos vieram para o Brasil, onde a maioria se instalou em São Paulo, que concedia muitos benefícios aos imigrantes.

De acordo com Maranesi, os italianos na grande maioria imigravam para o Brasil em famílias e as famílias trouxeram consigo um hábito especial pelas massas com farinha de trigo, com os molhos densos e condimentos. Ninguém conseguiu mudar a alimentação italiana que acabou participando e em muito na gastronomia brasileira. Os pratos italianos tradicionais como a pizza, o risoto, as massas passaram a compor a mesa brasileira.

¹¹ Tiramissú é uma sobremesa típica da Itália, supostamente originado na cidade de Treviso, constituído por várias camadas de biscoitos de champagne.

2.2. Gastronomia como Patrimônio Cultural.

A gastronomia surge a partir da evolução do próprio homem, passando de coletor e caçador para utilizador de técnicas avançada na manipulação e produção dos alimentos, contribuindo para o surgimento de muitos produtos típicos em cada grupo de indivíduos, sendo estes utilizados com o intuito de perpetuar hábitos e costumes (CUNHA; OLIVEIRA, 2009). O hábito cultural que herdamos como aprendizado é exercido de forma automática ou de modo inconsciente no estipulado âmbito social. É através de uma construção social que definimos a identificação de um povo seja ele religioso, histórico ou étnico e é essa identidade que difere cada grupo social, originando a matéria-prima e posteriormente criando o patrimônio cultural, que absorve inúmeros valores associados no processo de formação histórico-cultural e ambientação para que compreenda os sentidos de comunidade preservando por tempo indeterminado. Através da alimentação, é possível imaginar e sentir tradições que não são ditas.

A alimentação é também memória, opera muito forte no imaginário de cada pessoa e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição. Destacam as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura (BARROCO, 2008 p.04). Conseqüentemente verificou-se a inserção da gastronomia e seu desenvolvimento como patrimônio cultural, relacionado aos seus atributos de união com a composição histórica do indivíduo sua cultura, civilização e a individualidade do ambiente na qual foi formada.

2.2.1. Patrimônio Cultural Imaterial.

De acordo com a Organização Mundial das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), o Patrimônio Imaterial refere-se às práticas e representações culturais que se expressa em sabores, compromisso e modos de fazer, praticadas em celebrações, musicais, arte cênica e outros lugares que acolhe, praticas culturais coletivas, como feiras, santuários e mercados. A

Constituição Federal do Brasil de 1988, dentre outras manifestações patrimoniais no mundo contemporâneo, estabelece como patrimônio imaterial as práticas passadas de geração a geração, continuamente sendo recriado pelas comunidades e pelos grupos conforme a interação com a natureza e sua história constituindo sentimentos de identidade, cooperando para articular o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

A UNESCO compreende por patrimônio imaterial “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – com instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as organizações, os grupos e em alguns casos as entidades, aprovem como parte participadora de seu patrimônio cultural.” Acordado pela Convenção da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, legitimada pelo Brasil em março de 2006.

Para compreender os regulamentos legais e gerar instrumentos propícios ao reconhecimento e à preservação desses bens imateriais, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) estruturou os estudos que resultam na edição do Decreto nº. 3.551, de agosto de 2000 – que o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) – e estabeleceu o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR).

Conforme Sena (2008) os bens patrimoniais representam uma narrativa sobre a trajetória do que é ser brasileiro, ou ainda o que busca ser. [...] Preservar este bem significa contemplar a diversidade, permitir e assegurar que vários tipos de fazer humano se perpetuem. É uma forma de permitir que gerações futuras tenham acesso à ancestralidade e a herança cultural da nação.

2.3. História dos Restaurantes - A origem da palavra.

Etimologia da palavra “Restaurante”: De acordo com a etimologia, a palavra restaurante origina-se do latim “restaurare”, que significa restaurar, sendo sinônimo de restaurador, ou seja, onde algo está sendo restaurado. Definição da palavra Restaurante:

Segundo Houaiss e Villar (2004, pg. 442), a palavra Restaurante se refere ao “estabelecimento que se dedica ao negócio de servir ou ainda salão ou aposento onde são servidas as refeições”.

O atual conceito de Restaurante nasceu nas modestas instalações que serviam os caldos restauradores para as pessoas debilitadas ou enfermas em meados do séc.XVIII.

2.3.1 Restaurantes: Contexto históricos.

Durante muito tempo a alimentação fora de casa era habitual apenas entre os viajantes. Assim as estalagens foram os primeiros locais a servirem alimentos e bebidas de forma frequente e organizada na Europa. Era geralmente servido o prato do dia num horário estabelecido e com um valor estipulado. Surgiram também as tavernas cuja principal atividade era a comercialização de bebidas alcoólicas acompanhadas de algo para se comer. Os alimentos e bebidas oferecidos variavam de acordo com cada região. Na Grécia, por exemplo, o vinho era servido com pães e alguns alimentos temperados com azeite e na Alemanha servia-se com “tapas de cocina”¹² (geralmente frutos secos e presunto defumado). Estes estabelecimentos ofereciam alimentos simples, somente para acompanhar as bebidas, sem sofisticação no seu preparo. Segundo Rebelato (1997, p. 322): “As tabernas eram casas públicas especializadas em bebidas e fornecimento de alimentos para a população local. Já as estalagens localizavam-se à beira da estrada, oferecendo cama e comida ao viajante”.

No ano de 1674, foi inaugurado em Paris, o primeiro Café, um espaço bastante requintado, onde se reuniam os intelectuais para discutir e compartilhar suas ideias. Como os clientes passavam muitas horas nestes locais foram introduzidas outras bebidas como vinhos, licores e conhaque com alguns aperitivos.

¹² Tapas: são pequenas porções feitas para acompanhar uma bebida ou servido como um aperitivo.

O aparecimento de restaurantes modernos ocorreu na França, no séc. XVIII, com a abertura de uma taberna que vendia uma sopa chamada de restaurante, pois era consumida para restaurar a saúde dos fregueses. De acordo com Ando (2013), esta taberna surge num formato diferente com mesas e cadeiras para os clientes fazerem as refeições sentados, já que normalmente se alimentavam em pé nos balcões. Com o aumento do movimento houve a necessidade de oferecer novos pratos e Boulanger passou a fornecer porções individuais de carne cozida. Desde então, houve o crescimento desse tipo de estabelecimento.

Com a disseminação dos ideais da Revolução Francesa, ocorreram mudanças políticas e sócio econômicas, tanto no país, como no resto do mundo. Após a Revolução Francesa, o governo extingue os altos impostos que eram cobrados para o funcionamento de qualquer comércio, facilitando a abertura de novos empreendimentos e com a perda dos privilégios feudais pela aristocracia aumenta a demanda de serviçais e cozinheiros à procura de emprego. Diante disso, cresce o número de novos estabelecimentos abertos pelos chefs da cozinha francesa. Surgem novos restaurantes refinados e com cardápios elaborados, dentre eles, o Maison de Santé, inaugurado em 1765, por Mathurin Roze de Chantoiseau. A cozinha requintada que outrora servia apenas a aristocracia agora está acessível a qualquer cidadão disposto a pagar por ela.

Em Paris, no ano de 1782, é inaugurado na Rua Richilieu, a Grand Taverne de Londres, pelo chef Antoine Beauvilliers, com uma cozinha refinada, garçons treinados, uma adega e um salão elegante. Antoine introduziu o menu, que era uma carta com a lista dos pratos disponíveis, as refeições eram servidas em mesas individuais e num horário estabelecido. Seu sucesso estimulou a abertura de inúmeros restaurantes em Paris.

Em 1794 surge o primeiro restaurante dos Estados Unidos, na cidade de Boston denominado Julliens Restaurator, que substituiu a maneira de servir à francesa pelo “Buffet americano”, onde as pessoas se servem a partir de uma mesa central com pratos, talheres, guardanapos e as travessas com os respectivos alimentos prontos.

A partir de 1920, os restaurantes deixam de serem menos requintados, tornando-se semelhantes aos atuais, atendendo as pessoas da periferia que necessitavam fazer refeições perto dos seus locais de trabalho. Com a popularização dos restaurantes surgem

diferentes tipos de restaurantes como, por exemplo, os étnicos para atender os imigrantes espanhóis portugueses e italianos que vieram para a América.

No Brasil, é difícil identificar precisamente a origem dos restaurantes. Acredita-se que além dos mosteiros, colégios e hospedarias, os ranchos a partir do séc. XVIII tenham servido não só como abrigo para os viajantes, mas também alojamento e ofereciam alimentação. Conforme Castelli (2005), a chegada da Família Real ao Brasil em 1808, contribuiu para a expansão dos restaurantes no país. A Corte Portuguesa calcada nos moldes franceses trouxe consigo seus chefs de cozinha com paladares sofisticados, exigindo mudanças na preparação das refeições e o uso de novos ingredientes que foram introduzidos com a abertura dos portos brasileiros. Segundo o autor, os banquetes imperiais eram abundantes e variados, ao estilo francês combinados com ingredientes brasileiros. Foi no Rio de Janeiro que surgiram as mais importantes confeitarias ou leiterias que funcionavam nos hotéis. Com o início da urbanização em 1900, houve o desenvolvimento destes estabelecimentos devido à dificuldade dos trabalhadores de se alimentarem em casa. Com o passar dos anos, ocorre a reestruturação da cozinha regional brasileira bem como dos hábitos e conceitos de vida.

Atualmente o hábito de se alimentar fora de casa tornou-se uma necessidade devido ao tráfego intenso, a jornada de trabalho e a distancia da residência dos trabalhadores ao local do seu emprego. As pessoas procuram os restaurantes não apenas para comer, mas por diferentes razões, dentre elas o lazer, negócios e descontração.

2.3.2 Tipos de Restaurantes.

Fonseca (2000, pg.17-29) identifica e caracteriza uma variedade de estabelecimentos que se dedicam à produção e vendas de alimentos tais como Restaurante Tradicional, Internacional, Gastronômico, de Coletividade e de Especialidade.

- Restaurante Tradicional - A principal característica deste restaurante é o extenso cardápio com pratos tradicionais. Servem ao público sem muito luxo e requinte.

- Restaurante Internacional - Possui cardápio que oferece refeições das mais simples as mais sofisticadas reconhecidas e consagradas internacionalmente. Possui uma carta de vinhos bem representativa.
- Restaurante Gastronômico - A principal figura neste restaurante é o Chef de cozinha, que cria pratos personalizados, conferindo seu estilo e prestígio para o restaurante. Possui um Sommelier¹³. O público alvo é o de alto poder aquisitivo.
- Restaurantes de Coletividade - Situam-se em prédios ou complexos industriais e comerciais oferecendo alimentação para os funcionários das empresas.
- Restaurante de Especialidade - São estabelecimentos especializados em determinados produtos, preparação, método de cocção país, região ou outro fator.

2.3.3 Restaurantes de Cuiabá.

Com o processo de modernização da Capital, o hábito de comer fora passou a ser mais difundido, pois o novo estilo de vida exigia agilidade e facilidade. Neste cenário surgem os restaurantes fast-foods, cujo menu incluía sanduíche de hambúrguer, cachorro quente, batata frita, pizza, entre outros.

Na década de 70 começava a surgir em Cuiabá os primeiros restaurantes self-service, que ofereciam comida caseira a valores bem acessíveis. Segundo Ormond (2018), no ano de 1993, Arle Arfux chegou à capital trazendo um trailer, um cardápio e um chapéu, introduzindo o lanche como uma nova forma de se alimentar: o x bagunça. Tal lanche foi tão bem aceito pela população que foi incorporado na sua rotina. Pouco tempo depois surgiu um lanche menor chamado “baguncinha” que era comercializado nos finais de tarde em carrinhos espalhados pela cidade.

¹³ Sommelier: é o profissional responsável por encarregar-se da carta de bebidas de restaurantes, bares, importadoras e lojas especializadas.

Em 1994, é inaugurado o restaurante Choppão, no final da av. Getúlio Vargas, que oferecia variados pratos regionais tanto de Cuiabá como de outras regiões, já que nessa época muitas famílias aqui chegavam à procura de novas oportunidades. Em 1986, o restaurante passou por uma grande reforma, ampliando os espaços e com uma decoração que remete a cultura cuiabana. Com o passar dos anos, conforme a cidade foi crescendo surgiram outros restaurantes que foram se consolidando como tradicionais, inclusive o Choppão.

Atualmente a capital conta com inúmeros restaurantes que agradam dos mais simples aos mais sofisticados gostos, com várias opções de comidas regionais como italiana, francesa, japonesa, mexicana, portuguesa, árabe, contemporânea, dentre outras. Estes restaurantes estão localizados em diferentes bairros da capital e poucos oferecem estacionamento próprio, acesso para cadeirantes, espaço kids e ambiente climatizado.

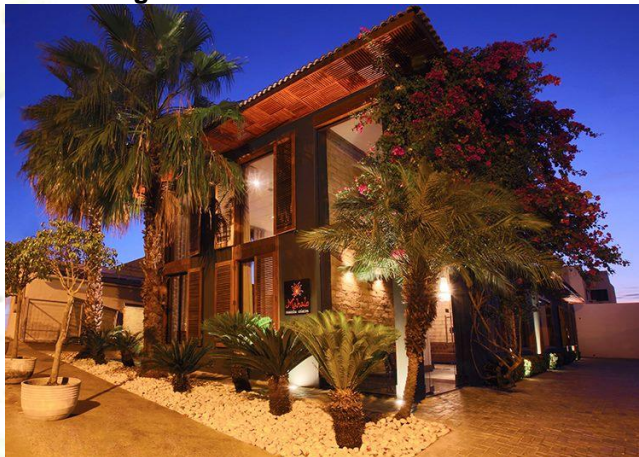
Cada restaurante tem sua decoração de acordo com o estilo do seu estabelecimento. Alguns restaurantes regionais apresentam seus espaços decorados com artesanato típico de determinadas regiões como o Choppão e o Mangaba - SESC que oferecem a culinária cuiabana. Outros têm uma decoração rústica e contemporânea com utilização da madeira e cortinas com mesas e cadeiras ou bancadas e banquetas para sentar, com enfeites pendurados nas paredes como o Varadero Bar e Restô, o Talavera Bar e Restaurante, o Mahalo, entre outros. Alguns têm uma decoração mais sofisticada e moderna, utilizando móveis finos e luminárias que dão um toque de requinte ao ambiente como: O Flor Negra Comfort Food & wine Bar e o Avec Restaurante.

Cuiabá também conta com restaurantes mais populares com sistema self-service e por quilo, onde o cliente pode se servir à vontade pagando um determinado valor fixo, como Restaurante Panela Velha, o Pé de Pequi, o Sabor do Campo, etc. Como representante da gastronomia latina, foi inaugurado em 2019, o restaurante Pancho Villa, que oferece iguarias da culinária mexicana, peruana, colombiana e espanhola. O restaurante se divide entre varanda, salão e uma área ao ar livre e exhibe cores, texturas, mobília, iluminação, música e imagens que enriquecem a simbologia da cultura latino americana.

Por ser uma região com o clima variável e ser inserido no clima tropical, Cuiabá possui mudanças típicas da região, sendo chuvoso com temperaturas altas e clima seco com oscilação na umidade do ar variando entre 18 a 40%. No verão as temperaturas são variantes e elevadas dispendo de uma insolação incidente altamente desagradável.

Portanto, para contrapor o clima, os restaurantes da capital adotaram estruturas e materiais para diminuir o impacto que ele gera na edificação, tais como: a madeira, que visa melhorar o conforto térmico e pode ser utilizado na estrutura como telhado, paredes pisos e portas; o vidro que auxilia na redução de custos com a iluminação, sendo usados vários tipos como o insulado, laminado, serigrafado, dentre outros. Também é utilizado o elemento vazado como o cobogó que serve para vedar o local e aproveitar a iluminação e ventilação natural através da permeabilidade visual; os brises para reduzir a densa temperatura provocada pela luz solar direta, dentre outros. Todos os dados apontados acima foram encontrados nos restaurantes após a pesquisa feita pelo website (Figura 07 a 10).

Figura 07: Janelas altas de madeira



Fonte: Mahalo Restaurante¹⁴

Figura 08: Cobogó de madeira



Fonte: Saboreie.com¹⁵

¹⁴ Disponível em: <<https://mahalorestaurante.com.br/>>. Acesso em: 30 nov. 2020.

¹⁵ Disponível em: <<https://www.saboreie.com/portal/avec-restaurant/>>. Acesso em: 30 nov. 2020.

Figura 09: Brises e elementos decorativos de madeira



Fonte: Saboreie.com¹⁶

Figura 10: Pele de vidro na fachada



Fonte: Peixaria Okada¹⁷

2.4. A importância do turismo em Mato Grosso e na capital Cuiabá.

Por possuir uma melhor infraestrutura como aeroporto, acesso/vias e hotéis, Cuiabá é considerada a porta de entrada para o turismo em Mato Grosso. É conhecida por ser terra de gente hospitaleira que recebe e acolhe os visitantes que por aqui passam. Possui um patrimônio histórico importante e diverso atrativo turístico como: o Parque Mãe Bonifácia, Parque Tia Nair, Parque das Águas, o Museu do Rio Cuiabá, Museu de História Natural Casa Dom Aquino, a Igreja de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito, Catedral

¹⁶ Disponível em: <<https://www.saboreie.com/portal/avec-restaurant/>>. Acesso em: 30 nov. 2020.

¹⁷ Disponível em: <<https://peixariaokada.com.br/>>. Acesso em: 30 nov. 2020.

Metropolitana Basílica do Senhor Bom Jesus, o Sesc Arsenal e a Casa do Artesão, A gastronomia, à base de peixes da região, é um dos pontos que mais atraem turistas.

Contudo, no cenário nacional Cuiabá ainda é pouco conhecida, servindo mais como rota de passagem para outros pontos turísticos das cidades vizinhas. Diante disso é necessário promover ações que proporcionem o desenvolvimento, a divulgação e o fortalecimento do setor turístico na região, atraindo mais visitantes locais e de outros estados, tendo em vista que o setor turístico movimenta a economia, gera oportunidade de trabalho e renda, como também promove a identidade cultural da região. O aumento do fluxo de turistas movimenta toda uma cadeia formada por vários setores econômicos. Novos empreendimentos são abertos e necessitam de mão de obra para o trabalho amenizando assim o desemprego na região. Além disso, cresce a circulação de recursos financeiros na cidade, aumenta a arrecadação de tributos pelo governo, aumenta a renda da família que tende a consumir mais mobilizando outros setores da economia local.

De acordo com dados do IBGE (2017-2018), os brasileiros estão gastando 32,8% do seu orçamento com alimentação em restaurantes, bares e lanchonetes. Segundo esta pesquisa os moradores da região Centro-oeste gastaram 133,8% a mais que a região norte que apresentou menor gasto do país. Conforme pesquisa realizada pela CIELO, no primeiro trimestre de 2019 o setor de bares e restaurantes apresentou um crescimento de 3,2%, sendo responsável pelo desenvolvimento da economia do país.

Já no âmbito do Turismo no Brasil, de acordo com a Confederação do Comércio de Bens e Serviços (CNC), em julho do ano passado, o segmento de restaurantes e similares faturaram de cerca de R\$10,844 bilhões e o segmento de hospedagem e alimentação gerou em torno de 33.745 novos empregos. O número de pessoas empregadas no turismo nacional representou 7,6 % do total de empregos com carteira assinada, havendo um crescimento em torno de 6,113 vagas na região Centro-oeste que superou a região Sul.

2.4. Benefícios Sociais.

O conceito de sustentabilidade está mais presente na cadeia produtiva e econômica, trazendo novas diretrizes para o gerenciamento de negócios. Acredita-se que essa concepção vai afetar o setor alimentício e bebidas, forçando os empresários a repensar nas diligências que engloba o ciclo de vida dos alimentos desde o pequeno empreendedor até as organizações multinacionais.

Por essa razão, tudo isso foi pensando em reduzir os impactos ao meio ambiente, desfrutar adequadamente dos recursos naturais, na redução do desperdício em fase de elaboração do produto, que adotaram conceitos indispensáveis na culinária sustentável, para inspirar empresários que deseja almejar esses status e trazer avanços para os cidadãos como benefícios ambientais e sociais. São eles:

Fazer o uso de produtos regionais, pois comprando alimentos com produtores locais o estabelecimento incentivar e contribuir para o desenvolvimento da economia local e irá limitar o impacto ambiental causado pela logística, como a emissão de gases de efeito estufa, gerado pelas grandes distâncias percorridas pelos produtos advindos de outros estados e regiões;

Utilizar receitas sazonais para que possa ter um aproveitamento melhor da terra em cada estação do ano, obedecendo ao estágio natural dos alimentos, é outro hábito sustentável. Além de contribuir com meio ambiente e minimizar custos, a periodicidade da matéria prima concebe oportunidades para obter cardápios variados conforme a estação, e constantemente acompanhando novidades e gerando oportunidade de práticas e promoções.

O reuso de alimentos é outro método sustentável, visto que o que sobrou pode ser usado para outras finalidades como a criação de fundos e caldos ou remetido a compostagem, procurando sempre aproveitar ao máximo a matéria prima e assim moderando a elaboração de resíduos orgânicos.

Todas essas etapas trazem vantagens para os donos de restaurantes, pois com a inserção destas, conseqüentemente vai haver valorização e incentivo à agricultura e pecuária local, incentivo à fabricação de alimento mais saudáveis, delimitações na emissão de gases poluentes e da geração de resíduos, e a conservação na variedade biológica e proteção de espécies vulneráveis a extinção.

2.5. Benefícios Ambientais

A Organização Internacional de Normalização - ISO 14001 determina as questões ambientais e ampara sistemas e processos, declarando a cozinha verde. A definição de cozinha verde processa aspectos de redução de impacto ambiental, certificando segurança alimentar e espaços exemplares para operadores e usuários, além de minimizar os custos fixos.

Os serviços de alimentação devem buscar produzir quantidades mínimas de lixo usufruindo produtos de fornecedores empenhados na questão ambiental que desfrutem de embalagens recicláveis ou recarregáveis, além de regime aos usuários para restrição do desperdício de alimentos nas bandejas e o cumprimento de normas para o descarte de materiais. (MONTEIRO, 2004).

A preocupação com o ecossistema e seus recursos naturais é gradativamente significativa e a gastronomia entra nessa visão como elemento principal para intervir nos procedimentos de produção e consumo, destacando a sustentabilidade em todas as etapas. Na inclusão da “gastronomia sustentável” procura-se revisar todo o ciclo da produção do alimento, o que conseqüentemente causará um grande impacto na gestão, na logística, na preparação de alimentos, na utilização de recursos e também no que está sendo apresentado no cardápio de bares e restaurantes.

De acordo com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especificadamente no objetivo 12: assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis, dessa forma a pretensão desses objetivos é garantir a melhoria para os próximos 15 anos terminando no ano de 2030, as metas do objetivo 12 são:

- Alcançar a gestão sustentável e o uso eficiente dos recursos naturais;
- Reduzir pela metade o desperdício de alimentos per capita mundial, nos níveis de varejo e do consumidor, e reduzir as perdas de alimentos ao longo das cadeias de produção e abastecimento, incluindo as perdas pós-colheita;
- Reduzir substancialmente a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reuso;
- Garantir que as pessoas, em todos os lugares, tenham informação relevante e conscientização para o desenvolvimento sustentável e estilos de vida em harmonia com a natureza;

Apoiar países em desenvolvimento a fortalecer suas capacidades científicas e tecnológicas para mudar para padrões mais sustentáveis de produção e consumo;

Desenvolver e implementar ferramentas para monitorar os impactos do desenvolvimento sustentável para o turismo sustentável, que gera empregos, promove a cultura e os produtos locais. (BRASIL, 2020).

Nesse segmento, no local deverá haver áreas atribuídas ao depósito seletivo do lixo, amparando todos os setores com reservatórios apropriados para a seleção. Os resíduos orgânicos reciclados corretamente podem ser convertidos em gás natural ou em adubo natural para hortas de temperos e legumes. Para os materiais passíveis de reciclagem o ideal é a divisão por tipologia e despachar nos postos de coleta, como exemplo: as cooperativas de catadores. Fazer parcerias com fornecedores para estimular a logística reversa e retornar ao produtor materiais usados, como garrafas e embalagens.

Outro fato essencial é a coleta de óleo usado. É de suma importância manter contato com indústrias que efetue a coleta deste item, pois terá uma destinação ambientalmente correta, cedendo para a fabricação de sabão, detergentes, glicerinas, ração de animais, produção de biodiesel e resina para tintas.

Segundo Monteiro (2004), a água reaproveitada pode alavancar um nível plausível de satisfação em necessidades cotidianas visto que a maioria não precisa de água servível para funcionamento. Aliás, existem tecnologias eficazes na elaboração de água reciclada, utilizando a água da chuva em que conforme regeneradas, filtradas e desinfetadas ficam afastadas de qualquer malefício e podem ser usadas em jardins e lavagem de espaços externos, descargas de vasos sanitários por exemplo.

3. CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS

Os aspectos normativos que compõe esse trabalho estão embasados em leis de abrangência internacional, nacional e local, foram utilizadas as seguintes leis:

- Organização Mundial da Saúde (OMS);
- Constituição Federal Brasileira de 1988;
- Lei Orgânica n. 8080 de 1990;
- Lei Estadual nº 10.468 de 2016;

3.1. Esfera Internacional

No âmbito Internacional a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Codex Alimentarius são órgãos responsáveis pela elaboração e fiscalizações das normas de boas práticas de manipulação de alimentos e outros correlatos a saúde, assim, o Ministério da Saúde divulgou a portaria n. 1428 de 26/11/93, para elaborar um manual de boas práticas de manipulação de alimentos apurados nas publicações da Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA), bem como também conduz a intervenção, objetivando a prevenção de enfermidades ao usuário, bem como nas questões sanitárias e teores nutricionais.

3.2. Esfera Nacional

No âmbito Nacional a Constituição Federal Brasileira de 1998 estabelece a cultura como um direito fundamental do ser humano, sendo “*Direito de todos e dever do Estado*”, compreendendo-se Gastronomia como peça fundamental da cultura nacional, assim, devendo o Estado prover as condições indispensáveis ao seu pleno exercício, bem como pontos básicos e ações governamentais de responsabilidades da União, Estados e Municípios. Apresentando concepção ampla da saúde na sua Seção II, artigo 215, § 1º, *in verbis*:

“Art. 215. O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais. (EC no 48/2005).

§ 1º O Estado protegerá as manifestações das culturas populares, indígenas e afro-brasileiras, e das de outros grupos participantes do processo civilizatório nacional.”.(grifo nosso)

No Brasil, as principais entidades governamentais ajuizados pela legislação para regulamentar, fiscalizar e controlar todo e qualquer tipo de produtos, atividades correlatas à saúde são o Ministério da Saúde (MS), o Ministério da Agricultura e do abastecimento (MAA) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Ademais, em seu texto a Lei Orgânica n. 8080/90 estabelece normas para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências, disposto no seu *caput*, nos termos:

“Art. 1º Esta lei regula, em todo o território nacional, as ações e serviços de saúde, executados isolada ou conjuntamente, em caráter permanente ou eventual, por pessoas naturais ou jurídicas de direito Público ou privado”.

Sendo assim, o Ministério da Saúde, o Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA) e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) tem papel fundamental na política de Gestão de Qualidade dos Alimentos Industrializados (exceto os produtos para animais e bebidas), pela concepção.

3.3. Esfera Estadual

No âmbito Estadual, a política de Gestão de Qualidade dos Alimentos é essencialmente importante, pois impacta diretamente na Gastronomia Nacional, pois o Brasil é conhecido internacionalmente pela sua variedade na Gastronômica. Com base nesse importante reconhecimento, bem como na autonomia que o Estado tem para legislar, a Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso sancionou a Lei nº 10.468, de 06 de dezembro de 2016, que estabelece a Gastronomia como Cultura no Estado de Mato Grosso, conforme disposto em seu parágrafo 1º, *a seguir*:

“Art. 1º Fica estabelecido, no âmbito do Estado do Mato Grosso, o Marco Referencial da Gastronomia como Cultura, com a finalidade de dar visibilidade e fortalecer os modos de vida e as práticas alimentares das populações tradicionais, os saberes enraizados no cotidiano e também as atividades produtivas, comerciais, culturais, educacionais e artísticas, que decorrem da relação com a comida, a sociedade e o território”.

Portanto, a União, os Estados e os Municípios possuem os mesmos objetivos, isolados ou conjuntamente, quais sejam: consolidar, fortalecer, ampliar e acelerar os processos de regulamentação, fiscalização e controle, por intermédio direto ou indireto dos órgãos responsáveis e em todas as áreas referentes à cultura.

4. REFERÊNCIAS PROJETAIS

4.1. Eataly São Paulo.

Construído com o conceito italiano o complexo gastronômico concentra em um só lugar diferentes tipos de ambientes, como pontos de alimentação e mercados de produtos. Situado no Estado de São Paulo, bairro Vila Nova Conceição, o Eataly foi instalado em um edifício com 9.300 m², construído em um enorme vazio central, com três andares e dois subsolos.

Inspirado nos antigos mercados públicos italianos do século XIX e XX, a construção possui materiais predominantes como o aço, cerâmica, concreto e vidro, com capacidade para setecentos e sessenta e oito pessoas (Figura 11).

Figura 11: Elevação Frontal



Fonte: Galeria da arquitetura, 2015.¹⁸

¹⁸ Disponível em: <https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espacoonovo-arquitetura_/eataly-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 set. 2020.

A idealização desses materiais foi proposta para diminuir o prazo da execução da obra, assim como a utilização das lajes *steel deck*¹⁹ para reduzir os desperdícios de materiais (Figura 12).

Figura 12: Estrutura metálica



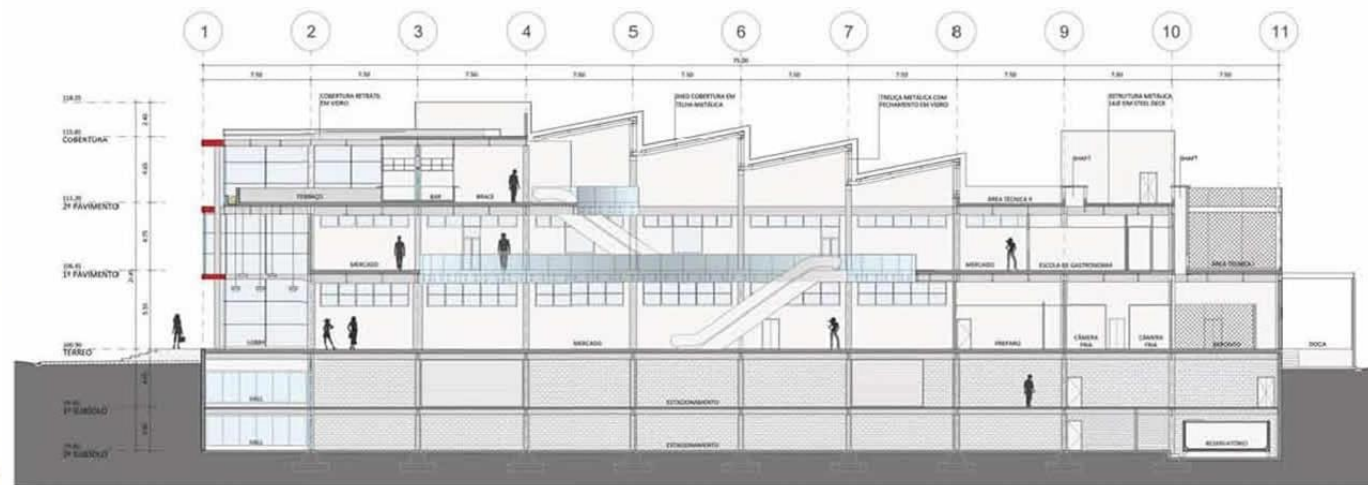
Fonte: Galeria da arquitetura, 2015.²⁰

¹⁹ Steel deck - É um tipo de laje mista feita com metal que faz o uso de telha metálica como dupla função e seu funcionamento é autoportante durante a concretagem.

²⁰ Disponível em: <https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espacoonovo-arquitetura/_eataly-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 set. 2020.

Foram utilizadas telhas metálicas termoacústicas com enchimento de poliuretano para aperfeiçoar o isolamento térmico. A laje de concreto lapidado obteve um acabamento em ácido composto de sais que reagem com os materiais, destacando suas peculiaridades e aderindo um aspecto mais rústico e uma nuance quente ao ambiente. Através das instalações aparente e a ausência do forro o galpão se tornou um ambiente simples, mas por outro lado com a inserção das cerâmicas artesanais em cada seção formou atmosferas mais refinada e singular (Figura 13).

Figura 13: Corte A



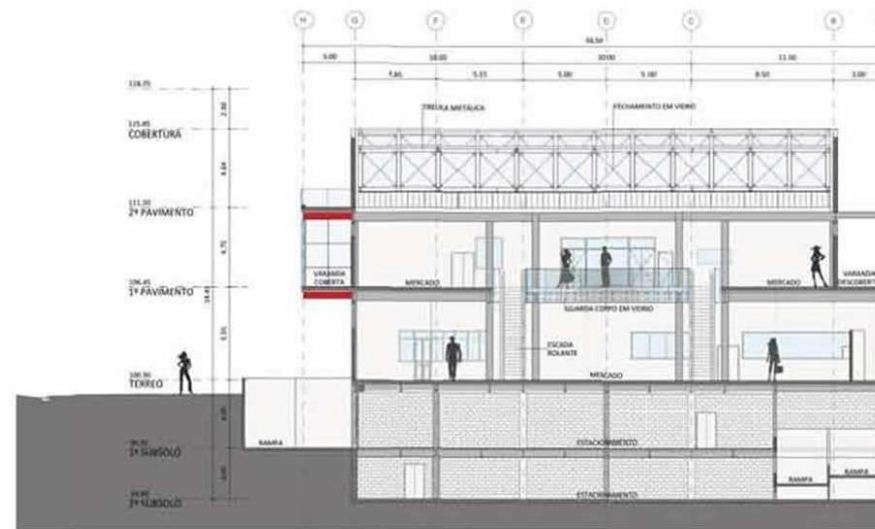
CORTE A

Fonte: Galeria da arquitetura, 2015.²¹

²¹ Disponível em: < https://www.galeriadaarquitectura.com.br/projeto/espacounovo-arquitetura_/eatally-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 set. 2020

Com o estilo contemporâneo a fachada é construída com estrutura metálica aparente e pano de vidro definindo a volumetria, (Figura 14) aderindo o conceito aberto para que haja visualização na parte interna e externa. A varanda auxilia na caracterização do edifício, pois está em balanço delimitando o terraço superior, seguido de uma linha contínua que o contorna na cor vermelha construída com perfis metálicos seguido de vários pátios centrais.

Figura 14: Corte C



CORTE C

Fonte: Galeria da arquitetura, 2015.²²

²² Disponível em: < https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espacounovo-arquitetura_/eatally-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 set. 2020

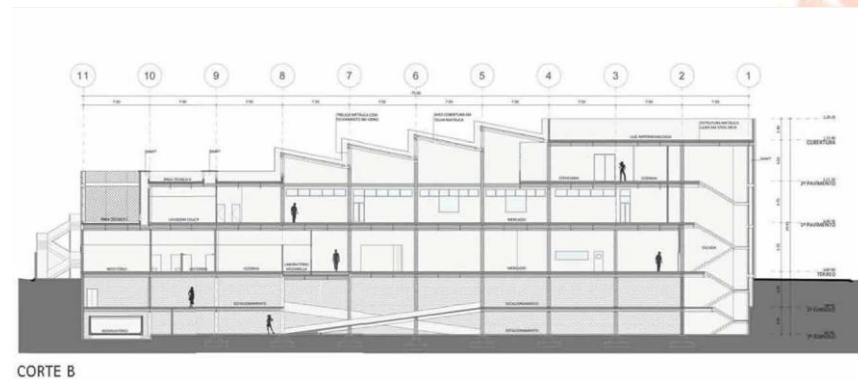
O grande destaque do projeto é o conceito feira e mercado (Figura 15), pois a filosofia desse centro gastronômico é a venda de produtos fabricados no país de origem escolhido pelo dono do empreendimento, sendo eles: Itália e Brasil. Para obter esse resultado foram elaborados oito restaurantes, seções de mercados e uma praça no nível térreo em conjunto com uma feira e escola de gastronomia. Cada restaurante tem um estilo diferenciado, que Harmoniza com sua especialidade (Figura 16).

Figura 15: design próprio



Fonte: Galeria da arquitetura, 2015.²³

Figura 16: Corte B



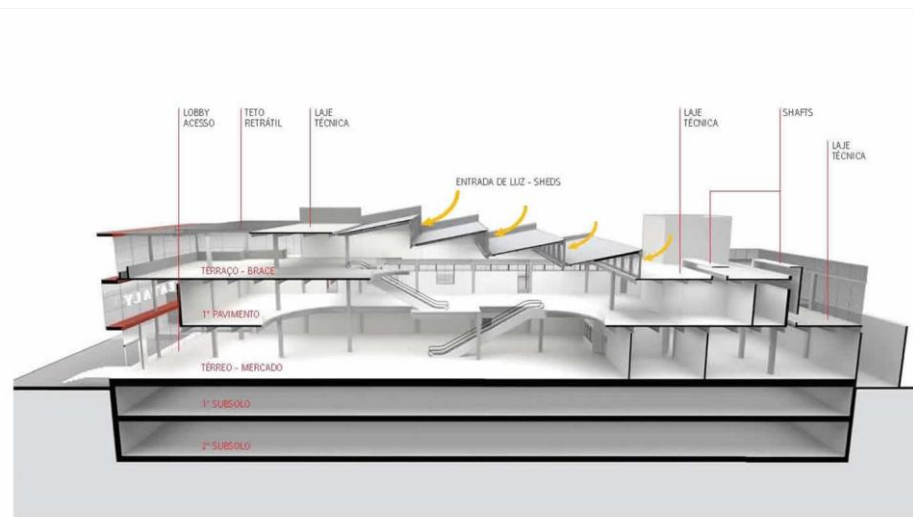
Fonte: Galeria da arquitetura, 2015.²⁴

²³ Disponível em: < https://www.galeriadaarquitectura.com.br/projeto/espacounovo-arquitetura_/eataty-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 set. 2020.

²⁴ Disponível em: < https://www.galeriadaarquitectura.com.br/projeto/espacounovo-arquitetura_/eataty-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 set. 2020.

O último andar possui uma cobertura de vidro retrátil proporcionando mesas a céu aberto no ambiente principal do bar e restaurante. O átrio do edifício interliga os três pavimentos incentivando a visualização dos variados restaurantes e convidando para caminhar no seu interior, sendo acessível pelas escadas rolantes ou elevadores panorâmicos (Figura 17).

Figura 17: Corte Esquemático



Fonte: Galeria da arquitetura, 2015.²⁵

²⁵ Disponível em: < https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espaconovo-arquitetura_/eatally-sao-paulo/2933>. Acesso em: 02 set. 2020.

4.1.1. Estação das docas- PA.

O complexo gastronômico possui 500 metros de orla fluvial e 32.000m² de área construída, separado por três galpões de ferro, sendo eles: um ancoradouro flutuante, um terminal de passageiros e um anfiteatro construído com base nas ruínas do Forte de São Pedro Nolasco (Construído em 1665) e o teatro Maria Sylvia Nunes (Figura 18). O projeto foi inaugurado dia 13 de maio de 2000 com uma proposta moderna ao novo local turístico através da revitalização e restauração feita nos armazéns que situavam no antigo porto de Belém (Figura 19).

Figura 18: Complexo Estação das docas



Fonte: Estação das docas, 2000.²⁶

Figura 19: Fachada Principal



Fonte: Estação das docas, 2000.²⁷

²⁶ Disponível em: <<http://www.estacaodasdocas.com/>>. Acesso em: 02 set. 2020

²⁷ Disponível em: <<http://www.estacaodasdocas.com/>>. Acesso em: 02 set. 2020

Com característica da arquitetura do século XIX a obra possui 1.869 metros de cais iluminados por lâmpadas elétricas, 13 armazéns de estrutura metálica, 6.500 metros de vias férreas e 11 guindastes elétricos (figura 20). Os três galpões que compõe o complexo foram restaurados e foram incluídos novos materiais como aparelhos tecnológicos, ares-refrigerados, painéis de vidro, nova iluminação e painéis de vidro, trazendo de volta a valorização do local, características da cultura paranaense e posteriormente tornando um ponto turístico (Figura 21).

Figura 20: guindastes



Fonte: Estação das docas, 2000.²⁸

Figura 21: Dança cultural



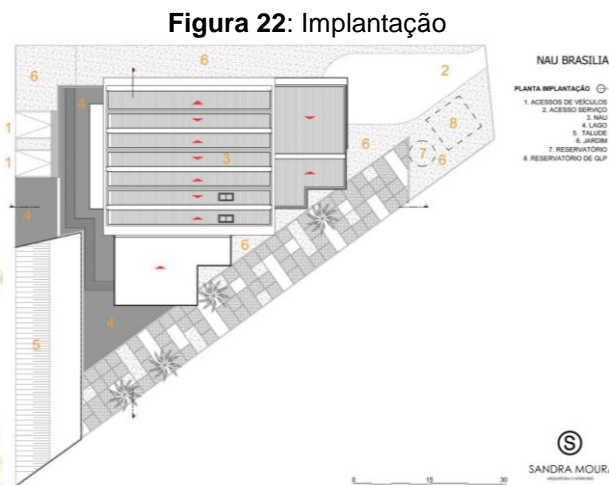
Fonte: Estação das docas, 2000.²⁹

²⁸ Disponível em: <<http://www.estacaodasdocas.com/>>. Acesso em: 02 set. 2020.

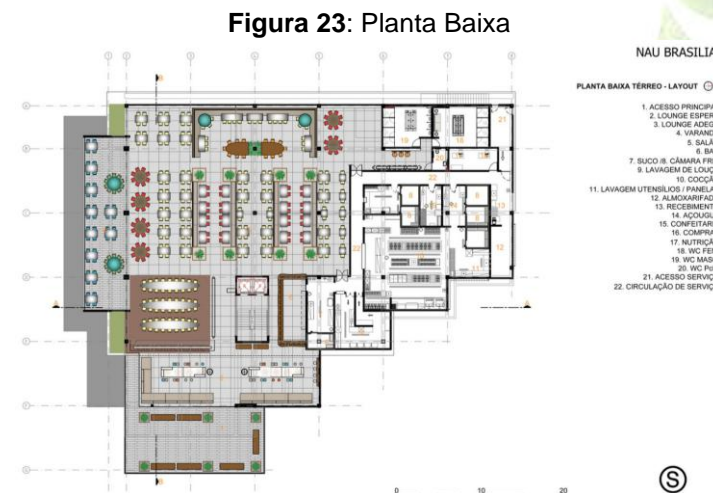
²⁹ Disponível em: <<http://www.estacaodasdocas.com/>>. Acesso em: 02 set. 2020.

4.1.2. Restaurante NAU.

O Restaurante NAU, localizado no SCES Trecho 2, s/n - Asa Sul em Brasília - DF, (Figura 22) foi projetado pela arquiteta Sandra Moura em dezembro de 2013, com uma proposta diferenciada, onde ela fez o uso de materiais que se referenciava ao litoral nordestino. Essa complexidade tornou o restaurante único, pois ela harmonizou o conceito do mar em uma cidade sitiada pelo concreto (Figura 23). Sua peculiaridade são frutos do mar e os ingredientes utilizados são produtos tradicionalmente brasileiros, como exemplo: manteiga da terra, macaxeira, nata, queijo coalho e queijo de manteiga, dentre outros.



Fonte: Archdaily, 2020.³⁰



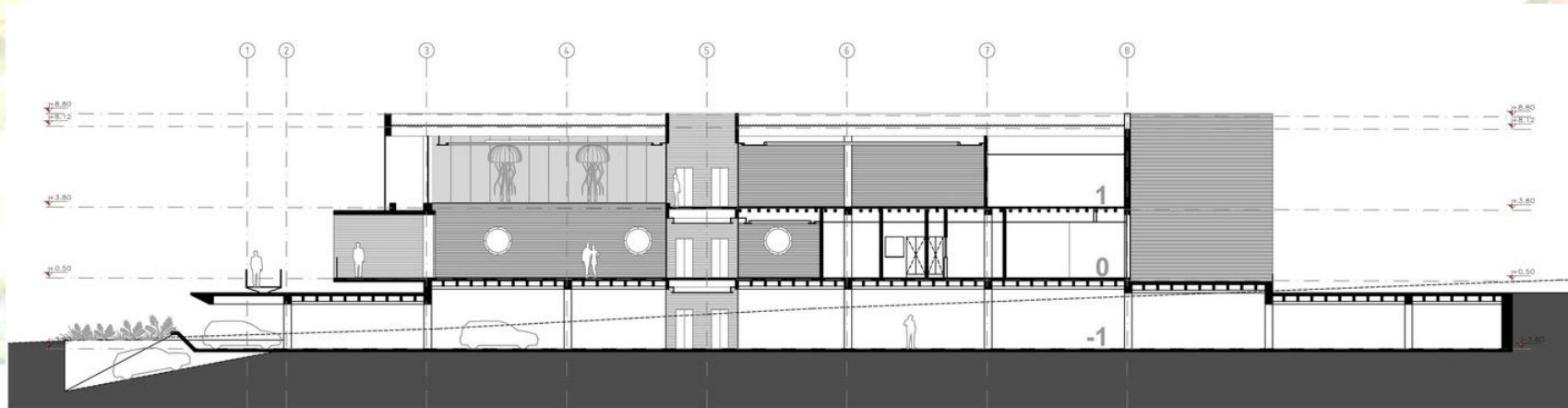
Fonte: Archdaily, 2020.³¹

³⁰ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

³¹ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

O restaurante NAU possui 7.300 m² de área construída, dividido por três pavimentos. No pavimento térreo fica o salão principal, a cozinha e o setor de serviços. No pavimento superior estão o mezanino e a área destinada para eventos. No subsolo situam-se o estacionamento e os equipamentos técnicos (Figura 24).

Figura 24: Corte AA

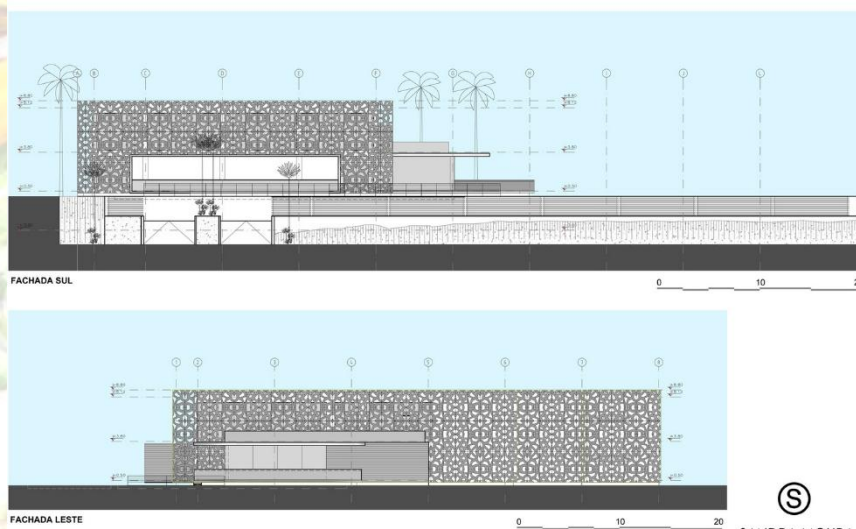


Fonte: Archdaily, 2020³²

³² Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020

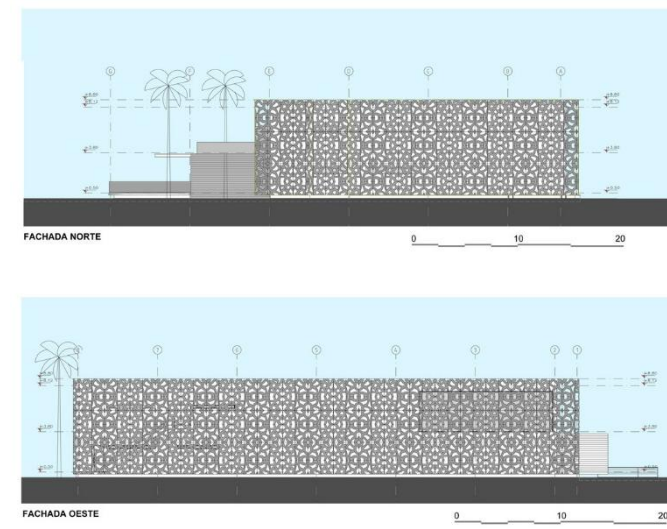
Nas fachadas o revestimento que evidencia o diferencial do restaurante é o aço corten que foi cortado no formato da folha de palma (referência da flora do nordeste brasileiro) e o concreto aparente que está presente nos planos horizontais e verticais do edifício formando uma segunda pele. Essa composição equilibrou a inserção de diferentes materiais em seu interior (Figura 25 e 26).

Figura 25: Concreto aparente no plano horizontal/vertical



Fonte: Archdaily, 2020.³³

Figura 26: Aço corten nas fachadas



Fonte: Archdaily, 2020.³⁴

³³ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

³⁴ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

Para contrapor ao clima seco de Brasília, a arquiteta criou um lago para melhorar o conforto térmico e esse lago faz a separação do núcleo do restaurante a uma parte solta, e o acesso se dá por uma passarela feita de madeira e aço galvanizado fazendo um convite aos clientes para visitar ambas as estruturas (Figura 27 e 28).

Figura 27: Lago



Fonte: Archdaily, 2020. ³⁵

Figura 28: Passarela de madeira e aço



Fonte: Archdaily, 2020. ³⁶

³⁵ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

³⁶ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

Para conceituar o ambiente marinho, o cardápio se faz presente assim como os arranjos especiais que podem ser vistos na adega, nas mesas e nas lâminas de madeira junto à janela (Figura 29). As mesas foram feitas no formato de jangada com tampo envidraçados, e por cima delas, no teto, há dois barcos pendentes, já as lâminas de madeira foram feitas em formato de escotilhas. Todo esse ambiente proporciona ao cliente uma viagem náutica (Figura 30).

Figura 29: Mesas em formato de jangada



Fonte: Archdaily, 2020.³⁷

Figura 30: Laminas de madeira em formato de escotilha



Fonte: Archdaily, 2020.³⁸

³⁷ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

³⁸ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

Ainda presente na proposta gastronômica, as paredes do restaurante foram revestidas de forma a simular escamas de peixe e o projeto luminotécnico libera uma espécie de vapor nas cores verde, azul e branca na fachada, alcançando o forro de gesso do salão. Esse conceito foi adotado para cativar a culinária e a cultura marítima na capital brasileira (Figura 31 e 32).

Figura 31: Ranhura nas paredes aparenta escama de peixe.



Fonte: Archdaily, 2020.³⁹

Figura 32: Projeto luminotécnico.



Fonte: Archdaily, 2020.⁴⁰

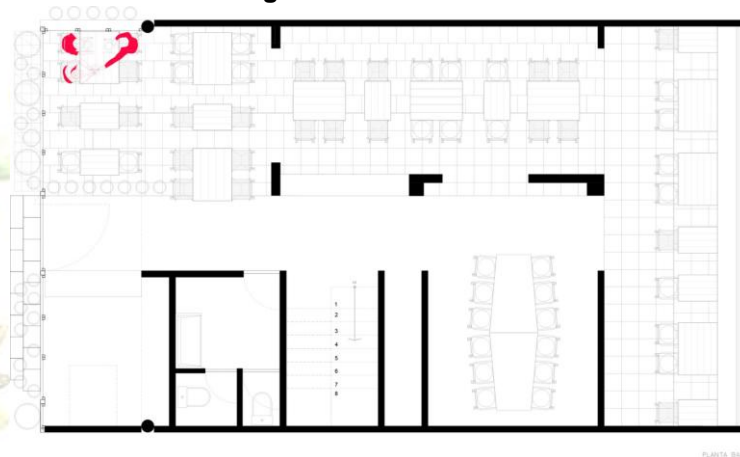
³⁹Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

⁴⁰Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

4.1.3. Mexican Restaurant Masaryk.

O chef mexicano Masaryk pensando na culinária mexicana criou o restaurante para resgatar os sabores autênticos da tradição da mesma e revigorar a memória de algumas regiões do México por meio das participações de cozinheiros locais. Deste modo, o restaurante foi construído em um edifício já existente com 600 m² de área construída e para manter a imagem fiel do lugar foram utilizados materiais naturais da região (Figura 33 e 34).

Figura 33: Planta Baixa



Fonte: Archdaily, 2020.⁴¹

Figura 34: Planta Baixa 1º Piso



Fonte: Archdaily, 2020.⁴²

⁴¹ Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

⁴² Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

Nesta construção eclética foram utilizados pisos de rocha vulcânica com vários tratamentos de verniz e o uso de latão. Já nos móveis, corrimão e fachadas foram usadas diversas madeiras regionais como cumarú, tzalam, carvalho branco e nogueira, a fim de acrescentar a sensação de toque na experiência culinária (Figura 35).

Figura 35: Pisos de rocha vulcânica



Fonte: Archdaily, 2020.⁴³

⁴³ Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

As molduras das janelas foram influenciadas pelo padrão do México moderno dos anos cinquenta e foram pintadas conforme a tipologia da fachada (Figura 36), ou seja, ganharam tons de vermelhos para assemelhar-se a madeira. Por não poder modificar radicalmente o edifício (por regra do proprietário), foi utilizada tinta branca para revelar e clarear uma linguagem existente e posteriormente para equilibrar foram usados materiais como pisos, rodapés de parede, estandes, balcões de bar, molduras de janelas e protetores solares, assim como outros elementos (Figura 37).

Figura 36: Molduras padrão anos cinquenta



Fonte: Archdaily, 2020.⁴⁴

Figura 37: Pisos de rocha vulcânica



Fonte: Archdaily, 2020.⁴⁵

⁴⁴ Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

⁴⁵ Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

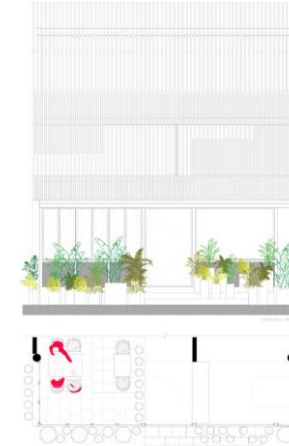
Por estar localizado na avenida Pdte. Masaryk, principal da cidade do México, a fachada foi feita pra obter um visual contemporâneo com a presença marcante, mas também para dar vida ao interior do restaurante, foi elaborado intencionalmente a caixilharia flexível e transparente deixada à mostra e convidativa para quem estiver passando no local (Figura 38 e 39).

Figura 38: Fachada de madeira



Fonte: Archdaily, 2020.⁴⁶

Figura 39: Fachada Frontal



Fonte: Archdaily, 2020.⁴⁷

⁴⁶ Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

⁴⁷ Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

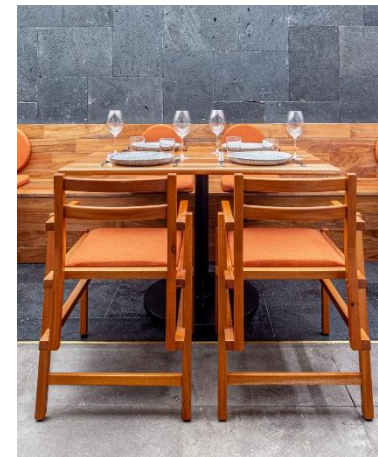
O conjunto de cores foi adquirido naturalmente ao decorrer da construção, começando pela cor escura dos pisos, aos tons de vermelho da madeira nos mobiliários, mas para dar destaque ao restaurante foi introduzido um elemento imprescindível, a vegetação, fazendo com que mesmo seja o primeiro a incorporar este tipo de decoração em um edifício na avenida. A inserção de planta tropicais no exterior e no interior o restaurante proporcionou uma imagem fiel da Cidade do México (Figura 40 e 41).

Figura 40: Paleta de cores nos mobiliários



Fonte: Archdaily, 2020.⁴⁸

Figura 41: Cores terrenas



Fonte: Archdaily, 2020.⁴⁹

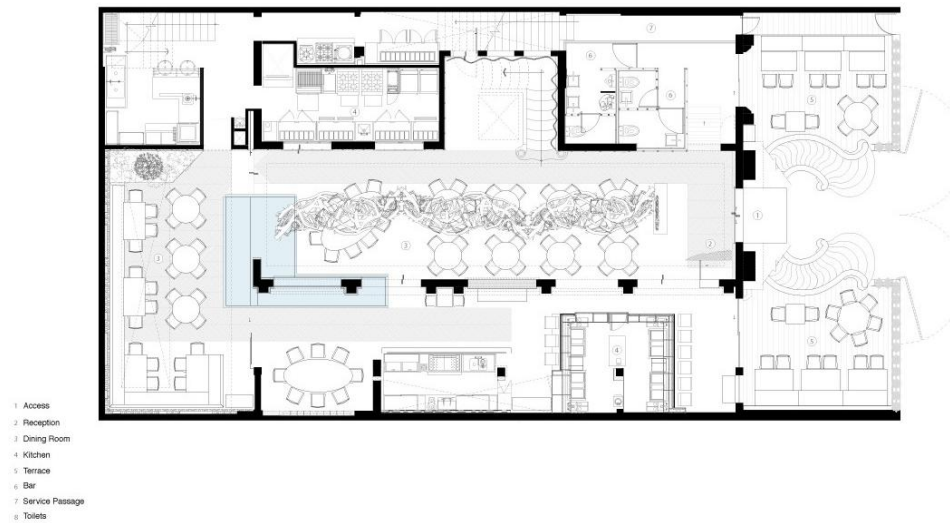
⁴⁸ Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

⁴⁹ Disponível em: < https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical?ad_source=search&ad_medium=search_result_all>. Acesso em: 26 jun. 2020.

4.1.4. Nobu Polanco.

O restaurante Nobu foi construído no bairro Polanco, na Cidade do México em 2014, pelo escritório Sordo Madaleno. O local aonde foi construído era uma mansão estilo colonial californiana construída em 1953 que era conhecida pelo nome de Casa Calderon com uma área construída de 510 m², e por isso foi instalado apenas no piso térreo desta mansão (Figura 42).

Figura 42: Planta Baixa



Fonte: Archdaily, 2015.⁵⁰

⁵⁰ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

O conceito utilizado para fazer a efusão na casa e transforma-la no restaurante Nobu Polanco, foi à integração dos elementos água, ar e terra. É uma miscigenação da decoração existente e requintada com a concepção internacional do Restaurante Nobu (Figura 43). A mansão foi construída com ambientes diversificados e no piso térreo e notório alguns ambientes estreitos e para adequar o restaurante neste espaço foram feitas adequações, no primeiro ambiente e foi alocado o setor de serviço, cozinha e circulação e os dois ambientes restantes foram construídos a sala de jantar (Figura 44).

Figura 43: Decoração requintada



Fonte: Archdaily, 2015.⁵¹

Figura 44: Ambiente estreito



Fonte: Archdaily, 2015.⁵²

⁵¹ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

⁵² Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

Os materiais utilizados no interior da edificação são predominantes em cores escuras e neutras, intencionalmente colocado para realçar as esculturas e mobiliários harmonizados com a iluminação direta. Os elementos naturais utilizados foram à madeira, metal e pedra por ter caráter intenso e por ser fácil de ajustar ao layout do edifício, trazendo harmonia no local desejado (Figura 45).

Figura 45: Iluminação direta



Fonte: Archdaily, 2015.⁵³

⁵³ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

As áreas estreitas tem como partido o ilusório da caverna sombria, sequenciada por ambientes dessemelhantes, intercalados visualmente pelas curvaturas ornamentais e esculpidas originalmente em pedras que passa pelo espelho d'água concebendo um pátio com pé direito triplo que é iluminado pela luz natural. Esse pátio e integrado por muro elevado com lajes assimétrico de pedra e cavidade aberta em paredes iluminadas por velas, com a aparição abundante da vegetação (Figura 46).

Figura 46: Conceito de caverna sombria



Fonte: Archdaily, 2015.⁵⁴

⁵⁴ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

A segunda área, considerada principal por ser a área das refeições, conta com um componente grandioso e encantador que desenrola desde a raiz na ala da recepção e atravessa todo o teto, alojando as mesas de jantar, ressaltando com luz difusa e criando sombra com vários tipos de profundidade (Figura 47 e 48). A terceira área fica entre o bar e a entrada de refeições, o sushi bar fica no núcleo da passagem transmitindo a sensação do falso privado. Para integrar o interior com o exterior, foi construído duas sacadas na frente da casa, tornando o ambiente agradável para o uso.

Figura 47: Elementos naturais no interior do restaurante



Fonte: Archdaily, 2015.⁵⁵

Figura 48: Cavidades iluminadas por velas



Fonte: Archdaily, 2015.⁵⁶

⁵⁵ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

⁵⁶ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

O restaurante é sobre tudo extraordinário pelo fato de conter uma variedade de materiais, jamais presenciado no conceito global do Nobu, graças ao escritório Sordo Madaleno Arquitectos que fez um trabalho singular ao restaurante. O mobiliário foi criado especificadamente pelo escritório SMA para o Nobu (Figura 49), seguido pelo conceito de simplicidade e funcionalidade. Cada elemento foi elaborado com madeira maciça, utilizando recomendações e aspectos arrojados. Os elementos de decoração original da casa foram restaurados, preservados e mantidos em destaque, como exemplo os arcos de pedra esculpidos e as molduras do teto que foram feitos como forma de caracterização e exclusividade do restaurante, tornando-o único na região (Figura 50).

Figura 49: elementos criados com madeira maciça



Fonte: Archdaily, 2015.⁵⁷

Figura 50: Elementos originais da casa



Fonte: Archdaily, 2015.⁵⁸

⁵⁷ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

⁵⁸ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 26 jun. 2020.

4.1.5. Basque Culinary Center.

Situado na cidade de San Sebastian-Espanha próximo ao Parque Tecnológico de Miramón, o centro educacional foi construído com a proposta de utilizar a topografia original do terreno para interagir com a escala do bairro residencial sendo de baixa densidade sem perder a imagem fundamentada na liderança de tecnologia e inovação na parte externa da edificação. Possuindo 15.000m² o Basque Culinary Center foi concluído no ano de 2011 pelo escritório de arquitetura VAUMM (Figura 51).

Figura 51: Basque Culinary Center



Fonte: Archdaily, 2012.⁵⁹

⁵⁹Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em: 08 set. 2020.

A setorização é elaborada através do aproveitamento da encosta sendo organizada de cima para baixo, dessa forma distribuindo o setor público no piso de acesso que está posicionado no nível mais alto, beneficiando os outros setores de especialização do projeto no nível mais baixo do terreno. O edifício possui o formato em U, permitindo às definições dos ambientes internos com enormes áreas de circulações livres, em sua funcionalidade as soluções adotadas possibilitou ordenar de forma resumida em dois grupos, sendo uma para acadêmica e a outra para a prática (Figura 52).

Figura 52: Planta Baixa

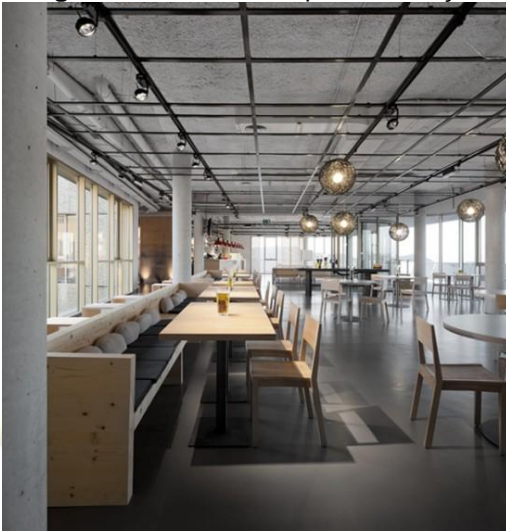


Fonte: Archdaily, 2012.⁶⁰

⁶⁰ Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em: 08 set. 2020.

O edifício foi construído de forma vertical para obter a interligação entre os blocos e fácil acesso entre os ambientes dispostos, deste modo colocando o setor de aulas prática da gastronomia nesta parte para obter melhor acesso entre os alunos e fornecedores (Figura 53 e 54). Os ambientes gastronômicos são compostos por: acesso das matérias-primas, cozinhas dos espaços de restauração, cozinhas de pré-elaboração, oficinas e vestiários.

Figura 53: Cozinha de pré-elaboração



Fonte: Archdaily, 2012.⁶¹

Figura 54: Planta baixa 2º subsolo



Fonte: Archdaily, 2012.⁶²

⁶¹ Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em: 08 set. 2020.

⁶² Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em: 08 set. 2020.

O centro educacional apresenta uma composição volumétrica criativa, assemelhando sua escala com as do edifício do parque Tecnológico de Miramón (Figura 55). As coberturas foram projetadas para fazer plantio, como jardins de cultivo de plantas comestíveis e aromáticas, para equilibrar a existência do edifício com relação ao seu entorno (Figura 56).

Figura 55: Corte



Figura 56: Cobertura verde



Fonte: Archdaily, 2012.⁶³

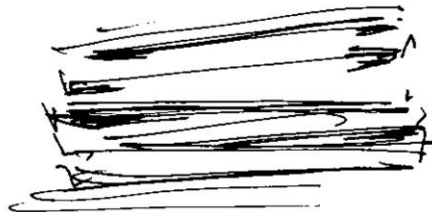
Fonte: Archdaily, 2012.⁶⁴

⁶³ Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em: 08 set. 2020.

⁶⁴ Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em: 08 set. 2020.

A concepção da criação do edifício foi elaborada de acordo com o movimento diário na cozinha, ou seja, quando chega o final do expediente a pilha de pratos ficam deixados de forma desorganizados na pia para serem lavados, e deste modo essa inspiração concebeu a geometria do local com seu próprio valor simbólico, possibilitando as geometrias que remete as pilhas de pratos e a topografia original que remete a suavidade das ondas fez com que a arquitetura e a paisagem entrassem em harmonia (Figura 57 e 58).

Figura 57: Croqui 1



Fonte: Archdaily, 2012.⁶⁵

Figura 58: Croqui 2



Fonte: Archdaily, 2012.⁶⁶

⁶⁵ Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em: 08 set. 2020.

⁶⁶ Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/01-19617/basque-culinary-center-vaumm>>. Acesso em: 08 set. 2020.

4.2. ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS.

Através de pesquisas e estudos dos projetos referenciais a identificação dos parâmetros projetuais foi plausível para o projeto arquitetônico do Complexo Gastronômico Regional.

Tabela 01: Análise das referências

ANÁLISES REFERENCIAIS						
NOME	1	2	3	4	5	6
	Eataly São Paulo	Estação das docas- PA	Restaurante Nau	Mexican Restaurant Masaryk	Nobu Polanco	Basque Culinary Center
ÁREA CONSTRUÍDA	9.300m ²	32.000m ²	7.300m ²	600m ²	510m ²	15.000m ²
PERFIL	Complexo gastronômico de origem italiana, concentrando em um só lugar diferentes tipos de ambientes, como pontos de alimentação e mercados de produto.	Complexo gastronômico construído numa área em desuso, reunindo num só espaço importantes características da cultura paraense, como: culinária, ritmos, manifestações artísticas, etc.	Restaurante construído com uma proposta diferenciada, utilizando materiais que faz referência ao litoral nordestino. Sua peculiaridade são frutos do mar e os ingredientes utilizados são produtos tradicionais	Restaurante construído para resgatar os sabores autênticos da tradição mexicana e revigorar a memória de algumas regiões do México por meio das participações de cozinheiros locais.	Restaurante construído numa mansão estilo colonial californiana utilizando o conceito de integração dos elementos como: água, ar e terra, miscigenando com a decoração existente em ambientes diversificados.	Edifício construído através do conceito de empilhamento, acumulações ou multiplicação de escala, obtendo espaços dedicados ao desenvolvimento tecnológico e a inovação na gastronomia.
PARTIDO	Estilo contemporâneo, com cobertura de vidro retrátil usando o conceito feira e mercado.	Distribuídas por 3 galpões grandes, paralelo ao rio, próximo ao calçadão do rio.	Evidência a culinária e a cultura marítima na capital brasileira através dos materiais construtivos e revestimentos.	Influenciada pelo padrão do México moderno, foram utilizadas cores marcantes nos ambientes e mobiliários e introduziram a vegetação tropical, caracterizando fielmente a cidade do México.	Os elementos de decoração original da casa foram restaurados, preservados e mantidos em destaque e foram feitas adequações no projeto para introduzir o restaurante.	Edifício educacional construído de acordo com os níveis do terreno, tirando proveito para separar os setores do nível mais alto ao mais baixo. Seu formato em U permite circulações livres e interação.
MATERIAIS CONSTRUTIVOS	Estrutura metálica, telhas metálicas termoacústicas com enchimento de poliuretano, cerâmicas artesanais e painéis de vidro.	Painéis de vidro, estrutura metálica e fechamento em placas metálicas.	Aço corten, concreto aparente.	Caxilheria flexível e transparente, madeiras regionais e pisos de rocha vulcânica.	madeira, metal, pedra, cores escuras e neutras.	Aço, vidro, concreto e cores neutras.
CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE	Utiliza telhas metálicas termoacústicas para otimizar o conforto térmico, fachada de vidro para permeabilidade visual, cobertura de vidro retrátil para iluminação natural e conforto acústico.	Dispõe de grandes vãos obtendo conforto térmico e acústico, faz uso do vidro para permeabilidade visual.	Faz uso da vegetação interna e externa, lago artificial para melhorar o conforto térmico, fachada revestida de aço em formato da folha de palma para proporcionar iluminação natural e permeabilidade visual.	Utilizou materiais naturais sem negligência, inserção de vegetação na parte interna e externa do ambiente, protetor solar no interior para entrada de iluminação natural.	Foi construído em uma mansão estilo colonial californiana, fez uso de matéria prima, integração com o ambiente externo, preservação do design original do edifício, pé direito triplo permitindo a entrada de luz natural.	Fez o uso da topografia original do terreno, telhado verde para plantio, janelas largas para a entrada de iluminação e ventilação natural, uso da placa solar, utiliza chapa perfurada metálica nas fachadas para controle solar passivo.
SISTEMA CONSTRUTIVO	Espaço descontraído e dinâmico inspirado nos antigos mercados públicos italianos XI e XX, organizado em torno de um grande vazio central, com três andares e dois subsolos de estacionamento.	Característica da arquitetura do século XIX, construída com estrutura metálica composta por três galpões de ferro e envoltoria mista (vidro, alvenaria e chapas metálicas).	Construção faz referência ao litoral paraibano, dividido por três pavimentos, composto por elementos que conceitua o ambiente marítimo e proporciona ao cliente uma viagem náutica	Construção eclética, construído em um edifício já existente e para manter imagem fiel do lugar foram utilizados materiais naturais da região.	construído em edifício existe, o restaurante é conceituado pelos elementos água, terra e ar. Possui um pátio contido por muros altos, com lajes irregulares de pedra e nichos iluminados por velas, com uma presença significativa de vegetação.	Fachadas revestidas com chapa metálica perfurada, paredes de concreto aparente, grandes aberturas em vidro, piso de cimento queimado, piso laminado, brise metálico vertical.
LOCALIZAÇÃO	São Paulo - SP, Brasil	Belém - PA, Brasil	Brasília - DF, Brasil	Cidade de México, México	Cidade de México, México	San Sebastián, Espanha

Fonte: Acervo do autor, 2020.

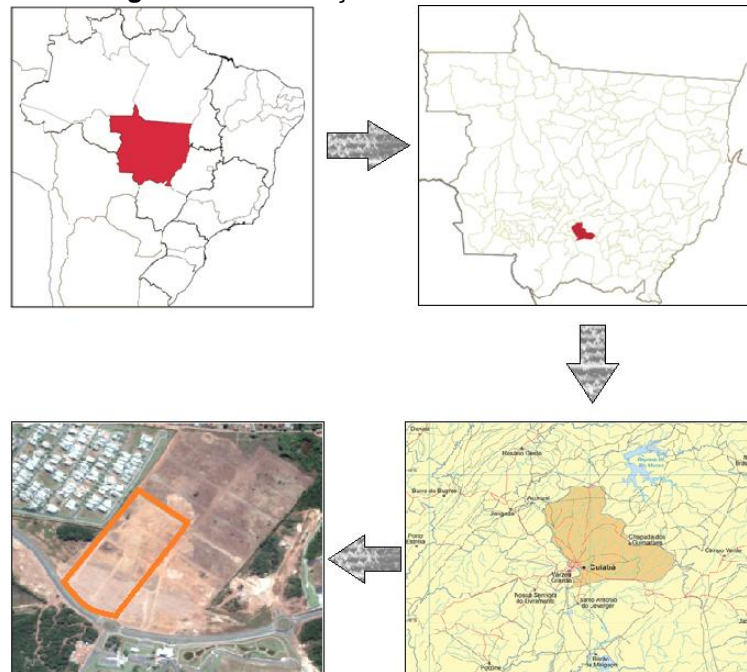
5. CONDICIONANTES DE PROJETO.

Neste capítulo está descrito informações que foram levantadas para obter um melhor entendimento sobre o local onde o terreno está situado, desta forma facilitando a compreensão sobre a implantação da proposta, assim como as diretrizes utilizadas na elaboração da proposta projetual do Complexo Gastronômico Regional.

5.1. Estudo do Entorno.

A proposta projetual será implantada no Estado de Mato grosso, estabelecida na cidade de Cuiabá, capital do estado, situado na região Centro-Oeste do país (Figura 59).

Figura 59: Localização da cidade de Cuiabá-MT



Fonte: Imagem adaptada pelo autor, 2020.

O projeto será implementado no Estado de Mato Grosso, localizado na cidade de Cuiabá, considerada a capital do estado, situada na região Centro-Oeste do país. Possui 618.124 pessoas estimadas neste ano de 2020 e 903.207,019 km² em área, apresentando um clima variável inserido no clima equatorial tropical. Sua economia é concebida pelos comércios e indústrias, representado pelo setor da agroindústria e agronegócios representando 50,5% do PIB do estado (IBGE, 2020).

A escolha do terreno foi concebida através do estudo do entorno em busca de lazer nas proximidades. Foi perceptível a minoria nesta região e, portanto foi determinada a inserção dessa proposta nesse bairro, facilitando a transição dos moradores e dessa maneira variando a rotina da população. Fatores importantes foram pontuados nesse estudo tais como o público alvo e a ligação da área em conjunto com a cidade.

O bairro Morada dos Nobres situa-se em uma Zona de Expansão Urbana – ZEX, na Zona leste da cidade, com o coeficiente de ocupação do solo de 15%, ou seja, podendo construir apenas esta estimativa total no terreno escolhido, tendo em vista essas considerações, na Lei complementar de Uso, Ocupação e Urbanização do Solo número 231 de 2011, no capítulo II, seção III da Zona de Expansão Urbana o artigo 15 rege da seguinte forma “O licenciamento de atividades ou empreendimentos, quando se tratar de parcelamento, na ZEX deverá seguir as mesmas exigências de uso do solo, estabelecidas para a ZUM.” Portanto dadas as afirmações acima serão consideradas dados da Zona de Uso Múltiplo (ZUM) para o desenvolvimento da proposta projetual, assim à implantação do Complexo Gastronômico Regional será proposta no mesmo, envolto pelos bairros Jardim Jockey Club, Jardim Itália, Jardim Renascer, Santa cruz I e II, situado próximo a mais de 05 condomínios residenciais de alto padrão, Parque Tia Nair e próximo às avenidas que faz ligação da cidade (Figura 60).

Figura 60: Mapa de Abairramento de Cuiabá



Fonte: Google Maps, 2020.⁶⁷

Apresentando no geral, tanto os dados econômicos como os dados sociais e culturais da capital de Mato Grosso, a índole socioeconômica dos bairros de 2010 e o censo demográfico do IBGE no ano de 2020, o bairro Morada dos Nobres possui residentes

⁶⁷ Disponível em: < https://www.google.com/search?q=bairro+morada+dos+nobres&rlz=1C1NHXL_pt-BRBR739BR739&oq=bairro+morada+dos+nobres&aqs=chrome..69i57j46j0j46j0l2j46l2.4151j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>. Acesso em: 25 out. 2020.

estimados em 618.124 moradores, com renda média aproximada em 4,1 salários mínimos no ano de 2018, tendo densidade demográfica média-alta comparada aos outros municípios estimada em 157,66 hab/km² (Figura 61), esse perfil foi ordenado com dados secundários, reunido em parceria com os órgãos responsáveis pelos setores produtivos da cidade, obtendo informações atualizadas baseado em dados anteriores.

Figura 61: Localização do bairro em Cuiabá-MT



Fonte: SIGCUIABA, 2019.⁶⁸

O local onde o sítio está localizado é acessível e beneficia de serviços de mobilidade urbana, recebendo pessoas de diversos pontos da cidade, como por exemplo: o bairro Jardim Itália, Jardim Renascer, Recanto dos Pássaros, e toda a extensão de Cuiabá, atualmente o terreno está em fase de obra para posteriormente construir um condomínio residencial de alto padrão, os desníveis já

⁶⁸ Disponível em: <<https://app.smartgis.net.br/cuiaba/publico/arquivos-gerais-financas>>. Acesso em: 25 out. 2020.

foram planados, as árvores e matagal que havia já foram retirados e a criação de ruas e quadras já foram desenvolvidas no interior do terreno (Figura 62 a 65).

Figura 62: Parte frontal do terreno



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 64: Avenida B



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 63: Ruas desenvolvidas no interior do terreno



Fonte: Acervo do autor, 2020.

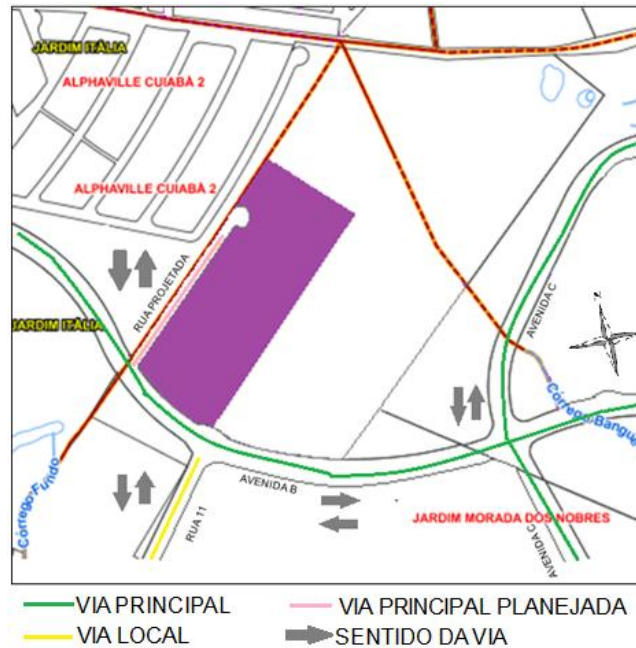
Figura 65: Parte lateral do terreno



Fonte: Acervo do autor, 2020.

O acesso principal da edificação será pela Avenida B, onde se encontra o primeiro bolsão de estacionamento e a entrada do hortifruti, stands, quiosque e possível acesso aos restaurantes, essa avenida é uma via principal planejada com o PGM de 30 m, o edifício é circundado pela Rua Projetada e Rua 11, ambas categorizadas como vias locais com PGM de 12 m. O acesso principal de veículos poderá ser feito pela Rua Projetada, pois o tráfego é menor e facilita o fluxo de entrada para clientes e funcionários (Figura 66).

Figura 66: Hierarquização Viária



Fonte: Imagem adaptada pelo autor, 2020.

O terreno é concebido por condomínios fechado de padrão alto, residenciais, Parque Tia Nair e área verde, segundo a pesquisa sobre a área na (Figura 67).

Figura 67: Localização do terreno



- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| TERRENO DE IMPLANTAÇÃO | VÁZIOS URBANOS |
| ZONAS DE INTERESSE AMBIENTAL 3 | RESIDENCIAIS |
| ZONAS DE INTERESSE AMBIENTAL 1 | CONDOMÍNIO FECHADO |

Fonte: Imagem adaptada pelo autor, 2020.

O mapa de referência adjacente em um raio de 900 metros em seu entorno ressalta diversos tipos de pontos comerciais e privados, tais como mercado Comper Jardim Itália, Centro Comercial Alpha Mall, Parque Tia Nair, Secretaria Municipal de Ordem Pública, dentre outros apresentados na (Figura 68), facilitando a compreensão do trajeto até a edificação proposta para os moradores e visitantes da região.

Figura 68: Mapa de pontos de referências adjacente



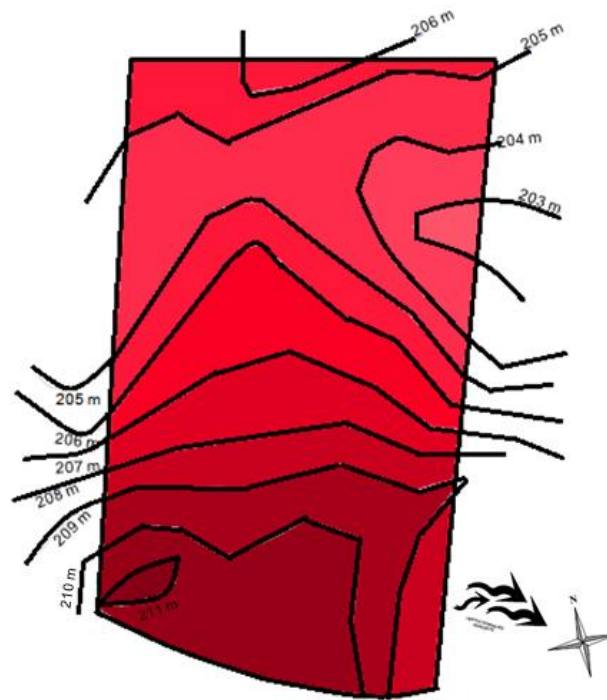
- | | | |
|-------------------------------|--|-----------------------------|
| ● COMPER JARDIM ITÁLIA | ● CONDOMÍNIO SUPREMO ITÁLIA | ● SECR. MUN. DE ORDEM PÚBL. |
| ● CENTRO COMERCIAL ALPHA MALL | ● HAMBURGUERIA EAT WELL BURGUER | |
| ● CONDOMÍNIO ALPHAVILLE1 | ● HAMBURGUERIA O BAGUETTE AND BURGUER DELIVERY | |
| ● CONDOMÍNIO ALPHAVILLE 2 | ● PARQUE TIA NAIR | |
| ● CONDOMÍNIO FLORAIS ITÁLIA | ● REDISENCIAL JARDIM ITÁLIA II | |

Fonte: Imagem adaptada pelo autor, 2020.

5.1.2 Topografia.

O terreno possui 43846.85 m² e apresenta proveitos, pois não há empreendimentos ao norte que seja capaz de intervir ou fazer sombra no sítio. Os níveis topográficos apresentados no mesmo são formados por desníveis de 1 metro entre eles sendo do nível mais alto com 211m ao nível mais baixo com 203m conforme a (Figura 69), desta forma para preservar o solo e evitar erosões e consequentemente evitando deslizamentos foi elaborado um platô na área construída e no restante manteve a topografia original.

Figura 69: Topografia do terreno



Fonte: Acervo do autor, 2020.

5.1.3 Insolação/clima/vegetação.

Segundo o Perfil Socioeconômico de Cuiabá, a capital possui um clima basicamente tropical continental, contudo com mudanças típicas da região, mostrando dois estágios distintos sendo eles o chuvoso que dura 8 meses e o seco que dura 4 meses. No estágio chuvoso essencialmente nos primeiros meses, a temperatura fica mais alta. Normalmente o estágio chuvoso começa com ventanias devastadora, seguido de trovões e termina da mesma forma. Desta forma nesse período do ano a pressão atmosférica se mantém elevada, permitindo suportar as temperaturas altas. Dessa maneira, no período chuvoso o clima é tropical continental úmido.

O estágio seco prolonga de junho a setembro, ocorrendo em certos anos com períodos mais acentuados. Em determinado dia a umidade do ar diminui com porcentagem mínima variando entre 18% a 40%, assim caracterizando o clima tropical continental seco. Nesse estágio seco advém as frentes frias que habitualmente é acompanhada de garoas fortes, impulsionadas para a região norte por ventos violentos do sul, perdurando 8 dias, e posteriormente aparecendo com intervalos aparentemente longos, conforme a (Tabela 02).

Tabela 02: Médias Mensais das Variáveis Climatológicas de Cuiabá no ano de 1970 a 2007

Mês	Temperatura do Ar (C°)			Umidade Relativa (%)	Precipitação (mm)
	Média Compensada	Média das Máximas	Média das Mínimas		
Jan	27,3	27,1	24,0	81,2	209,1
Fev	26,6	31,9	23,5	84,5	247,6
Mar	27,1	32,9	23,7	80,5	180,6
Abr	25,9	27,1	21,8	74,8	116,2
Mai	23,7	25,4	19,5	76,5	29,9
Jun	23,0	26,5	18,7	70,3	7,3
Jul	22,7	26,3	16,9	66,5	18,9
Ago	25,4	34,2	18,1	56,8	9,6
Set	26,9	34,1	20,9	61,2	51,5
Out	27,9	34,2	23,6	60,5	130,2
Nov	27,4	33,4	23,6	74,0	188,4
Dez	27,5	33,2	24,0	77,5	167,7
Média Anual	26,0	32,8	21,5	72,7	1.356,9

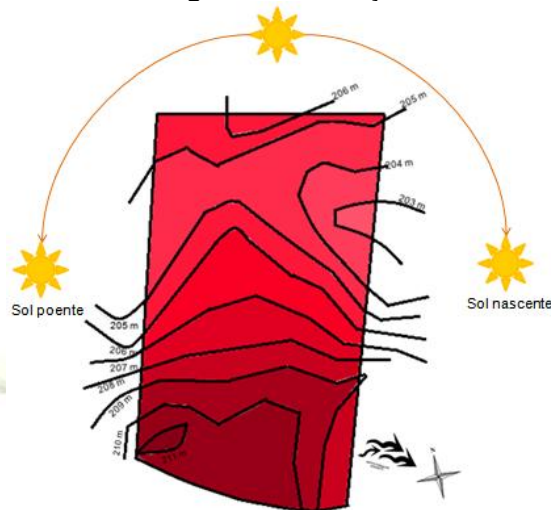
Fonte: Perfil Socioeconômico de Cuiabá, 2009.⁶⁹

As temperaturas variam entre 30° C a 36° C durante o verão e o sítio dispõe de uma insolação incidente, excessivamente desagradável, em razão a falta de vegetação arbórea. Em compensação nas proximidades existem áreas de interesse ambiental, apesar disso não é argumento para solução da proposta.

⁶⁹ Perfil Socioeconômico de Cuiabá, volume IV, seção II – Caracterização do Território. Capítulo 6 – clima pagina 67.

Os ventos predominantes do município advêm da região noroeste e norte e na época inverno o vento surge da extensão sul, um bom proveito para o complexo gastronômico regional (Figura 70), tendo em conta os benefícios dos princípios de sustentabilidade que foram utilizados assim como a eficiência energética adquirida através deste para a proposta projetual.

Figura 70: Insolação



Fonte: Acervo do autor, 2020.




Figura 71: Arborização no entorno do terreno











Fonte: Acervo do autor, 2020.


A vegetação do município é predominante do cerrado. Atualmente o sítio encontra-se sem arborização, pois esta sendo planejado para ser um condomínio residencial de alto padrão e, portanto foram feitas modificações no cenário tanto na topografia quanto na arborização, entretanto no seu entorno existe árvores de grande e médio porte (Figura 71). No terreno foram escolhidas árvores frutíferas das regiões norte, nordeste, pampas e centro oeste, assim como vegetação com grande e médio porte para usufruir das sombras que as copas cheias vão criar (Tabela 03).

Tabela 03: Especificações das Árvores frutíferas e vegetação implantadas no projeto

Figura Ilustrativa	Nome científico	Nome popular	Categoria	Clima	Altura	Período de floração e frutificação	Cor	Origem
	Handroanthus heptaphyllus.	Ipê.	grande porte.	Matas ciliares no cerrado, e em áreas perto de rios.	Pode chegar aos 30 m.	Setembro e Outubro.	Amarelo, branco, roxo e rosa.	América do Sul.
	Washingtonia filifera.	Palmeira-de-saia.	Médio e grande porte.	Tropical, subtropical, equatorial, mediterrâneo.	20 m de altura e entre 60 a 80 cm de diâmetro.		Verde.	Estados Unidos e México.
	Ixora coccinea.	Ixora.	Pequeno Porte.	Equatorial, oceânico, subtropical, tropical.	0,90 a 1,20 m de altura.	Setembro a Dezembro.	Vermelho e amarelo.	Indonésia, Malásia.

	Licania tomentosa.	Oiti.	Médio e grande porte.	Equatorial, oceânico, tropical.	6.0 a 9.0 m, 9.0 a 12 m, acima de 12 m.	Frutificação de janeiro a março e flores de junho a agosto.	Amarela.	Brasil.
	Cassia fistula.	Chuva-de-ouro.	Grande porte.	Tropical.	6 a 18 m.	Setembro a fevereiro.	Amarela.	Índia.
	Morus nigra L.	Amora.	Pequeno porte.	Tropical.	Até 2 m de altura.	Primavera-verão.	Preta e vermelha.	Ásia, Europa e América.
	Anacardium.	Cajueiro.	Grande porte.	Equatorial, semi-arido, subtropical, tropical.	5 a 10 m de altura por 25 a 40 cm de diâmetro.	Julho a dezembro.	Amarelo e vermelho.	Brasil – norte e nordeste.

	Cocos nucifera.	coco da bahia.	Grande porte.	Tropical, tropical úmido.	até 30 m de altura, curvado ou ereto, com 20 a 30 cm de diâmetro.	Ano todo.	Verde.	Brasil.
	Psidium guajava.	Goiabeira.	Médio porte.	Tropical.	Arvoreta de 3 a 10 m de altura.	Dezembro e março.	Branca e vermelha.	Brasil.
	Myrciaria cauliflora.	Jabuticabeira.	Médio porte.	Equatorial, Subtropical, Tropical	4.7 a 6.0 m, 6.0 a 9.0 m, 9.0 a 12 m.	Agosto a setembro.	Roxo.	Brasil.
	Passiflora edulis Sims.	Maracujazeiro.	Grande porte.	Tropical.	Planta trepadeira. Pode chegar até 10 m de comprimento	Meses próximo do verão.	Amarelo.	Brasil.

	Mangifera indica.	Mangueira.	Grande porte.	Equatorial, subtropical, tropical.	12 a 30m.	Março a agosto.	Verde.	Ásia.
---	-------------------	------------	---------------	------------------------------------	-----------	-----------------	--------	-------

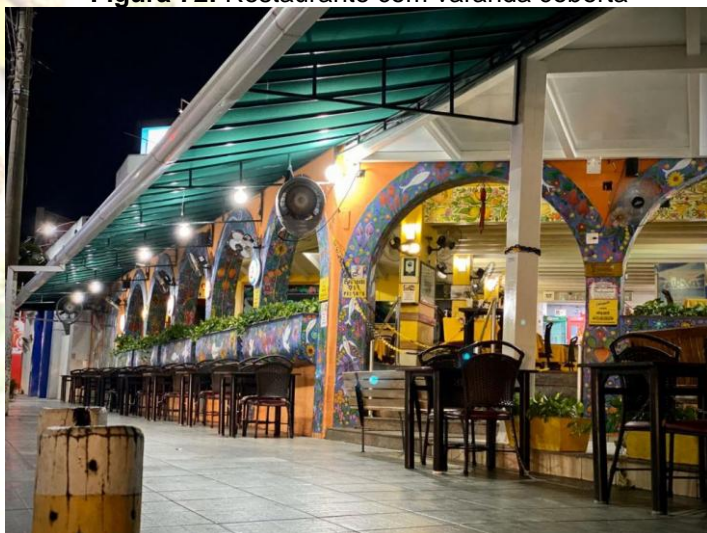
Fonte: Acervo do autor, 2020.

6. PROPOSTA PROJETUAL.

O conceito deste projeto é o regionalismo resgatado da região centro oeste, norte, nordeste e o sul, através de pratos oferecidos, apresentações ao ar livre, stands (lojas), quiosques, hortifruti e a praça do caju, deste modo contribuindo com o tradicionalismo de cada região citada.

Portanto idealização do projeto arquitetônico em sua composição foi determinada de acordo com a disposição dos restaurantes que foi projetada em formato U para obter fácil acesso aos demais ambientes e visualização do mesmo, para que os usuários se sintam a vontade para passear, conhecer a gastronomia regional, consumir e experimentar os produtos oferecidos. Por estar na capital Cuiabá o restaurante Centro Oeste é o maior portando a capacidade de 160 pessoas, tem sua volumetria diferenciada construída em semicircular para dar destaque na região onde se encontra, é o único que tem nível superior oferecendo uma visão panorâmica da praça do caju e seu paisagismo e está ao lado do espaço de contemplação. Os demais restaurantes comporta 120 pessoas e todos tem um design próprio referenciando sua especialidade. A composição da varanda dos restaurantes foi aderida devido ao estilo usado na maioria dos restaurantes na cidade de Cuiabá, que consiste em salas com conjuntos de mesas seguido da varanda e por ser um ambiente alternativo e atrativo para clientes, assim podendo usufruir do ambiente interno climatizado ou externo ao ar livre. (Figura 72 e 73).

Figura 72: Restaurante com varanda coberta



Fonte: Restaurante Choppão e Delivery, 2016.⁷⁰

Figura 73: Restaurante com varanda descoberta



Fonte: Lélis Peixaria, 2002.⁷¹

A praça do caju foi elaborada propositalmente para relembrar uma fruta típica da região, circundado por espelhos d'água e lago artificial de modo a elevar a umidade relativa do ar e propor uma sensação de serenidade, relaxamento e bem estar do usuário e ao redor dos espelhos d'água foi inserido árvores frutíferas para fornecer sombra e auxiliar na temperatura do ambiente já que a região tem a temperatura elevada.

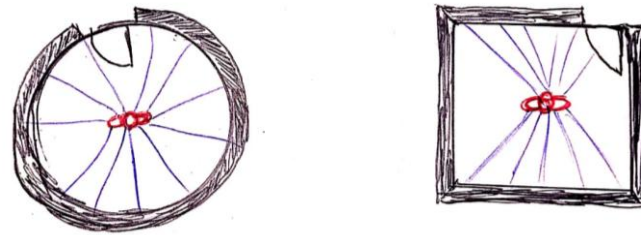
⁷⁰ Disponível em: <http://choppao.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=57&Itemid=258>. Acesso em: 20 nov. 2020.

⁷¹ Disponível em: <<https://www.lelispeixaria.com.br/>>. Acesso em: 20 nov. 2020.

No espaço para eventos foi proposto ao ar livre, pois permite um maior contato com a natureza, proporcionando um clima ainda mais agradável, além de tornar o evento informal consequentemente deixando os convidados mais descontraídos para o proveito do evento.

Os quiosques foram dispostos de modo a garantir a exposição e vendas de mercadorias com o conceito feira no estilo contemporâneo, deste modo foi proposto o formato circular assegurando uma melhor visualização e atendimento aos usuários no seu entorno (Figura 74). Nas proximidades foram colocados os stands que tem por finalidade expor produtos artesanais da região e o hortifruti de propiciar o frescor das feiras com a simplicidade dos grandes mercados, deste modo foi inserido junto aos restaurantes e quiosques garantindo a flexibilização do acesso.

Figura 74: Esquema do quiosque



Fonte: Acervo do autor, 2020.

6.1 Programas de necessidade.

Através dos estudos de referências e da bibliografia explorada, desenvolveu-se o programa de necessidades e pré-dimensionamento que foi dividido por setores: administrativo, gastronômico, lazer e produtos, serviço e estacionamento, para atender o público alvo de todas as faixas etárias, fundamentada na satisfação e bem estar dos turistas e visitantes no ato de saborear e relembrar o tradicionalismo.

6.1.2 Setores do Programa de Necessidades.

Tabela 04: Programa de necessidades setor administrativo

SETOR ADMINISTRATIVO			
Ambiente	Quant.	Dimensionamento (m ²)	Total
Almoxarifado	1	15,11	15,11
Ambulatório	1	22,79	22,79
Circulação	1	30,54	30,54
Copa	1	14,51	14,51
Diretoria	1	17,74	17,74
DML	1	1,95	1,95
PCD Fem.	1	3,17	3,17
PCD masc.	1	3,17	3,17
Sala de reunião	1	30,71	30,71
Secretaria	1	20,15	20,15
Recepção	1	18,18	18,18
W.C Fem	1	6,34	6,34
W.C Masc.	1	6,33	6,33
Subtotal do setor (m ²)			190,7

Fonte: Acervo do autor, 2020.

Tabela 05: Programa de necessidade setor gastronômico

SETOR GASTRONÔMICO			
Ambiente	Quant.	Dimensionamento (m ²)	Total
Antecâmara	5	18,51	18,51
Bar	1	30,2	30,2
Caixa	5	24,87	24,87
Despensa	5	15,95	15,95
DML	5	7,48	7,48
Cozinha	5	324,58	324,58
Estar funcionário	5	48,51	48,51
Espaço família	2	32,51	32,51
Espaço fumante	4	59,69	59,69
Hortifruti	1	218,3	218,3
Restaurantes	5	1294,88	1294,88
W.C fem.	7	27,42	27,42
W.C masc.	7	27,18	27,18
PCD Fem.	3	11,7	11,7
PCD masc.	3	11,66	11,66
Subtotal do setor (m ²)			2153,44

Fonte: Acervo do autor, 2020.

Tabela 06: Programa de necessidade setor lazer e produtos

SETOR DE LAZER E PRODUTOS			
Ambiente	Quant.	Dimensionamento (m ²)	Total
Átrio	1	320,01	320,01
Espaço de contemplação	1	315,43	315,43
Espaço para evento	1	226,15	226,15
Hall	1	109,58	109,58
Jardim	1	229,05	229,05
Playground	1	43,32	42,32
Quiosque	4	46,83	46,83
Stand	6	56,78	56,78
Varanda	3	391,1	391,1
Subtotal do setor (m ²)			1737,25

Tabela 07: Programa de necessidade setor de serviço

SETOR DE SERVIÇO			
Ambiente	Quant.	Dimensionamento (m ²)	Total
Almoxarifado	1	48,15	48,15
Central de lixo	1	18,97	18,97
Carga e descarga	1	110,37	110,37
Carga e descarga alimentos e bebidas	1	275,6	275,6
Corredor de serviço	1	251,43	251,43
Depósito de gás	1	14,08	14,08
Lixo úmido	4	15,35	15,35
Lixo seco	4	14,45	14,45
Subtotal do setor (m²)			748,4

Fonte: Acervo do autor, 2020.

Tabela 08: Programa de necessidade do estacionamento

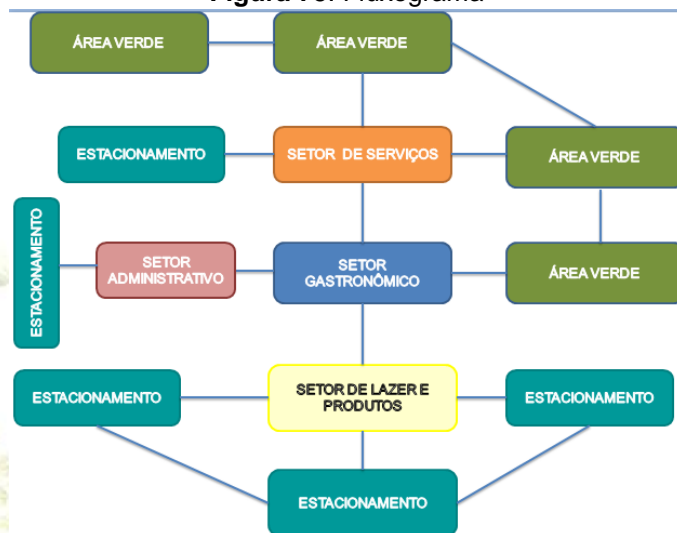
ESTACIONAMENTO			
Ambiente	Quant.	Dimensionamento (m ²)	Total
Vaga para ambulância	1	310,22	310,22
Vaga para bombeiro	1		
Vagas para o complexo	183	22478,54	22478,5
Vaga para gestante	10		
Vaga para idoso	10		
Vaga para PCD	10		
Vaga para funcionários	11	1219,63	1219,63
Subtotal do setor (m²)			24008,4

Fonte: Acervo do autor, 2020.

6.1.3 Organograma e fluxograma.

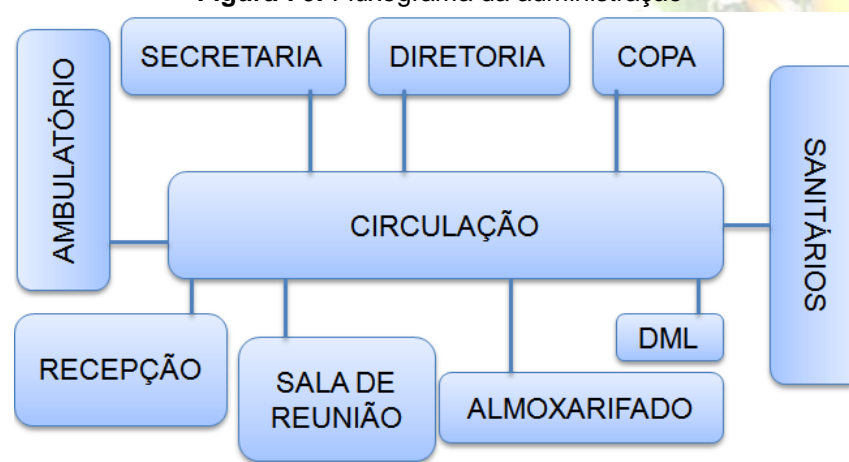
Com o programa de necessidade definido, foi elaborada uma análise de fluxo ponderando a funcionalidade das edificações. Por ser um projeto multifuncional, esse estudo é de suma importância para que haja um bom desempenho entre os ambientes e consequentemente obter um bom funcionamento nas atividades prestadas e serviços, garantindo a facilidade nos acessos para funcionários e clientes (Figura 75 a 79).

Figura 75: Fluxograma



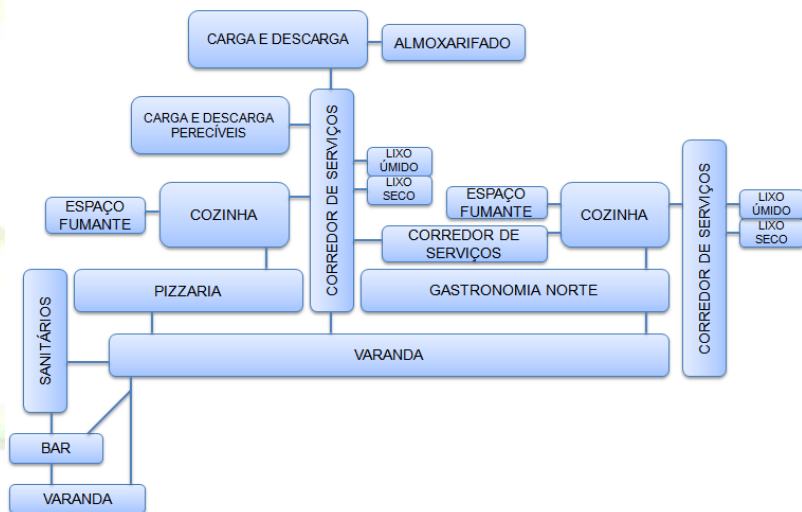
Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 76: Fluxograma da administração



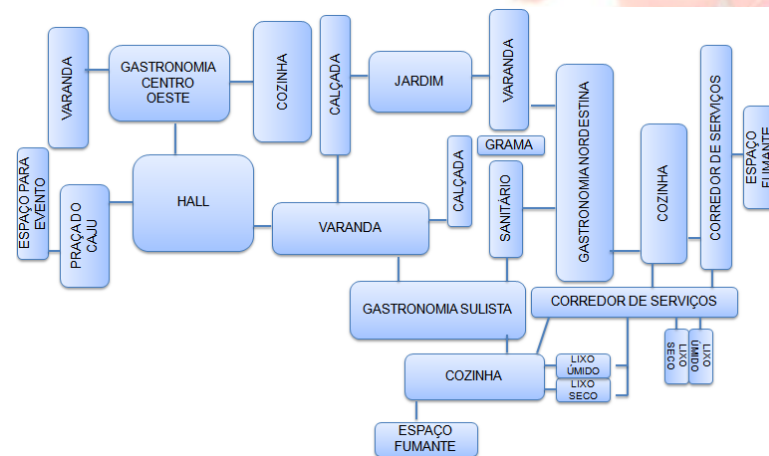
Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 77: Fluxograma da doca e restaurantes



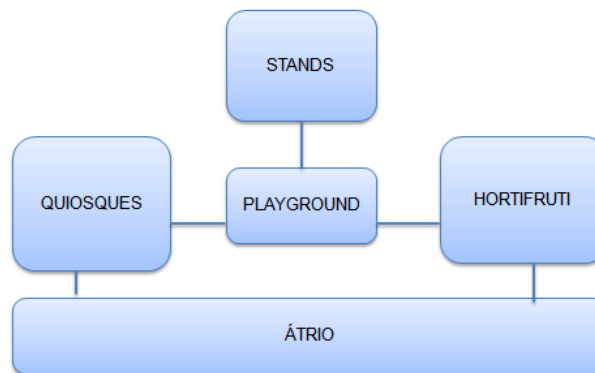
Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 78: Fluxograma do restaurante centro oeste e nordestino



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 79: Fluxograma do setor de lazer e produtos



Fonte: Acervo do autor, 2020.

6.1.4 Setorização.

Elaborada para apresentar os setores projetados no sítio, a planta de implantação ficou da seguinte forma: na Avenida B foi elaborado a entrada para o estacionamento para quem quiser fazer um acesso rápido ou não no hortifruti e quiosques. Na lateral foi projetada uma rua para ser o acesso principal do complexo gastronômico regional e acesso da doca, dessa forma facilitando a entrada dos usuários na edificação. As edificações foram inseridas em lugares táticos para facilitar o acesso, dispendo de 6 blocos: a administração, doca, guarita, hortifruti, quiosques e a edificação principal que são os restaurantes. No sítio foram inseridas árvores arbóreas e frutíferas para obter sombreamento e conforto térmico e ao mesmo tempo fazer proveito da área permeável (Figura 80).

Figura 80: Setorização da implantação



Fonte: Acervo do autor, 2020.

6.1.5 Análises da legislação incidente.

A proposta projetual considerou todas as Leis Complementares na cidade de Cuiabá-MT, dessa forma os materiais destacados nesse projeto foram elaborados de acordo com a região e o clima do mesmo, promovendo conforto térmico, acessibilidade e bem estar dos usuários, assim como também foram implantados árvores típicas das regiões citadas anteriormente para aprimorar a arborização do ambiente e consequentemente contribuir com a flora da cidade. Para conseguir tal efeito foram utilizados materiais propícios para o projeto tais como: alvenaria, madeira e vidro e elementos construtivos como brises verticais, cobogó, pergolado e cobertura de policarbonato.

Os brises verticais foram incorporados como elemento nas paredes dos banheiros para vedar a visão no ambiente. O cobogó foi utilizado nas paredes do corredor de serviço para evitar a incidência direta de radiação solar no interior do ambiente e permitir a ventilação natural no local. O pergolado foi usado no jardim para decorar o ambiente e servir como área de descanso. A cobertura de policarbonato foi utilizada para deixar o ambiente mais iluminado e confortável.

6.1.6 Plano diretor de Cuiabá-MT.

O Plano Diretor Estratégico de Cuiabá, apurado pela Lei Complementar nº 150 de 29 de janeiro de 2007, no que lhe concerne é averbado pela Lei Nº 10.257/2001 do Estatuto das Cidades e pela Lei Complementar Nº 220 de dezembro de 2010 a Lei Orgânica do município, tendo como finalidade o aperfeiçoamento das competências públicas e dos direitos fundamentais que estabelece as regras de conduta para a população da cidade, no plano diretor determina os parâmetros municipais do território estabelecendo ao critério espacial os usos e atividades do solo municipal.

6.1.7 Uso e Ocupação do Solo – Lei Complementar nº 389/2015.

O desenvolvimento do projeto terá como base a Lei Complementar Nº 389 de 03 de novembro de 2015, na qual aponta normas e instruções gerais e específicas sobre o zoneamento, Uso, Ocupação e Urbanização do Solo do município de Cuiabá. Segundo a Lei de Uso e Ocupação do Solo o sítio se classifica na Zona de Uso Misto – ZUM, dispondo de sua lateral uma Rua Projetada, classificada como via local e na frente à Avenida B classificada como via principal planejada. De acordo com os dados da Lei Complementar nº 389/15, obteve as informações a seguir (Tabela 09):

Tabela 09: Classificação das vias

IDENTIFICAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PGM	CALÇADA
AVENIDA B	VIA PRINCIPAL PLANEJADA	30	1/6
RUA PROJETADA	VIA LOCAL	12	1/6

Fonte: Acervo do autor, 2020.

6.1.8 Vaga de estacionamento.

As vagas de estacionamento previsto na Lei Complementar nº 389/2015, está inserida na proposta projetual de acordo com a área construída, sendo 1 vaga a cada 75 m², portanto nesse projeto a área construída é de 4.443,83m² totalizando 60 vagas(Tabela 10). Contudo por ter espaço disponível no terreno foram construídas 183 vagas para os usuários e 11 vagas para funcionários, além destes foram incluídas 8 vagas para gestantes, idosos e pessoas com deficiência (PCD), desta forma obedecendo o art. 7 da Lei Acessibilidade nº 10.098/00.

Tabela 10: Número de vagas destinado a estacionamento

Comércio atacadista, indústria e depósito*	1 vaga/200m ² de área útil e no mínimo 2 vagas	Os prédios de depósito e indústria acima de 300m ² , terão previsão de vagas para caminhões em, no mínimo, 20% das vagas obrigatórias. O comércio atacadista terá previsão de local para carga e descarga de materiais, observando a proporção de, no mínimo, áreas correspondente a 3% das vagas obrigatórias.
Comércio varejista*	1 vaga/75m ² de área construída e no mínimo 2 vagas	
Restaurantes*	1 vaga/20m ² de área construída	
Galeria comercial*	1 vaga/75m ² de área construída e no mínimo 2 vagas	Previsão de 3% das vagas para carga e descarga ou no mínimo 1 vaga

Fonte: Parte integrante e complementar à Lei do Código de Obras

6.1.9 Índices urbanísticos .

Através do zoneamento e levando em conta a tabela de índices urbanísticos da proposta projetual e a tabela de pré-dimensionamento do mesmo, foi determinada a seguinte tabela de índices urbanísticos do Complexo Gastronômico Regional em importância o terreno que foi definido (Tabela 11).

Tabela 11: Índices urbanísticos

QUADRO DE ÍNDICES URBANÍSTICOS		
Descrição	Área m ²	Percentual
Área do terreno	43.846,85	100%
Área construída computável	4.443,83	10.1%
Área construída não computável	7.682,66	17.4%
Área permeável	31.720,36	72,50%

Fonte: Acervo do autor, 2020.

6.2 Instalação predial de água fria – NBR 5626/1998.

Os cálculos de reservatório de água foram embasados na norma NBR 5626/98 que rege a instalação predial de água fria. De acordo com a norma será usado o sistema de distribuição indireta por gravidade, que será manuseado através do uso de reservatórios instalados na laje dos sanitários dos restaurantes e também receberá água pela rede pública de abastecimento de água.

Reservatório de água

Para fazer o cálculo é fundamental saber a quantidade de pessoas que usufruem o local, se por ventura não souber pode utilizar uma estimativa de acordo a NBR5626/98:

$$Cd = P \times q$$

Onde: Cd = consumo diário (litros/dia);

P = população que ocupará a edificação e q = consumo per capita (litros/dia).

- **Complexo Gastronômico Regional**

Área Total Construída: 4.443,83m²

Índice: 25 litros/dias por refeição.

Cálculo do consumo diário:

4.443,83 x 25 litros: 111.095,75 Litros

111.095,75 + 20% (Reserva de Incêndio): 22.219,15 litros

Quantidade estipulada para 2 dias: 44438,3 Litros

- Reservatório inferior: 60% CR;
- Reservatório superior: 40% CR.

$$CR = 2 \text{ Cd } CR = 2 \times 111.095,75 = 44.438,3 \text{ l}$$

$$CR (\text{superior}) = 0,4 \times 44.438,3 + 22.219,15 \text{ l} = 39.994,47 \text{ l}$$

$$CR (\text{inferior}) = 0,6 \times 44.438,3 = 26.662,98 \text{ l}$$

6.2 1 Saída de emergência.

De acordo com a NBR 9077 no que se refere ao dimensionamento, a edificação está inserida no grupo C3 Uma pessoa por 3,00 m² de área (E) (J), conforme (Tabela 12).

Tabela 12: Dados para o dimensionamento de saída

Tabela 5 - Dados para o dimensionamento das saídas

Ocupação		População ^(A)	Capacidade da U. de passagem		
Grupo	Divisão		Acessos e descargas	Escadas ^(B) e rampas	Portas
A	A-1, A-2	Duas pessoas por dormitório ^(C)	60	45	100
	A-3	Duas pessoas por dormitório e uma pessoa por 4 m ² de área de alojamento ^(D)			
B	-	Uma pessoa por 15,00 m ² de área ^{(E) (G)}	100	60	100
C	-	Uma pessoa por 3,00 m ² de área ^{(E) (J)}			
D	-	Uma pessoa por 7,00 m ² de área			
E	E-1 a E-4	Uma pessoa por 1,50 m ² de área ^(F)	30	22	30
	E-5, E-6	Uma pessoa por 1,50 m ² de área ^(F)			

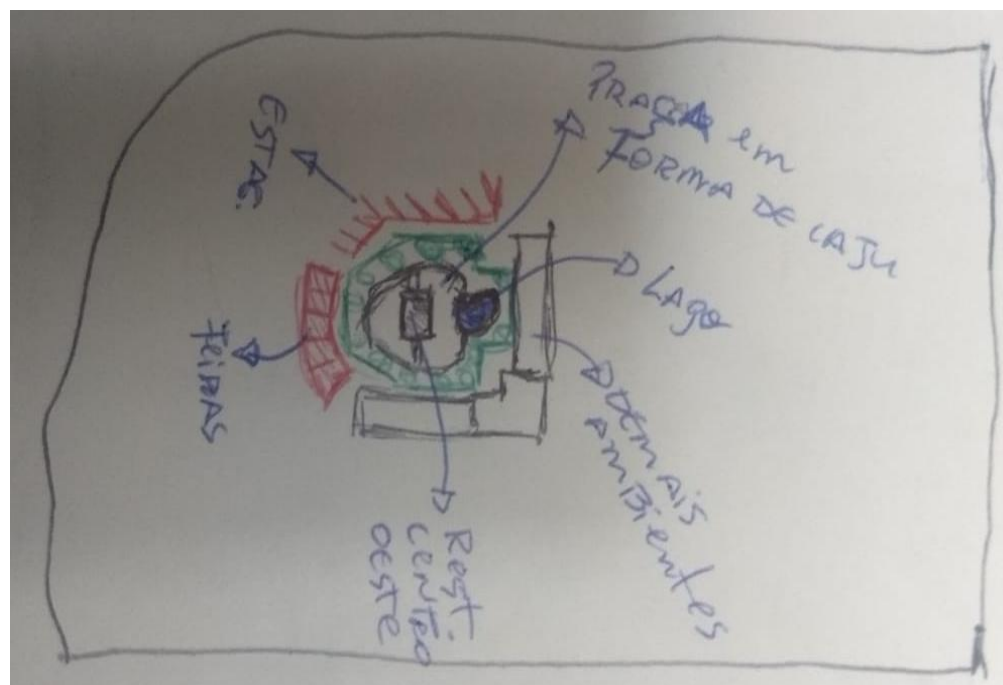
Fonte: NBR 9077/2001

6.2.2 Ensaios técnicos.

Composição espacial;

O desenvolvimento inicial da criação é elaborado através de esboço ou croqui de forma a setorizar os ambientes para que fiquem claras as ideias, sendo expressas por volumetrias ou graficamente, dessa forma norteando o aprimoramento do estilo e da forma do projeto tendo em mente um lugar onde os usuários poderão saborear e conhecer o sabor de cada canto do Brasil que faz a história do Mato Grosso, sendo assim a nova proposta do Complexo Gastronômico Regional (Figura 81).

Figura 81: Esboço da setorização da implantação



Fonte: Acervo do autor, 2020.

7. Diretrizes de projeto

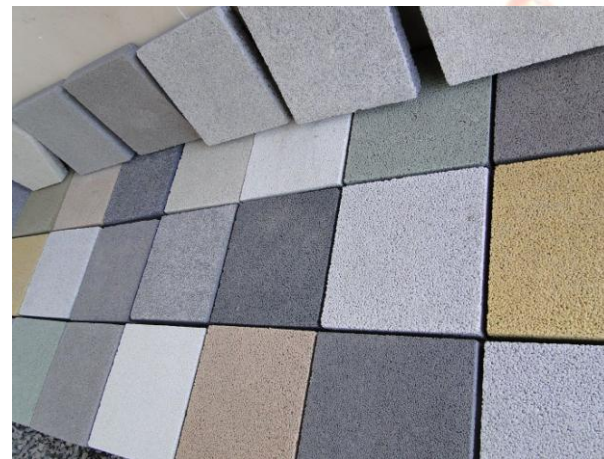
Serão apresentadas as essenciais diretrizes para o desenvolvimento do projeto arquitetônico de um Complexo Gastronômico Regional, a ser implantado na cidade de Cuiabá-MT, utilizando questões sustentáveis referentes à edificação, em que as mesmas têm o papel de contribuir ao ecossistema. Mediante a essas soluções escolhidas buscar obter progressos nas condições para o bem estar dos usuários adaptando suas funções, uso e necessidades no mesmo.

7.1. Piso Drenante.

Conhecido como piso permeável, o piso drenante será usado na parte externa da edificação, deste modo propiciando menor impacto na implantação da edificação como também elevar a taxa de permeabilidade do solo, já que se trata de um piso extremamente permeável, seu percentual de permeabilidade difere de 50% a 90% tornando um piso exemplar. Por ser um piso ecológico sua função é limitar a formação de poças e facilitar o escoamento de água através de seu processo de criação sendo fabricado com concreto e pedras granuladas, de forma a evitar problemas mais graves como enchentes e alagamentos. Além de evitar graves problemas o piso também é resistente pela forma de fabricação, seguro por ser antiderrapante e poroso, ele é harmônico com o paisagismo graças ao seu design moderno e praconagens criativas e econômico, pois tem baixo padrão de manutenção e longa durabilidade e não a desperdício na instalação (Figura 82 e 83).

Figura 82: Piso drenante

Fonte: DRENALTEC, 2020.⁷²

Figura 83: Piso drenante colorido

Fonte: DRENALTEC, 2020.⁷³

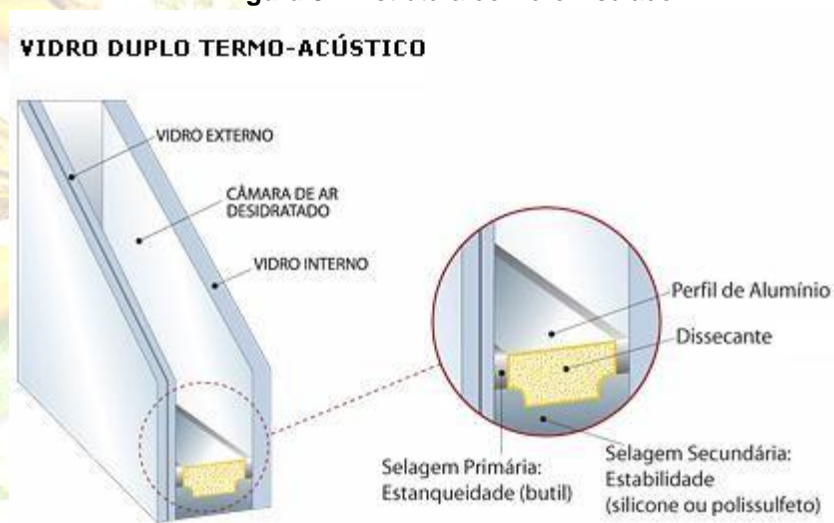
7.1.2 Vidro insulado.

Conhecido como vidro duplo, o insulado foi usado na fachada do restaurante centro oeste incorporado no guarda corpo e pele de vidro. É fabricado com base de um sistema de envidraçamento podendo ter duas ou mais peças de vidro fixas a um perfil de alumínio, duplamente vedadas. Dessa forma são criadas duas selagem, uma para não haver troca gasosa e a outra para assegurar a instabilidade dos dois. O vidro em termo de aproveitamento da luz natural e termoacústico é o melhor, pois bloqueia o calor e reduz os barulhos externos, desse modo proporcionando economia energética, criando um ambiente mais claro e confortável e dispendo mais do conforto acústico (Figura 84 e 85).

⁷² Disponível em: <<https://www.drenaltec.com.br/o-que-e-piso-drenante/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

⁷³ Disponível em: <<https://www.drenaltec.com.br/o-que-e-piso-drenante/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

Figura 84: Estrutura do vidro insulado



Fonte: VIMINAS, 2020.⁷⁴

7.1.3 Cobogó.

Elemento vazado feito originalmente de cimento e tijolos criado para obter a sensação do falso privado, ou seja, conectar e ao mesmo tempo vedar o local, aproveitando a iluminação e ventilação natural por meio de permeabilidade visual. O cobogó com seus diversos tipos de formas transforma o ambiente interno e externo através do efeito que a sombra faz nos pisos e paredes e da personalidade ao ambiente. Portanto foi utilizado no corredor de serviço para obter iluminação e ventilação natural no ambiente (Figura 86 e 87).

Figura 85: Perspectiva do projeto com o vidro



Fonte: Acervo do autor, 2020.

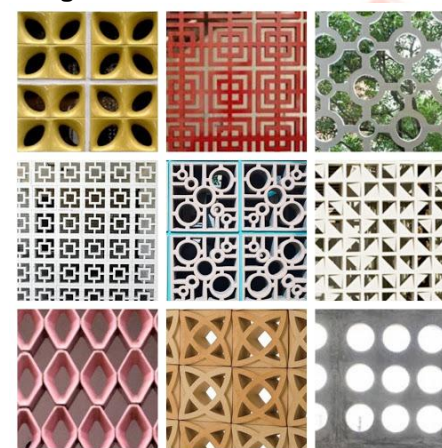
⁷⁴ Disponível em: < <https://viminas.com.br/produtos/vidro-insulado>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

Figura 86: Cobogós



Fonte: ENTENDAANTES, 2019.⁷⁵

Figura 87: Diversidade de formas



Fonte: BRASILIA CONCRETA, 2014.⁷⁶

7.1.4 Brises.

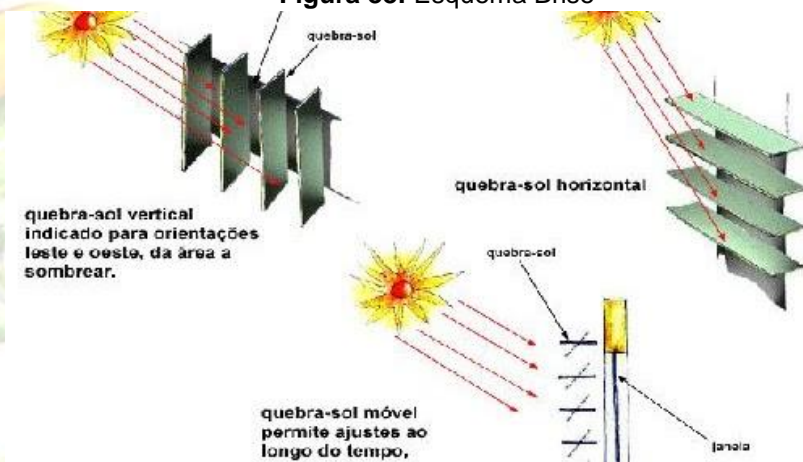
Elemento criado para reduzir a alta temperatura provocada pela luz solar direta. No verão além de bloquear o exagero de calor emitido pelo sol, o brise diminui a necessidade de resfriamento no interior do local e no inverno ele impede a saída de calor através das suas áreas envidraçadas e simultaneamente adquire certa quantidade de energia solar, assim dessa forma economizando no seu aquecimento. Além de controle dos ganhos térmicos os brises também controla a iluminação ventilação natural, quando utilizada na parte externa do edifício, geralmente usado em fachadas para surgir o tal efeito.

⁷⁵ Disponível em: <<https://entendaantes.com.br/cobogo-e-divisorias-vazadas-decoracao/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

⁷⁶ Disponível em: <<http://brasiliaconcreta.com.br/cobogo-2/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

Os brises podem ser fabricados por diversos tipos de materiais como madeira, aço, concreto, vidro tela, policarbonato assim como outros e garante impacto significativo na questão de eficiência energética e rendimento térmico e luminoso podendo se inserido nos quesitos de sustentabilidade, e desse modo possivelmente garantir os selos de sustentabilidade — como o AQUA e o LEED (Figura 88 e 89). Esse elemento foi usado verticalmente para vedação visual nas entradas dos banheiros.

Figura 88: Esquema Brise



Fonte: ARCHDAILY, 2018.⁷⁷

Figura 89: Brise vertical



Fonte: ARCHGLASS, 2019.⁷⁸

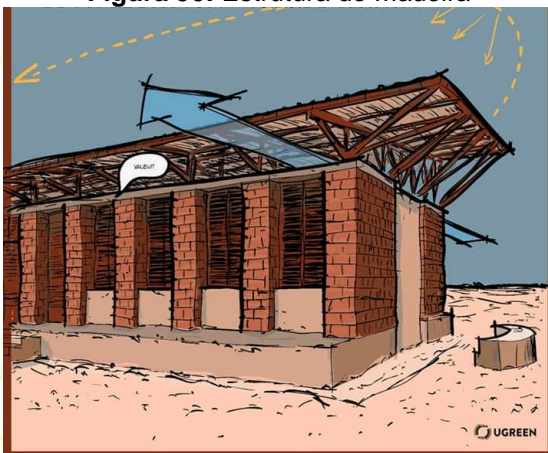
⁷⁷ Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/900929/brises-detalhes-construtivos-e-aplicacao-pratica>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

⁷⁸ Disponível em: <<https://archglassbrasil.com.br/noticias/escritorio-de-arquitetura-brasileiro-faz-releitura-do-brise/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

7.1.5 Trelça espacial de madeira.

O uso da madeira é uma alternativa que consome pouca energia no sistema de produção, que concede na redução de custos com os materiais sem provocar aumento dos custos construtivos e também contribui na preservação das florestas nativas. Levando em consideração a crescente taxa elevada da madeira de reflorestamento, somando ambos tem-se o benefício de um retorno relativamente rápido. Na cobertura a trelça de madeira suporta melhor que outros tipos de materiais, pois sua eficiência está na distribuição das cargas possibilitando forma tridimensional leve e com uma repartição equilibrada dos esforços. Portanto esse sistema de cobertura é relativamente sustentável e de baixo custo (Figura 90 e 91) e foi usado na cobertura do espaço de contemplação.

Figura 90: Estrutura de madeira



Fonte: ALAMEDA CRIATIVA, 2017.⁷⁹

Figura 91: Trelça espacial de madeira



Fonte: ALAMEDA CRIATIVA, 2017.⁸⁰

⁷⁹ Disponível em: <https://alamedacriativablog.wordpress.com/2017/06/20/trelca/trelca-madeira-ligacoes-metalicas/>. Acesso em: 09 nov. 2020.

⁸⁰ em: <https://alamedacriativablog.wordpress.com/2017/06/20/trelca/trelca-madeira-ligacoes-metalicas/>. Acesso em: 09 nov. 2020

7.1.6 Captação de águas pluviais.

Foi utilizada a captação de águas pluviais no complexo gastronômico regional com o sistema de cisterna enterrada para diminuir o impacto ambiental, pois alguns dos benefícios da instalação de cisternas são: a conservação da água, é ecológica, reduz até 50% na conta de água e na proposta projetual pode originar um meio sustentável, e assim conscientizar os usuários para o uso ecológico nas suas residências.

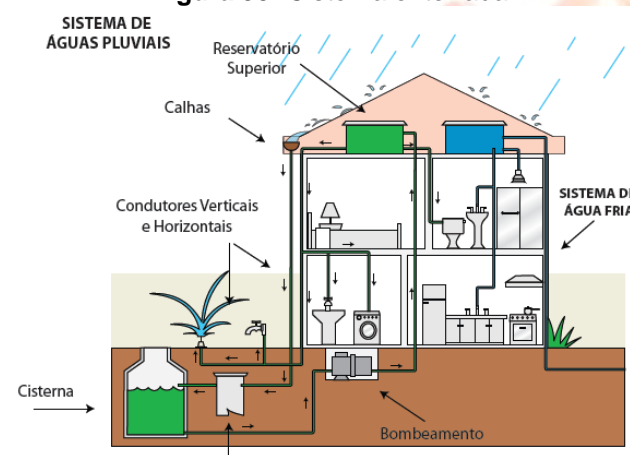
A cisterna funciona através de filtragem, armazenamento e distribuição da água que cai no telhado sendo possível reaproveita-la através dos dutos de drenagem, dessa forma a água é canalizada para uma cisterna e depois é ativada uma bomba d'água que envia a água captada para as caixas de distribuição, posteriormente servindo para a irrigação de jardins, vasos sanitários entre outros. Há dois tipos de instalação, as cisternas enterradas (Figura 93), em geral de maior porte ou as que ficam acima do piso, conhecidas como cisterna vertical (Figura 92), dessa forma custo da instalação é menor.

Figura 92: Cisterna vertical



Fonte: ECICLE, 2020.⁸¹

Figura 93: Cisterna enterrada



Fonte: Instituto Ventura, 2012.⁸²

7.1.7 Cobertura de policarbonato.

Material utilizado para coberturas e divisões internas, sendo o melhor, pois é seguro e resistente a impactos entre os termoplásticos usados na construção civil. O policarbonato possui economia no transporte, na sua manipulação, na montagem final, na economia energética, pois tem elevado valor de isolamento térmico que é produzido pelo colchão de ar formado entre as paredes das chapas (alvéolos), que pode ser aprimorado utilizando-se a linha de cores reflexivas e reflexivas total. Esse tipo de cobertura traz diversas vantagens como impedimento de 100% dos raios UV, excelente índice de reflexão, diminuindo a propagação do calor, alta

⁸¹ Disponível em: <<https://www.ecycle.com.br/3301-captacao-de-agua-da-chuva-aproveitamento-sistema-cisternas-como-captar-armazenar-coletar-para-aproveitar-vantagens-coletor-modelos-cisterna-ecologica-aproveitando-coleta-pluvial-armazenamento-caseiro-residencial-como-onde-encontrar-comprar#:~:text=Tamb%C3%A9m%20conhecida%20como%20algibe%C2%0a,%C3%A1gua%20para%20usos%20restritos%20no>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

⁸² em: <<http://www.ventura.org.br/noticias/2012/08/06/como-fazer-captacao-de-agua-de-chuva/captacao-agua-chuva-casa/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

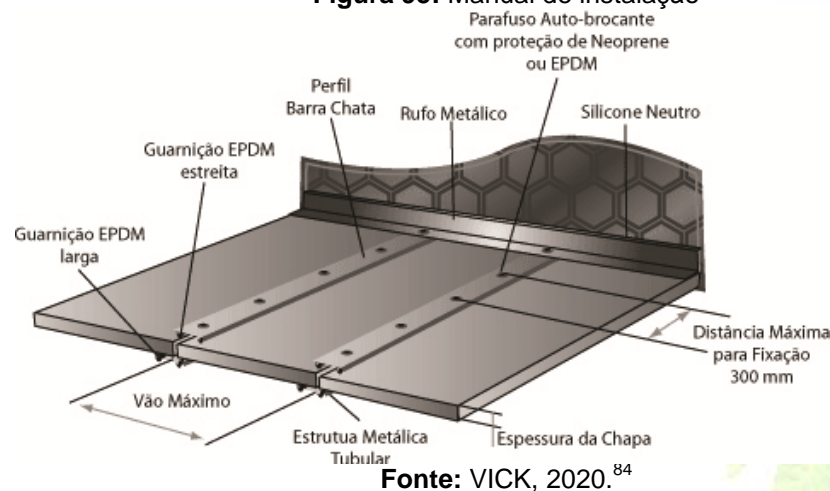
transmissão luminosa, Resistentes ao calor, auto-extinguível, não propaga chama e Leves e fáceis de colocar (Figura 94 e 95). Em vista disso esse elemento foi usado na cobertura da varanda da pizzaria e restaurante da gastronomia norte.

Figura 94: Policarbonato alvéolos



Fonte: VICK, 2020.⁸³

Figura 95: Manual de instalação



Fonte: VICK, 2020.⁸⁴

7.1.8 Ripado.

Elemento usado na parte externa da edificação tal como na fachada para obter dinamismo através da volumetria e profundidade e anexado no hall para obter a vedação visual no interior, dessa forma causando menor impacto ambiental. O painel ripado é um sistema de marcenaria que consiste, essencialmente, na utilização de ripas de madeira de forma espaçada e regular, formando um

⁸³ Disponível em: <<https://www.vick.com.br/policarbonato-alveolar/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

⁸⁴ Disponível em: <<https://www.vick.com.br/policarbonato-alveolar/>>. Acesso em: 09 nov. 2020.

efeito uniforme na região escolhida (Figura 96). Excelente opção para quem deseja obter um elemento orgânico na decoração, o ripado além da sua versatilidade possui outros benefícios como: facilidade na aplicação, proteção na paredes reduzindo necessidade de reparos e pinturas regulares, são consideradas sustentáveis por ser fabricadas com a madeira pinus que são madeiras de reflorestamento ou por ripas feitas com poliestireno que possui processo de fabricação, o isopor (EPS) reciclado e os produtos são fabricados em até 12 opções de cores.

Figura 96: Ripado de madeira



Fonte: TORO DESING EM MADEIRA, 2020.⁸⁵

⁸⁵ Disponível em: <<https://www.designtoro.com.br/site/2/servicos-em-campinas/>>. Acesso em: 23 nov. 2020.

8. Ensaio Gráficos

A entrada principal para o edifício se dá pela Avenida B que está interligada com dois bolsões de estacionamento, seguido pelas entradas pelo átrio que fica logo à frente do terceiro bolsão e a segunda entrada que está ao lado no segundo bolsão de estacionamento. A terceira entrada está localizada no primeiro bolsão que se dá pelo caminho do centro de eventos e todas as entradas são de fáceis acessos e circulação para o interior do complexo.

Figura 97: Implantação

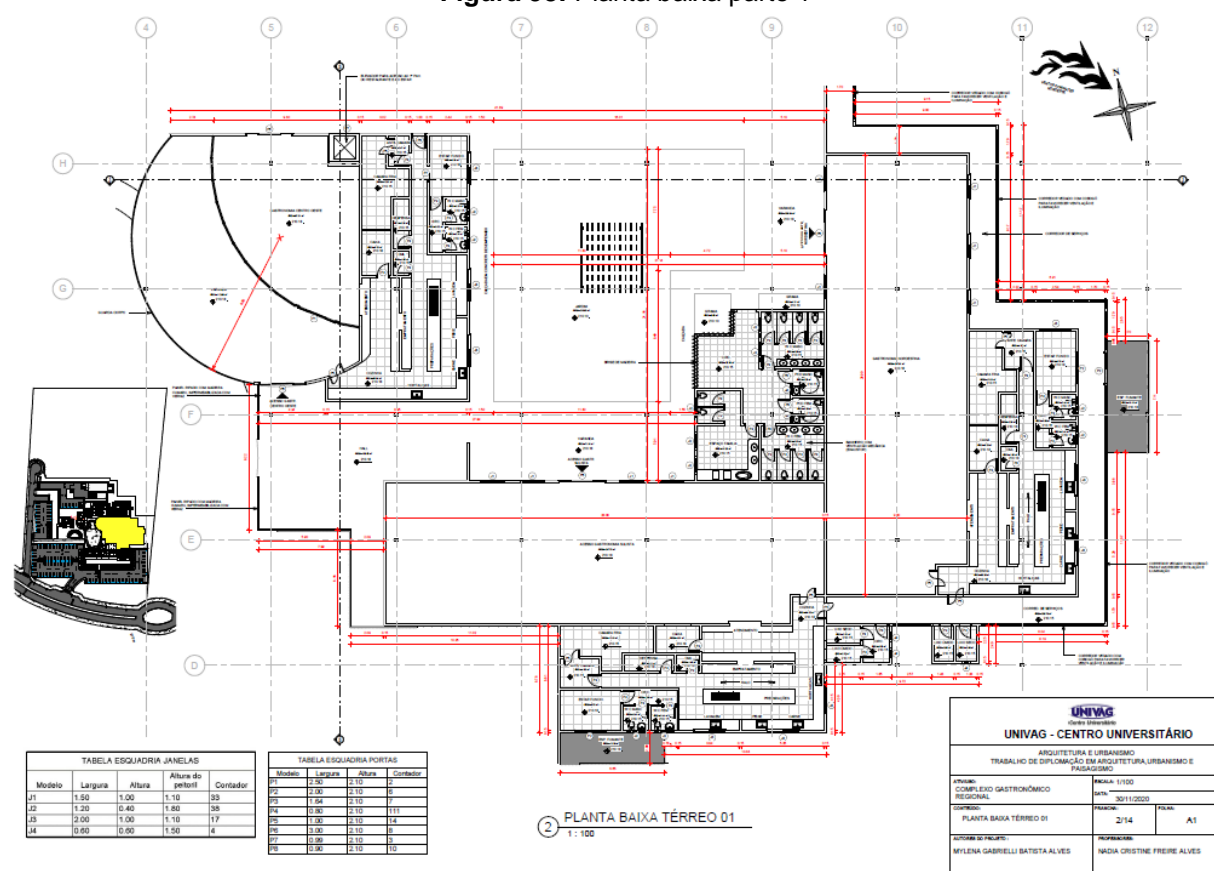


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1 Planta baixa parte 1 – Gastronomia Sulista, Nordestina e Centro Oeste.

O acesso é feito pelo hall podendo circular internamente pela calçada e as varandas internas. No centro dos restaurantes tem um jardim para contemplar e fazer o uso caso queira, com pergolado envolto por um maracujazeiro, árvore frutífera da família trepadeira. Esse jardim além de proporcionar o bem estar, permite a entrada de iluminação e ventilação natural nos ambientes.

Figura 98: Planta baixa parte 1

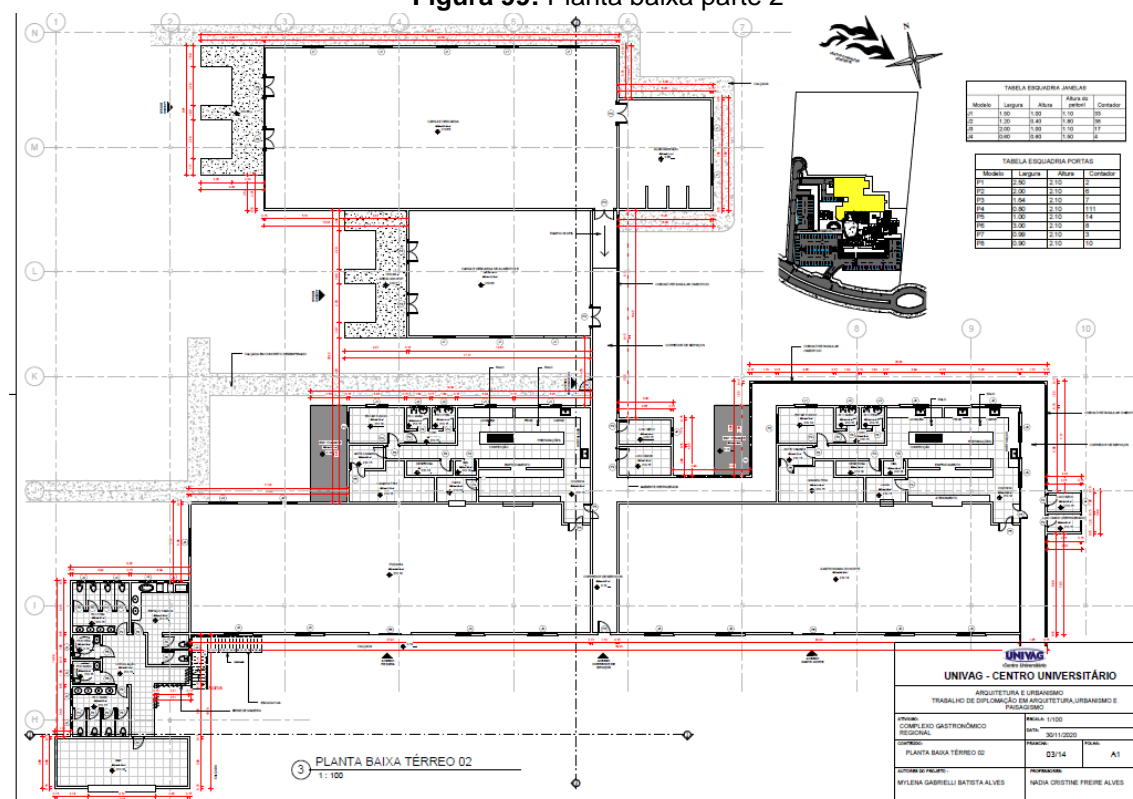


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1.2 Planta baixa parte 2 – Doca, Gastronomia do Norte e Pizzaria.

Nessa prancha seccionada estão à mostra o bar que fica de frente com a praça do caju, logo atrás está o banheiro social, PCD e espaço família, ao lado direito estão à pizzaria em seguida o corredor e o restaurante do norte sendo acessível pela varanda que está no lado externo dos mesmos, no lado inferior do dos restaurantes se encontra a doca que esta conectada através do corredor de serviço.

Figura 99: Planta baixa parte 2

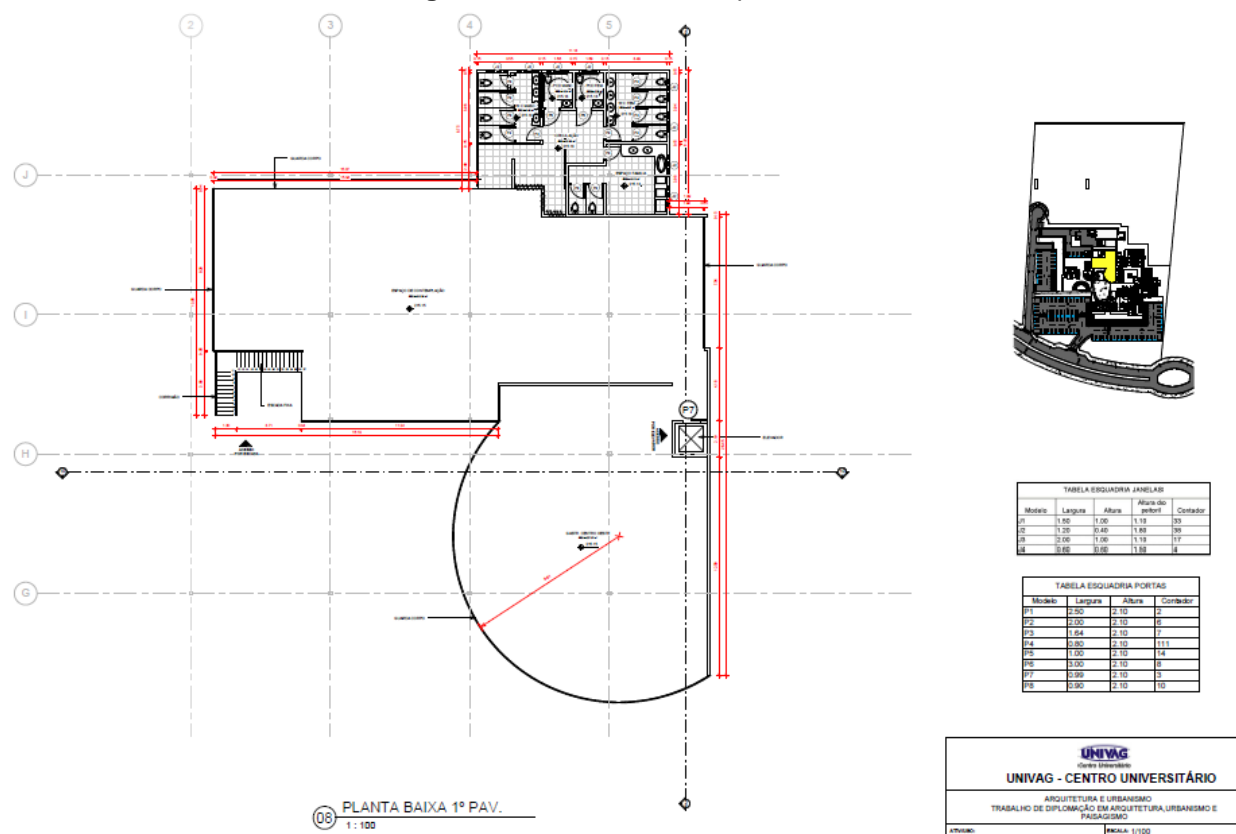


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1.3 Planta baixa 1º pavimento – Gastronomia Centro Oeste e Espaço de Contemplanção

Nesta prancha está localizado o restaurante centro oeste sendo acessível pelo elevador ao lado está o espaço de contemplação seguido da escada que dá acesso à parte inferior da edificação e possui banheiros (social e PCD) e espaço família.

Figura 100: Planta baixa 1º pavimento

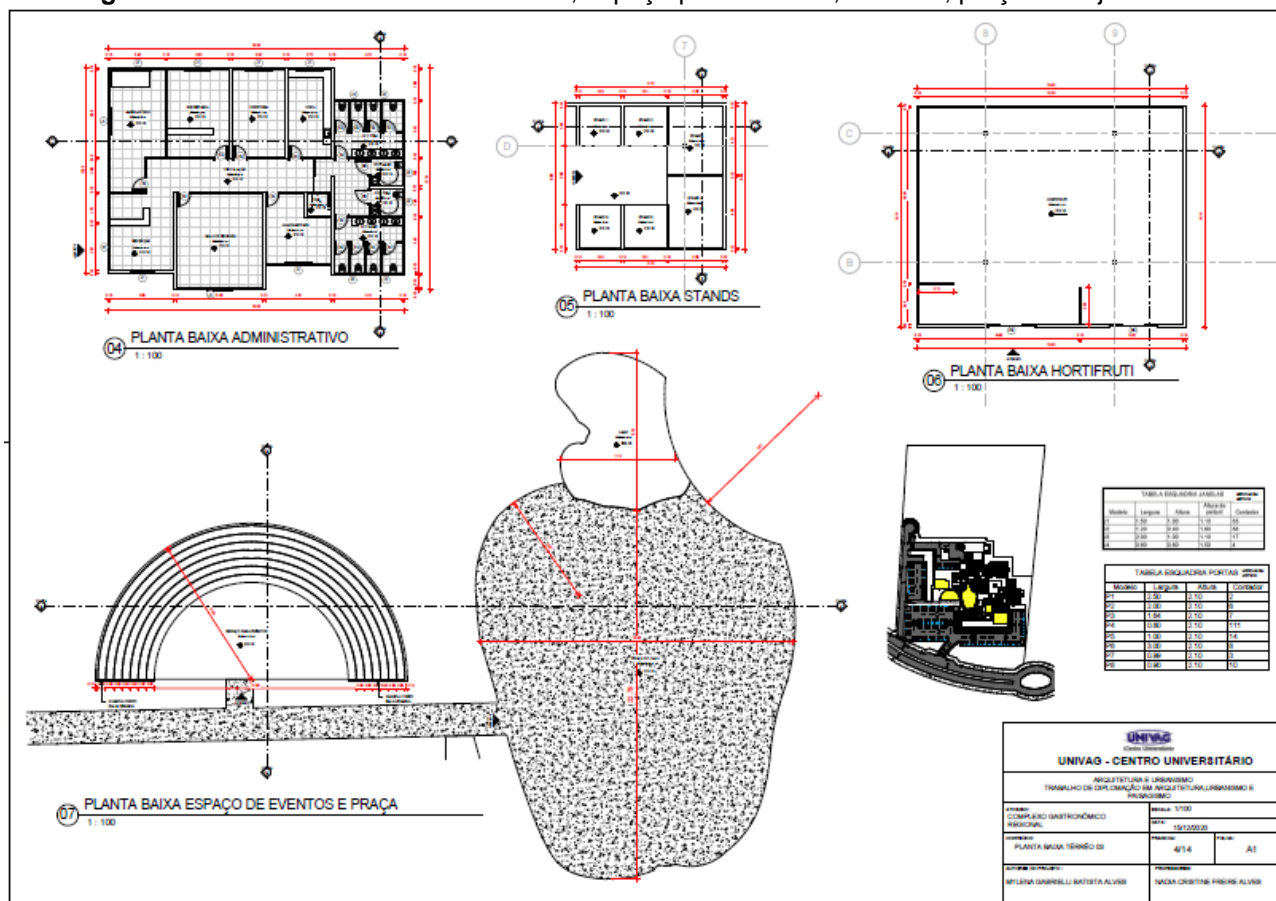


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1.4 Planta baixa – Administrativo, Espaço para eventos, Hortifruti, Praça do caju e Stands.

Nesta prancha estão anexadas às plantas baixas da administração, do espaço de eventos e a praça do caju, a planta baixa do hortifruti e stands (lojas).

Figura 101: Planta baixa – Administrativo, espaço para eventos, hortifruti, praça do caju e stands

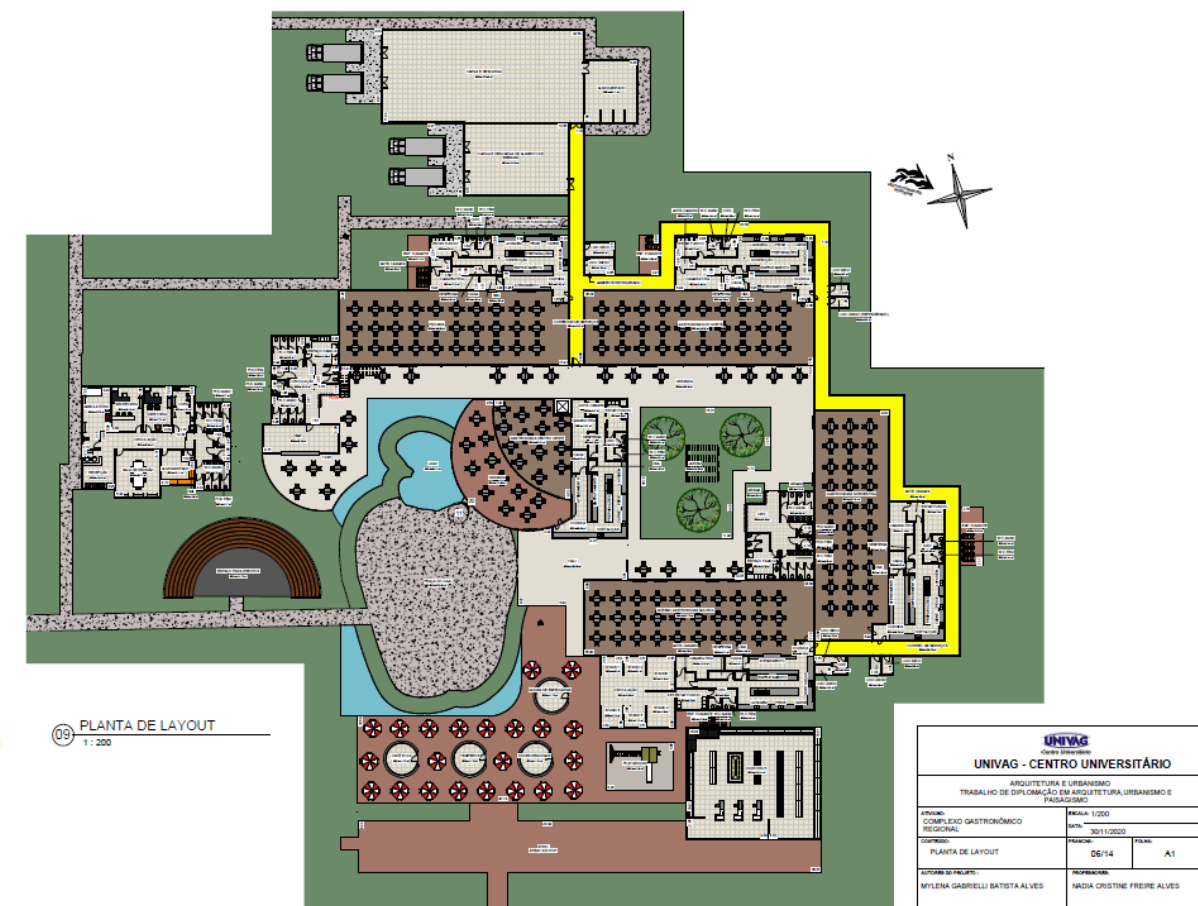


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1.5 Planta de layout.

Na planta de layout estão todos os ambientes em uma única prancha para apresentar o fluxo de acessos dos mesmos com as peças de mobiliários, assim sendo mais entendível a disposição de cada elemento.

Figura 102: Planta de layout

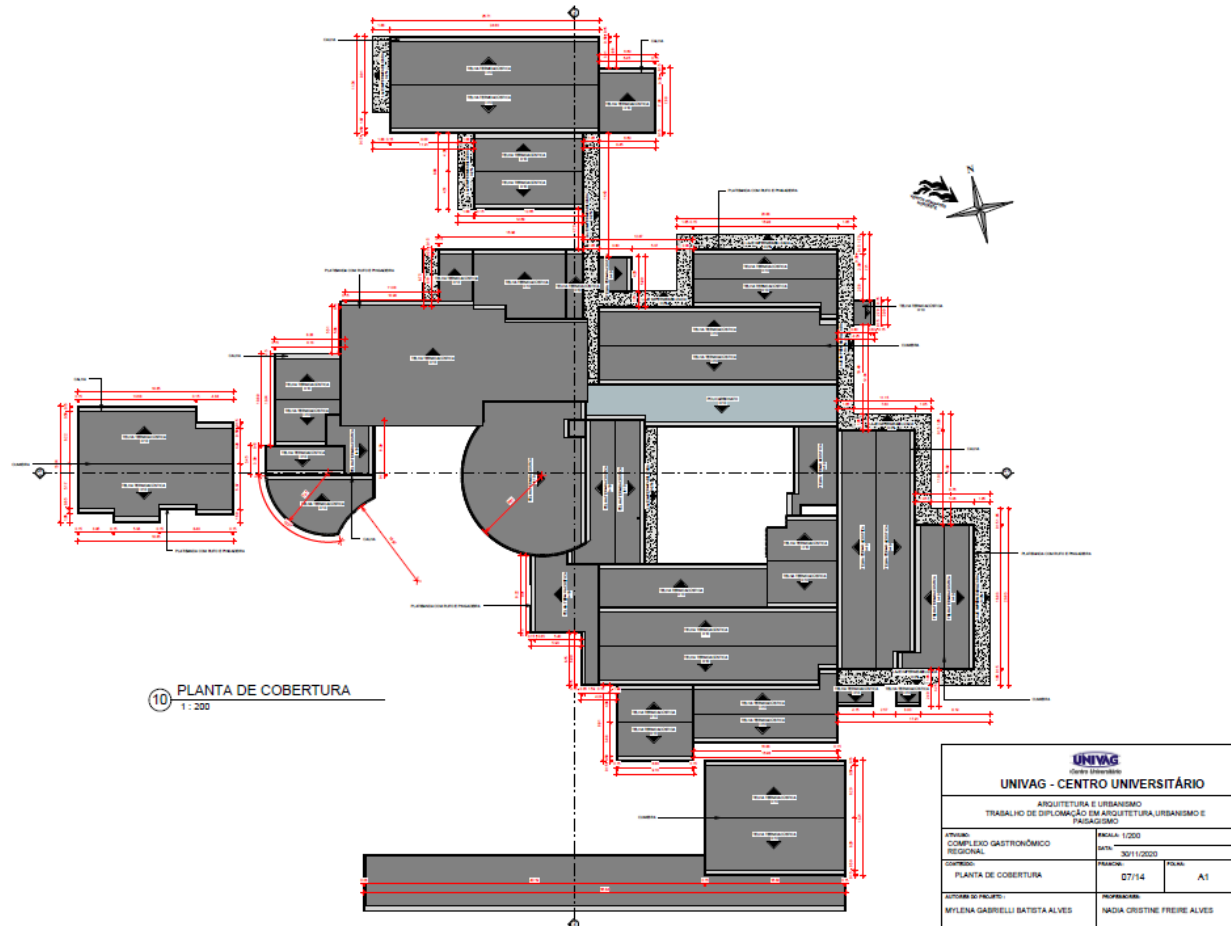


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1.6 Planta de cobertura.

Nessa prancha está à projeção da cobertura de toda edificação, identificando as informações, e o sistema de recolhimento e escoamento das águas pluviais.

Figura 103: Planta de cobertura

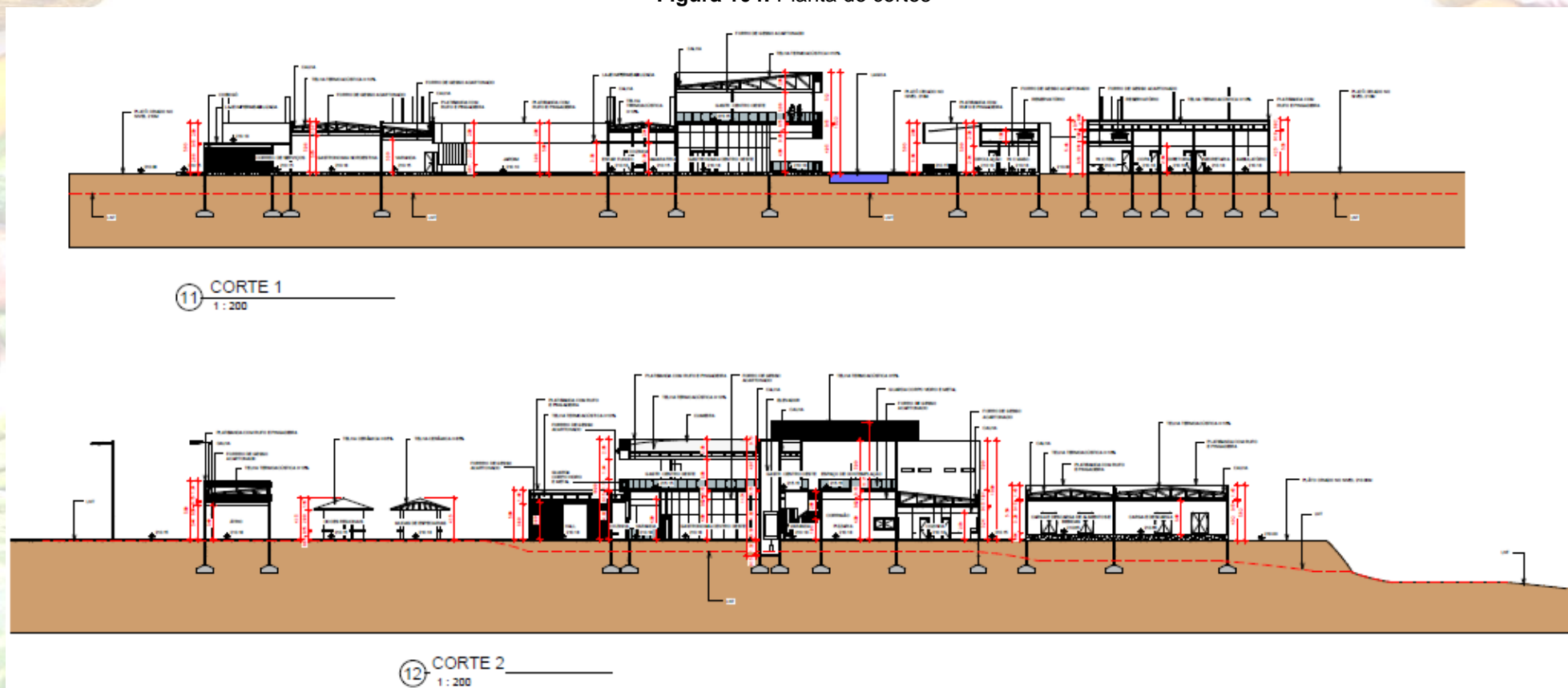


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1.7 Planta de cortes.

Prancha inserida para expor os compartimentos internos do projeto e outras informações que não ficaram visíveis na planta baixa.

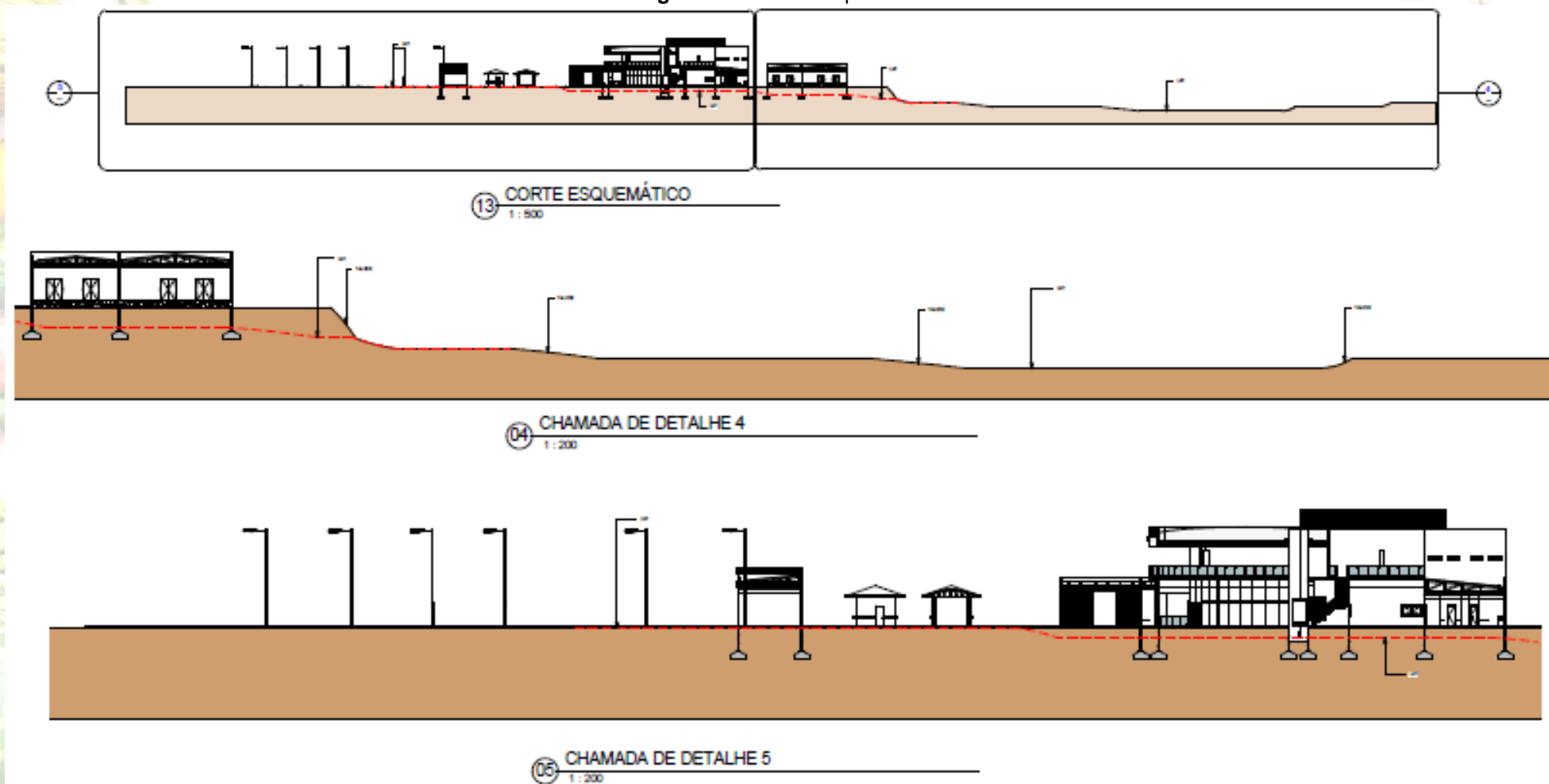
Figura 104: Planta de cortes



Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1.8 Planta de corte esquemático.

Figura 105: Corte esquemático

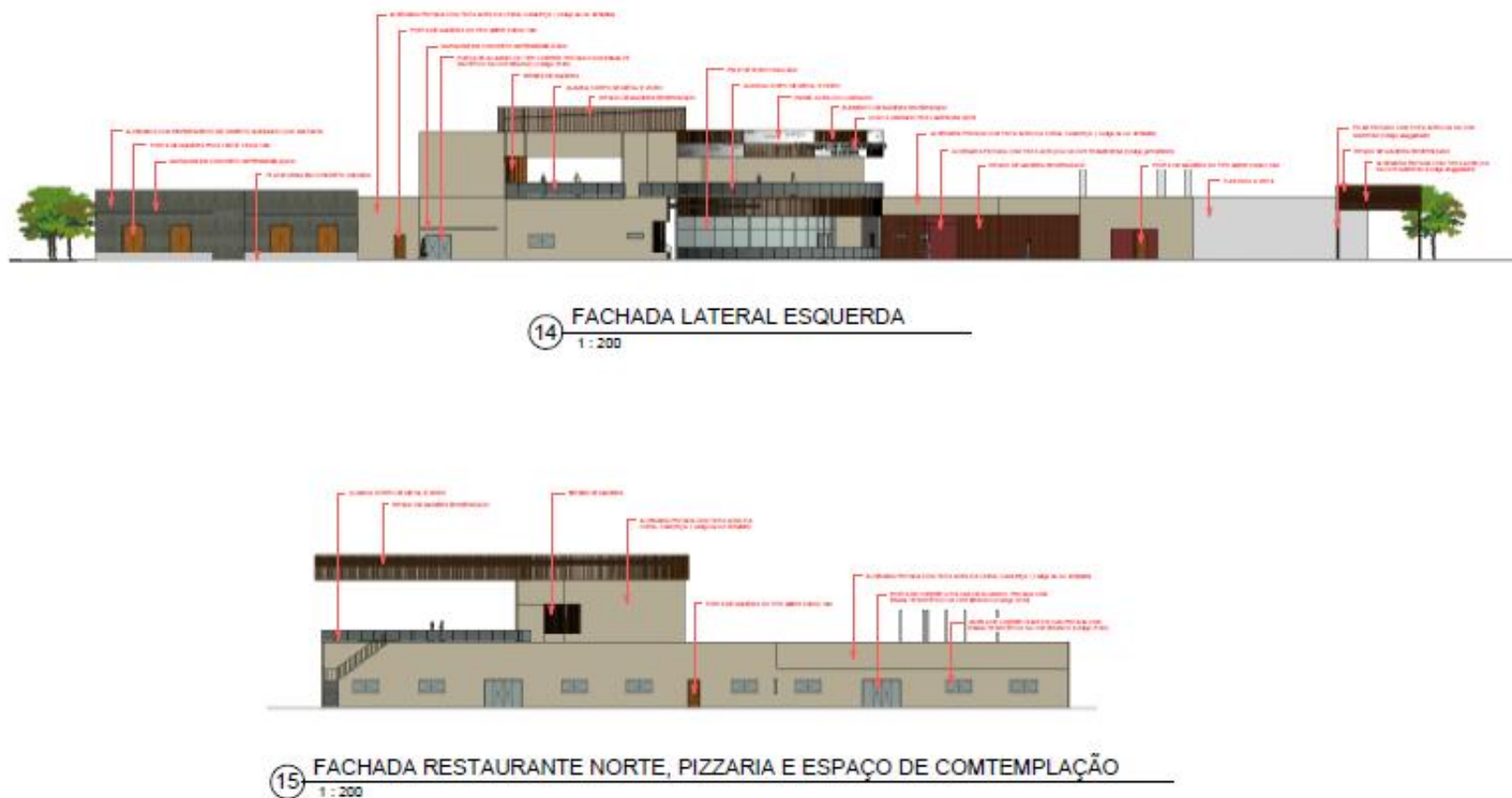


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.1.9 Fachadas.

A prancha de fachadas foi anexada para representar exatamente a visualização externa da edificação. Dessa forma tendo a real noção da hierarquia dos volumes da estrutura física do edifício, bem como a representação de janelas, materiais, portas, sacadas, telhados e outros elementos externos que estão expostos.

Figura 106: Fachadas

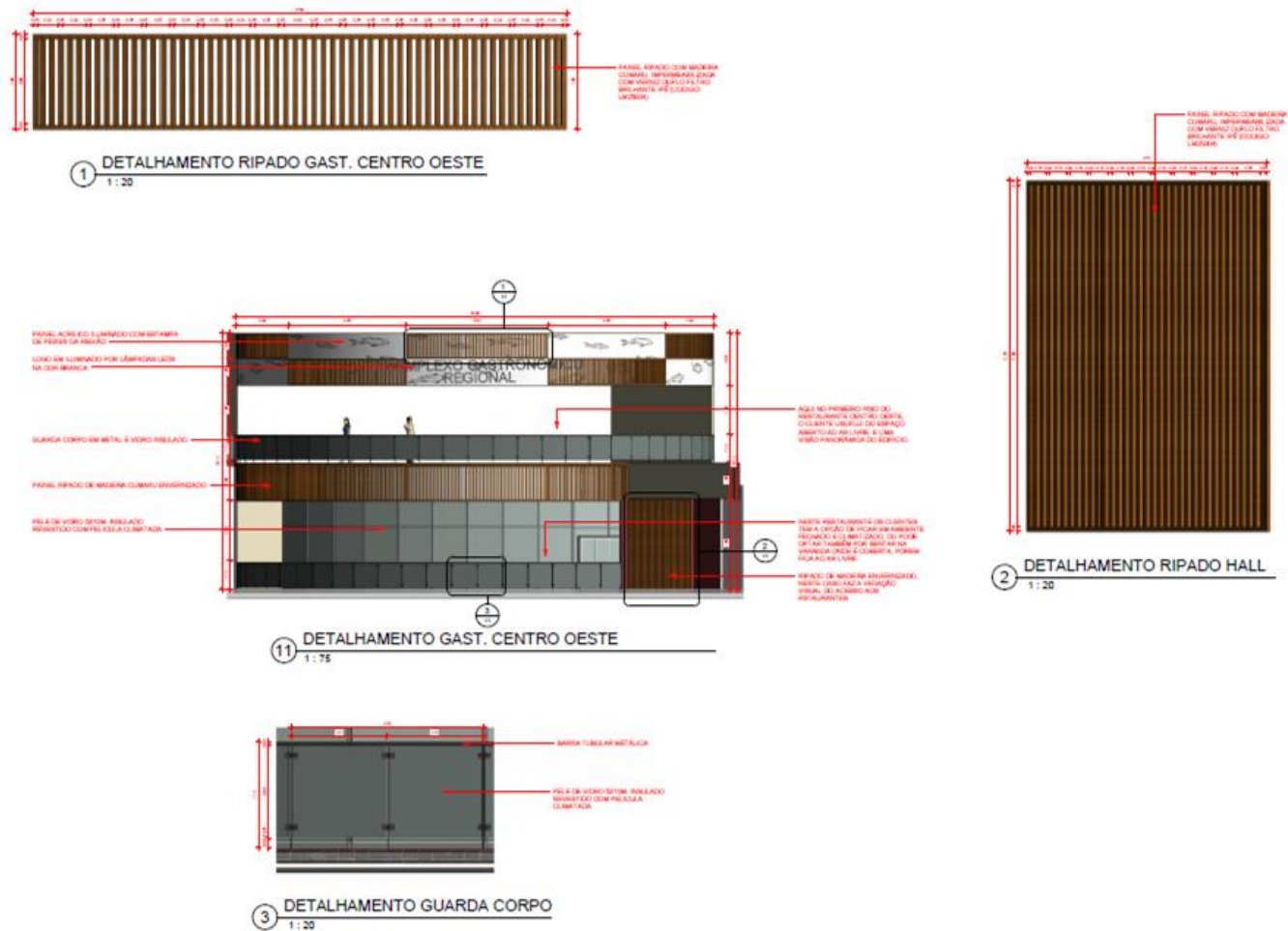


Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.2. Detalhamentos.

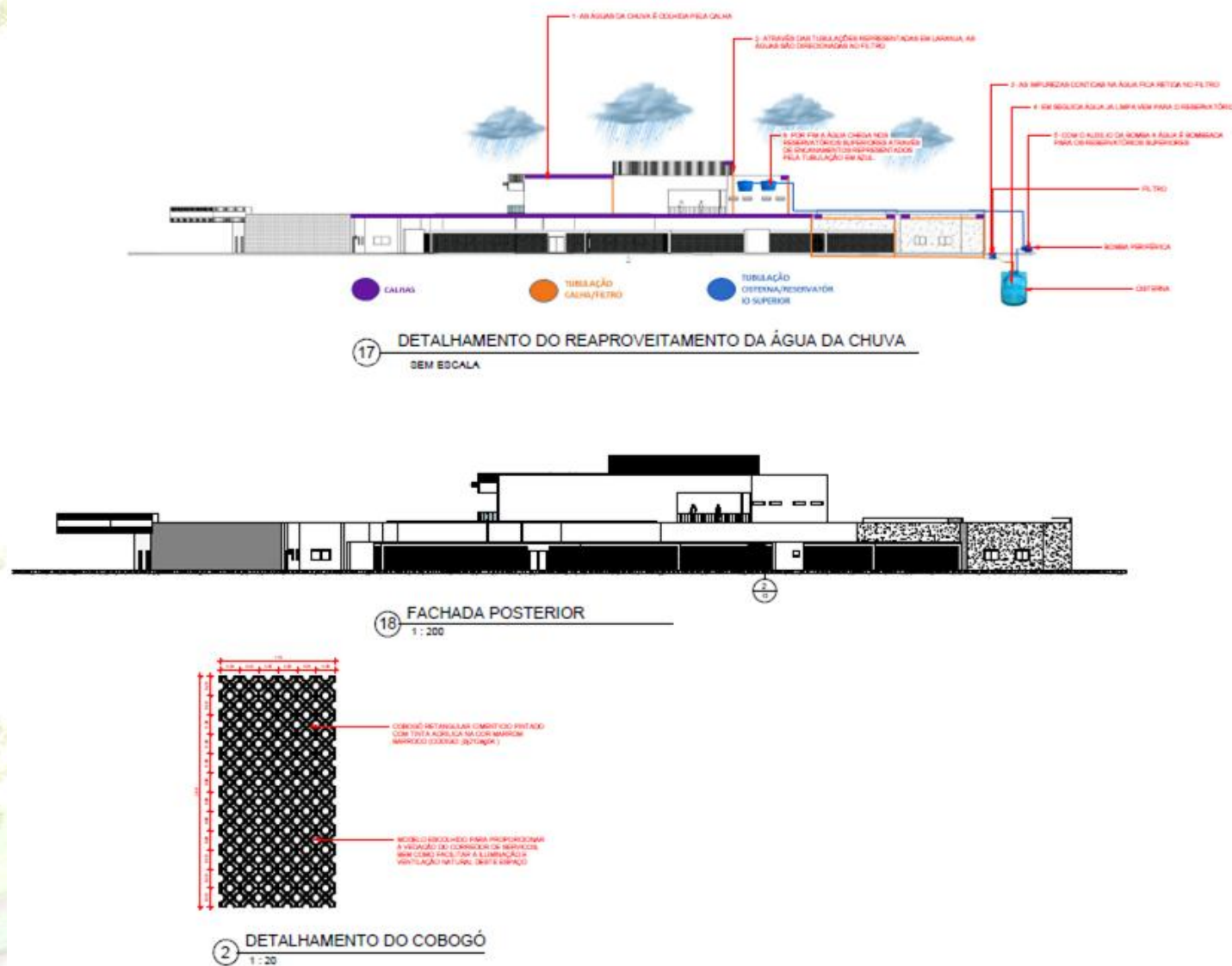
Foi inserida esta prancha para detalhar e especificar de forma aprofundada os componentes determinado no projeto.

Figura 107: Detalhamento da fachada



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 108: Detalhamento água da chuva



Fonte: Acervo do autor, 2020.

8.2.1 Perspectivas.

Figura 109: Vista do cobogó



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 110: Vista da praça do caju e gastronomia Centro-Oeste



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 111: Vista do atrium



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 112: Vista do espaço de eventos



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 113: Vista da doca



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 114: Vista dos quiosques



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 115: Vista do lago



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 116: Vista da Gastronomia Centro-Oeste



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 117: Vista lateral da Gastronomia Centro-Oeste



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 117: Vista da Gastronomia Nordestina



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 119: Vista lateral da Gastronomia Nordestina



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 120: Vista da vista do espaço de contemplação



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 121: Vista do espaço de contemplação



Fonte: Acervo do autor, 2020.

Figura 122: Vista aérea do Complexo Gastronômico Regional



Fonte: Acervo do autor, 2020.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final deste trabalho foi possível tecer algumas considerações relacionadas ao tema e ao desenvolvimento da proposta projetual. Com base nos estudos ficou evidente a diversidade gastronômica existente no Brasil e as influências sofridas ao longo do tempo devido ao processo de migração das pessoas. Através da fundamentação teórica foi possível compreender a formação da gastronomia mato-grossense bem como de outras regiões brasileiras. Também contribuiu para o entendimento da gastronomia como produto para fomentar o turismo na capital e divulgar a cultura gastronômica regional, em especial a cuiabana, pelo país. O estudo aponta a importância e a necessidade deste espaço gastronômico para Cuiabá, que reúne num único lugar essa rica diversidade da culinária típica, haja vista que contribui para o resgate e fortalecimento da culinária típica cuiabana e de outras regiões bem como impulsiona o desenvolvimento da região, com a geração de novos empregos e o aquecimento da economia local.

10. REFERÊNCIAS.

ABRASEL, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Brasileiro aumenta despesa com alimentação fora de casa.** 2019. Disponível em: <<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/brasileiro-aumenta-despesa-com-alimentacao-fora-de-casa/>>. Acesso em: 28 out. 2020.

ABRASEL, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Dados da Cielo mostram crescimento de 3,2% da receita de bares e restaurantes em 2019.** 2019. Disponível em: <<https://abrasel.com.br/noticias/noticias/dados-da-cielo-mostram-crescimento-de-3-2-da-receita-de-bares-e-restaurantes-em-2019/>>. Acesso em: 28 out. 2020.

BARROCO, L. M. S. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano.** 2008. Disponível em: <<http://EconPapers.repec.org/RePEc:erv:turdes:y:2008:i:2:6>>. Acesso em: 06 jun. 2020.

Brasil, ArchDaily. **Mexican Restaurant Masaryk / Vrtical.** 2020. Disponível em: <<https://www.archdaily.com/931611/mexican-restaurant-masaryk-vrtical/>>. Acesso em: 25 jun. 2020.

Brasil, ArchDaily. **Nobu Polanco/Sordo Madaleno Arquitecto.** 2015. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/769484/nobu-polanco-sordo-madaleno-arquitectos>>. Acesso em: 25 jun. 2020.

Brasil, ArchDaily. **Restaurante NAU / Sandra Moura.** 2015. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/761153/restaurante-nau-sandra-moura>>. Acesso em: 25 jun. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004.** Aprova o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços da Alimentação. Brasília: MS, 2004.

CASTELLI, G. **Hospitalidade:** na perspectiva da Gastronomia e Hotelaria. 1º ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

CNC, Confederação Nacional do Comércio de Bens. **Economia:** Nova pesquisa da CNC indica crescimento no faturamento e na geração de empregos no turismo. 2019. Disponível em: <<http://www.cnc.org.br/editorias/economia/noticias/nova-pesquisa-da-cnc-indica-crescimento-no-faturamento-e-na-geracao-de>>. Acesso em: 28 out. 2020.

CUNHA, K. B.; OLIVEIRA, L. V. **A Gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural.** 2009.

FERRERO, Rafael C. **Gastronomia e Turismo Cultural:** reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. 2013. 56p. Trabalho Final de Graduação (Gastronomia) – Centro Universitário SENAC Campos do Jordão. São Paulo. 2013.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** São Paulo: Editora SENAC, 2000.

GALERIA DA ARQUITETURA. **Complexo gastronômico:** Eatly São Paulo. 2015. Disponível em: <https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/espacoonovo-arquitetura_/eatly-sao-paulo/2933> Acesso em: 02 set. de 2020.

GÂNDARA, Jose Manoel Gonçalves. **Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na Perspectiva da Sociedade dos Sonhos**. In: PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (ed.). **Segmentação do Mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manoele, 2009. p. 179-196.

GGN, O Jornal de Todos os Brasis. **Setor de alimentação fora do lar encerra 2018 com crescimento de 3,5%**. 2018. Disponível em: <<https://jornalgnn.com.br/noticia/setor-de-alimentacao-fora-do-lar-encerra-2018-com-crescimento-de-35/>>. Acesso em: 28 out. 2020.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. – 5. ed. – São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6. ed. São Paulo: Atlas S.A, 2008.

GOVERNO DO BRASIL. **TURISMO**: Agências de viagens preveem aumento na demanda nos próximos meses, aponta pesquisa. 2019. Disponível em:<<https://www.gov.br/pt-br/noticias/viagens-e-turismo/2019/12/mais-da-metade-das-agencias-de-viagens-preveem-aumento-na-demanda-nos-proximos-meses-aponta-pesquisa>>. Acesso em: 09 jun. 2020.

HOUAISS, A VILLAR, M.S. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2004.

IGIO, Viviane. **Sabor e Saber**, 2016. Disponível em: <https://www.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/gastronomia_44.html>. Acesso em: 07 mai. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS. **ESTIMATIVAS DA POPULAÇÃO**: Tabelas - 2019. [S. l.]: Diário Oficial da União, 2019. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9103-estimativas-de-populacao.html?=&t=resultados>>. Acesso em: 15 abr. 2020.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **PATRIMÔNIO IMATERIAL**: Patrimônio Cultural. Brasília, 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em: 06 jun. 2020.

JEAN, Louis Flandrin e MASSIMO, Montanari. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LOJA BRAZIL. **GASTRONOMIA SUSTENTAVEL**: o que é e quais as suas vantagens. 2018. Disponível em: <<https://www.lojabrazil.com.br/blog/gastronomia-sustentavel/#.XvKPz5pKjcc>>. Acesso em: 23 jun. 2020.

MARANESI, Fernanda. **A INFLUÊNCIA DA COZINHA ITALIANA NO BRASIL**. R. IHGB, Rio de Janeiro, a. 173 (457):317-330, out./dez. 2012.

MIESSA, Vanessa Prestes. **Introdução à gastronomia**. Instituto Federal do Paraná, 2013. 146p. (rede e-tec Brasil).

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa Social: Teoria Método e Criatividade**. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 80p. (Coleção Temas Sociais).

Ministério da Saúde. **Portaria nº. 1428 de 16 de novembro de 1993**. Aprova o regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos e regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Brasília: MS, 1993.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **DADOS E FATOS**: Estatísticas Básicas de Turismo. [s. l.], 2018. Disponível em: <<http://dadosefatos.turismo.gov.br/estat%C3%ADsticas-e-indicadores/estat%C3%ADsticas-b%C3%A1sicas-de-turismo.html>>. Acesso em: 15 abr. 2020.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **ULTIMAS NOTÍCIAS**: Pesquisa inédita revela destinos brasileiros mais procurados em junho e julho. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/%C3%BAltimas-not%C3%ADcias/12751-pesquisa-do-mtur-revela-destinos-brasileiros-mais-procurados-em-junho-e-julho.html>>. Acesso em: 06 set. 2020.

MONTEIRO, R. Z. **Escolas de Gastronomia: Técnicas e Experiência**. 2009. 294 p. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

MOURA, Maria Edna de Matos. **Concepção de um Complexo Gastronômico-Cultural para Brasília**: 2005.63p. Monografia – (Especialização em Gestão de Negócios em Turismo) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo. 2005.

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL. **Objetivo 12 - Consumo e Produção Responsáveis**, 2015. Disponível em: <<https://odsbrasil.gov.br/objetivo/objetivo?n=12>>. Acesso em: 14 set. 2020.

ORMOND, Kátia Terezinha Pereira. **Da paçoca ao hambúrguer: memórias gastronômicas de Cuiabá - 1945-1998**. 161p. Tese de Pós-Graduação em Estudos de Cultura Contemporânea - Universidade Federal de Mato Grosso – UFMT 2018.

PARÁ 2000. **ESTAÇÃO DAS DOCAS**, 2000. Disponível em: <estacaodasdocas.com>. Acesso em: 02 set. de 2020.

POSTAL BRASIL. **GASTRONOMIA**: Centro-Oeste. 2012. Disponível em: <<https://www.postalbrasil.com.br/ct/gastronomia/sabores-da-gastronomia-do-sul-brasileiro>>. Acesso em: 09 jun. 2020.

POSTAL BRASIL. **GASTRONOMIA**: Região Norte. 2012. Disponível em: <<https://www.postalbrasil.com.br/ct/gastronomia/sabores-da-gastronomia-do-sul-brasileiro>>. Acesso em: 09 jun. 2020.

POSTAL BRASIL. **GASTRONOMIA**: Região Sul. 2012. Disponível em: <<https://www.postalbrasil.com.br/ct/gastronomia/sabores-da-gastronomia-do-sul-brasileiro>>. Acesso em: 09 jun. 2020.

SANTOS, Daianna Marques dos. **História da gastronomia mundial**. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

SAVARIN, Brillat. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Companhia de Letras, 1995.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo).

SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO. **FIT PANTANAL**: Mato Grosso é o estado mais procurado para a pesca esportiva. Cuiabá: D'laila Borges, 2016. Disponível em: <<http://www.sedec.mt.gov.br/-/3967649-mato-grosso-e-o-estado-mais-procurado-para-a-pesca-esportiva>>. Acesso em: 09 jun. 2020.

SENA, Tatiana da Costa. **Atribuição de valor nas práticas de preservação do Patrimônio**. IV ENECULT. Encontros Multidisciplinares em Cultura. UFBA, maio 2008.

SORMANI, Willian Teixeira. **Centro Gastronômico-Educacional, Com Restaurante Experimental**: 2012. 61p. Trabalho Final de Graduação (Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo) – Universitário de Araraquara – UNIARA. 2012.

SOUZA, Cecina Pinheiro de. **Duna Complexo Gastronômico**: 2016. 99p. Trabalho Final de Graduação (Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN. 2016.

SOUZA, Gabriela Barbosa. **Uma análise do Turismo Gastronômico a partir das iniciativas da UNWTO**: 2018. 100p. Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo CET, (Bacharelado em turismo) – Universidade de Brasília – UNB. 2018.

UGIONI, Paula Lazzarin. **Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC**: 2006. 265p. Dissertação (Mestre em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. 2006.