



ARQUITETURA ALIMENTAR E TURISMO GASTRONÔMICO: A CONEXÃO ENTRE ESPAÇO E EXPERIÊNCIA CULINÁRIA

MARIA FERNANDA FARIA



MONOGRAFIA APRESENTADA AO CURSO DE ARQUITETURA E
URBANISMO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE (MT).

ORIENTADOR: PROF. DRA. NATALIA SANDRIN

Várzea Grande (MT), Dezembro de 2025



“COMER É UM ATO SOCIAL QUE CRIA
IDENTIDADE E PERTENCIMENTO.”

Claude Fischler



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



ARQUITETURA ALIMENTAR E TURISMO GASTRONÔMICO:
A CONEXÃO ENTRE ESPAÇO E EXPERIÊNCIA CULINÁRIA

MARIA FERNANDA FARIA

MONOGRAFIA APRESENTADA AO CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE (MT), COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENÇÃO DO TÍTULO DE GRADUADO EM ARQUITETURA E URBANISMO.

ORIENTADOR: PROF. DRA. NATALIA SANDRIN

Várzea Grande (MT), Dezembro de 2025.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pela sabedoria, força e proteção concedidas ao longo de toda a minha trajetória acadêmica.

Aos meus pais **Marcio e Vanusa** pelos esforços e educação para que eu chegasse até aqui e pelo incentivo em busca de conhecimento. Ao meu irmão, que enche meus dias de alegria e me lembra da importância de seguir em frente com leveza. Sua inocência, carinho e sorrisos foram um apoio silencioso, mas muito especial durante todo este caminho..

Dirijo meus agradecimentos a minha orientadora á Profa.^a Dra.^a Natalia Sandrin, pela orientação, incentivo e carinho até o momento deste trabalho. A banca pela dedicação, paciência e valiosas contribuições que enriqueceram cada etapa deste estudo. Estendo também minha gratidão a coordenadora e aos professores do curso de Arquitetura e Urbanismo - UNIVAG, cujos ensinamentos e orientações foram essenciais para minha formação profissional e pessoal.

Por fim, agradeço aos colegas e amigos que estiveram presentes durante essa caminhada, oferecendo apoio, parceria e motivação nos momentos de desafio e conquista.

A todos, meu sincero muito obrigado.

RESUMO

FARIA, Maria Fernanda: **Arquitetura Alimentar e Turismo Gastronômico: A Conexão Entre Espaço e Experiência Culinária**. 2025. 82 páginas. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo) – Centro Universitário de Várzea Grande, Várzea Grande, 2025.

O objetivo deste trabalho consiste na proposta de criação de uma Vila Gastronômica, que terá como objetivo oferecer uma experiência única aos visitantes, reunindo em um só local diversidade culinária, identidade cultural e respeito ao meio ambiente. A partir dessa necessidade, o projeto foi criado para ser um espaço capaz de proporcionar ambientes que estimulam a convivência social e a valorização das identidades locais. Esses espaços, muitas vezes vinculados ao turismo gastronômico, tem como função não somente o consumo de alimentos, mas também o contato com tradições, sabores e práticas culturais regionais. Com o objetivo de desenvolver, esclarecer e ajustar conceitos ou ideias, colaborando a formular problemas mais específicos ou hipóteses que possam ser investigados em pesquisas futuras (Gil, 2010, p. 27), este trabalho baseia-se em pesquisa bibliográfica para fundamentar o tema e o problema abordado. Para alcançar os objetivos propostos, o trabalho está estruturado em capítulos que abordam o embasamento teórico, seguido pela contextualização da área de intervenção, análise das condicionantes ambientais e legais, estudo das referências projetuais e, por fim, o desenvolvimento do partido arquitetônico e das soluções projetuais que nortearão a implantação da Vila Gastronômica em Chapada dos Guimarães.

Palavras-chave: Vila gastronômica; Turismo gastronômico; Chapada dos Guimarães.

LISTA DE FIGURAS



FIGURA 01: REPRESENTAÇÃO DA PIRÂMIDE MEDITERRÂNEA.....	22
FIGURA 02: DECLÍNIO DAS ESPECIARIAS.....	23
FIGURA 03: CHEF COZINHANDO EM UM FOGÃO.....	24
FIGURA 04: LE CORDON BLEU.....	25
FIGURA 05: ESCOFFIER, TRABALHANDO NAS COZINHAS DE PARIS.....	25
FIGURA 06: MERCADO MANÉ	26
FIGURA 07: COMPLEXO GASTRONÔMICO DA SABIAGUABA	26
FIGURA 08: RESTAURANTE OLGA NUR.....	27
FIGURA 09: PRIMEIRO ESPAÇO DO MUNDO A USAR A PALAVRA “RESTAURANTE”	29
FIGURA 10: PALHERES VINTAGE ANTIGOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA EM FUNDO DE PEDRA RÚSTICO.....	29
FIGURA 11: SELF-SERVICE.....	30
FIGURA 12: DRIVE-THRU.....	30
FIGURA 13: MOQUECA CAPIXABA DO RESTAURANTE ATLÂNTICO, NO ES.....	31
FIGURA 14: CAMARÃO NO BAFO, COMIDA TÍPICA DO AMAPÁ.....	31
FIGURA 15 :COMIDA MATO-GROSSENSE.....	31
FIGURA 16: COMIDA MINEIRA: FRANGO COM QUIABO.....	31
FIGURA 17: AGRICULTURA FAMILIAR.....	32
FIGURA 18: CACHOEIRA DA INDEPENDÊNCIA.....	33
FIGURA 19: CACHOEIRA DOS NAMORADOS.....	33
FIGURA 20: CACHOEIRA VÉU DA NOIVA.....	34
FIGURA 21: PRAÇA DOM WUNIBALDO.....	35
FIGURA 22: RUA COBERTA	35



LISTA DE FIGURAS



FIGURA 23: FESTIVAL DE INVERNO	36
FIGURA 24: FESTIVAL DE INVERNO 2023	36
FIGURA 25: FEIRA CHAPADA DOS GUIMARAES	37
FIGURA 26: OS TRÊS GRANDES PILARES DA SUSTENTABILIDADE NA AGRICULTURA.....	38
FIGURA 27: INICIATIVAS GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL.....	41
FIGURA 28: MERCADO DE SAN MIGUEL.....	45
FIGURA 29: INTERIOR MERCADO DE SAN MIGUEL.....	46
FIGURA 30: PLANTA BAIXA E MÓDULOS DE BANCAS DO MERCADO DE SAN MIGUEL.....	47
FIGURA 31: EATALY SÃO PAULO.....	48
FIGURA 32: FACHADA EATALY SÃO PAULO.....	48
FIGURA 33: PROJETO EATALY SÃO PAULO.....	49
FIGURA 34: PLANTA EATALY SÃO PAULO.....	49
FIGURA 35: THE GROUNDS OF ALEXANDRIA EM SYDNEY.....	50
FIGURA 36: THE GROUNDS OF ALEXANDRIA EM SYDNEY.....	50
FIGURA 37: MAPA DE IMPLANTAÇÃO E ACESSOS DO THE GROUNDS OF ALEXANDRIA.....	51
FIGURA 38: THE GROUNDS OF ALEXANDRIA EM SYDNEY.....	52
FIGURA 39: MAPA DE MATO GROSSO.....	55
FIGURA 40: IMAGEM SATÉLITE CHAPADA DOS GUIMARÃES.....	55
FIGURA 41: IMAGEM LOTE.....	55
FIGURA 42: ÁREA DE APP.....	57
FIGURA 43: TERRENO ESCOLHIDO	58
FIGURA 44: TERRENO ESCOLHIDO	58
FIGURA 45: TERRENO ESCOLHIDO	58

LISTA DE FIGURAS



FIGURA 46: VISITAÇÃO VÉU DAS NOIVAS	63
FIGURA 47: EXEMPLO DE ILUMINAÇÃO NATURAL	65
FIGURA 48: EXEMPLO DE ILUMINAÇÃO NATURAL	65
FIGURA 49: IMPLANTAÇÃO	66
FIGURA 50: PLANTA DE LAYOUT	67
FIGURA 51: PLANTA DE LAYOUT.....	67
FIGURA 52: PLANTA DE LAYOUT.....	68
FIGURA 53: PLANTA DE LAYOUT	68
FIGURA 54: PLANTA DE LAYOUT.....	69
FIGURA 55: PLANTA DE LAYOUT	69
FIGURA 56: PLANTA TÉCNICA	70
FIGURA 57: PLANTA TÉCNICA	70
FIGURA 58: PLANTA TÉCNICA	71
FIGURA 59: PLANTA TÉCNICA	71
FIGURA 60: PLANTA TÉCNICA	72
FIGURA 61: PLANTA TÉCNICA	72
FIGURA 62: CORTES	73
FIGURA 63: CORTES	73
FIGURA 64: CORTES	73
FIGURA 65: CORTES	73
FIGURA 66: CORTES	74
FIGURA 67: CORTES	74
FIGURA 68: CORTES	74

LISTA DE FIGURAS



FIGURA 69: CORTES	74
FIGURA 70: CORTES	75
FIGURA 71: CORTES	75
FIGURA 72: COBERTURAS	76
FIGURA 73: COBERTURAS	76
FIGURA 74: COBERTURAS.....	77
FIGURA 75: COBERTURAS	77
FIGURA 76: .COBERTURAS.....	78
FIGURA 77: FACHADA	79
FIGURA 78: FACHADA	79
FIGURA 79: FACHADA	79
FIGURA 80: FACHADA	79
FIGURA 81: FACHADA	79
FIGURA 82:FACHADA	79
FIGURA 83: PERSPECTIVAS	80
FIGURA 84: PERSPECTIVAS	80
FIGURA 85: PERSPECTIVAS EXTERNAS	81
FIGURA 86: PERSPECTIVAS EXTERNAS	81
FIGURA 87: PERSPECTIVAS EXTERNAS	81
FIGURA 88: PERSPECTIVAS EXTERNAS	81
FIGURA 89: PERSPECTIVAS EXTERNAS	82
FIGURA 90: PERSPECTIVAS EXTERNAS	82
FIGURA 91: PERSPECTIVAS EXTERNAS	82

LISTA DE FIGURAS



FIGURA 92: PERSPECTIVAS EXTERNAS	82
FIGURA 93: PERSPECTIVAS EXTERNAS	83
FIGURA 94: PERSPECTIVAS EXTERNAS	83
FIGURA 95: PERSPECTIVAS EXTERNAS	83
FIGURA 96: PERSPECTIVAS EXTERNAS	83
FIGURA 97: PERSPECTIVAS EXTERNAS	84
FIGURA 98: PERSPECTIVAS EXTERNAS	84
FIGURA 99: PERSPECTIVAS EXTERNAS	84
FIGURA 100: PERSPECTIVAS EXTERNAS	84
FIGURA 101: PERSPECTIVAS INTERNAS	85
FIGURA 102: PERSPECTIVAS INTERNAS	85
FIGURA 103: PERSPECTIVAS INTERNAS	85
FIGURA 104: PERSPECTIVAS INTERNAS	85
FIGURA 105: PERSPECTIVAS INTERNAS	86
FIGURA 106: PERSPECTIVAS INTERNAS	86
FIGURA 107: PERSPECTIVAS INTERNAS	86
FIGURA 108: PERSPECTIVAS INTERNAS	86



LISTA DE TABELA



TABELA 01 :ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS.....	53
TABELA 02 :USO DO SOLO.....	56
TABELA 03 :PROGRAMA DE NECESSIDADES	60
TABELA 04 :PROGRAMA DE NECESSIDADES.....	61
TABELA 05 :PROGRAMA DE NECESSIDADES.....	62



LISTA DE ABREVIACÕES

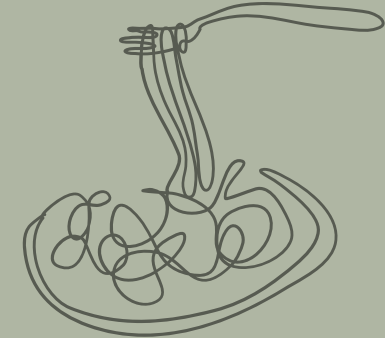
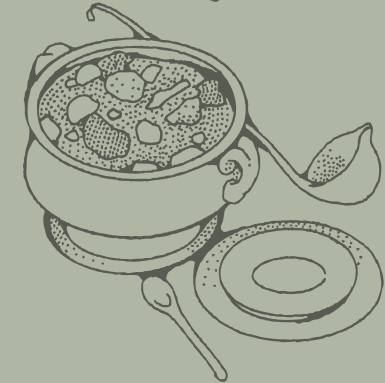
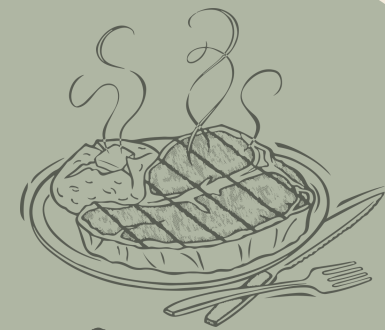


- ONU – Organização das Nações Unidas
- SEMA-MT – Secretaria de Estado de Meio Ambiente de Mato Grosso
- EIA – Estudo de Impacto Ambiental
- RIMA – Relatório de Impacto Ambiental
- MTur – Ministério do Turismo
- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- RDC – Resolução da Diretoria Colegiada
- NBR – Norma Brasileira
- APP – Área de Preservação Permanente
- ICMBio – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
- ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável



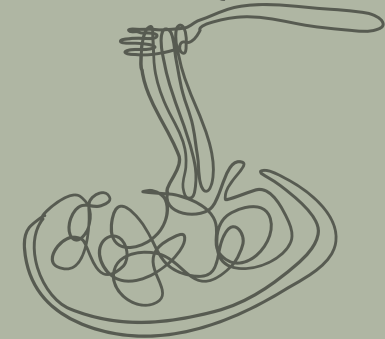
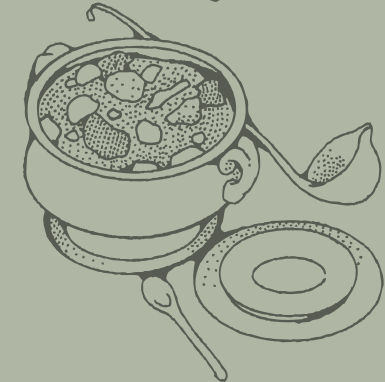
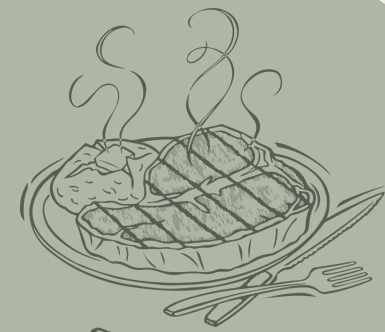
SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	15
1.1. ITEM.....	16
1.2. JUSTIFICATIVA.....	17
1.3. OBJETIVOS.....	19
1.3.1 OBJETIVO GERAL.....	19
1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	19
1.4 PROBLEMÁTICA	20
1.5 METODOLOGIA.....	21
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	22
2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA.....	22
2.2 ARQUITETURA GASTRONÔMICA.....	27
2.3 TURISMO GASTRONÔMICO.....	31
2.4 BENEFÍCIOS SOCIAIS	37
2.5 BENEFÍCIOS AMBIENTAIS.....	39
3 CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS.....	42
3.1 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO INTERNACIONAL.....	42
3.2 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO NACIONAL.....	43
3.3 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO MUNICIPAL.....	44
4 REFERÊNCIAS PROJETUAIS.....	45
4.1 PROJETOS DE REFERÊNCIA.....	45
4.1.1 MERCADO DE SAN MIGUEL.....	45
4.1.2 EATALY SÃO PAULO.....	48
4.1.3 THE GROUNDS OF ALEXANDRIA.....	50
4.2 ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS.....	52



SUMÁRIO

5 CONDICIONANTES DO PROJETO	54
5.1 DESCRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE CHAPADA DOS GUIMARÃES.....	54
5.1.1 ÁREA E DIVISÃO TERRITORIAL.....	54
5.1.2 POPULAÇÃO	54
5.1.3 CLIMA E BIOMA	54
5.2- LOCALIZAÇÃO	55
5.3- USO DO SOLO	56
5.4 JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TERRENO	57
6 - PROPOSTA PROJETUAL	59
6.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES	59
6.2 CARACTERIZAÇÃO DO PÚBLICO ALVO	63
6.3 TECNOLOGIA E INSTRUMENTOS PROJETUAIS	64
6.3.1 MADEIRA	64
6.3.2 ELEMENTOS VAZADOS	64
6.3.3 ILUMINAÇÃO NATURAL.....	65
7 - ENSAIOS GRÁFICOS	66
7.1 PLANTA DE IMPLANTAÇÃO.....	66
7.2 PLANTAS DE LAYOUT	67
7.3 PLANTAS TÉCNICAS	70
7.4 CORTES	73
7.5 COBERTURAS	76
7.6 FACHADAS	79
7.7 PERSPECTIVAS	80
CONCLUSÃO.....	87
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	88



I. INTRODUÇÃO

A arquitetura, enquanto expressão cultural e social, tem buscado constantemente integrar lazer, turismo e gastronomia em projetos que vão além da simples funcionalidade dos espaços. Em uma sociedade marcada pelo ritmo acelerado de vida e pelo consumismo, os espaços de lazer tornam-se pontos de escape, oferecendo experiências que unem descanso, cultura e entretenimento.

Dentro desse contexto, a arquitetura gastronômica surge como uma ferramenta capaz de proporcionar ambientes que estimulam a convivência social e a valorização das identidades locais. Esses espaços, muitas vezes vinculados ao turismo gastronômico, promovem não apenas o consumo de alimentos, mas também o contato com tradições, sabores e práticas culturais regionais.

Chapada dos Guimarães, município localizado no estado de Mato Grosso, destaca-se como um dos principais destinos turísticos da região Centro-Oeste do Brasil. Com uma área de aproximadamente 6.250 km², o município já foi considerado um dos maiores em extensão territorial. Conhecida por sua rica biodiversidade, formações geológicas e clima ameno, a cidade atrai turistas de diversas partes do país e do mundo. No entanto, apesar de seu potencial, a região ainda carece de um espaço arquitetônico bem planejado que promova a integração entre gastronomia, cultura local e meio ambiente.

Atualmente, os estabelecimentos gastronômicos funcionam de forma isolada, sem um espaço coletivo que valorize a produção culinária regional de maneira integrada ao contexto urbano e natural de Chapada. Diante dessa realidade, surge a proposta de criação de uma Vila Gastronômica, que terá como objetivo oferecer uma experiência única aos visitantes, reunindo em um só local diversidade culinária, identidade cultural e respeito ao meio ambiente. A partir dessa necessidade, estabelece-se a problemática central deste trabalho: Como projetar uma vila gastronômica que valorize a cultura local, promova o turismo e respeite o meio ambiente?

Para alcançar os objetivos propostos, o trabalho está estruturado em capítulos que abordam o embasamento teórico, seguido pela contextualização da área de intervenção, análise das condicionantes ambientais e legais, estudo das referências projetuais e, por fim, o desenvolvimento do partido arquitetônico e das soluções projetuais que nortearão a implantação da Vila Gastronômica em Chapada dos Guimarães.

I.I-TEMA

Abordagem do Tema:

Desenvolvimento de projetos de edificações

Tema: *Arquitetura gastronômica*

Sub-Tema: *Complexo Gastronômico*

Local : *Chapada dos Guimarães – MT*



I.2 -JUSTIFICATIVA

O tema de escolha é o projeto de um complexo gastronômico, considerando que estes são vistos como espaços de grande vivências. Considerando que, embora tenha como foco a gastronomia, promovem além disso, não só experiência cultural como também histórica. O turismo tem como objetivo atender uma variedade de serviços relacionados aos visitantes, como hotéis, equipamentos de lazer, eventos culturais e principalmente restaurantes, que são dentre esses lugares, frequentados também pelos moradores locais.

Apesar disso, esses estabelecimentos em determinados momentos não são o foco principal de procura quando se refere ao turismo, mesmo que a gastronomia seja considerada parte importante da identidade cultural e turística de uma cidade. Portanto, é importante ressaltar que a gastronomia de uma determinada região, tem potencial para exercer seu papel de atração e encanto, promovendo experiências através de sabores típicos da região, que podem ser potencializados através da arquitetura.

Este estudo é relevante, não só por questões acadêmicas, mas por envolver também, pontos de melhorias sociais e profissionais, bem como o fomento do comércio local. Ele tem como propósito, entender o papel dos restaurantes na oferta turística de Chapada dos Guimarães, a fim de valorizar a inclusão social, promovendo consequentemente a cultura local através de experiências gastronômicas atrelada à intervenções arquitetônicas, com espaços que promovam a integração com a natureza e a troca de experiências interpessoais através do convívio e contemplação.

Tal valorização, é importante uma vez que as cozinhas regionais podem ser consideradas verdadeiras “cozinhas emblemáticas” dado que, a identidade de um povo, seja em âmbito nacional, regional ou local se origina na forma de se alimentar, como um patrimônio imaterial. Como aponta Maciel (2002), dessas cozinhas surgem os chamados “pratos emblemáticos”, que se tornam tão associados a determinados grupos culturais que acabam representando sua identidade e forma de viver.

Portanto, ao projetar um espaço gastronômico com o propósito de prestigiar esses aspectos, resultando na contribuição na preservação e divulgação da cultura mato-grossense, atrelada à intervenções arquitetônicas, transformando a gastronomia em um verdadeiro atrativo turístico para a Chapada dos Guimarães.

I.2 -JUSTIFICATIVA

Como visitantes ou consumidores, normalmente damos atenção apenas à última parte do sistema alimentar o momento em que a comida é consumida, seja em casa, em restaurantes ou em outros lugares. Contudo, o sistema alimentar é muito mais complexo, abrange diversos outros pontos até que a comida seja apresentada para consumo.

Tal processo inclui a transformação, fabricação e distribuição dos alimentos, envolvendo até mesmo, comportamentos e situações rotineiras no que diz respeito ao processo de cozinhar, como a compra dos ingredientes, o preparo das refeições e a organização do ambiente para comer (Contreras ; Gracia 2011). Por isso, não existem apenas diferentes formas de preparar ou consumir alimentos, mas também diversas maneiras de produzi-los, transformá-los, vendê-los e distribuí-los, como destaca Zanella (2018).

Como a alimentação é uma prática cultural, ela também serve para mostrar a identidade de um povo. Certas comidas e bebidas típicas, os jeitos de comer e beber, as festas e tradições ligadas à comida acabam marcando um grupo ou uma região, diferenciando-os dos outros. No turismo, essas particularidades chamam a atenção e podem atrair visitantes, gerando movimento e trazendo vários benefícios para a comunidade local.

Além disso, o estudo reconhece o impacto socioeconômico das vilas gastronômicas, na medida que proporcionam experiências enriquecedoras aos turistas e contribuem de forma positiva para a economia local, criando oportunidades de emprego e atraindo visitantes para a região.

Do ponto de vista acadêmico, esta pesquisa preenche uma lacuna de conhecimento, uma vez que os estudos sobre turismo gastronômico e o papel dos restaurantes como equipamentos turísticos são ainda escassos na região do estudo em questão, especialmente no contexto brasileiro. Ao investigar a relação entre os restaurantes de Chapada dos Guimarães e o turismo, a pesquisa contribui para o avanço teórico e prático nessa área, fornecendo informações relevantes para a compreensão da dinâmica do turismo gastronômico na cidade.

I.2 -JUSTIFICATIVA

Esta pesquisa também é importante para a área profissional, pois traz informações úteis especialmente para quem trabalha na gestão de restaurantes e na promoção do turismo em Chapada dos Guimarães. Entender o papel da vila gastronômica na oferta turística da cidade e valorizar a gastronomia regional nos cardápios pode ajudar os gestores a tomar decisões estratégicas para atrair mais visitantes, melhorar a experiência dos turistas e fortalecer a identidade gastronômica local. Além disso, o estudo pode apoiar a criação de políticas públicas e estratégias de marketing focadas em destacar a vila gastronômica como um dos principais atrativos turísticos da região.

I.3 -OBJETIVOS

Objetivo Geral

Desenvolver um projeto arquitetônico de uma vila gastronômica sustentável para Chapada dos Guimarães MT.



Objetivos Específicos

-  Definir e descrever sobre os Complexos Gastronômicos
-  Evidenciar as leis que amparam no processo de execução de um Complexo Gastronômico.
-  Compreender e analisar projetos de referência para Complexos Gastronômicos;
-  Propor um projeto arquitetônico de uma vila gastronômica sustentável para Chapada Dos Guimaraes

I.4 -PROBLEMÁTICA

A Chapada dos Guimarães recebe muitos turistas, mas carece de espaços planejados que valorize a gastronomia local e esteja em harmonia com a região. Os restaurantes funcionam de forma isolada, sem integração entre cultura, arquitetura e meio ambiente.

Além disso, há pouca preocupação com práticas sustentáveis, o uso de materiais ecológicos, junto com a busca por eficiência energética, ajuda a tornar os projetos mais sustentáveis e a diminuir o impacto ambiental. O crescimento do turismo sem planejamento pode prejudicar a paisagem e o ecossistema.

Tendo em vista a sua importância para a manutenção do ecossistema local e para o meio ambiente, a Chapada dos Guimarães se tornou um parque nacional em 1989, visto que o ICMBio é o responsável pela sua administração e manejo (Guitarrara, 2025).

Chapada dos Guimarães é um dos principais destinos turísticos do estado do Mato Grosso, cujo parque nacional é responsável por atrair milhares de visitantes anualmente para a região, sendo de fundamental importância para o setor terciário dos municípios de Cuiabá e Chapada dos Guimarães, que têm parte de sua renda derivada das atividades turísticas desempenhadas na reserva (Guitarrara, 2025).

A preservação da chapada dos Guimarães é fundamental para a manutenção do equilíbrio ambiental e para a proteção de uma parte importante da biodiversidade do Cerrado, nesse sentido, com muitos turistas nesta região, a vila gastronômica irá oportunizar a população visitante externo, uma diversidade na culinária matogrossense, trazendo enriquecimentos e valorização a cultura local, promovendo o turismo e respeite o meio ambiente (Guitarrara, 2025).

Diante disso, surge a questão: Como projetar uma vila gastronômica que valorize a cultura local, promova o turismo, fomentando consequentemente a economia e respeite o meio ambiente?

1.5 -METODOLOGIA

Este trabalho foi desenvolvido com base em uma pesquisa bibliográfica, como ponto de partida da fundamentação teórica do tema, a fim de entender a origem e a importância da culinária local e por fim solucionar o problema que estamos abordando.

Considerando a questão central e os objetivos desta proposta, o método qualitativo é o mais adequado para o nosso trabalho. Isso porque aspectos como a história social da alimentação, os centros gastronômicos e as relações culturais foram os pontos principais que investigamos ao falar sobre o tema: Restaurante - Complexo Gastronômico.

A abordagem qualitativa busca compreender os fenômenos estudados a partir da perspectiva das pessoas envolvidas no contexto turístico, considerando as dimensões socioculturais expressas por meio de opiniões, valores, comportamentos e práticas (Guerra, 2014; Minayo, 2014). A pesquisa tem caráter exploratório e também apresenta características descritivas.

Com o objetivo de desenvolver, esclarecer e ajustar conceitos ou ideias, colaborando a formular problemas mais específicos ou hipóteses que possam ser investigados em pesquisas futuras (Gil, 2010, p. 27), este trabalho baseia-se em pesquisa bibliográfica para fundamentar o tema e o problema abordado.

A pesquisa bibliográfica é uma forma organizada de buscar informações em livros, artigos e outros materiais para a melhor compreensão do tema estudado, possibilitando encontrar possíveis respostas para as questões levantadas, o que torna essa busca intencional e não aleatória. Esse método é essencial para a produção do conhecimento científico, especialmente em temas pouco explorados, pois auxilia a formular hipóteses ou interpretações que funcionam como base para o desenvolvimento de novas pesquisas. (Lima; Mioto, 2007; Pizzani, 2012).

A bibliografia consultada inclui livros e artigos sobre gastronomia e turismo, contribuindo para um aprendizado mais aprofundado e o desenvolvimento de uma visão crítica. O objetivo é reunir informações suficientes para criar um projeto que atenda a todas as necessidades.

Este estudo oferecerá uma base metodológica para a pesquisa qualitativa em gênero, permitindo entender os fatos através de uma análise descritiva. Essa análise será principalmente baseada em pesquisas bibliográficas e estudos de caso relacionados ao tema central: Centro Gastronômico e Cultural, uma análise do potencial gastronômico da cidade de Chapada dos Guimarães/MG.



Este referencial teórico tem como objetivo explorar a relação entre gastronomia, turismo e arquitetura, conectando esses três campos a partir de uma perspectiva cultural e histórica. O ponto é compreender como a gastronomia evoluiu ao longo do tempo e se firmou como um dos principais elementos da cultura de um povo.

Dentro desse contexto, o turismo gastronômico surge como uma prática que valoriza a cultura alimentar local e transforma a culinária em atrativo turístico. Assim, comer em um destino turístico vai além da experiência: é também uma forma de conhecer e vivenciar o lugar.

Por fim, é importante ver o papel da arquitetura na construção desses espaços gastronômicos. Através de soluções que dialogam com a cultura local, o clima, os materiais e o modo de vida, é possível criar espaços que valorizam a gastronomia regional, como é o caso da Chapada dos Guimarães. Essa relação entre comida, lugar e arquitetura é o que fundamenta a proposta deste trabalho.

2.1-CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA

A gastronomia foi descoberta pelos gregos entre os anos de 384 e 322 a.C., sendo baseada na dieta mediterrânea (figura 01), com foco no consumo de vegetais, legumes, frutas, cereais e frutos do mar. O azeite de oliva era um ingrediente essencial, e o vinho era amplamente consumido, especialmente em ocasiões festivas. Como destaca Flandrin (1998), os hábitos alimentares da Antiguidade já revelavam uma forte relação entre comida, cultura e identidade social, sendo a alimentação um elemento estruturante das civilizações.



FIGURA 01 : Representação da pirâmide mediterranea
Fonte: Gastronomia (2025)

2.1-CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA

A carne era consumida mais esporadicamente, principalmente em festivais e rituais, portanto sempre desempenhou um papel importante na história. Hoje em dia, ela ganha ainda mais destaque com o estudo dos alimentos, que vai além da simples nutrição e reflete valores culturais e sociais.

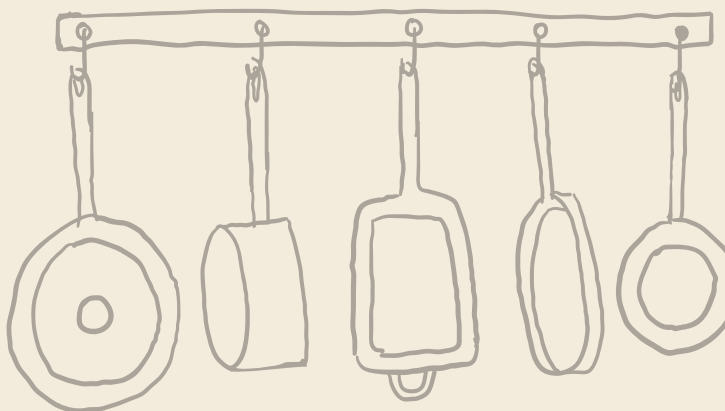
Segundo Macedo (2008), a gastronomia é “a arte de cozinhar de maneira que se proporcione o maior prazer a quem come”. Isso envolve não apenas o preparo técnico dos alimentos, mas também a escolha cuidadosa dos ingredientes (figura 02), a harmonia dos sabores e a estética dos pratos. Já para Scarpato (2002), a gastronomia deve ser compreendida como uma forma de expressão cultural que contribui para o desenvolvimento de identidades e memórias coletivas.



FIGURA 02 : Declínio das especiarias

Fonte: Gastronomos(2025)

Assim, o ato de comer transcende a necessidade biológica e torna-se um fenômeno social e simbólico, no qual a carne, com sua longa trajetória histórica e suas múltiplas interpretações culturais, permanece como um elemento fundamental.



2.1-CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA

Com o avanço das técnicas culinárias, surgiram pratos que combinam diferentes ingredientes, como frutas, legumes e carnes. No passado, a alimentação era feita basicamente de raízes, folhas e carnes cruas. Com o tempo, as pessoas perceberam que cozinhar os alimentos realçava seus sabores e facilitava a mastigação. A descoberta do fogo foi fundamental para o desenvolvimento da gastronomia (FagliariI, 2005).



FIGURA 3 : Chef cozinhando em um fogão

Foto: Wasant Tonkun

Fonte: Vecteezy (2020)



Ao cozinhar, as pessoas descobriram que podiam restaurar o calor natural da carne, acrescentar sabores e aromas, além de evitar que os alimentos estragassem rapidamente, como podemos (figura 03). Além disso, cozinhar ajudou a preservar os alimentos por mais tempo, sendo uma das primeiras técnicas de conservação (Gândara, 2019).

Por isso, o fogo se tornou indispensável na preparação de pratos saborosos. Ele também é utilizado na decoração à mesa durante as refeições, criando ambientes acolhedores e harmoniosos. Em algumas culturas, o fogo simboliza solenidade e purificação do espaço (Casculo, 2004).

2.1-CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA

A palavra gastronomia tem origem no grego: "gaster" significa ventre ou estômago, "nomos" quer dizer lei, e o sufixo "ia" indica um substantivo. Assim, ela se refere ao estudo e à observância das regras relacionadas ao estômago (Schluter, 2003).

O setor de gastronomia só passou a adotar uma abordagem mais cultural no atendimento a partir do início do século XX, quando escolas renomadas como o Le Cordon Bleu , (figura 04) começaram a incorporar os princípios de Escoffier, um chef francês que trouxe inovações aos métodos tradicionais de cozinha (Bueno, 2019).

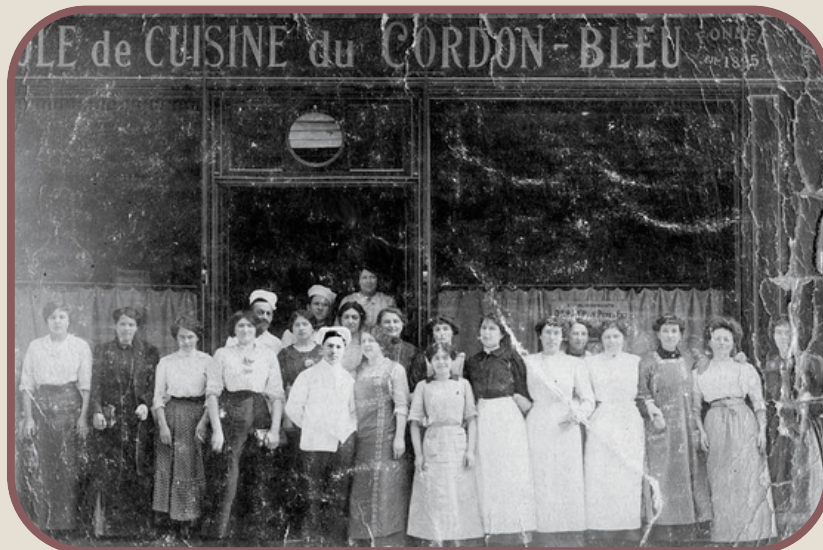


FIGURA 04 : Le Cordon Bleu

Foto: Divulgação
Fonte: Versatille(2023)

Podemos ver que Escoffier (Figura 05) foi além de um chef, dono de restaurante e escritor culinário francês que modernizou e difundiu amplamente os métodos tradicionais da culinária francesa.



FIGURA 05 : Escoffier, trabalhando nas cozinhas de Paris

Fonte: Gastronomadas (2020)

2.1-CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DA GASTRONOMIA

A partir dessa mudança, pode-se entender melhor os complexos gastronômicos inovadores (figura 06 e 07), que hoje ocupam um espaço bastante relevante na cultura atual. Com a gourmetização das cozinhas, esses locais trouxeram uma grande inovação na forma como as pessoas apreciam uma boa refeição.

Os complexos gastronômicos são ambientes bastante diversos; embora o foco seja a gastronomia, eles também oferecem uma experiência cultural e, de certa forma, histórica. O ambiente é cuidadosamente planejado pensando no público que frequenta o local, sempre buscando proporcionar conforto e uma variedade de sabores para os visitantes (Claro, 2015).

A gastronomia tem conquistado cada vez mais reconhecimento por meio de cursos profissionais que capacitam pessoas em diversas etapas do processo alimentar. Esses cursos envolvem desde técnicas avançadas na preparação dos alimentos até a valorização cultural das regiões por meio da criação de pratos típicos (Beni, 2019).



FIGURA 06 e 07 : Mercado Mané /
Complexo Gastronômico da Sabiaguaba
Fonte: Archdaily

2.2 ARQUITETURA GASTRONÔMICA

Arquitetura Gastronômica segundo Braune (2007) é a união equilibrada entre a arquitetura, o design e a experiência de comer. Ela busca criar ambientes que não só sejam bonitos, mas que também valorizem a refeição, pensando na funcionalidade do espaço, na iluminação, na escolha de materiais e cores, além da acústica.

Tudo isso é pensado para estimular os sentidos e tornar a experiência na hora de comer mais agradável e memorável. Em resumo, a arquitetura gastronômica:



FIGURA 08 : Restaurante Olga Nur
Fotografias: Gabriel Castro / Reverbo
Fonte: Archdaily

O restaurante Olga Nur (figura 08), é um projeto arquitetônico que se faz com poucos materiais resultar em sofisticação. A combinação de materiais confere equilíbrio entre rusticidade e elegância, valorizando a experiência de quem frequenta o espaço.

A arquitetura gastronômica vai além do simples design de interiores, atuando como um elemento fundamental na criação de experiências. O ambiente construído tem o poder de tornar uma refeição mais prazerosa e memorável, influenciando diretamente a percepção do cliente.

Um espaço bem projetado reforça a identidade da marca, comunicando seus valores e sua essência por meio de elementos visuais, materiais, iluminação e atmosfera. Além disso, a arquitetura pode influenciar o comportamento dos usuários, estimulando o apetite, despertando curiosidade e incentivando a experimentação dos pratos.

Ambientes acolhedores, modernos ou sofisticados contribuem diretamente para a satisfação do público, ampliando o prazer da experiência gastronômica e fortalecendo a conexão emocional entre o espaço, a comida e o consumidor.

2.2 ARQUITETURA GASTRONÔMICA

Diversos elementos arquitetônicos e sensoriais contribuem para a construção de uma experiência gastronômica completa. A iluminação, por exemplo, desempenha um papel fundamental na criação de atmosferas específicas, podendo transformar o ambiente em um espaço mais romântico, intimista ou, ao contrário, mais vibrante e dinâmico (Zelensky, 2004). A escolha dos materiais também influencia diretamente na percepção do espaço; materiais como madeira, pedra ou metal conferem sofisticação, requinte e autenticidade ao projeto, especialmente quando dialogam com a identidade local (Pallasmaa, 2012). As cores utilizadas impactam as emoções dos usuários, transmitindo sensações como tranquilidade, energia ou até mesmo luxo (Evans ; McCoy 1998).

A decoração, por sua vez, complementa o conceito do espaço, incorporando móveis, obras de arte, plantas e outros elementos que reforçam a identidade visual e sensorial da marca (Gibson, 2002). Por fim, a acústica é um aspecto muitas vezes negligenciado, mas essencial para o conforto dos frequentadores; um bom tratamento acústico evita ruídos excessivos e favorece a conversa, tornando o ambiente mais agradável e acolhedor (Blessner; Salter 2007). Esses fatores, quando bem articulados, promovem uma experiência integrada entre o espaço arquitetônico e o ato de se alimentar, reforçando a conexão entre ambiente e gastronomia.

Ao considerar todos esses elementos, a arquitetura gastronômica contribui para a criação de um ambiente que não apenas hospeda uma refeição, mas sim uma experiência completa e memorável.



2.2 ARQUITETURA GASTRONÔMICA

A palavra "restaurante" surgiu no século XVI e significa 'comida restauradora' traz a ideia de um lugar onde a comida funciona como um combustível restaurador para o corpo. Primeiro espaço do mundo a usar a palavra "restaurante", foi um estabelecimento em Paris, em 1765, chamado por Boulanger (figura 09). Este estabelecimento oferecia caldos nutritivos, chamados "restaurants", e é a partir daí que o termo passou a ser usado para designar estabelecimentos de comida. No Brasil, os primeiros restaurantes começaram a aparecer no século XX, principalmente porque as jornadas de trabalho aumentaram bastante. Com isso, os trabalhadores tinham pouco tempo para voltar para casa, comer e retornar ao trabalho, o que criou a necessidade de locais próximos aos locais de trabalho para se alimentar (Abreu, 2019). Hoje, há uma grande variedade de restaurantes, desde os self-services até os rodízios, atendendo aos diferentes gostos da população.

Por fim, vale destacar que a influência da modernidade na gastronomia, que trouxe cultura e arte para o mundo culinário, só aconteceu de forma mais tardia.



FIGURA 09: Primeiro espaço do mundo a usar a palavra "restaurante"

Fonte: Casalmisterio (2023)

Com o passar do tempo, os hábitos alimentares foram se transformando, carregados de significado. Utensílios de cozinha e louças (figura 10), tornaram-se mais sofisticados, muitas vezes pensados para valorizar a apresentação de pratos com molhos ou caldos. Dependendo do tipo de encontro, a forma de receber os convidados pode refletir status e apreço, variando desde porcelanas delicadas até utensílios metálicos (Cascudo, 2004).

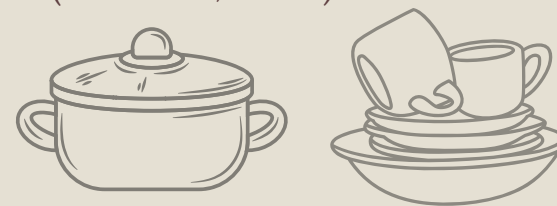


FIGURA 10: Talheres vintage antigos e utensílios de cozinha em fundo de pedra rústico

Fonte: Freepik-its al dente (2024)

2.2 ARQUITETURA GASTRONÔMICA

Um exemplo dessa evolução é a diferença entre a alimentação dos seres humanos e a dos animais irracionais, que veem o alimento apenas como uma necessidade para sobreviver.

Ao falar sobre a criação de restaurantes e as tendências na alimentação, como a alimentação saudável e sustentável, é importante refletir sobre como se estabelecem as frequências de visita dos consumidores aos estabelecimentos.

Estudos apontam que o consumo de alimentos (figura 11) fora de casa tem diminuído no Brasil; porém, isso não significa que o consumo de alimentos caseiros esteja crescendo. Na verdade, houve um aumento de 200% no consumo de alimentos preparados fora de casa entre 2008 e 2018, o que mostra um crescimento no mercado de food service (Azevedo, 2019).



FIGURA 11: Self-Service
Fonte: Alimentossemmitos (2023)

Ainda assim, na região Centro-Oeste, esse consumo fora de casa continuou a aumentar. Isso indica que o desejo por refeições feitas externamente não diminuiu, apenas mudou a forma como as pessoas consomem esses alimentos. Além disso, fatores como globalização e a falta de tempo influenciam essa mudança.

Em vez de frequentar restaurantes tradicionais, muitas pessoas preferem usar aplicativos de delivery, comprar comidas prontas ou usar o drive-thru para economizar tempo durante o dia (figura 12). Esses aspectos devem ser considerados na gestão de qualquer estabelecimento na região (Freitas, 2022).



FIGURA 12: Drive-thru
Fonte: Centraldovarejo (2023)

2.3 TURISMO GASTRONÔMICO

O turismo gastronômico tem se tornado cada vez mais relevante ao redor do mundo. As pessoas estão buscando experiências verdadeiras e enriquecedoras durante suas viagens, e a comida tem se tornado um fator importante na escolha dos destinos. Nesse contexto, o turismo gastronômico oferece uma oportunidade de conhecer os sabores, aromas e tradições culinárias de cada região (Caloca, 2007).



FIGURA 13: Moqueca Capixaba do Restaurante Atlântico, no ES
Fonte: Melhoresdestinos(2023)



FIGURA 15: Comida mato-grossense (Foto: Pantanal Nature)
Fonte: Melhoresdestinos(2023)



FIGURA 14 : Camarão no bafo, comida típica do Amapá (Foto: Márcia do Carmo)
Fonte: Melhoresdestinos(2023)



FIGURA 16: Comida mineira: Frango com quiabo (Foto: Reprodução / Gshow)
Fonte: Melhoresdestinos(2023)

Uma das principais características desse tipo de turismo é a valorização da culinária local e regional. Os turistas querem experimentar pratos típicos, ingredientes frescos e técnicas tradicionais de preparo. Assim, eles conseguem se conectar com a cultura do lugar por meio da comida, aprendendo mais sobre sua história, seus costumes e sua identidade (Fagliari, 2005).

As figuras 13 a 16, traz um leque dos cardápios da estado do espírito Santo, amapá, Mato grosso e do estado de Minas Gerais, todos com sua cultura e pratos tradicionais da região, denotando a valorização da culinária local.

2.3 TURISMO GASTRONÔMICO

Além disso, essa valorização também ajuda no crescimento econômico das comunidades locais. Promove o consumo de produtos locais, incentivando a produção agrícola e pesqueira da região, e impulsiona o funcionamento de restaurantes, bares, cafeterias, feiras e mercados. Isso gera empregos, movimenta a economia local e fortalece a cultura da região.

Outro aspecto importante é que o turismo gastronômico contribui para a preservação das práticas culinárias tradicionais. Ele valoriza ingredientes frescos e sazonais e respeita técnicas sustentáveis de produção e cultivo (figura 17). Dessa forma, ajuda na conservação do meio ambiente e promove hábitos alimentares mais saudáveis e conscientes (Macedo, 2008).



FIGURA 17: AGRICULTURA FAMILIAR

Foto: Josiel Alves

Fonte: Ecam

Porém, é fundamental que esse tipo de turismo seja realizado de forma responsável e sustentável. É importante garantir que as experiências gastronômicas sejam autênticas, evitando a padronização que possa descaracterizar os pratos e ingredientes locais (Zanella, 2018).

Também é essencial envolver os pequenos produtores e empreendedores locais nesse crescimento, para que todos possam aproveitar os benefícios dessa expansão no setor.

2.3 TURISMO GASTRONÔMICO



FIGURA 18:
Cachoeira da Independência.
Foto: Autora (2025)



FIGURA 19:
Cachoeira dos Namorados
Foto: Autora (2025)

O ecoturismo é uma vertente do turismo que promove a interação sustentável entre o visitante e ambientes naturais, valorizando a conservação ambiental, a educação ecológica e a valorização das comunidades locais. Segundo a definição do Ministério do Turismo (2008), o ecoturismo é “um segmento da atividade turística que utiliza, de forma sustentável, o patrimônio natural e cultural, incentiva sua conservação e busca a formação de uma consciência ambientalista”.

Na perspectiva de Fennell (2008), o ecoturismo é caracterizado por atividades de baixo impacto ambiental, pela valorização da biodiversidade e pela inserção do visitante em experiências significativas de contato com a natureza. Nesse sentido, a Chapada dos Guimarães, no estado de Mato Grosso, representa um cenário privilegiado para o desenvolvimento do ecoturismo, reunindo formações geológicas singulares, cachoeiras, trilhas ecológicas e uma rica biodiversidade típica do Cerrado.

O Parque Nacional da Chapada dos Guimarães, criado em 1989, é o principal símbolo desse potencial, funcionando como espaço de preservação ambiental e de visitação pública. A prática do ecoturismo na região é mediada por trilhas interpretativas, mirantes, atividades de observação de fauna e flora, e visitas a formações rochosas de grande valor paisagístico (figuras 18 e 19). De acordo com Drumm (2001), esses ambientes requerem planejamento cuidadoso, especialmente no que se refere à infraestrutura de apoio e à arquitetura dos espaços turísticos.

2.3 TURISMO GASTRONÔMICO

Nesse contexto, a arquitetura deve assumir um papel de responsabilidade ecológica. Segundo Choay (2001), é necessário que os projetos arquitetônicos inseridos em áreas naturais respeitem a paisagem e os ecossistemas locais, adotando práticas de baixo impacto e soluções construtivas sustentáveis. Isso implica o uso de materiais locais, estratégias de conforto térmico passivo e integração com o relevo e a vegetação.

Em Chapada dos Guimarães, muitas pousadas, centros de apoio ao visitante e estruturas de observação têm buscado incorporar esses princípios, alinhando-se à lógica do ecoturismo. A arquitetura torna-se, assim, mediadora entre o ser humano e a natureza, facilitando o acesso e a permanência sem comprometer o equilíbrio ambiental. Tuan (1983) destaca que o espaço natural, ao ser vivido e percebido sensorialmente, se transforma em lugar, carregado de significado e memória – algo essencial à experiência ecoturística.



FIGURA 20:

Cachoeira Véu da noiva

Fonte: Brasil Escola Por Paloma Guitarrara (2014)

A Cachoeira Véu da noiva, é considerada o cartão postal da Chapada dos Guimarães, com 86 metros de queda livre, tornou-se o principal ponto de visitação de turistas (figura 20).

2.3 TURISMO GASTRONÔMICO

Embora o ecoturismo seja o principal atrativo da Chapada dos Guimarães, o turismo cultural e urbano também desempenha papel essencial no turismo local, especialmente em períodos de eventos e alta temporada. Os espaços públicos da cidade, como praças, ruas históricas e espaços culturais, configuram-se como pontos de encontro, socialização e valorização regional.

A Praça Dom Wunibaldo, localizada no centro da cidade, é um espaço público que integra lazer, turismo e cultura, atraindo tanto moradores quanto visitantes. Segundo Gehl (2010), espaços públicos de qualidade incentivam a permanência e o uso coletivo, fortalecendo o turismo urbano.

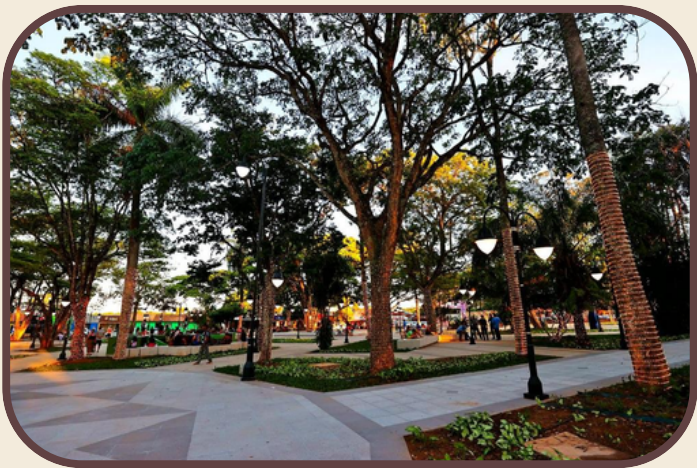


FIGURA 21 :
Praça Dom Wunibaldo
Fonte: Seduc (2023)

A Rua Coberta, um espaço semiaberto utilizado para feiras, restaurantes, apresentações musicais e eventos gastronômicos. Sua arquitetura simples, porém funcional, permite abrigar atividades diversas e torna-se especialmente relevante durante os períodos festivos.



FIGURA 22 :Rua Coberta
Fonte: Rdnews (2023)

As figuras 21 e 22, mostra após grande reforma, foi reativada e nas palavras do Governado Mauro Mendes ‘Uma cidade só é boa para o turista se antes ela for boa para o cidadão que mora nela. Essa praça e a rua coberta não são para o turista, ela é para o chapadenses e para os mato-grossenses’.

2.3 TURISMO GASTRONÔMICO



FIGURA 23: Festival de inverno

Fonte: Blog.blablacar (2025) Por Isabella Calvano

A relação entre o espaço construído e o turismo cultural na Chapada dos Guimarães reforça a importância do planejamento urbano voltado à valorização da identidade local e da vida pública.

Para Knafou (1996), o turismo é um fator estruturante do território, sendo necessário que a arquitetura e o urbanismo considerem o turista como sujeito ativo no uso dos espaços coletivos.

Dessa forma, a presença de praças, ruas adaptadas e eventos culturais fortalece o turismo de experiência na cidade, oferecendo ao visitante não apenas o contato com a natureza, mas também com a cultura, a música, o artesanato e a hospitalidade local, como podemos ver um show na época de festival de inverno (figura 24). A arquitetura, neste cenário, atua como elemento organizador da paisagem urbana e facilitadora do convívio social, desempenhando papel central na qualificação do destino turístico.

O Festival de Inverno (figura 23), realizado tradicionalmente entre os meses de julho e agosto, atrai milhares de turistas ao município, valorizando a economia local e ampliando a demanda por hospedagem, gastronomia e entretenimento. A programação costuma incluir shows regionais e nacionais, teatro, oficinas culturais e intervenções artísticas que ocupam os espaços públicos e estimulam a circulação urbana.

Segundo Richards (2007), os festivais culturais desempenham um papel estratégico no turismo contemporâneo ao “reconfigurar o espaço urbano como palco de experiências simbólicas e criativas”.



FIGURA 24:

Festival de inverno 2023

Fonte: Alochapada(2023)

2.4 BENEFÍCIOS SOCIAIS

Em Chapada dos Guimarães, é possível encontrar restaurantes que promovem a gastronomia social, oferecendo refeições acessíveis e de qualidade. Um exemplo é o Restaurante Popular e Samambaia .

Além disso, as feiras livres desempenham um papel importante na valorização da gastronomia local. A tradicional Feira de Sábado (figura 25) é um espaço de encontro entre produtores e consumidores, com benefícios para ambos, e uma forma de fortalecer a agricultura familiar e a produção de alimentos saudáveis e de qualidade.

Movimentando a economia e a cultura da cidade, oferecendo uma variedade de produtos como pastéis, queijos artesanais, água de coco e itens naturais do cerrado. Outras opções gastronômicas também podem ser encontradas nas barracas de lanches, padarias e estabelecimentos localizados na Praça Dom Wunibaldo, que contribuem para o fortalecimento do turismo e da culinária regional.



FIGURA 25 :Feira Chapada Dos Guimaraes

Foto: Christiano Antonucci/Secom-MT

Fonte: Seaf (2024)



2.4 BENEFÍCIOS SOCIAIS

A gastronomia social em Chapada dos Guimarães contribui para a diversidade culinária e movimenta a cidade, oferecendo opções que atendem a diferentes gostos e perfis. Esse cenário valoriza os saberes tradicionais, fomenta a economia local e fortalece os laços entre cultura, identidade e alimentação.

O complexo gastronômico sustentável (figura 26), tema central desta proposta, utiliza ingredientes orgânicos e prioriza a produção local, incluindo a agricultura familiar como base do fornecimento de alimentos. Isso não apenas garante alimentos mais saudáveis, como também gera renda para pequenos produtores da região, promovendo o desenvolvimento da economia local e incentivando práticas sustentáveis.

O contato com o processo de produção dos alimentos também oferece uma experiência educativa e sensorial. Saber de onde vem o alimento seja nos restaurantes do complexo ou por meio da venda direta dos produtos ajuda a criar consciência sobre o valor da comida, além de promover o respeito ao meio ambiente e às práticas tradicionais (Melo, 2022).

Essa interação com a natureza desperta memórias afetivas e estimula uma relação de cuidado com os recursos naturais. O cultivo nas hortas, por exemplo, aproxima as pessoas da terra e fortalece vínculos culturais com os alimentos. Segundo Castro (2002), o contato com a terra na produção agrícola resgata lembranças da infância e reforça o cuidado com o solo e com os processos naturais.

Um dos principais benefícios dessas atividades é a valorização dos alimentos com identidade cultural, evitando que se transformem em produtos industrializados sem história ou raízes. Ao mesmo tempo, a presença do complexo em áreas urbanas pode impulsionar processos de revitalização do espaço público, integrando natureza, cultura e gastronomia em um mesmo ambiente.



FIGURA 26 :Os três grandes pilares da sustentabilidade na agricultura

Fonte: Nutricaodesafras(2023)



2.4 BENEFÍCIOS SOCIAIS

Além disso, iniciativas como essas fortalecem o turismo gastronômico, atraindo visitantes interessados na cultura local, na culinária regional e nas experiências autênticas que envolvem o ato de comer. Para Nascimento e Pereira (2021), a valorização dos saberes culinários de grupos historicamente excluídos representa um importante avanço social e cultural. A alimentação é também um ato de conexão social.

Como afirma Montanari (2008), comer é um gesto cultural que une pessoas e reforça identidades. Quando aliada à educação alimentar como defende Triches (2010), a gastronomia social se torna um meio eficaz de promover hábitos saudáveis, sustentabilidade e valorização cultural. Por fim, é essencial lembrar da importância de seguir as normas sanitárias. A Lei nº 15/2018 permite a presença de animais em ambientes fechados, desde que haja sinalização clara e áreas específicas, conforme orientações da vigilância sanitária.

2.5 BENEFÍCIOS AMBIENTAIS

Vamos falar um pouco sobre o Complexo Gastronômico Sustentável e seus conceitos, que juntos formam um espaço bastante diverso. Segundo o Dicionário Priberam, a palavra "complexo" significa um conjunto de elementos diferentes que se relacionam entre si. Isso já dá uma ideia do que é esse espaço, que reúne várias partes interligadas.

Quando se pensa em gastronomia, de acordo com Braune (2017), ela vai muito além da simples culinária, é uma expressão cultural e artística de um povo, que incorpora elementos das tradições de diferentes camadas sociais. Já a sustentabilidade tem a ver com a capacidade de atender às necessidades do presente sem comprometer as futuras gerações, conforme a definição da ONU em 1987. No contexto do consumo, isso significa que os meios de produção devem ser sustentáveis hoje para que a humanidade continue evoluindo de forma saudável no futuro.

Mesmo em restaurantes ou complexos considerados “fitness”, orgânicos ou saudáveis, muitas vezes a sustentabilidade não é bem explorada. Isso pode ser um ponto de atenção para quem busca uma alimentação mais consciente fora de casa.

2.5 BENEFÍCIOS AMBIENTAIS

Quando se fala de complexos gastronômicos sustentáveis, o foco está na promoção de uma alimentação saudável que também respeite o meio ambiente. Isso envolve cuidar de todo o processo desde a produção até a distribuição e o consumo dos alimentos locais (Claro, 2015).

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), criados pelas Nações Unidas, são um plano de ação para promover a prosperidade social e ambiental, protegendo o clima e o meio ambiente. Eles se baseiam no chamado “tripé da sustentabilidade”: equilíbrio entre os aspectos ambiental, econômico e social (Freitas, 2022).

Para concluir, como aponta Moura (2021), não dá para pensar em uma alimentação saudável sem considerar a sustentabilidade em todas as suas dimensões.

Segundo Guitarrara (2024), a industrialização trouxe um afastamento geográfico entre alimento e natureza, padronizando os alimentos e rompendo esse vínculo mais tradicional. Um exemplo disso é Cuiabá, onde a feira gastronômica mais conhecida é o projeto “Bulixo”. Esse nome cuiabano refere-se à venda direta de produtos variados ao público, promovendo uma experiência cultural, artística e gastronômica com raízes históricas.

O evento, realizado pelo Sesc Arsenal há mais de dez anos, fortalece a conexão entre o povo local, sua cultura e sua comida.

Já em Chapada dos Guimarães/MT a gastronomia ambiental destaca o uso de ingredientes locais e frescos, muitas vezes cultivados em hortas orgânicas. Restaurantes como o Atmã e o Morro dos Ventos oferecem refeições com vista para a paisagem da região, incluindo pratos tradicionais pantaneiros.

A Casa de Guimarães também valoriza ingredientes frescos e sustentáveis, usando produtos cultivados na própria horta, como menciona Guitarrara (2024).



A gastronomia ambiental vai além do prato, oferecendo uma experiência completa que integra os sabores, a vista e a atmosfera natural da Chapada dos Guimarães.

2.5 BENEFÍCIOS AMBIENTAIS

A gastronomia sustentável tem como principal objetivo minimizar os impactos ambientais e sociais causados pela produção e consumo de alimentos. Um de seus pilares é a redução do desperdício, por meio do aproveitamento integral dos ingredientes, do planejamento dos cardápios e da conscientização sobre o valor de cada alimento (figura 27).

De acordo com Lima (2017), o desperdício alimentar é um dos principais desafios da cadeia de abastecimento, e estratégias sustentáveis podem reduzir significativamente esse problema.

Além disso, essa abordagem fortalece a produção local ao priorizar alimentos da estação e da região, o que reduz a pegada de carbono, incentiva a agricultura familiar e movimenta a economia local (Sousa; Menezes, 2020). Ao aproximar consumidores dos produtores, cria-se uma cadeia mais justa e resiliente.

Outro aspecto relevante da gastronomia sustentável é a proteção da biodiversidade. Isso ocorre através do incentivo ao consumo de produtos orgânicos, nativos e da valorização de práticas agrícolas que respeitam o solo, a água e os ecossistemas. Segundo Caporal e Costabeber (2006), sistemas agroecológicos e sustentáveis contribuem diretamente para a preservação ambiental e para a segurança alimentar.



FIGURA 27 :Iniciativas Gastronomia Sustentável

Fonte: Adaptado de Gastronomia Zona Sul (2025)

3- CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS

A elaboração do projeto arquitetônico do Centro Gastronômico em Chapada dos Guimarães – MT exige a observância de diversas normas e legislações que condicionam o uso, a ocupação e a forma do espaço construído. Tais condicionantes garantem a adequação do edifício ao contexto urbano, ambiental e funcional.

3.1 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO INTERNACIONAL

Entre os documentos internacionais que influenciam o desenvolvimento de espaços voltados à alimentação e à promoção da cultura gastronômica está a Declaração Universal dos Direitos Humanos, proclamada pela Assembleia Geral da Organização das Nações Unidas (ONU), em 10 de dezembro de 1948. Essa declaração estabelece, em seus artigos, os direitos fundamentais de todos os indivíduos, incluindo o direito à alimentação, à saúde e à qualidade de vida.

Todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar-lhe e à sua família, saúde e bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis (ONU, 1948, Art. 25).

Além disso, a Agenda 2030 da ONU para o Desenvolvimento Sustentável estabelece como meta o incentivo à agricultura sustentável, ao consumo consciente e à valorização das culturas alimentares locais, o que reforça a importância de projetos que integrem alimentação, cultura e sustentabilidade.

3.2 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO NACIONAL

No contexto nacional, diversas normativas regulam espaços destinados à produção, manipulação e consumo de alimentos, bem como diretrizes técnicas e sanitárias para o funcionamento de equipamentos públicos com caráter educativo e turístico.

A Resolução RDC nº 216/2004, da Anvisa, estabelece o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Essa normativa orienta quanto à organização dos fluxos internos, separação entre áreas limpas e sujas, materiais de fácil higienização, controle de temperatura, abastecimento de água potável, ventilação e armazenamento adequado de alimentos.

Os serviços de alimentação devem estar estruturados de forma a evitar riscos de contaminação cruzada, com ambientes organizados segundo o princípio de separação entre etapas sujas e limpas do processo (Anvisa, 2004).

Outra norma relevante é a ABNT NBR 9050, que regulamenta os critérios de acessibilidade em edificações, espaços e mobiliário urbano. Essa norma orienta o dimensionamento de circulações, rampas, banheiros acessíveis e sinalizações táteis e visuais, garantindo o direito de ir e vir a todas as pessoas, independentemente de suas limitações físicas ou sensoriais.

Adicionalmente, a ABNT NBR 15220 traz diretrizes para conforto térmico em edificações, fundamentais em regiões com clima tropical como Chapada dos Guimarães. Essa norma orienta o uso de ventilação cruzada, sombreamento natural e escolha de materiais apropriados ao desempenho bioclimático.

3.3 LEGISLAÇÃO INCIDENTE NO PLANO MUNICIPAL

No plano local, o município de Chapada dos Guimarães é regido por seu Plano Diretor Municipal e pela Lei de Uso e Ocupação do Solo, que definem as diretrizes para crescimento urbano, uso do solo e preservação ambiental. É necessário considerar a zona de uso do terreno (residencial, comercial, mista ou turística), as taxas de ocupação e aproveitamento, recuos obrigatórios e restrições relacionadas a áreas de preservação permanente (APPs), especialmente relevantes pela forte presença de áreas naturais e turísticas no município.

Segundo a legislação ambiental vigente no estado de Mato Grosso, projetos inseridos em áreas sensíveis devem passar por licenciamento ambiental junto à SEMA-MT (Secretaria de Estado de Meio Ambiente), a fim de garantir o uso sustentável do solo e a mitigação de impactos ambientais.



“Empreendimentos com potencial de impacto ambiental em áreas naturais protegidas devem apresentar Estudo de Impacto Ambiental (EIA) e Relatório de Impacto Ambiental (Rima, conforme exigência da SEMA-MT.” (Mato Grosso, 2019).

Portanto, o respeito às normativas municipais e estaduais é indispensável para a viabilidade legal e ambiental do Centro Gastronômico, reforçando o compromisso com o desenvolvimento sustentável e com a valorização do território.

4- REFERÊNCIAS PROJETUAIS

Para compreender melhor como projetar espaços gastronômicos que valorizem a experiência do usuário, foram analisados três projetos de referência, tanto no âmbito nacional quanto internacional, que apresentam propostas similares. Esses exemplos contribuem para a reflexão sobre soluções arquitetônicas que consideram aspectos como a integração com a paisagem, a circulação fluida, a sustentabilidade, a acessibilidade e a valorização da cultura alimentar local.

4.1- PROJETOS DE REFERÊNCIA

4.1.1- MERCADO DE SAN MIGUEL

Localizado em Madri, Espanha, o Mercado de San Miguel passou por uma reforma concluída em 2009, conduzida pelo arquiteto Eugenio Aguinaga e sua equipe.

O Mercado de San Miguel é um dos exemplos mais emblemáticos de como a requalificação de um edifício histórico pode impulsionar o turismo, preservar o patrimônio e criar um espaço vibrante de convivência gastronômica (figura 28). Localizado no centro de Madrid, próximo à Plaza Mayor, o mercado foi inaugurado originalmente em 1916 como um mercado de alimentos frescos para abastecer os moradores da região.



FIGURA 28: Mercado de San Miguel
Fonte: Wikipediae(2025)

4.I.I- MERCADO DE SAN MIGUEL



FIGURA 29: Interior Mercado de San Miguel

Fonte: Minube(2023)

Sua estrutura arquitetônica é um destaque por si só: um raro exemplar do uso de ferro e vidro na arquitetura do início do século XX, inspirado nas feiras cobertas de Paris. O edifício, com suas amplas aberturas envidraçadas, permite excelente iluminação natural, ventilação e visibilidade do interior, o que se manteve como conceito-chave na revitalização feita em 2009.

O Mercado de San Miguel (figura 29) representa uma referência valiosa para projetos que buscam unir gastronomia, arquitetura e turismo. Ele mostra como a alimentação pode ser celebrada não apenas como consumo, mas como experiência cultural, sensorial e social, em diálogo com o espaço construído e sua memória.

Além de seu valor histórico, o Mercado de San Miguel representa um importante exemplo de como a arquitetura pode ser utilizada como instrumento para revitalização urbana e promoção do turismo gastronômico. A reabilitação realizada em 2009 buscou preservar os elementos arquitetônicos originais da estrutura, como as colunas metálicas, as amplas fachadas envidraçadas e a cobertura de ferro, características marcantes da arquitetura do início do século XX.

4.1.1- MERCADO DE SAN MIGUEL

O partido arquitetônico adotado na intervenção priorizou a manutenção da identidade visual do mercado, ao mesmo tempo em que promoveu a modernização dos espaços internos para atender às novas demandas de uso. Com isso, foi possível criar um ambiente que combina tradição e contemporaneidade, preservando a memória do local e adaptando-o às necessidades atuais dos visitantes e comerciantes.

Em termos de setorização, o Mercado de San Miguel é organizado em formato de planta livre, com bancadas modulares distribuídas de forma a permitir a fluidez da circulação.

A disposição das bancas permite a fácil visualização dos produtos e incentiva o passeio pelos diferentes pontos de venda. Os espaços de convivência são integrados às áreas de alimentação, o que proporciona uma experiência dinâmica e interativa entre os usuários (figura 30).

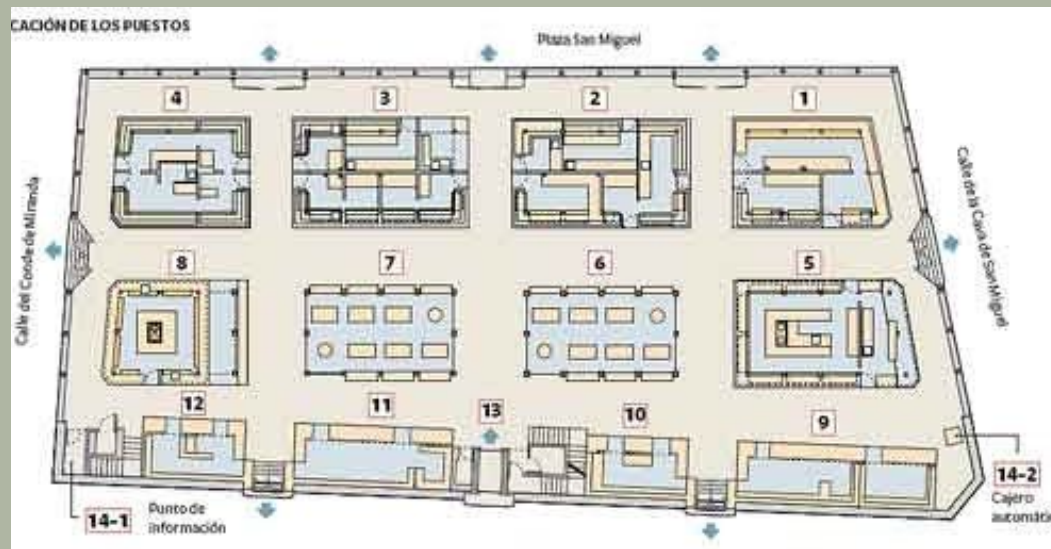


FIGURA 30: Planta baixa e módulos de bancas do Mercado de San Miguel

Fonte: Arkeopatias.wordpress(2014)

A iluminação natural, garantida pelas amplas aberturas envidraçadas, junto com os detalhes em ferro forjado e madeira, contribuem para criar um ambiente aconchegante, ao mesmo tempo funcional e esteticamente atrativo. Esse cuidado com o conforto ambiental é outro aspecto relevante que pode ser observado como referência para o desenvolvimento do Centro Gastronômico na Chapada dos Guimarães.

4.1.2- EATALY SÃO PAULO



FIGURA 31: Eataly São Paulo

Fonte: Pipelinevalor(2024)

O espaço ocupa cerca de 4.500 m² e está distribuído em três andares, conectados por escadas rolantes centrais e um átrio que permite a entrada de luz natural, criando uma atmosfera leve e aberta (figura 32).

O Eataly São Paulo adota uma arquitetura com ambientes amplos e integrados, favorecendo a circulação fluida entre os setores. A iluminação natural e o uso de materiais como madeira, ferro e vidro reforçam a estética contemporânea com toques rústicos. O layout funcional organiza o espaço em ilhas temáticas, como massas, queijos, carnes, cafés e hortifrútis, além de áreas para preparo ao vivo e restaurantes.

Eataly São Paulo, inaugurado em 2015, foi o primeiro da rede italiana a ser implantado na América Latina. Criado originalmente por Oscar Farinetti, o conceito do Eataly surgiu em Turim, na Itália, com o propósito de integrar em um único espaço as dimensões de comércio, educação e alimentação, promovendo o consumo consciente e a valorização da cultura gastronômica local e internacional.

A unidade paulista (figura 31) foi instalada em uma antiga estrutura comercial no bairro do Itaim Bibi, com projeto adaptado por arquitetos brasileiros em parceria com os idealizadores do conceito original.



FIGURA 32 : Fachada Eataly São Paulo

Fonte: Espaçonovo(2024)

4.1.2- EATALY SÃO PAULO

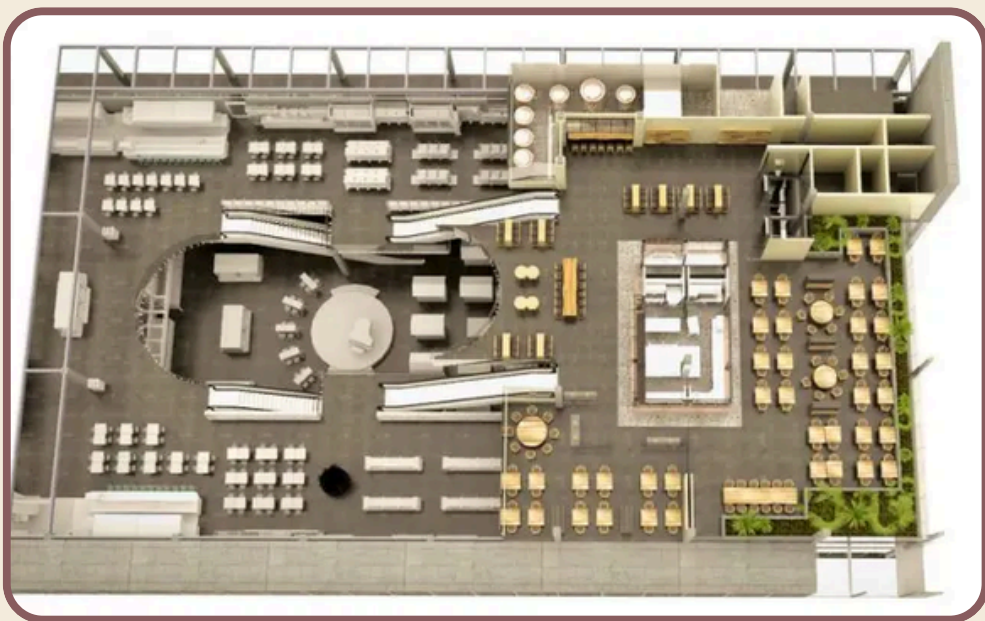


FIGURA 33: Projeto Eataly São Paulo

Fonte: Vejasp (2015)

A escolha dos materiais remete a uma estética de mercado europeu contemporâneo, com referências industriais e artesanais. A iluminação natural e a vegetação na cobertura contribuem para o conforto ambiental, reforçando a sustentabilidade e o apelo bioclimático do projeto.

O projeto valoriza a integração visual entre os andares e entre os setores, reforçando o conceito de “transparência alimentar”, no qual o consumidor tem acesso direto à origem, preparo e comercialização dos alimentos. A fluidez espacial é garantida por um layout livre de barreiras, que convida à exploração dos diversos ambientes. O uso de escadas rolantes e aberturas visuais entre os pavimentos cria uma dinâmica vertical de circulação pouco comum em mercados tradicionais (figura 33 e 34).

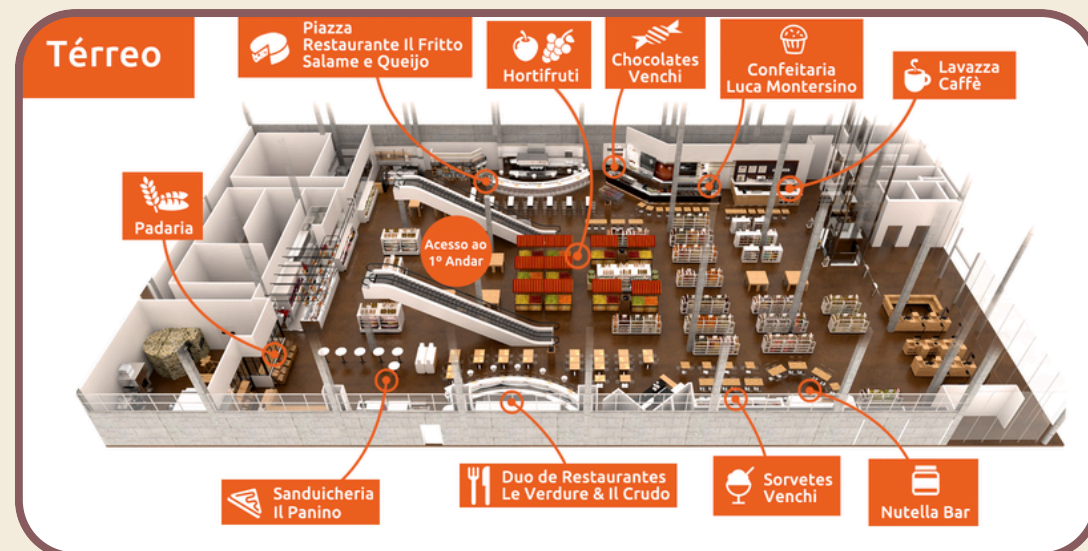


FIGURA 34: Planta Eataly São Paulo

Fonte: Vejasp (2015)

4.1.3- THE GROUNDS OF ALEXANDRIA

Localizado em Sydney, Austrália, o The Grounds of Alexandria (figura 35) é um complexo gastronômico que se tornou um dos principais destinos turísticos e culturais da cidade. Inaugurado em 2012, o projeto revitalizou um antigo galpão industrial e hoje integra restaurantes, cafés, hortas urbanas, mercados e espaços para eventos, promovendo uma experiência sensorial completa.



FIGURA 35: The Grounds of Alexandria em Sydney
Fonte: Traveldrinkdine (2017)

Essa referência é especialmente pertinente para o projeto na Chapada dos Guimarães, pois exemplifica uma proposta que valoriza a sustentabilidade, a conexão com o meio ambiente e a cultura local por meio da arquitetura. O uso de materiais naturais e o aproveitamento de estruturas existentes demonstram um cuidado com a estética orgânica. Além disso, The Grounds of Alexandria demonstra a eficiência na criação de ambientes que incentivam o turismo gastronômico e o convívio social, promovendo interação entre produtores, chefs e público. São características fundamentais para um centro gastronômico que pretende ser um polo turístico e cultural na Chapada.



FIGURA 36: The Grounds of Alexandria em Sydney
Fonte: Realcommercial (2023)

A linguagem arquitetônica do The Grounds é marcada pelo uso de materiais naturais e reaproveitados, como tijolos aparentes, estruturas metálicas com acabamento envelhecido, madeira de demolição e amplas superfícies envidraçadas (figura 36). Essa combinação confere um caráter rústico e contemporâneo, além de garantir uma atmosfera acolhedora. O projeto também faz uso de elementos decorativos artesanais, como luminárias suspensas, reforçando a ambientação voltada ao conforto e à experiência sensorial.

4.1.3- THE GROUNDS OF ALEXANDRIA

Além de sua importância como referência em experiências gastronômicas e sociais, o The Grounds of Alexandria também se destaca pela sua implantação arquitetônica e setorização funcional, que refletem uma cuidadosa integração entre circulação, acessos e organização espacial. O mapa de implantação do complexo (figura 37), evidencia a forma como os diferentes espaços foram estrategicamente distribuídos ao longo do terreno. A entrada principal se dá pela Bourke Road, com circulação controlada e acesso direto às áreas internas do complexo. Existem também outras entradas, como a da 2 Huntley Street, que facilita o acesso de visitantes provenientes de diferentes regiões da cidade.

Entre os principais ambientes do The Grounds destacam-se o The Grounds Café, o The Garden, o The Potting Shed e o The Atrium, cada um com proposta arquitetônica e atmosférica diferenciada, permitindo atender diferentes perfis de público e de eventos. A organização setorial e a distribuição dos fluxos de acesso, demonstradas no mapa de implantação, refletem um projeto bem estruturado que pode servir de inspiração para o desenvolvimento do Centro Gastronômico na Chapada dos Guimarães, especialmente na definição de acessos, circulações internas e integração com o entorno natural.

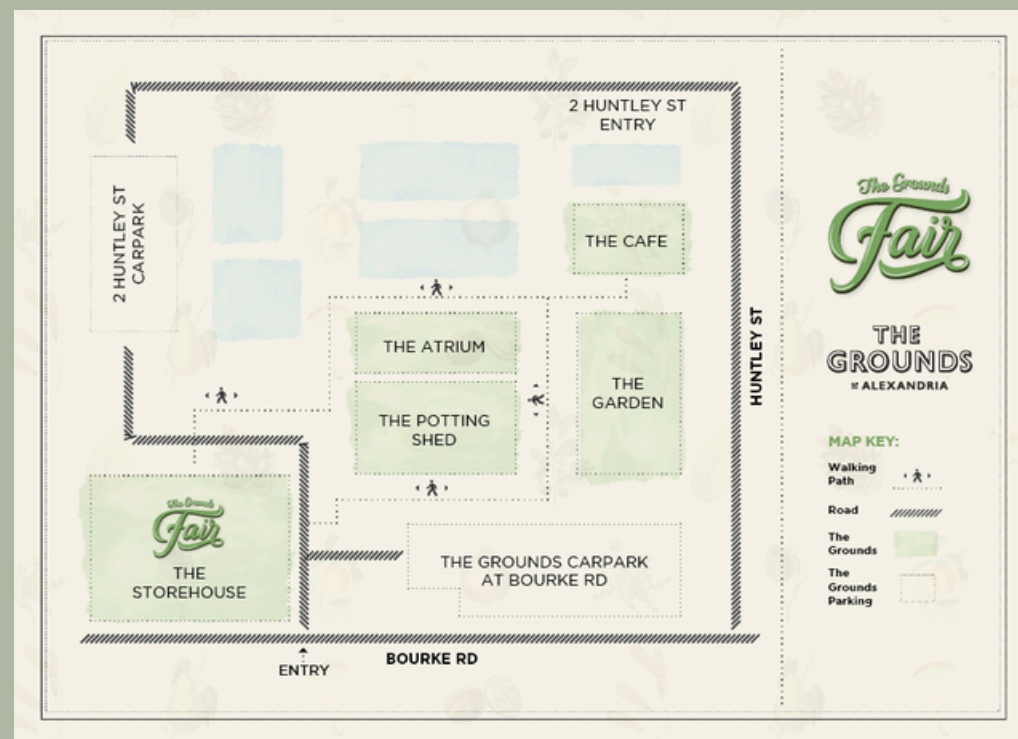


FIGURA 37: Mapa de implantação e acessos do The Grounds of Alexandria, Sydney, Austrália.

Fonte: Yummydelight.wordpress (2023)

4.1.3- THE GROUNDS OF ALEXANDRIA

Outro aspecto fundamental é o paisagismo abundante, presente em todo o percurso do visitante. Jardins, hortas, canteiros e vasos com vegetação ornamental e comestível (figura 38) contribuem para o conforto ambiental, melhorando a qualidade térmica e sensorial do espaço. Essa integração entre arquitetura e natureza oferece uma experiência que envolve os cinco sentidos: a visão é estimulada pelas cores e texturas dos materiais e da vegetação; o olfato é ativado pelos aromas de café, flores e alimentos frescos; o paladar é explorado através de pratos com ingredientes locais; o tato se faz presente nas diferentes texturas dos mobiliários e acabamentos; e a audição é marcada por sons naturais e música ambiente.



A flexibilidade do projeto para abrigar eventos, workshops e feiras, aliada à valorização dos elementos artesanais e comunitários, contribui para consolidar a arquitetura como facilitadora da experiência gastronômica e da vivência local. Esses aspectos tornam o The Grounds uma importante inspiração conceitual e funcional para a organização espacial, escolha de materiais e articulação dos espaços do meu projeto.

FIGURA 38: The Grounds of Alexandria em Sydney

Fonte: Realcommercial (2023)

4.2 ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS

Para o desenvolvimento do Centro Gastronômico na Chapada dos Guimarães, foram selecionados projetos de referência nacionais e internacionais que apresentam soluções arquitetônicas alinhadas aos conceitos de gastronomia, turismo, patrimônio e experiência sensorial. As referências escolhidas abordam diferentes escalas, contextos climáticos e culturais, destacando estratégias como requalificação de espaços existentes, integração com o entorno, conforto ambiental e criação de ambientes de convivência. A tabela a seguir sintetiza as principais características desses projetos, servindo como base para as decisões projetuais

PROJETOS DE REFERÊNCIA

PROJETOS	Mercado de San Miguel	Eataly São Paulo	The Grounds of Alexandria
SITUAÇÃO ATUAL	Em funcionamento como mercado gastronômico e ponto turístico de Madri	Em operação no bairro do Itaim Bibi, reunindo empório, restaurantes e eventos culinários	Em funcionamento como complexo gastronômico, cultural e de eventos em Sydney, Austrália
ANO CONCLUSÃO	2009 (restauração)	2015	2012
METRAGEM(m²)	Aproximadamente 1.200 m²	Cerca de 4.500 m²	Aproximadamente 6.000 m²
PARTIDO ARQUITETÔNICO	Reabilitação de estrutura histórica com valorização dos elementos originais e integração visual e funcional	Espaços amplos, abertos e organizados em ilhas temáticas, com foco na experiência sensorial e transparência	Reabilitação de galpão industrial com integração de paisagismo, materiais naturais e linguagem rústica-contemporânea
AMBIENTES PROJETADOS	Bancas de alimentos, bares, espaço de degustação, circulação ampla, área envidraçada	Ilhas temáticas (massas, carnes, vinhos, cafés), empório, restaurantes, padaria, hortifruti	Restaurantes, cafés, hortas urbanas, jardins, mercado artesanal, áreas para eventos e workshops
CONDICIONANTES AMBIENTAIS	Patrimônio histórico protegido, intervenções reversíveis e foco na conservação dos elementos originais	Clima tropical, uso de iluminação natural, ventilação cruzada e preocupação com sustentabilidade e acessibilidade	Clima temperado, soluções passivas de ventilação e sombreamento, uso de vegetação para conforto térmico e integração visual

5- CONDICIONANTES DO PROJETO

5.1 DESCRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE CHAPADA DOS GUIMARÃES

5.1.1 ÁREA E DIVISÃO TERRITORIAL

A área total do município de Chapada dos Guimarães é de 6.206,57 km². A área do perímetro urbano oficial é de 41,58 km². O município é composto por 3 distritos: Chapada dos Guimarães, Água Fria e Praia Rica.

O macrozoneamento da Área de Proteção Ambiental (APA) Estadual Chapada dos Guimarães foi aprovado em 2010 por meio da Lei n.º 9449, que também serve como plano de manejo para a unidade de conservação.

O zoneamento da área urbana do município está detalhado em documentos oficiais da prefeitura, como parte do Plano Diretor Municipal.

5.1.2 POPULAÇÃO

A população total de Chapada dos Guimarães, de acordo com o Censo do IBGE de 2023, era de 18.990 pessoas. Em 2000, a população urbana era de 11.037 pessoas.

5.1.3 CLIMA E BIOMA

Segundo a classificação de Köppen, as condições climáticas são classificadas como AW e CW, estão relacionadas às diferenças de altitude da região (ICMBio, 2022). O clima AW predomina na Baixada Cuiabana, enquanto o CW caracteriza o clima tropical de altitude do planalto. Ambos apresentam duas estações bem definidas: a seca, que ocorre de maio a outubro, e a chuvosa, que vai de novembro a abril, com maior intensidade de precipitações entre os meses de janeiro e março. As temperaturas médias anuais variam de 25° C a 21,5° C, sendo que as temperaturas máximas diárias podem superar os 38° C (VIEIRA JÚNIOR; MORAES; PAULA, 2012).

O Bioma é composto por diversas fisionomias típicas do Cerrado, incluindo cerradão, cerrado sensu stricto, campo sujo, campo cerrado e campo cerrado rupestre. Também estão presentes formações de mata semidecídua, como as matas de encosta e as matas ciliares, além das florestas de galeria (ICMBio, 2022).

5- CONDICIONANTES DO PROJETO

5.2- LOCALIZAÇÃO

Localizado na cidade de Chapada dos Guimarães, Mato Grosso, o terreno escolhido está inserido na Avenida Rio das Cascas, esquina com a rodovia Emanuel Pinheiro (MT 251). A cidade de Chapada dos Guimarães - MT foi escolhida para o desenvolvimento deste projeto, por ser localizada a apenas 1 hora da capital Cuiabá, é uma região que possui grande potencial turístico por apresentar uma variedade cenográfica de belezas naturais.

Com um área total de 43.710,27 m², a escolha do terreno se deu por conta da sua localização e área ampla, atendendo assim o programa de necessidades proposto pelo projeto.



FIGURA 39: Mapa de Mato Grosso

Fonte: Wikipedia (2025)



FIGURA 40: Imagem satelital Chapada dos Guimarães

Fonte: Googles Maps

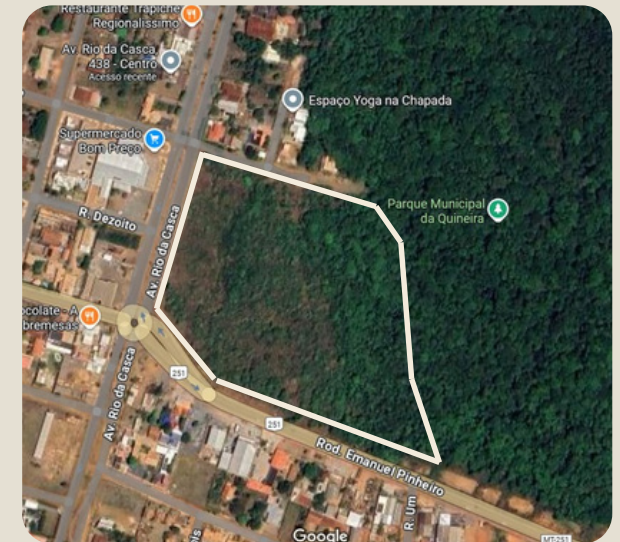


FIGURA 41: Imagem Lote

Fonte: Googles Maps(20225)

5- CONDICIONANTES DO PROJETO

5.3- USO DO SOLO

Segundo o zoneamento urbano da cidade, o terreno está situado na Zona Residencial 1 (ZR1) que de acordo com a Lei Complementar nº 42/2010, e uma zona caracterizada como “Considera-se Zona Residencial (ZR) as áreas destinadas a moradia, que subdivide-se em ZR1, ZR2 e ZR3”.

As vias de acesso do terreno são classificadas como Via Coletora (Av Rio das cascas), e Via Arterial (Rod. Emanuel Pinheiro), sendo o Padrão Geométrico Mínimo (PGM) referente as fachadas do terreno (Av Rio Casca e Rod. Emanuel Pinheiro) de 18 metros.

ZONA URBANA	COEFIENTE DE OCUPAÇÃO	COBERTURA VEGETAL PAISAGISTICA	COBERTUR A VEGETAL ARBÓREA	COEFICIENTE DE PERMEABILIDADE	POTENCIAL CONSTRUTIVO	LIMITE DE ADENSAMENTO	POTENCIAL CONSTRUTIVO EXCEDENTE
ZR1	50%	-	-	60%	0,6	-	-
ÁREA TOTAL	COEFIENTE DE OCUPAÇÃO	COBERTURA VEGETAL PAISAGISTICA	COBERTURA VEGETAL ARBÓREA	COEFICIENTE DE PERMEABILIDADE	POTENCIAL CONSTRUTIVO	LIMITE DE ADENSAMENTO	POTENCIAL CONSTRUTIVO EXCEDENTE
43.710,27 m²	21,855,13 m²	-	-	26.226,16 m²	26.226,16 m²	-	-

5- CONDICIONANTES DO PROJETO

5.4 JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TERRENO



FIGURA 43,44 e 45: Terreno escolhido

Fonte: Autora (2025)

6 - PROPOSTA PROJETOAL

6.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades do Complexo Gastronômico multifuncional, teve seu desenvolvimento baseado nos projetos de referências estudados anteriormente, de forma que visasse integrar em um único espaço atividades de alimentação, educação gastronômica e serviços de apoio. Por se tratar de um complexo com atividades distintas, o primeiro passo foi a setorização dessas atividades, sendo então definido 3 setores: Setor Gastronômico/Comercial, Apoio/Serviços e Educacional/Escola Gastronômica.

O Setor Gastronômico será composto por diferentes unidades de restaurantes, com proposta de cardápios e experiências variadas (ex: cozinha internacional, regional, vegetariana, etc.). A infraestrutura desse setor é composta por: Áreas destinadas ao atendimento e consumo das refeições, cozinhas individuais para cada restaurante, lojas com produtos artesanais e alimentos regionais, circulação e sanitários públicos. Espaço para mesas ao ar livre, com integração paisagística também foram pensados para esse setor.

A Escola de Gastronomia será voltada para formação técnica, oficinas e cursos livres. Conta com infraestrutura adequada ao ensino prático e teórico, composta por: Salas de preparo individuais e coletivas, auditório, laboratório de informática, biblioteca/café, mezanino multifuncional, área administrativa, depósitos para insumos e utensílios e sanitários públicos.

O setor de Apoio/Serviços atende à operação integrada do complexo, com funções administrativas, técnicas e de apoio logístico. A infraestrutura desse setor é composta por: recepção, balcão de informações, espaço família, sala de descanso, depósitos, docas de serviço, central de resíduos, casa de máquinas, central de gás, quadro elétrico, hidráulica, TI, sanitários públicos e estacionamento. O setor de serviços também conta com uma setorização funcional que deve respeitar os fluxos operacionais (usuários, funcionários, cargas e resíduos), assegurando segurança, higiene e conforto em todos os ambientes.

O projeto busca priorizar a acessibilidade universal, o uso de materiais duráveis e de fácil manutenção, e atender às normas técnicas vigentes (ABNT, Corpo de Bombeiros, Vigilância Sanitária etc.).

6 - PROPOSTA PROJETUAL

6.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES

Setor	Ambiente	Área (m²)	Função	Observações
Setor Gastronômico / Comercial	Restaurante 01	90	Espaço destinado ao atendimento ao público e consumo de refeições.	Operação independente.
	Cozinha – Restaurante 01	60	Preparação de alimentos e apoio às atividades do restaurante.	Ventilação e exaustão natural.
	Depósito – Restaurante 01	7	Armazenamento de insumos e materiais de limpeza.	Controle de higiene e armazenamento.
	Restaurantes 02 a 16	90 (cada)	Ambientes de atendimento gastronômico.	Total de 16 unidades.
	Cozinhas – Restaurantes 02 a 16	60 (cada)	Apoio operacional às unidades gastronômicas.	Distribuição setorizada por blocos.
	Depósitos – Restaurantes 02 a 16	7 (cada)	Apoio e estoque de materiais.	Área de controle sanitário.
	Circulações Blocos A, B, C e D	77 (cada)	Eixos de acesso e distribuição dos restaurantes.	Piso térreo.
	Lojas 01 a 18	26–27 (cada)	Comércio de produtos locais, artesanato e alimentos regionais.	Fachadas voltadas para circulação principal.

6 - PROPOSTA PROJETUAL

6.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES

Setor de Apoio e Serviços	Doca de Serviço	201	Apoio à carga, descarga e logística de abastecimento.	Permite entrada de veículos de serviço.
	Sala de Descanso	20	Espaço de pausa e convivência para funcionários.	Ventilação natural.
	Depósito Geral	61	Armazenamento de materiais diversos.	Controle interno de estoque.
	Banheiro Masculino	60	Uso coletivo do público.	Acessível ao público visitante.
	Banheiro Feminino	61	Uso coletivo do público.	Ventilação natural.
	Banheiro PCD – Masculino	5	Atendimento acessível conforme NBR 9050.	Acesso universal.
	Banheiro PCD – Feminino	5	Atendimento acessível conforme NBR 9050.	Acesso universal.
	Espaço Família	35	Apoio a famílias com crianças (fraldário e descanso).	Uso compartilhado.

6 - PROPOSTA PROJETUAL

6.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES

Setor Educacional / Escola Gastronômica	Hall de Entrada	44	Acesso e recepção de alunos e visitantes.	Ambiência de boas-vindas.
	Secretaria e Administração	37	Administração e controle de atividades escolares.	Apoio técnico e pedagógico.
	Coordenação	45	Coordenação das atividades pedagógicas.	Ambiente reservado.
	Sala dos Professores	33	Apoio e convivência do corpo docente.	Uso restrito.
	Sala de Preparo em Grupo	183	Aulas práticas e coletivas de gastronomia.	Iluminação e ventilação natural.
	Sala de Preparo Individual	195	Aulas práticas individuais e experimentais.	Equipamentos técnicos.
	Laboratório de Informática	179	Apoio teórico e digital às aulas.	Infraestrutura tecnológica.
	Auditório	179	Realização de palestras, eventos e apresentações.	Capacidade média para 100 pessoas.
	Biblioteca Café	100	Leitura, estudo e convivência social.	Ambiência informal e cultural.
	Depósitos (3 unidades)	8–9 (cada)	Apoio técnico e armazenamento escolar.	Apoio logístico.
	Circulação Interna	338	Eixos de deslocamento e integração dos ambientes.	Piso superior.
	Mezanino	139	Apoio visual e funcional às atividades da escola.	Estrutura metálica leve.

6 - PROPOSTA PROJETUAL

6.2 CARACTERIZAÇÃO DO PÚBLICO ALVO

O projeto foi idealizado para atender a um público diverso, composto por turistas, moradores locais e empreendedores da região. A proposta busca acolher visitantes que desejam vivenciar experiências culturais, gastronômicas e sensoriais em um ambiente que valoriza a natureza e a identidade regional.

O espaço também se destina a pequenos produtores e chefs locais, que encontram na Vila Gastronômica uma oportunidade de divulgar e comercializar seus produtos, fortalecendo o turismo e o comércio da cidade. Além disso, o projeto visa atender famílias, casais e grupos de amigos que procuram lazer e convivência em um ambiente acolhedor, sustentável e integrado à paisagem natural da Chapada dos Guimarães.



FIGURA 46: Visitação Vêu das Noivas
Fonte: Googles Maps (2025)

6 - PROPOSTA PROJETUAL

6.3 TECNOLOGIA E INSTRUMENTOS PROJETUAIS

6.3.1 MADEIRA

A madeira foi escolhida como um dos principais elementos construtivos e estéticos da Vila Gastronômica, devido à sua versatilidade, resistência e valor simbólico na arquitetura vernacular da região Centro-Oeste.

Na fachada, o uso de ripas de madeira proporciona leveza visual, ventilação e sombreamento, criando uma linguagem contemporânea que dialoga com o ambiente natural. Além do aspecto estético, esse recurso permite a entrada filtrada de luz, garantindo conforto térmico e eficiência energética.

O material também é aplicado em pergolados, forros e mobiliários, reforçando a sensação de aconchego e integração com a paisagem. A escolha da madeira segue princípios de sustentabilidade, priorizando fornecedores certificados e o uso racional dos recursos naturais.

6.3.2 ELEMENTOS VAZADOS

Os elementos vazados foram incorporados ao projeto como solução estética e funcional, contribuindo para a ventilação cruzada e o controle da luminosidade nos ambientes. Além disso, criam jogos de luz e sombra que enriquecem a experiência sensorial dos usuários.

Esses elementos ajudam a garantir conforto térmico sem comprometer a privacidade, ao mesmo tempo em que permitem a constante renovação do ar. A aplicação em pontos estratégicos da fachada valoriza a identidade arquitetônica do conjunto, proporcionando leveza e movimento às superfícies.

6 - PROPOSTA PROJETUAL

6.3 TECNOLOGIA E INSTRUMENTOS PROJETUAIS

6.3.3 ILUMINAÇÃO NATURAL

A iluminação natural é um dos princípios fundamentais do projeto, garantindo conforto visual e eficiência energética. As aberturas foram distribuídas estrategicamente para otimizar a entrada de luz durante o dia, reduzindo a necessidade de iluminação artificial e criando ambientes agradáveis e acolhedores.



FIGURA 47: Exemplo de Iluminação Natural

Fonte: Googles Maps (2025)



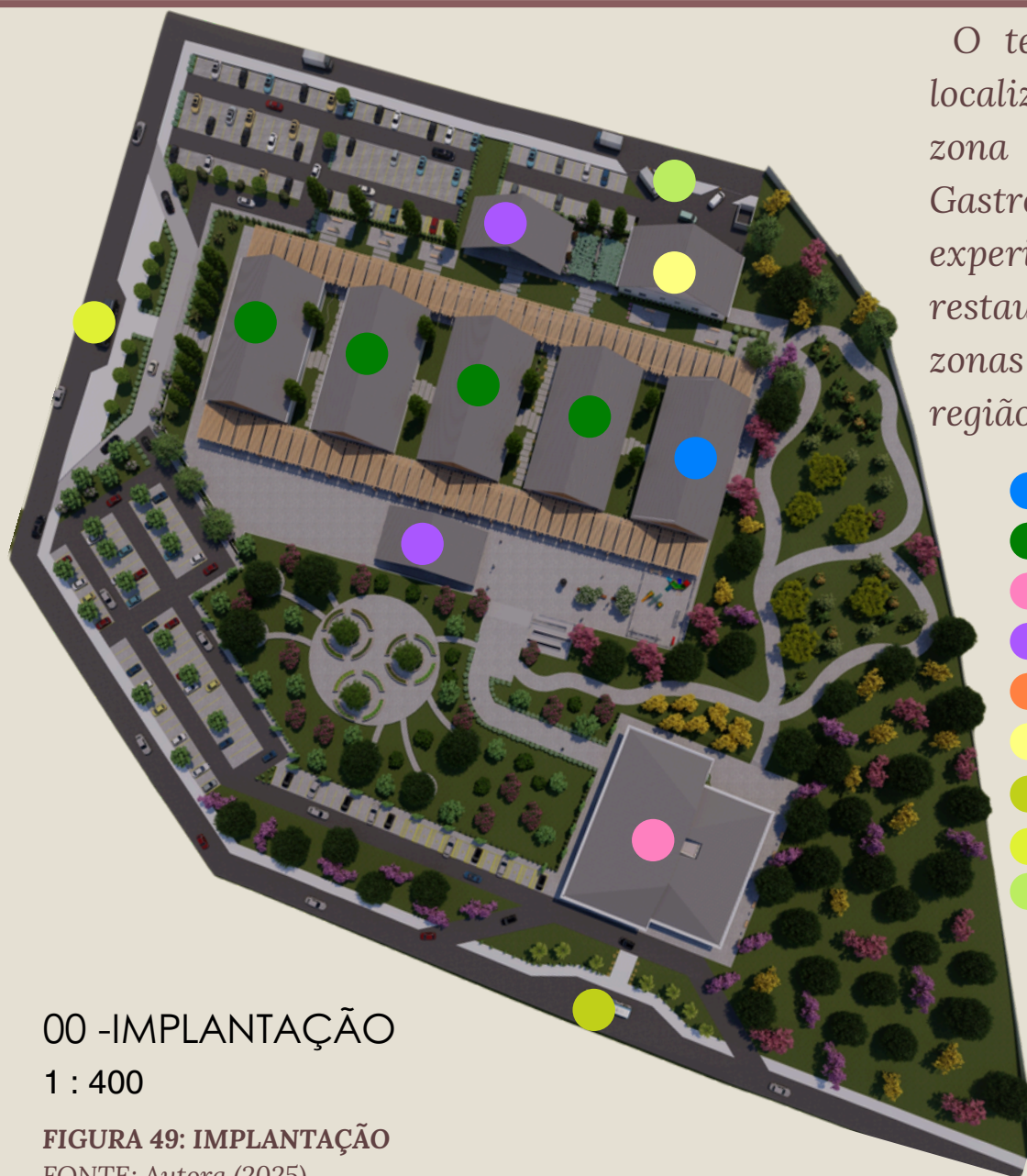
FIGURA 48: Exemplo de Iluminação Natural

Fonte: Googles Maps (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.1 PLANTA DE IMPLANTAÇÃO

O terreno, com área aproximada de 43.038,00 m², está localizado no município de Chapada dos Guimarães – MT, em zona rural, e foi selecionado para a implantação da Vila Gastronômica. O projeto propõe um espaço voltado à experiência culinária, turística e cultural, integrando restaurantes, áreas de convivência, espaços para eventos e zonas de lazer em meio à paisagem natural característica da região.



- BLOCO LOJAS
- BLOCO TIPO A/B/C/D (RESTAURANTES)
- ESCOLA GASTRONOMICA
- BANHEIROS
- QUIOSQUE - COBERTO
- DOCA
- ENTRADA ESCOLA
- ENTRADA VILA GASTRONOMICA
- ENTRADA DOCA

QUADRO DE ÁREAS		
ITEM	DISCRIMINAÇÃO DE ITEM	ÁREA
	EDIFICAÇÃO BLOCO A/B/C/D	3.344,00 m²
	QUIOSQUE 01 E 02	143,00m²
	ESCOLA GASTRONOMICA	1.822,76m²
	EDIFICAÇÃO BLOCO LOJAS	836,00m²
	BANHEIROS	735,76m²
	DOCA	474,18m²
	ÁREA VERDE	14.216,04 m²
	POMAR	2.086,69m²
	HORTA	866,38m²
	CANTEIRO	430,08 m²
	ESTACIONAMENTO	3.021,18 m²
	CALÇADA TOTAL	12.455,39m²
	CALÇADA PÚBLICA	1.972,60m²
	ASFALTO	2.145,07m²
	LINHA NATURAL DO TERRENO	
	PGM	
	MURRO DE ARRIMA	

00 -IMPLANTAÇÃO

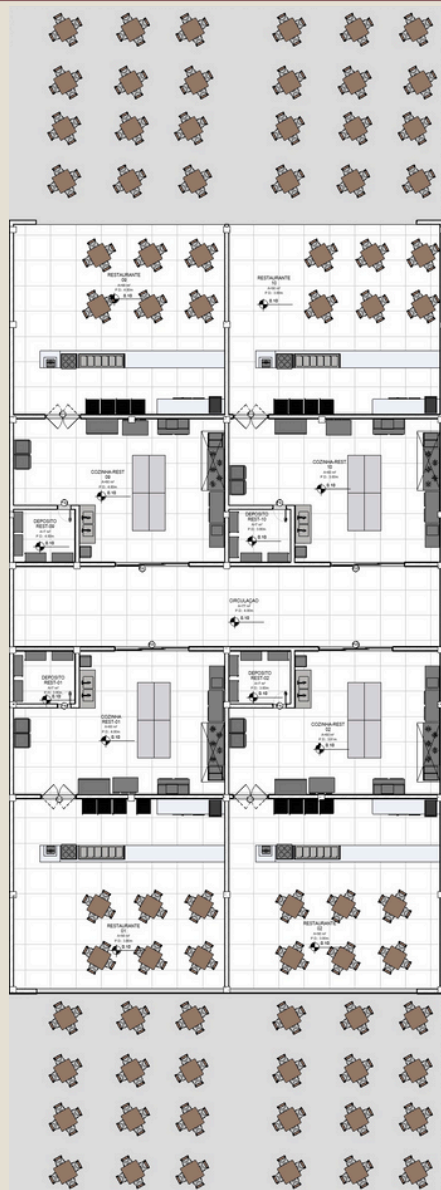
1 : 400

FIGURA 49: IMPLANTAÇÃO

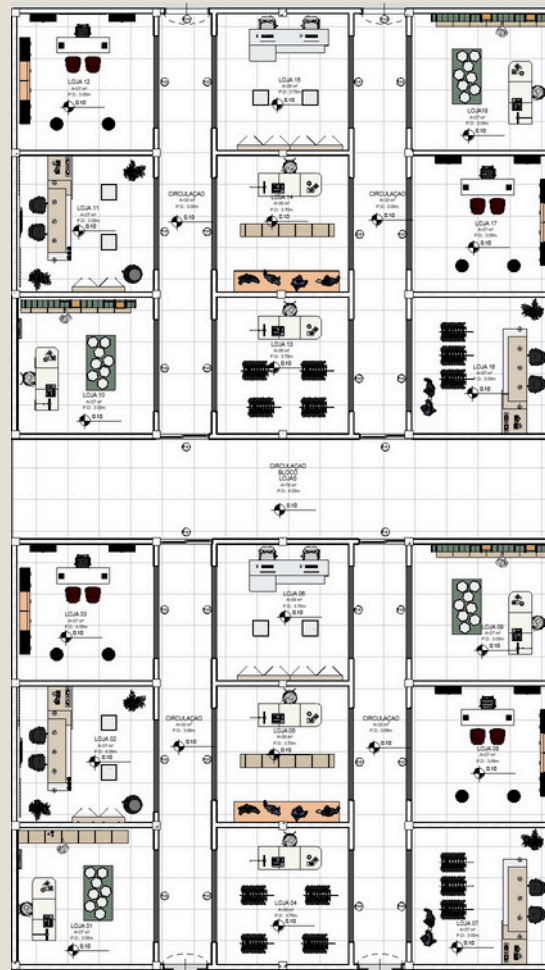
FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.2 PLANTA DE LAYOUT



PLANTA HUMANIZADA -
BLOCO TIPO RESTAURANTE



PLANTA HUMANIZADA -
BLOCO LOJAS

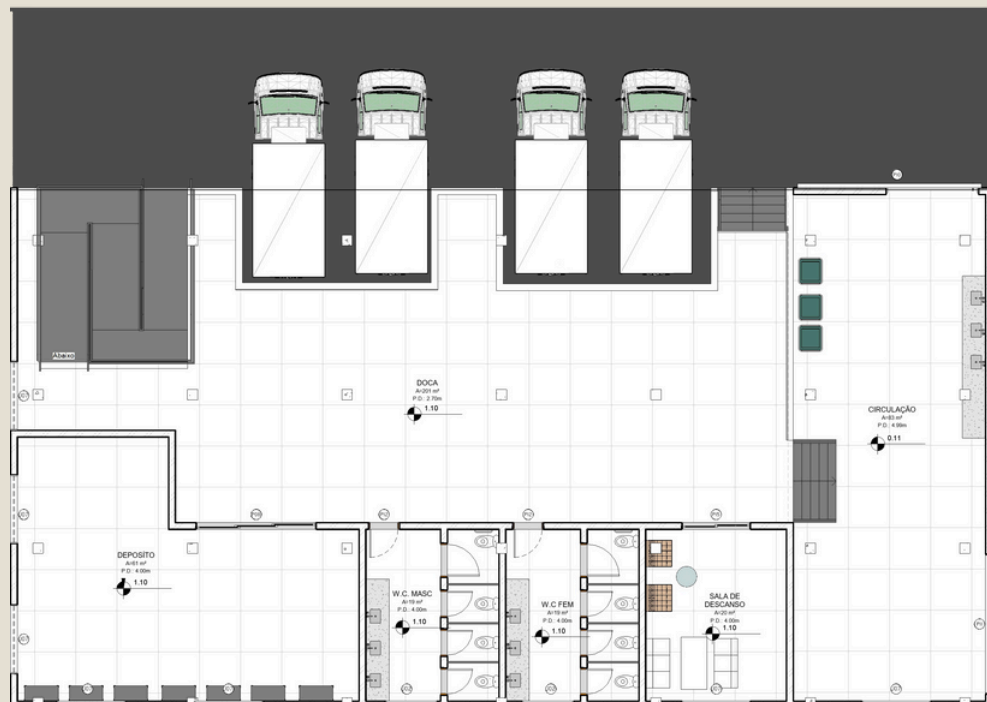
A planta das lojas distribui os espaços comerciais de forma estratégica, próxima às áreas de circulação principal, permitindo acesso fácil e visibilidade para os visitantes. A disposição foi pensada para promover um fluxo contínuo e agradável, incentivando a permanência e interação com o comércio local.



FIGURA 50 e 51: LAYOUT
FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.2 PLANTA DE LAYOUT



Para o bloco de sanitários o projeto foi elaborado para atender a demanda quantitativa e qualitativa dos usuários. Banheiros amplos, banheiros PCDs reservados e com acessos individuais e também um espaço destinado a ser apoio para famílias com crianças.

O layout da doca foi pensada para otimizar as funções operacionais e para o cumprimento das normas sanitárias. As docas correspondem ao setor destinado ao recebimento e à expedição de mercadorias, possibilitando o descarregamento de alimentos, bebidas e materiais de apoio de maneira organizada e sem interferir na circulação de usuários.

- BLOCO LOJAS
- BLOCO TIPO A /B/C/D (RESTAURANTES)
- ESCOLA GASTRONOMICA
- BANHEIROS
- COBERTURA COBERTA COM VEGETAÇÃO
- DOCA

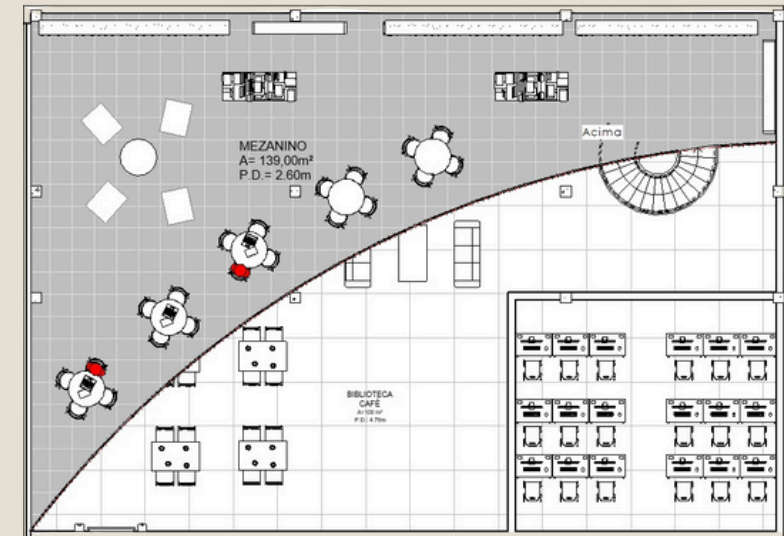
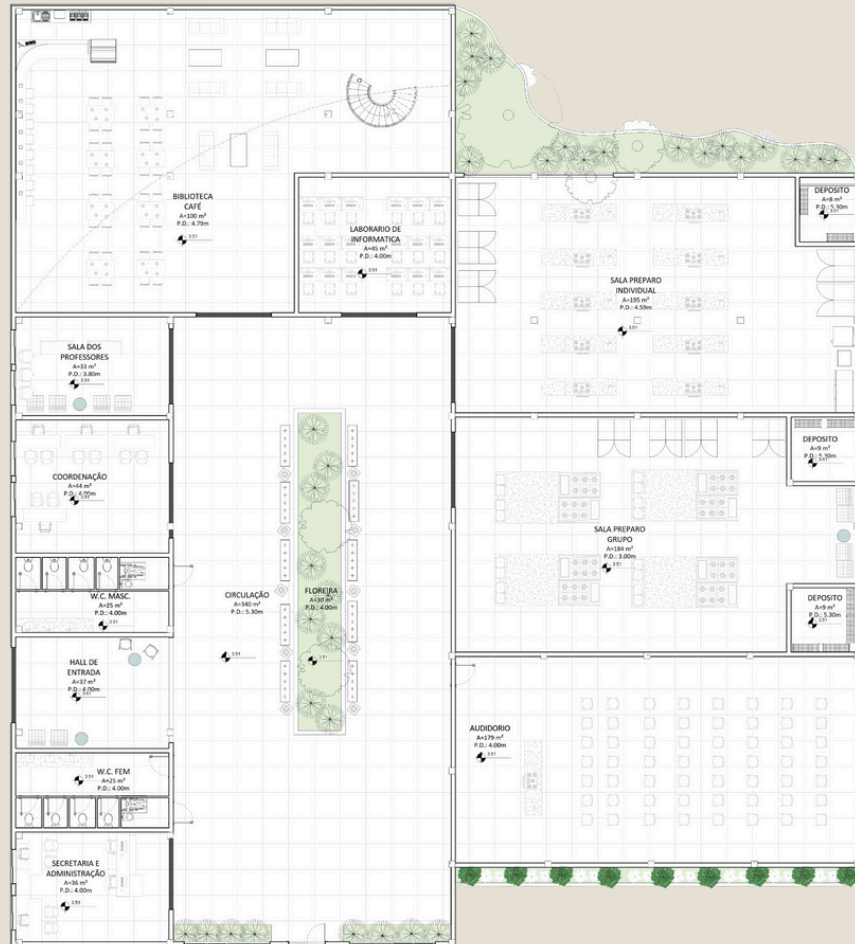


FIGURA 52 e 53:
PLANTA TÉCNICA - DOCAS

FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.2 PLANTA DE LAYOUT



- BLOCO LOJAS
- BLOCO TIPO A /B/C/D (RESTAURANTES)
- ESCOLA GASTRONOMICA
- BANHEIROS
- COBERTURA COBERTA COM VEGETAÇÃO
- DOCA

FIGURA 54 e 55:
PLANTA TECNICA
FONTE: Autora (2025)

A escola gastronômica foi planejada para oferecer ambientes funcionais e integrados, com salas de aula práticas e teóricas, áreas de apoio e circulação eficiente. O layout busca facilitar a aprendizagem e a experiência culinária, promovendo a interação entre alunos, instrutores e visitantes.

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.3 PLANTA TÉCNICA

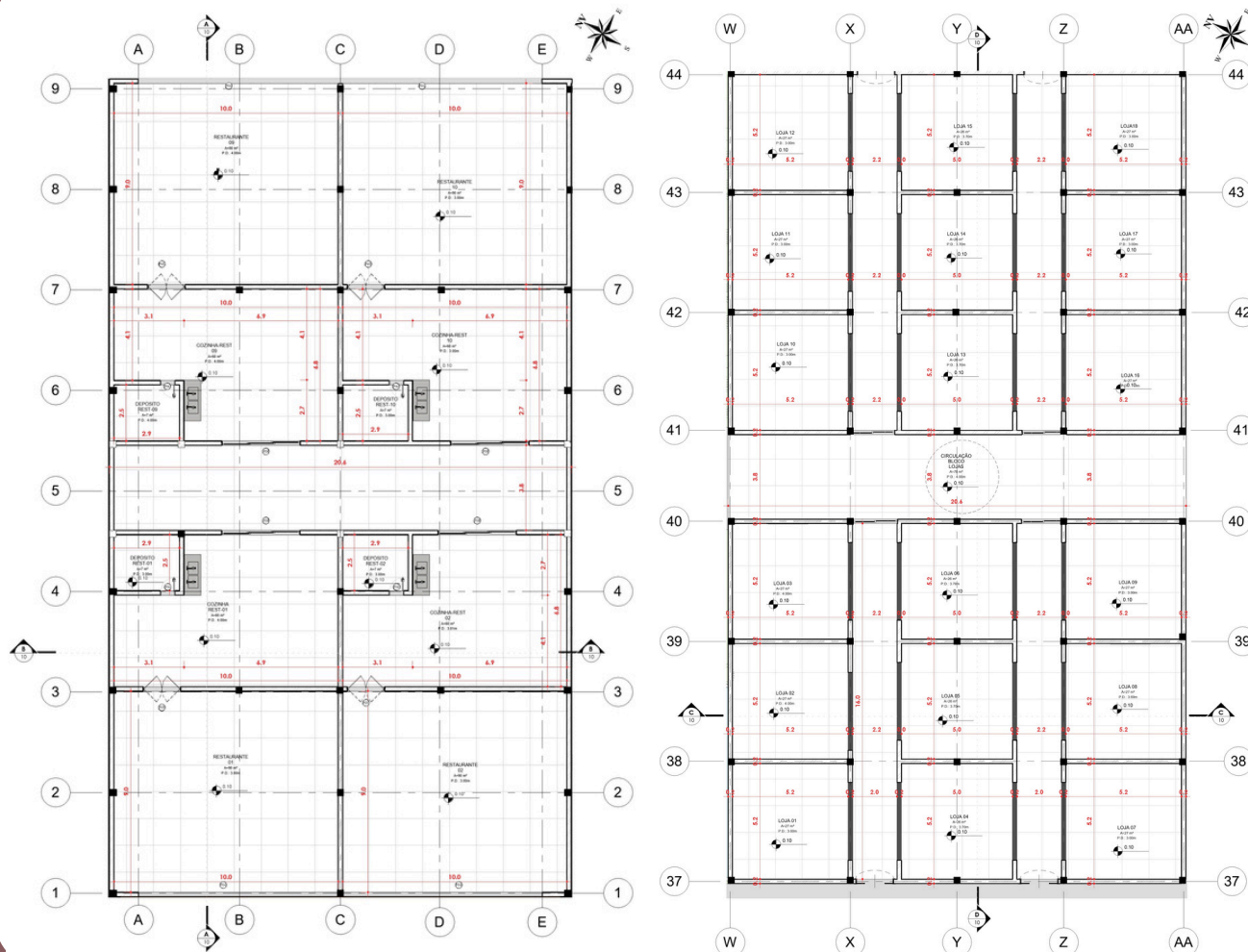
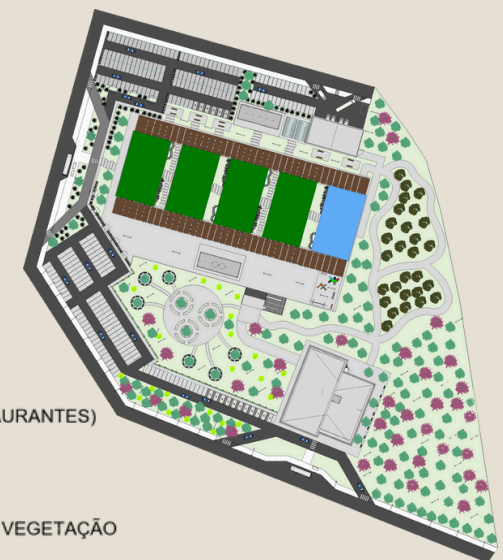


FIGURA 56 e 57: PLANTA TÉCNICA

FONTE: Autora (2025)

A planta baixa organiza os ambientes de forma funcional e acessível, permitindo que os visitantes circulem com facilidade entre os restaurantes, lojas e escola gastronômica. Os banheiros estão localizados em pontos estratégicos, próximos aos principais fluxos de público. A disposição dos espaços considera visibilidade, conforto e segurança, além de facilitar o atendimento logístico da doca.

- BLOCO LOJAS
- BLOCO TIPO A /B/C/D (RESTAURANTES)
- ESCOLA GASTRONOMICA
- BANHEIROS
- COBERTURA COBERTA COM VEGETAÇÃO
- DOCA



7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.3 PLANTA TÉCNICA

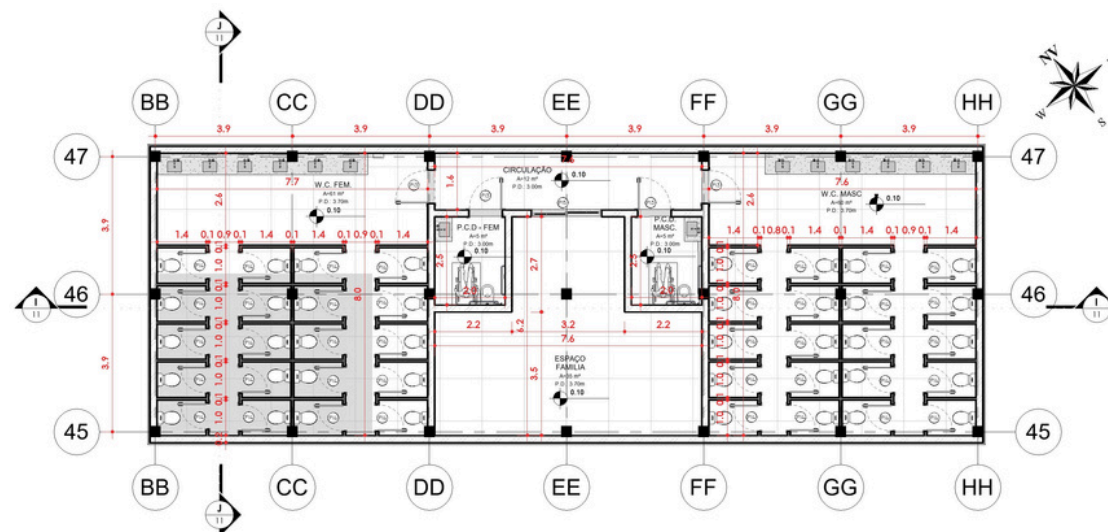
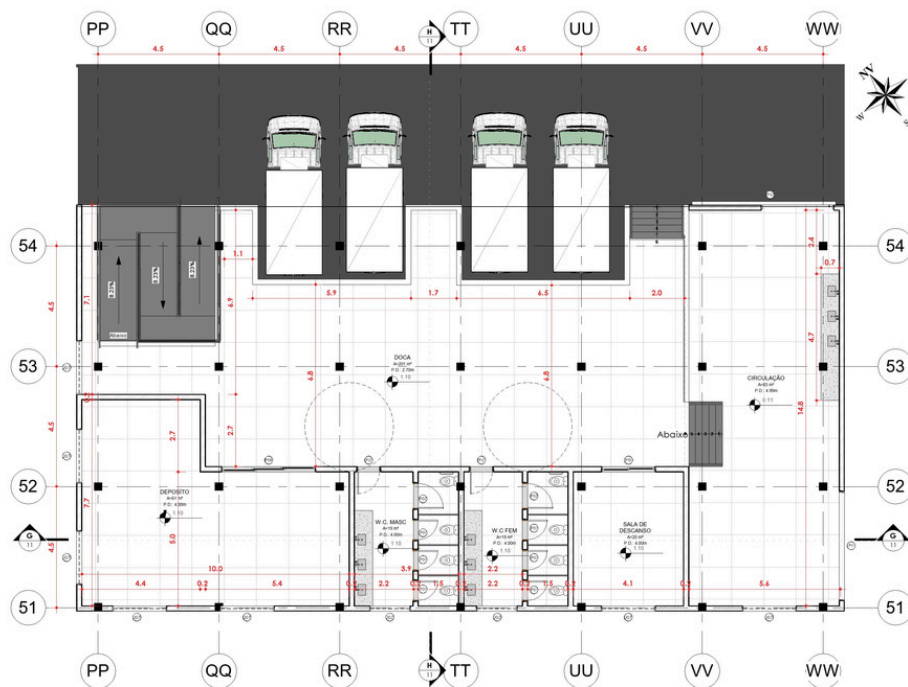


FIGURA 58 E 59: PLANTA TÉCNICA

FONTE: Autora (2025)

- BLOCO LOJAS
- BLOCO TIPO A /B/C/D (RESTAURANTES)
- ESCOLA GASTRONOMICA
- BANHEIROS
- COBERTURA COBERTA COM VEGETAÇÃO
- DOCA



7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.3 PLANTA TÉCNICA

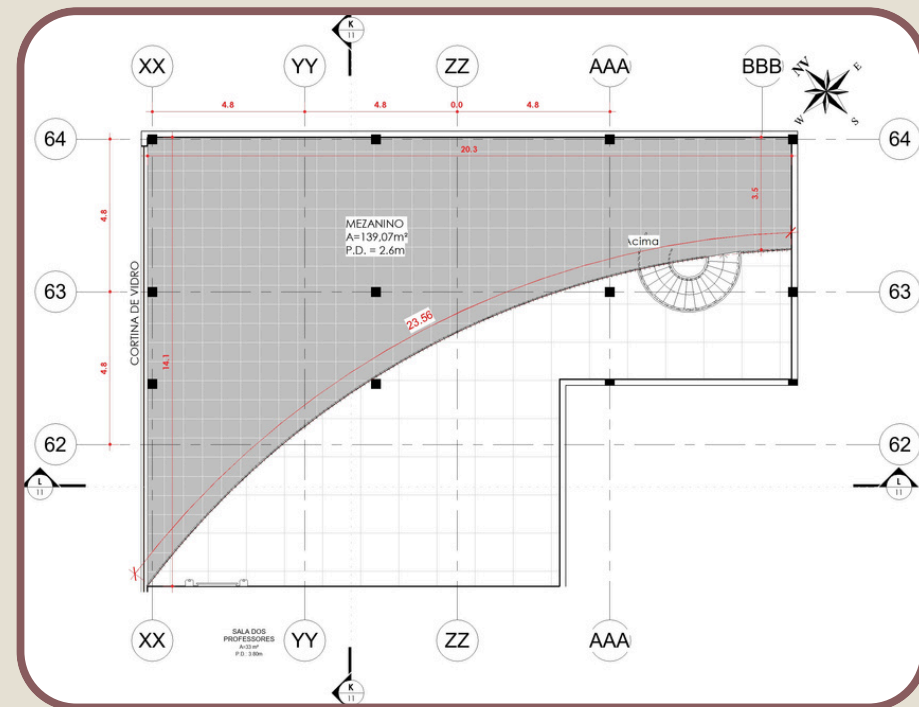
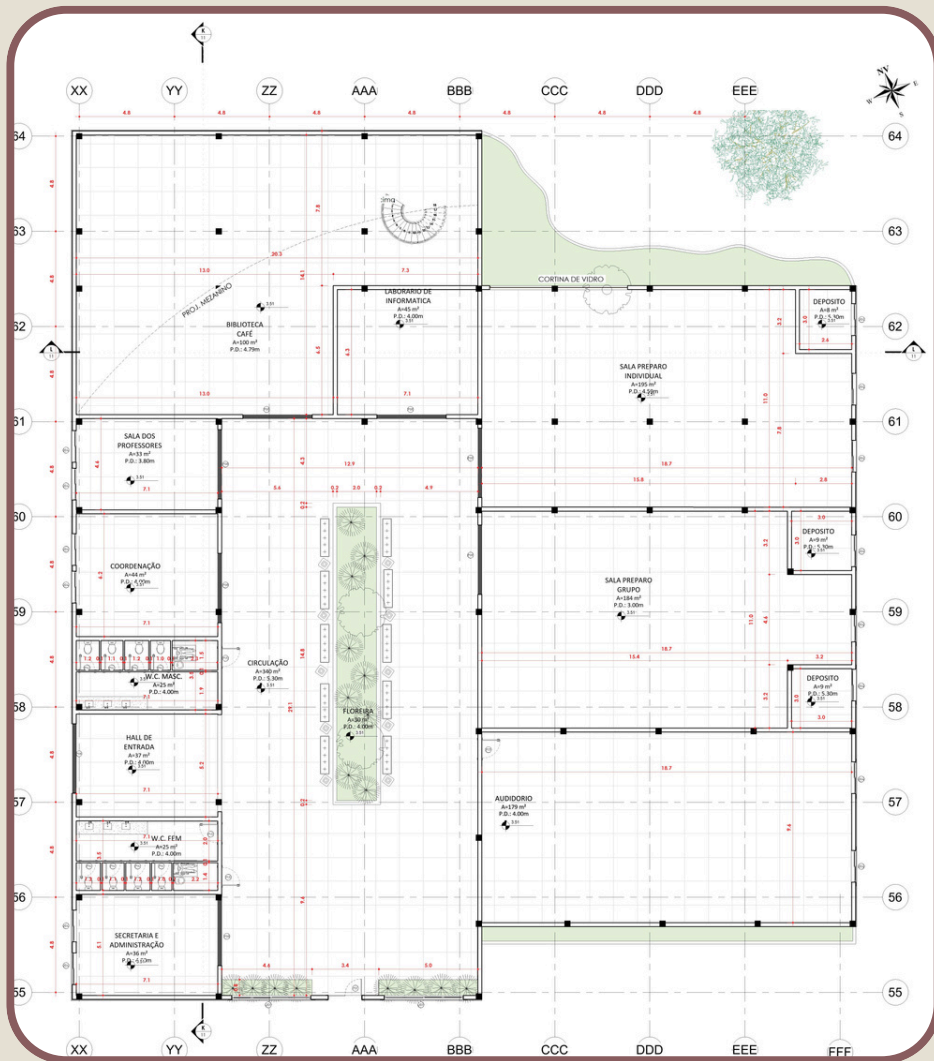
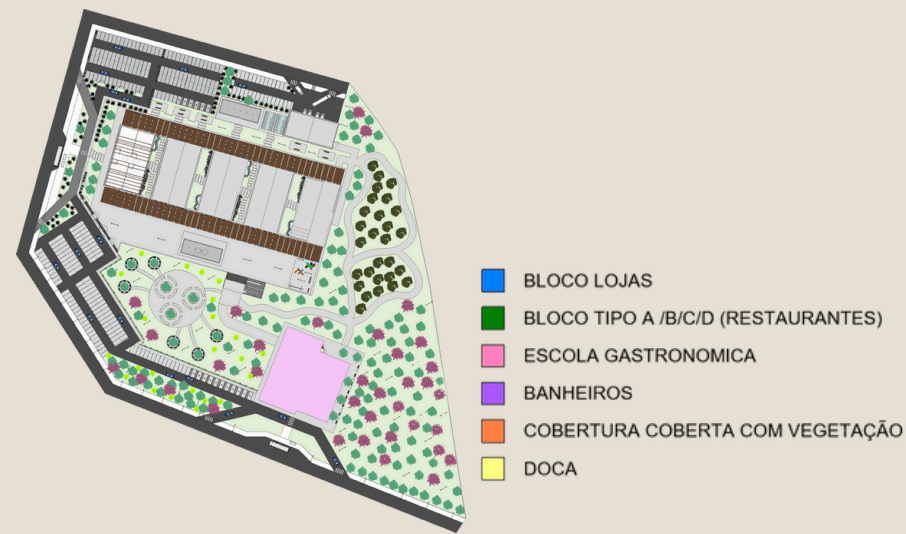


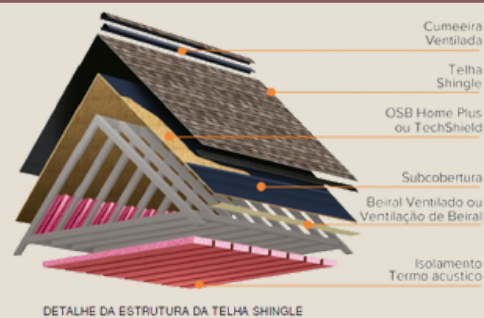
FIGURA 60 E 61: PLANTA TÉCNICA

FONTE: Autora (2025)



7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.4 CORTES



7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.4 CORTES

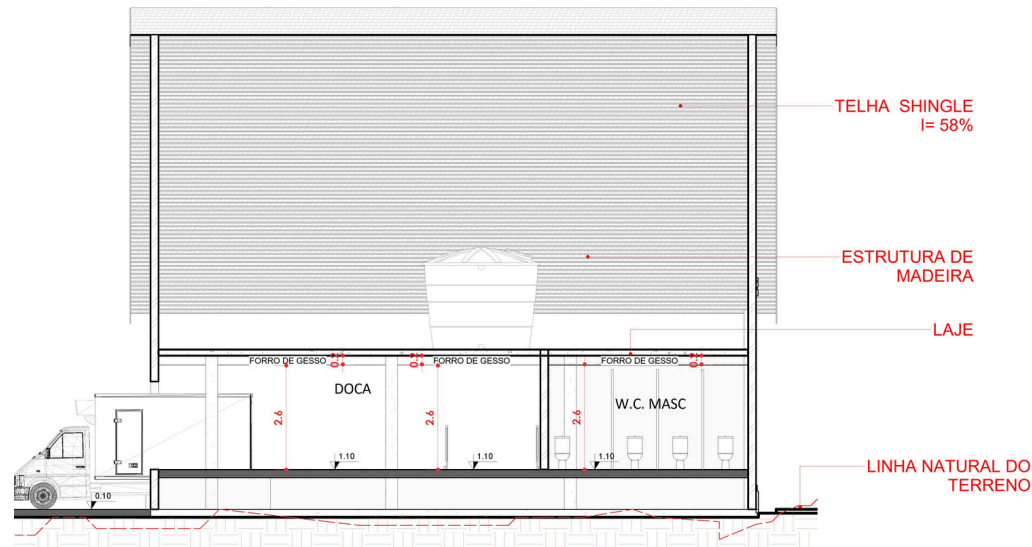
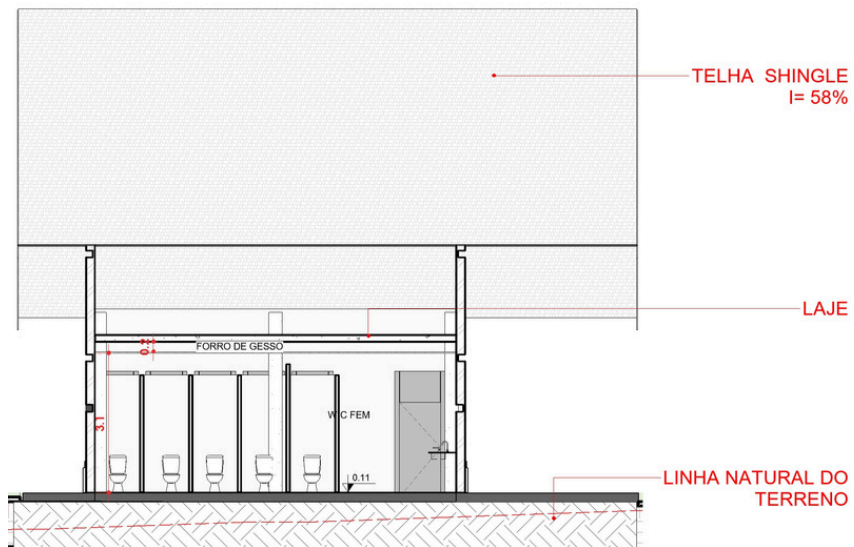
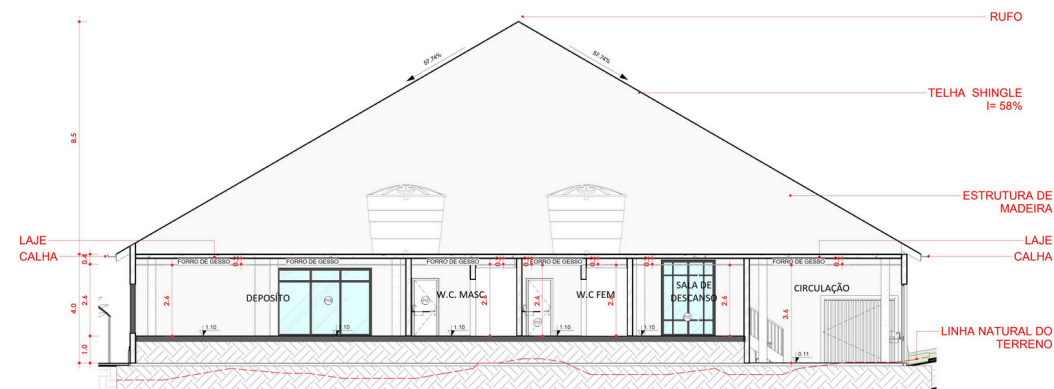
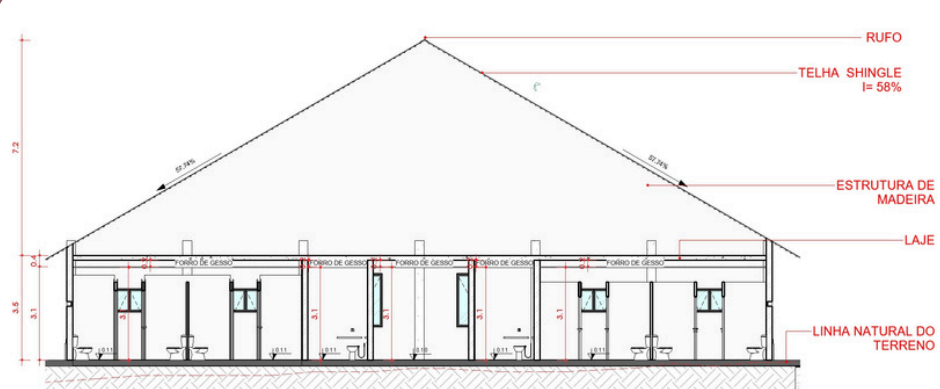


FIGURA 66 , 67 ,68 e 69: CORTE

FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.4 CORTES

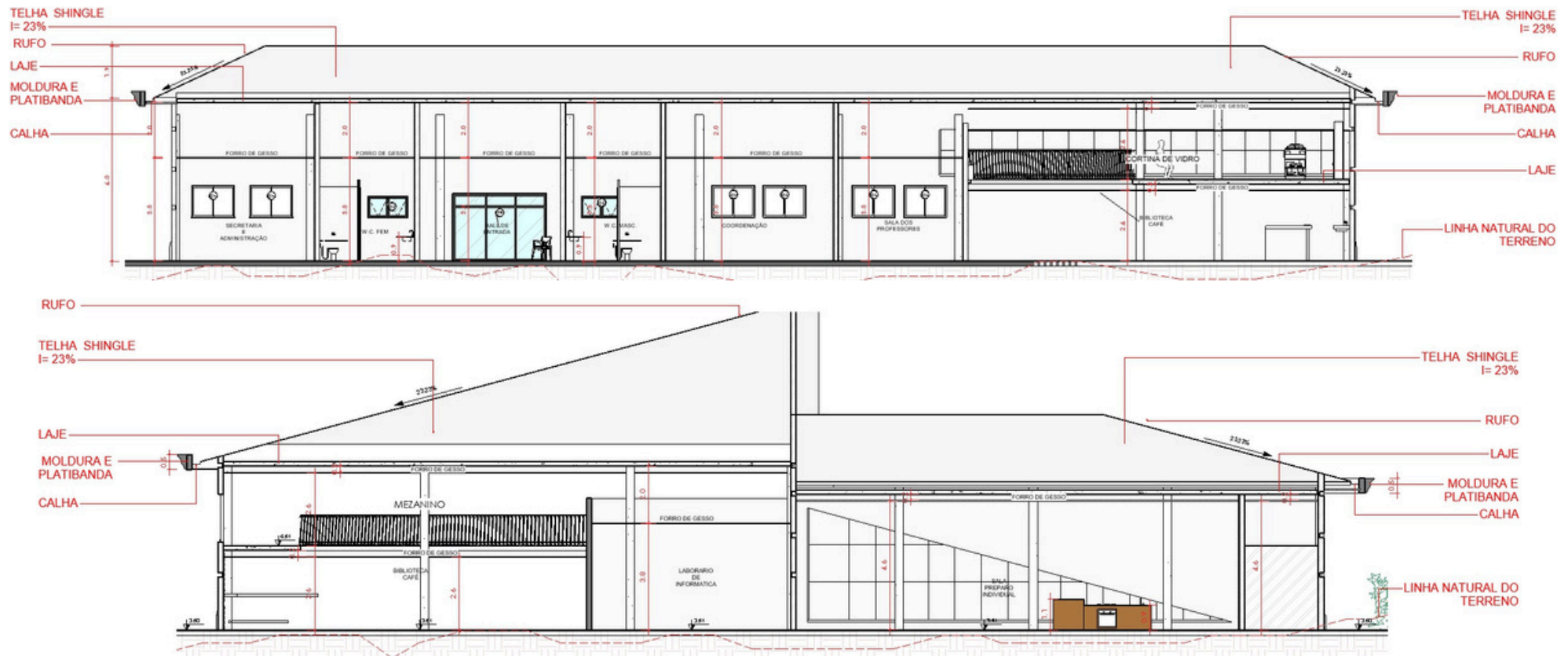


FIGURA 70 e 71: CORTE

FONTE: Autora (2025)

A cobertura da Vila Gastronômica utiliza telhas Shingle, escolhidas por sua durabilidade, resistência às intempéries e estética diferenciada. Esse material confere um acabamento moderno e elegante, ao mesmo tempo em que harmoniza com os elementos naturais do entorno, reforçando o conceito de integração entre arquitetura e paisagem.

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.5 COBERTURAS

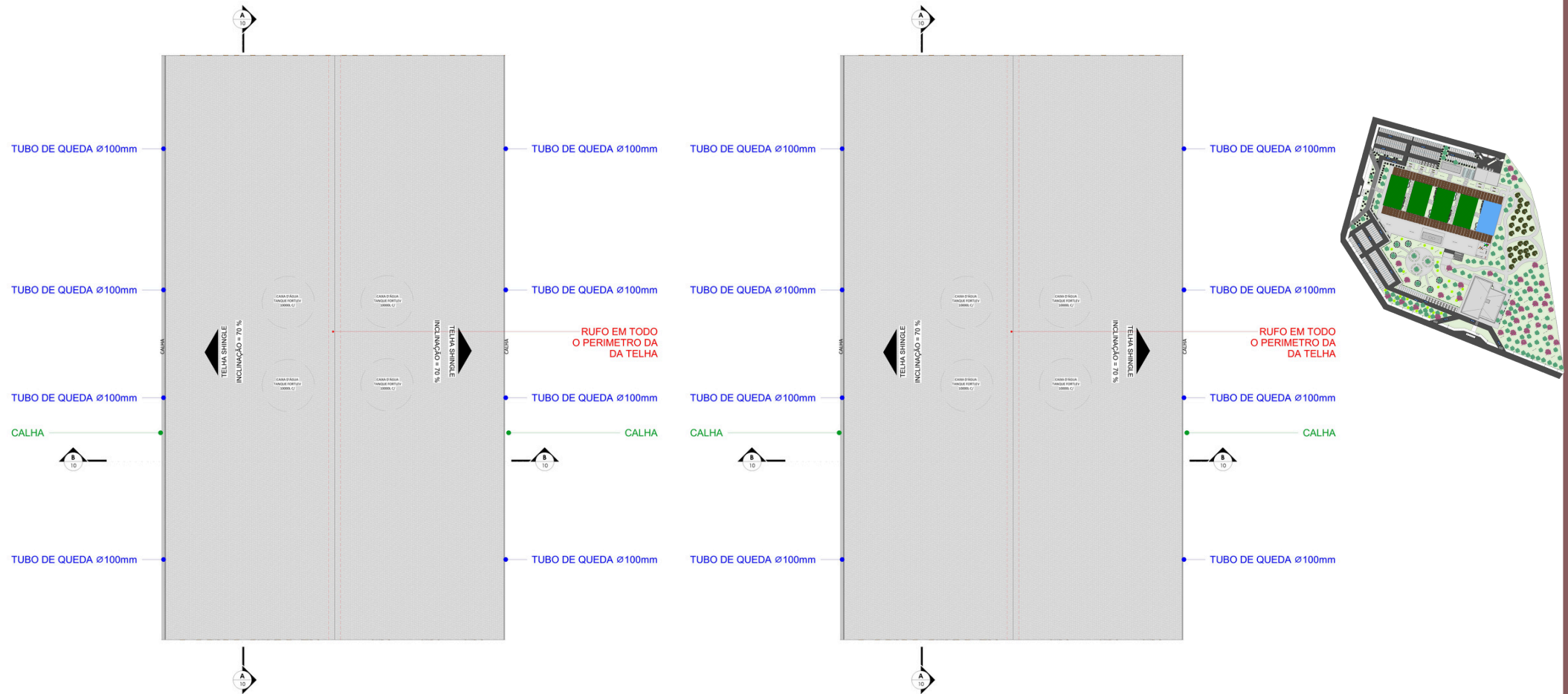


FIGURA 72 e 73: PLANTA DE COBERTURA
FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.5 COBERTURAS

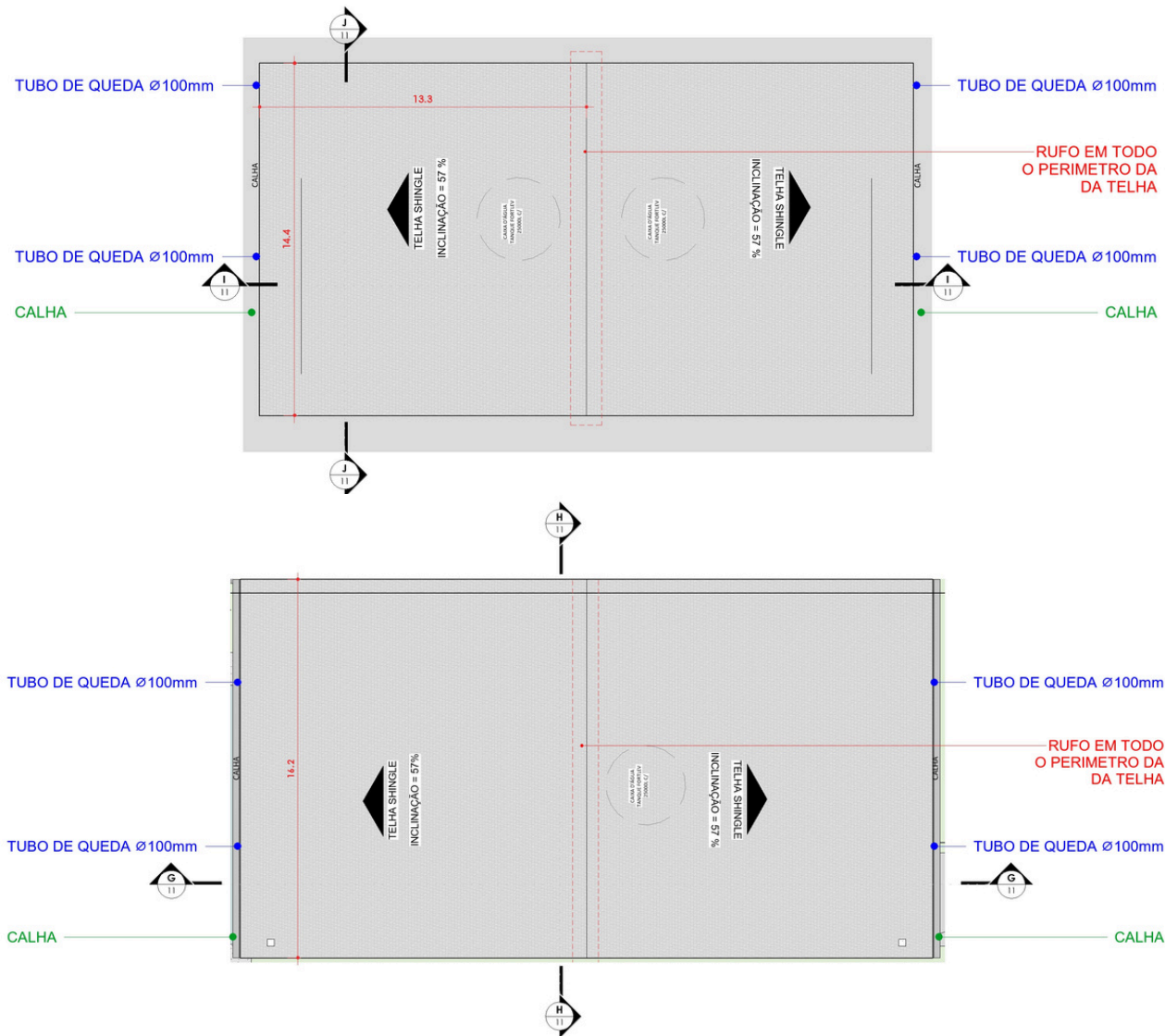


FIGURA 74 e 75: PLANTA DE COBERTURA
FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.5 COBERTURAS

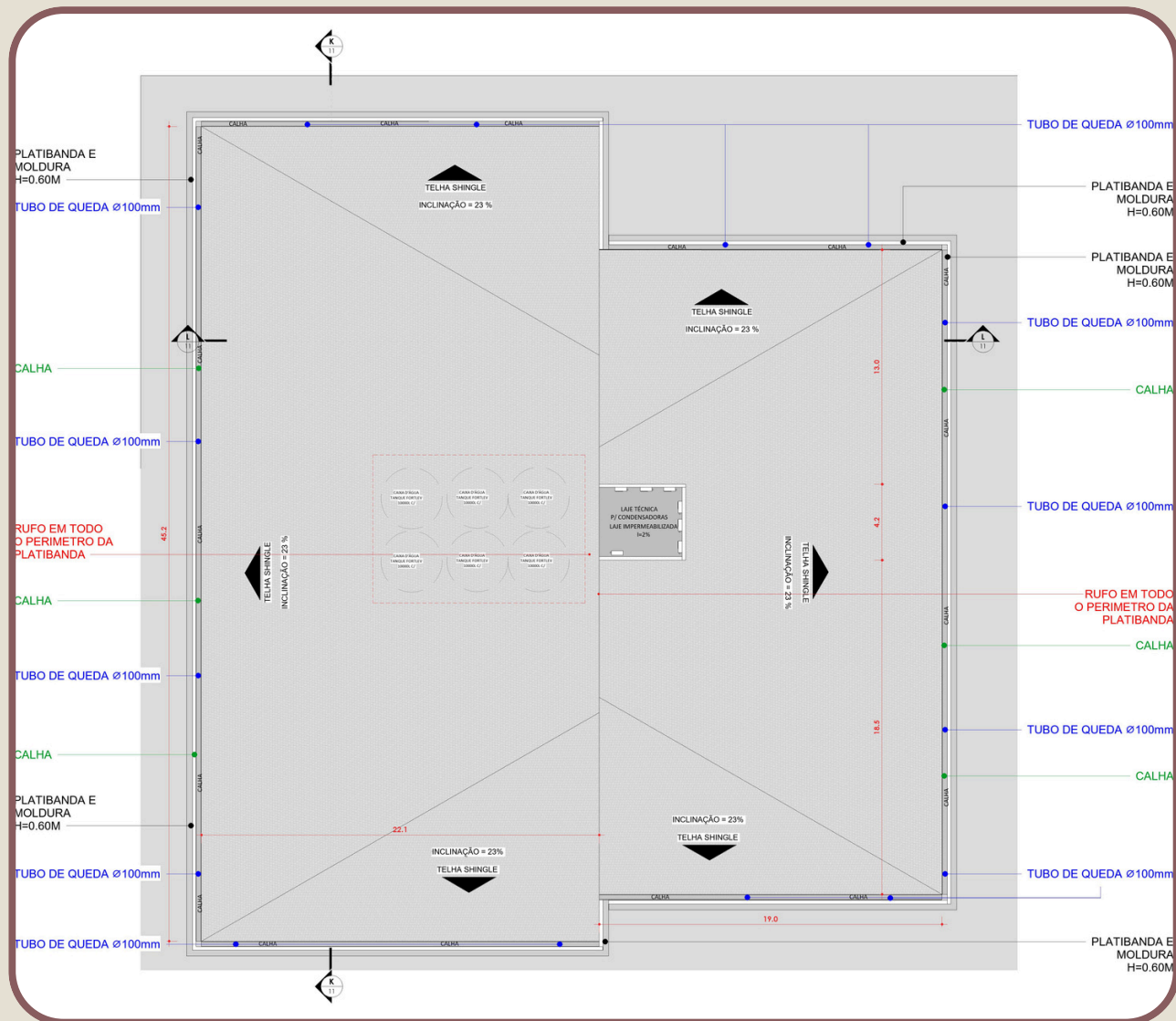
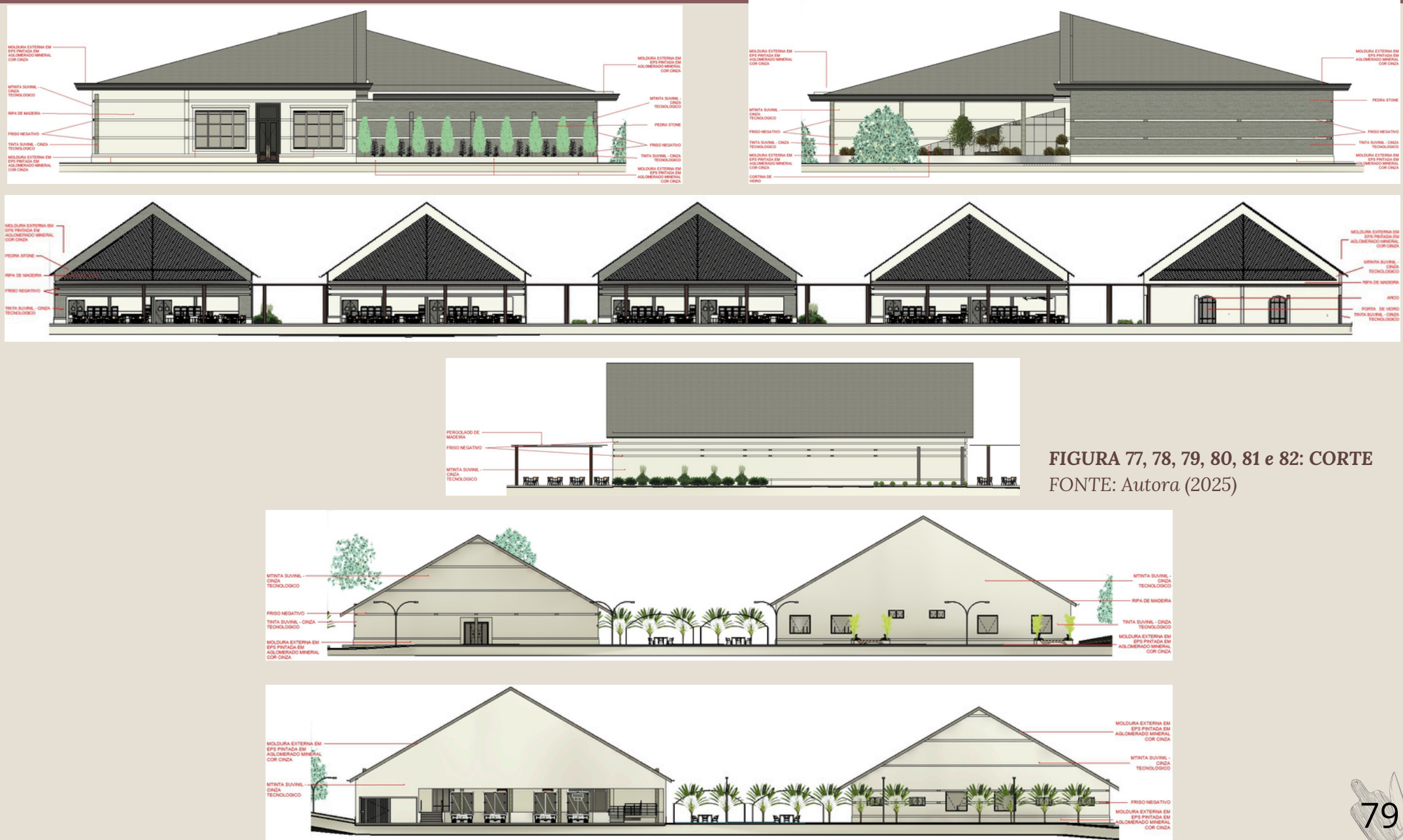


FIGURA 76: PLANTA DE COBERTURA
FONTE: Autora (2025)

7.6 FACHADAS



7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.7 PERSPECTIVAS



A Vila Gastronômica foi projetada para integrar arquitetura e natureza, valorizando a experiência do visitante desde a chegada. Materiais naturais, cores harmoniosas e elementos de vegetação criam uma atmosfera acolhedora e convidativa, refletindo o conceito do projeto: unir gastronomia, convivência e a beleza de Chapada dos Guimarães.

FIGURA 83 e 84: PERSPECTIVA

FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.7 PERSPECTIVAS EXTERNAS

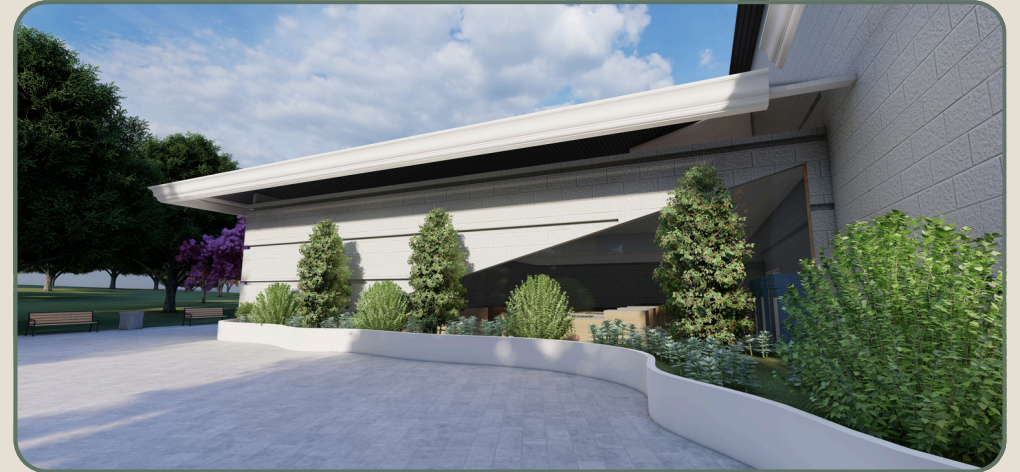


FIGURA 85, 86, 87 e 88: PERSPECTIVA
FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.7 PERSPECTIVAS EXTERNAS



FIGURA 89, 90, 91 e 92: PERSPECTIVA
FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.7 PERSPECTIVAS EXTERNAS



FIGURA 93, 94, 95 e 96: PERSPECTIVA
FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.7 PERSPECTIVAS EXTERNAS



FIGURA 97, 98, 99 e 100: PERSPECTIVA
FONTE: Autora (2025)

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.7 PERSPECTIVAS INTERNAS



LOJA



LOJA



RESTAURANTE



RESTAURANTE

7 - ENSAIOS GRÁFICOS

7.7 PERSPECTIVAS INTERNAS



BIBLIOTECA CAFE



BIBLIOTECA CAFE



SALA INDIVIDUAL



CIRCULAÇÃO ESCOLA

FIGURA 105, 106, 107 e 108: PERSPECTIVA

FONTE: Autora (2025)

CONCLUSÃO

A evolução de uma região pode ser tanto positiva quanto negativa ao longo do tempo. Por exemplo, a culinária de um país muitas vezes começa com poucos recursos nativos, mas à medida que diferentes povos de outros lugares se estabelecem na área, eles trazem novas técnicas e ingredientes. Com o tempo, esses elementos podem transformar os pratos tradicionais, fazendo com que percam algumas de suas características mais típicas.

A alimentação vai além de simplesmente suprir a necessidade de sobrevivência; ela envolve uma série de valores culturais e emocionais. Pode trazer lembranças da infância, reforçar a identidade cultural e servir como uma oportunidade para socializar. Os momentos de celebração, negócios ou fortalecimento de laços sociais geralmente acontecem à mesa, unindo comida e convivência.

Infraestruturas básicas, como saneamento, segurança, hospitais e transporte, são essenciais para o turismo funcione bem. Além disso, equipamentos ligados à gastronomia, como restaurantes e outros estabelecimentos de apoio, representam uma parte importante da infraestrutura cultural e turística. Conhecer a história da gastronomia local ajuda a valorizar essa atividade, mostrando sua importância para o turismo e seu potencial como atrativo cultural ou produto turístico.

Tudo isso foi considerado para responder à pergunta do estudo: "Como projetar uma vila gastronômica que valorize a cultura local, estimule o turismo e respeite o meio ambiente?"

Assim, as experiências gastronômicas influenciaram nos conceitos de Cultura e Patrimônio demonstrando como em cada sociedade tem a sua cultura e os seus patrimônios a serem salvaguardados. A gastronomia que representa um povo, carrega em si traços de sua história, fazendo memória e remetendo à sua identidade.

Portanto, por meio da gastronomia é possível conhecer a história e cultura desse povo, por isso a gastronomia pode ser usada como motivo gerador de uma viagem ou como fator para a comunidade anfitriã se firmar em sua identidade.

Após analisar casos semelhantes, chegamos à conclusão de que, embora a gastronomia ainda não seja o principal motivo pelo qual as pessoas se mudam para Chapada dos Guimarães/MT, ela tem potencial para se tornar um produto turístico importante. Se for bem trabalhada, pode ajudar a aumentar a densidade populacional na região.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, S. E. et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. 2019. Disponível em: <https://doi.org>. Acesso em: 7 abr. 2025.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. 3. ed. Brasília, 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa>. Acesso em: 9 abr. 2025.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Guia didático: Vigilância Sanitária. São Paulo: Idec, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa>. Acesso em: 9 abr. 2025.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação: RDC nº 216. 2019. Disponível em: <https://www.saude.al.gov.br>. Acesso em: 9 abr. 2025.
- ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Manual de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, 2004.
- ARKEOPATIAS. Planos Mercado San Miguel - novo. WordPress, 2014. Disponível em: <https://arkeopatias.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/08/planos-mercado-san-miguel-nuevo-fuente-www-abc-es-b.jpg>. Acesso em: 29 maio 2025.
- AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. 2018. Disponível em: <https://doi.org>. Acesso em: 1 abr. 2025.
- BAHL, Miguel. Viagens e roteiros turísticos. Curitiba: Prottexto, 2004.
- BENI, Mário Carlos. Globalização do turismo: megatendências do setor e a realidade brasileira. São Paulo: Aleph, 2019.
- BLESSER, Barry; SALTER, Linda-Ruth. Spaces speak, are you listening? Experiencing aural architecture. Cambridge: MIT Press, 2007.
- BOSI, M. L. M. Alimentação e nutrição em saúde coletiva: constituição, contornos e estatuto científico. Ciência & Saúde Coletiva, v. 16, n. 1, 2011.
- BRASIL. Ministério do Turismo. Diretrizes políticas: Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil. Brasília: MTur, 2004.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRASIL. Ministério do Turismo. *Turismo cultural: orientações básicas*. Brasília: Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, 2010.
- BRASIL. Ministério do Turismo. *Turismo e sustentabilidade: diretrizes para uma política nacional de ecoturismo*. Brasília: MTur, 2008.
- BRAUNE, R. *O que é gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2017.
- CALOCA, Fernandes. *A viagem gastronômica através do Brasil*. São Paulo: Senac, 2007.
- CÂMARA MUNICIPAL DE CUIABÁ. Lei complementar nº 389/2015. 2015. Disponível em: <https://www.camaracba.mt.gov.br>. Acesso em: 5 jun. 2022.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- CASTRO, Francisco Nilton. *Comida se tempera com cultura*. Rio de Janeiro: F. N. Castro, 2002.
- CHOAY, Françoise. *A alegoria do patrimônio*. São Paulo: UNESP, 2001.
- CLARO, M. R. Consumo de alimentos não saudáveis relacionados a doenças crônicas não transmissíveis no Brasil. Pesquisa Nacional de Saúde. Epidemiologia e Serviços de Saúde. Brasília, 2015.
- DRUMM, Andy; MOORE, Alan. *Ecotourism development: a manual for conservation planners and managers*. Volume I – An introduction to ecotourism planning. Arlington, VA: The Nature Conservancy, 2001.
- ESPACO NOVO. Eataly Brasil. Disponível em: <https://espaconovo.com/pf/eataly-brasil/>. Acesso em: 29 maio 2025.
- EVANS, Gary W.; MCCOY, Janetta M. When buildings don't work: the role of architecture in human health. *Journal of Environmental Psychology*, 1998.
- FAGLIARI, Gabriela. *Turismo e alimentação: análises introdutórias*. São Paulo: Roca, 2005.
- FENNELL, David A. *Ecotourism*. 3. ed. New York: Routledge, 2008.
- FREITAS, F. J. *Plano de implementação dos objetivos do desenvolvimento sustentável em complexo gastronômico*. São Paulo: Manole, 2022.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. São Paulo: Manole, 2019.
- GARCIA, D. W. R. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. Physis: Revista de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, 2019.
- GEHL, Jan. Cidades para pessoas. São Paulo: Perspectiva, 2010.
- GIBSON, James J. The ecological approach to visual perception. London: Psychology Press, 2002.
- GOBI, B. Galeria gastronômica e cultural. Passo Fundo: Faculdade Meridional, 2021.
- GUERRA, E. L. de A. Manual de pesquisa qualitativa. Belo Horizonte: Grupo Ânima Educação, 2014.
- GUITARRARA, Paloma. Chapada dos Guimarães é um parque nacional localizado no Mato Grosso. Suas incríveis paisagens a tornam um dos principais destinos turísticos locais. 2024. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/brasil/chapada-dos-guimaraes.htm>. Acesso em: 1 abr. 2025.
- KNAFOU, Rémy. Tourisme et aménagement du territoire. Paris: Presses Universitaires de France, 1996.
- LANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- LIMA, Telma; MIOTO, Regina. Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico: a pesquisa bibliográfica. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br>. Acesso em: 1 abr. 2025.
- MACEDO, Maria Leonor. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac, 2008.
- MACEDO, Maria Thereza. História da alimentação: ensaios sobre a alimentação e a cozinha na história do Brasil. São Paulo: Contexto, 2008.
- MATO GROSSO. Secretaria de Estado de Meio Ambiente (SEMA-MT). Resolução e legislação sobre licenciamento ambiental para áreas naturais protegidas. 2019.
- MELO, B. F. Alimentação, agrotóxicos e saúde. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil. Recife, 2022.
- MIGUEL, P. A. C. (Org.). Metodologia de pesquisa em engenharia de produção e gestão de operações. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Turismo gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005–2017). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 14, p. 92–111, 2020.
- MINAYO, M. C. de S. Amostragem e saturação em pesquisa qualitativa: consensos e controvérsias. *Revista Pesquisa Qualitativa*, São Paulo, v. 5, n. 7, p. 1–12, 2017.
- MINUBE. Mercado de San Miguel. Disponível em: <https://www.minube.com.br/sitio-preferido/mercado-de-san-miguel--a4717>. Acesso em: 29 maio 2025.
- MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- MOURA, M. E. M. Concepção de projeto de complexo gastronômico cultural. Brasília: Universidade de Brasília, 2021.
- NASCIMENTO, Ana Paula; PEREIRA, Joana R. Gastronomia social e inclusão produtiva: experiências e desafios. *Revista Saberes e Práticas*, 2021.
- NASCIMENTO, L.; PEREIRA, R. Cultura alimentar e inclusão social: valorização dos saberes tradicionais na gastronomia. Salvador: EDUFBA, 2021.
- ONU – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Declaração Universal dos Direitos Humanos. Assembleia Geral da ONU, 10 dez. 1948. Disponível em: <https://www.un.org/pt/universal-declaration-human-rights/>. Acesso em: 29 maio 2025.
- ONU – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Transformando nosso mundo: a agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável. Assembleia Geral da ONU, 2015.
- PANOSSO NETTO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. São Paulo: Manole, 2019.
- PALLASMAA, Juhani. Os olhos da pele: a arquitetura e os sentidos. Barcelona: Editora Gustavo Gili, 2012.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- PIPELINE VALOR. Exclusivo: Eataly é vendido a fundo de pessoas físicas. 2025. Disponível em: <https://pipelinevalor.globo.com/negocios/noticia/exclusivo-eataly-e-vendido-a-fundo-de-pessoas-fisicas.ghtml>. Acesso em: 29 maio 2025.
- PINHEIRO, B. L. M. A história da arquitetura brasileira e a preservação do patrimônio cultural. São Paulo: Aleph, 2019.
- PINHEIRO, Mirian. Valorização do patrimônio histórico-cultural: uma perspectiva sustentável para o desenvolvimento turístico. São Paulo: Manole, 2013.
- PREFEITURA DE CUIABÁ. O IPDU. Disponível em: <https://www.cuiaba.mt.gov.br/orgaos/ipdu/o-ipdu/>. Acesso em: 5 jun. 2022.
- REAL COMMERCIAL. The Grounds of Alexandria site changes owners as inner-city market fires. Disponível em: <https://www.realcommercial.com.au/news/the-grounds-of-alexandria-site-changes-owners-as-innercity-market-fires>. Acesso em: 29 maio 2025.
- RICHARDS, Greg. Cultural tourism: global and local perspectives. New York: Routledge, 2007.
- SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto. Tradução: Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- SCHLUTER, Regina G. Gastronomia e turismo. Tradução: Roberto Sperling. São Paulo: Aleph, 2003.
- SCARPATO, Rosario. Gastronomia e turismo: o caso da Toscana como produto de turismo cultural. In: Revista Turismo em Análise, São Paulo, v. 13, n. 2, p. 5-20, 2002.
- SENAC.DN. Pantanal: sinfonia de sabores e cores. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2003.
- SILVA, B. R. O que é gastronomia. São Paulo: Brasiliense, 2017.
- SILVA, E. D. Centro gastronômico de Lajeado. Lajeado: Centro Universitário Univates, 2018.
- SILVA, Marina A. Cozinha solidária: gastronomia como ferramenta de transformação social. Petrópolis: Editora Vozes, 2019.
- TRAVEL DRINK DINE. The Grounds of Alexandria – Sydney. Disponível em: <https://traveldrinkdine.com/drink-dine/the-grounds-of-alexandria/>. Acesso em: 29 maio 2025.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- TRICHES, Rozane M. Educação alimentar e nutricional e agricultura familiar: caminhos para a promoção da segurança alimentar e nutricional. Revista de Nutrição, 2010.
- TUAN, Yi-Fu. Space and place: the perspective of experience. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1983.
- VEJA SÃO PAULO. Mapa da mina: saiba o que encontrar no shopping gastronômico Eataly. 2015. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/mapa-da-mina-saiba-o-que-encontrar-no-shopping-gastronomico-eataly/>. Acesso em: 29 maio 2025.
- VISCENZO, G. O que é compostagem e qual sua importância para o meio ambiente. ECOA, São Paulo, 2021.
- WIKIPEDIA. File: Mercado de San Miguel 2025. Disponível em: https://en.wikipedia.org/wiki/File:Mercado_de_San_Miguel_2025.jpg. Acesso em: 29 maio 2025.
- WIKIPÉDIA. Chapada dos Guimarães (Mato Grosso). Wikipédia, a enciclopédia livre, 2025. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Chapada_dos_Guimar%C3%A3es_%28Mato_Grosso%29
- YUMMY DELIGHT. The Potting Shed – The Grounds of Alexandria – Sydney. WordPress, 2018. Disponível em: <https://yummydelight.wordpress.com/2018/12/29/the-potting-shed-the-grounds-of-alexandria-sydney/>. Acesso em: 29 maio 2025.
- VIEIRA JÚNIOR, Hamilcar Tavares; MORAES, Juliana Maceira; PAULA, Thiago Luiz Feijó de. Geoparque Chapada dos Guimarães (MT). CPRM – Serviço Geológico do Brasil. 2012.
- ZANELLA, Luiz Carlos. Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2018.
- ZELENSKY, Paul. Lighting design for restaurants and lounges. New Jersey: Wiley, 2004.

