

UNIVERSIDADE FEEVALE
INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS

FRANCIELE MAYARA DINEBIER DA SILVA

Centro de Alimentação Saudável
SABER – SABOR – SAÚDE

Novo Hamburgo
2017

FRANCIELE MAYARA DINEBIER DA SILVA

Centro de Alimentação Saudável
SABER – SABOR – SAÚDE

Pesquisa de Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Feevale.

Professores: Alexandra Staudt Follmann Baldauf, Carlos Henrique Goldman e Geisa Tamara Bugs

Orientadora: Lisiane Pedroso Lima

Novo Hamburgo

2017

AGRADECIMENTOS

São muitos os agradecimentos que envolvem essa trajetória do curso de Arquitetura e Urbanismo. Cito aqui algumas das pessoas especiais que fizeram parte disso.

Agradeço primeiramente aos meus pais, Raul e Lilian, em poder me proporcionar a oportunidade de estudar e fazer com que a concretização da Graduação seja realizada. Pai! Obrigada por tudo, sem você nada disso seria possível. Mãe! Agradeço por toda dedicação em casa, pela disposição comigo, e por saber que tenho alguém cuidando de mim sempre. Amo vocês e serei eternamente grata por tudo!

Agradeço a Deus por ter colocado alguém muito especial na minha vida e que me acompanha nessa caminhada durante alguns anos. Só tenho a agradecer por toda cumplicidade, parceria, paciência e por entender a minha dedicação aos estudos. Obrigada pela ajuda em todos os momentos, obrigada pelo amor, pelo carinho, pela importância comigo. LINDO! Te amo e sou muito feliz do teu lado!

Quero agradecer ainda, à minha orientadora, Prof^a Lisiane Pedroso Lima que tive a oportunidade de conhecer melhor durante esse período. Obrigada Profe, pelo ensino e pela dedicação no desenvolvimento deste trabalho. A tua ajuda foi fundamental!

Agradeço a todas as pessoas que contribuíram de alguma forma para que este trabalho fosse concluído. Obrigado!!

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
2 JUSTIFICATIVA DO TEMA	7
2.1 EVOLUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO AO LONGO DA HISTÓRIA	8
2.1.1 Estilo de vida x Doenças	10
2.2 RESGATE SOCIAL DA ALIMENTAÇÃO	11
2.3 FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES	13
2.4 ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL	14
2.5 RESTAURANTE	17
2.5.1 Tendências do setor	18
2.5.2 Desenvolvimento local	19
3 MÉTODO DE PESQUISA	22
3.1 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA	22
3.2 QUESTIONÁRIOS - HABITANTES DE NOVA PETRÓPOLIS	22
3.3 ESTUDO DE CASO - RESTAURANTE BETO'S	27
4 PROJETOS REFERENCIAIS	32
4.1 PROJETOS REFERENCIAIS ANÁLOGOS	32
4.1.1 Simple	32
4.1.2 Eat Emporio/Restaurante	34
4.1.3 Culinary Art School	37
4.2 PROJETOS REFERENCIAIS FORMAIS	40
4.2.1 Jardim de Infância de Cultivo	40
4.2.2 Creche D.S	42
4.2.3 Kofinas	44

5 ÁREA DE INTERVENÇÃO	47
5.1 NOVA PETRÓPOLIS	47
5.2 LOTE E ENTORNO	48
5.3 FLUXO VIÁRIO	50
5.3 LEVANTAMENTO TOPOGRÁFICO E FOTOGRÁFICO	51
5.3 CONDICIONANTES AMBIENTAIS	54
5.4 LEGISLAÇÃO E REGIME URBANÍSTICO - LEI nº 4.453/2014	56
5.4 JUSTIFICATIVA DO LOTE	57
6 PROJETO PRETENDIDO	58
6.1 PÚBLICO ALVO	59
6.2 PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ DIMENSIONAMENTO	59
6.3 ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA	64
6.4 MATERIAIS E TÉCNICAS CONSTRUTIVAS	65
6.5 INTENÇÕES DE PROJETO	66
7 NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO	71
7.1 NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos	71
7.2 NBR 9077: Saídas de emergência em edifícios	73
7.3 NBR 13523: Central Predial de Gás Liquefeito de Petróleo	74
7.4 Resolução RDC nº 216	75
7.5 Complexo Cozinha e Ergonomia	77
CONCLUSÃO	79
REFERÊNCIAS	80
APÊNDICES	86

1 INTRODUÇÃO

O objetivo deste trabalho é embasar teoricamente a proposta de um projeto arquitetônico a ser desenvolvido na disciplina de Trabalho Final de Graduação do curso de Arquitetura e Urbanismo. O tema escolhido para o presente trabalho é um centro de alimentação voltado para hábitos de vida mais saudáveis na cidade de Nova Petrópolis-RS.

Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de esclarecer as questões abordadas sobre o tema da Alimentação Saudável, apresentando as justificativas necessárias para sua compreensão e necessidade.

Sendo assim, através da pesquisa bibliográfica foi relatada uma contextualização histórica sobre a alimentação dos antepassados, a mudanças dos hábitos alimentares, até como a alimentação se encontra nos dias atuais. Em seguida, se explica o contexto favorável para a necessidade de voltar a adotar um estilo de vida mais saudável e o potencial para o projeto pretendido no município, valorizando os produtos locais.

Foram realizados dois questionários de forma a complementar o estudo, visando a forma como a população de Nova Petrópolis se alimenta e opiniões sobre a implantação de um espaço voltado para a educação alimentar.

São analisados os projetos arquitetônicos referenciais que fornecem subsídios para a compreensão do tema estudado, a forma como a arquitetura se comporta, materiais e métodos construtivos, além de auxiliar no desenvolvimento do programa de necessidade.

Por fim, são apresentadas informações sobre a área de intervenção e seu entorno, legislação e normas técnicas, o que gerou uma ideia inicial de partido para o projeto pretendido.

2 JUSTIFICATIVA DO TEMA

Diante de uma crescente taxa de sobrepeso da população brasileira, onde mais de 53% dos adultos estão acima do peso e de que metade das principais causas de morte sofre influência direta da alimentação, é inevitável que o mercado de alimentação saudável continue prosperando no Brasil. Mais consumidores buscam opções saudáveis e estarão menos tolerantes aos ingredientes artificiais (DEXI, 2016).

Percebe-se o crescente número de pessoas que passam a se preocupar com a saúde, abrindo espaço para um mercado promissor. Hoje, 82% dos estabelecimentos já atendem a essa demanda, apontada por pesquisas como uma forte tendência para os próximos anos. Agora, ciente das consequências, a sociedade caminha num sentido contrário e tenta resgatar as formas de consumo mais naturais e saudáveis em busca de maior qualidade de vida (FOODMAGAZINE, 2014).

Com base nas informações apresentadas, o tema proposto integra um restaurante que oferece uma alimentação mais saudável, fazendo uso dos ingredientes da agricultura local. O restaurante atenderá ao público do município de Nova Petrópolis e possíveis turistas que se interessem por essa culinária. A ideia é oferecer para a cidade e ao público que agrada mais uma opção de culinária que se diferencia dos demais restaurantes locais. Incentivar e proporcionar às pessoas uma boa alimentação, com várias opções saborosas e com os nutrientes necessários contribuindo na sua qualidade de vida e saúde.

Além do restaurante, o centro de alimentação também irá contemplar atividades no contraturno da escola voltadas para uma educação alimentar saudável e nutricional, destinada para crianças com idades de 4 a 12 anos e também para adultos.

Este espaço tem como objetivo: 1) ensinar às crianças a consumir os alimentos certos, inserindo no seu cardápio mais frutas, verduras e saladas; 2) informar a origem das matérias-primas, apreciando e fazendo uso das produções locais de forma que participem de atividades de manipulação e experimentação; e 3) ensinar a adquirirem conhecimentos para escolher, diferenciar e compreender a alimentação.

Educar de forma a adotar hábitos alimentares mais saudáveis, visto a importância desse contato e troca de experiências desde a infância até a fase adulta, em prol da saúde e de uma melhor qualidade de vida futura.

2.1 EVOLUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO AO LONGO DA HISTÓRIA

Segundo Kopruszynski e Marin (2011), a história da alimentação ocorre paralelamente à história do homem. Ao surgir no planeta, o homem observando os outros animais, consumia o que era ofertado pela natureza, frutos, raízes e folhas. Mais tarde, iniciou-se a prática de caçar e pescar, consumindo também carnes de animais selvagens. Já a partir da revolução industrial, houve uma mudança nesse quadro e atualmente percebe-se a preferência das pessoas em optarem por comidas prontas. Sendo essa uma forma rápida e prática de se alimentarem em função de muitas vezes o tempo se tornar prioridade e não mais o que e de que forma está sendo consumido.

Ainda segundo Kopruszynski e Marin (2011), os homens primitivos evoluíram de caçadores e coletores, sem moradias fixas (nômades) para agricultores, desenvolvendo o cultivo de hortaliças, tubérculos e frutas, além de passarem a domesticar os animais. O desenvolvimento das forças produtivas deste período libertou o homem da absoluta dependência da natureza. O desenvolvimento da agricultura marcou o início real da civilização e, com sua expansão, levou o homem a buscar terras férteis, disseminando a revolução agrícola.

Através da agricultura, a alimentação nesse período tinha grande oferta de cereais (carboidratos), os homens consumiam vegetais, frutas, raízes e hortaliças. Mesmo com algumas mudanças nos hábitos alimentares os homens primitivos não apresentavam doenças crônicas não transmissíveis como: diabetes, doenças cardiovasculares, pressão alta, colesterol elevado, entre outras. Desta forma, o início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação e com as práticas alimentares (KOPRUSZYNSKI; MARIN, 2011).

Essa mudança na cultura dos alimentos é impactada pela segunda Revolução Industrial, que teve início na Inglaterra em meados do século XIX.

O desenvolvimento de avanços tecnológicos potencializou a produção de alimentos de baixo custo que poderiam alimentar a grande massa de pessoas que migravam do campo para a cidade em toda a Europa e América do Norte. E tudo isso com um modo de produção que consumia menos tempo e com custo extremamente reduzido (JACOB, 2013).

Aliado a isso, a inserção da mulher no mercado de trabalho motivou a produção de alimentos pré-preparados como suporte à nova realidade, na qual elas, ainda encarregadas da alimentação da família, não mais dispunham de tempo suficiente para cozinhar. Nos dias de hoje, a disponibilidade de tempo para cozinhar depende de para quem se destina a preparação, mais valorizada quando feita para a família e menos importante quando o consumo é apenas para si mesmo (FRANCO; COLLAÇO, 2004, apud MOREIRA, 2010, p.24).

A profissionalização das mulheres, a elevação do nível de vida e de educação, o grande aumento do uso do carro, o acesso mais amplo da população a lazer, férias e viagens, facilitaram mais ainda a transferência das refeições para fora de casa. Simultaneamente, as migrações campo-cidade também favoreceram a individualização do consumo e do ritmo de trabalho; surgiram novos valores, como a capacidade de escolha orientando à organização do consumo e à comensalidade festiva que se produz com menor controle social do grupo familiar (MONTANARI, 1996).

Na contemporaneidade, a alimentação é caracterizada pelo estilo de vida moderno. As famílias diminuíram o consumo do arroz com feijão, frutas, verduras e legumes e aumentaram a ingestão de gorduras, além de alimentos refinados e pobres em fibras, e alimentos industrializados, ricos em gordura e/ou açúcares. Esse atual estilo se marca pela escassez de tempo para preparo e consumo de alimentos, o que leva à emergência de alimentos do tipo fast-food, que emprega técnicas de conservação e preparo, agregando tempo e trabalho (CAMPOS, 2004, apud FRANÇA, et al, 2012, p.1).

2.1.1 Estilo de vida versus Doenças

Aconteceram transformações globais nos padrões alimentares com importantes consequências sociais, principalmente nas últimas décadas. O aumento das populações subnutridas foi acompanhado pela ampliação da alimentação excessiva nas sociedades ocidentais.

A obesidade tornou-se um problema de saúde pública, enquanto a anorexia nervosa e a bulimia nervosa são doenças que revelam explicitamente a infelicidade em relação à alimentação. Cada vez mais é frequente a prática de regimes alimentares nas populações que se preocupam demais com a imagem do corpo e com princípios de um comportamento alimentar saudável (CARNEIRO, 2003, apud ZANCUL, 2008, p.23).

Buscando se adequar a essa nova realidade alimentar e esse novo ideal de corpo, algumas pessoas chegam a extremos que podem levar a transtornos alimentares, nos quais o padrão e o comportamento alimentares estão seriamente comprometidos e são difíceis de serem clinicamente tratados e revertidos (ALVARENGA, 2004, apud ZANCUL, 2008, p.24).

Segundo Lourdes e Rodrigues, et al (2009), a mudança do homem do campo para a cidade trouxe consequências negativas para a alimentação. As famílias diminuíram o consumo da famosa mistura brasileira do arroz com feijão, frutas, verduras e legumes e aumentaram a ingestão de gorduras, principalmente saturadas, além de alimentos refinados e pobres em fibras, e alimentos industrializados, ricos em gordura e/ou açúcares, como é o caso do refrigerante, com alto teor de açúcar e nenhum nutriente.

Dessa forma, o aumento no consumo de alimentos industrializados, ricos em açúcar, gordura e sal, associado ao menor gasto de energia, devido à redução da atividade física, levou ao aumento do sobrepeso e obesidade na população brasileira. Com isso, ao mesmo tempo em que a ocorrência da desnutrição em crianças e adultos diminuía, principalmente nos estados do Norte e Nordeste, aumentava o número de pessoas com excesso de peso (sobrepeso e obesidade) em outros estados do Brasil. Esse processo é chamado de transição nutricional.

Observando esses diferentes aspectos, vê-se a importância do diagnóstico e do tratamento da obesidade em fase precoce da vida, uma vez que além das conotações psicológicas envolvidas, como o descontentamento com a autoimagem,

pode ocorrer o desencadeamento de outras doenças, tais como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, lesões ortopédicas e musculares, lesões de pele entre outras. Torna-se fundamental a prevenção da doença, contribuindo para uma menor quantidade futura de pessoas obesas no mundo (BARBOSA, 2004, apud ZANCUL, 2008, p.29).

De acordo com Zancul (2008), para reverter esse quadro e trabalhar a promoção da saúde e a prevenção da obesidade são necessárias diferentes ações em diferentes esferas que incluem intervenções na forma de educação alimentar e nutricional, visando não apenas à perda imediata de peso, como também uma mudança nos hábitos alimentares em longo prazo. Portanto são necessárias mudanças de atitudes que levem os indivíduos a adotar comportamentos mais saudáveis que possibilitem uma melhor qualidade de vida.

O indivíduo moderno está cada vez com menos tempo, e na correria do dia-a-dia percebe-se um aumento do número de refeições tomadas fora de casa (FLANDRIN; MONTANARI, 1996, p.701). Nesse sentido, atualmente a alimentação volta-se cada vez mais para um mercado de consumo de massa, com as refeições servidas em restaurantes, perdendo cada vez mais a identificação com o universo doméstico. E na própria casa, os indivíduos muitas vezes priorizam uma alimentação rápida e prática com alimentos prontos e industrializados.

Nesse sentido, as pessoas têm despertado a preocupação pela qualidade do alimento e o efeito que terá na sua saúde. Percebe-se a demanda em opções por restaurantes que ofereçam uma alimentação saudável, incluindo muitas vezes alimentos locais onde o consumidor tenha o conhecimento da origem do alimento. Essa pesquisa busca resgatar uma alimentação mais saudável e de preferência atingindo diferentes públicos, desde crianças até os adultos, de forma a estimular a melhoria da qualidade do hábito alimentar. Trata-se de uma forma de resgatar o uso de alimentos mais naturais, como acontecia nos primórdios, e estimular um maior contato com os alimentos, aproximando novamente as pessoas com essa prática através da socialização.

2.2 RESGATE SOCIAL DA ALIMENTAÇÃO

Segundo Proença (2010), a alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também

por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades.

Para Leonardo (2009), comer é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato. A cultura alimentar está diretamente ligada com a manifestação desta pessoa na sociedade. Alimento é um dos requerimentos básicos para a existência de um povo, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer cultura. Os métodos de procurar e processar estes alimentos estão intimamente ligados à expressão cultural e social de um povo.

Romanelli (2006), diz que a alimentação não é ato solitário, mas é atividade social, sempre envolve outras pessoas na produção de alimentos, em seu preparo e, sobretudo, na própria comensalidade, ocasião para se criar e manter formas ricas de sociabilidade. A comensalidade, o ato de comer juntos, é uma forma de começar uma relação ou de mantê-la. Ao mesmo tempo em que a refeição satisfaz uma necessidade humana essencial, ela é fator fundamental no desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade.

Ainda segundo Romanelli (2006), a dimensão afetiva da alimentação, que engloba a relação com o outro, está presente em refeições familiares, momentos de encontro, de conversação e de troca de informações, isto é, da criação e manutenção de formas de sociabilidade bastante ricas e prazerosas. Certamente o repasto familiar jamais se caracteriza unicamente pela positividade de relações harmoniosas e de solidariedade. Ao contrário, pode constituir cenário para disputas intensas entre comensais.

No entanto, hoje almoça-se principalmente com amigos, com colegas de trabalho, ou com desconhecidos que se sentam à mesma mesa. Nesse último caso, a sociabilidade durante as refeições quase desaparece, mas pode ser momento para entrar em contato com quem se partilha a mesa e para dar início à conversação, mesmo que seja transitória e limitada àquele momento.

Para Montanari (1996), o alimento para o ser humano ultrapassa as necessidades fisiológicas e exerce um papel muito mais amplo, fazendo parte da sua formação e caracterização. Ao escolher e preparar seus alimentos o homem se difere do comportamento animal. Imprimindo vários significados e simbologias aos

hábitos alimentares, estes se desenvolvem através das relações sociais, caracterizando uma sociedade.

A proposta do centro de alimentação busca esse resgate social, integrando crianças e adultos em um espaço voltado para o contato e troca de experiências com alimentos mais saudáveis.

2.3 FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES

Pelo termo hábito entende-se como sendo um ato, uso e costume, ou um padrão de reação que se obtém por frequente repetição da atividade (aprendizagem). Pode-se aplicar também como formas de comportamento (FERREIRA, 1993, CABRAL, 1974, apud RAMOS; STEIN, 2000, p. 2). Pode-se dizer que a maneira como os indivíduos consomem rotineiramente e repetidamente no seu dia a dia, caracterizam o seu hábito ou comportamento alimentar. Porém, não é só consumir o alimento repetidamente que vai definir o comportamento alimentar.

O hábito alimentar não necessariamente é sinônimo das preferências alimentares do indivíduo, do mesmo consumir os alimentos que mais gosta. Existem muitos fatores inter-relacionados, **de origem interna e externa ao organismo**, que influenciam a aquisição desse comportamento (BIRCH, 1998, ROZIN, 1997, apud RAMOS; STEIN, 2000, p. 2).

Para Valle e Euclides (2007), a formação dos hábitos alimentares sofre a influência de fatores fisiológicos e ambientais, inicia-se desde a gestação e amamentação, e sofre modificações de acordo com os fatores a que as crianças serão expostas durante a infância. O entendimento desses fatores determinantes possibilita a elaboração de processos educativos, que são efetivos para mudanças no padrão alimentar das crianças e que contribuíram no comportamento alimentar da vida adulta.

Dentre os fatores fisiológicos de diversos tipos que estão envolvidos na formação do hábito alimentar, estão incluídas as preferências pela doçura e pelo sabor salgado e a rejeição pelos sabores azedo e amargo. A rejeição por alimentos novos, que pode ser chamada também de reação neofóbica a alimentos e a habilidade para adquirir preferências alimentares baseadas nas consequências pós-ingestão de vários tipos de alimentos é mais uma característica fisiológica da criança (BIRCH, 1999, apud VALLE; EUCLIDES, 2007, p.4). Já para Minami (2006), os

fatores ambientais, são aqueles relacionados ao contexto social, econômico, cultural e comportamental que interferem na formação do hábito alimentar. Por exemplo, o meio social onde uma criança se desenvolve possui grande influência nas suas preferências alimentares. O comportamento alimentar da família e as práticas que adotam na alimentação da criança proporcionam importantes componentes ambientais que moldam os padrões de aceitação dos alimentos pela criança.

As interações familiares afetam diretamente o comportamento alimentar da criança. Os pais considerados como educadores nutricionais têm participação efetiva no padrão de alimentação em termos psicossociais (GILLESPIE, 1989, apud RAMOS; STEIN, 2000, p.30). Os fatores psicossociais influenciam as experiências alimentares desde o momento do nascimento da criança. No primeiro ano de vida percebe-se a importância da introdução adequada de novos alimentos, da disponibilidade de opções por alimentos saudáveis e de uma correta socialização alimentar, o que permite à criança iniciar a aquisição das preferências alimentares responsáveis pela determinação do seu padrão de consumo (BIRCH, 1997, apud RAMOS; STEIN, 2000, p.30).

Assim, pode-se oferecer à criança tanto uma refeição programada, ditada pelas necessidades nutritivas, como também uma alimentação conforme a sua vontade. Ou ainda, pode-se proceder de ambas as formas, dependendo da ocasião social e rotina alimentar. Mas o que determina as escolhas e a quantidade dos alimentos, o tempo para comer, as regras e normas da alimentação é o grupo social (BIRCH, 1997, ROZIN, 1990, apud RAMOS; STEIN, 2000, p.31).

Já que o meio e algumas atividades podem interferir nos hábitos alimentares e visto a importância de desenvolver e adquirir essa educação alimentar na infância, o centro de alimentação busca criar um espaço com atividades de forma a transmitir o conhecimento sobre os alimentos e influenciar por escolhas que tenha algum valor nutricional e com benefícios para a saúde e disposição diária.

2.4 ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

Pode-se dizer que qualidade de vida envolve boa alimentação, boa educação, boa moradia, prática de exercícios físicos, relações harmoniosas com a família e amigos e diversão. O foco em questão está relacionado à alimentação. Não há

dúvida que alimentação de qualidade é fundamental para garantir uma boa qualidade de vida (MONTEIRO; COSTA, 2004, apud CUNHA, 2014, p.10).

Para Ramalho (2009), os alimentos são essenciais para a vida e o crescimento. A alimentação saudável é um dos requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania.

A sociedade precisa da verdadeira conscientização da importância dos hábitos alimentares corretos. Incentivar a promoção da saúde por meio da educação nutricional, fornecendo os alimentos necessários, nas quantidades adequadas, nos momentos certos, mantendo uma disciplina alimentar e alcançando os benefícios que satisfaçam à saúde do corpo (AMARAL, 2008, apud CUNHA, 2014).

Uma dieta equilibrada e rica em alimentos saudáveis é essencial para levar a vida em plena harmonia. Pode-se dizer que a alimentação completa é aquela em que ingere-se uma porção de cada tipo de alimento, de preferência. Um prato bem colorido e diversificado é o ideal. Os alimentos precisam ser ricos em antioxidantes e pobres em gorduras, principalmente gordura saturada, lembrando que uma alimentação saudável deve significar prazer e saúde (ZANCUL, 2004, apud CUNHA, 2014, p.12).

Como forma de auxílio para as pessoas na escolha dos alimentos e também a planejarem suas refeições diárias de forma variada e adequada, a pirâmide alimentar é um guia que visa promover a saúde e os hábitos alimentares saudáveis.

Como se pode observar na Figura 1, a pirâmide é dividida em oito grupos e em quatro níveis, de acordo com o nutriente que mais se destaca na sua composição. Cada grupo possui a quantidade de porções de alimentos a serem consumidas diariamente, que varia de acordo com a necessidade individual (PHILIPPI, 2013).

Figura 1 – Pirâmide dos alimentos



Fonte: Philippi (2013).

A base da pirâmide, mais larga, informa os tipos de alimentos que devem ser consumidos em maior quantidade e à medida que avança para o seu ápice, aqueles cujo consumo deve ocorrer com moderação progressiva. Consumindo todas as linhas dos alimentos, como os carboidratos, os vegetais, as proteínas e as gorduras nas quantidades adequadas, o homem estará bem nutrido, mantendo o controle do seu peso e com disposição para enfrentar o dia-a-dia.

De acordo com a Secretaria de Estado da Educação do Rio Grande do Sul (2014), a alimentação saudável possui um significado maior do que apenas garantir as necessidades alimentares e nutricionais do corpo. As características sensoriais dos alimentos tornam-se mais um atrativo, e, portanto, apreciam-se cores, aromas e sentem-se o sabor e a textura. Existem muitas pessoas que entendem por alimentação saudável um cardápio caro e nada saboroso ou depositam poder demais a um único alimento. Nesse jogo de sensações, é preciso buscar informações corretas e saber quais os mitos (incorporados ao longo dos anos) e verdades sobre os alimentos.

Com a intenção de se tornar um espaço de consolidação e construção das práticas alimentares saudáveis, o centro de alimentação visa oferecer atividades de educação alimentar e nutricional garantindo a qualidade das refeições servidas e a oferta de alimentos. Estimulando a produção de hortas para a realização de atividades com as crianças e a utilização dos alimentos produzidos para práticas culinárias.

2.5 RESTAURANTE

Para Sloan (2005), o termo “restaurante” assumiu sua forma moderna no século XIX como o local onde se compram refeições em vários períodos do dia e da noite. Desde o seu surgimento, o restaurante vem participando de uma forma complexa de várias influências sociais e, em específico, do surgimento da moda moderna. O alimento está relacionado com o sustento e com a satisfação do apetite, tanto físico quanto simbólico, e a sua distribuição está ligada à organização de uma sociedade e à exibição de status e poder.

Ainda segundo Sloan (2005), ao longo de todo o século XX e início do XXI, o número e a variedade de restaurantes nos centros metropolitanos do mundo industrializado continuam a crescer em popularidade e utilidade social, e continuam a contribuir para o cosmopolitismo contemporâneo. Um século ou mais depois, o restaurante assumiu formas variadas. Atualmente ele faz parte de uma indústria global multibilionária, é uma atração turística, um entretenimento de luxo e uma comodidade social. Ele extrapolou suas antigas funções de fator revolucionário, inovador e recreativo para tornar-se, no século XX, parte da estrutura econômica de larga escala da sociedade industrializada e de âmbito internacional.

O restaurante não tem um caráter específico, embora seja um local popular para a satisfação de vários apetites. Nesse sentido, sua função mais básica, a de prover comida a pedido de um cliente que paga por isso, fornece uma definição limitada. Ele pode ainda indicar valores e refletir em atitudes pessoais de cada indivíduo. Atualmente de múltiplas e variadas formas, ele abriga novas atividades políticas que incluem as exigências pós-coloniais de identidade, os regimes médicos inovadores, os modismos na área de saúde e os envolvimento sociais experimentais que rompem as divisões de classe e de gênero. Sua proliferação não obedece a princípios definidos e ordenados; seu sucesso está ligado à explosão dos

gostos humanos e das atividades sociais que caracterizam a era liberal moderna (SLOAN, 2005).

Visto a tendência e o aumento da demanda no setor, a especialista Chef de cozinha, Luciana Nerva, destaca que todos os restaurantes, independente de localização e classe social, devem oferecer opções mais saudáveis aos clientes. “Os estabelecimentos que não acompanharem essa tendência estarão fora do mercado em poucos anos. Será uma demanda contínua e não há nichos separados por regiões. Desde as lanchonetes de bairros aos restaurantes da classe alta terão que oferecer um mínimo de opções de alimentos mais saudáveis” (FOODMAGAZINE, 2014).

2.5.1 Tendências do setor

Os estabelecimentos alimentares têm tido uma maior preocupação em oferecer para a população opções de pratos para uma alimentação saudável. Dessa forma surge a gastronomia preocupada não só em enaltecer as características sensoriais da preparação, bem como em se preocupar com processos de produção e conservação de alimentos, que valorizem tudo o que for natural, palatável e saudável mas também suas propriedades nutricionais benéficas para o homem (MAGGI; MONEGO, 2004, apud FERREIRA, 2006, p.12).

A preocupação generalizada com uma vida mais saudável tem unido a Gastronomia à Nutrição. A interação do nutricionista com os chefs de cozinha desempenha papel importante dentro da gastronomia, em qualquer estabelecimento onde estiver inserida. Essa parceria é necessária para que seja produzida uma refeição de qualidade nutricional e visual (MARTINEZ, et al, 2000, apud BAKER, 2003, p.44).

Cada região exibe hábitos alimentares próprios e desenvolve a gastronomia sob condições de solo, clima, vegetação e espaço. Independentemente disso o consumidor quer saúde, nutrição e sabor às refeições. Opondo-se à não-valorização de alimentos locais, estudiosos em gastronomia contribuem para o ressurgimento de regionalismos, resgatam ingredientes locais e antigos valores. No âmbito do turismo auxiliam viajantes a conhecer comidas e hábitos alimentares tradicionais nas cidades visitadas. Turistas desejam produtos autênticos. A cozinha local marca a identidade da comunidade e da região. Os últimos anos legam mais espaço à

cozinha regional, foco de atenção de chefes conceituados que ressaltam tradições, influências recentes ou o equilíbrio que favorece criar (ARAÚJO, et al, 2005).

Finalmente, a nova tendência da gastronomia é acompanhar a necessidade pela qualidade alimentar se voltando para a gastronomia saudável, nutritiva e dietética. O setor deve buscar se inovar e adaptar para que atenda às necessidades e expectativas do cliente em relação a saúde. O consumidor informado e preocupado com a qualidade de vida tenderá a frequentar os lugares que ofereçam servidos voltados a esse tipo de gastronomia (MINAMI, 2006, p.34 e 35).

“A tendência atual é realmente fugir do consumo de massa e buscar novas alternativas de alimentação” (SLOAN, 2005).

O restaurante do centro de alimentação tem como objetivo oferecer uma alimentação diferenciada, com alimentos da melhor qualidade sem deixar de lado o sabor agradável. Estimular as pessoas a optarem em consumir alimentos saudáveis, conscientizando sobre os benefícios para a saúde.

2.5.2 Desenvolvimento local

Desde a colonização do município de Nova Petrópolis, a agricultura teve papel fundamental como pilar de sustentação das comunidades durante muitas décadas, como forma de subsistência e, posteriormente, tornando-se um dos pilares da sustentação econômica.

A agricultura de Nova Petrópolis é bastante forte, o município apresenta a agricultura diversificada, caracterizada pela produção familiar e pela policultura desenvolvida em minifúndios. Como atividades em destaque, pode-se mencionar: a bovinocultura de leite e de corte, a avicultura de corte e de postura com mais de 1,5 milhão de cabeças licenciadas; a suinocultura, a fruticultura, destacando-se a uva, a laranja, o figo, e a goiaba, a silvicultura com plantios principalmente de acácia e eucalipto, a horticultura com mais de 60 espécies cultivadas, destacando-se o tomate, alface, repolho, brócolis, couve-flor, morango, pepino, etc., a produção de milho para grãos e silagem, dentre outras. Mesmo com o crescimento de outros segmentos, o setor primário tem-se mostrado como um dos pilares de sustentação econômica do município (ACINP, 2016).

Segundo dados obtidos pela EMATER¹ de Nova Petrópolis, o município possui em torno de 2.000 propriedades rurais, destas 1.200 produtivas. Em termos

de cultura o grande destaque em área é a cultura do milho com 3.000 hectares plantados, onde 100% são aproveitados nas propriedades com finalidade de silagem e grãos.

Os produtos de todos os segmentos são comercializados pela região e estado, como em feiras e eventos do município, nos comércios locais (restaurantes), nas indústrias da cidade e região, nas propriedades dos agricultores e em Ceasa de Caxias do Sul e Porto Alegre.

O município motiva muitos eventos durante o ano inteiro, onde em alguns deles são destacados os produtos da agricultura local. Dentre a programação anual pode ser citada a Festa do Figo que é promovida pelas comunidades de Linha Brasil e Linha Araripe, as quais oferecem aos visitantes a oportunidade de degustar da produção de figo de forma in natura ou nas formas mais variadas de preparo: doces, compotas e geléias. Na festa há exposição e comercialização de figos e de outros produtos agrícolas, de feira de frutas e de produtos agroindustriais e exposição de artesanato. A festa é promovida para enaltecer o trabalho do produtor, o cultivo do figo na cidade ocupa cerca de 40 hectares produzindo a fruta. Aproximadamente 60% da fruta é consumida pela Cooperativa Piá para industrialização e o restante da produção é consumida in natura ou pela indústria caseira de doces.

Destaque também para o Festival de Sabores da Colônia que ocorre no Parque Aldeia do Imigrante. Dentre as atividades do evento estão a comercialização de produtos produzidos por agroindústrias do município como: embutidos, produtos orgânicos, sucos de uva e vinhos, pães e cucas feitos em forno à lenha, plantas e artesanato.

Tem ainda o Frühlingsfest – Festival da Primavera uma grandiosa feira de jardinagem e paisagismo. Evento onde a presença das flores e o aroma da primavera fazem parte de um grande cenário. Dentre algumas atividades estão a comercialização de flores orgânicas e as oficinas de gastronomia com as flores comestíveis em parceria com a Emater (SETUR, 2017).

De acordo com Técnico em Agropecuária Jorge Luiz Lüdke, no atual momento a agricultura está perdendo espaço, não que ela esteja diminuindo, mas

¹ Emater – Instituição Governamental que tem como missão promover o desenvolvimento rural sustentável através de ações de assistência técnica e extensão rural, como objetivo de fortalecer a agricultura familiar e suas organizações (EMATER, 2017).

está perdendo espaço pra outras atividades principalmente a de serviços. As propriedades rurais estão diminuindo num grau bastante acentuado nos últimos anos devido a maior oferta de outras atividades, a penosidade do serviço, a sucessão familiar, e a falta de uma política agrícola. Menos produtores e mais volume devido à melhora na produtividade. Segundo ele, a agricultura deve se profissionalizar para se manter e para ter uma perspectiva de crescimento promissora. Destaca ainda, que ultimamente existe um movimento para a produção de produtos mais saudáveis, como por exemplo, a produção orgânica.

Dessa forma, Nova Petrópolis foi escolhida para a implantação do centro de alimentação. Dentre os fatores mencionados que destacam a agricultura, o município apresenta todo um potencial natural, cultural, histórico e turístico. Com estrutura receptiva para atender aos visitantes e também o público local, atualmente a cidade conta com 40 estabelecimentos no segmento de gastronomia com capacidade de atender 4.000 pessoas (SCHOMMER, 2016). Dentre os restaurantes da cidade existem os caracterizados pela culinária típica alemã, pela culinária típica caseira, galeterias, churrascarias, lanchonetes, dentre outros. Sendo que a temática e a tendência apresentada neste estudo não caracteriza nenhum estabelecimento na cidade atualmente.

Nova Petrópolis é uma cidade que apresenta um crescimento econômico e se integra competitivamente com os destinos consolidados do Rio Grande do Sul (CAMARGO, 2016). Famosa pelo cultivo de plantas e pelos seus lindos jardins, Nova Petrópolis é denominada “O Jardim da Serra Gaúcha”.

3 MÉTODO DE PESQUISA

A fim de obter conteúdo e a compreender melhor o tema proposto para a presente pesquisa do Trabalho Final de Graduação, foram aplicados dois tipos de pesquisa: pesquisa bibliográfica, e dois questionários com os habitantes de Nova Petrópolis. Foi feito ainda um estudo de caso para entender melhor os espaços e os fluxos dentro de um restaurante.

3.1 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA

Para o desenvolvimento deste trabalho foi realizada a pesquisa bibliográfica ao longo de toda pesquisa, a qual se baseou em artigos acadêmicos, leitura de livros, matérias e reportagens online, regulamentos e normas técnicas, sendo este método necessário para o melhor entendimento teórico sobre o tema proposto. A pesquisa bibliográfica também ajudou como justificativa na proposta do tema.

3.2 QUESTIONÁRIOS – HABITANTES DE NOVA PETRÓPOLIS

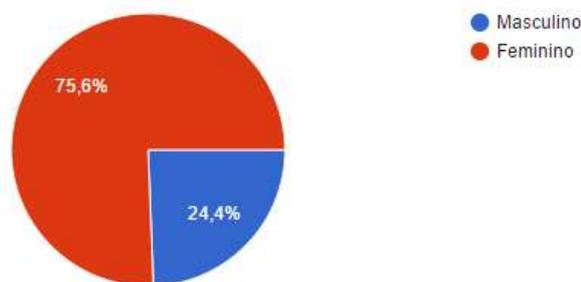
Foram realizados dois questionários sobre alimentação saudável. Ambos foram aplicados ao público local com o objetivo de avaliar a forma como as pessoas se alimentam no seu dia-a-dia, e suas intenções sobre a proposta do Centro de Alimentação no município de Nova Petrópolis. Um dos questionários foi aplicado para o público geral (Apêndice A) e o outro para os pais das crianças (Apêndice B), ambos sem faixa etária específica.

Os questionários foram elaborados online através da ferramenta Google Docs e disponibilizados em rede social. O questionário para o -público geral- foi divulgado no dia 06 de abril, estando disponível para respostas durante 40 dias. Dentro deste período foram obtidas 41 respostas. Já o questionário para os pais das -crianças- foi divulgado no dia 10 de abril, estando disponível para respostas durante 36 dias, obtendo-se 18 respostas.

Para o melhor entendimento dos resultados obtidos nos dois questionários, serão apresentadas as análises sobre os mesmos.

No questionário do público geral entre homens e mulheres com idades de 18 e 62 anos de idade, as respostas que mais prevaleceram foi a do público feminino com 75,6% (Figura 2). A faixa etária com mais respostas ficou entre 23 a 34 anos.

Figura 2 – Gráfico gênero



Fonte: Autora (2017).

Quando perguntado sobre quais as refeições que eles fazem por dia (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, janta e ceia), as três com maior porcentagem de respostas são o café da manhã com 82,9%, o almoço com 100% e a janta com 95,1%. E quando perguntado sobre qual o tipo de alimentação destas refeições as respostas obtidas são bem variadas, no café da manhã os alimentos destacados são pão, biscoitos e frutas, e dentre as bebidas estão leite, café e chá. Já no almoço todos descrevem que a refeição é a comida e não substituída por lanches. A alimentação de todos é bem variada contendo carboidratos, proteínas, saladas, legumes e frutas. Na janta a refeição varia entre comida e lanches, sendo que a maioria opta por lanches do tipo sanduíche, pastel, xis e pizza.

A maioria das refeições que estão relacionadas no questionário são feitas em casa, conforme identificado na Figura 3, sendo a janta, a principal com 32 respostas. Percebe-se que o almoço é a refeição que as pessoas mais optam por fazer em restaurantes. Devido aos compromissos diários das pessoas e o pouco tempo para se alimentar, realizar as refeições em restaurantes acaba se tornando uma opção mais prática. Com a proposta do centro de alimentação, a ideia é oferecer aos clientes uma alimentação de qualidade, saudável, variada, e equilibrada, contribuindo diretamente para a saúde de todos.

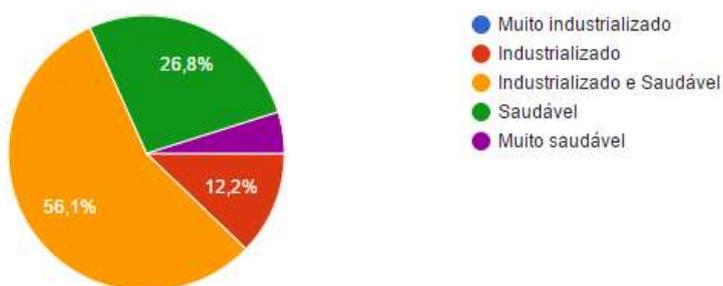
Figura 3 – Local de realização das refeições



Fonte: Autora (2017).

Quando aborda-se o tipo de comida que as pessoas costumam inserir na sua alimentação (conforme identificado na Figura 4), a que obteve maior porcentagem de respostas é diversificada entre uma alimentação saudável e industrializada com 56,1%. Sendo que 26,8% responderam que consideram sua alimentação saudável, o que permite notar um interesse neste tipo de alimentação.

Figura 4 – Tipo de comida



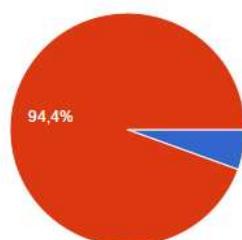
Fonte: Autora (2017).

Todos acreditam que ter uma alimentação saudável e equilibrada contribui para a saúde, o seu bem estar físico, para um bom desempenho das atividades do dia-a-dia e para uma qualidade de vida presente e futura.

Como proposta de implantação do centro de alimentação na cidade as respostas são muito positivas, indicam que iriam frequentar o espaço, pois acreditam no potencial deste setor, é uma forte tendência e necessidade de saúde pública, destacam o crescimento do interesse das pessoas por esse tipo de alimentação. Sabem que para viver mais e melhor, é necessário comer bem. A busca pela qualidade de vida está diretamente ligada na boa alimentação.

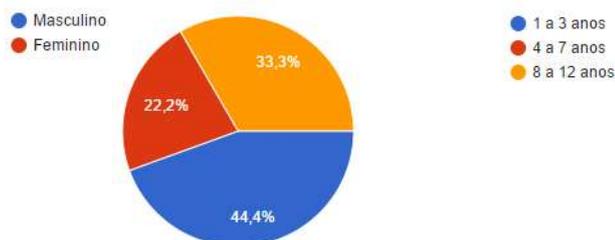
O questionário para os pais das crianças identificou homens e mulheres com idades de 22 e 49 anos de idade, sendo que as respostas que mais prevaleceram foram do público feminino com 94,4% (Figura 5). A faixa etária com mais respostas ficou entre 30 a 38 anos. Na maior parte das respostas as pessoas tem 1 filho (83,3%), e as idades variam entre 1 a 12 anos, sendo que faixa etária dos filhos com maior número de respostas é de 1 a 3 anos com 44,4%, conforme identificado na Figura 6.

Figura 5 – Gráfico gênero



Fonte: Autora (2017).

Figura 6 – Gráfico idade filhos



Fonte: Autora (2017).

Quando perguntados sobre quais as refeições que eles fazem por dia (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, janta e ceia), as quatro com maior porcentagem de respostas são o café da manhã com 94,4%, o almoço com 100%, o lanche da tarde com 94,4% e a janta com 100%. E quando perguntados sobre qual o tipo de alimentação destas refeições as respostas obtidas são bem variadas. No café da manhã os alimentos destacados são pão e frutas, e dentre as bebidas estão leite e café. Já no almoço todos descrevem que a refeição é a comida e não substituída por lanches. A alimentação de todos é bem variada contendo carboidratos, proteínas, saladas, legumes e verduras. Para o lanche da tarde os alimentos que se destacam são biscoitos e frutas. Na janta a refeição varia entre sopas e sanduíches com alguma bebida do tipo leite com nescau e chá.

A maioria das refeições que estão relacionadas no questionário são feitas em casa, conforme identificado na Figura 7, sendo a janta a principal com 17 respostas. Os lanches são realizados na maioria nas escolas, em alguns casos a escola oferece e em outros os pais preparam o lanche. Já o almoço se realiza tanto em casa como na escola.

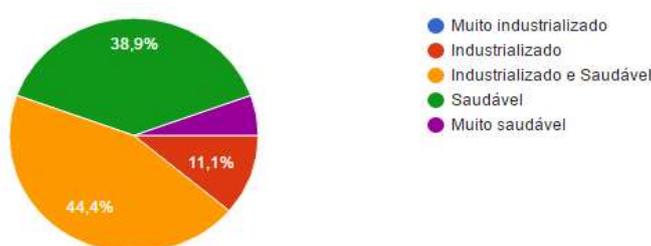
Figura 7 – Local de realização das refeições



Fonte: Autora (2017).

Quando se aborda o tipo de comida que os pais costumam inserir na alimentação do seu filho, a com maior porcentagem de respostas é diversificada entre uma alimentação saudável e industrializada com 44,4%. Destes, 38,9% respondeu que consideram a alimentação do seu filho saudável, o que evidencia a preocupação de alguns pais na forma de alimentar corretamente o seu filho introduzindo alimentos mais saudáveis desde cedo, conforme identificado na Figura 8. O centro de alimentação visa oferecer às crianças uma estrutura de apoio no turno contrário da escola. Possibilitar o conhecimento sobre os alimentos, estimular a boa alimentação fazendo com que participem dos processos, como plantar, colher, e participar de oficinas culinárias. Uma alimentação saudável é fundamental para o desenvolvimento da criança, para sua formação, e na prevenção de doenças futuras.

Figura 8 – Tipo de comida



Fonte: Autora (2017).

O período que a maioria das crianças frequenta a escola é no turno da manhã com 55,6%. E a maioria dos pais demonstra interesse em seus filhos participarem de atividades extras no contraturno da escola.

Uma proposta de implantação do centro de alimentação é oferecer essas atividades no turno da tarde e que contemple atividades para uma educação alimentar mais saudável, com oficinas práticas de culinária e degustação, espaço externo de horta, pomar e lazer, as respostas dos pais foram bem positivas. Todos acreditam que desde cedo as crianças precisam aprender a forma mais correta de se alimentar e desenvolver suas capacidades no preparo dos alimentos. Quanto mais cedo for esse contato com os alimentos e maior o conhecimento sobre adotar hábitos alimentares saudáveis, maior a chance de se tornarem adultos com uma saúde equilibrada e com uma melhor qualidade de vida.

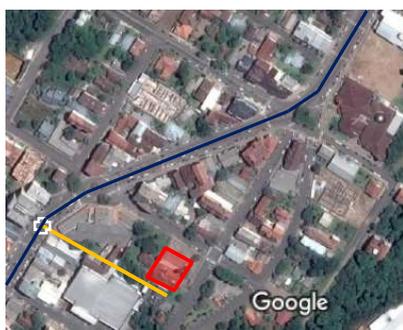
3.3 ESTUDO DE CASO – RESTAURANTE BETO'S

De forma a complementar esta pesquisa, compreender o funcionamento e organização dos espaços de um restaurante, foi realizado um estudo de caso no restaurante Beto's em Nova Petrópolis, através da visita ao local no dia 28 de maio, registro de imagens e entrevista semiestruturada com o proprietário. A visita foi feita na parte da manhã, justamente para não interferir nos serviços do restaurante. A cozinha já estava em funcionamento, um funcionário estava no preparo das carnes e dois garçons estavam organizando o salão.

O restaurante possui boa localização no centro da cidade, próximo da Avenida 15 de Novembro, da Rodoviária e de comércio e serviços (Figura 9). Ele está em funcionamento desde 2010 servindo o público local e também os turistas. O restaurante possui estacionamento descoberto localizado nos fundos da edificação, com capacidade para 20 automóveis, sendo que o mesmo não possui manobrista.

Percebe-se a importância em prever as vagas de estacionamento junto ao estabelecimento no futuro projeto, na forma de suprir a necessidade vista atualmente.

Figura 9 – Localização restaurante



— Avenida 15 de novembro
— Rua Padre Amstad ■ Lote

Fonte: Adaptada pela autora, Google Maps (2017).

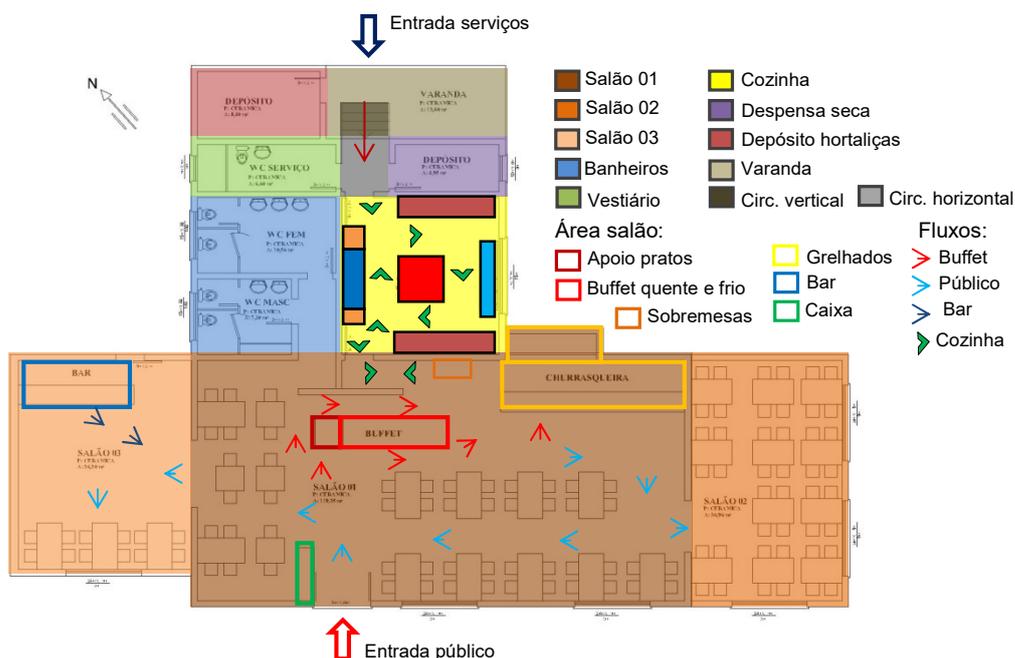
Figura 10 – Restaurante Beto's



Fonte: Autora (2017).

Na Figura 11 é apresentada a análise da planta baixa. Desta forma pode-se identificar o programa de necessidades do restaurante.

Figura 11 – Planta Baixa



Fonte: Adaptada pela autora de Eng. Civil Anésio Spier (2017).

Como se pode observar na Figura 11, o restaurante é dividido pelo setor de atendimento ao público formado por três salões, o bar e os sanitários. E o setor de serviços formado por uma cozinha, dois depósitos e um vestiário. A seguir serão analisados os ambientes.

O estabelecimento é caracterizado pelo serviço de Buffet, ou seja, as iguarias ficam expostas em buffet quente e/ou frio, onde os clientes se servem à vontade, montando eles próprios os seu pratos, com a opção de pagamento por quilo e/ou livre.

O restaurante oferece uma culinária do tipo caseira, que conta com um buffet quente para as comidas, buffet frio para as saladas e um pequeno buffet refrigerado para as sobremesas, como pode ser visto nas Figuras 12 e 13. O cardápio do buffet quente varia a cada dia da semana. Também é oferecida a opção de grelhados preparados na hora e que ficam a disposição dos clientes (Figura 14).

Figura 12 – Buffet quente e frio

Fonte: Autora (2017).

Figura 13- Buffet sobremesas

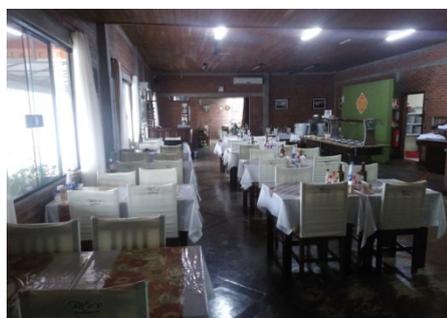
Fonte: Autora (2017).

Figura 14 – Grelhados

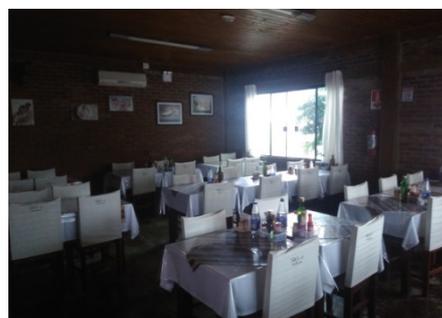
Fonte: Autora (2017).

O horário de funcionamento do restaurante é de segunda a segunda, das 11h:00 as 14h:30min, sendo que o mesmo atende uma média de 300 pessoas por dia. Conforme as Figuras 15, 16 e 17, a área de salão é dividida em três espaços que juntos somam uma capacidade para 130 pessoas. O terceiro espaço (Figura 18), conta com uma área de bar que atende os salões, onde as bebidas são fornecidas para o garçom servir as mesas.

O proprietário considera que a área de salão poderia ser mais espaçosa, com um melhor afastamento entre as mesas, para que os clientes pudessem se sentir mais confortáveis para fazer suas refeições. Porém, como o prédio é alugado o aumento dessa área não é possível, e segundo o proprietário a retirada de algumas mesas afetaria na perda do público e por consequência no faturamento do estabelecimento.

Figura 15 – Salão 01

Fonte: Autora (2017).

Figura 16 – Salão 02

Fonte: Autora (2017).

Figura 17 – Salão 03

Fonte: Autora (2017).

Figura 18 – Bar

Fonte: Autora (2017).

A matéria prima chega ao estabelecimento por acesso secundário localizado nos fundos da edificação. Na chegada dos mantimentos, eles são conferidos, selecionados e distribuídos entre a despensa seca, refrigeradores e o depósito de hortaliças, conforme as Figuras 19 e 20. Todos estes setores estão conectados com a cozinha. O depósito de hortaliças possui uma pia instalada para que os legumes, vegetais, verduras e frutas sejam pré-lavados e distribuídos na cozinha. Já as bebidas são recebidas e armazenadas na área do bar (Figura 21).

Figura 19 – Despensa seca

Fonte: Autora (2017).

Figura 20 – Depósito hortaliças

Fonte: Autora (2017).

Figura 21 – Depósito bebidas

Fonte: Autora (2017).

No setor da cozinha, as atividades se concentram no mesmo espaço. Como pode ser visto na Figura 22, na parte central está localizada a cocção, onde os alimentos passam pelo processo de cozimento. Duas bancadas de aço inox em frente a cocção servem para apoio de mantimentos e utensílios da cozinha.

Nas bordas da cozinha ficam as áreas de preparo e montagem (Figura 23), com bancadas de aço inox, coifa, forno, microondas e prateleiras aéreas que servem

de apoio para os utensílios. Já em frente a cocção estão dois refrigeradores (Figura 24) para armazenamento dos alimentos, e nas laterais uma estante e prateleiras com louças (pratos e travessas) utilizadas no salão e na cozinha.

A cozinha possui uma pia de aço inox com duas cubas para lavagem e higienização dos alimentos. Acima da pia, uma janela que garante a ventilação e a higienie do espaço. Na cozinha trabalham cinco cozinheiras, cada uma possui a sua função específica.

Figura 22 – Cocção



Fonte: Autora (2017).

Figura 23 – Área de preparo



Fonte: Autora (2017).

Figura 24 – Refrigeradores



Fonte: Autora (2017).

Como a proposta de estudo é projetar um restaurante voltado para uma alimentação saudável, embora o mesmo não seja do mesmo segmento, o estudo de caso foi fundamental para conhecer o estabelecimento, como os ambientes são divididos, as suas funções e os seus fluxos para melhor desenvolvimento do trabalho. O estudo de caso também foi de grande ajuda para o desenvolvimento do programa de necessidades, contribuindo para um melhor dimensionamento das áreas que irão ser projetadas.

4 PROJETOS REFERENCIAIS

Os projetos referenciais auxiliam no desenvolvimento do trabalho como forma de repertório arquitetônico. São projetos referenciais análogos e formais semelhantes ao projeto pretendido que vão auxiliar na tomada de decisão sobre escolhas de espaços, dimensões, acessos, formas, materialidade, entre outros pontos importantes.

4.1 PROJETOS REFERENCIAIS ANÁLOGOS

Os projetos referenciais análogos apresentam projetos do mesmo tema desenvolvido na pesquisa. Os mesmos têm como objetivo ampliar o conhecimento sobre como o tema é trabalhado na arquitetura. Nos projetos são analisados planta baixa, funcionalidade, disposição dos ambientes, programa de necessidades, fluxos e circulações, espaços, entre outros, que auxiliarão no projeto pretendido.

4.1.1 Simple

Arquitetura: Brandon Agency e Anna Domovesova

Localização: Kiev, Ucrânia

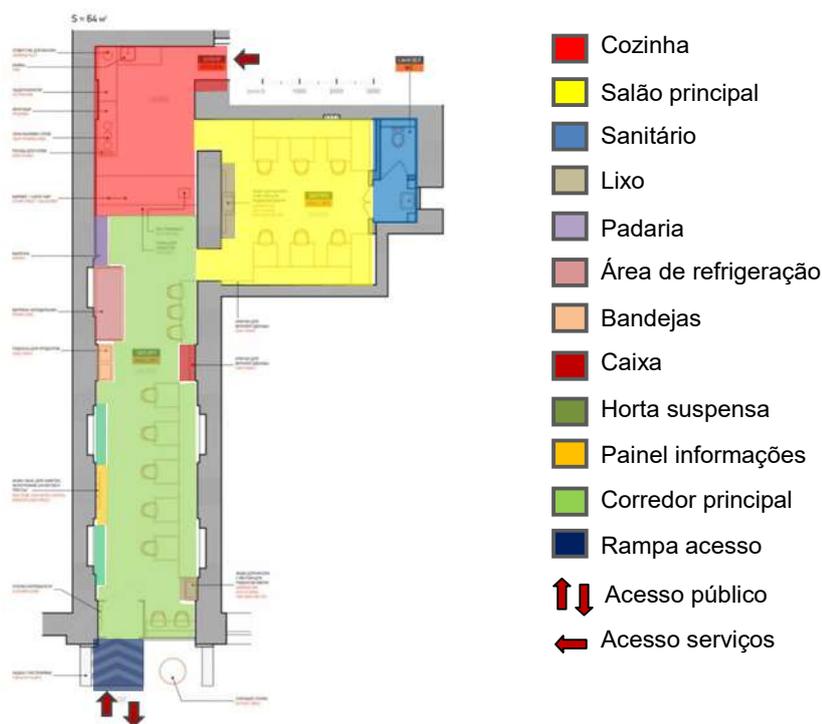
Área: 64m²

Ano: 2014

Esta referência, embora análoga, terá uma análise mais formal. A localização do restaurante fica em uma parte central de Kiev, onde anos atrás o compartimento para o corredor principal costumava ser uma passagem da rua para o pátio, o que causou uma forma muito estreita. O restaurante possui 16 metros de profundidade e 2,70 metros de largura, uma tarefa para que os arquitetos tornassem este espaço confortável e funcional, fazendo com que os clientes quisessem e pudessem ficar um pouco mais, desfrutando do agradável lugar, reformulando o conceito de fast-food.

Na Figura 25 é apresentada a análise da planta baixa, pode-se identificar como os ambientes são distribuídos.

Figura 25 – Planta Baixa



Fonte: Adaptada pela autora de Contemporist (2015).

A ideia do restaurante é “ser simples, comer simples” visando o autoatendimento do cliente. Deste modo foi pensado no esquema funcional do ambiente, para que o cliente passasse por certos passos até servir a sua refeição, criando uma navegação simples e facilmente compreensível, através das ilustrações nas paredes, pôsteres, adesivos, e descrições do menu, visto nas Figuras 26 e 27.

Figura 26 – Cozinha



Fonte: Contemporist (2015).

Figura 27 – Corredor principal



Fonte: Contemporist (2015).

A cozinha é focada em alimentos simples e originais de ingredientes locais e sazonais, o que se pretende trazer para o futuro projeto. O design original e conceito

se concentraram na simplicidade do cardápio, feito para ser rápido, porém saudável e saboroso. Esse conceito explica o uso de tábuas de madeira, plantas penduradas e, que juntos formam um ambiente natural e casual, como pode ser visto nas Figuras 28 e 29.

Figura 28 – Materiais



Fonte: Contemporist (2015).

Figura 29 – Horta suspensa



Fonte: Contemporist (2015).

A arquitetura privilegia materiais naturais com o uso de madeiras claras, papel kraft, tijolos aparentes e cores neutras, sem refinamento complicado. Mais do que comida, Simple serve um ambiente para descansar e apreciar a vida, mesmo que por pouco tempo.

Na análise deste projeto, foram identificados alguns pontos importantes e que servirão de subsídio para o projeto pretendido. Fazer uso dos ingredientes locais, valorizando com isso a produção da agricultura do município de Nova Petrópolis, proporcionar um ambiente agradável, casual e acolhedor. A materialidade também agrada muito, como o uso da madeira, dos tijolos e com características da natureza, como a horta suspensa.

4.1.2 Eat Empório/Restaurante

Arquitetura: a:m studio de arquitetura

Localização: São Paulo, Brasil

Área: 1.400m²

Ano: 2012

Proporcionar um ambiente saudável, descontraído e de fácil acesso foram as premissas para o início de desenvolvimento deste projeto.

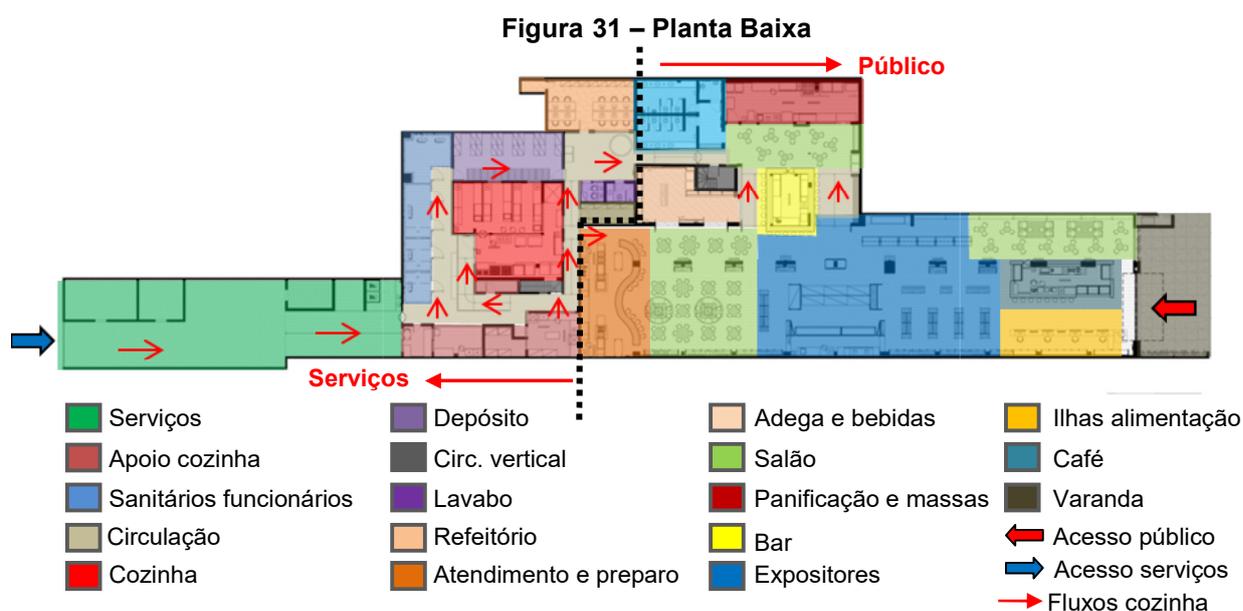
Na Figura 30 é apresentada a fachada. Um grande portão de ferro basculante fica aberto, encaixado em uma fachada rústica que conta com duas paredes formadas por chapas metálicas dobradas para plantio de vegetação e temperos que podem ser utilizados pelo Chef do restaurante (ARCHDAILY, 2017).

Figura 30 - Fachada



Fonte: a:m Studio (2012).

A planta baixa é representada na Figura 31. Por uma das ruas há o acesso de serviço que leva direto à cozinha passando por sua estrutura auxiliar que inclui câmaras frigoríficas. Pela rua oposta ficou a entrada principal do empreendimento.



Fonte: Adaptada pela autora de Archdaily (2017).

Na análise da planta baixa foi identificada como ocorre a distribuição dos ambientes na divisão dos setores: público e serviços. É importante observar os fluxos no ambiente da cozinha e como as áreas são organizadas para melhor praticidade no trabalho. A área de cocção está centralizada e os demais ambientes estão distribuídos no seu entorno, bem como as circulações e as conexões que acessam o galpão. A privacidade destes espaços é mantida quando o acesso de serviços se dá por uma das ruas nos fundos da edificação. Pela rua oposta, ficou a entrada do empreendimento destinada para uso do público. Diferentes áreas de refeição são organizadas ao longo do galpão, criando ambientes diferentes e possibilitando ao usuário a escolha do local para sua refeição. Por todo galpão permeiam expositores e estantes com os produtos comercializados no empório. A área de bar, adega e café são algumas opções oferecidas ao público.

As três ilhas de alimentação, conforme Figura 32, permeadas pelas estantes e serviços do empório contam com uma diversidade de produtos e uma boa seleção de vinhos.

Figura 32 – Ilhas de alimentação



Fonte: a:m Studio (2012).

Figura 33 – Entrada portão



Fonte: a:m Studio (2012).

As estantes modulares posicionadas no meio do galpão foram desenvolvidas para flexibilizar o uso e poder receber novo layout na medida da necessidade do empório (Figura 34) (ARCHDAILY, 2016).

Figura 34 – Estantes modulares



Fonte: a:m Studio (2012).

Figura 35 – Expositores produtos



Fonte: a:m Studio (2012).

Alguns pontos importantes e que servirão de subsídio para o projeto pretendido foram considerados na análise deste projeto. As estantes modulares para exposição dos produtos é atraente e faz com que o cliente tenha um contato visual com os alimentos, o que agrada e chama a atenção. As ilhas de alimentação dentro do empório podem servir como ideia para o projeto pretendido onde as práticas de culinária possam ser desenvolvidas e observadas pelo público. O zoneamento dos setores, a distribuição dos ambientes, a forma como eles se conectam e os fluxos no ambiente da cozinha e na área pública são pontos a serem observados no futuro projeto.

4.1.3 Culinary Art School

Arquitetura: Gracia Estúdio

Localização: Tijuana, Baja Califórnia, México

Área: 894m²

Ano: 2010

Culinary Art School é uma escola única de Artes Culinárias no seu gênero na cidade de Tijuana e Baja Califórnia. A escola favorece o desenvolvimento de competências e habilidades, formação de hábito e de organização dos alunos através de um processo educativo de alto desempenho e projetadas em um modelo de ensino "aprender fazendo" através de oficinas com alto teor prático.

É uma instituição educacional focada na formação de profissionais nas artes culinárias e hospitalidade, comprometida com a comunidade, sua região e país (CULINARY ART SCHOOL, 2017).

Figura 36 - Fachada



Fonte: Culinary Art School (2017).

A escola está distribuída em dois volumes principais (Figura 38). Estes dois volumes se enfrentam criando um espaço de transição, unidos por uma praça central (Figura 38). A combinação dos materiais utilizados como: concreto aparente, aço, madeira, vidro e estrutura metálica, trazem elegância e pureza para o projeto (ARCHDAILY, 2017), como pode ser percebido nas Figuras 37 e 38.

Figura 37 – Volumetria



Fonte: Culinary Art School (2017).

Figura 38 – Materialidade



Fonte: Culinary Art School (2017).

A transparência absoluta do vidro proporciona aos usuários o contato com a área externa e permite a entrada de iluminação natural beneficiando os ambientes de trabalho, como pode ser visto na Figura 39.

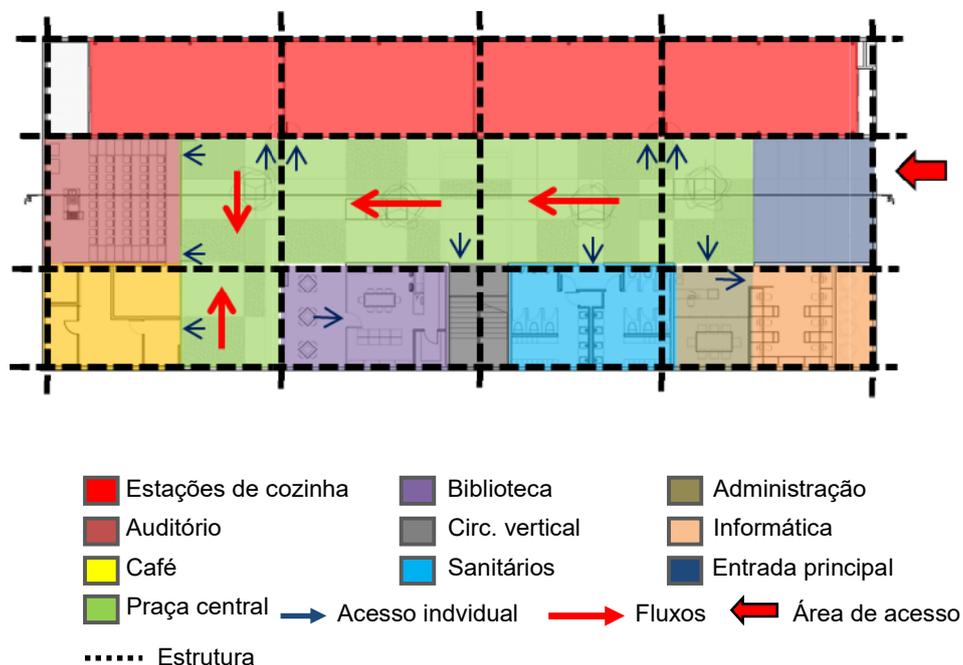
Figura 39 – Edifícios



Fonte: Culinary Art School (2017).

O maior volume contém os escritórios administrativos, salas de aula, biblioteca, e a adega de vinho. No segundo volume, as estações de cozinhar, com absoluta transparência entre ele e a praça, bem como com as outras oficinas. Um terceiro volume está envolvido, que acomoda a cafeteria e um pequeno auditório, onde os alunos são capazes de observar o trabalho de seus professores.

Figura 40 – Planta Baixa Térreo



Fonte: Adaptada pela autora de Archdaily (2017).

Conforme análise da planta baixa mostrada na Figura 40, o acesso principal aos volumes se dá pela praça central, a qual setoriza as atividades dos edifícios. A praça se torna um grande espaço de transição pela qual os dois volumes se enfrentam. Ao lado direito estão localizadas as salas com estações de cozinha para as aulas práticas de culinária e ao lado esquerdo ficam as salas de apoio e administração. Cada sala possui a sua entrada individual, funcionando de forma independente. A circulação vertical centralizada no edifício dá acesso ao segundo pavimento. Não foi possível localizar a planta baixa do pavimento superior para análise da mesma. Mas conforme descrição do projeto, identifica-se a existência de salas de aulas (Figura 41).

Figura 41- Segundo pavimento



Fonte: Culinary Art School (2017).

Com a intenção de promover atividades práticas e oficinas de culinária no futuro projeto, as salas com estações de cozinha distribuídas em contato com a área externa, com grandes aberturas e transparência proporcionada pelo uso do vidro, são pontos a serem considerados. Ainda propor um espaço com exposição de livros e revistas sobre alimentação para que os adultos e as crianças possam ter conteúdo e informações necessárias para o conhecimento dos alimentos e assim educar para uma alimentação saudável. Os materiais utilizados neste projeto também servirão de referência, já que no futuro projeto a intenção é fazer uso da madeira, do concreto, do vidro e da estrutura metálica.

4.2 PROJETOS REFERENCIAIS FORMAIS

4.2.1 Jardim de Infância de Cultivo

Arquitetura: Vo Trong Nghia Architects

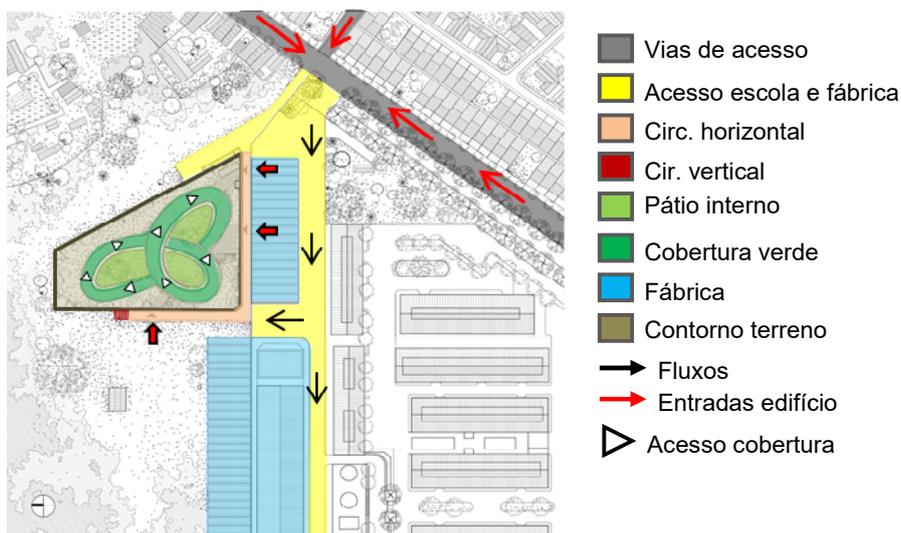
Localização: Bien Hoa, Dong Nai, Vietnã

Área: 3.800m²

Ano: 2013

O Jardim de Infância de Cultivo fica localizado próximo à uma fábrica de sapatos, e projetado para 500 crianças, filhos dos trabalhadores da fábrica. O edifício foi concebido como uma cobertura verde contínua, que permite o seu acesso e possibilita a vivência da agricultura às crianças (ARCHDAILY, 2017).

Figura 42 – Implantação



Fonte: Adaptada pela autora de Archdaily (2017).

Na Figura 42 pode ser visto nitidamente o desenho do edifício, os anéis que se formam criando uma área de playground a céu aberto para o uso das crianças, bem como da grande área permeável oferecida. Localizado ao lado, é possível ver a grande proporção que a área da fábrica ocupa.

O Vietnã, um país historicamente agricultor, está enfrentando mudanças à medida que evolui para uma economia baseada na manufatura, surtindo seus efeitos sobre o meio ambiente. A rápida urbanização priva crianças vietnamitas de terras e playgrounds verdes, portanto, de sua relação com a natureza.

Nesse sentido, as Figuras 43 e 44 mostram uma proposta de integração das crianças com a natureza.

Figura 43 – Cobertura vegetada



Fonte: Archdaily (2017).

Figura 44 – Pátio interno



Fonte: Archdaily (2017).

A cobertura verde possui formato de três anéis desenhados com um único traço, circulando três pátios como se os protegessem (Figura 45). Todas as funções estão acomodadas sob esta cobertura. À medida que a cobertura se inclina para o pátio, dá acesso ao pavimento superior e aos jardins de vegetais da cobertura - o local onde as crianças aprendem a importância da agricultura e restabelecem a conexão com a natureza (Figuras 46).

Figura 45 – Cobertura verde



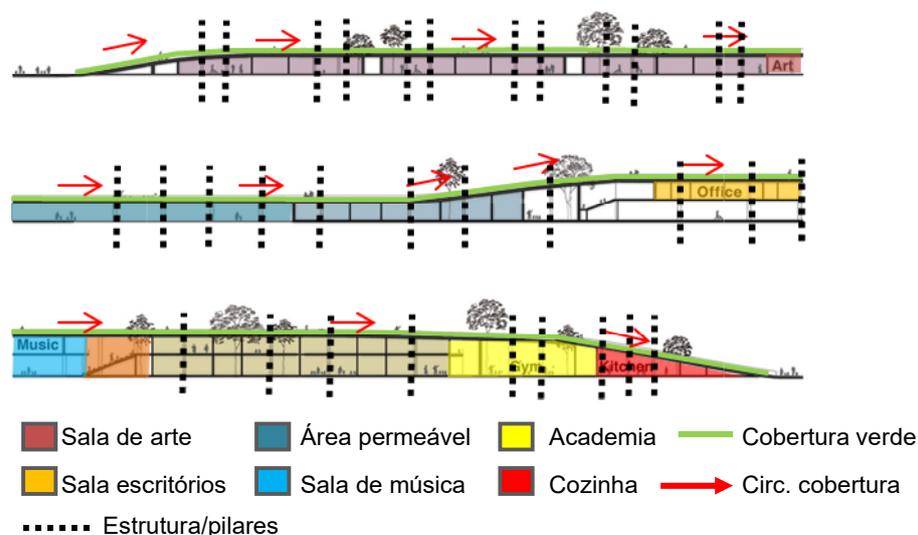
Fonte: Archdaily (2017).

Figura 46 – Acesso cobertura



Fonte: Archdaily (2017).

Figura 47 – Corte contínuo



Fonte: Adaptada pela autora de Archdaily (2017).

Conforme a Figura 47, os cortes mostram momentos em que os acessos à cobertura são permitidos, alguns ambientes do programa de necessidades, bem como, a marcação dos pilares de sua estrutura.

A partir da análise feita, um dos pontos de destaque do projeto é a área de permeabilidade, a vegetação presente e o contato com a natureza. As áreas livres, como o pátio central, permitem às crianças brincarem de forma segura sentindo-se acolhidas pela edificação. O contato das crianças com a agricultura é a ideia que quer se levar para o futuro projeto, ou seja, educar de forma prática, aplicando atividades de plantio e colheita, como a horta. Estratégias de iluminação e ventilação natural, assim como métodos arquitetônicos que auxiliam a minimizar o impacto ambiental são pontos considerados importantes.

4.2.2 Creche D.S

Arquitetura: Hibinosekkei, Youji no Shiro

Localização: Ibaraki, Japão

Área: 1.464m²

Ano: -

O terreno está rodeado por campos de arroz onde sopra o vento. Esta é uma das áreas com maior quantidade de energia eólica no Japão e este projeto se baseia no conceito do "vento". O desenho da circulação em forma de anel tem uma imagem

como se girasse, e cada volume da sala é como uma folha de moinho de vento (Figura 48). Conseqüentemente, há um sentido de unidade através da circulação e o pátio (ARCHDAILY, 2017).

Figura 48 – Implantação



Fonte: Adaptada pela autora de Archdaily (2017).

As crianças desfrutam da hora do almoço neste confortável pátio verde, como pode ser mostrado na Figura 49. Ele pode ser visto e acessado de qualquer lado, é o lugar onde as crianças brincam, criam e descobrem as plantas (Figura 50) (ARCHDAILY, 2017).

Figura 49 – Pátio interno e área verde



Fonte: Archdaily (2017).

Figura 50 – Acessos e circulações



Fonte: Archdaily (2017).

Nas Figuras 51 e 52 pode ser observado que a ventilação e iluminação natural são garantidas pela abertura das janelas altas, do lado das salas de aula e

sala de jogos, e as janelas da circulação. A edificação térrea é de madeira e as salas de aula podem se abrir para o exterior através de grandes aberturas.

Figura 51 – Mobiliário/materialidade



Fonte: Archdaily (2017).

Figura 52 – Contato visual/transparência



Fonte: Archdaily (2017).

Alguns pontos se destacam na análise deste projeto e que serão considerados no futuro projeto, tais como: fazer da área de intervenção e da volumetria um conceito para o projeto. Propor áreas verdes de convívio, e para brincadeiras e atividades em contato com a natureza. Pensar nas circulações do espaço externo de forma que levem a caminhos que despertem algum interesse. Criar grandes aberturas garantindo a entrada de iluminação e ventilação natural, e proporcionando o contato com a área externa através da transparência do vidro. Pensar na escala da criança para aplicação do mobiliário para as práticas culinárias e espaços que irão usufruir.

4.2.3 Kofinas

Arquitetura: Ron Shenkin Estúdio

Localização: Tzur Moshe, Israel

Área: 260m²

Ano: 2015

Um edifício velho abandonado despertou a ideia de criar um café ao lado de um museu e centro de documentação, para retratar uma homenagem à história da cidade de Tzur Moshe, Israel, de forma harmoniosa.

Uma sala de boas-vindas na entrada mostra diferentes artigos, imagens e vídeos do período histórico da colonização, bem como de informação da comunidade local (ARCHDAILY, 2017), conforme Figura 54.

Figura 54 – Sala de boas vindas

Fonte: Plataforma Arquitectura (2017).

Como pode ser visto na Figura 55, o espaço central é aberto e é usado como principal de refeições. As prateleiras de madeira são usadas para exibir livros e objetos antigos e como divisórias modulares para definir e dividir o espaço, criando um espaço dinâmico que pode ser organizado de acordo com usos específicos.

Uma grande janela voltada para o pátio consiste em cinco portas separadas, permitindo a entrada de luz e ventilação natural através de formas indiretas, como pode-se ver na Figura 56.

Figura 55 – Mobiliário dinâmico

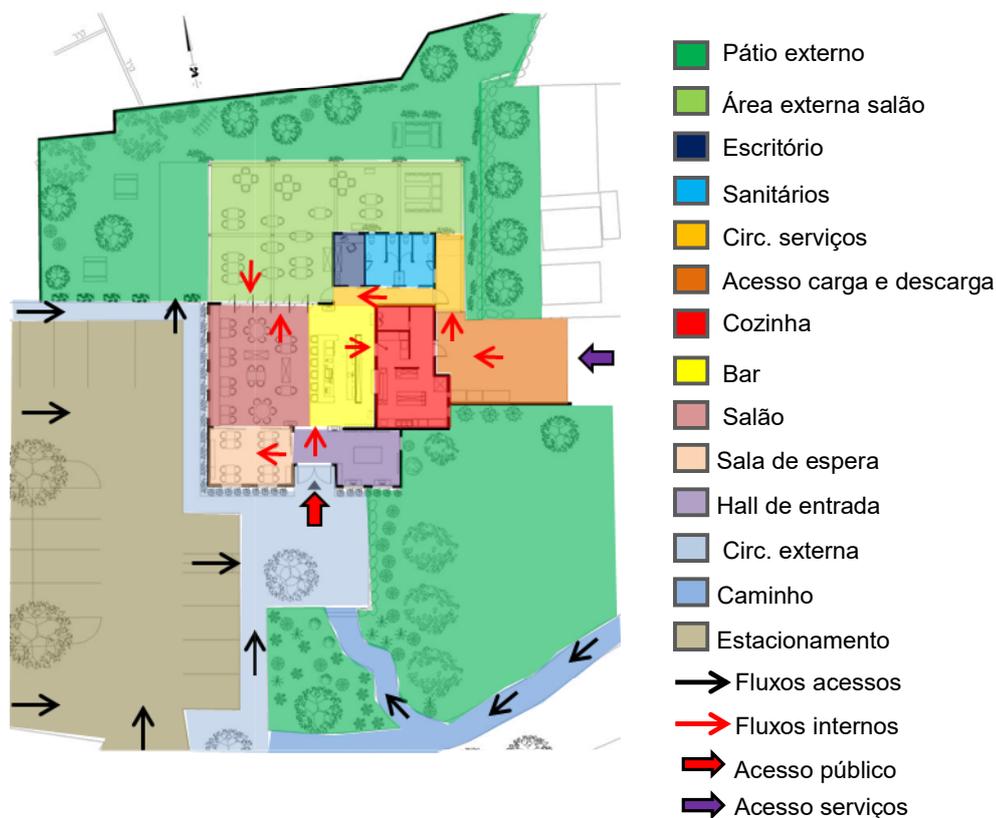
Fonte: Plataforma Arquitectura (2017).

Figura 56 – Grandes aberturas

Fonte: Plataforma Arquitectura (2017).

Abaixo, na Figura 57 é representada a planta baixa do restaurante para melhor entendimento do programa de necessidades e fluxos.

Figura 57 – Planta Baixa



Fonte: Adaptada pela autora de Plataforma Arquitectura (2017).

A cozinha foi projetada com um planejamento cuidadoso e eficiente, incluindo portas para os serviços públicos, uma entrada separada e estacionamento para caminhões e fornecedores. Assim, mantendo a privacidade com a área de público.

Ao lado da cozinha, na parte norte do edifício ficam o escritório e os sanitários/vestiários, permitindo a entrada pelo acesso de serviços (ARCHDAILY, 2017). O bar localizado próximo da cozinha atende a área do salão para um simples café ou até mesmo para refeições rápidas. Além do salão principal, o restaurante oferece uma área com mesas para atender o público na parte externa, a qual possui contato direto com o salão interno através de grandes aberturas que permitem a entrada de luz e ventilação natural.

Observou-se, neste projeto, que o espaço aberto é bastante convidativo, os ambientes se dividem por divisórias modulares que não tiram a visibilidade do espaço como um todo, tudo se integra de certa forma. Os materiais usados, a madeira, o vidro, a estrutura metálica e a vegetação interna, são itens considerados, como já citado nos outros projetos.

5 ÁREA DE INTERVENÇÃO

Neste capítulo será apresentado o lote para a implantação do projeto pretendido, que fica localizado no município de Nova Petrópolis, Rio Grande do Sul. Serão realizadas diversas análises que auxiliarão na tomada de decisões projetuais e também como justificativa para a escolha do mesmo.

5.1 NOVA PETRÓPOLIS

O município colonizado por imigrantes alemães cultiva seus costumes com muita força e representatividade. A cidade mantém viva e preserva com muito orgulho os costumes da língua alemã, das danças folclóricas, da gastronomia farta e tipicamente germânica e da arquitetura enxaimel que perpetuam na identidade do município. Nova Petrópolis ostenta o título de Jardim da Serra Gaúcha, tendo como o mais belo ponto turístico a Praça das Flores que se localiza bem no centro da cidade (DORNELES, 2012).

O município de Nova Petrópolis se localiza na serra gaúcha, fazendo limite com os municípios de Picada Café, Linha Nova, Vale Real, Feliz, Santa Maria do Herval, Gramado e Caxias do Sul. Sendo os seus principais acessos através da BR 116 conectando Caxias do Sul e Picada Café e também pela RS 235 fazendo ligação com a cidade de Gramado. Sua população atual estimada em 2016 é de 20.549 habitantes. No ano de 2010 apresentava um índice de desenvolvimento humano municipal (IDHM) de 0,780 e no ano de 2013, um PIB per capita de 28.017,43 reais. A economia da cidade se baseia principalmente no setor de serviços (44,96%) e indústrias (26,21%), sendo o turismo para a região um fator de grande importância (OLIVEIRA, 2016).

Figura 58 – Localização do município de Nova Petrópolis



Fonte: Wikipedia (2017).

5.2 LOTE E ENTORNO

O lote escolhido está inserido em área valorizada da cidade, localizado no bairro Centro e próximo de pontos turísticos importantes como: a Rua Coberta, a Praça das Flores e da principal avenida da cidade. Seu principal acesso se dá pela Avenida 15 de Novembro a qual atravessa toda a cidade fazendo ligação com os municípios de Caxias do Sul, Porto Alegre e Gramado através da BR 116 e RS 235. Para quem está dentro da cidade também é possível acessar pela Rua Frederico Michaelsen, Rua Rui Barbosa e pela Rua Coronel Alfredo Steglich, rua da testada principal do lote.

A Figura 59 mostra a inserção do lote na malha urbana do município e as vantagens de sua localização. Além de estar localizado na parte central da cidade, ele está próximo de diversos tipos de serviços e comércios. Bem em frente ao lote está localizado o Hotel Petrópolis, um ponto que deverá ser considerado no lançamento do projeto proposto.

Figura 59 – Localização do lote na cidade



Fonte: Adaptada pela autora, Google Maps (2017).

Para uma melhor compreensão do entorno da área de intervenção, a Figura 60 apresenta um esquema que identifica os usos existentes nas edificações, suas alturas e os pontos de infraestrutura que servirão de apoio para o público do futuro projeto.

Figura 60 – Mapa de usos e infraestrutura do entorno do lote



 Serviços	 Comércios	 Residencial	 Misto
 Praça	 Vazio	 Uso público	 Lote

- 1- Hotel Petrópolis 2- Secretaria da Saúde 3- Dico Arquitetos Associados 4- Center Luz
 5- Sindicato Trabalhadores Rurais/Emater 6- Agropecuária Dallmate 7- Despachante Schmitt
 8- Supermercado Piá 9- Farmácia 10- Café Kehl 11- Rua coberta 12- Café da Praça

Fonte: Adaptada pela autora, Google Maps (2017).

Conforme pode ser identificado na Figura 60, o lote possui entorno bem diversificado. O uso misto é recorrente na cidade, em que a construção reúne em um mesmo espaço, apartamentos residenciais e salas comerciais. Localizado próximo à Praça das Flores, local onde a concentração do público é intensa, percebe-se o potencial da área para o futuro projeto que servirá de apoio para a cidade. Pode ser observado dois lotes vazios, o que se acredita que é só por uma questão de preço, pois estão localizados de frente a Avenida 15 de Novembro.

Figura 61 – Mapa de alturas do entorno do lote

1 Pav 2 Pav 3 Pav 4 Pav 6 Pav 7 Pav Lote

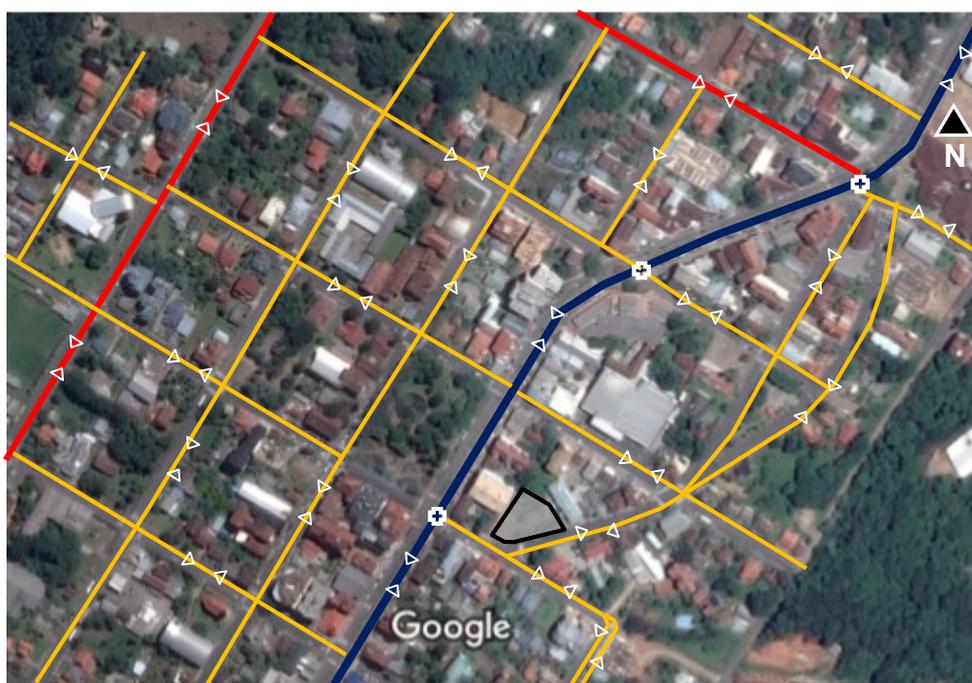
Fonte: Adaptada pela autora, Google Maps (2017).

Na análise das alturas, observa-se na Figura 61 o predomínio de edificações de dois pavimentos, seguindo por edificações de um pavimento. No entorno onde o lote se encontra observou-se que a altura da maioria dos edifícios variam de um a três pavimentos. Dessa forma, o futuro projeto terá como base um máximo de três pavimentos. Por ter no seu entorno usos diversificados, verifica-se que na área e no lote é possível construir diferentes tipos de serviços.

5.3 FLUXO VIÁRIO

De forma a compreender os acessos viários locais do lote, a hierarquia das vias do entorno são apresentadas na Figura 62. Elas são classificadas em vias arteriais (fluxo mais rápido), coletoras (fluxo mediano) e local (fluxo mais lento).

Figura 62 – Hierarquia e sentido das vias



— Arterial (conecta com a BR 116 e RS 235) — Coletoras — Locais
 □ Lote ▷◁ Sentido das vias ⊕ Rótula

Fonte: Adaptada pela autora, Google Maps (2017).

O principal acesso ao lote se dá pela via arterial, com quatro vias de trânsito sendo duas em cada sentido, de fluxo médio (60Km/h), controlada por semáforos e rótulas, a Avenida 15 de Novembro. Esta Avenida faz ligação com as cidades vizinhas através da BR 116 e RS 235. Pela Avenida 15 de Novembro também é possível acessar as vias locais que dão acesso ao lote, a Rua Rui Barbosa e a Rua Coronel Alfredo Steglich. Como pode ser observado na Figura 62, a malha viária é regular, todas as ruas locais possuem duas vias de trânsito uma em cada sentido, de forma a possibilitar a fácil circulação entre os quarteirões. As avenidas Padre Affonso Theobald e a Três de Maio são vias coletoras que atendem o fluxo das vias locais dos bairros possibilitando sua integração com a Avenida 15 de Novembro.

5.4 LEVANTAMENTO TOPOGRÁFICO E FOTOGRÁFICO

Para o desenvolvimento desta pesquisa as informações referentes à topografia e à morfologia do lote foram obtidas com o auxílio do software Google Earth. A área onde o lote está inserido na cidade, segundo o Plano Diretor, é

caracterizada por áreas que possuem inclinação de 0° a 16° (0 a 100%), sendo que a área de intervenção apresenta apenas uma curva de nível.

Na Figura 63 é possível identificar a situação topográfica do lote dentro do quarteirão.

Figura 63 – Levantamento topográfico do lote



Fonte: Autora (2017).

A área de intervenção é dividida em três lotes, a soma de todos os lotes totaliza uma área de 3.126,87m². De acordo com a Figura 63, para o futuro projeto será considerada parte desta área, totalizando apenas um lote com área de 1.940,76m². O lote se encontra no meio de um quarteirão, em área valorizada no centro da cidade. A Praça das Flores e a Rua coberta são espaços públicos consolidados, muito utilizados pelos moradores, servindo de infraestrutura para eventos do município, e ao mesmo tempo se tornando pontos de referência para os turistas. Acredita-se no potencial destes espaços como influência positiva para o futuro projeto. Atualmente o terreno está sem uso, servindo de estacionamento para os serviços e comércios locais. Uma pequena parte dele é ocupada por antena e equipamentos de telefonia da empresa Claro. Foi realizado o levantamento fotográfico o qual contribuiu para identificar diversas características

Através do levantamento fotográfico foi possível identificar diversas características da área de intervenção, algumas fotos serão apresentadas para a

melhor compreensão do lote, do seu entorno e das visuais que ele proporciona. A Figura 64 mostra os pontos de onde as fotos foram tiradas pela vista do observador.

Figura 64 – Pontos das fotos tiradas no lote



Fonte: Adaptada pela autora, Google Maps (2017).

Figura 65 – Levantamento fotográfico



Fonte: Autora (2017).

Através do levantamento fotográfico foi possível identificar a presença de algumas árvores na calçada e algumas dentro do terreno em frente à fachada sudeste/sul onde estão mais concentradas. Esta vegetação de dentro do lote pode vir a ser retirada no futuro projeto devido a pouca incidência de sol naquela fachada.

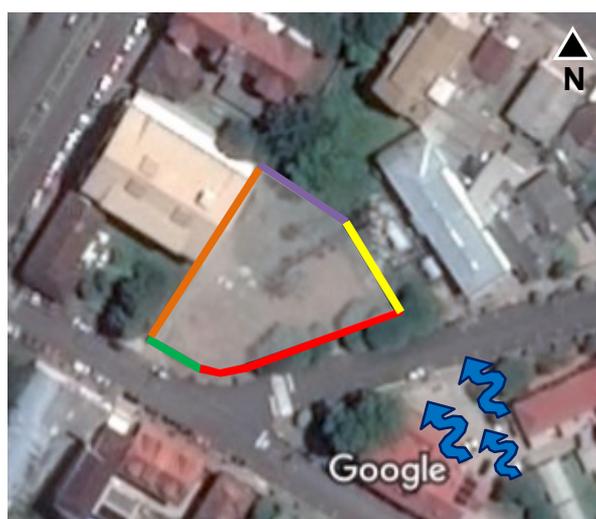
O lote tem como vizinho de frente (fachada sudeste/sul) o Hotel Petrópolis e de fundos (fachada oeste) um edifício residencial de seis pavimentos. O futuro projeto tem como objetivo servir como infraestrutura de apoio também para o público do hotel, na realização de refeições como almoço e janta e também para possíveis eventos. Já o edifício residencial poderá interferir um pouco na incidência de sol devido à fachada norte do lote está voltada para os fundos dele.

O lote possui fácil acesso tanto para o público local quanto para o público de outras regiões que venham visitar a cidade, como pode ser visto na figura do fluxo viário. O estacionamento é um problema a ser estudado no futuro projeto. Há grande dificuldade de achar vagas para estacionar na cidade, as ruas estão sempre cheias, tanto que hoje o público local usa o lote para esse fim.

5.5 CONDICIONANTES AMBIENTAIS

Para a análise dos condicionantes ambientais, foram realizados estudos de insolação nas testadas do lote através da carta solar do município de Porto Alegre (latitude 30°, Sul), por estar próximo de Nova Petrópolis. Na Figura 66 também é representada a direção do vento dominante. Foi considerado sentido Sudeste o qual é predominante em Porto Alegre, já que o município de Nova Petrópolis não apresenta este dado.

Figura 66 – Mapa de análise bioclimática

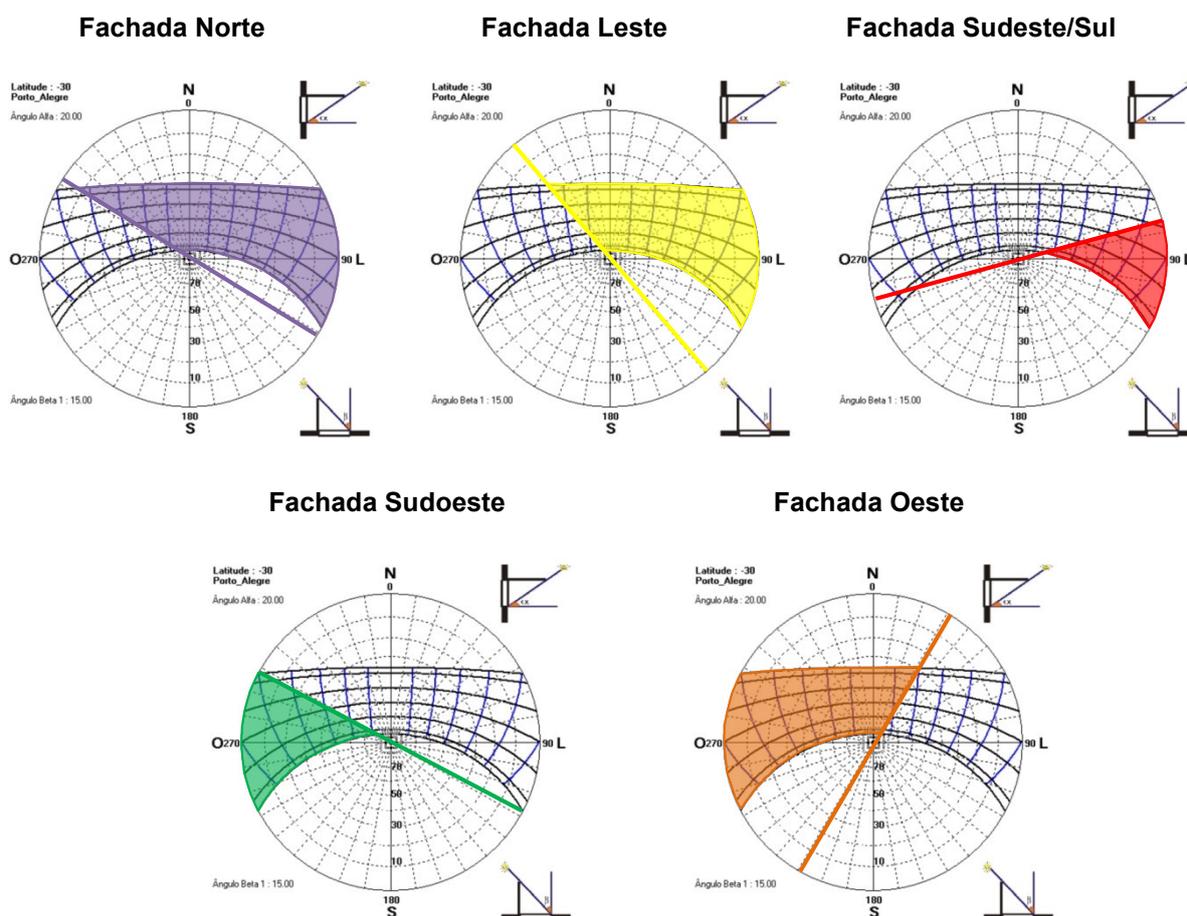


— Fachada Norte — Fachada Leste — Fachada Sudeste/Sul
 — Fachada Sudoeste — Fachada Oeste 🌀 Vento dominante

Fonte: Adaptada pela autora, Google Maps (2017).

As linhas coloridas demarcadas nas testadas do lote conforme Figura 67, foram transpostas para a carta solar de Porto Alegre seguindo as mesmas cores para a análise da incidência solar de cada uma.

Figura 67 – Análise de insolação através da carta solar



Fonte: Autora (2017).

Através da leitura da carta solar foram identificados os períodos de incidência de sol no solstício de inverno e no solstício de verão. Na fachada norte o período de incidência solar no solstício de verão é das 05h:30min as 13h:00, e no solstício de inverno, das 07h:00 as 16h:30min. Na fachada leste o período de incidência solar no solstício de verão é das 05h:30 as 12h:30min, e no solstício de inverno, das 07h:00 as 14h:30min. Já na fachada sudeste/sul o período de incidência solar no solstício de verão é das 05h:30min as 10h:00, e no solstício de inverno não há incidência de sol.

Na fachada sudoeste o período de incidência solar no solstício de verão é das 13h:00 as 19h:00, e no solstício de inverno, as 17h:00. E na fachada oeste o período de incidência solar no solstício de verão é das 11h:30min as 19h:00, e no solstício de inverno, das 10h:00 as 17h:00.

O estudo da carta solar é importante para uma análise mais precisa dos períodos de incidência de solar na qual o futuro projeto estará exposto.

5.6 LEGISLAÇÃO E REGIME URBANÍSTICO - Lei nº 4.453/2014

A lei nº 4.453/2014, de 19 de dezembro de 2014, altera parcialmente a lei municipal nº 3925 de 18 de dezembro de 2009, a qual dispõe sobre o plano diretor de desenvolvimento municipal – PDDM.

De acordo com o Plano Diretor vigente de Nova Petrópolis, a área de intervenção está localizada na zona de habitação (ZH), a qual apresenta índices urbanísticos de acordo com a Tabela 1 apresentada.

Tabela 1 – Plano diretor de Nova Petrópolis

	Inclinação (I)	Taxa de Ocupação (TO)	(IA) Taxa de Permab. (TP)	Altura (H) Afast. Frente (Af)	Afast. Lateral (Al)	Uso da Água Pluvial
Zona de Habitação (ZH)	0° a 22° ou 0% a 30%	comercial 80%, residencial 60%	2,420% (5%)	4 metros		30 % terreno - ganha 15%

Fonte: Adaptada pela autora, Plano Diretor de Nova Petrópolis (2017).

Tabela 2 – Índices para o Projeto proposto considerando 100%

Zona	Área terreno	TO	IA	TP	Altura máxima	Afast. frontal	Afast. lateral
ZH	1940,76m ²	1.552,61m ²	4.657,82m ²	388,15m ²	15,50m	2,00m	2,00m (x2)

Fonte: Autora (2017).

Conforme apresentado na Tabela 1, o regime urbanístico permite uso habitacional, bem como, as atividades de serviços e de comércio local, portanto, a implantação do projeto proposto é permitida.

Segundo o Plano diretor, nas edificações destinadas a restaurantes, que recebem público de forma temporária, estes deverão apresentar uma vaga de estacionamento para cada 25,00m² de área de atendimento ao público. Sendo ainda este estabelecimento acima de 500,00m² de atendimento ao público: uma vaga de carga e descarga (3,00x15,00). Portanto, para este projeto será considerado, 15

vagas de estacionamento para uso público, 5 vagas para uso dos funcionários e 1 vaga para carga e descarga.

5.7 JUSTIFICATIVA DO LOTE

Conforme as análises realizadas na área de intervenção, um dos principais motivos para a escolha do lote se deu pela sua localização. Como já falado, está próximo de pontos turísticos importantes da cidade, em área central e muito valorizada no município. O seu entorno é favorável por ser próximo de comércio e serviços o que concentra grande público local em dias da semana, e já nos finais de semana quem predomina é o público turista. O que também vem a favorecer a implantação do futuro projeto, visto que o mesmo irá oferecer o serviço de alimentação durante o dia e noite. Além disso, os acessos ao lote são fáceis, tanto para os moradores da cidade, quanto para quem vem de outros municípios. Visto o município não contar com um restaurante o qual está sendo proposto neste trabalho, acredita-se no potencial e tendência por este segmento de alimentação associado à área de intervenção a qual será inserido.

6 PROJETO PRETENDIDO

O objetivo do Centro de Alimentação Saudável: Sabor–Saber–Saúde é criar um restaurante com o conceito de uma alimentação com opções mais leves e saudáveis, fazendo uso de alimentos frescos com ingredientes de qualidade, elaborando uma variedade de pratos nutritivos e saborosos utilizando os produtos da agricultura local. Este espaço também irá contar com uma estrutura voltada para uma educação alimentar saudável destinada para crianças no contraturno da escola e também para adultos.

Segundo Karyna Muniz Ramalho (2014), “Frequentemente, a fórmula do buffet por quilo é a modalidade mais bem sucedida para restaurantes naturais, pois oferece preço justo, rapidez no atendimento e variedade de pratos”. Portanto, para este projeto o restaurante será caracterizado pelo serviço de buffet, os alimentos serão apresentados em uma mesa e os clientes ficam à vontade para servir daquilo que desejam. Os mesmos escolhem se preferem comer por quilo ou livre.

O restaurante terá capacidade para atender 130 pessoas no seu salão principal e 40 pessoas em espaço destinado para eventos e reuniões, tornando a sua capacidade máxima de 170 pessoas. O restaurante funcionará de segunda-feira a domingo, servindo almoço das 11h:30min as 14h:30min e durante sexta-feira e sábado servindo a opção de jantar a la carte, onde os pratos serão elaborados individuais de acordo com as opções do menu. O restaurante oferecerá uma área externa de convívio, com espaços de estar para que os clientes possam descansar e relaxar após o almoço.

O espaço de ensino terá cunho educativo, contará com uma estrutura para atender as crianças no contraturno da escola durante o turno da manhã e a tarde. Conforme os resultados obtidos no questionário, o turno de maior público será o turno da tarde. Serão disponibilizadas salas para diversas atividades, bem como, um espaço destinado para as oficinas culinárias onde o objetivo principal é educá-las de forma a adotar hábitos alimentares saudáveis. Neste espaço o público adulto também fará uso, seja para a prática de atividades de gastronomia ou para acompanharem seus filhos. O espaço de ensino pretende servir de apoio para os pais que trabalham e dependem de terceiros para ficarem com seus filhos. Tem o objetivo de oferecer momentos de descontração, diversão, e de atividades que contribuam para uma boa alimentação, para um crescimento saudável desde cedo,

ensinando às crianças a importância de alimentar corretamente para manter a qualidade de vida, evitando assim doenças futuras. O horário de atendimento no turno da manhã será das 08h:00 as 12h:00, e no turno da tarde das 13h:30min as 18h:30min, funcionando de segunda à sexta-feira. Quanto à questão dos horários, os mesmos podem se adaptar conforme as necessidades dos pais, desta forma estima-se que a remuneração seja cobrada por hora.

6.1 PÚBLICO ALVO

A proposta de projeto é direcionada para o público local do município e possíveis turistas que se interessarem por uma alimentação mais saudável. No restaurante não há direcionamento para uma faixa etária específica. Já o espaço de ensino atenderá o público adulto e crianças na faixa etária de 4 a 12 anos.

6.2 PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO

Para o desenvolvimento do programa de necessidades e pré-dimensionamento foram extraídas informações de referências bibliográficas, dos referenciais análogos, das normas e resoluções, juntamente com a análise da Pesquisa do Trabalho Final de Graduação do Centro Gastronômico de Igrejinha.

Sendo assim, o programa foi dividido em 3 setores:

- * Setor Administrativo: setor que vai administrar, coordenar e definir assuntos direcionados ao Centro de Alimentação.

- * Setor Restaurante: setor que vai abrigar o restaurante e toda sua infraestrutura.

- * Setor Ensino: setor destinado para atender crianças e adultos para o cunho educativo envolvendo a alimentação.

A elaboração do programa e pré-dimensionamento caracteriza-se por um estudo e lançamento prévio. Mesmo com base em informações referenciadas, pode haver alterações no desenvolvimento do projeto pretendido, visando pela melhor adequação do mesmo.

A Tabela 3 apresenta todos os ambientes que compõem o setor administrativo do Centro de Alimentação.

Tabela 3 – Pré-dimensionamento do Setor Administrativo

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO ADMINISTRATIVO					
Ambiente	Função	Un.	Área unitária (m ²)	Área total (m ²)	Fonte
Recepção	Recepcionar e atender o público.	1	8,00m ²	8,00m ²	Panero, Zelnik, 2002
Administração e gerência	Sala do responsável administrador do Centro de Alimentação.	1	10,00m ²	10,00m ²	Panero, Zelnik, 2002
Lavabo	Para uso de funcionários e visitantes.	1	2,00m ²	2,00m ²	Projetos análogos
Copa	Espaço de apoio para o preparo e consumo das refeições dos funcionários.	1	7,00m ²	7,00m ²	Neufert, 1976
Almoxarifado	Espaço com armários para guardar os pertences dos funcionários.	1	12,00m ²	12,00m ²	Projetos análogos
Sala nutricionista	Sala do responsável nutricionista do restaurante.	1	6,00m ²	6,00m ²	Panero, Zelnik, 2002
Sala professores	Sala destinada para uso dos professores.	1	15,00m ²	15,00m ²	Neufert, 1976
Sala reuniões	Sala destinada para reuniões.	1	12,00m ²	12,00m ²	Panero, Zelnik, 2002
				72,00m²	

Fonte: Autora (2017).

A partir desta tabela são apresentados todos os ambientes que compõem o setor restaurante do Centro de Alimentação. A Tabela 4 corresponde aos ambientes destinados ao público.

Tabela 4 – Pré-dimensionamento do Setor Restaurante

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO – RESTAURANTE PÚBLICO					
Ambiente	Função	Un.	Área unitária (m ²)	Área total (m ²)	Fonte
Recepção	Receber os clientes, encaminhar para mesa ou sala de espera.	1	6,00m ²	6,00m ²	Panero, Zelnik, 2002
Sala de espera	Espaço onde o cliente aguarda até a liberação de uma mesa.	1	10,00m ²	10,00m ²	Panero, Zelnik, 2002
Caixa	Espaço para pagamento da conta pelo serviço prestado.	1	4,00m ²	4,00m ²	Neufert, 1976
Sala de recreação	Espaço de entretenimento para as crianças.	1	15,00m ²	15,00m ²	Neufert, 1976
Salão 01	Espaço com disposição de mesas, onde o cliente irá	1	180,00m ²	180,00m ²	Neufert, 1976

	se servir e fazer sua refeição.				
Salão 02	Espaço com disposição de mesas, disponível para eventos.	1	40,00m ²	40,00m ²	Neufert, 1976
Bar	Espaço para servir as bebidas, e possíveis refeições rápidas.	1	12,00m ²	12,00m ²	Panero, Zelnik, 2002
Adega	Espaço para armazenar as garrafas de vinho.	1	2,00m ²	2,00m ²	Neufert, 1976
Sanitários usuários	Separados por gênero.	2	6,00m ²	12,00m ²	Neufert, 1976
Sanitário PCD	Sanitário adaptado para pessoas com deficiência.	1	2,55m ²	2,55m ²	NBR 9050
Estacionamento	Espaço destinado à guarda dos veículos dos clientes.	15	12,50m ²	187,50m ²	PDDMNP
				471,05m²	

Fonte: Autora (2017).

A Tabela 5 corresponde a todos os ambientes que compõem o setor de serviços do restaurante. É o setor que serve de apoio para a área de cozinha e salão de refeições, bem como o setor destinado para uso dos funcionários.

Tabela 5 – Pré-dimensionamento do Setor Restaurante

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO – RESTAURANTE					
SERVIÇOS					
Ambiente	Função	Un.	Área unitária (m ²)	Área total (m ²)	Fonte
Garagem para carga e descarga	Espaço destinado ao carregamento e ao descarregamento de mercadorias para o restaurante.	1	45,00m ²	45,00m ²	PDDMNP
Recepção mercadorias	Espaço destinado a receber, separar e registrar as mercadorias para o restaurante.	1	7,00m ²	7,00m ²	Neufert, 1976
Depósito de lixo	Espaço de depósito de lixo do Centro de Alimentação, até aguardar a coleta.	1	6,00m ²	6,00m ²	Sesc, 2014
Depósito material de limpeza	Espaço destinado para armazenar os produtos e acessórios de limpeza do Centro de Alimentação.	1	5,00m ²	5,00m ²	Neufert, 1976
Lavanderia/Rouparia	Espaço destinado para a higienização dos uniformes, e acessórios do restaurante.	1	8,00m ²	8,00m ²	Projetos análogos
Vestiários	Espaço destinado para uso dos funcionários, com sanitários; e separados por gênero.	2	15,00m ²	30,00m ²	Neufert, 1976

Sanitário PCD	Sanitário adaptado para pessoas com deficiência.	1	2,55m ²	2,55m ²	NBR 9050
Refeitório funcionários	Espaço destinado para os funcionários fazerem suas refeições.	1	12,00m ²	12,00m ²	Projetos análogos
Estoque de secos	Espaço destinado ao armazenamento dos produtos não perecíveis.	1	10,00m ²	10,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Estoque refrigerado	Espaço destinado ao armazenamento dos produtos que necessitam de refrigeração.	1	6,00m ²	6,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Estoque de utensílios	Espaço destinado para guardar os utensílios utilizados no preparo da comida.	1	5,00m ²	5,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Copa	Espaço destinado para guardar os utensílios utilizados no salão.	1	6,00m ²	6,00m ²	Neufert, 1976
Câmara fria 01	Espaço destinado ao armazenamento dos produtos congelados.	1	5,00m ²	5,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Câmara fria 02	Espaço destinado ao armazenamento de frutas, verduras e legumes.	1	10,00m ²	10,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Câmara fria 03	Espaço destinado ao armazenamento e conservação das carnes.	1	7,00m ²	7,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Casa de máquinas	Espaço destinado à colocação de componentes de instalação para o centro de alimentação.	1	12,00m ²	12,00m ²	Projetos análogos
Central de gás	Espaço destinado para armazenamento dos botijões de gás do centro de alimentação.	1	2,00m ²	2,00m ²	Baseado em Estudo de Caso
Ar condicionado	Espaço destinado às máquinas condensadoras do centro de alimentação.	1	6,00m ²	6,00m ²	Projetos análogos
Estacionamento	Espaço destinado à guarda dos veículos dos funcionários.	5	12,50m ²	62,50m ²	PDDMNP
				247,05m²	

Fonte: Autora (2017).

Na tabela a seguir (Tabela 6), estão relacionados os ambientes que compõem o setor da cozinha do restaurante. É considerada a área principal do restaurante onde são preparados todos os alimentos que servirão ao público.

Tabela 6 – Pré-dimensionamento do Setor Restaurante

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO – RESTAURANTE					
COZINHA					
Ambiente	Função	Un.	Área unitária (m ²)	Área total (m ²)	Fonte

Despensa diária	Espaço destinado ao armazenamento dos produtos utilizados no dia.	1	5,00m ²	5,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Higienização	Espaço destinado para a higienização dos funcionários para acesso à cozinha.	1	2,00m ²	2,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Higienização de objetos e utensílios	Espaço destinado para a higienização dos objetos e utensílios utilizados na cozinha.	1	5,00m ²	5,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Preparações apoio	Espaço destinado como apoio para as preparações na cozinha.	1	3,00m ²	3,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Preparo inicial de carnes	Espaço destinado ao preparo das carnes que já foram higienizadas.	1	4,00m ²	4,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Preparo inicial de frutas, verduras e legumes	Espaço destinado ao preparo das frutas, verduras e legumes que já foram higienizados.	1	4,00m ²	4,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Preparo sobremesas	Espaço destinado ao preparo das sobremesas.	1	4,00m ²	4,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Cocção	Espaço destinado ao preparo dos alimentos cozidos, assados, e etc.	1	15,00m ²	15,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
				42,00m²	

Fonte: Autora (2017).

Por último, na Tabela 7 estão relacionados os ambientes que compõem o setor de Ensino. O espaço é voltado para uso de crianças e adultos, envolvendo atividades de culinária e educando de forma a adotar hábitos alimentares saudáveis.

Tabela 7 – Pré-dimensionamento do Setor Ensino

CENTRO DE ALIMENTAÇÃO - ENSINO					
Ambiente	Função	Un.	Área unitária (m ²)	Área total (m ²)	Fonte
Recepção/Estare Convivência	Espaço destinado ao atendimento e espera, com poltronas, sofás, livros.	1	30,00m ²	30,00m ²	Neufert, 1976
Sala de aula teórica	Sala destinada para aulas teóricas de culinária para turmas de até 15 alunos.	2	24,00m ²	48,00m ²	Neufert, 1976
Sala de informática	Sala destinada para acesso aos computadores para trabalhos e pesquisas, até 15 alunos.	1	20,00m ²	20,00m ²	Neufert, 1976
Sala de estudos	Sala destinada para desenvolvimento de temas e estudos, até 15 alunos.	1	20,00m ²	20,00m ²	Neufert, 1976
Sala multiuso	Sala destinada para	1	20,00m ²	20,00m ²	Neufert, 1976

	diversas atividades livres, brincadeiras, artes, até 15 alunos.				
Sala de culinária	Sala destinada para atividades de manuseio e preparo de receitas.	1	45,00m ²	45,00m ²	Projetos análogos
Refeitório	Espaço destinado para as crianças fazerem suas refeições; até 15 alunos.	1	25,00m ²	25,00m ²	Neufert, 1976
Despensa diária	Espaço destinado ao armazenamento dos produtos utilizados no dia.	1	4,00m ²	4,00m ²	Baseado em MDS/Brasília-DF, 2007
Vestiários	Espaço destinado para os usuários, com sanitários; e separados por gênero.	2	15,00m ²	30,00m ²	Neufert, 1976
Sanitários funcionários	Separados por gênero.	2	4,00m ²	8,00m ²	Neufert, 1976
Sanitário PCD	Sanitário adaptado para pessoas com deficiência.	1	2,55m ²	2,55m ²	NBR 9050
				252,55m²	

Fonte: Autora (2017).

Na Tabela 8 é apresentado o pré-dimensionamento para a área externa.

Tabela 8 – Quadro resumo das áreas

ÁREA NÃO COMPUTÁVEL					
Ambiente	Função	Un.	Área unitária (m ²)	Área total (m ²)	Fonte
Área externa	Horta, plantio, convívio e contemplação.	1	100m ²	100m ²	Neufert, 1976

Fonte: Autora (2017).

Na Tabela 9 é apresentado o pré-dimensionamento com as áreas totais dos setores.

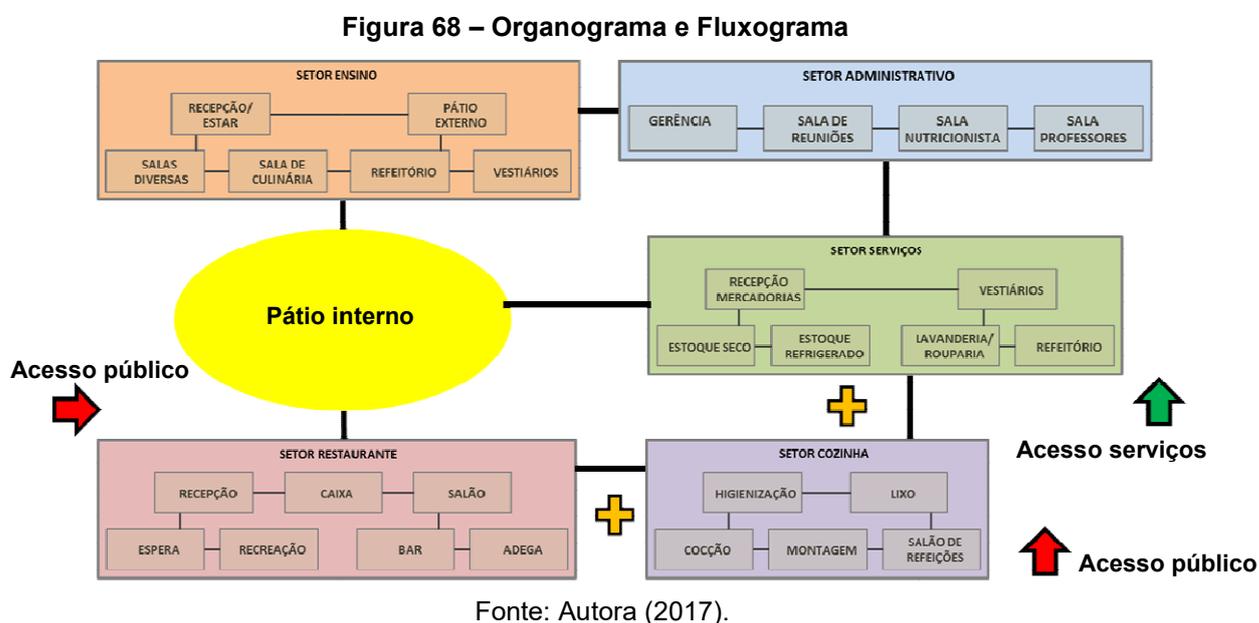
Tabela 9 – Quadro resumo das áreas

ÁREA COMPUTÁVEL	
SETOR	ÁREA (m ²)
Administrativo	72,00m ²
Público	471,05m ²
Serviços	247,05m ²
Cozinha	42,00m ²
Ensino	252,55m ²
ÁREA TOTAL	1.084,65m²

Fonte: Autora (2017).

6.3 ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA

Através do organograma foi identificada a estrutura formal do futuro projeto, como os setores serão organizados e a definição das suas hierarquias (Figura 68).



Podemos identificar na Figura 68 a divisão dos setores e seus respectivos ambientes conforme programa de necessidades.

6.4 MATERIAIS E TÉCNICAS CONSTRUTIVAS

Para o projeto proposto serão considerados alguns materiais e técnicas construtivas que cumpram a sua função estrutural, funcional e estética da arquitetura. A seguir serão descritos os materiais, suas características e vantagens para o uso.

- Estrutura metálica: a construção em aço confere aos arquitetos liberdade, o material proporciona leveza e é fácil de trabalhar. Flexibilidade quando há necessidades de ampliações, adaptações e reformas. Por ser industrializado, racionaliza o uso de materiais e mão-de-obra, sua execução é rápida e o canteiro de obras é mais limpo. Sua estrutura permitindo grandes vãos e aumento de espaço útil (CBCA, 2012). No projeto proposto será considerado sua função estrutural.

- Madeira: a madeira apresenta diversas propriedades que a torna muito atraente. Podemos citar a alta resistência, as boas características de isolamento acústico, isolamento térmico, o que reduz a quantidade de energia necessária na

climatização dos espaços, além de ser um material fácil de ser trabalhado manualmente. Apresenta fácil manutenção, leve e renovável. Sendo de qualidade, sua durabilidade é indiscutível (ZENID, 2011). No projeto proposto será considerado sua função estrutural e estética.

- Tijolo cerâmico: o tijolo também é um bom isolante térmico e acústico. Utilizado basicamente em paredes de vedação, ou como paredes portantes em pequenas estruturas (MENDES, et al, 2012). No projeto proposto será considerado como alvenaria decorativa, utilizado em detalhes arquitetônicos na decoração de interiores e fachada.

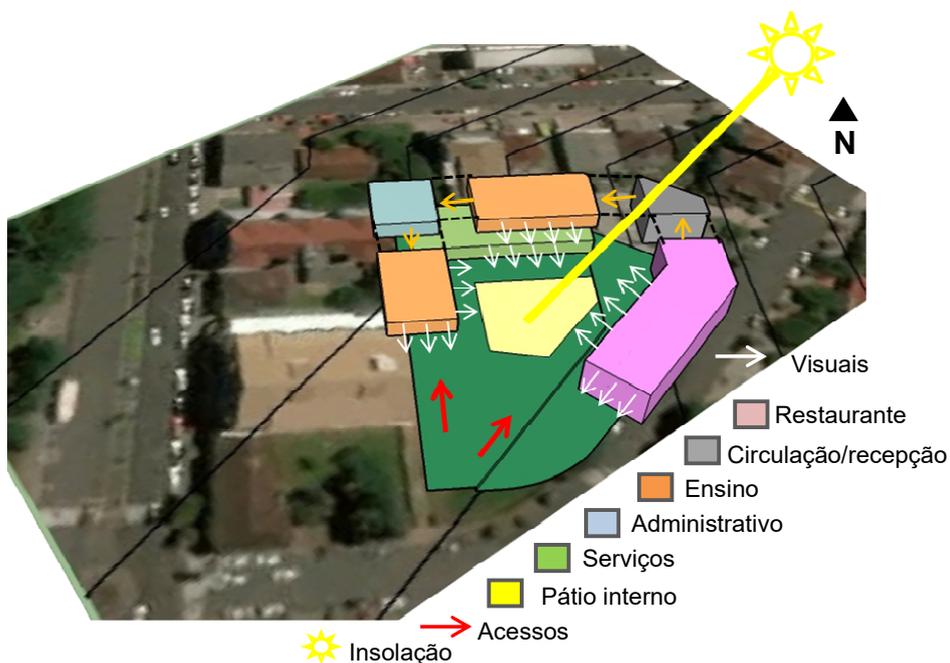
- Concreto aparente: contemporâneo e neutro caracteriza-se por deixar à vista sua textura e coloração, o que dispensa o uso de revestimentos. Os materiais utilizados na sua composição determinam a sua qualidade, sua vida útil e um acabamento superficial sem imperfeições. O uso de pigmentos dão valor estético ao concreto aparente (GLOBALWOOD, 2013). No projeto proposto terá característica estética.

- Vidro: um dos seus principais benefícios é a sua transparência, permitindo a entrada de claridade nos ambientes. O vidro é um elemento totalmente versátil e impermeável, traz mais equilíbrio ao projeto sendo prático, seguro e elegante. Deve-se escolher o vidro adequado garantindo o conforto térmico do ambiente e resistência. Pretende-se trabalhar no projeto com grandes aberturas fazendo uso do vidro no seu fechamento.

6.5 INTENÇÕES DE PROJETO

Com o desenvolvimento deste estudo até o momento, foram consideradas algumas intenções para a elaboração do futuro projeto. Conforme o programa de necessidades as volumetrias foram divididas em setores (restaurante, serviços, ensino, administrativo) e a partir disto foi pensado nas condicionantes para unir todos, como pode-se ver na Figura 69.

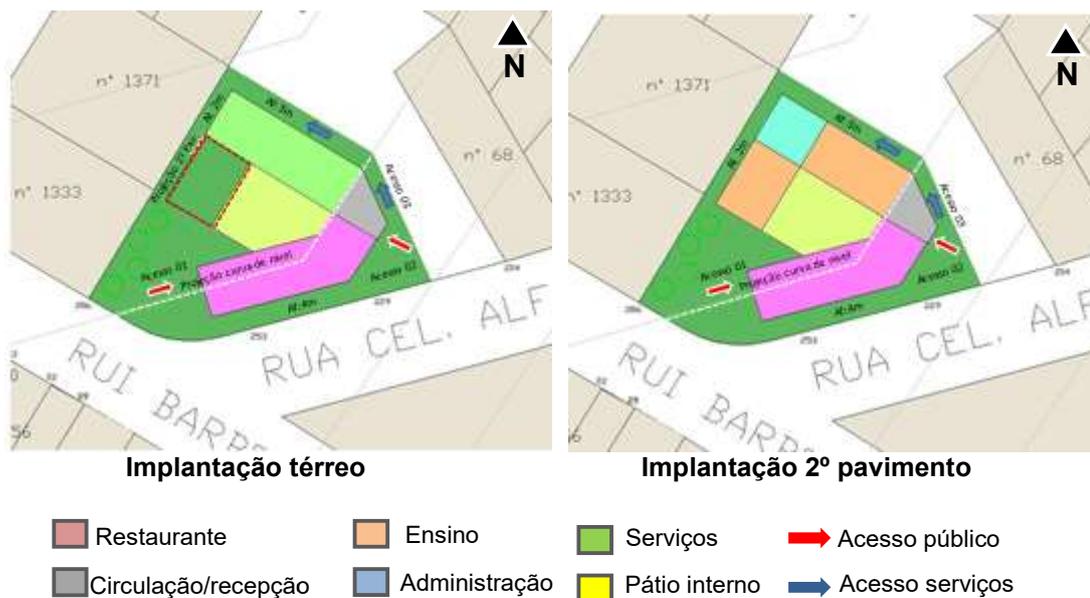
Figura 69 – Distribuição dos setores



Fonte: Autora (2017).

A partir disso, na Figura 70 são mostrados os diagramas desenvolvidos para o lançamento do partido arquitetônico a ser definido. A seguir são apresentadas as justificativas para a elaboração do mesmo.

Figura 70 – Diagramas de implantação



Fonte: Autora (2017).

Algumas referências foram importantes para o desenvolvimento da volumetria do partido arquitetônico. De modo a pensar na sua forma, adaptação no terreno e atendendo ao programa de necessidades. Abaixo são apresentadas algumas imagens que representam as intenções para o projeto proposto.

Figura 71 – Referência implantação



Fonte: Archdaily (2017).

Figura 72 – Referência implantação



Fonte: Archdaily (2017).

Figura 73 – Referência volumetria



Fonte: Archdaily (2017).

Figura 74 – Referência volumetria



Fonte: Archdaily (2017).

O volume do restaurante foi posicionado paralelo à fachada sudeste/sul seguindo em direção a Avenida 15 de novembro, foi considerado o recuo frontal de 4 metros. Considerando o desnível do terreno tendo apenas uma curva de nível, o mesmo está posicionado no nível da rua e a sua volumetria foi projetada com pé direito-duplo para se criar um segundo espaço de salão. De acordo com o acesso 01 a intenção é criar uma rampa que ligue ao encontro do passeio e que conduza o público a entrar no estabelecimento, conforme referências apresentadas nas figuras abaixo.

Figura 75 – Acessos

Fonte: Archdaily (2017).

Figura 76 – Acessos

Fonte: Archdaily (2017).

A segunda entrada se dá pelo acesso 02 possibilitando o público chegar direto no nível do restaurante. Foi pensado em mais de um acesso, justamente para atender o público nos dois sentidos de fluxo. O volume ainda proporciona visuais para as ruas e para o pátio interno. Esta área de pátio, convivência e estar, que se cria em função da volumetria, mas que também foi pensada, é importante para o contato de todos com o verde, a natureza e o espaço ao ar livre. E para a área de plantio, as frutíferas serão posicionadas na fachada oeste devido a melhor orientação solar.

Figura 77 – Pátio interno

Fonte: Archdaily (2017).

Figura 78 – Pátio interno

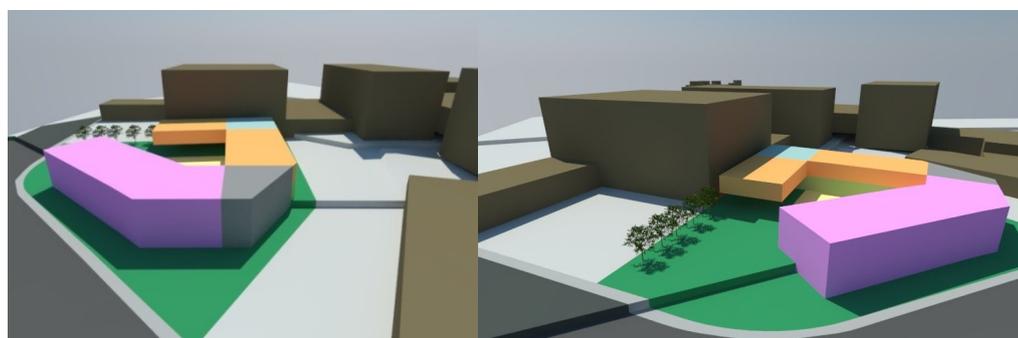
Fonte: Archdaily (2017).

O volume dos serviços foi posicionado de forma a ter ligação direta com o restaurante e o seu acesso será individual pela lateral do edifício. Já o espaço de ensino por se tratar de outra proposta foi distribuído no segundo andar. Na fachada leste serão dimensionadas algumas salas, aproveitando a boa orientação solar e proporcionando as visuais para o pátio interno. Já no segundo volume foi pensando em distribuir também o refeitório e as estações de cozinha para as práticas de culinária.

O administrativo também foi posicionado no segundo andar, por tratar de atividades burocráticas que envolvem o Centro de Alimentação. De modo a aproveitar o desnível do terreno, o estacionamento será dimensionado no subsolo e algumas vagas serão distribuídas no nível da rua, atendendo o total de 20 vagas do programa.

A Figura 79 apresenta de forma volumétrica as intenções de partido. Esta é uma forma inicial e que vai ser trabalhada no futuro projeto.

Figura 79 – Hipótese de partido



 Restaurante	 Ensino	 Serviços
 Circulação/recepção	 Administração	 Pátio interno

Fonte: Autora (2017).

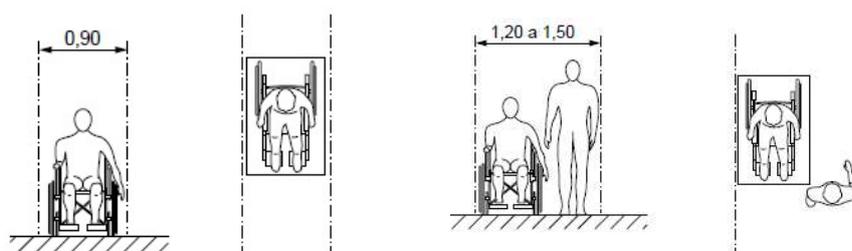
7 NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO

7.1 NBR 9050 – ACESSIBILIDADE A EDIFICAÇÕES, MOBILIÁRIO, ESPAÇO E EQUIPAMENTOS URBANOS

A norma técnica NBR 9050:2004, válida desde 30 de junho de 2004, estabelece critérios e parâmetros técnicos a serem observados quando do projeto, construção, instalação e adaptação de edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos às condições de acessibilidade (ABNT 2004).

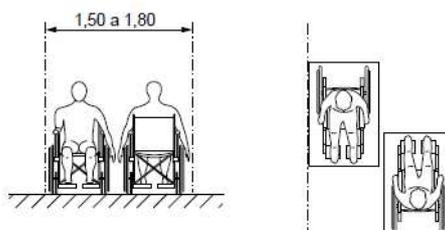
Conforme a norma, as edificações devem ter entradas e rotas acessíveis, trajeto contínuo, desobstruído e sinalizado, que conecte os ambientes externos ou internos de espaços e edificações, e que possa ser utilizada de forma autônoma e segura por todas as pessoas, inclusive aquelas com deficiência e mobilidade reduzida (NBR 9050, 2004). Para dimensionamento das áreas de manobra e circulação, considera-se como módulo de referência a projeção no piso de 0,80m por 1,20m, ocupada por uma pessoa com cadeira de rodas e as larguras de deslocamento conforme Figura 80.

Figura 80 – Largura para deslocamento em linha reta



a) Uma pessoa em cadeira de rodas;
Vista frontal e superior.

b) Uma pessoa em cadeira de rodas e um pedestre;
Vista frontal e superior.



c) Duas pessoas em cadeira de rodas
Vista frontal e superior.

Fonte: ABNT (2004).

A norma estabelece que para garantir que uma rampa seja acessível, são definidos os limites máximos de inclinação, os desníveis a serem vencidos e o número máximo de segmentos, a inclinação das rampas é calculado conforme apresentado na Figura 81.

Figura 81 – Rampas

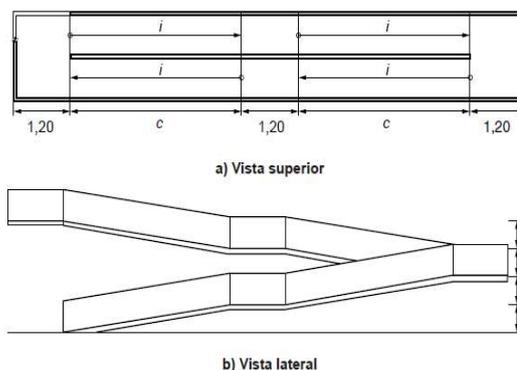
$$i = \frac{h \times 100}{c}$$

onde

i é a inclinação, expressa em porcentagem (%);

h é a altura do desnível;

c é o comprimento da projeção horizontal.



Fonte: ABNT (2004).

Ainda de acordo com a NBR 9050/2004, as rampas devem ter inclinação de acordo com os limites estabelecidos na Figura 82.

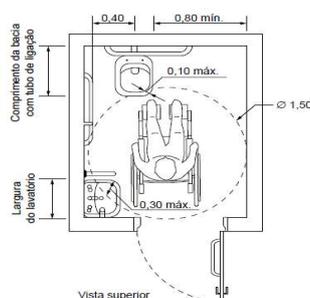
Figura 82 – Dimensionamento de rampas

Desníveis máximos de cada segmento de rampa h m	Inclinação admissível em cada segmento de rampa i %	Número máximo de segmentos de rampa
1,50	5,00 (1:20)	Sem limite
1,00	5,00 (1:20) < i ≤ 6,25 (1:16)	Sem limite
0,80	6,25 (1:16) < i ≤ 8,33 (1:12)	15

Fonte: ABNT (2004).

Também se faz necessário a previsão de sanitários acessíveis, conforme exemplo apresentado na figura 83.

Figura 83 – Medidas mínimas de um sanitário acessível

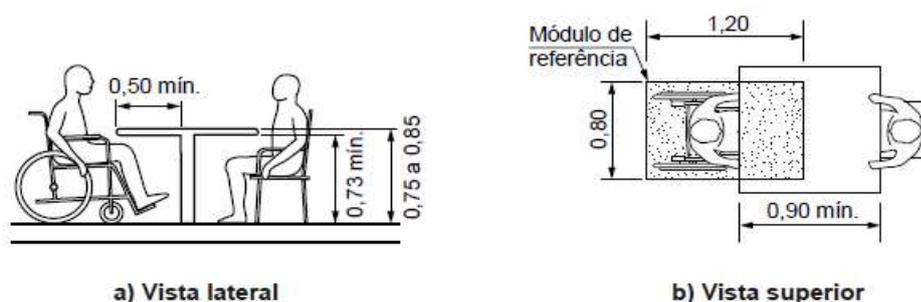


Fonte: ABNT (2004).

Os restaurantes, refeitórios e bares devem possuir pelo menos 5 % do total de mesas, com no mínimo uma, acessíveis à P.C.R. As mesas devem ser distribuídas de forma a estar integradas às demais e em locais onde sejam oferecidos todos os serviços e comodidades disponíveis no estabelecimento.

As mesas ou superfícies de trabalho acessíveis devem possuir tampo com largura mínima de 0,90 m e altura entre 0,75 m e 0,85 m do piso acabado, assegurando-se largura livre mínima sob a superfície de 0,80 m. Deve ser assegurada altura livre sob o tampo de no mínimo 0,73 m, com profundidade livre mínima de 0,50 m, de modo que a P.C.R. tenha a possibilidade de avançar sob a mesa ou superfície (NBR 9050, 2004).

Figura 84 – Mesa – medidas e área de aproximação



Fonte: ABNT (2004).

7.2 NBR 9077 – SAÍDA DE EMERGÊNCIA EM EDIFÍCIOS

Esta Norma fixa as condições exigíveis que as edificações devem possuir, a fim de que sua população possa abandoná-las, em caso de incêndio, completamente protegida em sua integridade física; para permitir o fácil acesso de auxílio externo (bombeiros) para o combate ao fogo e a retirada da população (ABNT, 2001).

De acordo com as tabelas de classificação apresentadas na NBR 9077, a edificação proposta se classifica como apresentado na Tabela 10. A tabela foi elaborada conforme dimensões apresentadas no programa de necessidades.

Tabela 10 – Tabela de classificação de acordo com a NBR 9077

Classificação	Categoria	Descrição	Referência
Ocupação	F-8	Locais para refeições	Tabela 1
Altura	L	Edificações baixas	Tabela 2
Dimensão	Edificações médias	750 a 1500m ²	Tabela 3
Características construtivas	Z	Difícil propagação do fogo	Tabela 4

Fonte: Adaptado pela autora de ABNT (2001).

De acordo com o grupo e divisão de ocupação definida, a NBR 9077 determina que as distâncias máximas a serem percorridas para abandonar o edifício, em caso de emergência, com saída única é de 30,00m e 40,00m para mais de uma saída.

7.3 NBR 13523 – CENTRAL PREDIAL DE GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO

A NBR 13523, de outubro de 1995, fixa as condições mínimas exigíveis para montagem, localização e segurança das centrais de gás liquefeito de petróleo (GLP), para instalações prediais comerciais ou residenciais com capacidade de armazenagem total máxima de 4000 kg de GLP para recipientes transportáveis e 8000 kg de GLP para recipientes estacionários.

Os recipientes devem ser localizados no exterior das edificações, situados em ambientes ventilados, que permitam acesso fácil e desimpedido, assegurando ainda proteção à integridade destes. Os mesmos podem ser instalados ao longo do limite de propriedade, desde que seja construída uma parede e cobertura resistente ao fogo, com tempo de resistência ao fogo (TRF) mínimo de 2 h, posicionada ao longo do abrigo com altura mínima de 1,8m.

A central de gás deve ter um afastamento mínimo até a projeção horizontal das edificações, conforme a Figura 85 (NBR 13523, 1995).

Figura 85 – Tabela de afastamentos

Quantidade de GLP (kg)	Afastamento (m)
Até 540	0
A partir de 540 até 1080	1,5
A partir de 1080 até 2520	3,0
A partir de 2520 até 4000	7,5

Fonte: ABNT (1995).

Os recipientes devem ser assentados em base firme, nivelada e de material incombustível. As bases para assentamento dos recipientes devem ter nível superior ao do piso circundante, não sendo permitida a instalação em rebaixos e recessos. O(s) recipiente(s) de gás deve(m) distar no mínimo 1,5 m das aberturas, como ralos, poços, canaletas e outras que estejam em nível inferior aos recipientes, assim como deve(m) distar no mínimo 3m de qualquer fonte de ignição, inclusive estacionamento de veículos (NBR 13523, 1995).

Também deve ser prevista a colocação de extintores. A quantidade e a capacidade dos extintores destinados à proteção da central de gás devem ser, no mínimo, conforme o prescrito na Figura 86 e posicionados de maneira que seu acesso seja fácil e desimpedido (NBR 13523, 1995).

Figura 86 – Tabela extintores

Tabela 3 - Colocação de extintores

Quantidade de GLP (kg)	Quantidade e capacidade de extintores
até 270	2 x 4 kg
271 a 1800	2 x 6 kg
acima de 1800	2 x 12 kg

Fonte: ABNT (1995).

Somente pessoas autorizadas podem ter acesso à central de gás, e o mesmo deve ser identificado com os seguintes avisos: PERIGO – INFLAMÁVEL – PROIBIDO FUMAR.

O centro de alimentação a ser proposto fará uso de três botijões de GLP, cada um pesando 45 quilos, num total de 135 quilos. Será prevista a instalação de dois extintores de incêndio, conforme Figura 86.

7.4 Resolução – RDC Nº 216

O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades:

manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, em diversos estabelecimentos (ANVISA, 2004).

Na resolução está definido que a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. Deve-se prever uma área protegida para a recepção das matérias primas, os quais devem ser armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras de material liso, impermeável e lavável, observando-se um espaço mínimo entre os produtos garantindo a ventilação adequada.

A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos (ANVISA, 2004).

7.5 COMPLEXO COZINHA/ERGONOMIA

Segundo Teichmann (2009), a cozinha realiza um elenco de tarefas com o intuito de gerar produtos capazes de suprir necessidades dos clientes. O conjunto de diferentes locais, zonas e setores de trabalho constitui o complexo cozinha, e este complexo geralmente se divide em três grandes locais: 1) Local para uso do funcionário (refeitórios, vestiários e sanitários); 2) Local para os materiais de cozinha, manutenção, limpeza (depósitos para materiais da cozinha, para o material de serviço do restaurante, depósito refrigerado para o lixo); e 3) Local de recepção, armazenagem, controle, preparo, cocção e distribuição dos alimentos (almojarifado, cozinha quente e fria, setor de hortaliças, padaria/confeitaria).

Ainda segundo Teichmann (2009), deve-se levar em conta muitos aspectos no que diz respeito a este local, incluindo, como determinar previamente todos os setores que estarão presentes nesse complexo, com suas respectivas zonas de trabalho. Estudar os percursos para a execução das tarefas, para que estes sejam o mais racional possível.

A planta do local deve ser muito bem elaborada, para que os locais de trabalho sejam dimensionados de acordo com a necessidade. Por ser um lugar onde existem muitas fontes de calor e cheiros variados, a ventilação deve ser um ponto muito bem-estudado.

CONCLUSÃO

Atualmente está cada vez mais difícil se alimentar em casa em função dos compromissos diários que os brasileiros enfrentam. De acordo com a Pesquisa realizada pelo Ministério da Saúde, em parceria com o IBGE, os brasileiros estão preferindo alimentos mais ricos em gordura na hora de se alimentar. Sendo que cerca de 60% dos alimentos com maior teor de gordura fazem parte dessa alimentação diária. O consumo de gordura na alimentação é algo preocupante, e segundo dados obtidos na pesquisa, a população brasileira está procurando adotar hábitos de vida mais saudáveis (PORTAL BRASIL, 2014).

Levando em consideração todas as informações levantadas nesta pesquisa, conclui-se que o tema escolhido é de extrema importância e apropriado para a realização do futuro projeto. O Centro de Alimentação busca oferecer um restaurante que atenda a opção de comer fora de forma prazerosa e saudável, contribuindo para uma alimentação variada, equilibrada e completa para receber os nutrientes necessários para a saúde de todas as pessoas. Se faz necessário educar a população de modo a adotar hábitos de vida mais saudáveis o que é benéfico tanto para o aspecto físico e mental.

Além disso, as análises demonstram que a cidade de Nova Petrópolis tem potencial para a implantação do futuro projeto, atendendo a população local e também o público de outras regiões, contribuindo diretamente no seu desenvolvimento e crescimento econômico.

Desta forma, o Centro de Alimentação Saudável: Saber – Sabor – Saúde busca oferecer um novo conceito de alimentação, resgatando as formas de consumo mais naturais e saudáveis em busca de maior qualidade de vida.

Por fim, o desenvolvimento desta pesquisa contribui para um melhor entendimento do tema proposto, trazendo conhecimento sobre diversas questões relacionadas à alimentação. Serviu ainda para entender de que forma o conteúdo desta pesquisa é elaborado, sua estrutura e como ela se desenvolve.

REFERÊNCIAS

ABNT - ASSOCIACAO BRASILEIRA DE NORMAS TECNICAS. **NBR 9050 – Acessibilidade a edificações, mobiliários, espaços e equipamentos urbanos**. ABNT, 2004.

ABNT - ASSOCIACAO BRASILEIRA DE NORMAS TECNICAS. **NBR 9077 – Saídas de emergência em edifícios**. ABNT, 2001.

ABNT - ASSOCIACAO BRASILEIRA DE NORMAS TECNICAS. **NBR 13523 – Central Predial de Gás Liquefeito de Petróleo**. ABNT, 1995.

ACINP. **Nova Petrópolis Perfil Socioeconômico 2015/2016**. Disponível em: <http://www.acinpserragaucha.com.br/perfil_socioeconomico.php>. Acesso em 10 abr. 2017.

ANVISA - **Agencia Nacional de Vigilância Sanitária**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução – RDC Nº 216/2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>>. Acesso em 10 abr. 2017.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; GINANI, Verônica Cortez; ARAÚJO, Halina Mayer Chaves; ZANDONADI, Renata Puppini. **Da alimentação à gastronomia**. Coleção Turismo, Hotelaria e Gastronomia. Editora Universidade de Brasília (DF), 2005. Acesso em 25 mar. 2017.

ARCHDAILY. **Eat Empório/Restaurante/ a:m studio de arquitetura**, São Paulo, Brasil, 2012. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/01-99077/restaurante-e-emporio-eat-slash-a-m-studio-de-arquitetura>>. Acesso em 16 abr. 2017.

ARCHDAILY. **Culinary Art School/ Gracia Estúdio**, Tijuana, Baja Califórnia, México, 2010. Disponível em: <<http://www.archdaily.com/100778/culinary-art-school-gracia-studio>>. Acesso em 16 abr. 2017.

ARCHDAILY. **Jardim de Infância de Cultivo/ Vo Trong Nghia Architects**, Bien Hoa, Dong Nai, Vietnã, 2013. Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/760033/jardim-de-infancia-de-cultivo-vo-trong-nghia-architects>. Acesso em 16 abr. 2017.

ARCHDAILY. **Kitty Burns/ Biasol: Design Studio**, Abbotsford VIC, Austrália, 2015. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/787941/kitty-burns-biasol-design-studio>>. Acesso em 16 abr. 2017.

ARCHDAILY. **Creche D. S/ Hibinosekkei**, Youji no Shiro, Ibaraki, Japão. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/760933/creche-ds-hibinosekkei-plus-youji-no-shiro>>. Acesso em 16 abr. 2017.

ARCHDAILY. **Creche Infantil Takeno**, Kobe, Hyogo, Japão. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/782328/creche-infantil-takeno-tadashi-suga-architects>>. Acesso em 16 abr. 2017.

ARCHDAILY. **Centro Comunitário**, Zwolle, Holanda. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/796742/centro-comunitario-het-anker-moederscheimmoonen-architects>>. Acesso em 02 jun. 2017.

ARCHDAILY. **TREC Newark Housing Authority**, Newark, NJ, Estados Unidos, 2016. Disponível em: <<http://www.archdaily.com/870345/trec-newark-housing-authority-iko-architects>>. Acesso em 02 jun. 2017.

ARCHDAILY. **Boarding School Malles**, Via Malles, Bolzano, Itália, 2019. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/756029/am3-vence-concurso-para-projetar-um-colegio-interno-em-malles-italia>>. Acesso em 02 jun 2017.

Baker, Angela Fiorese. **"A gastronomia e a sua integração com o turismo e a nutrição."** (2009). Disponível em: http://bdm.unb.br/bitstream/10483/214/1/2003_AngelaFioreseBaker.pdf. Acesso em 25 mar. 2017.

Caderno de Alimentação escolar - **II Educação Alimentar e Nutricional no âmbito escolar**. Assessoria de Comunicação Social da SEDUC. Estado do Rio Grande do Sul, Secretaria da Educação, 2014. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao>>. Acesso em 15 mar. 2017.

CAMARGO, Daniel Sampaio. Secretário de Turismo, Indústria e Comércio. Texto: **Turismo, Nova Petrópolis, Simplesmente Germânica**. Disponível em: <http://www.acinpsserragaucha.com.br/perfil_socioeconomico.php>. Acesso em 10 abr. 2017.

CBCA, Centro Brasileiro da Construção em Aço. **Construção em Aço**. Disponível em: <<http://www.cbca-acobrasil.org.br/site/construcao-em-aco-vantagens.php>>. Acesso em 18 jun. 2017.

CONTEMPORIST. **Simple./ Brandon Agency e Anna Domovesova**, Kiev, Ucrânia, 2014. Disponível em: <<http://www.contemporist.com/this-restaurant-in-kiev-is-keeping-it-casual-and-natural/>>. Acesso em 16 abr. 2017.

Cunha, Luana Francieli da. **"A importância de uma alimentação adequada na educação infantil."** (2014). Disponível em: <http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/3507/1/MD_ENSCIE_IV_2014_57.pdf>. Acesso em 15 mar. 2017.

Dexi marketing de varejo. **8 tendências na alimentação em 2017**. Disponível em: <<https://www.dexi.com.br/8tendenciasnaalimentacaoem2017>>. Acesso em 18 abr. 2017.

DORNELES, Kassandra Bertóglio. Texto: **Nova Petrópolis Simplesmente Germânica**. Disponível em: <<http://www.novapetropolis.rs.gov.br/jardim.php>>. Acesso em 17 mai. 2017.

EMATER. **Sobre a Emater**. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br/site/a-emater/missao-visao.php#>>. Acesso em 05 mai. 2017.

Ferreira, Gina Marini Vieira. **"Introdução de alimentos funcionais na gastronomia."** (2009). Disponível em: <http://www.bdm.unb.br/bitstream/10483/301/1/2006_GinaMariniVieiraFerreira.pdf>. Acesso em 25 mar. 2017.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira - São Paulo (SP), 1998. Editora Estação Liberdade Ltda. Acesso em 03 abr. 2017.

França, Fabiana Chagas Oliveira de, et al. **"Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro."** Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia (2012): 13-15. Disponível em: <http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf>. Acesso em 15 mar. 2017.

GLOBALWOOD, Compensados e madeira. **Características do concreto aparente**. Texto baseado em informações da Revista Técnica, 2013. Disponível em: <<http://globalwood.com.br/caracteristicas-do-concreto-aparente/>>. Acesso em 18 jun. 2017.

GOOGLE MAPS. **Nova Petrópolis/RS**. Imagem satélite, 2017. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps>>. Acesso em 17 mai. 2017.

IBGE. **Rio Grande do sul, Nova Petrópolis. 2017.** Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=431320>>. Acesso em 17 mai. 2017.

JACOB, HELENA MARIA AFONSO. "**Gastronomia, culinária e mídia.**" *Estudos dos ambientes* (2013). Disponível em: <<https://tede.pucsp.br/bitstream/handle/4497/1/Helena%20Maria%20Afonso%20Jacob.pdf>>. Acesso em 24 mar. 2017.

KOPRUSZINSKY, Cibele Pereira; MARIN, Flávia Andréia. **ALIMENTAÇÃO HUMANA, PASSADO, PRESENTE E FUTURO.** Rede SANS, INTERANUTRI.AGENTE. Artigo de Pós-Graduação, Universidade Estadual Paulista-UNESP, São Paulo (SP), 2011. Disponível em: <<http://www.ibb.unesp.br/Home/Secoes/SecaodeApoioEnsinoPesquisaExtensao-SAEPE/10a-semana---texto-agente.pdf>>. Acesso em 15 mar. 2017.

Leonardo, Maria. "**Antropologia da alimentação.**" *Revista Antropos* 3.2 (2009): 1-6. Disponível em: <<http://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%201%20-%20Antropologia%20da%20Alimenta%E7%E3o%20-%20Maria%20Leonardo.pdf>>. Acesso em 24 mar. 2017.

LÜDKE, Jorge Luiz. Técnico em Agropecuária. **Entrevista Emater.** Acesso em 05 mai. 2017.

MENDES, Hugo. CARVALHO, Kleber Marcelo Braz. BORGES, Tâmara Esteves. **TIJOLOS E ALVENARIA: no âmbito da construção civil,** Itauna, Bahia, 2012. Disponível em: <<http://www.uefs.br/>>. Acesso em 18 jun. 2017.

Minami, Carin Priscila Morioka. "**Fatores que influenciam o gosto: desafios para a gastronomia.**" (2006). Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/498/1/2006_CarinPriscilaMoriokaMinami.pdf>. Acesso em 25 mar. 2017.

Moreira, Sueli Aparecida. "**Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos.**" *Ciência e Cultura* 62.4 (2010): 23-26. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009>. Acesso em 15 mar. 2017.

NEUFERT, Ernst. **Arte de Projetar em Arquitetura:** princípios, normas e prescrições sobre construção, instalações, distribuição e programa de necessidades, dimensões de edifícios, locais e utensílios. Tradução da 21ª Edição Alemã. Editorial Gustavo Gili, São Paulo (SP), 1976. Acesso em 25 mar. 2017.

OLIVEIRA, Josiani da Silva. **Dados informativos sobre o município de Nova Petrópolis** (2016). Acesso em 17 mai. 2017.

PANERO, Julius; MARTIN, Zelnik. **Dimensionamento humano para espaços interiores**. Um livro de consulta e referência para projetos. Editorial Gustavo Gili, AS, Barcelona (ES), 2002. Acesso em 25 mar. 2017.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Redesenho da **Pirâmide Alimentar** Brasileira para uma alimentação saudável, 2013. Disponível em: http://www.piramidealimentar.inf.br/pdf/ESTUDO_CIENTIFICO_PIRAMIDE_pt.pdf. Acesso em 06 mai. 2017.

PLATAFORMA ARQUITETURA. **Kofinas/ Ron Shenkin Estúdio**, Tzur Moshe, Israel, 2015. Disponível em: <<http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/780603/kofinas-ron-shenkin-studio>>. Acesso em 16 abr. 2017.

PMNP – Prefeitura Municipal de Nova Petrópolis. **Eventos do município**. Disponível em: <<http://www.novapetropolis.com.br/eventos.php>>. Acesso em 06 mai. 2017.

PMNP – Prefeitura Municipal de nova Petrópolis. **Lei nº 4.453/2014**: Altera parcialmente a Lei Municipal nº 3925 de 18/12/2009 que dispõe sobre o plano diretor de desenvolvimento municipal – PDDM, abrangendo o território do município de Nova Petrópolis/RS, 2014. Acesso em 10 abr. 2017.

PORTAL BRASIL. **Levantamento analisa hábitos alimentares dos brasileiros**. Alimentação Balanceada, 2014. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/saude/2014/12/levantamento-analisa-habitos-alimentares-dos-brasileiros>. Acesso em 18 jun. 2017.

Proença, Rossana Pacheco da Costa. **"Alimentação e globalização: algumas reflexões."** Ciência e Cultura 62.4 (2010): 43-47. Disponível em: <<http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf>>. Acesso em 24 mar. 2017.

RAMALHO, Karyna Muniz. Consultora do Sebrae. **Alimentação Saudável**, Edição 02, 2014. Disponível em: <<http://www.foodmagazine.com.br/food-service-noticia-fique-por-dentro/alimentacao-saudavel>>. Acesso em 03 abr. 2017.

Ramos, Maurem, e Lilian M. Stein. **"Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil."** Jornal de pediatria 76.Supl 3 (2000): S229-S237. Disponível em: <<http://www.cookie.com.br/site/wp-content/uploads/2014/07/Desenvolvimento-do-comportamento-alimentar-infantil.pdf>>. Acesso em 15 mar. 2017.

Revista Food Magazine. **Alimentação Saudável**, Edição 02, 2014. Disponível em: <<http://www.foodmagazine.com.br/food-service-noticia-fique-por-dentro/alimentacao-saudavel>>. Acesso em 03 abr. 2017.

Romanelli, Geraldo. **"O significado da alimentação na família: uma visão antropológica."** Medicina (Ribeirão Preto. Online) 39.3 (2006): 333-339. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/388>>. Acesso em 24 mar. 2017.

SCHOMMER, Luciane Roseli. Mestre em Turismo, Coordenadora do Fundo de Turismo. Texto: **Histórico da Hotelaria de Nova Petrópolis**. Disponível em: <http://www.acinperragaucha.com.br/perfil_socioeconomico.php>. Acesso em 10 abr. 2017.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e o comportamento do consumidor**. Tradução Sonia Bidutte - Barueri, SP. Editora Manole Ltda. Acesso em 03 abr. 2017.

SPIER, Anésio. **Projeto Arquitetônico Arend e Arend Ltda**. Acesso em 28 mai. 2017.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**, 2ª edição, Caxias do Sul (RS): Educs, 2009. Acesso em 25 mar. 2017.

Valle, Janaína Mello Nasser, e Marilene Pinheiro Euclides. **"A formação dos hábitos alimentares na infância: uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos."** Rev APS 10.1 (2007): 56-65. Disponível em: <<https://www.ufjf.br/nates/files/2009/12/H infancia.pdf>>. Acesso em 15 mar. 2017.

Zancul, Mariana de Senzi. **"Orientação nutricional e alimentar dentro da escola: formação de conceitos e mudanças de comportamento."** (2008): 132-f. Disponível em: <http://www2.fcfar.unesp.br/Home/Pos-graduacao/AlimentoseNutricao/mariana_zancul-completo.pdf>. Acesso em 15 mar. 2017.

ZENID, José Geraldo. **"Madeira na construção civil."** Instituto de Pesquisas Tecnológicas do Estado de São Paulo, São Paulo (2011). Disponível em: <<http://www.estruturas.ufpr.br/wp-content/uploads/2015/02/MADEIRA-NA-CONSTRU%C3%87%C3%83O-CIVI.pdf>>. Acesso em 18 jun. 2017.

APÊNDICES

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO GERAL



Curso de Arquitetura e Urbanismo- 2017/01

Pesquisa de Trabalho Final de Graduação

Acadêmica: Franciele Mayara D. Da Silva Professor Orientador: Lisiane P. Lima

1. Identificação:

Gênero: () masculino () feminino

Idade: _____ anos

Escolaridade: _____

Profissão: _____

2. Quais refeições você faz por dia?

Café da manhã Lanche da manhã Almoço

Lanche da tarde Janta Ceia

3. Descreva qual foi a sua alimentação do dia anterior:

Café da manhã:

Lanche da manhã:

Almoço:

Lanche da tarde:

Janta:

Ceia:

4. Onde você realiza a maioria das suas refeições?

A - Em casa Café da manhã Lanche da tarde

B - Restaurante

C - Local de trabalho Lanche da manhã Janta

D - Faculdade

Almoço Ceia

5. Que tipo de comida você costuma inserir na sua alimentação?

Muito industrializado	Industrializado	Industrializado e Saudável	Saudável	Muito saudável

6. Você considera a sua alimentação adequada? Por quê?

Sim, porque _____

Não, porque _____

7. Você acha que ter hábitos alimentares saudáveis contribui para a sua saúde?

Sim, justifique sua resposta:

Não, justifique sua resposta:

8. Quais alimentos você gostaria de incluir na sua alimentação?

9. Você teria interesse em frequentar um Restaurante na cidade que oferecesse uma alimentação saudável e que ainda estimulasse atividades voltadas para uma educação alimentar mais saudável?

Sim, justifique sua resposta:

Não, justifique sua resposta:

APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO CRIANÇAS



Curso de Arquitetura e Urbanismo – 2017/01

Pesquisa de Trabalho Final de Graduação

Acadêmica: Franciele Mayara D. Da Silva Professor Orientador: Lisiane P. Lima

1. Identificação:

Gênero: () masculino () feminino

Idade: _____ anos

Escolaridade: _____

Profissão: _____

2. Quantos filhos você tem?

01 02 03 mais de 03

3. Qual é a idade dele(s)?

1 a 3 anos 4 a 7 anos 8 a 12 anos

4. Quais refeições o seu filho(s) faz por dia?

Café da manhã Lanche da manhã Almoço

Lanche da tarde Janta Ceia

5. Descreva a alimentação do seu filho do dia anterior:

Café da manhã:

Lanche da manhã:

Almoço:

Lanche da tarde:

Janta:

Ceia:

6. Onde o seu filho realiza a maioria das suas refeições?

A - Em casa

B - Restaurante

C - Escola

D - Casa de parentes/amigos

Café da manhã Lanche da tarde

Lanche da manhã Janta

Almoço Ceia

7. Na alimentação do(s) seu filho(s) tem algum alimento que diferencia da alimentação do restante da família?

Sim, qual alimento _____

Não

8. Como você considera a alimentação do seu filho?

Muito industrializado	Industrializado	Industrializado e Saudável	Saudável	Muito saudável

9. Você acha que adotar hábitos alimentares mais saudáveis pode influenciar no desenvolvimento e contribuir para a saúde do seu filho?

Sim, justifique sua resposta:

Não, justifique sua resposta:

10. Qual é o turno que seu filho frequenta a escola?

manhã tarde

11. Você costuma fazer lanche para seu filho levar para a escola?

Sim, lanche _____ Não faço lanche A escola oferece

12. O seu filho participa de alguma atividade no contraturno da escola? Especifique o que ele faz e onde ele fica?

Sim, _____

Não participa de nenhuma atividade

13. Você teria interesse do seu filho participar de alguma atividade no contraturno da escola?

Sim Não

14. Você acha interessante um espaço de aprendizagem sobre educação alimentar saudável voltado para crianças (oficinas, degustação, cozinhar, etc)?

Sim, justifique sua resposta:

Não, justifique sua resposta:
