

UNIVERSIDADE FEEVALE

LUCAS PRATES NILSON

**ESCOLA-HOTEL DE GASTRONOMIA
São Francisco de Paula - RS**

Novo Hamburgo
2010

LUCAS PRATES NILSON

ESCOLA-HOTEL DE GASTRONOMIA

São Francisco de Paula - RS

Pesquisa para trabalho de conclusão sobre Escola-
Hotel de Gastronomia, realizado na disciplina de
Pesquisa do Trabalho Final de Graduação do Curso
de Arquitetura e Urbanismo pela Universidade
Feevale

ORIENTADORAS: ALESSANDRA MIGLIORI DO AMARAL BRITO

ANA CAROLINA SANTOS PELLEGRINI

LUCIANA NÉRI MARTINS

Novo Hamburgo
2010

Agradecimentos

É com grande satisfação que agradeço a todos que me proporcionaram conhecimento, aprendizado e oportunidades para poder conquistar cada fase vencida e desejada até hoje.

Agradeço a instituição que superou minhas expectativas enquanto aluno e principalmente à minha família. Esta que me proporcionou a oportunidade de estudar, apoiando minhas escolhas, seja pelo telhado ou pela platibanda, pela laje nervurada ou pela mista, pelo cubo ou pela curva. Obrigado por arquitetarem comigo todos estes anos.

Também devo demonstrar aqui minha gratidão, satisfação e alegria em terminar este curso de graduação e estar levando muito mais que conhecimento teórico e prático. Muito mais que contatos profissionais e indicações. Muito mais que um certificado. Daqui, eu levo amigos.

Graças a estes cada dia que novas etapas se iniciavam tornava-se mais prazeroso e satisfatório estudar Arquitetura e Urbanismo. Com eles aprendi muito mais do que aprenderia sozinho. Com eles evoluí e agora estou me tornando um profissional graduado.

Muito obrigado Carolina Fritz, Adriana Salvadori, Patricia Brock da Fé, Diego Moccelin Lima, Mírian Bernhardt, Karen Kussler, Súriam Nonnemacher da Silva e Pâmila Isabele Lüedke por todos os momentos de estudo, conquistas e muita alegria. Obrigado pela amizade, obrigado por poder dividir esta conquista com todos vocês.

"Mais importante não é a arquitetura, mas a vida, os amigos, e este mundo injusto que devemos modificar."

Oscar Niemeyer

“Reunimos trinta raios e os chamamos de roda;
Mas é do espaço onde não há nada
que a utilidade da roda depende.
Giramos a argila para fazer um vaso;
Mas é do espaço onde não há nada
que a utilidade do vaso depende.
Perfuramos portas e janelas para fazer uma casa;
E é desses espaços onde não há nada
que a utilidade da casa depende.
Portanto, da mesma forma que nos aproveitarmos daquilo que é,
devemos reconhecer a utilidade do que não é.”
Lao-tzu, Tao Te Ching

“Menos é mais.”
Mies van der Rohe

“Um edifício bom não é aquele que fere a paisagem,
mas aquele que faz a paisagem mais bonita do que era antes da construção do edifício.”
Frank Lloyd Wright

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	06
1 ESCOLA, HOTEL E GASTRONOMIA	07
1.1 Descrição	07
1.2 Justificativa.....	08
2 MÉTODO	11
3 LOTE ESCOLHIDO	12
3.1 Apresentação Município	12
3.1.1 Turismo em São Chico	14
3.1.2 Dados Econômicos	15
3.2 Apresentação do Lote Escolhido.....	15
3.3 Legislação vigente e Regime Urbanístico.....	17
3.4 Levantamento Fotográfico	28
3.5 Levantamento de usos, massa edificada e alturas.....	30
3.6 Condicionantes climáticas e fatores bióticos	34
3.7 Sistema viário local	35
4 O PROJETO	39
4.1 Escola-Hotel de Gastronomia.....	39
4.2 Intenções Projetuais	44
4.3 Conceituação, Planejamento e Linguagem.....	49
4.4 Programa de Necessidades – Dimensionamento.....	54
4.5 Legislação e Normas Técnicas Brasileiras	58
5 REFERENCIAIS	63
5.1 Projetos Análogos.....	63
5.1.1 Escola de Gastronomia Basque Culinary Center	63
5.1.2 Escolas-Hotel.....	67
5.1.3 Hotel Sotelia.....	69
5.1.4 Museu do Pão.....	73
5.2 Forma, Materiais e Técnicas Construtivas	75
5.2.1 Casa Cher	75
5.2.2 Container City	77
5.2.3 Casa em Gerês.....	83
5.2.4 Fincube	85
5.2.5 Refúgio São Chico.....	87
5.2.6 Hotel e SPA Verana.....	91
5.2.7 Hotel Juvel	94
CONCLUSÃO	97
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	98
ANEXOS.....	100

INTRODUÇÃO

Arquitetura e Lazer

O trabalho tem como objetivo apresentar a pesquisa realizada sobre o tema escolhido para elaboração do projeto da Disciplina de Trabalho Final de Graduação do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Feevale.

Expõe uma proposta de Escola-Hotel de Gastronomia na cidade São Francisco de Paula, localizada na serra gaúcha.

A cidade foi escolhida para aplicação do projeto considerando a carência de propostas inovadoras na região e percebendo seu potencial e desenvolvimento na área do ecoturismo e turismo rural, reunindo as condições ideais e necessárias para o conceito do projeto, bem como sua localização em relação à região do Estado.

A ideia é de um hotel que ofereça uma opção de lazer e turismo para pessoas que buscam descanso, tranquilidade e conhecimento gastronômico. Dentro da infraestrutura hoteleira, se integrará uma parte acadêmica que funcionará como “ateliê” de cozinha, sendo o diferencial do hotel.

Cria-se um hotel localizado em meio à natureza com atividades variadas, dentre estas, cursos de culinária de curto período para os hóspedes que basicamente se hospedarão ali para realização destas atividades.

Ao final, serão apresentados os resultados das análises, feitas por meio de um programa de necessidade gerado a partir das carências e potenciais levantados, considerando projetos referenciais que já exemplificam uma ideia da arquitetura que será adotada para o desenvolvimento do projeto que irá compor a Escola-Hotel de Gastronomia.

1. ESCOLA-HOTEL DE GASTRONOMIA

1.1 DESCRIÇÃO

Neste trabalho, entende-se por Escola-Hotel de Gastronomia, um hotel de porte pequeno onde parte da sua infraestrutura será direcionada para aulas práticas deste ofício. A proposta é oferecer cursos rápidos onde o público vai interagir com toda estrutura do local, sendo este o diferencial do hotel, como opção de lazer e cultura para todas as idades, atingindo diversos perfis de público. Por tratar-se de uma escola-hotel, os hóspedes estarão automaticamente interagindo com todos os serviços. A parte acadêmica estará integrada à hoteleira disponibilizando toda a sua estrutura de refeitórios, restaurante, espaço de eventos e bar, propiciando uma convivência e maior entrosamento entre aluno e aprendizado.

A cidade oferece uma rede hoteleira restrita, porém de boa qualidade. Conta com sete hotéis, quatro hotéis-fazenda e vinte pousadas, estas em sua maioria, com infraestrutura que se resume a uma área verde com cabanas individuais. Seguindo esta linguagem, não se desenvolverá o projeto em altura, além do lote escolhido já estar localizado em uma região alta não irá causar impacto em relação às edificações no seu entorno.

Lembra-se que o turismo está diretamente relacionado à gastronomia, e que cozinhar ou se alimentar faz parte do nosso dia a dia. Boa parte dos nossos encontros familiares se desenrola ao redor de um fogão, seja preparando uma refeição ou aquecendo a água para o chimarrão. Logo, criar a possibilidade de ir para um local onde uma das atividades específicas seja aprender a cozinhar, e depois ainda poder usufruir destas, pode ser algo muito prazeroso e diferente. Lionel (2005) diz que:

“Gastronomia é cultura. As diferentes sociedades, em cada época da história, manifestaram sua maneira de ser também através da gastronomia.”

Além da escola inserida dentro do hotel, um restaurante estará disposto dentro do programa e necessidades, relacionado de maneira funcional entre a escola e o hotel interagindo como elo de ligação entre ambos. Segundo Gallego (1999), o conceito de restaurante sofreu grandes transformações nas últimas

décadas, entrando na fase de massificação ou popularização. Recorrer a um restaurante já é um ato usual e não esporádico. Um hábito potencializado pela sociedade consumista, que nasceu após a II Guerra Mundial.

1.2 JUSTIFICATIVA

O turismo e a hotelaria são áreas que se desenvolvem cada vez mais e necessitam de bons prestadores de serviços. A Serra Gaúcha é uma região que está em constante evolução. Atualmente, as principais cidades turísticas são Gramado e Canela, por já terem sua imagem consolidada e condicionarem a realidade turística à imagem arquitetônica pré-estabelecida a ambas. Entretanto, cidades vizinhas também começaram a desenvolver seu potencial turístico, tornando assim seu crescimento anual cada vez maior.

Exemplo disso é São Francisco de Paula, cidade escolhida para aplicação do projeto, que a cada ano cresce em sua atividade turística e necessita de empreendimentos diferenciados, que valorizem o seu potencial natural, a paisagem. Cidade esta, conhecida como São Chico, onde os projetos arquitetônicos não estão condicionados a uma linguagem única que limite seu desenvolvimento transformando-a em um cenário.

Tudo isso considerando exemplos de cidades vizinhas que tem regras arquitetônicas onde a cobertura da edificação deve ser construída de uma forma, ou onde a linguagem deve retransmitir o conceito de arquitetura europeia, criando então projetos que não condizem com o real entorno e situação, transformando o contexto em um cenário.

Para a proposta ser implementada faz-se necessária uma área em que a relação com a natureza seja intensa, para que o projeto interaja com ela, de maneira que o usuário passe a considerá-la parte dele. Conforme o site da cidade, a maior parte da área é coberta por gramínea e a Araucária, que aparecem de maneira marcante na região despertando o interesse dos turistas e simbolizando o território.

Por estar a 945 metros acima do nível do mar, São Francisco de Paula não excede os níveis de temperatura mesmo nos dias mais quentes como na região metropolitana. No verão costuma aliviar a sensação térmica do calor, já o inverno

passa a ser rigoroso, aumentando a possibilidade da ocorrência de neve. O que acaba sendo um grande atrativo para os turistas que visitam a serra gaúcha.

A cidade possui um Plano Diretor novo, baseado nas maiores cidades em seu entorno, mas que diferentemente, está sendo aplicado de forma correta, auxiliando no seu crescimento e desenvolvimento.

São Chico apresenta alguns projetos turísticos, são estes:

- Caminhos da Neve: abrange 18 municípios das Serras Gaúcha e Catarinense, valorizando o turismo ecológico sua cultura, onde há maior incidência de neve;

- Rota Romântica: foca a colonização europeia, destacando a cultura e os diversos atrativos que cada cidade oferece, sendo elas Novo Hamburgo, São Leopoldo, Estância Velha, Ivoti, Dois Irmãos, Morro Reuter, Santa Maria do Herval, Presidente Lucena, Picada Café, Nova Petrópolis, Gramado, Canela e São Francisco de Paula;

- Rota dos Campos de Cima da Serra: região com parques e reservas ecológicas onde sete cidades fazem parte, sendo estas: São Francisco de Paula, Jaquirana, Vacaria, Monte Alegre dos Campos, Bom Jesus, São José dos Ausentes e Cambará do Sul;

- Região das Hortênsias: onde Nova Petrópolis, Gramado, Canela e São Francisco de Paula, em um raio de 80 km formam esta região, uma das mais conhecidas, admiradas e visitadas do país.

Por estar apenas a 119 km do estado de Santa Catarina, e a 32 km de Canela, uma das principais cidades turísticas do Brasil, São Francisco de Paula possui um ótimo potencial para ser escolhido como pólo turístico do nosso estado. Lembrando também a previsão de execução do projeto do Aeroporto das Hortênsias, localizado na estrada que liga São Francisco de Paula a Canela. Um projeto que trará à região um número maior de turistas e viajantes uma vez que será inserido de maneira a gerar um crescimento decorrente no raio de seu perímetro. Além disso, vale lembrar que existe o polo UAB (Universidade Aberta do Brasil) da universidade UERGS (Universidade Estadual do Rio Grande do Sul), com curso de graduação em Pedagogia.

Com o projeto, a cidade proporcionará um diferencial no ramo hoteleiro, onde o público poderá criar seu próprio conceito do que a cidade oferece e valoriza.

O viajante estará diretamente ligado ao turismo comercial e cinematográfico de Gramado e Canela, próximo ao estado de Santa Catarina, e apenas a 112 km da capital do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, região metropolitana. Os hóspedes estarão interagindo com uma área natural preservada e sem intervenção humana feita de maneira incorreta e ilegal. O impacto na região será positivo, pois o foco da cidade é totalmente diferente dos que levam turistas a serra Gaúcha, não prejudicando o crescimento destes.

2. MÉTODO

A pesquisa para o desenvolvimento do Trabalho Final de Graduação foi feita através de referenciais de projetos, levantamento bibliográfico, visitas de campo e contatos com profissionais ligados à cidade escolhida, que é São Francisco de Paula.

Assim que definida a cidade e o tema do projeto a ser desenvolvido, se iniciou a busca por referências bibliográficas e pesquisas de campo que justificassem a escolha de ambos. No primeiro momento foi realizada uma visita técnica à Universidade Unisinos, na cidade São Leopoldo, para conhecimento de uma escola especialista em gastronomia. O objetivo era conhecer a infraestrutura para aprendizagem e verificar o interesse dos alunos pelo assunto.

A seguir se procurou reportagens ou algum outro meio de comunicação que documentasse o interesse pelo tema na região escolhida. Não existente, nem divulgado, não foi encontrado nenhuma matéria relacionada a uma Escola-Hotel de Gastronomia para a cidade ou alguma região do Estado. Será trabalhado com pesquisas referenciadas em restaurantes, hotéis e escolas de gastronomia para elaboração do programa de necessidades.

A pesquisa apresentará material fotográfico, documental como arquivos em DWG, (extensão de arquivos de desenho em 2D e 3D do software AutoCAD), fornecidos pela prefeitura de São Francisco de Paula, para elaboração de mapas e leituras urbanas, maquete eletrônica e entrevistas, com o intuito de agregar fundamento à justificativa e descrição do tema.

Serão consideradas legislações e normas técnicas brasileiras para aplicação no projeto. Então, foram pesquisadas todas as normas e leis direcionadas para o projeto pretendido a fim de desenvolvê-lo de forma legal, sustentável e com acessibilidade.

Faz-se importante o levantamento da rede hoteleira na cidade para saber o quanto o tema se torna relevante para ela. Também foram pesquisados os projetos turísticos que São Chico participa para sustentar a escolha mostrando que a cidade se preocupa com esta área.

3. LOTE ESCOLHIDO

3.1 APRESENTAÇÃO DO MUNICÍPIO

Com 3.289,70Km² São Francisco de Paula, está localizado a 945 metros acima do nível do mar, a uma distância de 112 km da capital Gaúcha Porto Alegre, na Serra Gaúcha. (Figura 1 e Imagem 1).

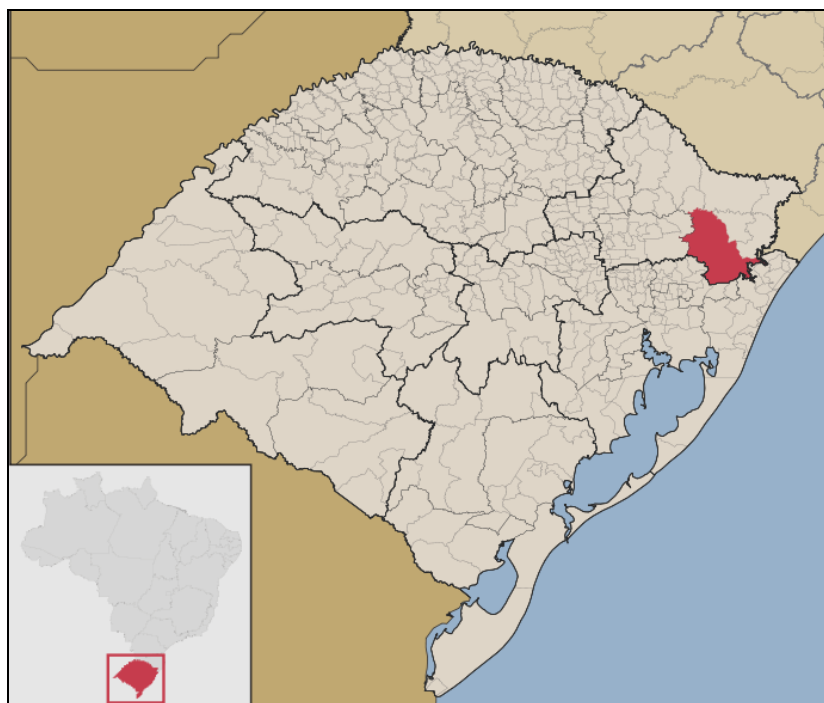


Figura 1 – Mapa de Localização de São Francisco de Paula

Fonte: Wikipedia, 2010

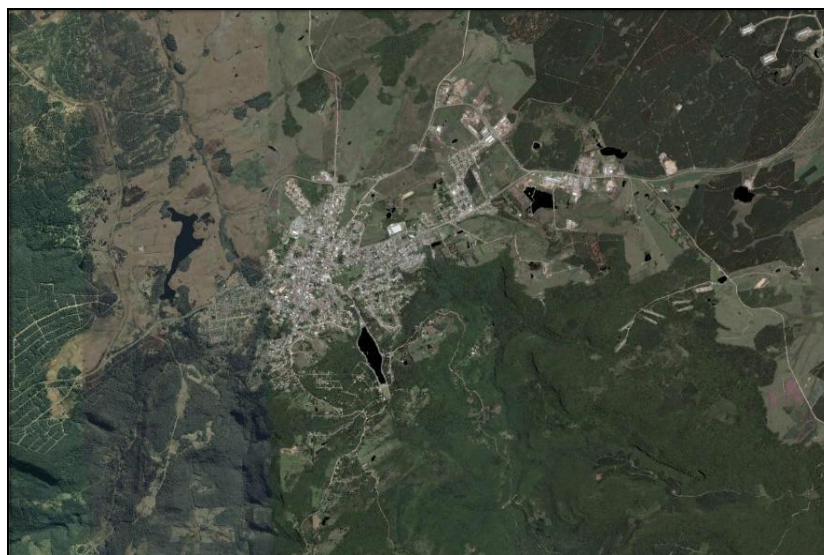


Imagem 1 – Imagem aérea de São Francisco de Paula

Fonte: Imagem de GOOGLE EARTH, 2010

São Francisco de Paula tem como coordenadas geográficas a latitude 29° 27' 03" S e a longitude 50° 35' 41" W. Os pontos extremos do município são:

- Norte: 28° 41' 02" S e 50° 42' 03" W
- Leste: 29° 07' 01" S e 50° 20' 02" W
- Sul: 29° 56' 04" S e 50° 33' 00" W
- Oeste: 29° 04' 01" S e 50° 55' 04" W

A cidade pertence à região "Campos de Cima da Serra", e seu ponto Culminante é o Morro Cerrito, com 1.083 metros de altura.

A criação do município se deu no dia 23 de dezembro de 1902, com data da Emancipação em 07 de janeiro de 1903.

São Chico surgiu no início do século 18, como parada no caminho das tropas de gado do Rio Grande do Sul para o centro do país. Os primeiros habitantes foram os índios Caáguas que estendiam suas aldeias pelas Serras Geral e do Mar. Por volta de 1.700, estavam praticamente dizimados por bandeirantes e por doenças. (São Francisco de Paula, 2010)

A identidade do município pode ser reconhecida em cada serrano, pois os costumes tradicionalistas estão presentes no dia a dia da comunidade, nos eventos, na culinária e nas lidas campeiras. O patrimônio arquitetônico tem destaque absoluto para as construções em madeira e são diversos os casarões, alguns em forma de chalés com telhado em duas águas e frontões nas fachadas, no estilo colonial.

O clima na cidade é o temperado, com perspectiva de um inverno com neve e temperatura média anual de 14,4°C.

A maior parte da área da cidade é coberta por gramíneas e a araucária ainda aparece de maneira marcante na região. (Foto 1)



Foto 1 – Foto aérea de toda a cidade de São Francisco de Paula

Fonte: São Chico, 2010

Limita ao norte com Vacaria (162 km) e Bom Jesus (102 km); ao sul com Maquiné (60 km), Riozinho (66 km), Rolante (60 km), Taquara (40 km) e Três Coroas (24 km); ao leste com Jaquirana (77 km), Cambará do Sul (78 km), Estado de Santa Catarina (119 km), Três Forquilhas (73 km) e Terra de Areia (86 km); a oeste com Canela (32 km) e Caxias do Sul (130 km).

Suas principais vias de acesso são a RS 235, RS 020, RS 110 e RS 453.

Em 2000 a população total no município era de 19.725 habitantes, sendo 12.231, população urbana e 7.494, população rural.

A rede hoteleira oferece além das 20 pousadas e 7 hotéis, 1 motel, 4 hotéis-fazenda e 9 campings. Na área de gastronomia existem 14 restaurantes, 7 bares e 7 confeitarias-café.

3.1.1 Turismo em São Chico

A cidade tem no turismo uma atividade que vem se desenvolvendo intensamente, com vários projetos no setor, focados no turismo rural e no ecoturismo que trará uma maior demanda para o município.

Através do ecoturismo que a boa economia será conquistada em São Francisco de Paula (MESSIAS & BRISTOT apud Plano Ambiental São Francisco de

Paula, 2008, p. 44). O turismo não é considerado uma implantação de meios de hospedagem, alimentação e locais de recreação e lazer, e sim um conceito que integra o desenvolvimento, com investimentos em infraestrutura, vias de acesso e melhor qualidade nos serviços de educação, saúde e segurança locais.

Silva (2004) diz que:

“A arquitetura e o urbanismo em cidades turísticas desempenham papel fundamental na cernização do espaço. Constituindo elementos culturais atrativos, representam um campo de atuação tanto do mercado quanto do poder público para o projeto e o planejamento de ações estratégicas para o desenvolvimento do turismo.”

3.1.2 Dados Econômicos

A agricultura e pecuária respondem por 44,19% da economia municipal, o comércio 16,67 %, o turismo e serviços por 14,88 %, o reflorestamento por 14,16% e a indústria de transformação por 10,05%. (SEFAZ Estadual).

A atividade secundária no Município é pouco expressiva, sendo que as serrarias predominam neste setor da economia, e o comércio está voltado a atender a comunidade local.

A instalação de indústrias no município é discreta, sendo a maioria de pequeno porte, principalmente dos setores calçadistas e de malhas (TEIXEIRA, 2002). São Chico não enfrenta problemas com a poluição industrial, mas tem reduzida oferta de empregos.

3.2 APRESENTAÇÃO DO LOTE ESCOLHIDO

O lote escolhido para o desenvolvimento da edificação está localizado nas Ruas Tiradentes e Mariano da Silva (Imagem 2 e Imagem 3). Estas criam uma espécie de “esquina invertida” conforme se pode notar nas imagens. Com uma área de aproximadamente 23.976,30m², encontra-se em uma região de importante desenvolvimento na cidade, instalada no distrito “Sede”, próximo aos principais acessos da cidade, em uma região com potencial hoteleiro para ser explorado.






Imagem 2 – Imagem aérea do lote e entorno.

Fonte: Imagem adaptada de GOOGLE EARTH, 2010



Imagem 3 – Imagem aérea do lote.

Fonte: Imagem adaptada de GOOGLE EARTH, 2010

-  Rua Mariano da Silva
-  Rua Tiradentes
-  Rua Alziro Torres Filho

A rodovia estadual RS 235 está próxima ao lote escolhido, favorecendo a escola – hotel por ser a rodovia que liga a Canela a São Francisco de Paula.

O lote conforme a imagem acima está situado em uma região com vista privilegiada para o lago São Bernardo, onde se desenvolve os principais eventos da

cidade. O terreno possui topografia em declive com pouca diferença de níveis na parte interessante para realização do projeto.



Figura 2 – Curvas de Nível.

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

3.3 LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGIME URBANÍSTICO

Para a elaboração e desenvolvimento do projeto é preciso analisar as condicionantes projetuais. A análise urbanística foi feita de acordo com o Plano Diretor de Desenvolvimento Ambiental Integrado – PDDAI do Município de São Francisco de Paula – Lei Municipal nº 2392, 14 de novembro de 2006.

Da ordenação territorial, no Capítulo I da composição do Território, Art. 30. consta:

O espaço territorial do Município de São Francisco de Paula é de 3.270,90km², sendo composto pelas áreas abaixo, de conformidade com o Anexo I – Mapa 01 – Distritos (Figura 3):

- I - Cazuzza Ferreira: 680,2181186972km²
- II – Eletra – 307,6801397658 km²
- III – Juá – 334, 4133946497 km²
- IV – Lajeado Grande – 583,6859987068 km²
- V – Rincão dos Kroeff – 219,762093458 km²
- VI – Sede – 597,6387738953 km²
- VII – Tainhas – 547,5037778275 km²



Figura 3 – Distritos de São Francisco de Paula.

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

Art. 33. O espaço territorial do Município de São Francisco de Paula é composto por quatro macrozonas, como abaixo:

- I - Macrozona Urbana;
- II – Macrozona Rural;
- III - Macrozona de Proteção Ambiental;

IV - Macrozona Exclusivamente Industrial.

§ 1º - A macrozona urbana corresponde às áreas caracterizadas pelo processo de urbanização e transformação das características naturais do território, onde deve ser implantado um modelo de ordenamento que promova a reestruturação e qualificação de bairros, vilas e agrupamentos urbanos, viabilizando a otimização do uso da infraestrutura e dos investimentos públicos e privados, através de uma melhor densificação da cidade.

§ 2º - A macrozona rural corresponde à porção do território destinada à atividade primária, em conformidade com a Lei Federal nº. 4.504, de 30 de novembro de 1964 – Estatuto da Terra.

§ 3º - A macrozona de proteção ambiental corresponde à porção do território onde estão localizadas as áreas protegidas pela legislação ambiental.

§ 4º - A macrozona exclusivamente industrial corresponde à porção do território das áreas que fazem parte do Distrito Industrial atual e do Distrito Industrial do Apanhador.

De acordo com o seu Zoneamento Urbano, do Uso e Ocupação do solo, o lote apresenta as seguintes diretrizes:

Art. 159. O uso e ocupação do solo deverá observar os parâmetros de densidade e ocupação estabelecidos no Anexo II – Tabela 02 – Parâmetros Urbanísticos, integrante desta Lei Complementar, respeitadas as demais legislações federal, estadual e municipal.

Art. 160. O Poder Executivo Municipal poderá solicitar adequações ou determinar maiores restrições nos projetos de edificação ou urbanização localizados em áreas com restrições a ocupação, que apresentem:

- I - Declividades superiores a trinta por cento (30%);
- II - Declividades superiores a doze por cento(12%) e solos arenosos;
- III - Encostas nas proximidades de nascentes de cursos d'água;
- IV - Vegetação de interesse ambiental, definida em lei específica.

Art. 161. A implantação das edificações somente poderá ser efetivada com a preservação da vegetação de interesse ambiental existente no imóvel, obedecidas as diretrizes fornecidas pelos órgãos competentes da Administração Municipal, sem prejuízo das disposições contidas em legislação federal e estadual.

Na figura 4 temos as unidades de conservação.

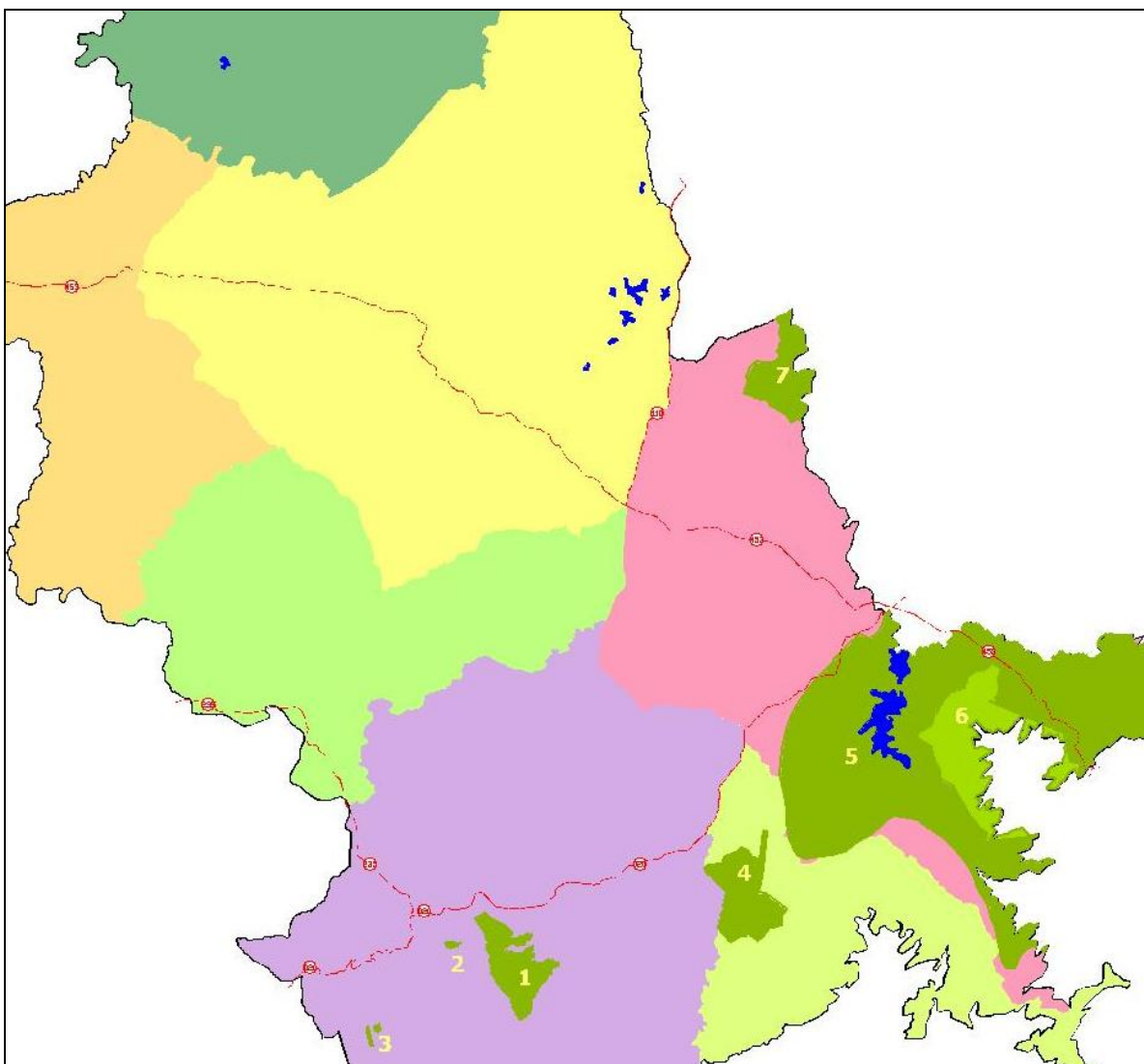


Figura 4 – Unidades de Conservação

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

1. Parque Natural Municipal da Ronda – 1.200 ha
2. Área de Relevante Interesse Ecológico (ARIE) (Jardim Botânico) – 26 ha
3. Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) Mira-Serra – 17 ha
4. Floresta Nacional de São Francisco de Paula (FLONA-SFP) - 1.606,7 ha
5. Área de Proteção Ambiental (APA) Rota do Sol - 21.106,65 ha
6. Estação Ecológica Estadual Aratinga – 3.137,66 ha
7. Parque Estadual do Tainhas - 1.319,03 ha

— Auto Estrada

Na figura 5, o mapa apresenta as florestas presentes na cidade.

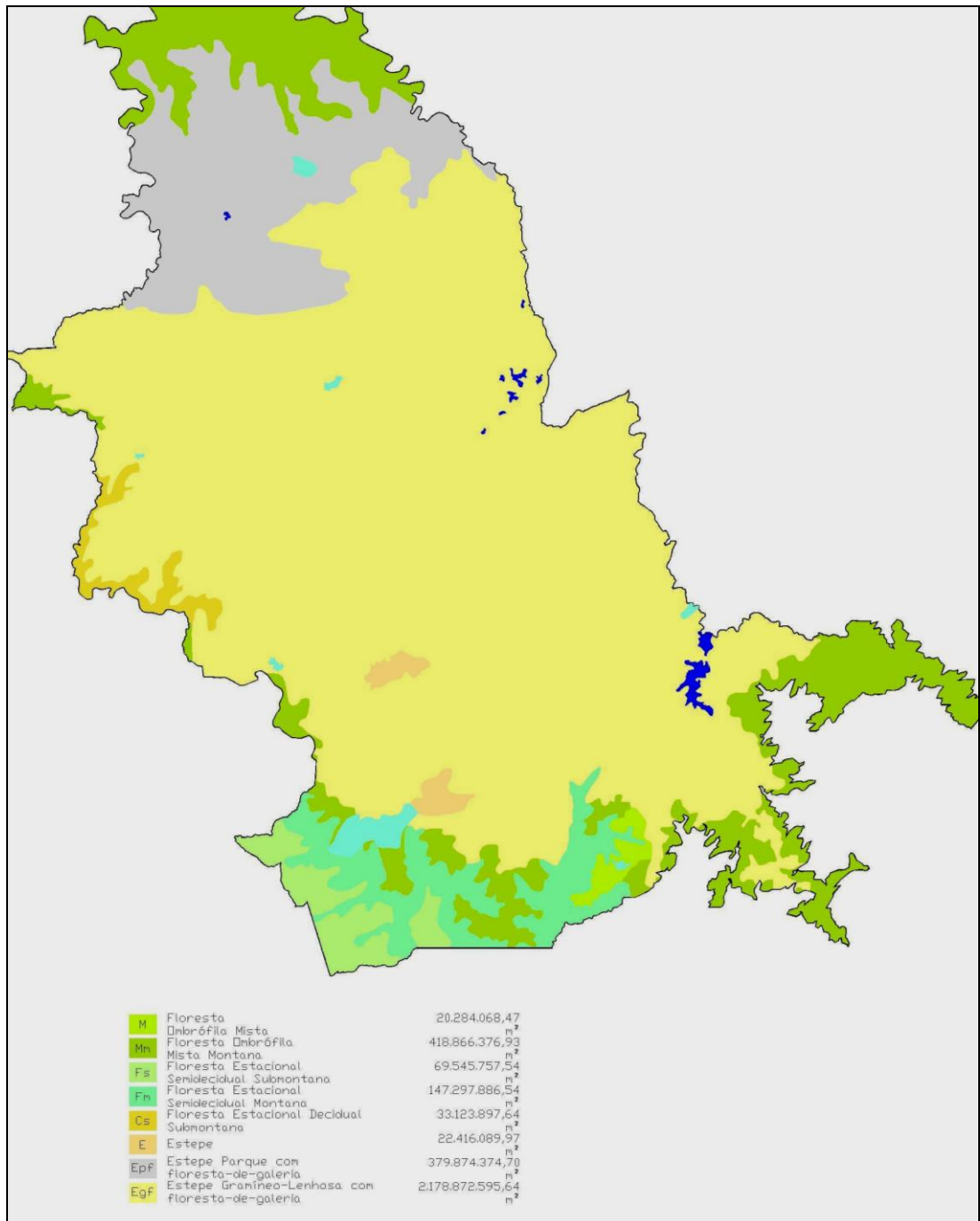


Figura 5 – Vegetação

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

Na figura 6 o mapa apresenta o sistema viário de São Francisco de Paula.

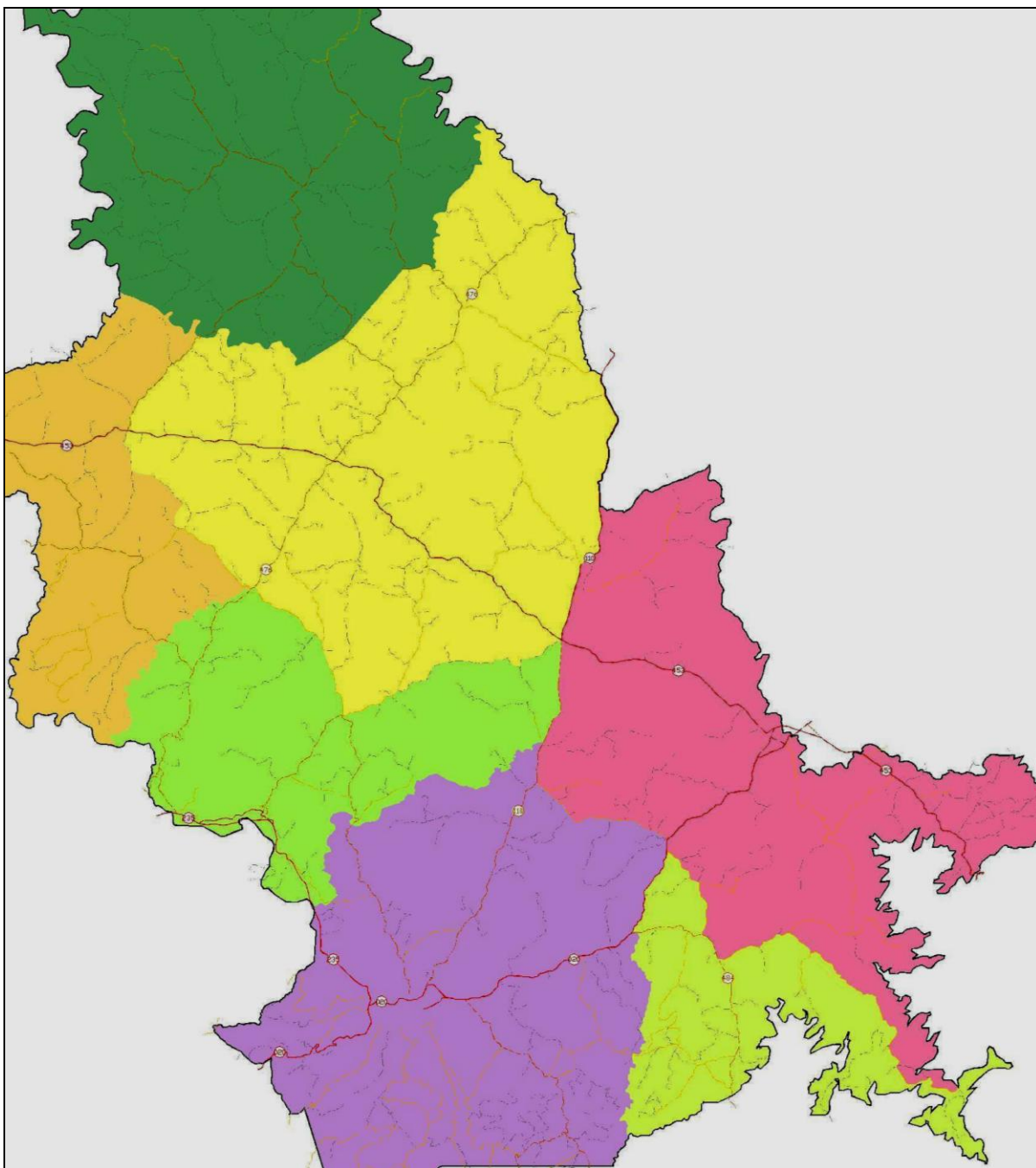


Figura 6 – Sistema Viário

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

Na figura 7, o mapa apresenta a hidrografia da cidade.

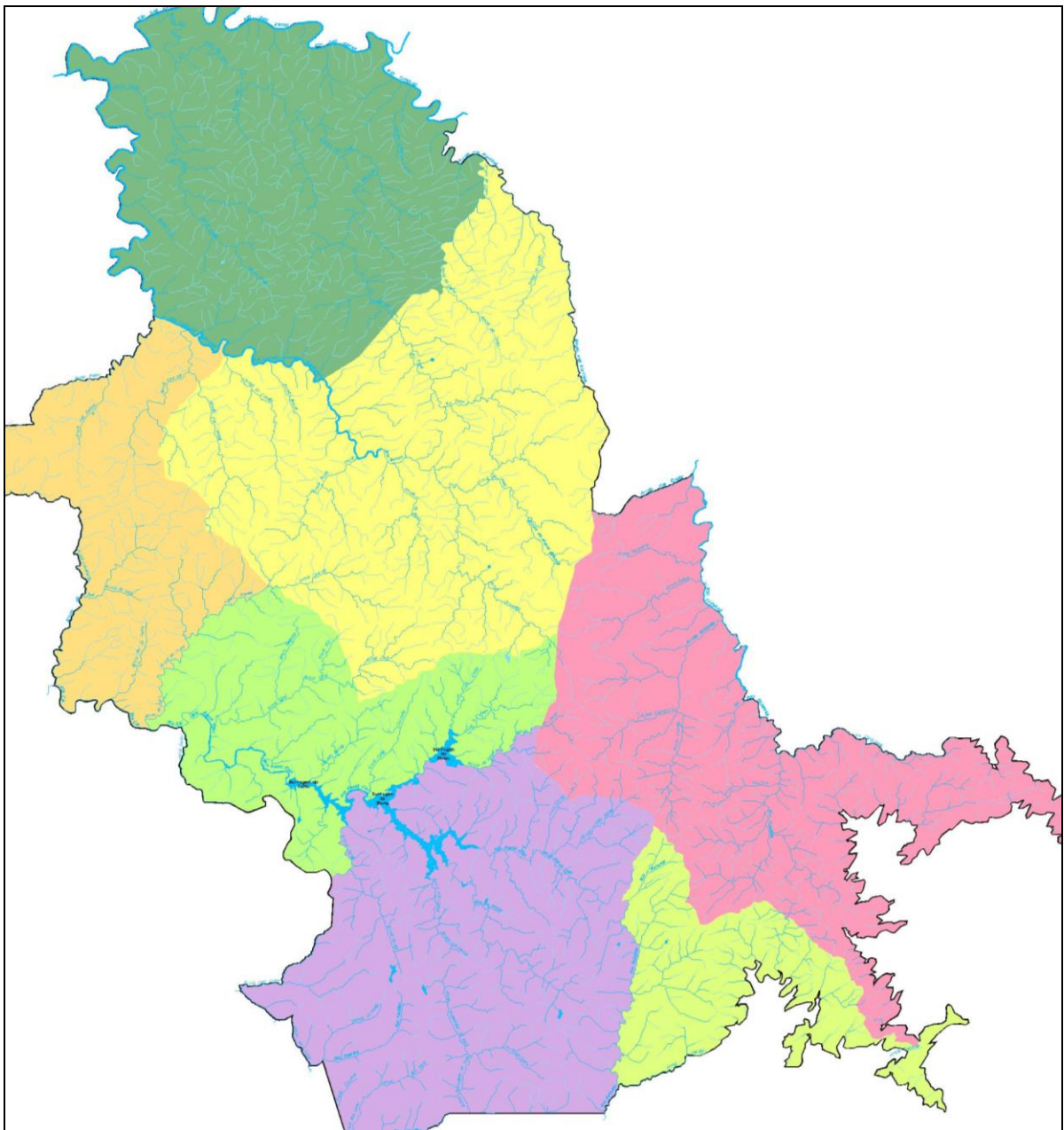


Figura 7 – Hidrografia

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

A partir dos mapas acima, será apresentado, na figura 8, um mapa cruzando todas as informações com a localização e limites do lote, para desenvolvimento e zoneamento inicial do projeto.

É importante que se cruze as áreas de preservação com sistema viário, vegetação e hidrografia com o lote escolhido e suas curvas de nível para que o desenvolvimento do projeto seja realizado de maneira correta e legal.

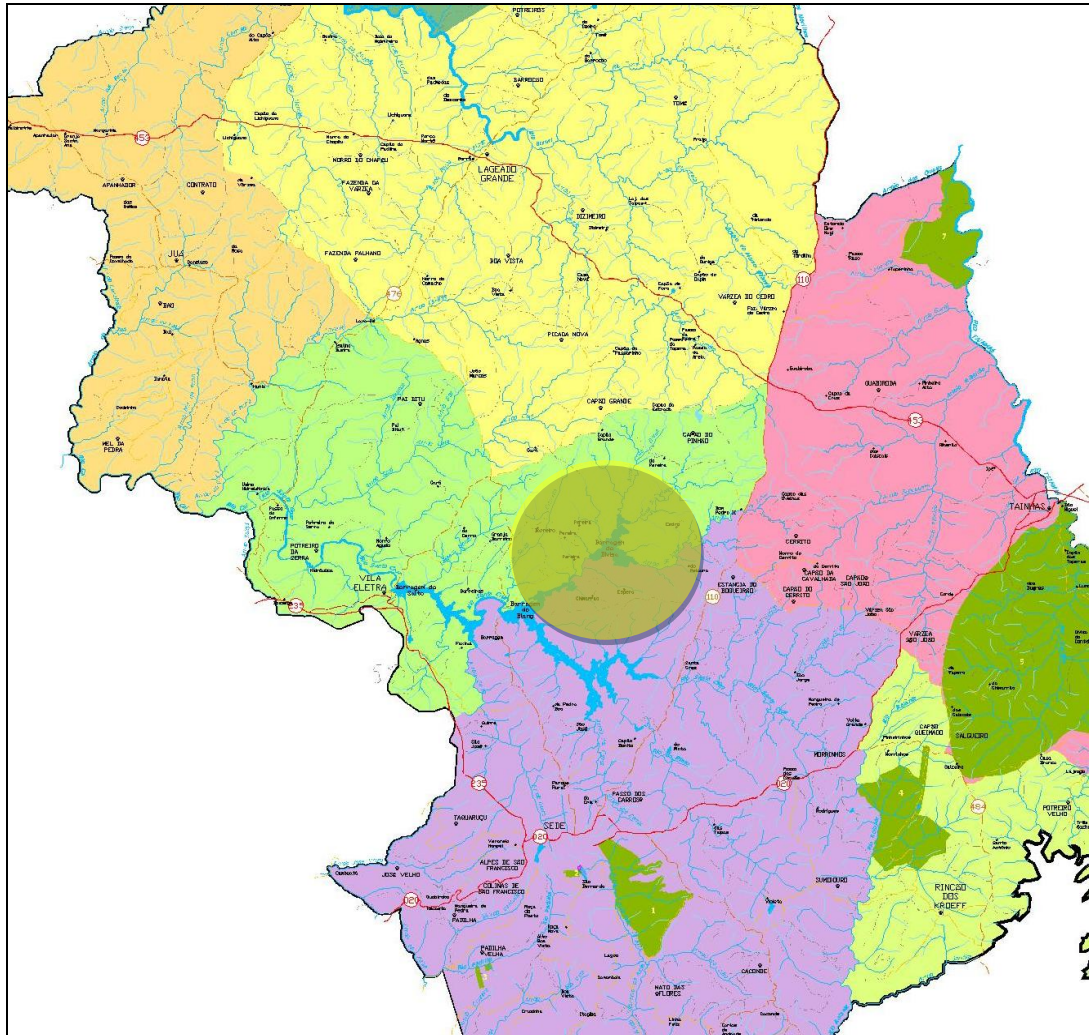


Figura 8 – Cruzamento de Informações, com lote e entorno em destaque.
Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010



Figura 9 – Cruzamento de Informações, com lote e entorno aproximado.

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

Nota-se que o lote está localizado no distrito Sede, e não possui nenhum sistema hidrográfico cortando sua área. Ao mesmo tempo vale destacar a existência de uma área de preservação no entorno, o Jardim Botânico. Onde existe um sistema viário planejado e executado conforme mostra o mapa. Também podemos perceber a mancha preta que representa o lago São Bernardo e mostra o quanto ele representa na região.

Após análises estruturais e ambientais, partimos para os índices estabelecidos para desenvolvimento dos projetos na cidade.

I - Índice de Aproveitamento:

IA Mínimo = Índice mínimo de construção

IA Básico = Índice Básico de Construção

IA Máximo = Índice de Incentivo à Construção

IA Operação Urbana = Índice Pago de Construção

Macrozona Urbana:

a. Residência unifamiliar: IA Mínimo: 0,20

IA Básico: 1,50

IA Máximo: -

IA Operação Urbana : -

b. Residência multifamiliar: IA Mínimo: 0,20

IA Básico: 2,00

IA Máximo: 3,00

IA Operação Urbana : 4,00

c. Não Residencial: IA Mínimo: 0,20

IA Básico: 2,00

IA Máximo: 3,00

IA Operação Urbana : 4,00

Exclusivamente Industrial:

Industrial e correlatos: IA Mínimo: 0,20

IA Básico: 1,50

IA Máximo: 2,00

IA Operação Urbana : -

II - Taxa de Ocupação (TO):

Macrozona Urbana:

a. Residência unifamiliar: TO = 50%

b. Residência multifamiliar: TO = 65%

c. Não Residencial: TO = 80%

Exclusivamente Industrial:

Industrial e correlatos: TO = 75%

III - Taxa de Permeabilidade (TP):

Macrozona Urbana:

- a. Residência unifamiliar: TO = 20%
- b. Residência multifamiliar: TO = 20%
- c. Não Residencial: TO = 20%

Exclusivamente Industrial:

Industrial e correlatos: TO = 20%

É obrigatório o recuo de frente de 4,00m.

O código de obras apresenta normas específicas para atividades e usos.

Título III - Seção II

Hotéis, Pensões e Congêneres

Art. 102. Os hotéis, pensões e congêneres devem atender às seguintes disposições, além das demais previstas pelo presente Código:

I - ter, além dos compartimentos destinados à habitação (apartamentos ou quartos), as seguintes dependências:

- a) vestíbulo para instalação de portaria;
- b) sala de estar geral;
- c) entrada de serviço.

II - ter vestiários e instalações sanitárias privativas para o pessoal de serviço;

III - no caso de não existirem sanitários privativos, deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, na proporção de um vaso sanitário, um chuveiro e um lavatório para cada grupo de seis hóspedes.

3.4 LEVANTAMENTO FOTOGRÁFICO

Abaixo, levantamento fotográfico do lote na altura do observador.

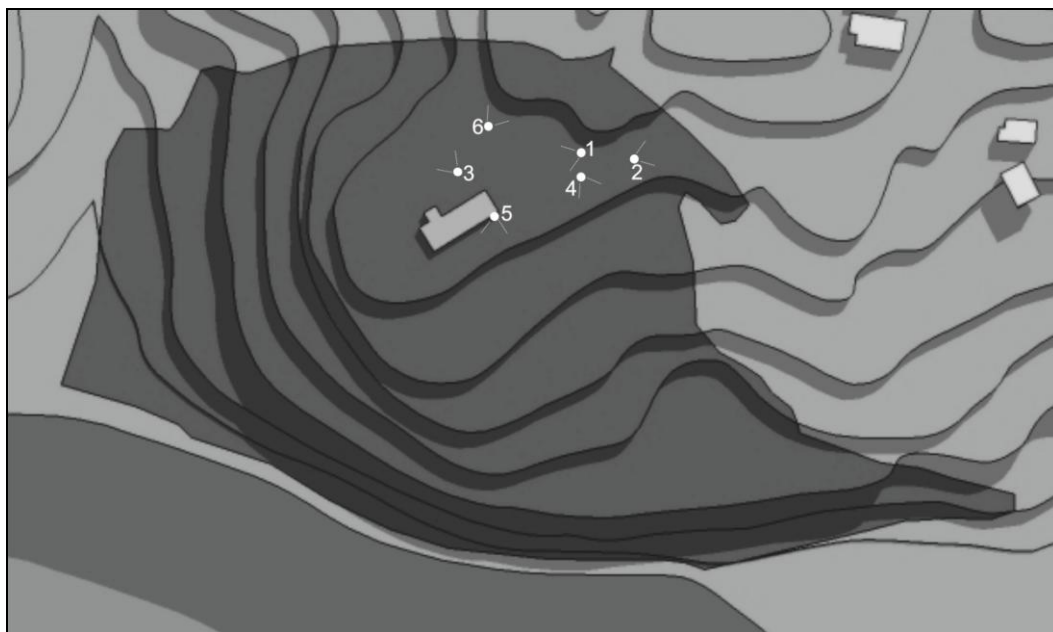


Figura 10 – Vistas da área edificável.



Vista 1



Vista 2



Vista 3



Vista 4



Vista 5



Vista 6



Montagem panorâmica do terreno.

Na foto panorâmica acima é apresentada toda parte onde é permitida a construção dentro do lote, levando em consideração o raio de cem metros a partir do lago São Bernardo conforme exige a legislação local.

Identifica-se a presença de duas araucárias com a copa medindo um raio de 3,60m e 4,07m, atingindo uma altura de mais ou menos 10m de altura. (Foto 8)



Foto 2 – Árvores araucárias existentes no lote. Consideradas na elaboração do projeto.

3.5 LEVANTAMENTO DE USOS, MASSA EDIFICADA E ALTURAS

Através do estudo fundo-figura, nota-se a malha criada através do projeto urbanístico desenvolvido em São Francisco de Paula, assim como se percebe um raio em torno do lago no qual se respeitou a legislação vigente e o número de edificações é baixo suficiente para não representar impacto prejudicial à região.

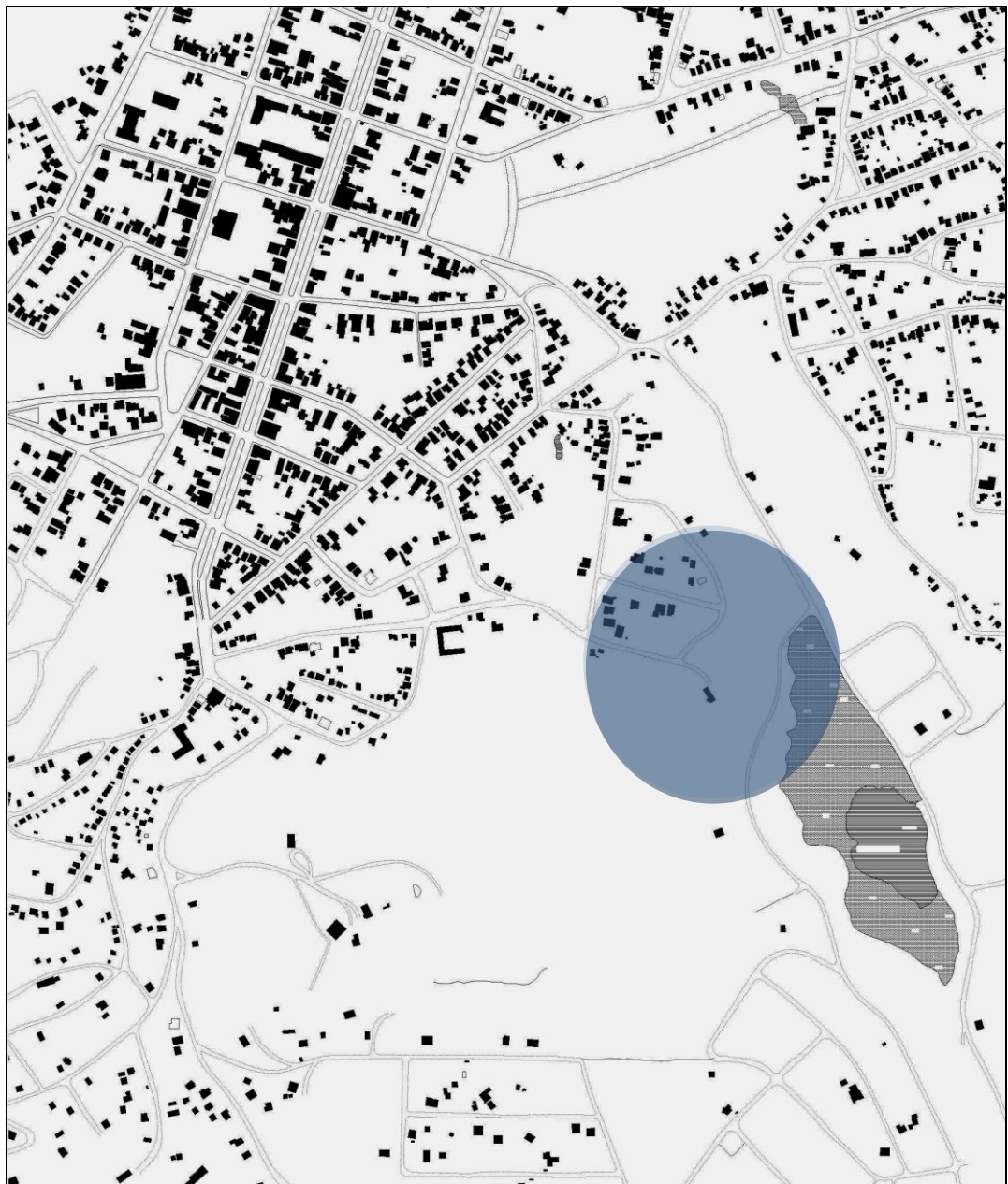


Figura 11 – Massa edificada no entorno do lago São Bernardo.

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

É de extrema importância para o desenvolvimento da edificação, que sejam analisadas a massa edificada, as alturas e usos da quadra, do entorno do lote. A escola-hotel deve interagir e penetrar na malha de maneira que a leitura seja fácil e legível.

Na figura 12 podemos ver que no lote existe uma edificação. Porém esta se encontra em ruínas e será desconsiderada para desenvolvimento do projeto.(Foto 3)



Figura 12 – Massa edificada no entorno do lago São Bernardo, com lote em destaque.
Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010



Foto 3 – Edificação no lote. Situação atual é de ruína.

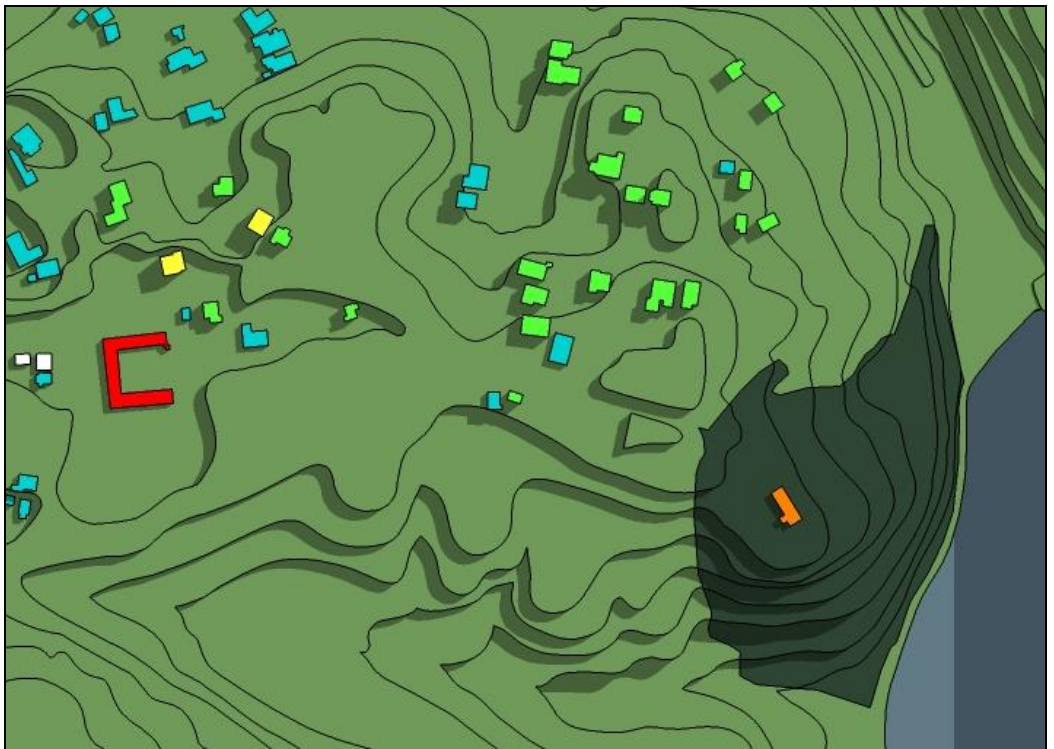


Figura 13 – Massa edificada no entorno com curvas de nível. Lote em destaque.

Fonte: Maquete eletrônica criada pelo autor.

Na figura 13 foi feito um estudo com as curvas de nível, usos e alturas. O lote escolhido localiza-se em uma região residencial. Sendo assim a maior parte das edificações se resumem a residências de 1 a 3 pavimentos. No entorno, a única excepcionalidade é o presídio, destacado em vermelho.

A cor azul representa edificação de um pavimento. A cor verde, dois pavimentos, e a cor amarela, três pavimentos. No lote destacado, em laranja, está representada a edificação em ruínas existente.

Nas próximas figuras veremos a relação das alturas com o entorno e curvas de nível.

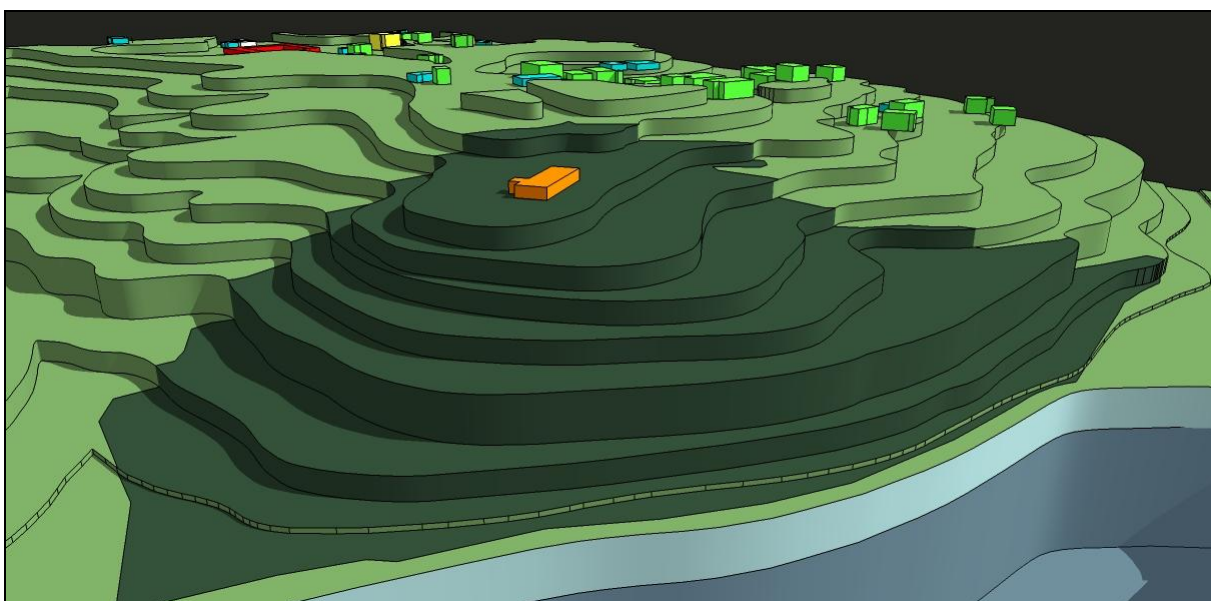


Figura 14 – Relação curvas de nível com entorno e lote escolhido.

Fonte: Maquete eletrônica criada pelo autor.

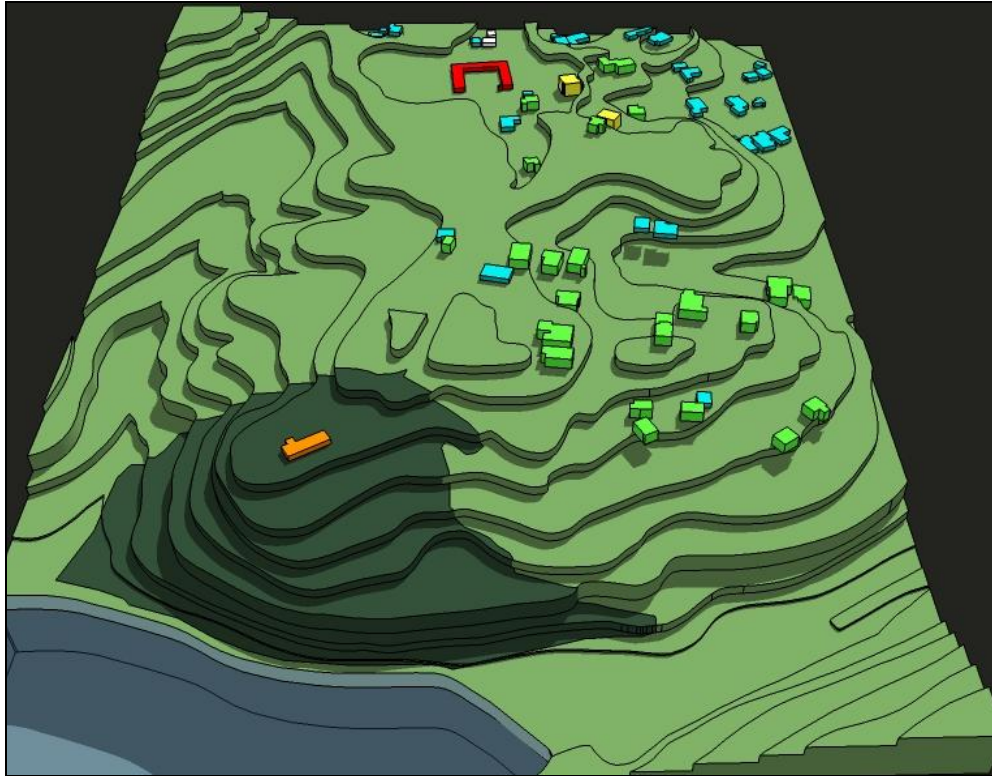


Figura 15 – Curvas de nível da região e alturas das edificações.

Fonte: Maquete eletrônica criada pelo autor.

Na figura 15 é possível perceber a relação entre as edificações, e concluir que existe uma distância consideravelmente interessante para a aplicação do projeto no lote escolhido. Mesmo que o projeto se desenvolvesse em altura, o impacto no entorno não prejudicaria a relação e desenvolvimento das edificações já existentes, entre si ou com a própria região.

3.6 CONDICIONANTES CLIMÁTICOS E FATORES BIÓTICOS

São Francisco de Paula apresenta a temperatura média anual em torno de 14,4°C, sendo que a média no mês de janeiro é de 20°C e em julho um pouco inferior a 11°C. Já a média do mês mais quente é de 27°C e das mínimas no mês mais frio fica entre 6°C. e 7°C.

A média pluviométrica anual situa-se em torno de 1800 mm, e os meses mais chuvosos são janeiro, fevereiro e setembro e o menos chuvoso, novembro. Tais características definem o clima do município como Superúmido a Úmido. De acordo com RADAMBRASIL, citado no plano ambiental do município, o número de

ocorrência de geada é superior a trinta dias por ano, e embora não ocorram todos os anos, na região também ocorrem nevadas.

Em relação à vegetação, a maior parte é constituída por exemplares de *Araucária angustifolia*, isolados ou em agrupamentos, formando capões e mata de galeria, os quais são compostos por exemplares típicos de Floresta Ombrófila Mista. No plano ambiental de São Francisco de Paula diz que:

“ A Floresta Ombrófila Mista, que também é conhecida como Mata com Araucária, geralmente situa-se em altitudes superiores a 800 metros, podendo ocorrer esporadicamente em locais mais baixos. A fisionomia dessa floresta é dada pela *Araucária angustifolia*, que em alguns locais formam dossel superior a 30 metros.”

3.7 SISTEMA VIÁRIO LOCAL

O lote está situado em uma parcela da cidade onde o planejamento urbano ainda encontra-se em desenvolvimento. Pode-se dizer que a malha criada é consequência dos assentamentos no entorno, criados espontaneamente, que atualmente começam a ser regularizados.

Mesmo em condições limitadas, o lote tem acesso rápido e em boas condições. Ligado às vias primárias da cidade, onde se desenvolve o corredor de circulação central originando o centro comercial e administrativo de São Francisco de Paula. (Figura 16)

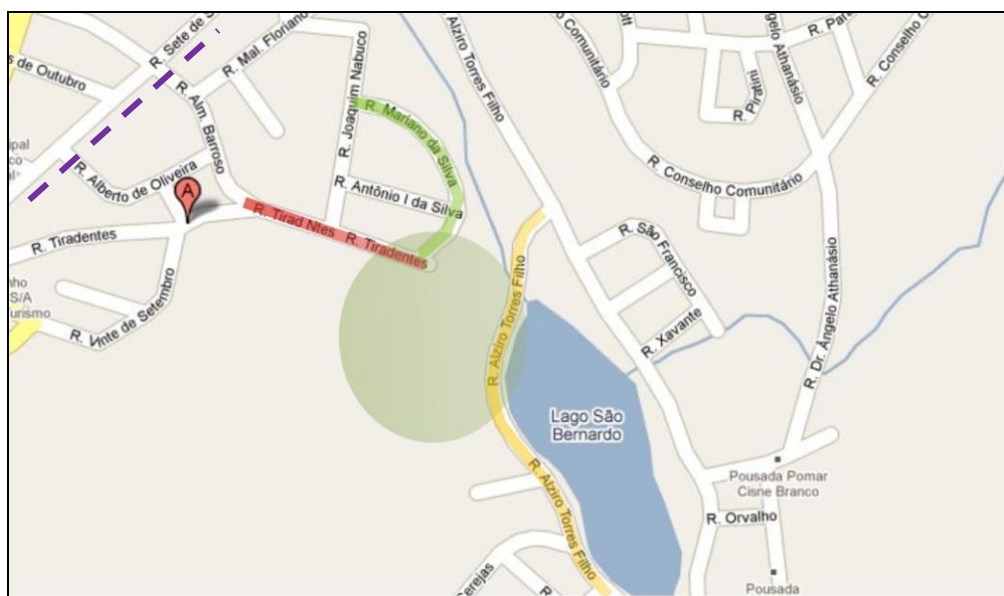


Figura 16 – Vias e Acessos.

Fonte: Imagem adaptada de GOOGLE MAPS, 2010

Na figura 16 é possível identificar as vias de acesso ao lote, e sua relação com entorno.

A Rua Alziro Torres Filho não terá nenhuma entrada ou acesso ao lote, isso porque a parte do lote que faz testada nesta via está dentro do raio de cem metros do lago. Assim, não será proposto nenhum tipo de circulação de pessoas entre esta via e o terreno. (Foto 04)



Foto 04 – Vista da Rua Alziro Torres Filho.

Já as ruas Tiradentes e Mariano da Silva, fazem testada frontal com o lote e é através da Rua Tiradentes que se tem o acesso direto ao corredor de circulação urbano, centro, que é a Avenida Sete de Setembro, destacada com linha tracejada lilás. (Fotos 05 e 06)

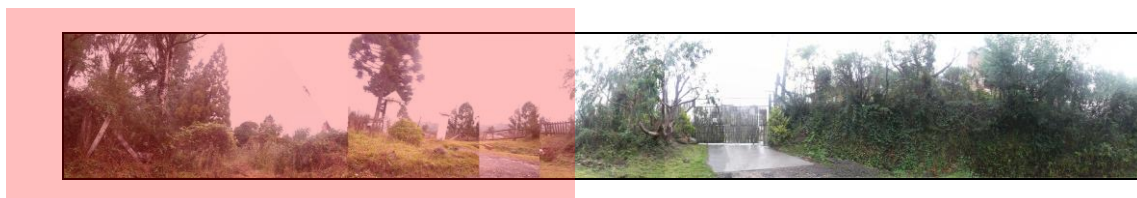


Foto 05 – Montagem panorâmica testada Rua Tiradentes. Terreno em destaque.



Foto 06 – Montagem panorâmica testada do terreno na Rua Mariano da Silva.

Nas fotos percebe-se que a presença da natureza é constante no entorno, e que para desenvolver a edificação será preciso ter como partido esta condicionante.

Vale reparar também que o impacto nas testadas parte apenas da natureza e que a existência de residências no local é quase nula. Então, a preocupação passa a ser o impacto no entorno natural e não sobre alguma residência existente nos lotes vizinhos.

Na foto 07 temos a relação do lote com o lago São Bernardo. A diferença de níveis entre lago e lote, mostra que a edificação a ser projetada não será prejudicada por barreiras.

Contrário a isso, a edificação não deve causar grande impacto no entorno, principalmente em altura, já que a linguagem adotada será a mesma das edificações do entorno. A edificação irá interagir sem prejudicar a vista e a paisagem das pessoas que caminham na ciclovia, em torno do lago.



Foto 07 – Vista do lago São Bernardo para o terreno escolhido. Destacando edificação em ruínas existente.

4. O PROJETO

4.1 ESCOLA HOTEL DE GASTRONOMIA

Para começar a traçar as linhas que coordenarão o projeto foi necessário fazer um levantamento de toda rede hoteleira que está próxima ao lote escolhido, e que de alguma forma poderia prejudicar ou ser prejudicada pela nova proposta a ser implantada na região.

O principal hotel da cidade está inserido a menos de 500 metros do lote escolhido, o hotel “Cavalinho Branco”. (Foto 08 e Imagem 04)



Foto 08 – Fachada principal do hotel Cavalinho Branco.



Imagem 04 – Lote escolhido em laranja e Hotel em amarelo.

A proposta e o perfil do hotel acima mencionado não prejudicarão e não oferecerão concorrência ao o hotel pretendido, já que a procura do hóspede será diferenciada. O Cavalinho Branco trabalha com um público que valoriza um cenário mais rústico.

Em um raio de 1,4km é possível encontrar pousadas, também renomadas e conhecidas pela sua prestação de serviços de boa qualidade, como “A Pousada do Engenho”, que oferece hospedagem em cabanas com todas as refeições inclusas e um SPA dentro da infraestrutura. O número de hóspedes varia de 10 a 40 pessoas dependendo da infraestrutura da rede hoteleira. As pousadas têm como perfil, clientes que buscam hospedagem com preço diferenciado, ou a sensação de estar “na sua casa de campo”, que por serem cabanas em meio à natureza transmitem essa ideia. (Foto 09 e Imagem 05)



Foto 09 – Vista externa de uma das cabanas oferecidas na pousada.



Imagem 05 – Lote escolhido em laranja e Pousada em vermelho.

Assim como conhecer a rede hoteleira da região, buscaram-se informações sobre cursos voltados para gastronomia, procurando entender melhor a estrutura

acadêmica na área. Na entrevista e pesquisa de campo realizada no dia 10 de março de 2010, com a Coordenadora Executiva do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia na Universidade Privada Unisinos, Professora Luciana Teichmann, se buscou aprimoramento e conhecimento do programa de necessidades para desenvolvimento deste projeto. A Unisinos é a primeira universidade gaúcha a oferecer o curso superior em Gastronomia, o qual tem duração de três anos e pode ser realizado em horário diurno ou noturno, dependendo do semestre em que será cursado.

Atualmente o curso possui em torno de 220 alunos, que se distribuem nos turnos diurnos e noturnos, e no primeiro semestre de 2010 a 10ª turma concluí o curso. Como método de ensino e proposta diferenciada, o curso desenvolve nos primeiros quatro semestres aulas práticas, e nos dois últimos aulas teóricas.

As turmas são compostas por 36 alunos, de maneira que cada uma delas seja fechada e siga a mesma sequência de matérias da proposta curricular, e ao mesmo tempo para que a infraestrutura suporte a quantidade de alunos de cada uma, já que os laboratórios e salas de aula devem atender o mesmo número de alunos.

É importante ressaltar que a maior parte dos alunos não reside na cidade, São Leopoldo, que é onde a universidade está localizada, e sim em cidades da região como: Bom Princípio, Feliz, Carlos Barbosa, Santa Maria, Rio Grande, ou até mesmo de outros estados como Santa Catarina. Isso nos mostra que, mesmo em um raio de 340 km, como a distância de São Leopoldo a Santa Maria ou a Rio Grande, existem pessoas com disposição para fazer o curso de Gastronomia.

Levando em consideração que o curso não oferece hospedagem, nem infraestrutura disponível aos alunos para permanência fixa, como apartamentos de estudante ou albergues, nota-se que há mercado e uma vez apresentada uma boa proposta, com infraestrutura acadêmica, não faltarão interessados.

A Escola-Hotel de Gastronomia não será uma escola de gastronomia, nem hotelaria, nem nenhum tipo de instituição de ensino onde o aluno tendo concluído seu curso receba seu diploma. Ao contrário disso, será um hotel onde as pessoas estarão se hospedando para usufruírem da infraestrutura, nada mais lógico e comum.

Neste hotel, o cliente terá como atividades oferecidas aulas de culinária e no final, poderá testar os conhecimentos adquiridos, na prática.

Assim como no curso de gastronomia visitado na Universidade Unisinos, serão oferecidos laboratórios e salas específicas para cada tipo de aula. Isso dependerá do curso que o aluno-hóspede estará inserido. Também, será criado um restaurante onde todos realizarão suas refeições. A escola será equipada com um número suficiente de cozinhas industriais para o desenvolvimento das aulas e prestação de serviços ao hotel, que serão apresentadas junto com o programa de necessidades nos capítulos a seguir.

O hotel estará diretamente relacionado com a linguagem criada pela maior parte da rede hoteleira da cidade. Lembrando que a maior parte é constituída por pousadas, com cabanas ou casas, sem muito impacto no lote e entorno, oferecendo como principal atrativo o contato com a natureza.

A edificação deverá respeitar a legislação ambiental vigente da cidade, em anexo, e intervir de maneira correta na área natural existente. Isso porque segundo esta, não é permitido edificar em uma faixa de cem metros em torno do lago São Bernardo, visando à preservação da área natural e evitar edificações irregulares. Sendo assim, conforme figura 17, a área edificável no lote diminui e se restringe a 9.144,13m².

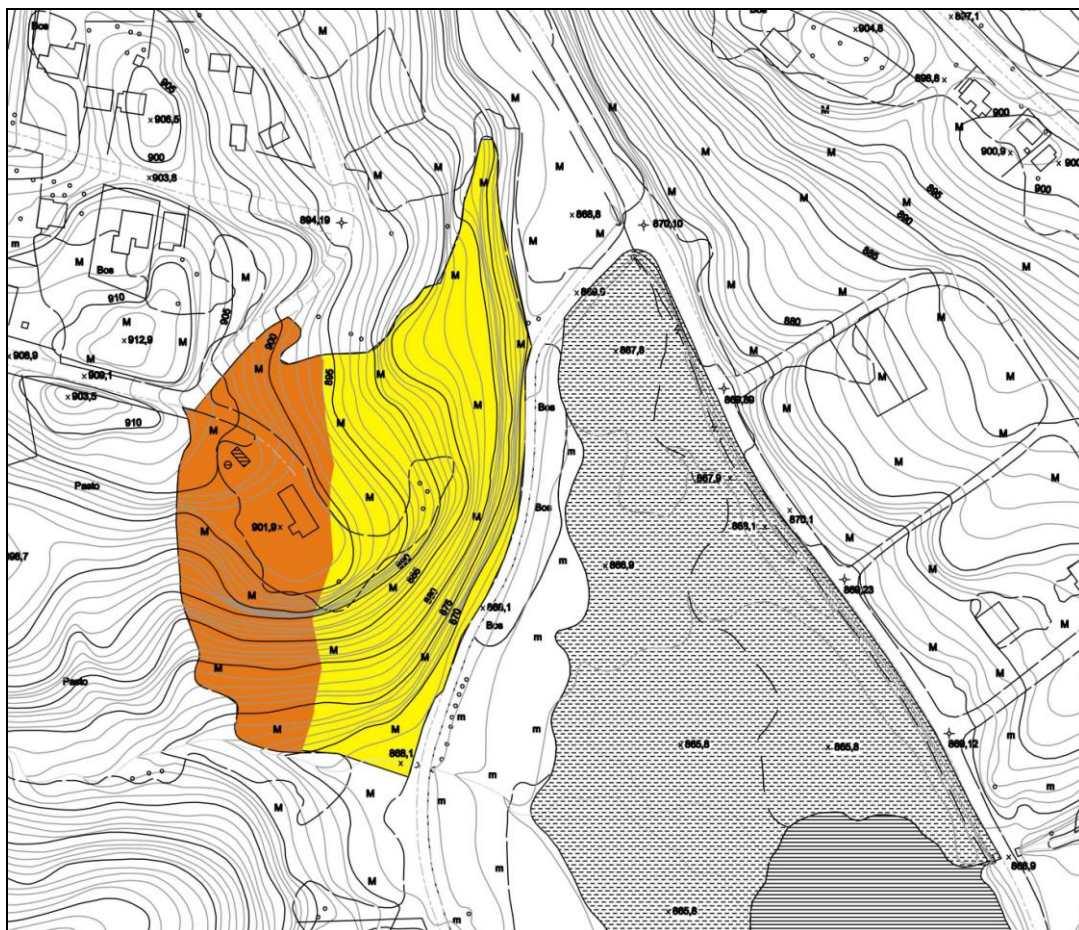


Figura 17 – Lote em destaque com edificação em ruínas existente e identificação da área edificável em um raio de cem metros do lago São Bernardo.

Fonte: Imagem adaptada de arquivo DWG, fornecida pela Prefeitura Municipal de São Francisco de Paula, Março 2010

- Área Edificável
- Parte do lote dentro do raio de cem metros

4.2 INTENÇÕES PROJETUAIS

A intenção é de trabalhar elementos os quais retomem a linguagem da natureza, cru e natural.

A cidade é carente de referenciais para seu desenvolvimento ainda ser maior. São Chico possui poucos projetos imponentes, um deles é a “Casa da Serra”, projetada pelo Studio Paralelo. Nela, são utilizados materiais e técnicas com acabamento natural assim como a linguagem da natureza. (Imagem 06,07 e 08)



Imagem 06 – Relação edificação natureza.
Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010

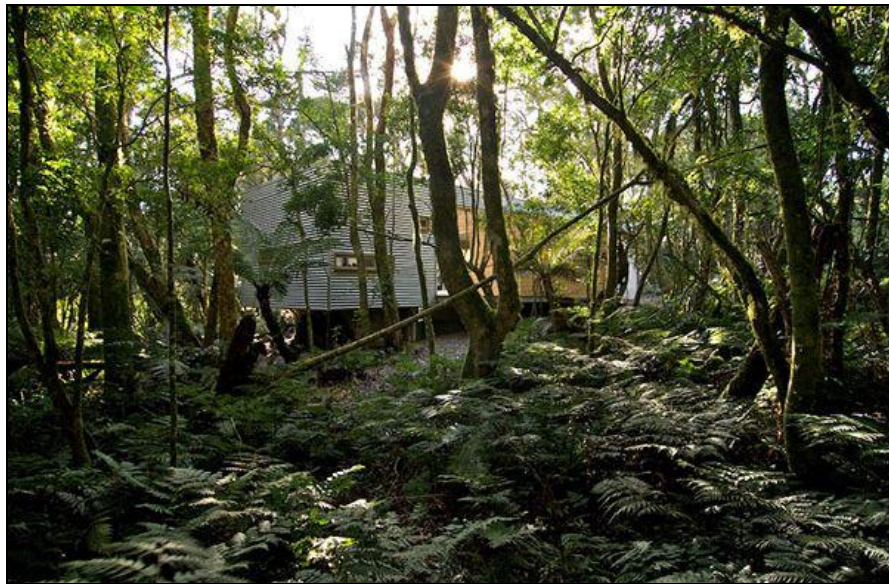


Imagem 07 – Relação edificação natureza.
Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010



Imagem 08 – Detalhe para materiais e técnicas construtivas.

Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010

Assim, será proposta a configuração e zoneamento da Escola-Hotel, partindo de um lançamento onde as condicionantes principais são as diferenças de nível, o desenho do terreno, a orientação solar e funcionalidade.

Os apartamentos serão definidos de acordo com as normas da Embratur. Considerando os tipos de apartamento:

- “Twin” possui duas camas, do tamanho 1x2m;
- “Double - double” possui duas camas 1,30x2m;
- “Queen” possui uma cama Queen na medida 1,50x2m ou 1,60x2m;
- “King” possuiu uma cama king na medida 2x2m;
- “Califórnia King” possui uma cama na medida 1,80x2m;
- “Oversized Twin” possui duas camas twin na medida 1,15x2m;
- “Queen - queen” possui duas camas Queen;
- “Double – Studio” possui uma cama Double e um sofá-cama;
- “Queen – Studio” possui uma cama Queen e um sofá-cama;
- “King – Studio” possui uma cama king e um sofá-cama;
- “Parlor” um sofá-cama;
- “Wall bed”, com uma cama de parede.

A seguir, uma listagem de como cada área do hotel irá se desenvolver gerando futuramente o dimensionamento e aperfeiçoando o programa de necessidades, uma vez que estes ambientes serão lançados como memorial de intenções. Todo o programa foi baseado na pesquisa bibliográfica e em visitas de campo para conhecimento dos ambientes. A Escola-Hotel irá apresentar as seguintes áreas:

- Área de hospedagem, hall de serviços, rouparia e WC, hall de hóspedes, circulação, apartamentos, e suítes;
- Área social, dividida em “lobby” com portaria, atendimento, mensageiro, correio, sanitários masculino e feminino e telefones públicos;
- “Front Office” com recepção, caixas, cofres, depósito de bagagens, sala administrativa com gerências e CPD (Centro de Processamento de Dados), ambulatório, contabilidade, setor de reservas, marketing, vendas e salas para treinamento dos funcionários;
- Áreas de estar com sala de estar e de TV;
- Restaurante e bar, que estarão ligados e vão relacionar a área social com área acadêmica;
- Área de eventos, planejada apenas com uma sala auditório integrada à área social e área acadêmica;
- Área de serviços com portaria de serviços, controle de funcionários, segurança, protocolo, vestiários, rouparia, refeitório e sala de descanso;
- Área de recebimento e armazenamento, ligada às áreas administrativas e de serviços, que terá doca de carga e descarga, controle de recebimento, triagem, balança, depósitos, almoxarifados e adega;
- Cozinha principal com câmaras frigoríficas de uso diário, área de cocção básica, preparo de saladas e sobremesas, padaria e confeitaria, higienização de panelas, controle de *room-service*, higienização de louças, área de distribuição, escritório do chefe de cozinha e sanitários do pessoal de cozinha;
- Almoxarifado e controle com setor de panos, prataria, louças e cristais; material de limpeza, de consumo dos hóspedes, de manutenção e de escritório; móveis e estofados, cortinas e carpetes, máquinas e ferramentas;
- Lavanderia e governança dividida em recebimento com duto de roupa suja e área de recebimento e triagem; Lavanderia com lavadoras, secadoras,

máquinas de passar, sala de costura, estacionamento de carrinhos, depósito de roupa limpa, sala do chefe de lavanderia, equipamento de vácuo e ar comprimido, e governança, com sala do chefe de governança e depósito de material de limpeza;

- Áreas de manutenção com sala do chefe da manutenção, almoxarifado, refrigeração, hidráulica, elétrica, marcenaria, estofados, jardinagem, funilaria, pintura e reparos;
- Área dos equipamentos com sistema de água, sistema de esgoto, caldeiras, sistema de ar condicionado, combustíveis, sistema de energia elétrica e sistemas eletrônicos;
- Área de recreação com saunas, duchas, piscina adulta e infantil, sala de estar, controle e rouparia de esportes, vestiários, parque com trilhas e salão de jogos;
- Área de Transportes com controle de estacionamento, sala dos manobristas, sanitário, terminal de ônibus e heliporto;
- Área acadêmica, com cozinha industrial, laboratórios para aulas práticas, sala de aula, bistrô, mini auditório e banheiros.

A seguir, na Imagem 09 temos um primeiro lançamento da proposta de zoneamento funcional para aplicação no lote.

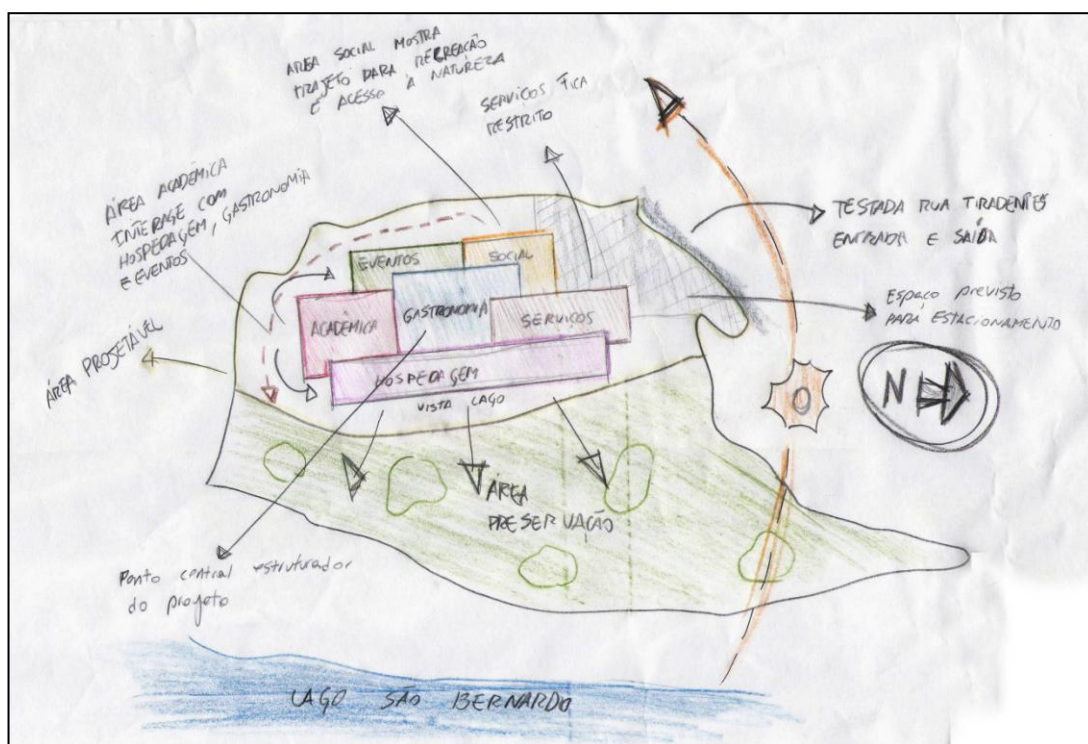


Imagem 09 – Zoneamento funcional para aplicação de projeto no lote.

Desenvolvido pelo Autor.

4.3 CONCEITUAÇÃO, PLANEJAMENTO E LINGUAGEM

Para entender como será a relação entre hotel, escola e gastronomia é preciso partir dos conceitos básicos do que cada um deles representa, como funciona, que linguagem utiliza para intervir no ambiente e por último, qual a maneira de atingir o público.

Hotel

Um hotel é definido pela Embratur e a ABIH (Associação Brasileira da Indústria de Hotéis) conforme o padrão e as características das suas instalações, isto é, o nível de conforto, a qualidade dos serviços e os preços. Cada hotel varia de acordo com sua localização, podendo ser um hotel de cidade, de praia, de montanha, de aeroporto, etc., ou até mesmo conforme sua proposta, como por exemplo, hotéis de turismo, negócios, lazer, cassino, convenções, etc.

De acordo com o mais recente sistema de classificação dos meios de hospedagem pela Embratur, o projeto pretendido se adapta ao tipo de “Hotel de lazer – HL”, com localização em uma área rural ou local turístico fora do centro urbano, com partido arquitetônico horizontal, onde o perfil da clientela serão turistas em viagens de recreação e lazer.

O hotel estará inserido em uma área natural, e ao mesmo tempo a uma distância de 1km do centro comercial, assim como da entrada da cidade e próximo de várias estradas que ligam São Francisco de Paula a outras cidades da região.

Andrade (2001) apresenta o planejamento e o programa de áreas do hotel, explicando que os hotéis são constituídos por áreas de hospedagem, públicas e sociais, administrativas, serviços, alimentos e bebidas, equipamentos e opções recreativas.

Segundo Andrade (2001), cada uma das áreas, suas atividades e funcionalidades são ligadas no mesmo esqueleto, possuem papel importante para o bom desempenho do dia a dia hoteleiro. É importante que uma análise individualizada seja feita sob cada uma destas, e considerando detalhes importantes, como, por exemplo, nunca esquecer que a área de hospedagem pode representar de 65% a 85% da área total do hotel, o que não deixa de ser lógico já

que no geral é sua maior fonte de receita. Já dentro das áreas públicas, deve-se desenvolver o ambiente considerando as entradas e estacionamento, que tipos de veículos terão acesso e de que maneira o farão. Pensar na relação do “lobby” com a edificação, isso porque será o primeiro contato com o cliente, e geralmente este é o ambiente que transmite a primeira impressão ao hóspede a respeito do hotel. E diretamente ligado a ele, não deve esquecer-se do bar e do restaurante, que além da relação com o “lobby”, deve conectar-se à rua.

Ainda nesta área, devemos considerar o setor de eventos, parte do turismo relacionada a congressos e conferências, que cresce em média 10% ao ano, (ANDRADE, 2001).

É difícil prever o dimensionamento destes ambientes, uma vez que não têm relação com o número de apartamentos no hotel. O que acontece na maioria das vezes é que hotéis de maior porte costumam ter grandes salões de conferências ou convenções, e hotéis menores apresentam infraestrutura simplificada de acordo com o seu perfil.

A área administrativa do hotel estabelecerá um diagrama funcional conforme a preferência da empresa que vai gerenciar o local. Isso porque estas áreas podem ser agrupadas conforme o relacionamento e contato com os hóspedes. Estas podem estar todas no mesmo pavimento, assim como, definir que determinados setores estejam agrupados em um local separado e mais privado.

Já a área de serviços deve ser independente e exclusiva para funcionários. Dentro dela se desenvolverá ambientes como vestiários e refeitório que estarão em contato com elevadores de serviço e a área administrativa.

Na proposta do projeto as áreas recreativas estarão relacionadas diretamente com a natureza. Além disso, fará parte da recreação o contato com o ambiente natural que o lote escolhido oferece.

Restaurante

O restaurante não será somente destinado ao preparo e venda de refeições e bebidas, como geralmente é pré-estabelecido conceitualmente a um restaurante. O principal diferencial é que ele servirá como um plano de fundo para as aulas da escola, onde os alunos-hóspedes poderão exercitar o conhecimento adquirido no

local. Além de servir para prática, o restaurante servirá como ateliê para deveres do dia, “extracurriculares”. Isto é, o hospede terá livre acesso, quando o restaurante estiver livre, para utilizar a cozinha e demais setores de serviços que desejar.

Segundo Lionel (2005):

“O departamento de alimentos e bebidas faz parte do organograma geral do hotel, na dependência do tamanho e categoria do estabelecimento hoteleiro, tem-se um departamento de alimentos e bebidas, adaptado a cada uma das realidades em questão. No que concerne a alimentos e bebidas, sua estrutura organizacional poderá estar esquematizada. Quanto à estrutura de um restaurante, não inserido num hotel, esse se apresenta de forma mais simplificada, pois não pressupõe serviços de andares, convenções, ou mesmo bar.”

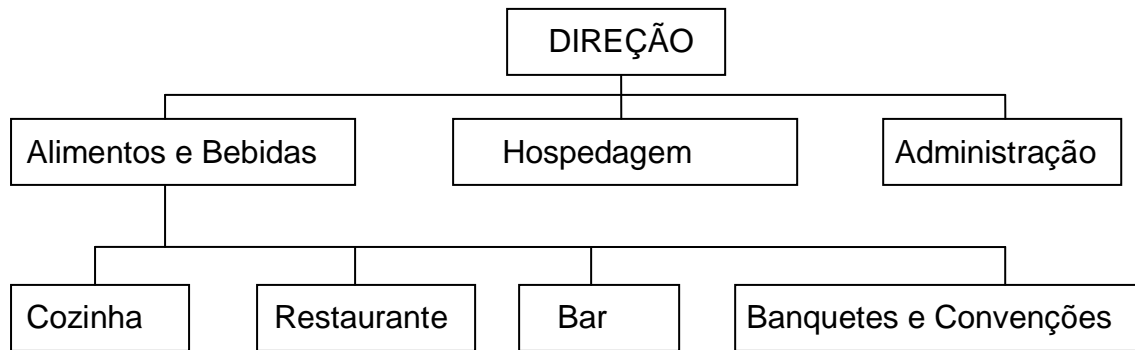
Dentro do programa de necessidades do restaurante, não podemos esquecer que a cozinha é a área de maior importância e deve ser bem resolvida. Para um bom projeto de cozinha é preciso planejar prevendo e solucionando problemas antes mesmo que estes aconteçam. Para isso é importante levantar todos os dados necessários indicando futuros problemas seja no uso pessoal, institucional ou industrial. Segundo Antônio Romão (1996):

“O planejamento de um Sistema de Alimentação Coletiva depende de suas funções, complexidade de ações e aspectos econômicos das instalações. Naturalmente não existe uma forma padrão e sim um estudo, de caso por caso, e o projeto final será fruto de um levantamento profundo e estudos de fatores específicos ao estabelecimento, como localização, infraestrutura existente, padrão de serviços, etc.”

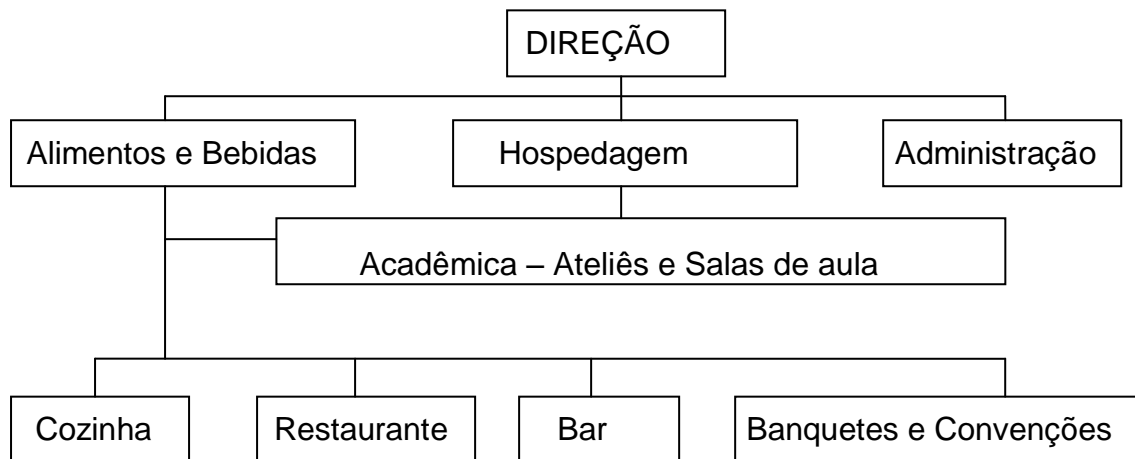
Em relação à distribuição das áreas a cozinha se distribuí da seguinte maneira:

- Produção dispõe de 40% da área total;
- Armazenagem dispõe de 20%;
- Atendimento ao cliente 40%.

A estrutura de um hotel se desenvolve da seguinte maneira:



Com o acréscimo de uma área destinada a aprendizagem, o hotel pretendido passa a ter a estrutura conforme organograma abaixo:



Escola de Gastronomia

A Escola oferecerá um programa simples, baseado no número de hóspedes que o hotel suportará, integrada à parte pública do hotel, onde também estará localizado o restaurante. Será adaptada para todo perfil de hóspedes, tais como crianças, adultos, idosos, portadores de necessidades especiais e grandes grupos de funcionários de empresas que tenham algum tipo de relação com a gastronomia para a prática e aprendizagem.

Para entendermos como funciona uma escola de gastronomia foi realizada no dia 10 de março de 2010 uma visita de campo a uma instituição de ensino na área. Considerada referência dentro do estado, como escola de gastronomia, a Universidade Privada Unisinos, possui a seguinte estrutura funcional:

- Um laboratório de nutrição e dietética, que funciona como cozinha experimental;
- Um laboratório para experimentos sobre alimentos e nutrientes;
- Um auditório de gastronomia, onde ocorrem aulas teóricas, com uma “cozinha-palco” pequena;
- Uma sala de pedidos e notas;
- Uma sala de pré-preparo, para estoque e organização das aulas, ligada diretamente ao auditório para quando houver aulas teóricas ou apresentações de cozinheiros de fora do curso, este setor esteja em contato direto e sirva de apoio;
- Um laboratório de análise sensorial que trabalha os sentidos, onde os alunos ficam em mesas separadas para não haver influência, sendo induzido apenas pelo sentido trabalhado;
- Um espaço “gourmet” com cozinha de apoio;
- Um bistrô onde ocorrem as aulas sobre atendimento e preparo de como servir a mesa, tipos de bebidas, desenvolvimento de serviços dentro de um restaurante, além de servir como cenário para realização de provas de avaliação no final do semestre.
- E, por fim, o curso também dispõe de três salas para as aulas teóricas.

Esta estrutura funcional é utilizada para o curso de graduação em gastronomia e uma vez que a proposta do projeto pretendido é de uma Escola-Hotel, que oferecerá cursos rápidos e informais, onde a quantidade de alunos será reduzida, a estruturação será simplificada e direcionada à proposta do local.

Escola Hotel de Gastronomia

Uma vez descrito como cada parte funcionará, é importante apresentar como estes três projetos irão interagir entre si, seu conceito, planejamento e linguagem.

O conceito é o da integração e união. O diferencial do projeto, que será a área acadêmica gastronômica, funcionará como eixo e em torno deste, outras áreas como administração, hospedagem e áreas sociais irão se desenvolver. O terreno tem visão privilegiada de uma área natural preservada e possui diferenças de nível que serão tomadas como partido para resultado formal.

O planejamento que deve anteceder o projeto de arquitetura possui alguns aspectos que devem ser considerados conforme cada caso, são estes:

- O segmento de mercado que se destina o hotel;
- O perfil do usuário: varia de acordo com os gostos pessoais, necessidades, exigências, etc.;
- A localização: implica no tipo de hotel que irá construir;
- A definição do programa e da relação das áreas;
- E o tipo de hotel.

Para linguagem da edificação é importante entender a linguagem da natureza, que é crua, e sem disfarçar suas camadas, assume o seu papel na área natural. Como a árvore que possui um tronco grosso e forte com raízes fundadas a alguns metros de profundidade presa como se estivesse ali porque faz parte do local, temos a edificação. Esta vai assumir materiais e técnicas construtivas, que serão apresentados no capítulo o qual fala dos referenciais análogos, item materiais e técnicas construtivas. A edificação vai intervir com o entorno e as próprias árvores, mas de maneira que nenhuma prejudique a outra. Se buscará uma arquitetura com impacto suave para o lote.

4.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES – DIMENSIONAMENTO

Baseado na pesquisa feita na Universidade Privada Unisinos no dia 10 de março de 2010, no livro “Restaurante – Técnicas de Serviço” e no livro “Hotel, Planejamento e Projeto”, foi elaborado um programa de necessidades adaptado à situação do projeto desenvolvido. O programa da instituição não será inserido no contexto de mesma forma, já que o resultado final será um mix destes dois tipos de serviços que serão unificados em um projeto. No capítulo “conceito, planejamento e linguagem”, foi explicado como se planeja e distribui as áreas do projeto, assim

como nas “intenções projetuais” foi listada a relação de áreas e funções para que o programa de necessidades fosse desenvolvido.

A seguir, estão definidas as atividades e elementos que serão tomadas como partido inicial. Neste momento será trabalhado com estimativas, e todos elementos poderão ser modificados assim que o projeto começar a ser dimensionado.

ÁREA	SETOR	QUANTIDADE	Área Unid.	Área Total
Hospedagem	Hall de Serviços	1	10	10
	Rouparia	1	20	20
	WC	2	4	8
	Hall	1	30	30
	Circulação	1	10% TOTAL	435
	Apartamento Double	20	25	500
	Apartamento King	10	25	250
Social	Lobby/Portaria	1	15	15
	Atendimento	1	20	20
	Mensageiro	1	6	6
	Correio	1	6	6
	Sanitários masc. e Fem.	2	10	20
	Telefone público	1	6	6
Front Office	Recepção	1	40	40
	Caixa	1	10	10
	Cofre	1	15	15
	Depósito bagagens	1	40	40
	Sala administrativa	1	50	50
	Gerência	1	12	12
	CPD	1	8	8
	Ambulatório	1	20	20
	Contabilidade	1	30	30
	Reservas	1	20	20
	Marketing	1	40	40
	Vendas	1	40	40
Treinamento	1	100	100	
Estar	Sala Estar	1	60	60
	TV	1	25	25
	Restaurante	1	80	80
	Bar	1	12	12
	Cozinha principal	1	15	15
	Cocção	1	15	15

Gastronomia	Salada e Sobremesa	1	7	7
	Padaria e confeitaria	1	12	12
	Higienização de panelas	1	15	15
	Controle Room-Service	1	3	3
	Higienização Louças	1	7	7
	Distribuição	1	5	5
	Escritório Chefe	1	9	9
	Sanitário pessoal serviços	2	3	6
Eventos	Auditório	1	270	270
	Sanitário Fem. E Masc.	2	12	24
	Direção	1	12	12
	Cozinha auxiliar	1	12	12
Serviços	Portaria	1	12	12
	Controle funcionários	1	9	9
	Segurança	1	7	7
	Protocolo	1	9	9
	Vestiários	2	25	50
	Rouparia	1	40	40
	Refeitório	1	60	60
	Sala Descanso	1	25	25
Recebimento e armazenamento	Carga e Descarga	1	50	50
	Controle recebimento	1	15	15
	Triagem	1	30	30
	Balança	1	15	15
	Depósito	1	50	50
	Almoxarifado	1	50	50
	Adega	1	15	15
Almoxarifado e Controle	Panos	1	12	12
	Pratarias	1	12	12
	Louças	1	12	12
	Cristais	1	12	12
	Material Limpeza	1	18	18
	Consumo hospedes	1	25	25
	Manutenção	1	30	30
	Material escritório	1	15	15
	Móveis e estofados	1	30	30
	Cortinas e carpetes	1	25	25
	Máquinas e ferramentas	1	35	35
	Recebimento	1	7	7
	Triagem	1	12	12
	Lavadoras	1	20	20
	Secadoras	1	20	20
	Máquinas se passar	1	15	15

Lavanderia e Governança	Sala costura	1	12	12
	Estacionamento carrinhos	1	15	15
	Depósito de roupa limpa	1	12	12
	Sala chefe de lavanderia	1	9	9
	Governança	1	20	20
	Sala chefe governança	1	10	10
	Depósito material limpeza	1	35	35
Manutenção	Sala chefe manutenção	1	10	10
	Almoxarifado	1	30	30
	Refrigeração	1	25	25
	Hidráulica	1	25	25
	Elétrica	1	25	25
	Estofados	1	35	35
	Jardinagem	1	15	15
	Pintura	1	7	7
	Reparo	1	25	25
Recreação	Sauna	2	30	60
	Piscina Adulta	1	60	60
	Piscina Infantil	1	60	60
	Controle e Rouparia	1	12	12
	Vestiário Masc. E Fem.	2	25	50
	Sala de Jogos	1	60	60
Transportes	Controle Estacionamento	1	15	15
	Manobristas	1	9	9
	Sanitário	2	3	6
	Terminal Ônibus	1	80	80
	Estacionamento	1	40% TOTAL	1740
Acadêmica	Cozinha Industrial	1	60	60
	Pedidos e Notas	1	12	12
	Pré Preparo	1	12	12
	Sala Auditório	1	100	100
	Análise Sensorial	1	45	45
	Gourmet	1	55	55
	Bistrô	1	55	55
	Banheiro Fem. E Masc.	2	12	24
Sala de aula	1	45	45	
ÁREA TOTAL	5.940m ²			

4.5 LEGISLAÇÃO E NORMAS TÉCNICAS BRASILEIRAS

O projeto da Escola-Hotel de Gastronomia irá ser adaptado para pessoas portadoras de necessidades especiais conforme NBR 9050. Isso não será um diferencial, apenas cumprirá a regularização, propiciando que todas as pessoas possam utilizar todos ambientes projetados.

Sendo assim, como já é de costume projetar dentro das normas, aqui serão destacadas áreas importantes específicas dentro deste projeto, como unidades habitacionais, banheiros, e a parte acadêmica que se torna o diferencial.

Dentro da norma serão destacados os seguintes tópicos:

- **Área para manobra de cadeiras de rodas sem deslocamento**

As medidas necessárias para a manobra de cadeira de rodas sem deslocamento, conforme a figura 18 são:

- a) para rotação de 90° = 1,20 m x 1,20 m;
- b) para rotação de 180° = 1,50 m x 1,20 m;
- c) para rotação de 360° = diâmetro de 1,50 m.

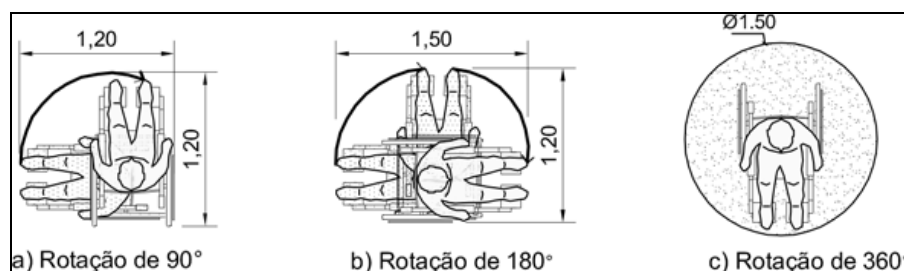


Figura 18 — Área para manobra sem deslocamento.

- **Boxe para bacia sanitária acessível**

Os boxes para bacia sanitária devem garantir as áreas para transferência diagonal, lateral e perpendicular, bem como área de manobra para rotação de 180° , conforme figura 19. Quando houver mais de um boxe acessível, as bacias sanitárias, áreas de transferência e barras de apoio devem estar posicionadas de lados diferentes, contemplando todas as formas de transferência para a bacia.

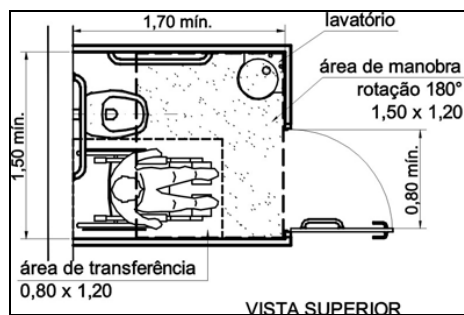


Figura 19 — Boxe para bacia sanitária - Transferência lateral.

- **Boxes para chuveiro e ducha**

Área de transferência

Para boxes de chuveiros deve ser prevista área de transferência externa ao boxe, de forma a permitir a aproximação paralela, devendo estender-se no mínimo 0,30 m além da parede onde o banco está fixado, sendo que o local de transposição da cadeira de rodas para o banco deve estar livre de barreiras ou obstáculos, conforme figura 20. Quando houver porta no boxe, esta não deve interferir na transferência da cadeira de rodas para o banco e deve ser de material resistente a impacto.

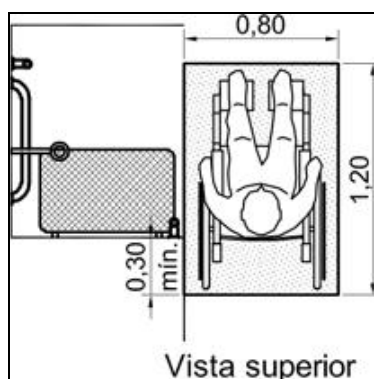


Figura 20 — Área de transferência para boxe de chuveiro

- **Locais de hospedagem**

Condições específicas

Em hotéis, motéis, pousadas e similares, os auditórios, salas de convenções, salas de ginástica, piscinas, entre outros, devem ser universalmente acessíveis.

Pelo menos 5%, com no mínimo um do total de dormitórios com sanitário, devem ser acessíveis. Estes dormitórios não devem estar isolados dos demais, mas distribuídos em toda a edificação, por todos os níveis de serviços e localizados em rota com acessibilidade. Recomenda-se, além disso, que outros 10% do total de dormitórios possam ser adaptáveis.

As dimensões do mobiliário dos dormitórios acessíveis devem atender às condições de alcance manual e visual previstos e serem dispostos de forma **a não obstruírem uma faixa livre mínima de circulação interna de 0,90 m** de largura, prevendo área de manobras para o acesso ao sanitário, camas e armários. Entre os armários e cama deve haver pelo menos uma área com diâmetro de no mínimo 1,50 m que possibilite um giro de 360°, conforme figura 21. A altura das camas deve ser de 0,46 m.

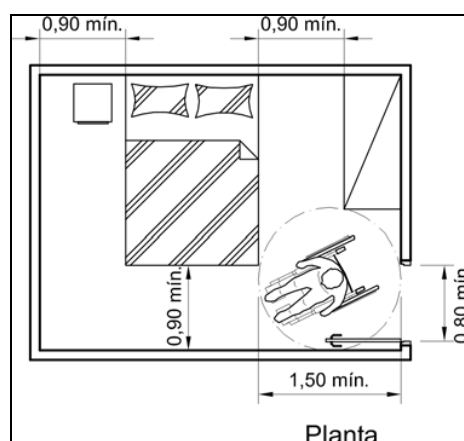
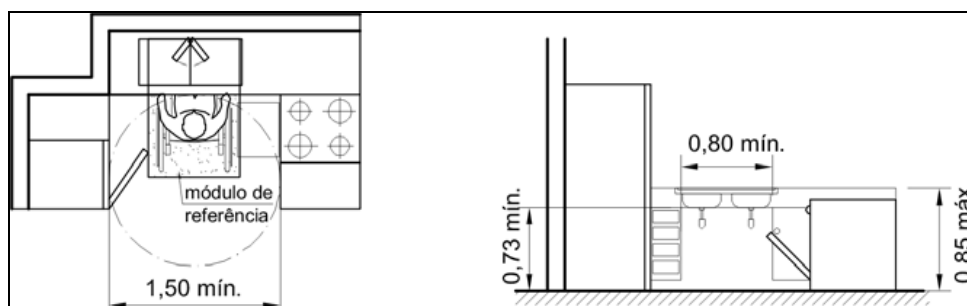


Figura 21 — Circulação mínima em dormitórios — Exemplo

- **Cozinhas**

Quando nas unidades acessíveis forem previstas cozinhas ou similares, deve ser garantida a condição de circulação, aproximação e alcance dos utensílios. As pias devem possuir altura de no máximo 0,85 m, com altura livre inferior de no mínimo 0,73 m, conforme figura 22.



Vista superior

Vista frontal

Figura 22 — Cozinha

- **Mesas ou superfícies para refeições ou trabalho**

Condições gerais

Quando mesas ou superfícies para refeições ou trabalho são previstas em espaços acessíveis, torna-se necessário pelo menos 5% delas, com no mínimo uma do total, permitindo a acessibilidade para portadores de necessidades especiais.

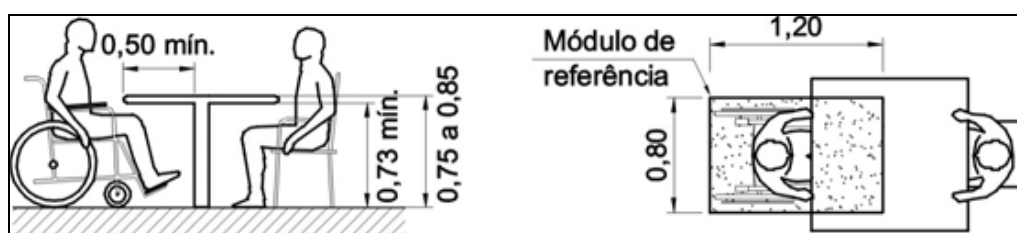
Recomenda-se, além disso, que pelo menos outros 10% sejam adaptáveis.

Distribuição

As mesas ou superfícies devem estar localizadas junto às rotas acessíveis e, preferencialmente, distribuídas por todo o espaço.

Área de aproximação

As mesas ou superfícies devem possuir altura livre inferior de no mínimo 0,73 m do piso, conforme figura 23.



Vista lateral

Vista superior

Figura 23 — Mesa

Deve ser garantido um módulo de referência posicionado para a aproximação frontal, possibilitando avançar sob as mesas ou superfícies até no máximo 0,50 m, conforme figura 21.

Deve ser garantida uma faixa livre de circulação de 0,90 m e área de manobra para o acesso às mesmas.

Altura

Deve estar entre 0,75 m e 0,85 m do piso.

Assentos fixos

Ao lado dos assentos fixos em rotas acessíveis deve ser garantido um módulo de referência, sem interferir com a faixa livre de circulação, conforme figura 24.

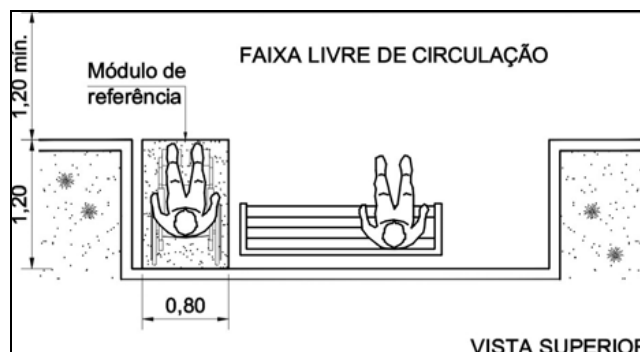


Figura 24 — Banco

Este espaço deve ser previsto ao lado de pelo menos 5%, com no mínimo um do total de assentos fixos no local. Recomenda-se, além disso, que pelo menos outros 10% sejam adaptáveis para acessibilidade.

5. REFERENCIAIS

5.1 PROJETOS ANÁLOGOS

O capítulo irá apresentar projetos relevantes que possam servir como referenciais para o desenvolvimento da proposta. Como não existe uma “Escola-Hotel de Gastronomia”, serão analisados projetos específicos de Hotéis, Restaurantes, e escolas de Gastronomia. Serão considerados também projetos relacionados à natureza e terrenos com grande declividade, isso para visualizar maneiras possíveis de intervir no lote em estudo.

Além dos projetos análogos ligados ao tema, serão apresentadas construções que utilizam materiais e técnicas construtivas empregadas em meio a áreas naturais.

5.1.1 Escola de Gastronomia Basque Culinary Center

O escritório de arquitetura Espanhol VAUMM ganhou um concurso para o desenvolvimento de um centro de culinária em Donostia - San Sebastián, Espanha, onde o conceito parte de uma pilha de pratos. *The Basque Culinary Center* será uma faculdade de gastronomia situada em uma encosta, e as camadas do prédio seguirão os contornos da montanha. A condição de proximidade com a encosta íngreme no local assume o ponto de partida da proposta.

A construção deve se tornar o ícone da ciência Gastronômica da Universidade, mostrando uma imagem baseada em tecnologia inovadora e liderança, mas por outro lado, há que respeitar e interagir com a escala do bairro de baixa densidade, onde se estabelece.

O volume tem uma forma de U, no qual o caminho ladeira abaixo é permitido, sem esquecer o fato de que ela dá forma aos espaços interiores. Do ponto de vista funcional, tem que ser mencionado que este esquema organiza a utilização do programa de forma resumida, em três grupos. Um deles relacionado com a área acadêmica, outra para a área de prática e a última para no domínio da investigação.

Dos espaços na área de Prática Gastronômica seguem: vestiários, ateliês, cozinha de pré-cozimento, acesso às cozinhas principais e outros, tendo a ligação entre eles para as pessoas e alimentos em um caminho reto. Do ponto de vista conceitual, a geração de volume é baseado na escala de trabalho entre a imagem iconográfica (pratos empilhados) e a construção propriamente dita.



Imagem 10 – Vista externa do projeto, relação natureza e topografia.

Fonte: Milimet, 2010



Imagem 11 – Estudo curvas de nível.

Fonte: Milimet, 2010



Imagem 12 – Render projeto arquitetônico.

Fonte: Milimet, 2010



Imagem 13 – Implantação.

Fonte: Milimet, 2010



Imagem 14 - Planta Baixa térreo.

Fonte: Milimet, 2010



Imagem 15 – Planta Baixa 2º Pavimento.

Fonte: Milimet, 2010



Imagem 16 – Cortes.

Fonte: Milimet, 2010

A proposta acima apresentada é muito relevante e importante para o desenvolvimento do projeto em pesquisa. Isso porque apresenta uma escola focada na gastronomia, adaptada às condicionantes, muito semelhantes às existentes do projeto pretendido. Apresenta um programa funcional que pode ser utilizado como exemplo para aprimorar a pesquisa do projeto arquitetônico a ser desenvolvido.

A relação com o urbano é muito interessante, já que trabalha com uma planta térrea livre de obstáculos, permeando no entorno que se aplica. Faz da natureza parte do projeto, e se utiliza de linguagem fácil, apesar da forma sinuosa a leitura para o usuário é fácil e rápida.

5.1.2 Escolas-Hotel

Buscando referenciais de escolas-hotel descobriu-se que no Brasil a instituição de educação profissional SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) possui uma rede de hotéis-escola. Desde 1968, com o surgimento do Hotel Grogotó, em Barbacena, o Senac investe nessas empresas pedagógicas que, além de propiciar aos alunos uma aprendizagem em ambiente real de trabalho,

também são exemplo de atendimento hoteleiro de primeira classe. Todos esses hotéis-escola são exemplo da experiência do Senac em turismo e hotelaria e, acima de tudo, de uma metodologia inovadora que privilegia a aprendizagem em um ambiente próprio.

O programa de necessidades se distribui da seguinte forma:

- Room Service 24 horas
- Business Center
- Concierge - Jornais e Revistas
- Loja
- Sauna (seca e a vapor)
- Serviço de táxi
- Mensageiro
- Sala de ginástica
- Quadra de tênis
- Marina
- Bosque
- Sala de TV
- Restaurante (com culinária regional, nacional e internacional)
- Piano Bar
- Auditório e Salas para Eventos com:
 - Cursos e Oficinas
 - Festivais Gastronômicos
 - Programa Day Use

Todas as escolas-hotel do SENAC apresentam a infraestrutura acima listada. Não existe diferenciação entre hotel e escola. Os projetos foram elaborados para atender um público específico, (estudantes), e os cursos oferecidos são do nível de graduação, diferenciando-se da proposta apresentada por esta pesquisa, onde os cursos serão de curto período e funcionarão mais como ateliês e não formação técnica ou de graduação.

A seguir, serão apresentados dois projetos referenciais para desenvolvimento do projeto em pesquisa. Um deles, o Hotel Sotelia que se identifica quanto à situação topográfica e conceitual, e o outro, o Museu do Pão, que conceitualmente trabalha a relação com a parte gastronômica de mesma maneira que será realizada neste projeto.

5.1.3 Hotel Sotelia

O Hotel Sotelia, projetado pelo arquiteto Enota, fica localizado em Podčetrtek, Eslovénia. O projeto possui conceito e linguagem interessante para desenvolvimento deste em pesquisa, isso porque não esconde suas diferentes origens arquitetônicas. Isso quer dizer que assume a topografia do terreno conectando-se ao seu ambiente natural, ou então que não tenta disfarçar a estrutura ou material, escolhidos.

No processo de elaboração do projeto a principal preocupação era evitar a construção em massa, como vemos na imagem 15, na relação do conceito com entorno.

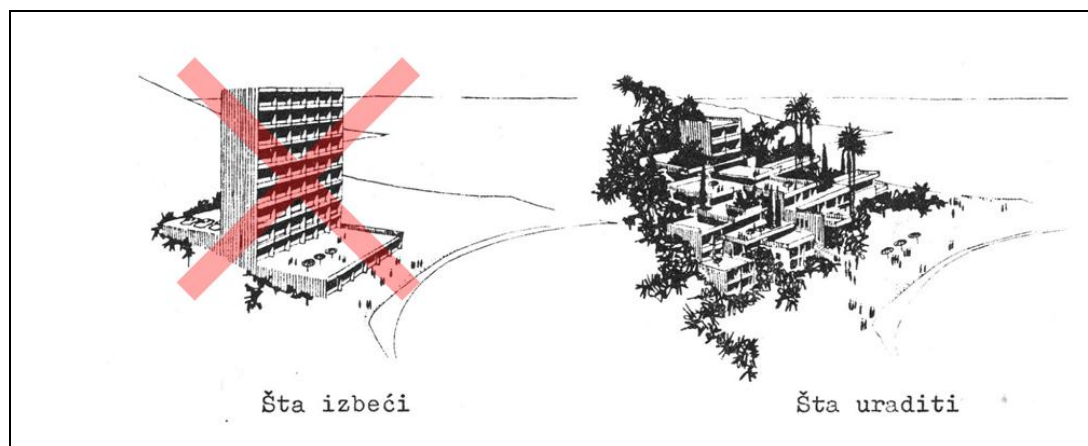


Imagem 17 – Conceito do projeto. Relação da edificação com entorno.

Fonte: Archdaily, 2010

O volume é dividido em pequenas unidades, dispostas em fileiras abraçando a paisagem. Como resultado final, o edifício de quatro andares onde se distribuem

150 apartamentos, resulta em uma forma com menos impacto no local já que possui menos altura.

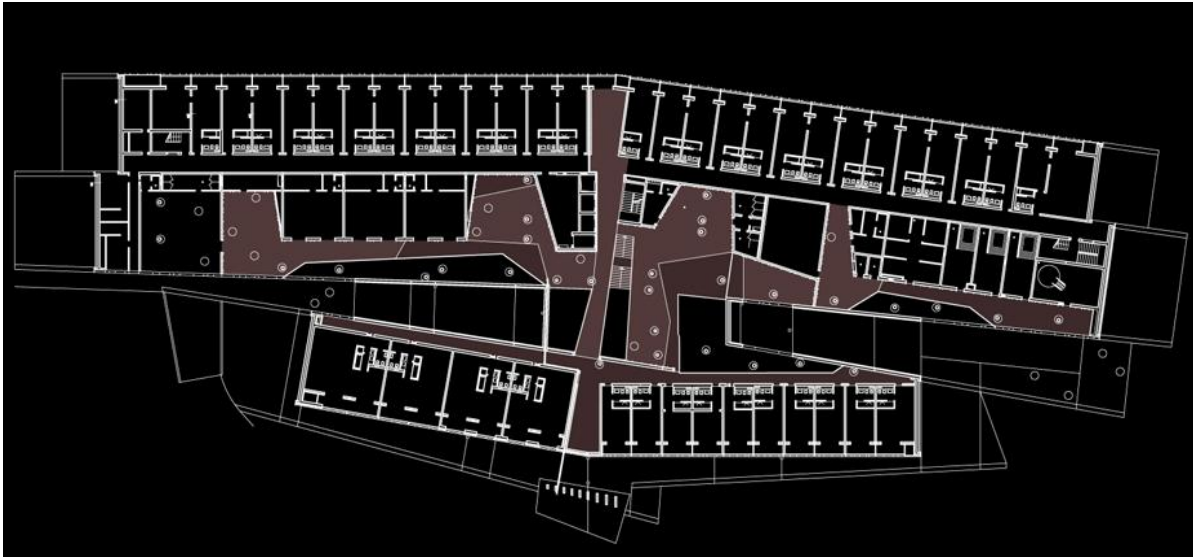


Imagem 18 – Planta Baixa da edificação. Distribuição dos apartamentos.

Fonte: Archdaily, 2010



Imagem 19 – Planta Baixa da edificação. Distribuição dos apartamentos.

Fonte: Archdaily, 2010

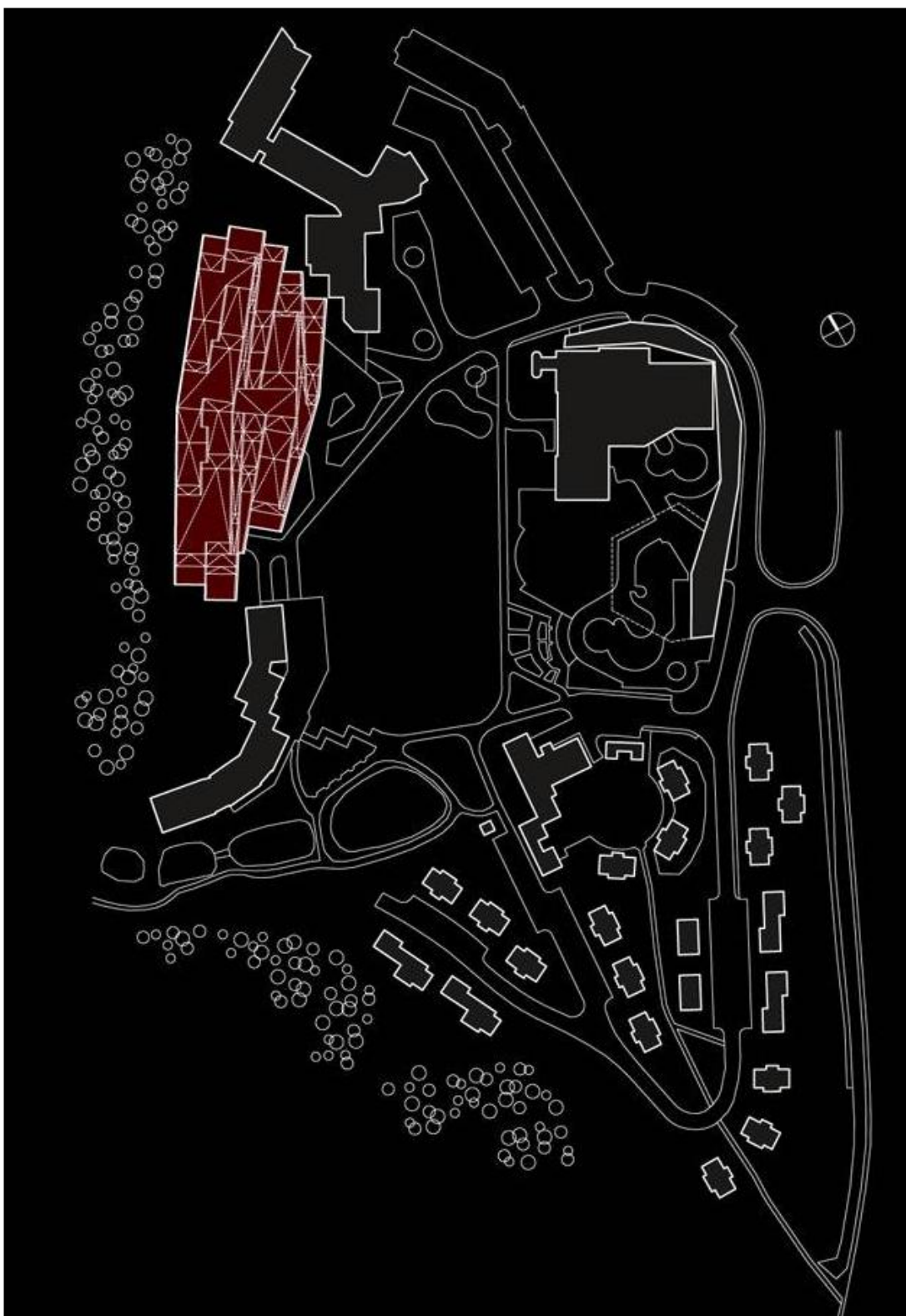


Imagem 20 – Implantação do projeto.

Fonte: Archdaily, 2010

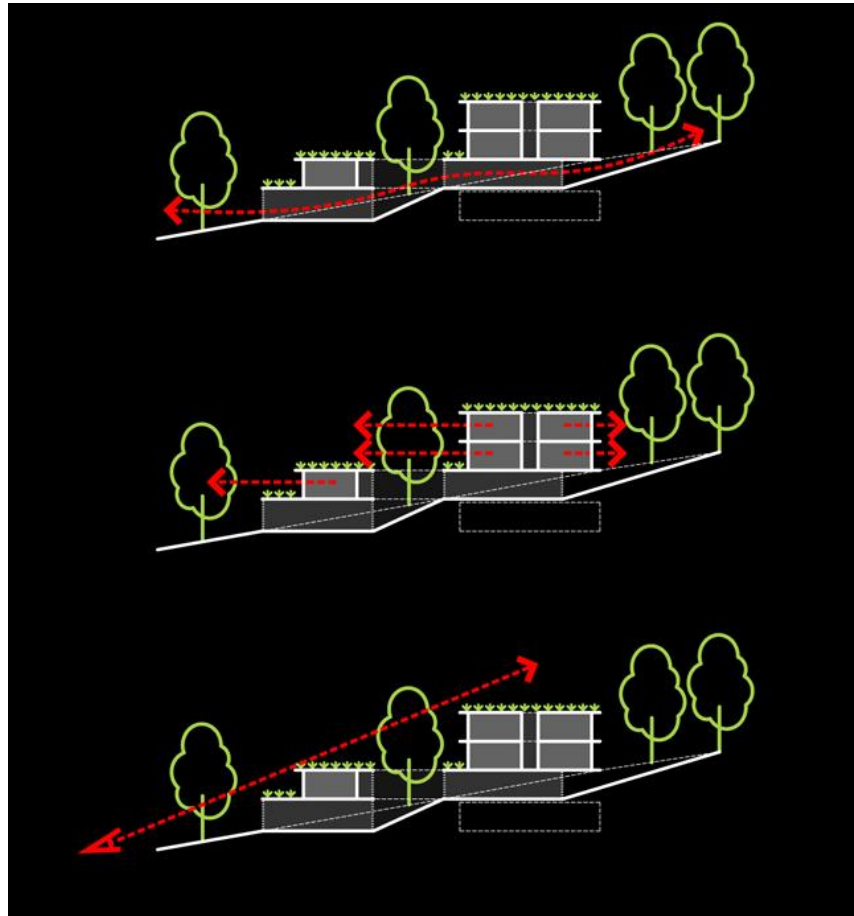


Imagem 21 – Corte esquemático mostrando relação de alturas da edificação.

Fonte: Archdaily, 2010



Imagem 22 – Volumetria do edifício acompanha desnível do terreno.

Fonte: Archdaily, 2010.



Imagem 23 – Fachada principal. Materiais utilizados no seu acabamento natural, assim como a natureza que contrasta com o projeto.

Fonte: Archdaily, 2010.

5.1.4 Museu do Pão

O Museu do Pão faz parte do roteiro turístico e cultural dos Moinhos do Vale do Taquari na Serra Gaúcha. Funciona como registro da cultura italiana no começo do século passado constituído por construções de madeira.

O que interessa ao projeto apresentado em pesquisa é o conceito que criaram para a cozinha projetada na reciclagem do prédio onde está situado o Museu. Isso porque a proposta inicial era desta área servir como infraestrutura para aulas de gastronomia relacionadas à temática do projeto.

Na cozinha seriam ministrados diversos tipos de cursos de panificação e confeitaria para todas as idades. Assim tem-se a cozinha que serve como plano de fundo para aulas de culinária relacionadas ao tema do Museu, mesma ideia da proposta que se procurará seguir para desenvolver estes ambientes dentro do programa de necessidades.



Imagem 24 – Museu do Pão. Resultado formal do projeto de reciclagem à edificação integrante do roteiro “Moinhos do Vale do Taquari”.

Fonte: Brasil Arquitetura, 2010.

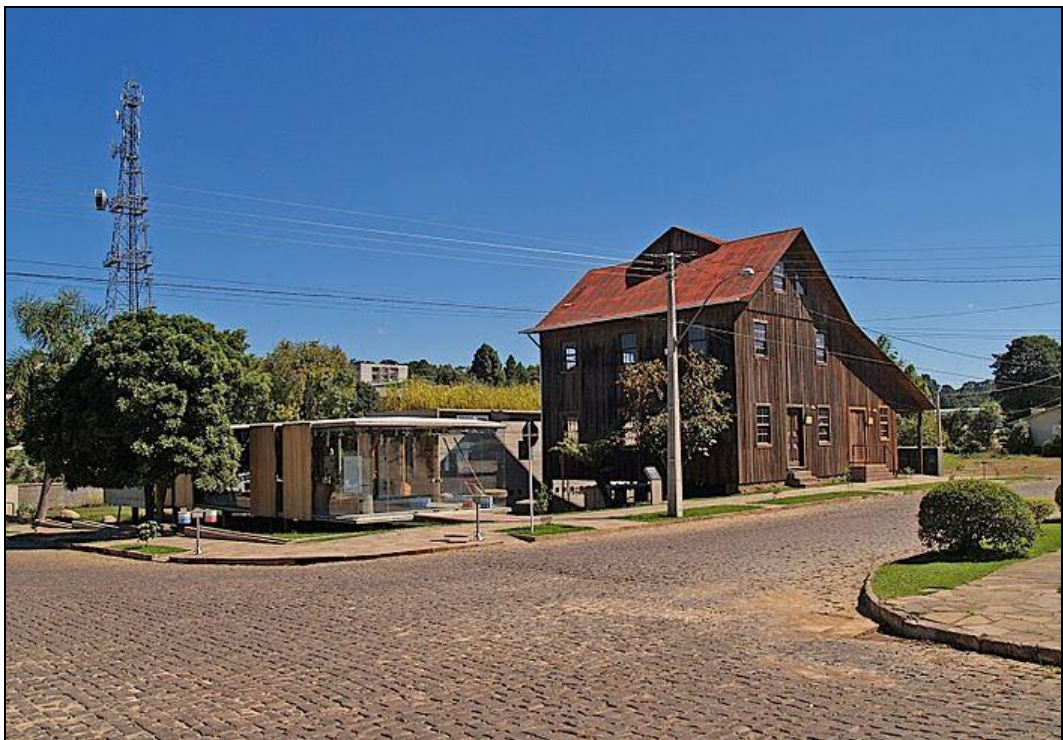


Imagem 25 – Museu do Pão. Relação das edificações.

Fonte: Brasil Arquitetura, 2010.



Imagem 26 – Cozinha para desenvolvimento das aulas temáticas.

Fonte: Brasil Arquitetura, 2010.

5.2 REFERÊNCIAS FORMAIS, MATERIAIS E TÉCNICAS CONSTRUTIVAS

A seguir serão apresentados projetos onde forma, materiais e técnicas construtivas sirvam como referenciais para resolução do projeto em pesquisa, procurando criar um resultado final da edificação diferenciado. Todas as edificações têm um ponto relevante a ser considerado.

5.2.1 Casa Cher

Residência de verão projetada pelo grupo de arquitetos Besonias, Almeida e Kruk localizada no “Bosque Del Mar Azul”, Argentina. A edificação utiliza concreto e vidro como elementos componentes para sua construção. O resultado formal junto à composição dos materiais ficou bem empregado ao ambiente em que a edificação está inserida.

O projeto se conecta com o entorno sem que agrida ou interfira na paisagem, tornando-a parte do projeto completando o seu conceito e linguagem.



Imagem 27 – Casa Cher. Materiais e técnicas resultam em uma forma onde a topografia e edificação são independentes.

Fonte: Bakarquitectos, 2010.



Imagem 28 – Casa Cher. O vidro utilizado como elemento, cria um volume virtual, amenizando o impacto no lote.

Fonte: Bakarquitectos, 2010.

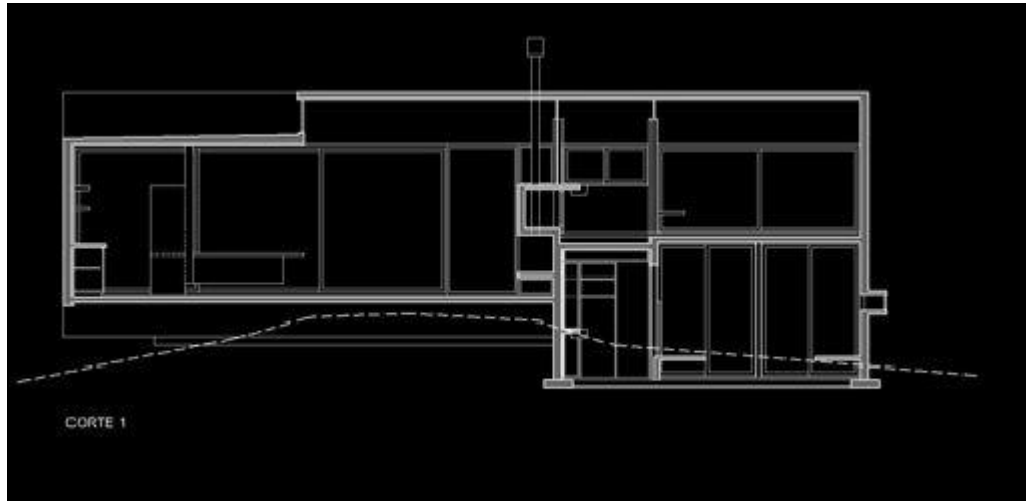


Imagem 29 – Casa Cher. Corte esquemático mostra relação do terreno com edificação.

Fonte: Bakarquitectos, 2010.



Imagem 30 – Casa Cher. Composição formal e os rasgos nas fachadas tornam a natureza parte do projeto.

Fonte: Bakarquitectos, 2010.

5.2.2 Container City

Container City é um projeto desenvolvido pela empresa Urban Space Management que utiliza de um inovador e versátil sistema possibilitando a criação de edificações imponentes e com custos acessíveis para uma gama de utilidades.

Os módulos pré-fabricados podem ser combinados para criar uma grande variedade de formas de edifícios e se adaptam a vários planos e necessidades dos seus usuários. Esta tecnologia modular permite uma construção rápida e com custo reduzido em mais da metade do valor das tradicionais técnicas de construção, enquanto interage com meio ambiente de forma sustentável.

Este sistema tem sido usado para criação de escritórios, oficinas de artes, albergues, lofts e até mesmo hotéis.

Dentro da proposta de trabalhar com materiais crus, este se torna relevante por não precisar de outro elemento para seu acabamento. O interessante é procurar uma modulação adaptável à situação do projeto a ser desenvolvido, levando em consideração dados técnicos como conforto ambiental e sistemas de montagem, fixação, manutenção, etc.

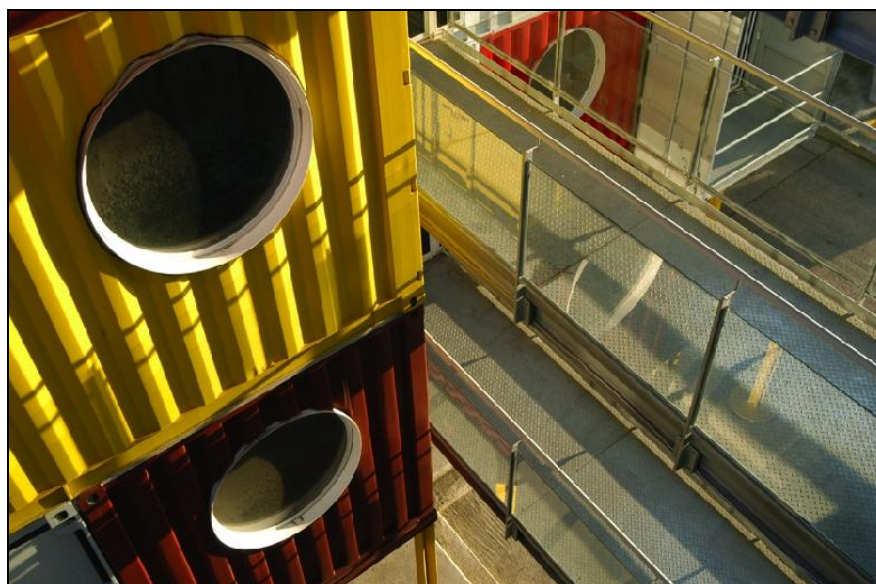


Imagem 31 – Vista externa de projeto residencial feito de Container.

Fonte: Urban Space, 2010



Imagem 32 – Vista externa de projeto residencial feito de Container.
Fonte: Urban Space, 2010



Imagem 33 – Montagem da modulação.
Fonte: Urban Space, 2010



Imagem 34 – Vista externa de projeto residencial feito de Container.
Fonte: Urban Space, 2010



Imagem 35 – Vista interna de oficina de artes feita de Container.
Fonte: Urban Space, 2010



Imagem 36 – Vista interna apartamento Loft, feito de Container.
Fonte: Urban Space, 2010

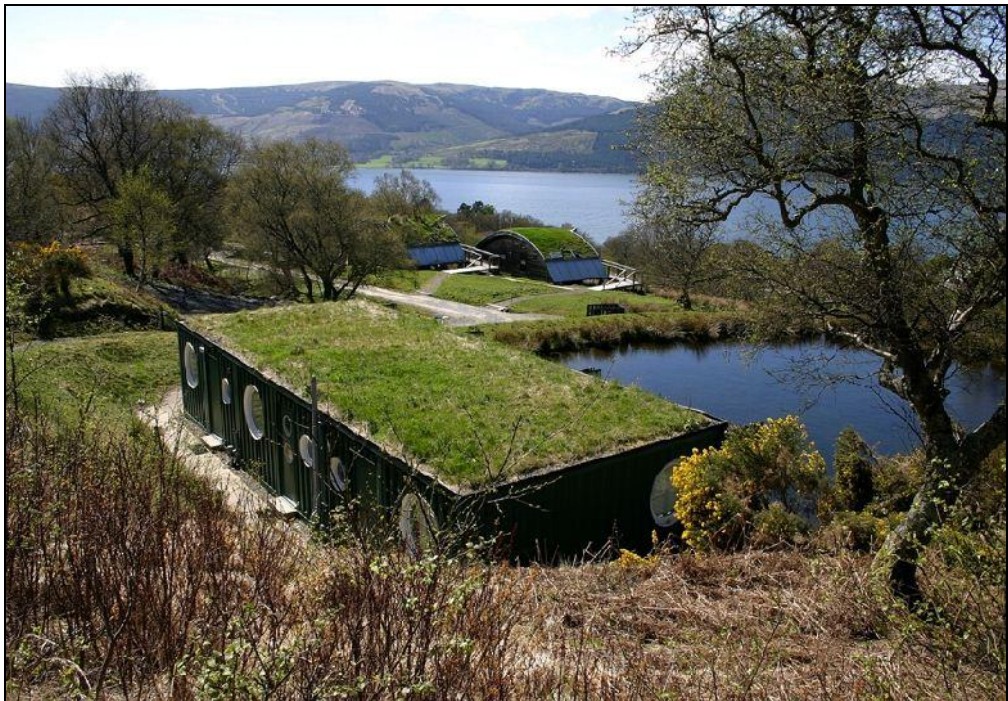


Imagem 36 – Vista externa de projeto residencial feito de Container.
Fonte: Urban Space, 2010



Imagem 38 – Vista externa de projeto residencial feito de Container.

Fonte: Urban Space, 2010



Imagem 39 – Vista externa de hotel feito de Container.

Fonte: Urban Space, 2010

5.2.3 Casa em Gerês

O projeto criado pelos arquitetos Graça Correira e Roberto Ragazzi, localizado em Caniçada, Portugal é de uma residência para fins de semana.

A implantação da casa é ortogonal em relação às curvas de nível, e se torna um volume leve devido ao seu balanço que tem sobre o talude inferior acentuando a transparência na sua leitura a partir da natureza.

Além do material utilizado na edificação, já citado com grande relevância, a forma e a maneira de intervir no lote serve para desenvolvimento do projeto em pesquisa, lembrando que a ideia é de tornar edificação e terreno independentes.



Imagem 40 – Casa em Gerês. Volume em balanço.

Fonte Correiaraagazzi, 2010.



Imagem 41 – Casa em Gerês. Volume em balanço.
Fonte Correiarağazzi, 2010.

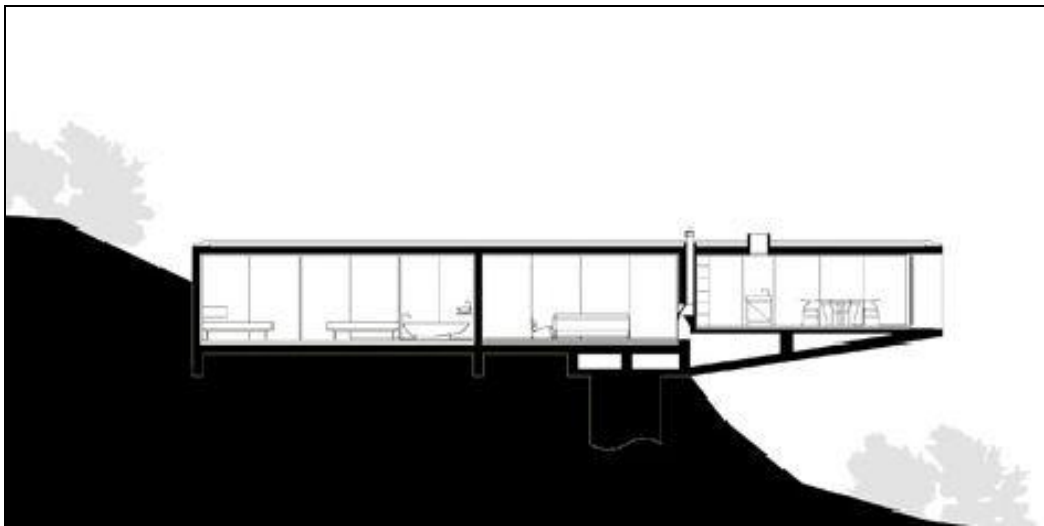


Imagem 44 – Casa em Gerês. Corte esquemático mostra sistema estrutural utilizado para resultado formal edificado.
Fonte Correiarağazzi, 2010.

5.2.4 Fincube

Fincube é uma casa sustentável “nômade”, projetada por Werner Aisslinger e desenvolvida por uma equipe no Tirol do Sul. Nômade, pois é transportável e feita de madeira, podendo ser desmontada e reconstruída em um novo local. As aberturas são protegidas por brises, que ao mesmo tempo ao barrarem a luz solar tornam a edificação mais privada.

O espaço tem 47m², contendo uma cozinha aberta, um dormitório e um banheiro.



Imagem 43 – Vista externa.

Fonte: MOCOLOCO, 2010



Imagem 44 – Vista externa, detalhe brise.

Fonte: MOCOLOCO, 2010



Imagem 45 – Vista externa.

Fonte: MOCOLOCO, 2010



Imagem 46 – Vista externa, detalhe brise.

Fonte: MOCOLOCO, 2010

5.2.5 Refúgio São Chico

É um projeto residencial, projetado para um publicitário como casa de final de semana. Localizada em São Francisco de Paula, cidade onde o projeto desta pesquisa será aplicado.

A casa, uma caixa de metal e madeira, desenvolvida com estrutura leve e suspensa do solo. É rodeada por mata nativa, vencendo um declive, apoiada sobre uma laje em concreto armado afastada do solo de modo que não interfira no perfil natural, além de ficar livre da umidade ascendente.

O volume é revestido com chapa ondulada, e trabalha com a madeira utilizando para revestimento, em um piso, e também em um deck que se projeta sobre a mata.

Levando em consideração a previsão de custos, a casa foi projetada a partir da lógica de módulos de 1,20m x 1,20m, fixados em perfis metálicos, steel frame. Os painéis são forrados por membrana permeável que impede a umidade e permite a transpiração da madeira.

A edificação tem 82m², e foi projetada pelo escritório de arquitetura e urbanismo Studio Paralelo.



Imagem 47 – Vista externa projeto residencial.
Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010



Imagem 48 – Vista externa projeto, detalhe para deck que avança sobre mata.
Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010



Imagem 49 – Relação estar externo com natureza.
Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010



Imagem 50 – Vista do estar externo para natureza.
Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010



Imagem 51 – Detalhe para chapa ondulada utilizada como revestimento externo.

Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010



Imagem 52 – Madeira e metal utilizados como material.

Fonte: Refúgio São Chico, STUDIO PARALELO, 2010

5.2.6 Hotel e SPA Verana

Localizado no México, o hotel é uma combinação estética entre o rústico e moderno. Foi projetado por Heinz Legler e começou como um espaço pessoal evoluindo gradualmente a um hotel com piscina, spa, restaurante, salas de yoga e 8 dormitórios.

A expansão resultou na construção do “V Casas”, que consiste de cinco unidades que estão estruturadas às torres de aço, utilizando a madeira como forro. O desenho em si é pensado para contemplar as vistas a partir desta altura que é atingida. Além disso, cada unidade habitacional está ligada uma a outra através de passarelas de madeira flutuante.



Imagem 53 – Madeira e metal utilizados como material.

Fonte: Casas V, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010



Imagem 54 – Relação entre cabanas.

Fonte: Casas V, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010



Imagem 55 – Relação entre cabanas.

Fonte: Casas V, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010



Imagem 56 – Cobertura cabanas com chapa metálica.
Fonte: Casas V, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010

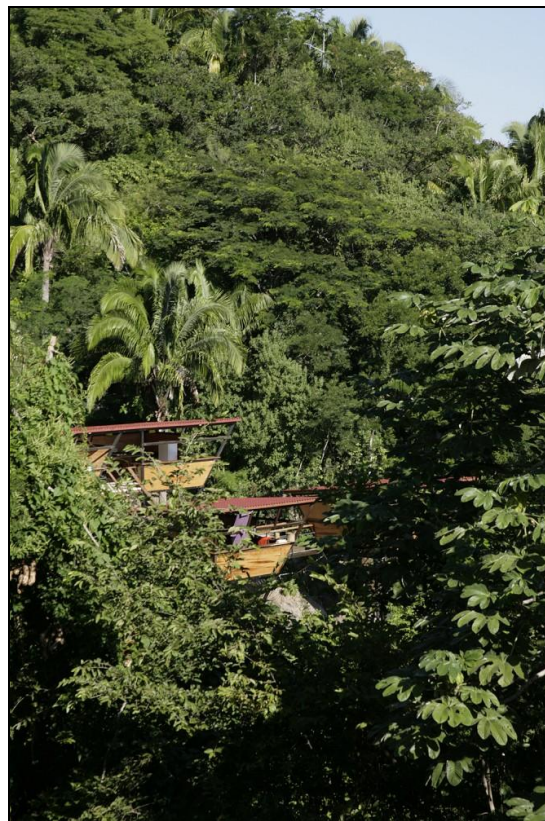


Imagem 57 – Cabanas camufladas na natureza.
Fonte: Casas V, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010

5.2.7 Hotel Juvet

Localizado na Noruega, este hotel projetado em uma área de 800 m² funciona sob um conceito diferente comum em hotéis e muito semelhante ao conceito das pousadas na cidade de São Chico. São ambientes agrupados separadamente para proporcionar paz de espírito e independência para cada pessoa, com grandes painéis de vidro proporcionando melhor vista para o verde da paisagem.

Tem topografia irregular, e cada unidade habitacional é exclusivamente desenhada para se adaptar ao lote e interagir com as outras unidades de maneira igual.



Imagem 58 – Vista externa Hotel.

Fonte: JUVET, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010



Imagem 59 – Vista externa Hotel. Utilização de vidro e madeira.

Fonte: JUVET, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010



Imagem 60 – Módulo unidade habitacional.

Fonte: JUVET, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010

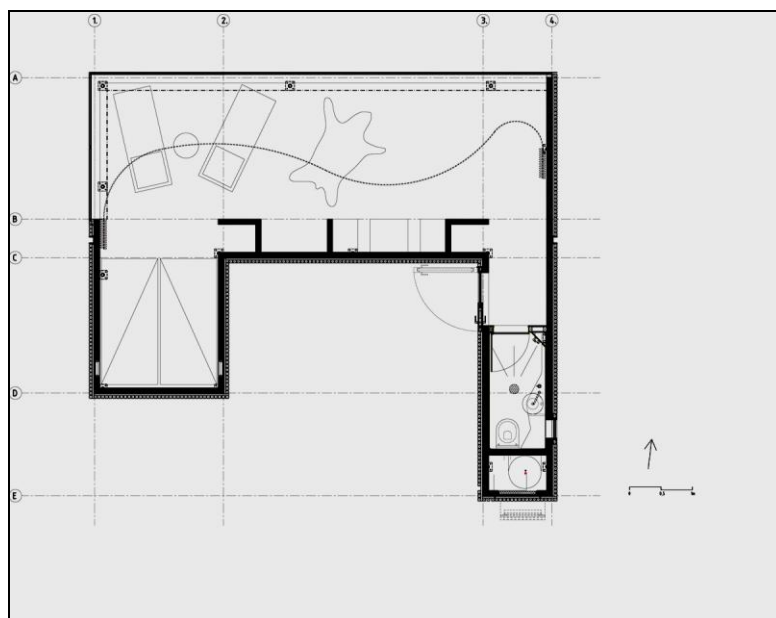


Imagem 61 – Planta baixa unidade habitacional.
Fonte: JUVET, PLATAFORMA ARQUITETURA, 2010

Levando em consideração novamente o entorno, materiais e técnicas construtivas e proposta de unidade habitacional mais individualizada, o projeto acima se enquadra dentro do conceito estabelecido para as pousadas existentes na região estudada. Como a intenção não é individualizar os ambientes e sim de integrar, este referencial serve como exemplo de materiais e técnicas, bem como, seu esquema funcional da disposição interna do dormitório.

CONCLUSÃO

Com o intuito de criar um projeto diferenciado e ao mesmo tempo atual, foi escolhido como tema uma Escola-Hotel de Gastronomia. Como mencionado na pesquisa, o turismo é uma área que vem se desenvolvendo cada vez mais e a hotelaria segue paralelamente neste mesmo ritmo.

A intenção foi escolher uma cidade que esteja preocupada em ampliar seu turismo e crescimento econômico. Nesta situação encontra-se São Francisco de Paula, conforme dados levantados na pesquisa, que vem se desenvolvendo e crescendo significativamente.

Levando em consideração que juntamente à hotelaria, está ligada a gastronomia, se pensou em criar uma proposta diferenciada. A ideia é oferecer juntamente a rede hoteleira a opção do hóspede realizar cursos rápidos de gastronomia, transformando sua estadia em aprendizagem, agregando maior cultura gastronômica ao passeio.

Foram realizadas análises e pesquisas de campo como forma de embasamento, tornando segura a escolha do tema e local para aplicá-lo. Concluí-se que a cidade tem potencial suficiente para receber o projeto, que atrairá outro tipo de público para o local, propiciando desta forma crescimento e desenvolvimento, não somente para São Francisco, mas para toda a região.

Esta pesquisa serve para dar partida e defender a elaboração do projeto arquitetônico que será desenvolvido a seguir. Pensando em buscar uma arquitetura de qualidade, sustentável, funcional e de integração, valorizando a cultura local e dando a importância que o ser humano possui para aperfeiçoar projetos como este, aumentando o número de boas concepções arquitetônicas aplicadas ao nosso redor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Nelson; BRITO, Paulo Lucio de; JORGE, Wilson Edson. **Hotel: Planejamento e Projeto**. 3ª Edição. SENAC, Editora São Paulo. São Paulo, SP 1999.

Basque Culinary Center. Referência de projeto análogo. Disponível em: <<http://www.dezeen.com/2009/08/02/basque-culinary-center-by-vaumm>>. Acesso em: 07 maio 2010

Casa Cher. Referência de projeto formal, materiais e técnicas construtivas. Disponível em: <<http://www.bakarquitectos.com.ar>>. Acesso em 17 junho 2010.

Casa em Gerês. Referência de projeto formal, materiais e técnicas construtivas. Disponível em: <<http://www.correiaragazzi.com>>. Acesso em 15 junho 2010.

Container City. Referência de projeto formal, materiais e técnicas construtivas. Disponível em: <<http://www.urbanspace.com>>. Acesso em 07 maio 2010.

CRANE, Robin. **Cocinas**. 1. Ed. México, Gustavo Gili, 1992.

Escolas-Hotel SENAC. Referência de projeto análogo. Disponível em: <<http://www.senac.br/cursos/hoteis-escola.html>>. Acesso em 15 junho 2010.

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

Fincube House. Referência de projeto formal, materiais e técnicas construtivas. Disponível em: <<http://mocoloco.com/archives/015323.php>>. Acesso em: 04 maio 2010

FREITAS, Ernani Cesar de; PRODANOV, Cleber Cristiano. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. Novo Hamburgo, RS: Feevale, 2009. 288 p.

GALLEGO, Jesús Felipe; **Manual Práctico de Restaurante**. PARANINFO, Santiago, Chile 1999.

GOOGLE EARTH. **São Francisco de Paula**. Imagem satélite, color. Escala indeterminada. Disponível em: <<http://earth.google.com.br/index.html>>. Acesso em: 05 mar. 2010.

GOOGLE MAPS. **São Francisco de Paula**. Imagem de mapa. Escala indeterminada. Disponível em: <<http://maps.google.com.br>>. Acesso em: 05 mar. 2010.

Hotel Juvet. Referência de projeto formal, materiais e técnicas construtivas. Disponível em: <<http://www.archdaily.com/8600/juvet-landscape-hotel-jsa>>. Acesso em 05 abril 2010.

Hotel Sotelia. Referência de projeto análogo. Disponível em: <<http://www.archdaily.com/63310/sotelia-hotel-enota>>. Acesso em 15 junho 2010.

LINEL, Maitre; **Restaurante: técnicas de serviço.** 4ª Edição. EDUCS, Editora da Universidade de Caxias do Sul. Caxias do Sul, RS: UCS, 1995.

Museu do Pão. Referência de projeto análogo. Disponível em: <<http://www.brasilarq.com.br>>. Acesso em 15 junho 2010.

Prefeitura de São Francisco de Paula. **História.** Disponível em: <<http://www.saofranciscodepaula.rs.gov.br>>. Acesso em: 05 mar. 2010.

Refúgio São Chico. Referência de projeto formal, materiais e técnicas construtivas. Disponível em: < <http://www.studioparalelo.com>>. Acesso em 12 março 2010.

São Francisco de Paula. **História.** Disponível em: <http://www.saochico.com.br>>. Acesso em: 18 mar. 2010.

São Francisco de Paula. Lei N° 2.392.06 de 14 de novembro de 2006. Institui o **Plano Diretor do Município de São Francisco de Paula.** São Francisco de Paula 2010.

São Francisco de Paula. Lei N° 2393 de 14 de novembro de 2006. Institui o **Código de Obras de São Francisco de Paula.** São Francisco de Paula 2010.

São Francisco de Paula. Plano Ambiental Municipal, 2008. Institui o **Plano Ambiental de São Francisco de Paula.** São Francisco de Paula 2010.

SILVA, Maria da Glória Lanci da. **Cidades Turísticas:** Identidades e Cenários de Lazer. São Paulo, SP: Aleph, 2004, 192 p.

WIKIPÉDIA. **São Francisco de Paula** (Rio Grande do Sul). Disponível em:<[http://pt.wikipedia.org/wiki/S%C3%A3o_Francisco_de_Paula_\(Rio_Grande_do_Sul\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/S%C3%A3o_Francisco_de_Paula_(Rio_Grande_do_Sul))> . Acesso em 18 mar. 2010.

ANEXOS



Estado do Rio Grande do Sul

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Decreto nº 356/2007,

25 de outubro de 2007.

Define área “non aedificandi” no Lago São Bernardo, e dá outras providências.

Décio Antônio Colla, Prefeito de São Francisco de Paula, no uso das atribuições conferidas pela Lei Orgânica Municipal;

Considerando instrumento de relevante interesse ambiental, integrando o desenvolvimento sustentável, objeto das presentes e futuras gerações, preservando os recursos hídricos, a paisagem, a estabilidade geológica, a biodiversidade, o fluxo gênico da fauna e flora, a proteção do solo;

Considerando a Lei nº 2392 de 14 de novembro de 2006, que dispõe sobre o Plano Diretor de Desenvolvimento Ambiental Integrado – PDDAI – do Município de São Francisco de Paula, estabelecendo as diretrizes gerais de política municipal de desenvolvimento territorial;

Considerando a necessidade de preservar nascentes e a preservação de elementos da composição florestal da Mata Atlântica;

DECRETA

Art. 1º - Fica definido como faixa “non aedificandi”, área de terras no entorno do Lago São Bernardo, conforme descrição a seguir:

Partindo do ponto 01, a intersecção da Rua Marechal Floriano Peixoto com a Rua Coronel Alziro Torres Filho, seguindo no rumo oeste, pelo alinhamento da Rua Marechal Floriano Peixoto por uma distância de 100,00 (cem metros) até o ponto 02; deste ponto, seguindo pelo rumo sul, sempre mantendo 100,00 (cem metros) de afastamento do eixo da Rua Coronel Alziro Torres Filho até o ponto 03; deste ponto seguindo pelo mesmo rumo, e mantendo uma distância de 100,00 m (cem metros) a partir da cota máxima de inundação

do Lago São Bernardo até o ponto 04, que é ponto de intersecção da Rua das Cerejas com a Rua Campos do Jordão; deste ponto seguindo pelo eixo da Rua Campos do Jordão, também pelo rumo Sul até o ponto 05, que é a intersecção da Rua Campos do Jordão com a Rua São Bernardo; deste ponto, seguindo pelo rumo oeste até o ponto 06, que é a intersecção da Rua Coronel Alziro Torres Filho com a Rua Odon Cavalcanti; deste ponto seguindo rumo ao sul, até o ponto 07 que é a intersecção da Rua Odon Cavalcanti com a Rua Frei Caneca, até o ponto 08, que é a intersecção da Rua Frei Caneca com a Moinho Velho, deste ponto seguindo o rumo norte, e mantendo uma distância de 100,00 (cem metros) a partir da cota máxima d inundação do Lago São Bernardo até o ponto 9 que é a intersecção da Rua Xavantes com a



Estado do Rio Grande do Sul

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DE PAULA

Rua São Francisco; deste ponto seguindo o mesmo rumo norte e mantendo 100,00 (cem metros) de afastamento do eixo da Rua Coronel Alziro Torres Filho, até o ponto 10 que é no alinhamento da Rua Marechal Floriano; deste ponto seguindo ao rumo sul até o ponto de partida 01.

Art. 2º - No entorno do Lago São Bernardo não poderá ser descaracterizada de suas condições naturais através de remoção da cobertura vegetal, movimentos de terra e outras obras que venham contribuir para tal.

Art. 3º - Ficam canceladas todas as autorizações para construção no entorno do Lago São Bernardo.

Art. 4º - Faz parte integrante do presente Decreto croqui da situação e localização.

Art. 5º - Esse decreto entra em vigor na data de sua publicação.