

INSTITUTO VALE DO CRICARÉ
FACULDADE VALE DO CRICARÉ
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

RUBIA DO ROZARIO ANICETO



CENTRO GASTRONÔMICO

SÃO MATEUS

2019

RUBIA DO ROZARIO ANICETO



Trabalho Final de Graduação apresentado à banca examinadora do curso de Arquitetura e Urbanismo da Faculdade Vale do Cricaré, como requisito para a obtenção do grau em Arquiteta e Urbanista.

Orientador: Prof.º Hansley Rampineli

Co-orientador: Prof.º Herick Valfré

SÃO MATEUS

2019

RUBIA DO ROZARIO ANICETO



CENTRO GASTRONÔMICO

Trabalho Final de Graduação apresentado à banca examinadora do curso de Arquitetura e Urbanismo da Faculdade Vale do Cricaré, como requisito para a obtenção do grau em Arquiteta e Urbanista.

BANCA EXAMINADORA

PROF. HANSLEY RAMPINELI
FACULDADE VALE DO CRICARÉ
ORIENTADOR

PROF. HERICK FALVRÉ
FACULDADE VALE DO CRICARÉ

SÃO MATEUS

2019

A minha família e ao meus pais,

Rubens e Madalena.

AGRADECIMENTOS

A Deus por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades.

Aos meus pais, pelo amor, incentivo e apoio absoluto. A todos os professores, por todos os conselhos e ajuda durante os meus estudos e elaboração do meu TCC. Quero agradecer o meu professor orientador Hansley Rampineli, pelo comprometimento dedicado ao meu projeto de pesquisa.

A todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigado.

O longo caminho do material através da função até ao trabalho criativo tem apenas um objetivo – criar ordem a partir da confusão desesperada do nosso tempo. Temos de ter ordem, colocando cada coisa no seu devido lugar e dando o devido a cada coisa de acordo com a sua natureza.

Ludwig Mies Van Der Rohe.

RESUMO

Assim como na arquitetura, a evolução gastronômica evolue a culinária, os sabores, os recursos empregados para o preparativo dos alimentos, bebidas e as diferentes particularidades de cada região, com tudo, sob esse ponto de vista e levando-se em consideração São Mateus como sendo um polo, econômico, estudantil, histórico e com um alto potencial turístico no estado do Espírito Santo, a gastronomia vem a ser um atrativo de lazer importante para o local.

O presente trabalho, tem como objetivo, a criação de um Centro Gastronômico, visando o enriquecimento culinário/cultural do ramo da gastronomia na cidade e região, onde o comércio irá interagir com a história local, oferecendo um espaço de lazer e encontro com opções gastronômicas para poder se aproximar da cultura regional, mostrando não só a cultura e culinária, mas sim a interação de edifícios antigos com o novo sem interferir na paisagem atual. Para que tal iniciativa fosse concretizada, foram feitas pesquisas bibliográficas sobre o tema e história local, visita ao sítio histórico, visita ao terreno com análise dos condicionantes físico, térmico e sua vizinhança, estudo de caso e por fim o desenvolvimento do projeto arquitetônico. Devido à ausência de um empreendimento com essas características na cidade e região, foi percebido que o projeto é de suma importância como atrativo turístico.

O trabalho é composto por capítulos, em que o primeiro mostrará os principais conceitos, história relacionados ao tema, a história da cidade de São Mateus; o segundo capítulo refere-se aos estudos de caso com usos, partidos similares ao proposto; o terceiro capítulo refere a localização, as condicionantes legais do projeto e finalmente o quarto capítulo refere-se ao partido arquitetônico e a proposta de projeto. Como resultado se tem o “Porto Centro Gastronômico”, localizado próximo ao Sítio Histórico, as margens do Rio Cricaré, no bairro Porto na cidade de São Mateus/ES.

Palavras Chave: Centro Gastronômico; História de São Mateus; Sítio Histórico.

ABSTRACT

As in architecture, gastronomic evolution evolves the cuisine, the flavors, the resources employed to prepare food, beverages and the different characteristics of each region, with everything from this point of view and taking into account São Mateus as Being a center, economic, student, historical and with a high tourist potential in the state of Espírito Santo, gastronomy becomes an important leisure attraction for the place.

The present work aims to create a Gastronomic Center, aiming at the culinary / cultural enrichment of the gastronomy branch in the city and region, where the commerce will interact with the local history, offering a space of leisure and meeting with gastronomic options. to be able to get closer to the regional culture, showing not only the culture and cuisine, but the interaction of old buildings with the new without interfering in the current landscape. For such an initiative to be implemented, bibliographical research on the theme and local history were made, visit to the historical site, field visit with analysis of physical, thermal and surrounding conditions, case study and finally the development of the architectural project. Due to the absence of a venture with these characteristics in the city and region, it was realized that the project is of paramount importance as a tourist attraction.

The work consists of chapters, in which the first will show the main concepts, history related to the theme, the history of the city of São Mateus; the second chapter refers to case studies with uses, parties similar to the proposed one; The third chapter refers to the location, the legal constraints of the project, and finally the fourth chapter refers to the architectural party and the project proposal. As a result there is the “Porto Gastronomic Center”, located near the Historic Site, on the banks of the Cricaré River, in the Porto district of São Mateus / ES.

Keywords: Gastronomic Center; History of São Mateus; Historical site.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01: Alimentação na pré-história.....	16
Figura 02: Alimentação na idade antiga.....	17
Figura 03: Alimentos Fest food.....	19
Figura 04: Culinária Mineira.....	21
Figura 05: Culinária Amazônica.....	22
Figura 06: Moqueca Capixaba.....	23
Figura 07: Torta Capixaba.....	24
Figura 08: Rua da Direita (Rua Barão dos Aymorés), 1908.....	26
Figura 09: Imagem aérea de São Mateus, 1950.....	27
Figura 10: Gráfico que representa as cores x apetite.....	32
Figura 11: Gráfico que representa as sensações dos cheiros.....	32
Figura 12: A luz e o comportamento de diversas maneiras.....	33
Figura 13: Fachada da Residência do Arcebispo de Mariana, mostrando a estrutura metálica.....	34
Figura 14: Janelas da Residência do Arcebispo de Mariana, mostrando a janelas com gradil.....	35
Figura 15: Fachada do Mar - Museu De Arte Do Rio, mostrando relação entre o edifício histórico e a nova edificação.....	37
Figura 16: Fachada do Mar - Museu De Arte Do Rio, mostrando os pilotis e a fachada da edificação.....	37
Figura 17: Fachada do Mar - Museu De Arte Do Rio, mostrando a união dos edifícios com a cobertura entre o edifício histórico e a nova edificação no período noturno...38	
Figura 18: Fachada do Mercado da Boca, mostrando seus elementos arquitetônicos no período noturno.....	39
Figura 19: Infraestrutura interna e layout das mesas.....	40
Figura 20: Mobiliários externos e layout das mesas.....	40
Figura 21: Ambiente interno da Domus Sent Sovi, mostrando a beleza e sofisticação e materiais utilizados.....	42
Figura 22: Fachada da Domus Sent Sovi, mostrando a interação do metal e vidro com a estrutura já existente.....	42
Figura 23: Auditório interno da Domus Sent Sovi.....	43

Figura 24: Ambiente interno da Domus Sent Sovi, A paisagem ao seu redor.....	43
Figura 25: Principal Rua de Acesso ao Sítio Histórico e ao terreno.	46
Figura 26: Antigo Campo de Futebol, Local Escolhido.....	46
Figura 27: Antigo Campo de Futebol, Local Escolhido.....	46
Figura 28: Rua Mateus Antônio Matos.	47
Figura 29: Rua Mateus Antônio Matos.	47
Figura 30: Final da Rua Sete de Setembro.	47
Figura 31: Rua Sete de Setembro.....	48
Figura 32: Margens do Rio Cricaré.	48
Figura 33: Antigo Campo de Futebol, Bairro Porto.....	49
Figura 34: Antigo Campo de Futebol, Local Escolhido.....	49
Figura 35: Vista para o terreno.....	49
Figura 36: Tabela de Índices Urbanísticos.	52
Figura 37: Fluxograma geral Térreo.....	57
Figura 38: Fluxograma geral 1º pavimento.	57
Figura 39: Fluxograma geral 3º pavimento.	58
Figura 40: Fluxograma Restaurante 01.....	58
Figura 41: Fluxograma restaurantes 02 e 05.....	59
Figura 42: Figura 42: Fluxograma quiosques 01 a 05.	59
Figura 43: Fluxograma café 01 e 02.....	60
Figura 44: Área de Convívio e Administrativo.	60
Figura 45: Serviço e Circulação.	61
Figura 46: Setorização.	61
Figura 47: Implantação da edificação do terreno.	62
Figura 48: Fachada Leste, Porto Centro Gastronômico.	63
Figura 49: Fachada Norte, Porto Centro Gastronômico.	63
Figura 50: Imagem do porto de São Mateus em que aparece as fachadas dos casarões coloniais tombados, 1945.....	64
Figura 51: Casario do Largo do Chafariz, 2008.....	64
Figura 52: Proposta de conceito arquitetônico.	65
Figura 53: Acesso a Praça de Alimentação.....	66
Figura 54: Acesso a Praça de Alimentação.....	67
Figura 55: Cafeteria.....	67

Figura 56: Praça de Alimentação.	67
Figura 57: Praça de Alimentação.	68
Figura 58: Área Cultural.	68
Figura 59: Área Cultural.	68
Figura 60: Área Cultural.	69
Figura 61: Restaurante de Médio Porte.	69
Figura 62: Restaurante de Médio Porte.	70
Figura 63: Restaurante de Médio Porte.	70
Figura 64: Restaurante de Pequeno Porte.	70
Figura 65: Restaurante de Pequeno Porte.	71
Figura 66: Terraço.	71
Figura 67: Terraço.	71
Figura 68: Fachada Principal.	73
Figura 69: Trama em Aço.	73
Figura 70: Trama em Aço na Lateral.	73

LISTA DE MAPA

Mapa 1: Localização do Terreno, 2019.	45
Mapa 02: Rota para o terreno.	49
Mapa 3: Mapa do Zoneamento.	51

LISTA DE TABELA

Tabela 01: Programa de necessidades e Pré-dimensionamento do Centro Gastronômico.	53
--	----

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
1. PRECEDENTES HISTÓRICOS	16
1.1 História da Gastronomia.....	16
1.2 A Gastronomia no Brasil e no Espírito Santo	20
1.3 História de São Mateus	25
1.4 Turismo Gastronômico	28
1.5 Arquitetura de Bares e Restaurante	30
2. ESTUDO DE CASO	34
2.1 Casa do Arcebispo de Mariana	34
2.2 MAR – Museu de Arte do Rio.....	36
2.3 Mercado da Boca	38
2.4 Domus Sent Sovi.....	41
2.5 Análise do Estudo de Caso	44
3. CONDICIONANTES DO PROJETO	45
3.1 Condicionantes Físicos e Ambientais.....	45
3.1.1 Localização	45
3.1.2 Clima, Relevo e Vegetação.....	50
3.2 Zoneamento	50
3.3 Índices Urbanísticos	51
4. PRINCÍPIOS ARQUITETÔNICOS	53
4.1 Programa de Necessidades	53
4.2 Fluxograma	57
4.3 Setorização	61
4.4 Implantação e Relação com o Entorno.....	62
4.5 Conceito do Projeto.....	64

4.6 Partido Arquitetônico	65
4.7 Descrição Técnica.....	66
CONSIDERAÇÕES FINAIS	101
REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	102

INTRODUÇÃO

A gastronomia é a arte de conhecer o que se come, onde envolve a culinária e todos os recursos utilizados para o preparo dos alimentos, bebidas e também a diferenciação cultural de cada região.

Entretanto, com a descoberta do fogo, na pré-história, o homem descobriu que os sabores dos alimentos poderiam ser modificados, em vez de ser consumidos crus eles poderiam ser consumidos cozido assim podendo ser produzido vários tipos de alimentos. Na idade antiga e média, ela surgiu com os grandes banquetes reais e com o uso dos vinhos e dos pães em seus cardápios além do uso das especiarias. Foi na idade moderna que houve grandes invenções, com a descoberta de novas sensações e gostos, o aperfeiçoamento da culinária, já na atualidade está globalizada e industrializada com os *fast foods* e a gastronomia molecular e se tornou de fácil acesso a todos (HERNANDO RIBEIRO DE CARVALHO, 2010).

No Brasil há uma grande diversidade culinária espalhada pelo país, as grandes influências vistas são a portuguesa, indígena, africana e este também é visto no Espírito Santo em que a cultura indígena e negra influenciou profundamente na culinária capixaba além da tradição pesqueira. A moqueca, a torta capixaba, estão entre os pratos típicos mais famosos do estado sendo conhecida internacionalmente.

Segundo o Conselho Estadual de Cultura (2008), a cidade de São Mateus, Espírito Santo, foi colonizada por volta de 1544, sendo no entanto uma das cidades mais importantes, contudo a mais antiga do norte do estado, possuindo um sítio histórico rico na arquitetura colonial com casarões que foram projetados por arquitetos portugueses, o pelourinho onde se tornou o principal núcleo de atividades da cidade por estar em frente ao cais do porto. Com a decadência do Porto e das atividades fornecidas, a falta de atrativos turísticos, inexistência de incentivos a utilização da área histórica, falta de espaço de lazer, de um local que ofereça a culinária mateenses para os visitantes, segurança, a localidade ficou esquecida e se tornou abandonada pela população local que começou a urbanizar na cidade alta.

A gastronomia pode ser um atrativo de lazer importante para o turismo de São Mateus, a cidade possui um alto potencial turístico e por ter em seu território uma longa extensão de praia atrai muitos turistas ao longo do ano para seu o litoral. O turismo é uma atividade de grande importância e pouco explorado no sítio histórico da

cidade, a inexistência de turistas no local, por abandono dos órgãos responsáveis, traz o abandono do local com um grande potencial econômico.

O presente trabalho, tem como objetivo, a criação de um Centro Gastronômico na cidade de São Mateus – ES, visando o enriquecimento culinário/cultural do ramo da gastronomia na cidade e região, onde o comércio irá interagir com a história local, oferecendo um espaço de lazer e encontro com opções gastronômicas para poder se aproximar da cultura regional, mostrando não só a cultura e culinária, mas sim a interação de edifícios antigos com o novo sem interferir na paisagem atual.

Especificamente focado na inserção de um edifício novo em um sítio histórico, o projeto arquitetônico cria um espaço gastronômico que permita a convivência entre os mateenses e turistas, de forma a contemplar a paisagem das margens do rio Cricaré e os edifícios históricos que ficam próximo ao local; projetar espaços de lazer, espaço de encontro, aplicar as referências dos estudos de casos e pesquisas relacionados ao tema; analisar a linha do tempo da gastronomia, analisar a história de São Mateus, relacionar o espaço gastronômico com a área histórica por meio da arquitetura.

Contudo, a cidade por ser histórica possui um sítio já tombado pela Secretaria Estadual de Cultura, na busca pela valorização do patrimônio o centro gastronômico vem para compor o cenário e reviver o local, que aos poucos vem sendo esquecido tanto pelos moradores quanto pelos turistas, para trazer a interação entre os moradores e turistas, impulsionar a cultura e também elevar a economia.

O trabalho é composto por capítulos, em que o primeiro mostrará os principais conceitos, história relacionados ao tema, a história da cidade; o segundo capítulo refere-se aos estudos de caso com usos, partidos similares ao proposto; o terceiro capítulo refere a localização, as condicionantes legais do projeto e por fim o quarto capítulo refere-se ao partido arquitetônico e a proposta de projeto.

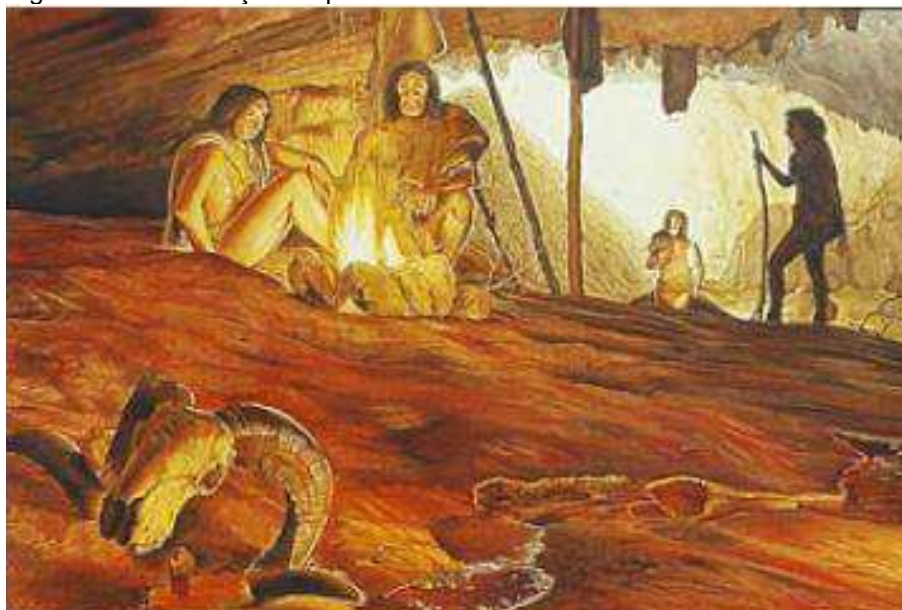
1. PRECEDENTES HISTÓRICOS

1.1 História da Gastronomia

A palavra gastronomia tem sua origem no grego, *gastro* significa estômago e *nomia* significa conhecimento/estudo. Sendo assim, podemos dizer que gastronomia é a arte de conhecer o que se come, onde envolve a culinária e todos os recursos utilizados para o preparo dos alimentos, bebidas, também a diferenciação cultural de cada região (VANESSA PRESTES MIESSA, 2013, p.13).

Tudo se iniciou na pré-história (figura 01), segundo Hernando Ribeiro de Carvalho (2010) com a descoberta do fogo o homem descobriu que o sabor dos alimentos poderia ser modificado, em vez de ser consumido cru eles poderiam ser consumidos cozido assim podendo ser produzido vários tipos de alimentos (HERNANDO RIBEIRO DE CARVALHO, 2010).

Figura 01: Alimentação na pré-história.



Fonte: Blog da Ighes, 2016.

A idade antiga com a vitórias em guerras e comemorações da família real, o povo fazia grandes banquetes em suas festividades (figura 02), a padaria artística foi inventada pelos egípcios em que produziam pães de diferentes formas. Já a idade média surgiu a gastronomia com a linha baseada em vinhos, pães vindo pela força da igreja e também baseada na cozinha romana, os monges enriqueceram a qualidade

dos produtos, simplificaram a sua preparação além disso o peixe foi um alimento muito valorizado nessa época e as especiarias como pimentas, noz moscada, gengibre e outros havia um abuso muito grande (HERNANDO RIBEIRO DE CARVALHO, 2010).

Figura 02: Alimentação na idade antiga.



Fonte: História Viva, 2009.

Na idade moderna se descobriu grandes invenções, foi o período do renascimento e descoberta de novas sensações, na gastronomia teve a descoberta de novos gostos, um marco dessa época foi o escrito do livro mais antigo de cozinha francês escrito pelo cozinheiro de reis Taillevent, as receitas de sopa, dentre elas a de cebola e de mostarda, e de seus molhos engrossados com pão foi o que fez sua fama, os europeus apreciavam muito as especiarias; o Brasil que por ser rico em especiarias foi muito explorado nesse mercado, umas das invenções que revolucionou a sobremesa na época foi o sorvete, em meados do século XVII os franceses descobriram o café e também a peru era muito suculento (HERNANDO RIBEIRO DE CARVALHO, 2010).

A idade contemporânea se aperfeiçoou os caminhos da gastronomia, houve dois períodos distintos que a França passou nessa época, um durante Napoleão Bonaparte que destacava o requinte da comida francesa, preferia a comida italiana; outro período que é o pós Bonaparte onde volta o requinte da culinária francesa, esse período foi conhecido como restauração, foi a partir desse período que os restaurantes europeus cada vez mais luxuosos e artísticos começaram a disponibilizar os menus com o intuito de informar seus clientes o que havia para comer, beber, os chefes de

cozinhas também passaram a trabalhar em restaurantes ou abrir seus próprios empreendimentos, nesta época, pois após a revolução a nobreza ficou enfraquecida, os chefes perderam seus empregos, tudo isso, aliado a revolução francesa, fez nascer a cozinha burguesa, que a elegância da alta gastronomia se misturava com o aroma do campo, também houve a combinação da gastronomia de laboratório como da terra, veio uma grande crise na economia após a restauração que fez com que pequenos cafés e restaurantes fechassem as portas, a partir da atuação de grandes chefes, gourmets, cozinheiros, escritores da mesa (HERNANDO RIBEIRO DE CARVALHO, 2010).

No final do século XIX a gastronomia teve seu apogeu com a criação da escola de ensino da cozinha francesa Le Cordon Bleu, passou a ser internacionalizada e a ser modificada em cada parte do mundo. Um dos serviços conhecido no Brasil, chamado serviço a francesa, foi inventado por Grimod de La Raynière, outra grande celebridade que elaborou normas que se tornaram famosas foi Anthelme Brillat-Savarin (HERNANDO RIBEIRO DE CARVALHO, 2010).

Nas últimas décadas a alimentação vem se transformando, um dos principais fatores de mudança da alimentação, de acordo com o livro *Comida e Sociedade*, foi a guerra que mudou os hábitos e a adoção de novos tipos de alimentos, após a primeira guerra mundial houve a propagação dos chicletes, de origem mexicana, e após a segunda guerra mundial se propagou a Coca-Cola (HENRIQUE CARNEIRO, *COMIDA E SOCIEDADE*, 2003).

As técnicas de conservação como a invenção das conservas em vidros ou latas fervidas e hermeticamente fechadas, realizada pelo francês Appert em 1804, foi um dos fatores decisivos para a mudança da alimentação, além de ter o desenvolvimento dos transportes e as conquistas da microbiologia (HENRIQUE CARNEIRO, *COMIDA E SOCIEDADE*, 2003).

Os fogões a gás, as geladeiras, fornos de micro-ondas, outros utensílios tornaram-se acessíveis para a uma parte da população a partir do século XX nos países industrializados, assim surgindo também, um imenso ramo da alimentação fora de casa, e dos restaurantes. A industrialização, os avanços tecnológicos, por um lado, foram um processo de histórico de racionalização, industrialização, funcionalidade da alimentação, mas, por outro lado, também trouxeram consequências negativas, começaram a ser denunciadas: garrafas plásticas, embalagens contaminado o

ambiente, uso de aditivos químicos, entre outros (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

Substituir os carboidratos complexos como os amidos, por carboidratos simples como açúcares e gorduras, e no aumento do consumo de carne em sua dieta, virou o modelo alimentar dos Estados Unidos e símbolo das redes de fast food, entre os quais a imagem dos logotipos mais emblemáticos da cultura capitalista são o da McDonal's juntamente coma a Coca-Cola, elas se tornaram grandes empresas poderosas multinacionais com marcas mais conhecidas em todo o planeta (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

Sincretismo culinário foi formado pela alimentação global promovida pela industrialização, pois suprimia a identidade local e homogeneizava o gosto mundial, o hambúrguer é o produto mais identificador com o fest food (figura 03), além da pizza e do prato originalmente napolitano. A padronização da culinária como os tacos e ou os festfood chineses, tailandeses ou japoneses se tornam pastiche culinário no cenário pós-moderno dos restaurantes (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

Figura 03: Alimentos Fest food.



Fonte: DownToEarth, 2019.

A arquitetura, o mobiliário fazem parte da história estética, moral da alimentação, a estética não se refere apenas ao gosto ou apresentação dos alimentos, mas também a evolução dos seus componentes como o prato raso e os talheres.

Diferenças entre gostos é o que caracteriza as diferenças entre os povos, a época de uma mesma cultura, a evolução da cultura pode ser identificada com o grau de elaboração das técnicas culinárias e não apenas com as conquistas espirituais ou realizações materiais (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

1.2 A Gastronomia no Brasil e no Espírito Santo

Com a chegada dos portugueses, a história da gastronomia brasileira começa a ser contada, segundo Hernando Ribeiro de Carvalho (2010), o primeiro contato com a culinária existente foi a dos índios, que se baseava em frutos da terra como a mandioca, o feijão, o milho, a fava, a goiaba e o principal alimento que eles detinham era a farinha que se retirava da mandioca, se tornando indispensável em sua culinária, o amendoim era muito consumido, de todas as formas, tanto cru, como assado, como cozido. Assim como o homem pré-histórico, os europeus, os indígenas não possuíam hora exata para suas refeições e suas bebidas, antes de ser ingeridas, eram sempre aquecidas (HERNANDO RIBEIRO DE CARVALHO, 2010).

Após a colonização do Brasil, nasceu a culinária brasileira que se detém a mistura de três influências dos povos, os portugueses, os africanos e os indígenas, os portugueses nacionalizaram a farinha que é um prato típico indígena e alguns pratos existentes no Brasil, como a farinha de milho, foi incorporado a cultura negra recém-chegada. A cozinha brasileira se firmou depois da independência do Brasil de Portugal, com o crescimento da produção de café, devido a entrada de italianos neste período a sua culinária influenciou a culinária brasileira (HERNANDO RIBEIRO DE CARVALHO, 2010).

Além das influências culinárias de outros países, segundo o livro comida e sociedade de 2003, na época colonial a alimentação eram divididas em dois grandes grupos: o litoral, com a mandioca e peixe, e o sertanejo, com o milho e o porco. O milho e a mandioca se tornaram protagonistas com as suas farinhas e as várias formas de preparos e acompanhamento, no litoral fazia-se o pirão, tapioca, mingau, moqueca e cauim, já no sertão, o angu, fubá, canjica, cuscuz, pipoca, jacuba, aluá e catimpuera, além do milho o charque, o feijão-de-tropeiro e o arroz-de-carreteiro enriqueceram a alimentação do sertanejo (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

Os doces também marcaram não só a culinária brasileira, mas também a economia, durante a colônia a sacaria e a expansão da civilização do açúcar, também surgiram nesta época as rapaduras, garapa, aluás, capiteis (bebida fermentada de milho) e os doces de frutas (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

Minas Gerais, sua culinária se baseava no feijão e no milho, plantas fáceis de cultivar, angu, couve, por causa dos encontros entre os tropeiros, bandeirantes e garimpeiros, assim surgindo pratos como a bambá de couve, galinha ao molho pardo, vaca atolada, frango com quiabo são preparos tradicionais do estado (figura 04) (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

Figura 04: Culinária Mineira.



Fonte: Comida Mineira, 2016.

Na Amazônia, os preparos baseiam-se no tucupi, jambu, açaí, castanhas e muitos peixes e animais de caça (figura 05). Já no Paraná, se tem os pinhões, o mate, e outras heranças guarani. Em Goiás, no cerrado, reino do pequi e no sul do país a especialidade é o boi assado e o churrasco. Onde melhor se fundiu os três componentes étnicos da cozinha brasileira, foi no Nordeste, com os escravos deixando na Bahia a comida de santo (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

Figura 05: Culinária Amazônica.



Fonte: No Amazonas é Assim, 2015.

Em várias regiões brasileiras, com a grandeza de ingredientes, caracterizou diversos pratos de tradição em cada lugar: os caldos podiam conter animais (galinhas, tartarugas, peixes, entre outros), mas a carne de maior consumo era a de porco, além da carne-seca e dos peixes. Os mingaus eram feitos de açaí, araruta, arroz, banana, milho, farinha, pupunha: os óleos, manteigas e azeites obtinha-se de abatiputá, açaí, amendoim, camuru, gergelim, coco, jaú, macaúba, patauá, peixe-boi, pindoba e tartaruga; os ovos encontrava-se de várias espécies de aves, reptéis e os vinhos e água ardente era extraído de variedades de frutas, raízes e grãos (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

As alterações dos hábitos alimentares, proveniente das grandes mudanças ocorridas nas últimas décadas e com a internacionalização do comércio e da cultura, diversificarão os aspectos dos produtos consumidos e as formas sociais desse consumo. A chegada dos restaurantes a quilo, possibilitou a popularização de produtos como sushis ou salmão, das polpas congeladas de frutas amazônicas, como o açaí, o cupuaçu e a graviola e também de outras frutas exóticas, como kiwi, lichia, mangostin entre outras. A culinária brasileira foi crescendo cada vez mais e se consolidando, buscando detalhes de outros países e se transformou em uma riquíssima culinária hoje em dia (HENRIQUE CARNEIRO, COMIDA E SOCIEDADE, 2003).

Grandes influencias vista no Brasil, estas também é visto no Espírito Santo, em que a cultura indígena e negra influenciou profundamente na culinária capixaba, de acordo com governo do estado, além da tradição pesqueira (GOVERNO DO ESTADO DO ESPIRITO SANTO).

Os italianos deixaram maior influência no estado capixaba, trazendo os pratos anholini, o tortei, a sopa pavese, o risoto, a polenta, recebemos também dos alemães a culinária a base de babatas e carnes de porco. Bacalhau, azeite, batata e doces feitos com ovos, foram deixados pelos portugueses, os mineiros também deixaram seus pratos típicos como a péla-égua e o feijão tropeiro (GOVERNO DO ESTADO DO ESPIRITO SANTO).

Receitas foram modificadas, pois possuía a dificuldade de encontrar determinados alimentos, assim ganhando um sabor brasileiro. Surgiram alimentos como os pães, bolos, tortas, doces, geleias, licores queijos, ricotas, embutidos que hoje fazem parte da culinária capixaba, surgiram também o brote (típico pão alemão), o sacol, a broa de milho, o bolinho de arroz, o bolo de aipim com coco, a papa de milho verde, o biscoito de arroz, o bolo de aipim com coco, a papa de milho verde, o biscoito de nata, de polvilho, o pudim de leite, o arroz doce, a cocada, o beiju, o cuscuz e a mentira (GOVERNO DO ESTADO DO ESPIRITO SANTO).

Tipicamente capixaba a moqueca (figura 06) e a torta capixaba (figura 07) estão entre os pratos mais famosos do estado, é conhecida internacionalmente. A moqueca é o prato mais conhecido do estado, em seguida vem a torta capixaba que é preparada com vários frutos do mar, como o siri desfiado, camarão, ostra e sururu, além do bacalhau e do palmito, este prato é muito tradicional durante as festividades da semana santa em todo o estado (GOVERNO DO ESTADO DO ESPIRITO SANTO).

Figura 06: Moqueca Capixaba.



Fonte: A Verdade Regional.

Figura 07: Torta Capixaba.



Fonte: Aline Appoves, 2017.

A moqueca além de ser conhecida internacionalmente é um ícone do estado, conhecida pelo seu sabor, o seu nome vem do estilo de preparo dos alimentos que consiste no cozimento em água, dos vegetais e dos frutos do mar. Diferente da moqueca baiana, a capixaba não contém o azeite de dendê e nem leite de coco. Reconhecida pelo Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), a panela de barro é utilizada para o preparo da moqueca. Trazida há mais de 400 anos pelos indígenas, a moqueca atende os quatro padrões de gastronomia preza em um prato de qualidade: sabor, perfume, consistência e cor (GOVERNO DO ESTADO DO ESPIRITO SANTO).

Com a culinária bem diversificada, São Mateus por sua proximidade com outros estados, se nota uma influência muito forte da culinária baiana, com pratos bastantes temperados, influencia também do vatapá, cururu, quibebe, a moqueca de robalo, judeu e outros peixes que se encontra no rio Cricaré, além dos mariscos da região. Além da moqueca capixaba que é muito famosa em todo o Brasil, no município também se encontra a moqueca nos moldes baianos que são regadas com azeite de dendê, leite de coco e muita pimenta, já a moqueca capixaba dispensa vários ingredientes, podendo ser acompanhada por molho de camarão (NARDOTO, 1999, p.393).

Com maior tradição no município, a moqueca de judeu, que se tem como característica um peixe pequeno e muito apreciado pela população. Sendo um privilégio das famílias mateenses tradicionais, está moqueca não é comercializado em restaurantes local. Outros peixes como o paiu, a cangoá e a traíra, que são peixes de água doce, entre outros são bastantes consumidos tanto como moquecas ou fritos. Geralmente o acompanhamento das moquecas são feitos com de pirão de farinha de mandioca e arroz, sendo que o consumo de farinha de mandioca está entre as principais refeições do mateenses, conservando um antigo costume indígena (NARDOTO, 1999, p.393).

Muitas espécies como o caranguejo, camarão, siri, sururu, além dos mariscos como as ostras também são consumidas em formas de petiscos, moquecas ou até mesmo recheios de diversas receitas, sendo que os caranguejos geralmente são degustados depois de cozidos em água e sal, podendo ser acompanhado com molho de pimenta, vinagrete ou ainda sob a famosa forma de moqueca (NARDOTO, 1999, p.393).

Trazida pelos italianos, as massas também são bastantes consumidas como forma de macarronadas, anholine, pizza, polenta, inhoque e panqueca, entre outros. Outros imigrantes como os sírios e libaneses trouxeram para a culinária local o quibe, a esfirra, o pão sírio e entre outros pratos (NARDOTO, 1999, p.393).

A canjica de milho branco se destaca entre os pratos doces; o muxá, feito com fubá, leite de vaca açúcar e coco ralado; a papa de milho verde; a pamonha; o bolo de aipim e de mandioca puba; os beijus de coco; os beijus de massa; o beiju na palha de banana; a farinha de coco e amendoim; a tapioca; o cuscuz e os pães caseiros. Outras receitas também são servidas como sobremesas ou acompanhamento do chá como os biscoitos doces e salgados feitos à base de polvilho, pés-de-moleque, bolos, quindins, mãe benta, queijadinha, bombocados, compotas de frutas, ambrosias, cocadas e outras receitas (NARDOTO, 1999, p.394).

1.3 História de São Mateus

Situado no Norte do Espírito Santo, São Mateus, de acordo com a prefeitura municipal, está localizada a uma latitude 18°42'58" sul e a uma longitude 39°51'21"

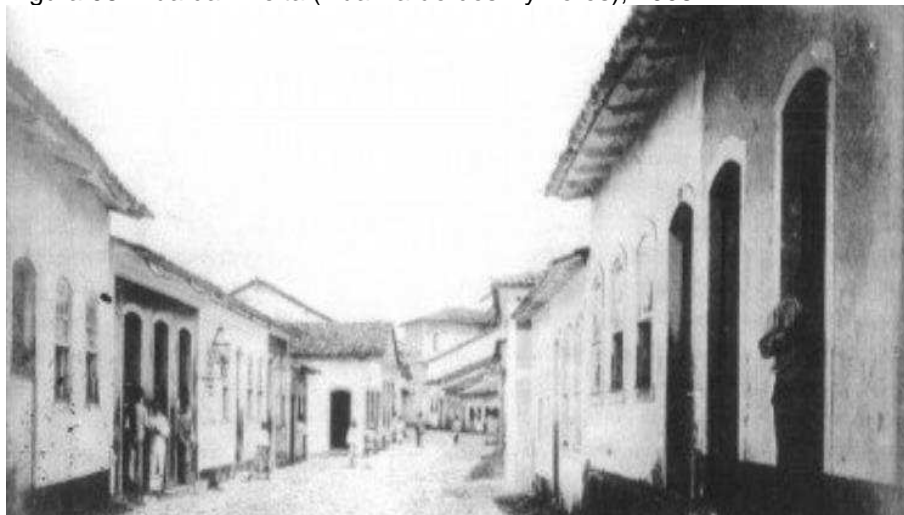
oeste, estando a uma altitude de 36 metros do nível do mar. Sua área total é de 2 338,727 km², no que equivalente a 5,12% do território do estado.

Segundo o Conselho Estadual de Cultura (2008), a cidade de São Mateus, Espírito Santo, foi colonizada por volta de 1544, e é uma das cidades mais importantes, sendo a mais antiga do norte do estado, possuindo um sítio histórico rico na arquitetura colonial com casarões que foram projetados por arquiteto português e o pelourinho onde se tornou o principal núcleo de atividades da cidade por estar em frente ao cais do porto. Com a decadência do Porto e das atividades fornecida no local a localidade ficou esquecida, se tornou abandonada pela população local que começou a urbanizar na cidade alta.

O povoamento da cidade começa na parte alta por razões estratégicas do ataque indígena, mosquitos e outros insetos, ela se posicionou como as cidades de Olinda, Salvador, pois do alto se via o inimigo chegando. As residências, edificações públicas também eram na parte alta, como a da Câmara e Cadeia, as Igrejas e Cemitério.

Uma das ruas mais longas será certamente a Rua Direita/Rua da Aldeia (rua Barão dos Aymorés) (figura 08), porque ficava à direita da igreja, onde os mais importantes pertencentes de terra moravam. Supõem-se que a segunda seja a Rua de Baixo/Rua Nova da Almeida ou Rua da Esquerda que situava no lado oposto que moravam as pessoas de menor poder aquisitivo e prestígio social, como os comerciantes e os artífices. As duas principais avenidas do município em que possuem em média 8 metros de largura e suas travessas 4 metros (NARDOTO, 1999, p.35).

Figura 08: Rua da Direita (Rua Barão dos Aymorés), 1908.



Fonte: Acervo Elieser Nardoto.

Segundo a Secretaria de Estado da Cultura (2008), até o final da década de 1930, os meios de transporte de passageiros ou de mercadorias eram os animais e os pequenos navios que aportavam em São Mateus. O trem de ferro chegava ao Porto lotado de madeira, de mercadorias que eram trazidas de Nova Venécia e das outras localidades. O comércio estava todo localizado na cidade baixa (por volta do século XVII), com poucos estabelecimentos na cidade alta. Por causa da profundidade e largura do rio em alguns lugares, os navios só podiam entrar ou sair de 15 em 15 dias com as marés mais altas.

A cidade foi edificada sem simetria (figuras 09) e à pequena distância do rio, seguindo os padrões urbanos das cidades portuguesas. O principal núcleo de atividades da população era a área situada próxima ao rio, ao porto onde tornou-se um centro aristocrático em que trouxe ao local arquitetos portugueses que edificaram a maioria dos casarões, além disso, as ruas foram calçadas com pedras trazidas pelos navios.

Figura 09: Imagem aérea de São Mateus, 1950.



Fonte: Acervo Eliezer Nardoto.

Em 1751, o antigo povoado passou a distrito, em 1764, foi transformado em vila, pertencendo à Comarca de Porto Seguro, Província da Bahia. No ato de fundação da vila, o início da construção de Casa de Câmara e Cadeia e a implantação do

Pelourinho, a medição das ruas e do largo da praça próximo a igreja matriz se tornou destaque. (SECULT 2008).

O Porto de São Mateus se desenvolveu principalmente com a economia do trabalho escravo no século XX, que era comercializado num largo a beira do rio. O café, a cana de açúcar e entre outros produtos de consumo, foi a principal renda da cidade, no entanto o porto de São Mateus tornou-se parada para muitos vapores da época (NARDOTO, 1999, p.50). O comércio negreiro era efetivado pelo porto apresentando como um excelente negócio, sendo um comércio altamente lucrativo (NARDOTO, 1999, p.56). Por causa da produção de farinha de mandioca, café, madeira o porto de São Mateus também se tornou um dos mais importantes da costa brasileira por causa da produção de farinha de mandioca, café e madeira.

De acordo com o Conselho Estadual de Cultura (2008), em 1977 o Instituto Jones dos Santos Neves (IJSN) juntamente com o apoio da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), executaram um levantamento arquitetônico de todas as edificações presente no Porto.

1.4 Turismo Gastronômico

Nos últimos anos a gastronomia se tornou um importante atrativo turístico e um símbolo cultural, de memória e principalmente um símbolo de patrimônio cultural para determinados grupos sociais, ela está relacionada com o homem por meio de seus costumes, valores, crenças, que são bem representadas. Considerada como a nona arte, a gastronomia, é tida como relevante, com um importante papel no turismo gastronômico, ela também se tornou um grande atrativo pois contribui para o aumento do posto de trabalho na localidade e desenvolvimento do mesmo (A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO NO TURISMO CULTURAL, 2006, p. 02).

A necessidade de se alimentar é básica, indispensável, o turista sempre busca conhecer lugares e seus sabores, contudo, a comida, o lugar estão intimamente ligados, está muito além dos ingredientes escolhidos, pois ela depende de vários fatores como: clima, tipos de solo, rios, chuvas, produção agrícola e também fatores históricos como os costumes alimentares (A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO NO TURISMO CULTURAL, 2006, p. 05).

Os pontos de encontros tanto de negócios quanto de shows, teatros, restaurantes, palestras, entre outros, são as cidades, em muitos locais como Itália, França e Espanha oferecem roteiros gastronômicos, que proporcionam aos turistas a oportunidade de conhecer os costumes, a população por meio da gastronomia, apreciar os sabores onde os turistas podem entender o seu valor e o modo de como ela é feita (A GASTRONOMIA COMO ATRATIVO NO TURISMO CULTURAL, 2006, p. 05).

No entanto, o Brasil pode se tornar um importante roteiro gastronômico por sua grande diversidade cultural e imensa diversidade culinária de cada região. Como o turismo veio para satisfazer, realizar sonhos, desejos das pessoas, a gastronomia pode se tornar uma grande aliada para fortalecer o turismo e deslançar o desenvolvimento de cada região.

A exploração turística, é cada vez mais interessante para os visitantes principalmente quando envolve a gastronomia, pois, por meio dela oferece acesso ao patrimônio cultural, possibilitando conhecer a cultura, o modo de viver de uma comunidade e também sua história, desta forma, a gastronomia, atrai um grande fluxo de turista, possibilitando a troca humana, a vivência entre as culturas, pois ela traz consigo os traços religiosos, étnicos, sociais e seus hábitos e costumes.

O meio de preservação pode vim através dos turistas, pois sua presença em locais culturais facilita a sua preservação. Através da manutenção e preservação, os locais com atividades turísticas criam possibilidades para revitalização da identidade cultural e criam sistemas para divulgação da mesma.

Além de monumentos, sítios históricos, o turismo personalizado oferece mais oportunidade para que se introduza a gastronomia no roteiro cultural de uma localidade. O Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN), pelo decreto 3.551 de 4 de agosto de 2000, reconhece a imaterialidade como bem cultural, no entanto, o registro reconhece o processo de conhecimento, comunicação, reivindicação por parte dos grupos, sendo assim o patrimônio imaterial é marcado pelas manifestações, saberes, formas de expressões, celebrações e lugares (INSTITUTO DE PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL, 2011).

Sua atuação vem através de inventários, que pode está registrado, de acordo com suas características em quatro livros do Tombo, sendo eles: Livro do Tombo Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico; Livro do Tombo Histórico; Livro do Tombo

das Belas Artes; e Livro das Artes Aplicadas. O ofício das Paneleiras de Goiabeiras do Espírito Santo foi o primeiro bem inscrito no Livro de Registro dos Saberes, em 20 de dezembro de 2002.

Sob a visão regional é preciso que se mantenha vivo a gastronomia e cultura local, pois valoriza o modo de preparo dos alimentos de cada região, reconhece o trabalho da população. As várias formas de preparos, hábitos alimentares do mesmo pode atrair a fusão de vários modos de preparo fazendo assim surgir novas técnicas de preparo e versões de pratos típicos, surgindo assim novos sabores, adaptação de cada região do Brasil, onde assim pode se manter vivo as cores, sabores, temperos e principalmente a cultura local (A GASTRONOMIA ENQUANTO ATRATIVO TURÍSTICO CULTURAL, 2009).

São Mateus, além de uma imensa diversidade gastronômica ela está entre as cidades mais antigas do país e possui um dos belos conjuntos arquitetônicos coloniais do estado que está situado no bairro Porto tendo em vista que é um forte atrativo turístico, podendo se tornar uma referência gastronômica no estado, além das praias, rios, cachoeiras e atrativos culturais (NARDOTO, 1999, p.272 e 273).

1.5 Arquitetura de Bares e Restaurante

A definição de bares e restaurantes podem se encaixar como estabelecimentos comerciais destinados a preparação e vendas de alimentos, bebidas, entretanto está definição pode se estender as casas de chás, as lanchonetes, churrascarias e entre outros.

Arquitetura e o espaço de alimentação estão estreitamente relacionados, pois além da qualidade do serviço, o projeto arquitetônico, de interiores, o elétrico, o hidráulico e entre outros devem estar inteiramente ligados para um bom funcionamento do espaço e também para melhor atender a clientela.

De acordo com o livro Manual do arquiteto planejamento, dimensionamento e projeto (2017), os estabelecimentos que oferecem alimentos, bebidas, podem ser divididos em várias categorias amplas, sendo elas os restantes comerciais com autosserviço, serviço de garçom; restaurantes fast-food ou tele entregas, com ou sem espaço para clientes sentarem; hotéis, resorts, que oferecem restaurantes; bares e

clubes, com vendas de bebidas alcoólicas (MANUAL DO ARQUITETO PLANEJAMENTO, DIMENSIONAMENTO E PROJETO, 2017).

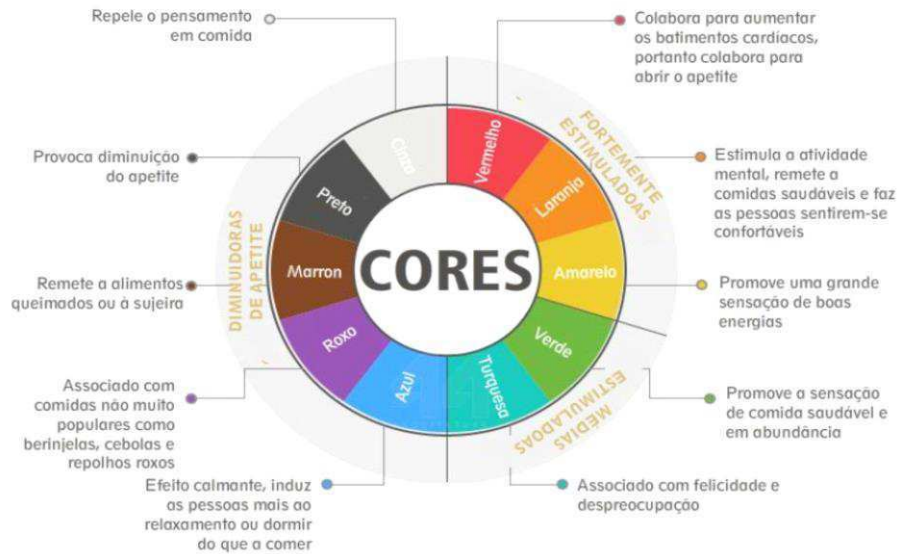
Além do serviço a oferecer a localização do restaurante estabelece o sucesso ou fracasso do empreendimento, sendo que os estabelecimentos devem ficar em locais em que as pessoas precisam adquirir refeições ou refrescos (MANUAL DO ARQUITETO PLANEJAMENTO, DIMENSIONAMENTO E PROJETO, 2017).

Para que possa servir refeições de qualidade, a cozinha deve ser planejada, dimensionada de acordo com cada tipo de restaurante. No entanto a qualidade, funcionalidade deve ser pensado no início do projeto para proporcionar um espaço de qualidade, uma boa produtividade ao estabelecimento. Localizado estrategicamente, a cozinha, deverá ter conexões entre os outros ambientes de grande importância como as dispensas, câmaras frias, estoques entre outros, além de ter fácil acesso para os funcionários (ANVISA, 2004).

Devido a presença de gorduras, óleos, detergentes entre outros fatores, os pisos devem ser laváveis, não absorventes e antiderrapantes, sem presenças de fendas, nem rachaduras para facilitar a limpeza do local e a desinfecção. A alta resistência à abrasão, suporte a tráfego intenso devem fazer partes das características nos pisos utilizados, além de ser anticorrosivo para tolerar os agentes químicos presentes nos produtos de limpeza e se necessário possuir rejunte antiácido (ANVISA, 2004).

Segundo o site O Portal 44 Arquitetura existem vários fatores para se projetar um bom restaurante além das características e personalidades que o local transmite, o tipo de público alvo, as sensações que a psicologia pode provocar no cliente através das cores, luz, acústica e o designer, onde pode ser de extrema importância para o restaurante. As cores nos ambientes podem afetar o apetite do cliente, onde cores quentes como vermelho, laranja, amarelo estimulam o apetite (figura 10), sendo assim a vontade de comer, e enquanto a as cores como o preto, marrom e cinza são cores que diminuem a vontade de comer (O PORTAL 44 ARQUITETURA, 2017).

Figura 10: Gráfico que representa as cores x apetite

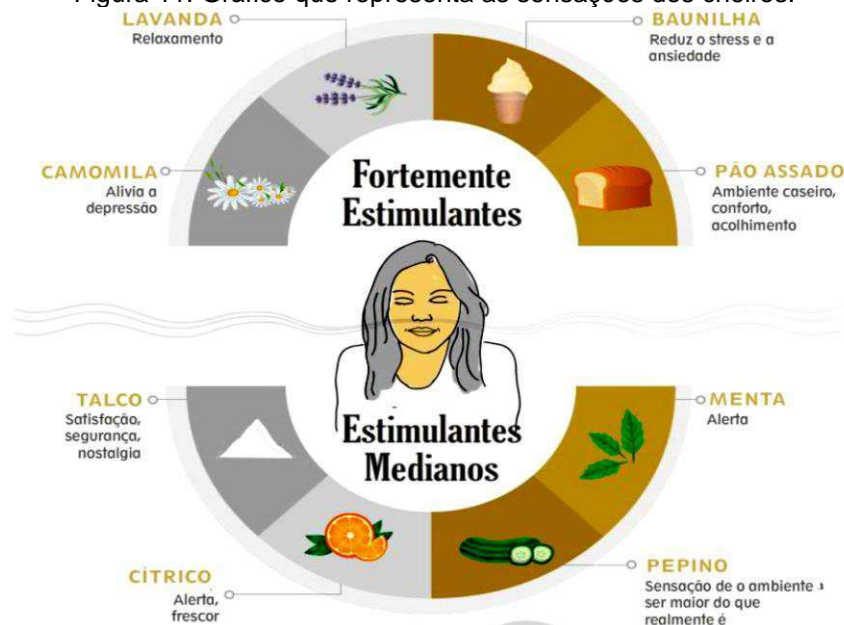


Fonte: 44 Arquitetura, 2017.

Em cozinhas industriais a cor branca deve ser estabelecida, pois a cor não intervém no índice de reflexão do aço que são utilizados nos equipamentos. Além do mais, as nuances claras são utilizadas para mostrar os níveis de sujeira do ambiente de trabalho (ANVISA, 2004).

Além de poder aumentar as vendas, o cheiro e aromas estão ligados com os sentimentos (figura 11), memórias, imaginação dos seres humanos, assim podendo desencadear várias sensações e também pode se transformar uma marca registrada de um certo empreendimento.

Figura 11: Gráfico que representa as sensações dos cheiros.



Fonte: 44 Arquitetura, 2017.

A atmosfera criada pela iluminação pode se distinguir de acordo com o serviço de cada restaurante, também é possível criar ambientes que passam sensações dramáticas, convidativas, relaxante, depressiva, interessante ou aborrecida. Além de função de visibilidade a luz tem funções espaciais que alteram as percepções das formas, materiais, cores, proporções em que pode ser obtido pela diferença de intensidade, tonalidade e distribuição da luz (Claudia Torres). Pode afetar, a luz, o comportamento de diversas maneiras (figura 12), como também podem refletir no tipo de ambiente que se deseja ser obtido, tendo em vista locais agradáveis, espaçosos, relaxantes e visualmente limpo (O PORTAL 44 Arquitetura, 2017).

Figura 12: A luz e o comportamento de diversas maneiras.



Fonte: 44 Arquitetura, 2017.

A intensidade, cor, contrastes formam o desenho da luz onde pode se obter efeitos com o uso adequado com os diferentes tipos de lâmpadas e sua instalação. A criação de claros, escuros e sombras podem ser obtidos através da distribuição, modelagem da luz e de qual maneira ela irá se incidir na superfície. A luz tem como suas principais funções destacar, separar, conectar, definir hierarquias e sugerir direção dentro de um ambiente. (CLAUDIA TORRES)

Acústica é outro fator de extrema importância no projeto, pois nos ambientes de bares e restaurante mostra-se tanto para os clientes quanto para os funcionários, por ser ambientes que reúnem pessoas, é comum o intenso barulho instigado por conversas, como mesmo o ruído gerado pelas louças, pratos e talheres. Portanto, o projeto acústico é fundamental pois por meio do uso de materiais absorventes nas paredes, forro, estofados nos móveis do salão de mesas entre outras soluções, ameniza o ruído e o ambiente se torna mais confortável.

2. ESTUDO DE CASO

2.1 Casa do Arcebispo de Mariana

Situada em Mariana – MG, com um de seus lados de frente para a praça Gomes Freire, ocupa uma área de cerca de mil metros quadrados, sua construção foi regulada pelo SPHAAN (atualmente nominada como IPHAN), é uma habitação especial em que abriga a casa do arcebispo, a edificação está inserida na parte histórica da cidade e ela possui uma arquitetura colonial mas apresenta elementos modernos como sua estrutura metálica que fica aparente em sua fachada (figura 13), de acordo com o site Vitruvius, por Carlos Eduardo Dias Comas (2002):

“Éolo, Jo e Sylvio ganharam atenção como campeões pós-modernistas, mas a propriedade da etiqueta é questionável tanto genericamente quanto no caso. As estratégias de projeto da Casa do Arcebispo se filiam, no plano simbólico, a uma tradição *Beaux-Arts* revisitada modernamente por Kahn ao invés de Corbusier. Iconograficamente, rememoram precedentes via a alusão que recria sem copiar – e a alusão iconográfica a precedentes eruditos e populares é procedimento corriqueiro nos anos heróicos, no Ministério da Educação ou no Hotel de Ouro Preto.

A novidade não está no cunhal metálico que denota contemporaneidade e evoca a tradição da arquitetura erudita colonial, mas na utilização do imaginário popular sincrético, híbrido, exuberante, ingênuo, eclético, festivo da cidade interiorana de hoje como fonte de inspiração arquitetônica. Seria difícil contestar a legitimidade da estratégia enquanto princípio, até porque no caso específico ela resulta pertinente e convincente, colocada a serviço da caracterização arquitetônica de uma Igreja que quer simultaneamente restabelecer laços com o cotidiano da massa de seus fiéis, voltar à pureza de suas origens e reafirmar seu papel de mediadora de redenção (...).”

Figura 13: Fachada da Residência do Arcebispo de Mariana, mostrando a estrutura metálica



Fonte: Vitruvius, 2002.

Projetadas pelos arquitetos Éolo Maia, Maria Josefina de Vasconcellos e Sylvio Emrich de Podestá, elaborou-se para atender as novas normas impostas pela legislação patrimonial e as necessidades do arcebispado, que possuía uma valiosa coleção de livros e partituras além de um imenso programa de necessidades, com isso ouve a necessidade de propor uma biblioteca para a novas plantas e volumes para a edificação, entretanto sua construção foi entre os anos de 1984 e 1987 (MATTEO SANTI CREMASCO, 2014). Apesar de estar em uma área histórica a edificação possui elementos modernos e um deles são a suas janelas em vidro com gradil, trazendo um novo designer para a estrutura (figura 14).

Figura 14: Janelas da Residência do Arcebispo de Mariana, mostrando a janelas com gradil.



Fonte: Vitruvius, 2002.

Apesar das críticas sofridas por outros arquitetos, os autores do projeto disfarçaram o volume excessivo da edificação com um muro branco comum, contudo para garantir a relação com seu entorno ele recriaram um sobrado em frente à praça. Mesmo o prédio pareça ser mais antigo do que realmente é, os elementos que constituem sua modernidade não deixam a ilusão de semelhança com outros edifícios históricos no centro de Mariana, mesmo assim com toda a modernidade existente na edificação, está foi inserida com muita delicadeza na paisagem histórica (MATTEO SANTI CREMASCO, 2014).

2.2 MAR – Museu de Arte do Rio

O museu de Arte no Rio teve um grande desafio arquitetônico, pois existia edifícios com grandes diferenças arquitetônicas, elaborado pelos arquitetos Bernardes + Jacobsen Arquitetura e localizado na Praça Mauá, 5 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, Brasil, tem uma área construída de 11240.0 m², a edificação mostra a interação da construção nova com a edificação antiga, tendo sua fachada com elementos modernos mas tendo a preocupação de não sobrepor a fachada da antiga construção além disso se tem uma cobertura que uni as duas construções mostrando que o “moderno e o clássico” pode estar inserido em um só contexto, de acordo com o site ArchDaily (2013) :

“O objetivo de abrigar o Museu de Arte do Rio, a Escola do Olhar, além de espaços para cultura e lazer. O Palacete Dom João, o prédio da Polícia e a antiga rodoviária do Rio, conectados, deverão fazer parte da grande intervenção na região central e antiga da cidade. Para cada construção analisamos diferentes níveis de tombamento e preservação.

O primeiro passo foi estabelecer um sistema de fluxo de modo que Museu e a Escola funcionem de forma integrada e eficiente. Assim, propomos a criação de uma praça suspensa na cobertura do prédio da Polícia, que reunirá todos os acessos, assim como abrigará o Bar e uma área para eventos culturais e de lazer. Desta forma, a visitação será feita de cima para baixo.

Foi estabelecido que o Palacete, em função de seus grandes pés-direitos e da planta livre de estrutura, deverá abrigar as salas de exposição do Museu. O prédio da Polícia será utilizado para a Escola do Olhar, auditório, salas de exposição multimídia e para as áreas de administração e funcionários do complexo. Os pilotis, hoje utilizados como acesso para a rodoviária, se transformarão em um grande foyer de todo o empreendimento, comportando também áreas de exposição de esculturas. O acesso controlado se dará entre as duas construções, caracterizando este vazio como espaço interno aberto e coberto. A marquise da Rodoviária, elemento tombado pelo patrimônio da Cidade, será utilizada para banheiros, loja e região de carga, descarga e depósitos (...).”

Com exposições que abrangem o âmbito nacional e internacional e tendo amostras com curtas e longas durações, as exposições unem a história e contemporaneidade da arte por meio dessas amostras. Mostrando assim a leitura que o museu trás na relação da história da cidade (figura 15) com o seu tecido social, conflitos, desafios, contradições e expectativas sociais (MUSEU DE ARTE DO RIO, 2019).

A reunião de todos os acessos entre edifícios na cobertura do prédio da polícia, se fez com que criasse uma praça suspensa, além de um bar e uma área para eventos culturais e de lazer, com tudo criou-se um fluxo que liga o Museu e a Escola com

funcionamento eficiente, de forma integrada. Desta forma, se tem como início a visita da cobertura para o térreo (JACOBSEN ARQUITETURA, 2019).

Figura 15: Fachada do Mar - Museu De Arte Do Rio, mostrando relação entre o edifício histórico e a nova edificação



Fonte: Archdaily, 2013.

As salas de exposição foram abrigadas no Palacete por causa da altura do pé-direito, da planta livre. Em seu térreo foi utilizado pilotis (figura 16) dando acesso a rodoviária, também é utilizado como áreas para exposição de escultura. Sua cobertura com uma estrutura leve, fluida que simula a onda da superfície da água, este elemento pode ser visto de todos os ângulos assim se transformando em uma arquitetura simples e ao mesmo tempo moderna (JACOBSEN ARQUITETURA, 2019).

Figura 16: Fachada do Mar - Museu De Arte Do Rio, mostrando os pilotis e a fachada da edificação.



Fonte: Archdaily, 2013.

Com uma arquitetura própria, os dois edifícios foram unidos pelos arquitetos (figura 17). Transformado em um pavilhão de exposição e com estilo eclético, o palacete foi inaugurado em 1916 e tombado pelo Concelho Municipal de Proteção ao

Patrimônio Cultural no ano de 2000. Atividades são promovidas para a devolução de bens culturais para a comunidade, tendo a iniciativa da prefeitura e Fundação Roberto Marinho (RODRIGO BERTOLUCCI, 2014).

Figura 17: Fachada do Mar - Museu De Arte Do Rio, mostrando a união dos edifícios com a cobertura entre o edifício histórico e a nova edificação no período noturno.



Fonte: Archdaily, 2013.

2.3 Mercado da Boca

Desenvolvido para os amantes da gastronomia, o Mercado da Boca que está localizado em Nova Lima – MG, em um terreno de 4.000 m², o projeto foi elaborado pelo arquiteto Gustavo Penna em parceria com a AR.Lo e a Bloc, a estrutura contém locais de encontro e um ar de barracquinhas além de várias inspirações da cultura mineira (figura 18). De acordo com o site ArchDaily (2019):

(...) “É nessa busca dos símbolos que compõem o universo da comida e do mercado, que a GPA&A trouxe para os ambientes a paleta de cores do quadro "A Última Ceia", de Manuel da Costa Ataíde. Ataíde é um grande artista barroco, contemporâneo do mestre Aleijadinho e conhecido por dar feições mestiças aos personagens, podendo ser considerado um dos precursores da arte brasileira.

Um detalhe chama a atenção: a torre de 9 metros de altura, composta por uma sequência vertical de painéis, integrando os dois pavimentos. A torre foi colocada no ponto central, um obelisco que gera convergências, atrai olhares e conecta um andar ao outro. É um ponto de referência, onde as pessoas combinam de se encontrar. As painéis são uma homenagem a tudo que o Mercado da Boca oferece: milhares de sabores, pratos e

possibilidades. Para fazer o monumento, foram necessários 47 utensílios. “Panela, panelinha, panelaço. Todas as panelas do mundo estão ali. A comida que saboreamos vem dela. É nela que é feita a alquimia da comida, onde a mágica acontece”, diz Penna.

Coroando a torre de panelas, está a maior das ferramentas da cozinha: uma colher de ouro. Afinal, cozinhar é um ato de generosidade, de gentileza com o outro”, conclui. Batizado pelo próprio Gustavo Penna, o nome Mercado da Boca é simples, direto e potente e traz a palavra que resume tudo: a boca. É nela onde entra a comida e sai a conversa. Um nome que está na gastronomia de uma forma muito natural. A identidade e a sinalização foram criadas pelo designer Gustavo Greco. “Para a identidade do Mercado da Boca, tomamos como ponto de partida as iniciais D e B (da boca). Ao juntarmos uma na outra, a boca símbolo do mercado foi criada.” (...).”

Figura 18: Fachada do Mercado da Boca, mostrando seus elementos arquitetônicos no período noturno.



Fonte: Archdaily, 2019.

Com ambientes integrados e cheios de possibilidades, o espaço abriga várias opções de cervejarias, adegas de vinho, restaurantes com grandes nomes de chefes e muito mais. O mercado traz a proposta de oferecer experiências únicas, democráticas, com grandes opções de produtos como bebidas e comidas em um ambiente confortável (ARCHDAILY, 2019).

Inspirados no Mercado da Ribeira em Lisboa, o San Miguel em Madri e o Food Hallen em Amsterdam o Mercado da Boca tem um estilo food hall, no Brasil uns dos primeiros, se baseia nesses sucessos europeus (ANDRÉ MORATO, 2019).

Com diversos ramos da alimentação, o mercado é um galpão que possui 4 mil metros quadrados, onde além dos locais de vinhos, cervejas artesanais, bares, cachaças, restaurantes, também se ver lojas e espaço kids, além de ser um local extremamente moderno, organizado com infraestrutura completa e mesas comunitárias (figura 19) (ANDRÉ MORATO, 2019).

Figura 19: Infraestrutura interna e layout das mesas.



Fonte: Archdaily, 2019.

Contando com estacionamento para os seus visitantes, cerca de até 500 veículos, tendo tanto áreas cobertas e descoberta e sendo este organizado por outra empresa (terceirizado) (ANDRÉ MORATO, 2019). A estrutura ainda conta com banheiros femininos e masculinos e todo o seu mobiliário (figura 20) foi pensado com várias formas, podendo se alterar suas funções de banco e mesas.

Figura 20: Mobiliários externos e layout das mesas.



Fonte: Archdaily, 2019.

Sua arquitetura chama atenção por causa de sua beleza, modernidade além de sua culinária em que vários restaurantes servem amostras em seus balcões, instigando o cliente conhecer melhor o prato e até mesmo outros sabores (ANDRÉ MORATO, 2019).

2.4 Domus Sent Sovi

Domus Sent Sovi é um centro gastronômico instalado em uma antiga corticeria, que também já abrigou a escola local, em Hostalric, localizado na Av. Coronel Estrada, 66, 17450 Hostalric, Girona, Espanha e projetado pelo escritório MSB Estudi-taller d'arquitectura. O projeto ocupa três pavimentos, em um total de 925 metros quadrados. A interação da construção existente com os novos materiais permitiu que a edificação continuasse com a sua história, mas também trouxe uma elegância para o ambiente e sua fachada. Segundo o site ArchDaily, por Murilo Arruda (2013):

“(...) O objetivo do centro é apresentar a importância, a qualidade, a singularidade e a origem de cada produto e, através dele, o território onde foi produzido. Para isso, o espaço convida a ver, tocar e provar toda a gama de ingredientes.

Frente à configuração do edifício e a diversidade do programa, com auditório, loja, oficinas e restaurante, os arquitetos propuseram uma arquitetura que resolve as funções e ao mesmo tempo unifica o espaço e agrega uma atmosfera singular (...).

Foram projetados diversos espaços inspirados na natureza, com formas dinâmicas e a grande presença do aço. Estes espaços não só resolvem as diferentes funções, como geram paisagens abstratas que remetem à região (...).”

Desenvolvido em três andares, usando como base de sua culinária os produtos indígenas como herança catalã, o centro gastronômico é moldado por um plano diversificado (ARCHELLO, 2019).

Enfatizando a importância da qualidade, singularidade e sua origem, o objetivo do centro é explicar cada produto e descobrir o local onde foram cultivados. O espaço projetado se tem o objetivo de permitir olhar, manipular e saborear os produtos com toda sua variedade (ARCHELLO, 2019).

O edifício está dividido em três andares, tendo na edificação locais como auditórios, área para exposição, lojas, oficinas e restaurantes (figura 21), levando os arquitetos a propor uma arquitetura que, além de unificar os espaços e resolver as funções, proporciona uma atmosfera única ao local. Domus Sent Sovi promove o desejo da herança culinária catalã, mostrando um símbolo de identidade, a gastronomia com produtos indígenas sendo como a alma desse centro (ARCHELLO, 2019).

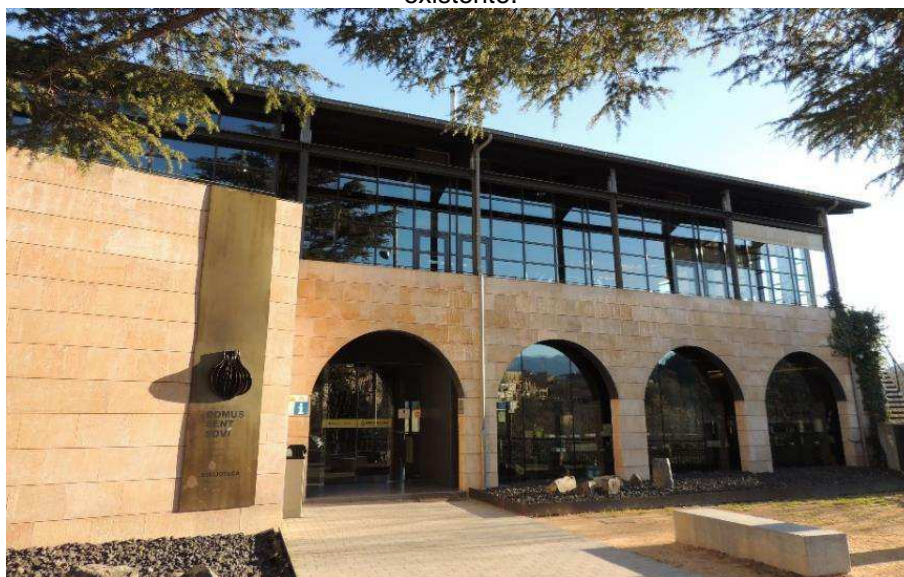
Figura 21: Ambiente interno da Domus Sent Sovi, mostrando a beleza e sofisticação e materiais utilizados.



Fonte: Archdaily, 2013.

Interações entre materiais e formas, configura uma atmosfera única, possui locais com diferentes formas orgânicas e dinâmicas, inspirados na natureza, tendo o ferro como seu material principal (figura 22). Cumprindo com suas funções exigidas, os espaços, além de gerar paisagens abstratas que podem ser reconhecidas em muitos lugares ao redor do ambiente (ARCHELLO, 2019).

Figura 22: Fachada da Domus Sent Sovi, mostrando a interação do metal e vidro com a estrutura já existente.



Fonte: Minube, 2013.

No pavimento principal se abriga as lojas, exposições, a sala audiovisual e os espaços para oficinas além dos restaurantes. Ao caminhar, os visitantes, atravessam os ambientes descobrindo os tipos de produtos, as origens da gastronomia (ARCHELLO, 2019).

Em seu semi-subsolo possui o auditório (figura 23), espaço para desenvolver atividades relacionadas a gastronomia e sua divulgação, este espaço permite que os participantes participem de conferencias, demonstrações e imagens projetadas (ARCHELLO, 2019).

Figura 23: Auditório interno da Domus Sent Sovi.



Fonte: Archdaily, 2013.

No terraço, possui um espaço lúdico aonde permite os visitantes a degustar os produtos que são preparados pelos chefs e cozinheiros do centro gastronômico. Também podem desfrutar das paisagens e vista que possuem em seu redor (ARCHELLO, 2019).

Ao dar oportunidade aos visitantes de descobrir as diferentes paisagens interiores do edifício em qualquer ponto, assim o vidro (Figura 24) se tornando um protagonista principal dentro do projeto, além de permitir as vistas exterior das paisagens da praça, o centro medieval de Hostalric e a Fortaleza (ARCHELLO, 2019).

Figura 24: Ambiente interno da Domus Sent Sovi, A paisagem ao seu redor.



Fonte: Archdaily, 2013.

2.5 Análise do Estudo de Caso

A grande semelhança entre a maioria dos estudos são o local empregado e as características do edifício, no entanto, de forma geral, foi utilizado elementos do conceito empregado nos edifícios como: a utilização do vidro e do aço, a integração com o seu entorno, uso do arco, além dos elementos contemporâneos que ajudou a formar o conceito empregado no projeto.

Apesar de ser uma construção nova, a casa do arcebispo de Mariana, integra o novo projeto com a área histórica da cidade, mostrando assim a importância de não se romper a paisagem histórica, além de utilizar materiais modernos como as janelas de vidro e a estrutura em aço, entretanto, como inspiração esses elementos influenciarão para a composição do projeto na utilização das janelas (figura 14) e na integração do novo com o antigo. O edifício do Museu de Arte do Rio (MAR), também vem com a proposta de integração sem interferir drasticamente com a paisagem, mas trazendo o edifício totalmente moderno, com formas simples e integrando a sua cobertura com o Palacete (figura 15), contudo os elementos absorvidos para a elaboração do projeto foi a arquitetura moderna utilizada no projeto interagindo com o Palacete (figura 16).

O mercado da boca foi absorvido a forma de como foi abordado a integração dos ambientes, os espaços de circulação e o layout do projeto (figura 19). A construção do Domus Sent Sovi, foi buscada a utilização dos novos matérias com edifício já existente (figura 21), os arcos existentes na fachada (figura 22), o gabarito, além a inspiração do terraço com vista da natureza local.

3. CONDICIONANTES DO PROJETO

3.1 Condicionantes Físicos e Ambientais

3.1.1 Localização

O terreno escolhido para a proposta do Centro Gastronômico, está localizado na cidade de São Mateus – ES, no bairro Porto (mapa 01) em que seu nome se deriva de cais encontrados as margens do rio Cricaré que teve uma grande importância para economia local e sendo o principal porto negreiro do Brasil Colônia, além disso é um bairro histórico e procurado pelos turistas para visitas em seu sítio. Ademais, o local possui uma vista para o Rio Cricaré e para os antigos casarões existentes onde necessita de atrações para reviver a história local, sendo a Ladeira São Bento a principal rua de acesso ao local (figura 25). O terreno (figuras 26 e 27) tem cerca de 19.000 m² e tem as ruas confrontantes Rua Mateus Antônio Matos (figuras 28 e 29), Rua Sete de Setembro (figuras 30 e 31) e as margens do Rio Cricaré (figura 32).

Mapa 1: Localização do Terreno, 2019.



Fonte: Google Earth/ Modificado pelo autor.

- LOCAL DO TERRENO
- RUA MATEUS ANTÔNIO MATOS
- RUA SETE DE SETEMBRO
- MARGENS DO RIO CRICARÉ

Figura 25: Principal Rua de Acesso ao Sítio Histórico e ao terreno.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 26: Antigo Campo de Futebol, Local Escolhido.



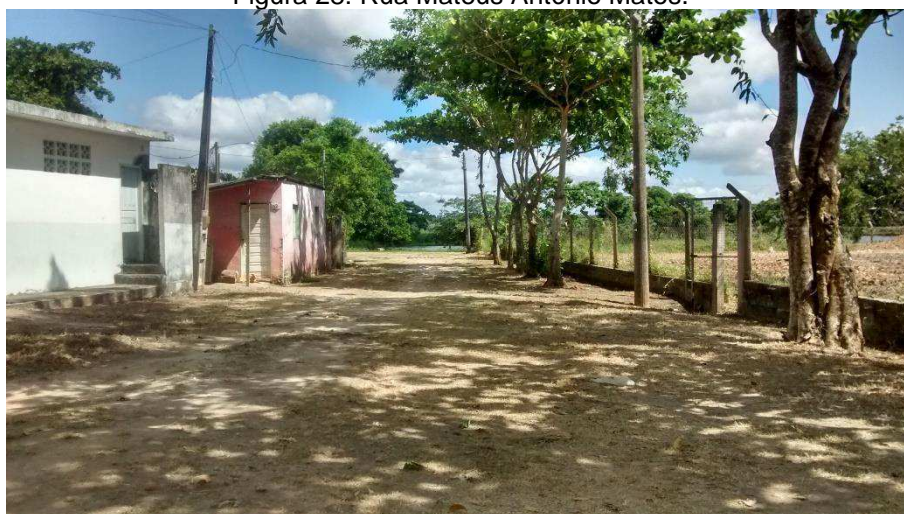
Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 27: Antigo Campo de Futebol, Local Escolhido.



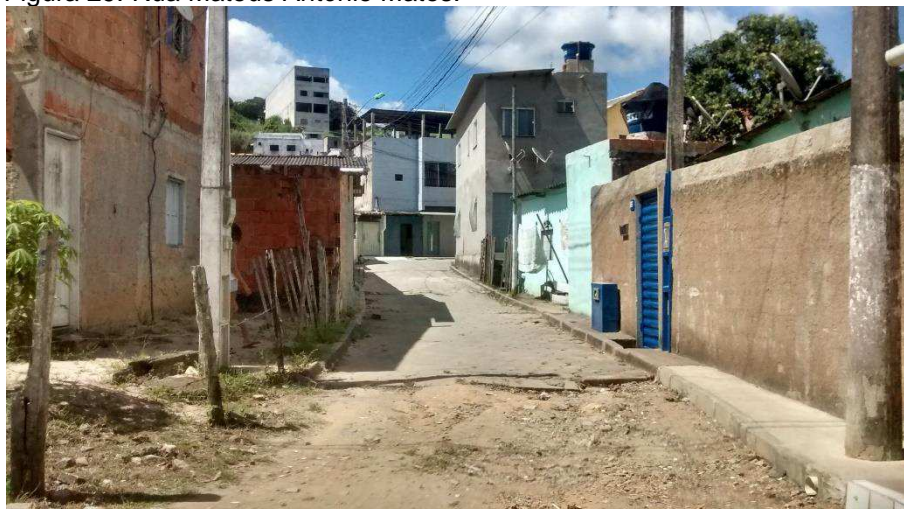
Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 28: Rua Mateus Antônio Matos.



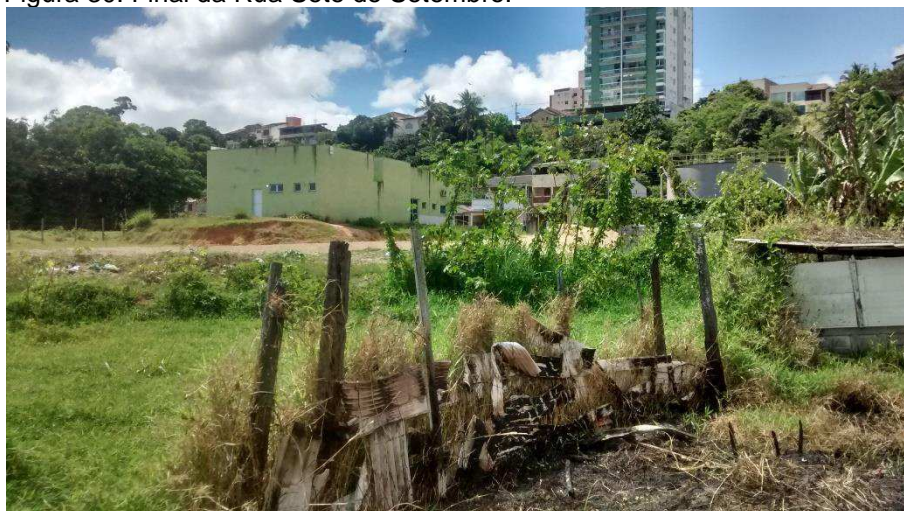
Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 29: Rua Mateus Antônio Matos.



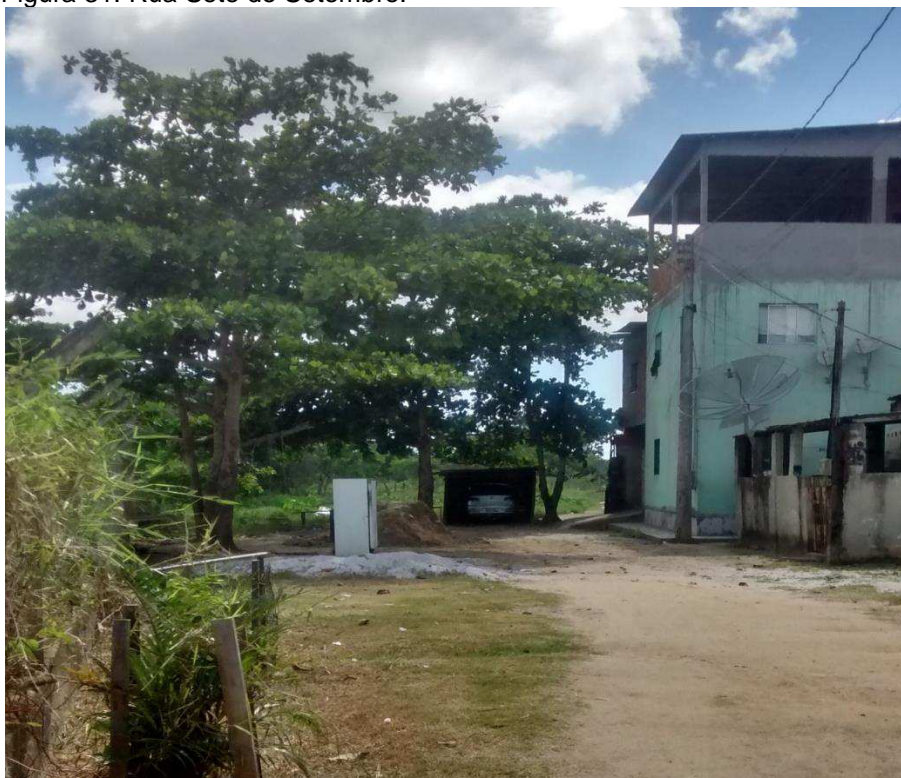
Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 30: Final da Rua Sete de Setembro.



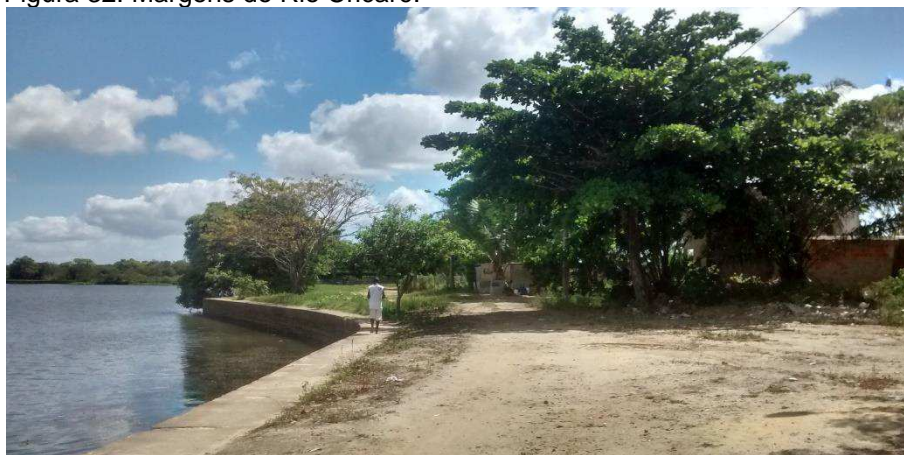
Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 31: Rua Sete de Setembro.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 32: Margens do Rio Cricaré.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

O entorno imediato é caracterizado pelo importante sítio histórico, onde se encontra os casarões coloniais e o rio Cricaré. Além do mais, o terreno se encontra a uma pequena distância do largo do chafariz e do bairro Centro.

O terreno possui em suas características físicas, uma topografia plana, atualmente está sem ocupação, sendo que era utilizado como campo de futebol (figuras 33, 34 e 35).

Figura 33: Antigo Campo de Futebol, Bairro Porto.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 34: Antigo Campo de Futebol, Local Escolhido.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

Figura 35: Vista para o terreno.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2019.

A principal rota (mapa 02) a se traçar para chegar ao local de escolha se passa pelo bairro Centro, sendo como ponto de partida a BR 101, que corta todo o estado do Espírito Santo, passando assim pela Rodoviária e Prefeitura do Município até chegar ao bairro Porto, onde se encontra o terreno.

Mapa 02: Rota para o terreno.



Fonte: Google Earth/ Modificado pelo autor.

3.1.2 Clima, Relevo e Vegetação

Segundo o site do governo do estado do Espírito Santo, o clima do estado é tropical úmido, com temperaturas médias anuais entre 22°C e 24°C e volume de precipitação superior a 1.400 mm por ano, especialmente concentrada no verão (SECRETARIA DO TURISMO). Já a cidade de São Mateus a temperatura média anual fica em torno de 24°C e variam entre 25 e 30°C no verão e 19 e 21°C no inverno e sua precipitação pluviométrica está na média de 1.432,8 mm por ano (NARDOTO, 1999, p.151).

O estado possui o relevo caracterizado por baixada litorânea (40% do território), serras (interior), sendo formado por rochas cristalinas, sobretudo gnaisses e granitos. Encontra-se uma faixa de planície ao longo da costa Atlântica, à medida que se adentra em direção ao interior, surge a região serrana, com altitudes acima de 2.000 metros (SECRETARIA DO TURISMO).

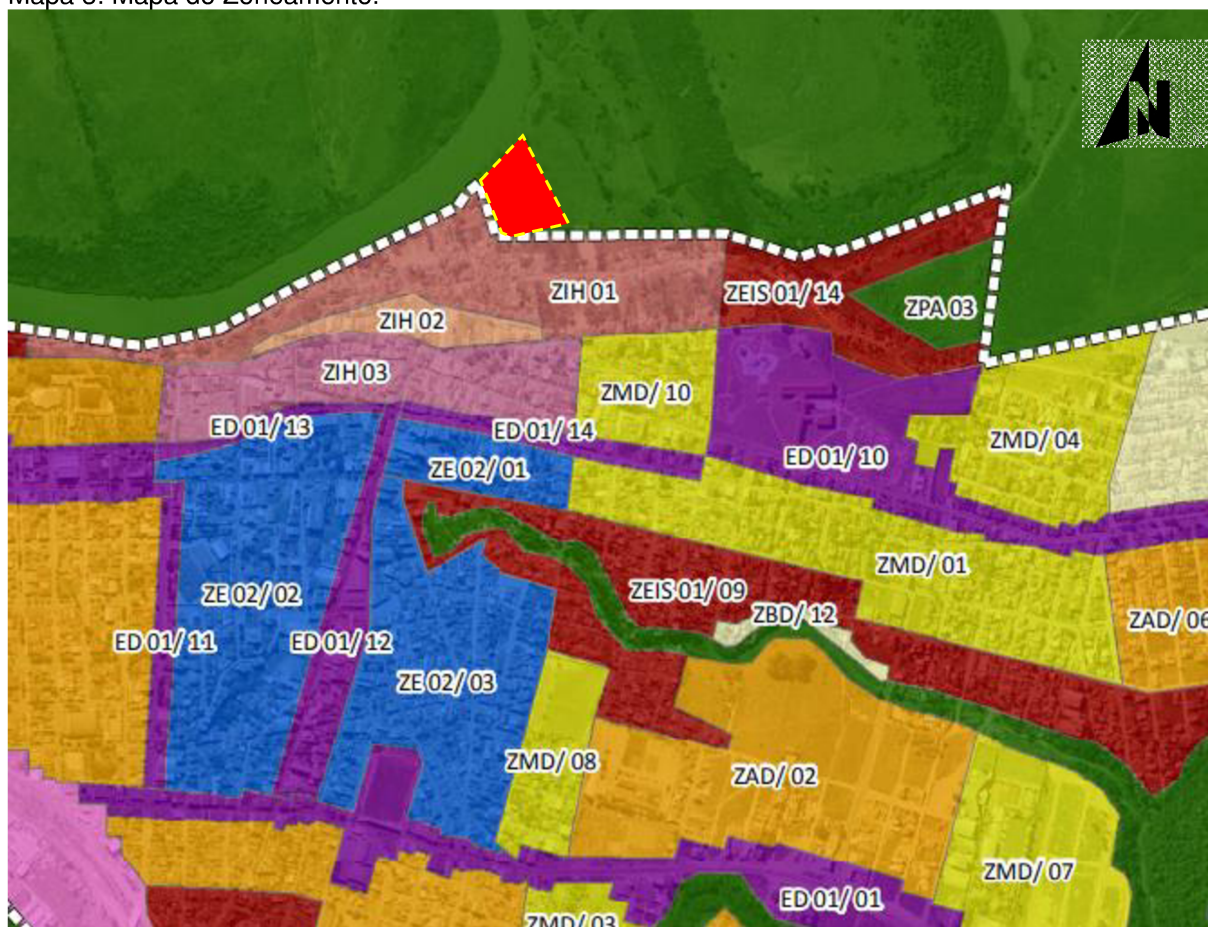
São Mateus é constituído de terrenos planos com baixadas alagadiços, na sede municipal possui chapadões, uma declividade para litoral, com altitude inicial de 30 metros e atingindo altitudes acercada de 350 metros (NARDOTO, 1999, p.152). A vegetação do Espírito Santo é formada por floresta tropical e vegetação litorânea (SECRETARIA DO TURISMO).

3.2 Zoneamento

O local de implantação do centro gastronômico não está inserido em nenhum zoneamento urbano da cidade mas para melhor aproveitamento da edificação e de seu entorno, a zona escolhida para ser inserida neste local, passa a ser classificado com Zona Especial de Interesse Histórico 03 (ZHI 03) a qual é regida por uma lei complementar, a Lei Municipal Nº 123/2016 (mapa 03), pra não ser perder as características de zona histórica e possibilitando um maior aproveitamento do mesmo.

A zona possui características especiais, coloniais, onde a criação arquitetônica possui limites para não trazer conflitos com a arquitetura já existente no local. É de grande importância esta zona, pois, a criação dela inibe projetos que podem interferir na paisagem histórica do Porto de São Mateus.

Mapa 3: Mapa do Zoneamento.



Fonte: PDM São Mateus/ Modificada pelo autor.

 LOCAL DO TERRENO

3.3 Índices Urbanísticos

O terreno escolhido está localizado no bairro de Porto, sendo que não está inserido em nenhum zoneamento urbano da cidade mas para melhor aproveitamento da edificação, a zona escolhida para ser inserida neste local, passa a ser classificado com Zona Especial de Interesse Histórico 03 (ZHI 03) a qual é regida por uma lei complementar, a Lei Municipal Nº 123/2016, esta zona além de nos permitir melhor aproveitamento do terreno para proporcionar qualidade e conforto para os usuários ele também resguarda as características na zona histórica, para não se ter alteração drástica da paisagem. A ZHI é subdividida em três subzonas, onde o terreno está localizado na subzona 3, a qual são permitidos usos residenciais e não residenciais, respeitando os índices da tabela (figura 36).

Figura 36: Tabela de Índices Urbanísticos.

...continuação da Lei Complementar n.º 006/2016.

ANEXO V
TABELAS DE ÍNDICES URBANÍSTICOS
ZONA DE INTERESSE HISTÓRICO 03 - ZIH 03

USOS ⁽¹⁾		TABELA DE CONTROLE URBANÍSTICO										
PERMITIDOS	TOLERADOS	CA MÁXIMO	TO MÁXIMA	TP MÍNIMA	GABARITO	ALTURA DA EDIFICAÇÃO ⁽³⁾	AFASTAMENTOS MÍNIMOS			PARCELAMENTO		
							FRENTE	LATERAL	FUNDOS	TESTADA MÍNIMA	ÁREA MÍNIMA	
Residência Unifamiliar		2,0	80%	-	3	12m	1,20m	1,5m com abertura	1,5m com abertura	10m	200m ²	
Condomínio por unidade autônoma com habitação Unifamiliar ⁽²⁾												
Residencial Multifamiliar	Atividades do Grupo 2	5,0	80%	-	4	16m	1,20m	1,5m com abertura	1,5m com abertura	10m	200m ²	
Misto (residencial e atividades do grupo 1)												
Atividades do Grupo 1												
Hospedagem e edifícios de escritórios ⁽⁴⁾	Misto (residencial e atividades do grupo 2)											

- (1) - Nos casos de duas ou mais atividades com usos distintos ocupando o mesmo lote ou gleba deverá ser tomado como parâmetro os índices urbanísticos da atividade com menor coeficiente de aproveitamento, exceto nos casos de uso misto.
 (2) - Os condomínios por unidade autônoma que adotarem atividades de comércio e serviço voltados para o sistema viário, deverão indicar as áreas de uso residencial e de comércio e serviço separadamente dentro da gleba para o cálculo dos índices urbanísticos.
 (3) - No caso de edificações com pelo subsolo a altura total da edificação poderá ser acrescida de 1,5m.

Continua...

Fonte: PDM São Mateus.

Os índices urbanísticos trazem o controle de uso e ocupação do solo, mostrando máximo e o mínimo a serem construído, o quanto pode ser utilizado do terreno, afastamentos e traz uma gama de diretrizes para melhor aproveitamento do solo e permitindo o quando pode se construir. Os índices do local delimitam a construção em 1000 m² e a altura de 16 m, ressalvado pelo parágrafo único desta lei em que nos permite a alteração nos índices urbanismo sendo que deverá passar por aprovação perante o conselho municipal, contudo irá trazer para o projeto uma volumetria única, mas também mostrando a contemporaneidade com elementos modernos, para que se possa atrair visitantes tanto para o empreendimento quando para o sítio histórico.

Para o desenvolvimento do projeto foram analisadas, retiradas informações do Plano Diretor Municipal de São Mateus, do Código de Obras de São Mateus, da Norma de Segurança e prevenção contra incêndio do Corpo de Bombeiros, da Norma de Acessibilidade – NBR 9050/2015 e as normas da Agência de Vigilância Sanitária em relação às zonas com manipulação de alimentos.

4. PRINCÍPIOS ARQUITETÔNICOS

4.1 Programa de Necessidades

A elaboração do programa de necessidades do projeto e seu pré-dimensionamento (tabela 01) veio a partir de referências e da bibliografia estudada. A divisão das áreas será disposta no projeto da seguinte maneira: áreas comuns do Centro Gastronômico, restaurante 01 de médio porte, restaurantes 02, 03, 04, todos de pequeno porte, além dos quiosques no térreo e no terraço que também podem ser utilizados como café, área cultural para exposição, para cada parte do centro criou-se uma subdivisão, com áreas de acesso ao público, de serviço e o setor administrativo.

Apesar de funcionar independentemente, cada área se conecta através das áreas de circulação e essas áreas foram organizadas de forma para que todos possam ter fácil acesso.

O pré-dimensionamento dos restaurantes foi realizado de acordo com as informações recomendadas no livro “Manual do Arquiteto: Planejamento, Dimensionamento e Projeto”, além das normas.

Tabela 01: Programa de necessidades e Pré-dimensionamento do Centro Gastronômico.

ÁREAS COMUNS - CENTRO GASTRONOMICO		
SETOR	AMBIENTE	ÁREA (M ²)
Público	Embarque e Desembarque	38,29
	Área para táxi	25,00
	Estacionamento	6.348,16
	WC feminino	68,61
	WC masculino	68,61
	Praça de Alimentação	1.267,47
Serviços	Carga e Descarga	87,60
	Lixo geral	3,00
	Vestiários e BWC funcionários F.	55,84
	Vestiários e BWC funcionários M.	55,84
	Área descanso funcionários	57,24
	Refeitório funcionários	57,24
	Central de Gás	3,00
	Gerador	12,00
Depósito	10,95	

	D.M.L	5,36
Subtotal		8.164,21
RESTAURANTE 01 – CAPACIDADE 150 PESSOAS		
Produção e Serviços	Recepção de mercadorias, pesagem e pré higienização	18,26
	D.M.L	4,00
	Despensa seca	8,40
	Despensa bebidas	11,34
	Câmara fria	16,05
	Despensa diária	16,50
	Pré-preparo de vegetais	8,67
	Pré-preparo de carnes, aves e peixes	8,67
	Preparo de sobremesas e sucos	6,00
	Área de cocção	45,51
	Preparo pratos frios	5,53
	Área para lavagem de louça	6,30
	Área para lavagem de panelas	5,81
	Lixo resfriado	5,21
	Copa de garçons	8,40
	Atendimento	Salão de mesas
WC feminino		15,07
WC masculino		15,07
Hall dos banheiros sociais		2,39
Recepção		17,25
Espera		79,92
Lavabo F.		2,69
Lavabo M.		2,69
Subtotal	Jardim	64,66
Subtotal		907,32
RESTAURANTE 02 - CAPACIDADE DE 50 PESSOAS		
Produção e Serviços	Recepção de mercadorias, pesagem e pré higienização	21,5
	D.M.L	5,57
	Despensa seco	6,76
	Despensa bebidas	4,13
	Câmara fria	11,04
	Área de lavagem de louça e panelas	4,80
	Pré-preparo	17,69

	Área de cocção	27,10
	Área de armazenamento do produto acabado	3,00
	Lixo resfriado	5,57
	Copa de garçons	6,25
	Balcão preparo rápido	5,67
	WC funcionários	5,28
	Circulação	8,96
Atendimento	Balcão bar e caixa	17,69
	Salão mesas	159,48
	WC feminino	12,00
	WC masculino	12,00
	Circulação wc	5,64
Subtotal		340,13
RESTAURANTES 03 E 04 - CAPACIDADE DE 50 PESSOAS		
Produção e Serviços	Recepção de mercadorias, pesagem e pré higienização	21,5
	D.M.L	5,57
	Despensa seco	6,76
	Despensa bebidas	4,13
	Câmara fria	11,04
	Área de lavagem de louça e panelas	6,24
	Pré-preparo	12,76
	Área de cocção	34,51
	Área de armazenamento do produto acabado	3,46
	Lixo resfriado	5,57
	Copa de garçons	6,25
	Balcão preparo rápido	7,76
	WC funcionários	5,28
Circulação	8,96	
Atendimento	Balcão bar e caixa	17,69
	Salão mesas	159,48
	WC feminino	12,00
	WC masculino	12,00
	Circulação wc	5,64
Subtotal		346,60
QUIOSQUE GRANDE		
Produção e Serviços	Área de lavagem de louça e panelas	3,44
	Pré-preparo	6,92
	Área de cocção	20,01

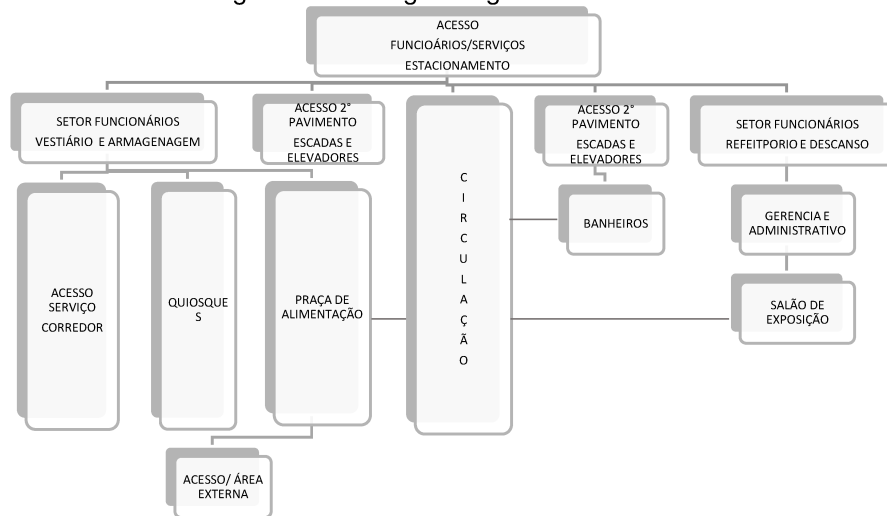
	Área de armazenamento do produto acabado	3,22
Atendimento	Balcão e caixa	28,03
Subtotal		61,62
QUIOSQUES PEUENOS		
Produção e Serviços	Área de lavagem de louça e panelas	3,44
	Pré-preparo	6,92
	Área de cocção	12,02
	Área de armazenamento do produto acabado	3,22
Atendimento	Balcão e caixa	21,05
Subtotal		46,65
QUIOSCAFÉ		
Produção e Serviços	Área de lavagem de louça e panelas	2,05
	Pré-preparo	5,12
	Área de cocção	9,70
	Área de armazenamento do produto acabado	1,5
Atendimento	Balcão e caixa	18,38
Subtotal		36,75
ÁREAS CULTURAL - CENTRO GASTRONOMICO		
Público	Área Cultural	526,05
	WC feminino	9,34
	WC masculino	9,34
Serviços	Administração	24,25
	Gerente	32,07
	Depósito	38,29
	Hall banheiros	16,87
	D.M.L	5,90
Subtotal		662,11
TOTAL		10.579,39

Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

4.2 Fluxograma

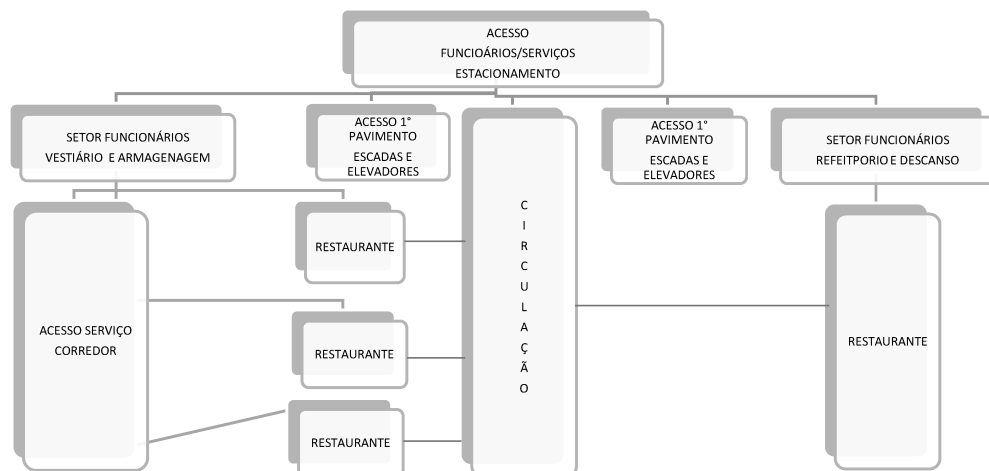
Após construção do programa, a interpretação e organização dos dados coletados é fundamental para entendimento do projeto e ela será elaborada em forma fluxogramas, portanto, uma esquematização dos fluxos funcionais da obra (figuras 37 a 45) que proporciona identificar os pontos de conflito e sobreposições de circulação. Além do fluxo geral, será realizado também, separadamente, o fluxo de cada restaurante e a área cultural.

Figura 37: Fluxograma geral Térreo.



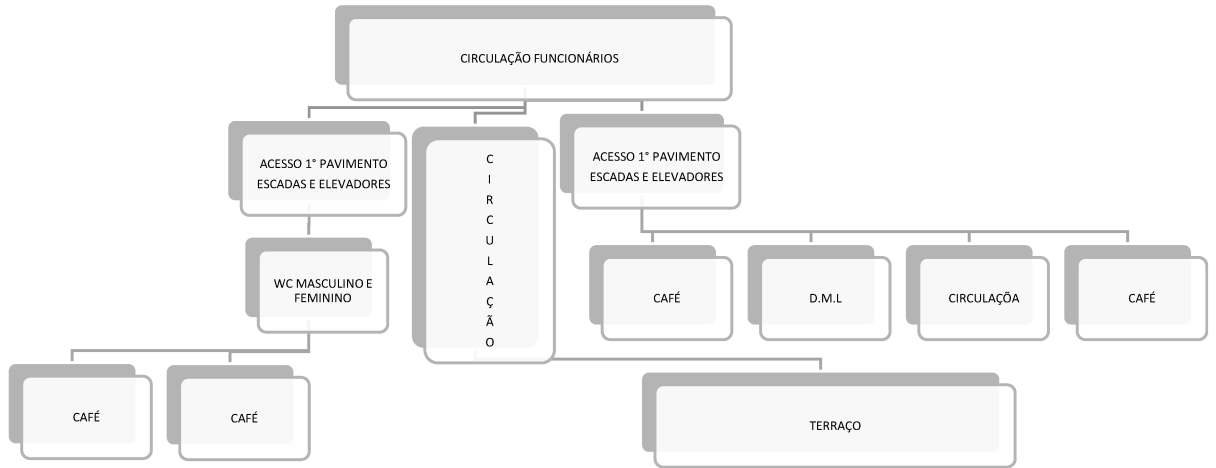
Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 38: Fluxograma geral 1º pavimento.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

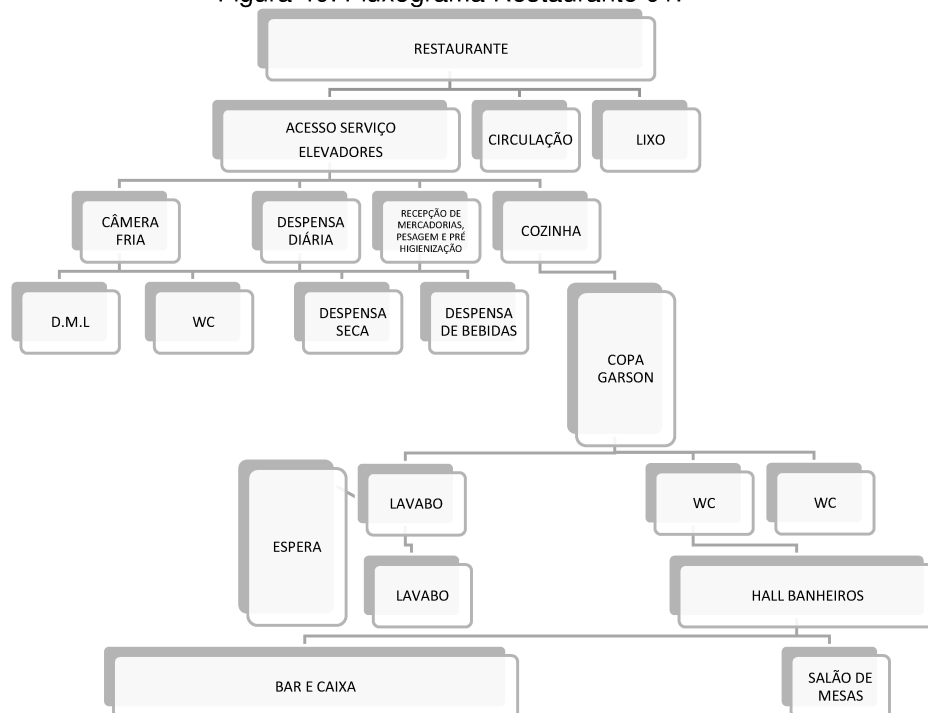
Figura 39: Fluxograma geral 3º pavimento.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Restaurante 01- Capacidade 150 Pessoas

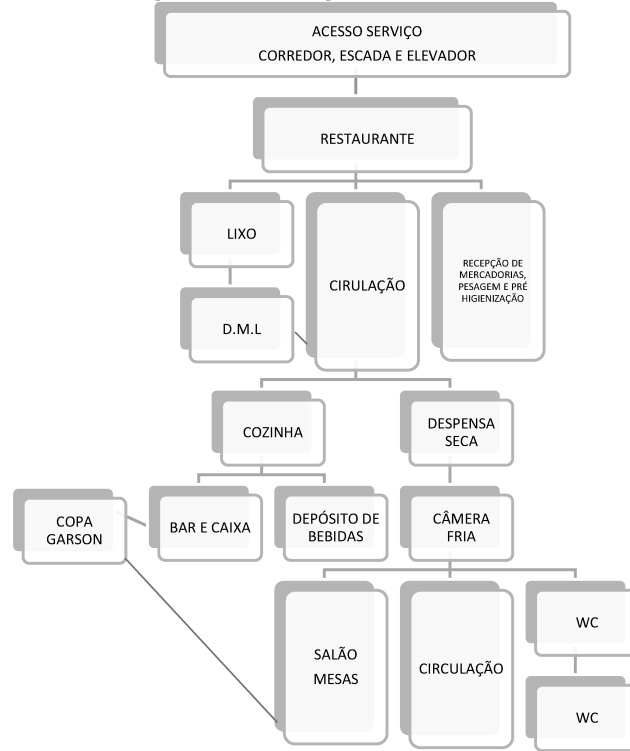
Figura 40: Fluxograma Restaurante 01.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Restaurantes 02, 03 e 04- Capacidade 50 Pessoas

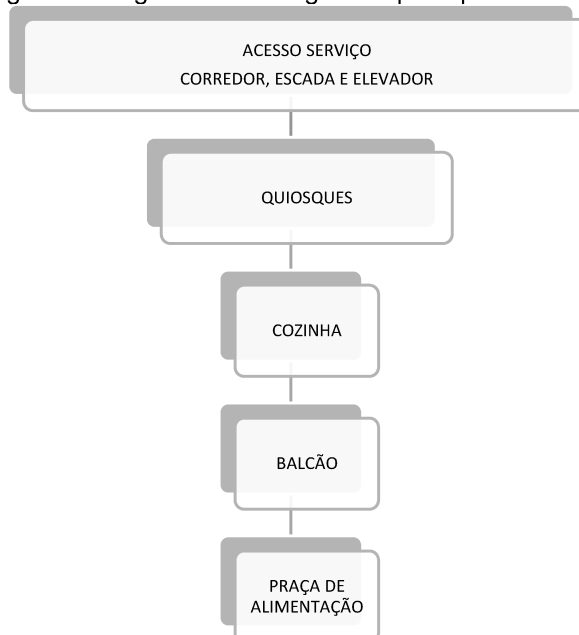
Figura 41: Fluxograma restaurantes 02 e 05.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Quiosques

Figura 42: Fluxograma quiosques 01 a 05.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Quiosque Café

Figura 43: Fluxograma café 01 e 02.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Área de Convívio e Administrativo

Figura 44: Área de Convívio e Administrativo.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Serviço e Circulação

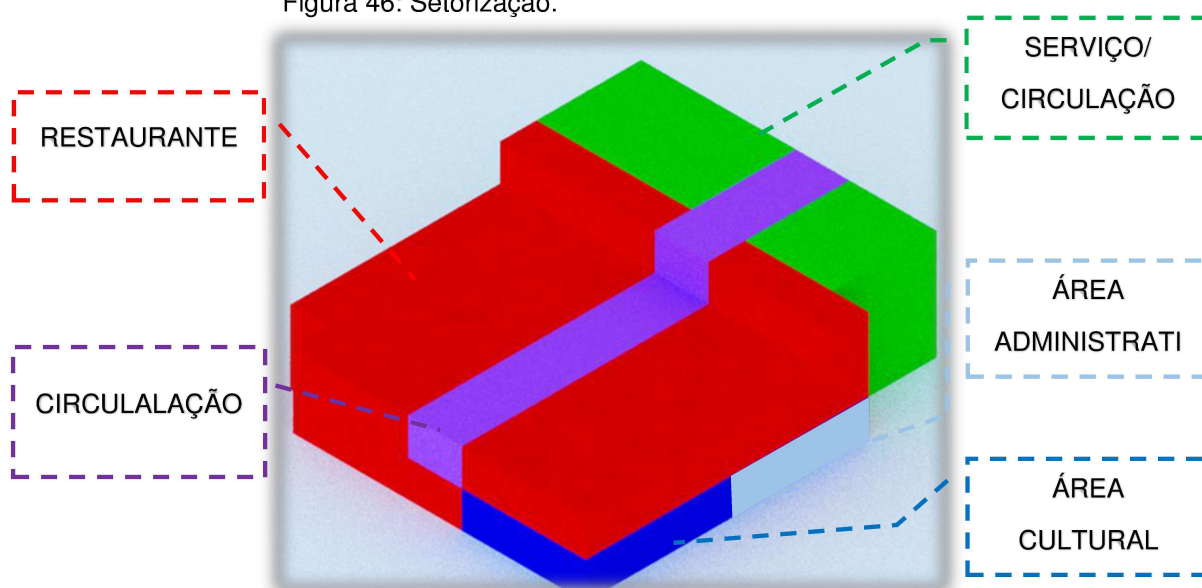
Figura 45: Serviço e Circulação.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

4.3 Setorização

Figura 46: Setorização.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

4.4 Implantação e Relação com o Entorno

A localização do terreno próximo ao Sítio Histórico, as margens do Rio Cricaré, seus condicionantes climáticos direcionam a implantação do edifício no terreno (figura 47).

Figura 47: Implantação da edificação do terreno.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.



IMPLANTAÇÃO DA EDIFICAÇÃO NO TERRENO

A fachada leste (figura 48) é a que recebe maior ventilação em relação às demais, vinda do rio. Devido a isso, optou-se por deixar a setor serviço e de cozinha dos restaurantes, por ser um local muito quente. Já a fachada oeste possui uma vista parcial do sítio histórico, foi disposto uma área para contemplação no restaurante de médio porte e as áreas comuns e cultural estão dispostos de modo que aproveite a vista.

Figura 48: Fachada Leste, Porto Centro Gastronômico.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Com maior destaque, a fachada norte (figura 49), que possui vista para o Rio Cricaré, terá o paisagismo de forma a complementar a edificação e o rio, buscando unir o novo edifício com a paisagem histórica e a vista para o rio.

Figura 49: Fachada Norte, Porto Centro Gastronômico.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

A proposta consiste em estabelecer o mais próximo ao nível zero, tendo como o nível do terreno a -0,02cm em relação ao edifício, em todo o térreo do edifício, dessa forma, tornando-se acessível e sem a necessidade de rampa para acesso ao centro gastronômico.

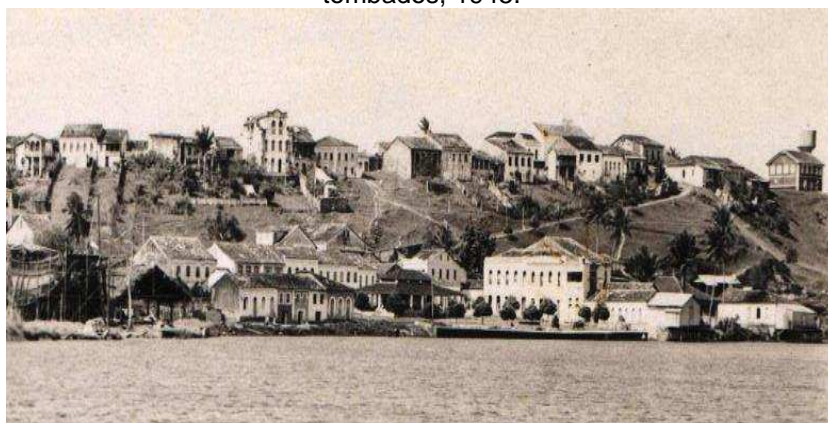
De acordo com o Código de Obras de São Mateus, o Centro Gastronômico necessitará de no mínimo 100 vagas de estacionamento, além de 02 vagas para carga e descarga e área de embarque e desembarque. O estacionamento estará no nível

do térreo, além do estacionamento que comportará vagas para ônibus, abriga também o setor de serviço do complexo gastronômico, ou seja, o recebimento e higienização dos produtos dos restaurantes, docas de carga e descarga e ainda o setor de funcionários – vestiários, refeitório, descanso e depósito.

4.5 Conceito do Projeto

O conceito do projeto nasce na procura de harmonizar o centro gastronômico com o sítio histórico e o estilo que foi empregado nas edificações, para assim surgir um conceito que atende a contemporaneidade sem afetar a paisagem do entorno, sendo auxiliado com os estudos de caso. Buscando a valorização da história local, transmitir a arquitetura colonial Brasileira (figura 50 e 51) por meio de preservação vem só acrescentar a cultura e a manter vivo a paisagem do local.

Figura 50: Imagem do porto de São Mateus em que aparece as fachadas dos casarões coloniais tombados, 1945.



Fonte: Eliezer Nardoto.

Figura 51: Casario do Largo do Chafariz, 2008.



Fonte: Conselho Estadual de Cultura.

As edificações foram construídas entre 1840 a 1870, ali foram levantados imponentes sobrados de mirantes, pátios internos, cobertos com telha canal, gradil de ferro trabalhado que se tornou símbolo do poder econômico da elite na época (NARDOTO, 1999, p.50).

4.6 Partido Arquitetônico

O presente trabalho destaca a funcionalidade dos espaços e beleza, de maneira orgânica, a partir da disposição dos ambientes para melhor aproveitamento do espaço. Sua forma retangular tem sua origem na dimensão do terreno, de modo a aproveitar ao máximo o local, dentro das legislações. Além disso, as limitações impostas pela legislação local como o gabarito e taxa de ocupação são baixos, determinaram sua forma final.

Para uma identidade única do centro gastronômico, com concepção contemporânea, ao mesmo tempo trazendo formas passadas, o projeto explora as formas arquitetônicas coloniais brasileiras, o aço, propondo a contemporaneidade para o projeto (figura 52).

Figura 52: Proposta de conceito arquitetônico.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

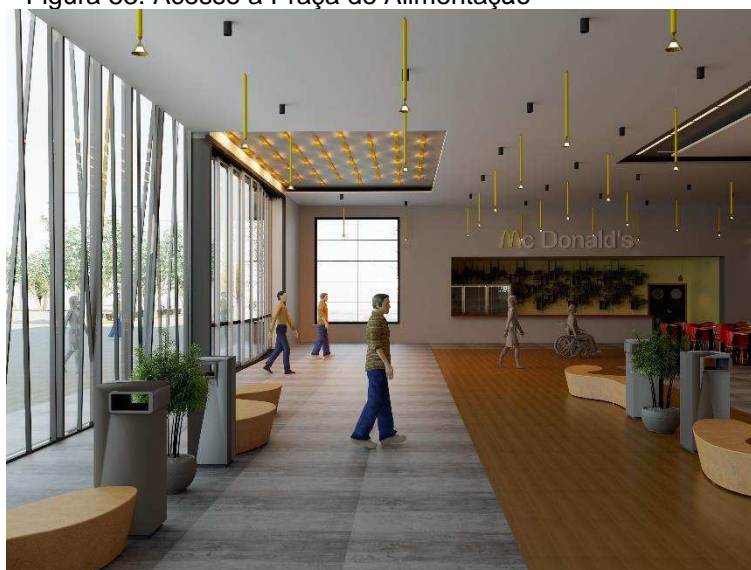
Contrastando com a edificação, o rio, será projetado um paisagismo com formas orgânicas e retilíneas, com bastante verde, locais para contemplação, decks, criando assim uma harmonia entre os elementos.

4.7 Descrição Técnica

A edificação proposta aborda um lugar que transcende a cultura e história da população local. Criando diversos ambientes que apresenta a gastronomia, juntamente com a cultura, com isso foi elaborado restaurantes de médio (capacidade para 150 pessoas) e pequeno (capacidade para 50) porte, para que se possa ter refeições tanto sofisticada quanto as refeições mais rápidas, além de cafeterias que possam proporcionar encontros e reuniões de lazer, negócios e lanchonetes oferecendo refeições de fast food, petiscos e bebidas.

Possuindo três pavimentos, onde no térreo se encontra os acesso principal (figuras 53 e 54), cafeterias (figura 55), as lanchonetes, praça de alimentação (figuras 56 e 57), área cultural (figuras 58, 59 e 60) e setor de administração, acesso de funcionários, escadas e elevadores que permitem chegarem a outros pavimentos, também se tem o estacionamento, área exclusiva para funcionários e uma grande área de contemplação para as margens do rio. No interior de cada lanchonete, no térreo, estão a cozinha e área social de mesas se encontra como uma grande praça de alimentação. Na sua entrada principal se tem um portal com arcos, em que remete as portas dos casarões que possui no sítio histórico, sendo que logo após o portal possui brises com características contemporâneas, sendo assim permitindo ter a sensação de se passar por uma linha do tempo com a junção dos dois elementos.

Figura 53: Acesso a Praça de Alimentação



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 54: Acesso a Praça de Alimentação.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 55: Cafeteria.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 56: Praça de Alimentação.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 57: Praça de Alimentação.



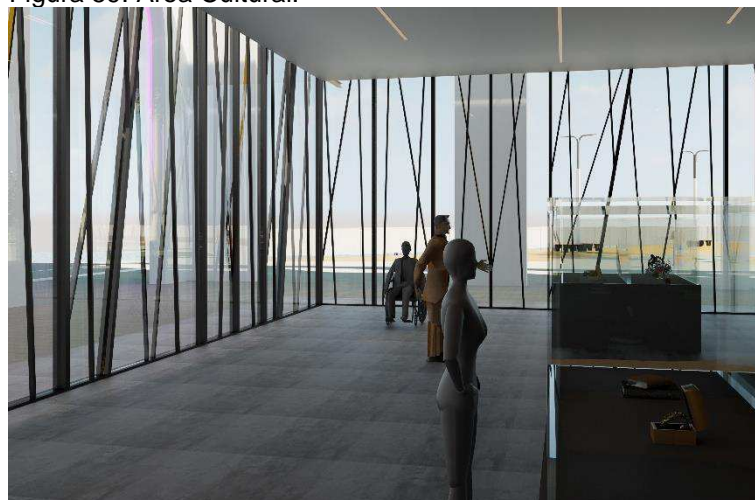
Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 58: Área Cultural.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 59: Área Cultural.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 60: Área Cultural.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

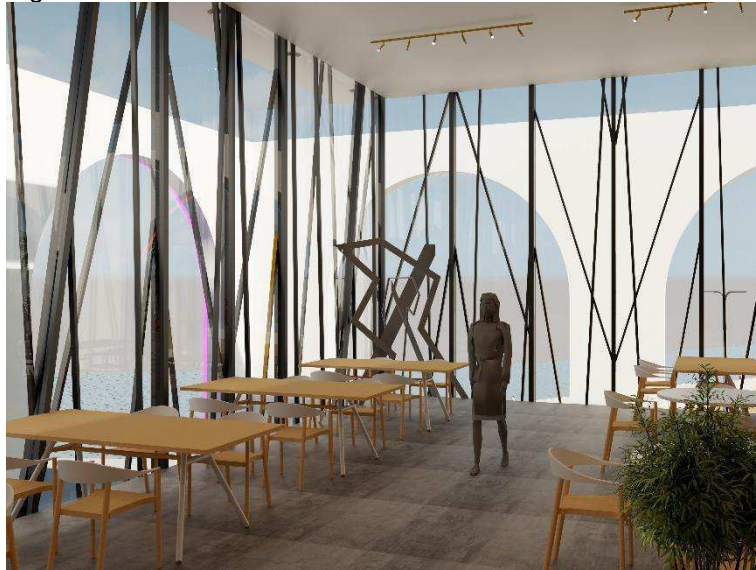
No segundo pavimento se encontra os restaurantes, de médio porte (figuras 61, 62 e 63), que possui vista parcial para o sítio histórico e total para o rio, e pequeno porte (figuras 64 e 65), tendo vista para o rio, sendo que cada restaurante possui sua cozinha, área de serviço, sendo compartilhado apenas os vestiários e sala de descanso pelos funcionários, salão para meses, além de banheiros para os clientes. Já no terceiro pavimento, onde se encontra o terraço (figuras 67 e 68), possui quiosque com cozinhas, mesas compartilhadas, além de banheiros e áreas de armazenamento, contudo o terraço também poderá ser utilizado para eventos tanto particulares quanto públicos, pois dele se tem uma bela vista do sítio histórico, do rio e de seu entorno.

Figura 61: Restaurante de Médio Porte.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 62: Restaurante de Médio Porte.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 63: Restaurante de Médio Porte.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 64: Restaurante de Pequeno Porte.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 65: Restaurante de Pequeno Porte.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 66: Terraço.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 67: Terraço.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Estrutura

O método a ser empregado para a estrutura geral da edificação será de concreto armado protendido para as lajes e vigas, devido aos grandes vãos existentes no projeto a escolha deste tipo de estrutura veio para atender o conceito da concepção arquitetônica.

O centro apresenta uma cobertura de vidro com estrutura metálica na área de embarque e desembarque, a estrutura permite leveza, além de pode vencer vãos maiores e traz um visual mais contemporâneo para o empreendimento.

Outra laje a ser utilizada será a da cobertura, sendo uma laje de concreto aparente, lisa e protendida. Sua espessura será de 30cm, impermeabilizada e revestida com telha metálica tipo sanduiche para manter as características, melhor durabilidade apesar de não nenhum tipo de influência de cargas, sentiu-se a necessidade de possuir cobertura para a proteção contra intempéries.

As paredes com espessuras maiores, de 50cm, em relações as outras, vem das características coloniais e com isso se torna paredes estruturais para se ter mais equilíbrio estrutural do prédio.

Vedação

A vedação será composta por blocos cerâmico de 9 furos com revestimento em argamassa industrializada polimérica impermeabilizante, que consiste em agilizar o manuseio e conseqüentemente a redução de custos na obra.

Feito de vidro laminado com montante em alumínio, as esquadrias utilizando esses materiais proporcionam grandes folhas de fechamento, com isso permite a vedação de grandes vãos, além das portas em madeira que serão utilizadas em todo o edifício e portas em aço em locais que forem necessários de acordo com o projeto arquitetônico. Além de possuir uma trama em aço com vidro laminado em suas laterais e na fachada principal (figuras 68, 69 e 70) e logo a sua frente os arcos mostrando assim as características históricas.

Figura 68: Fachada Principal.



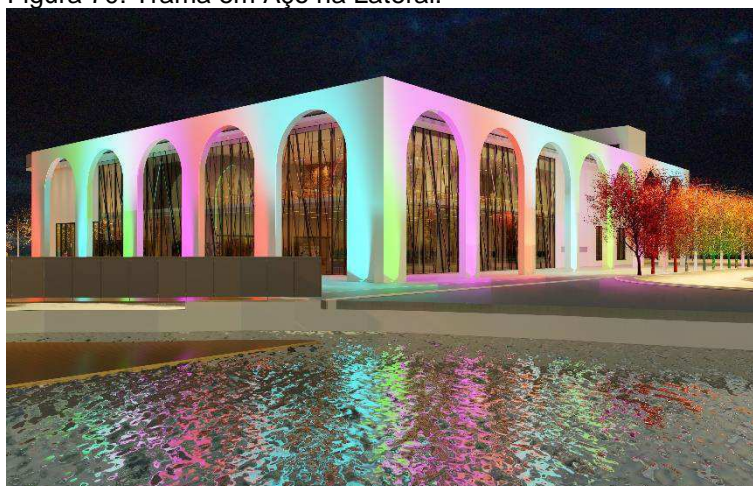
Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 69: Trama em Aço.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Figura 70: Trama em Aço na Lateral.



Fonte: Elaborado pela autora, 2019.

Tratamento Acústico

Com a grande movimentação de pessoas, as conversas entre clientes, funcionários, juntamente com os barulhos que as louças, talheres, panelas causam, além das músicas tanto internamente, de cada restaurante, quanto externamente, das áreas em comum, são fatores causadores de desconfortos sonoros nos clientes, o que pode prejudicar o empreendimento consideravelmente com a diminuição de seu faturamento.

O investimento em soluções para acabar com esses problemas, vem através dos isolamentos acústicos e de absorção sonora tanto na cozinha quanto nos salões de mesas e locais em comum. Nas áreas em comum e nos salões de mesas poderão ser instalados painéis acústicos nas paredes e nos forros para inibir o barulho no local. Na cozinha serão instalados isolamentos que não permitem a passagem de odores existentes nos ambientes, de ruídos, causando assim maior conforto e sendo instalados no forro do local.

A decoração terá um importante papel para ajudar a minimizar os ruídos nos restaurantes, pois quadros podem diminuir o som, papel de parede com tecidos grossos, evitar o atrito de mesas e cadeiras com espumas ou borrachas em seus pés, além de revestir cadeiras com estofados.

Na praça de alimentação, que possui um pé direito bem alto, também possuirá tratamento acústico, pela necessidade de controlar os barulhos. Entre o forro e a laje será alojada uma manta termoacústica, de modo que amenize a troca de calor.

Piso

Com uma grande área de paisagismo, estacionamento, a exposição a intempéries, o piso de concreto drenante vem a ser a melhor solução para amenizar os danos que podem ser causados, além de atender a legislação com a taxa de impermeabilização. Permitindo que a água penetre por meios dos poros, este tipo de material permite que a água se dirige para o lençol freático.

O piso de entrada será de porcelanato, se estenderá por toda a área pública e de circulação, dando a sensação de amplitude para o local.

Revestimentos internos

Praça de Alimentação

Piso	Porcelanato cinza, antiderrapante, PEI 4
Parede	Concreto aparente
Teto	Forro com manta termoacústica

Cozinhas

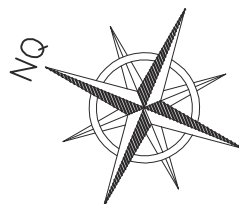
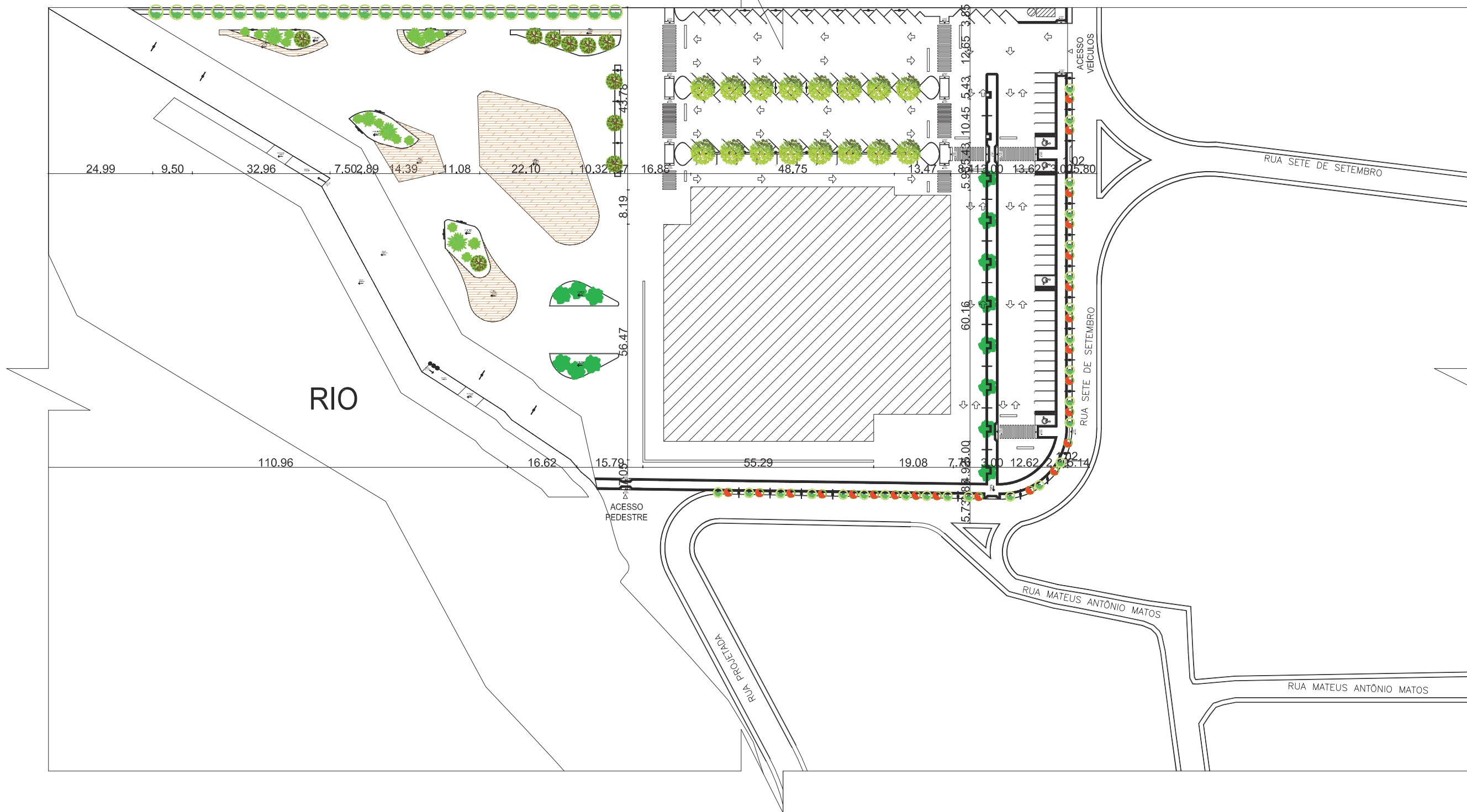
Piso	Revestimento cerâmico branco impermeável e antiderrapante
Parede	Revestimento cerâmico branco impermeável
Teto	Forro com manta termoacústica

Banheiros

Piso	Revestimento porcelanato
Parede	Revestimento porcelanato
Teto	Forro de gesso

Serviço

Piso	Revestimento cerâmico antiderrapante
Parede	Tinta acrílica branca
Teto	Forro de gesso

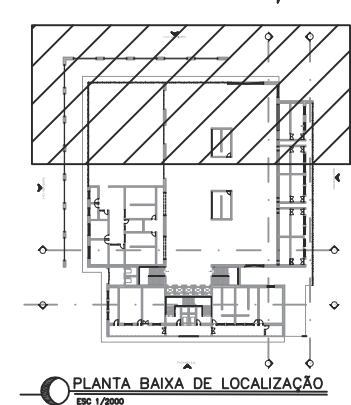
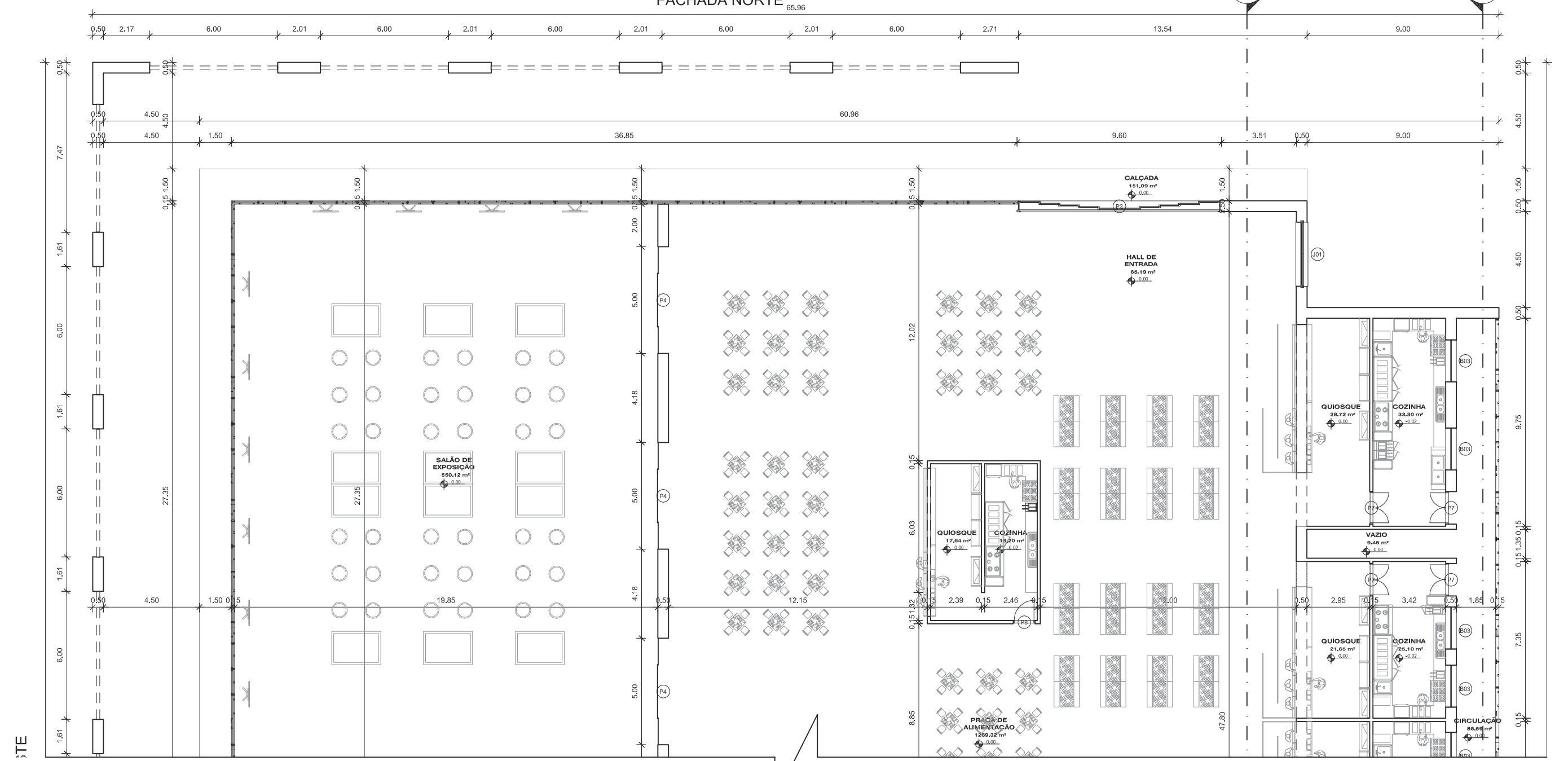


PLANTA DE SITUAÇÃO/ IMPLANTAÇÃO

ESC 1/1000 ÁREA TOTAL: 19.960,25m²

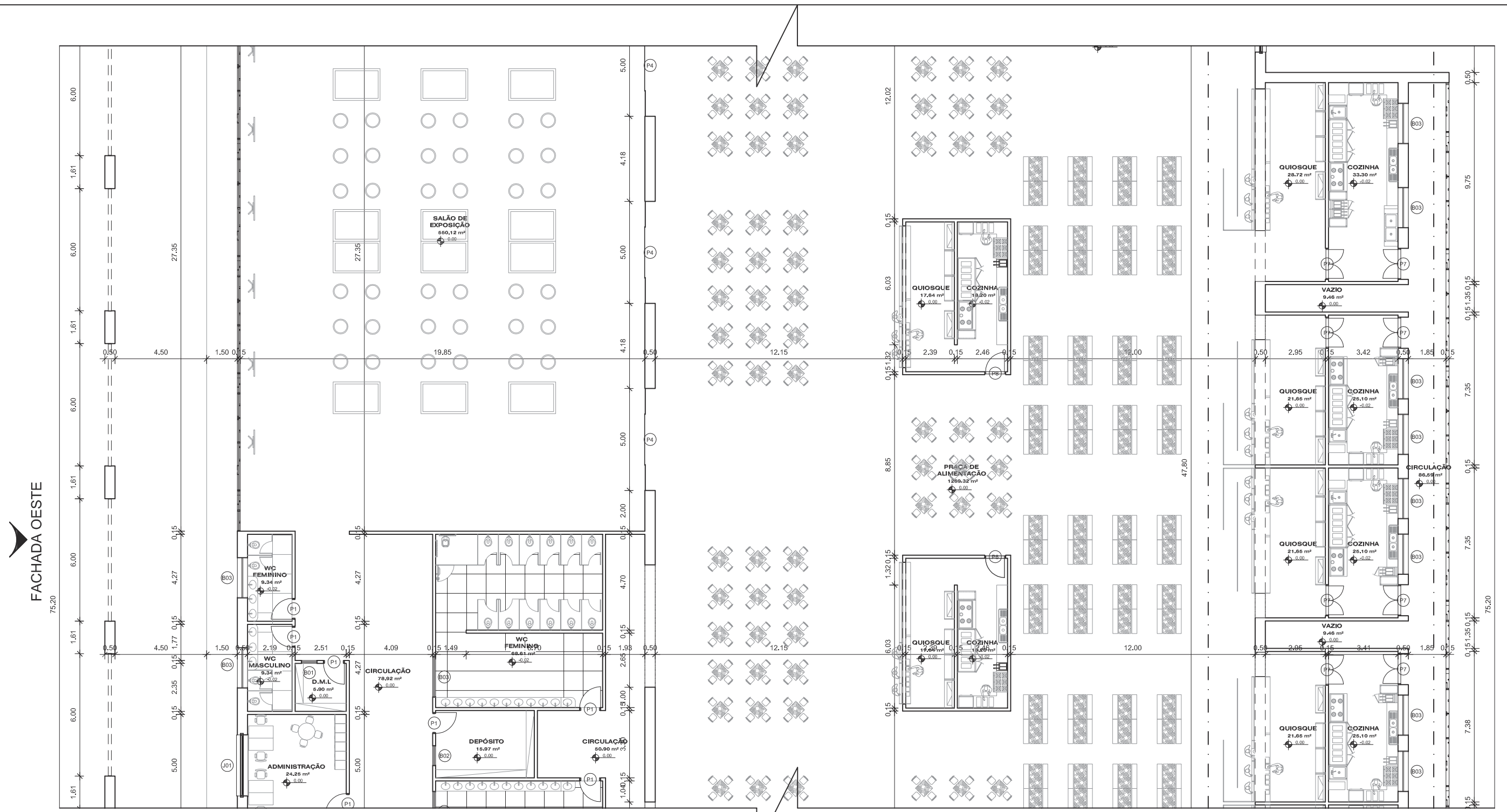
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/1000	PRANCHA:
ASSUNTO: PLANTA DE SITUAÇÃO/ IMPLANTAÇÃO		01/25

FACHADA NORTE
65,96



PLANTA BAIXA - TÉRREO
ESC 1/200 ÁREA TOTAL: 3.984,89 M²

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: PLANTA BAIXA-TÉRREO		02/25



FACHADA OESTE

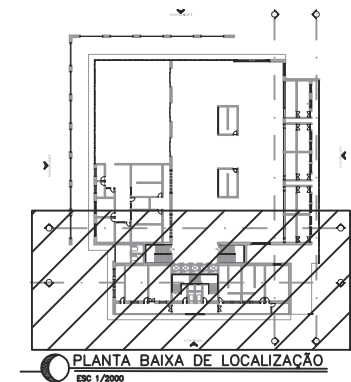
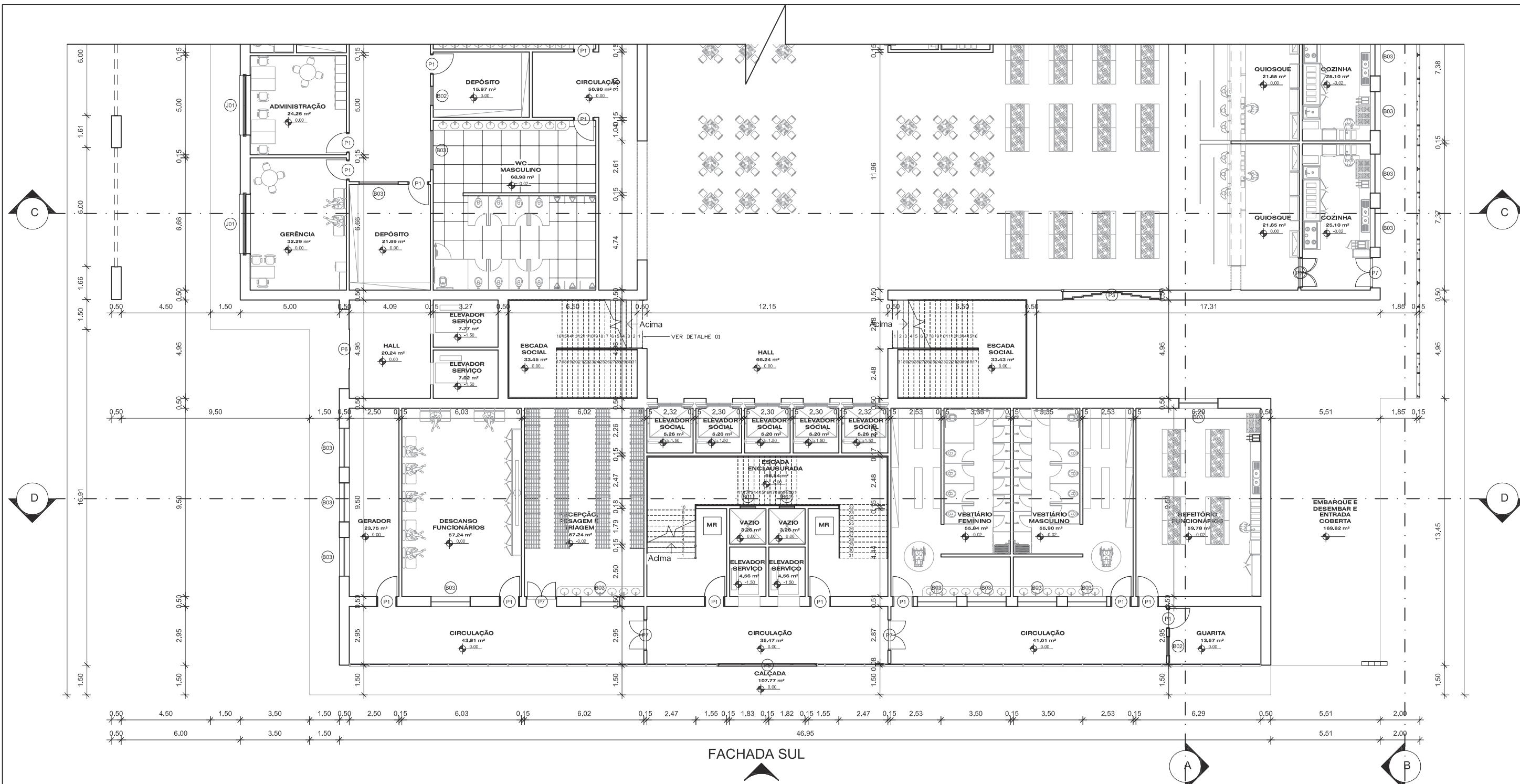
FACHADA LESTE



PLANTA BAIXA - TÉRREO
 ESC 1/200 ÁREA TOTAL: 3.984,89 M²



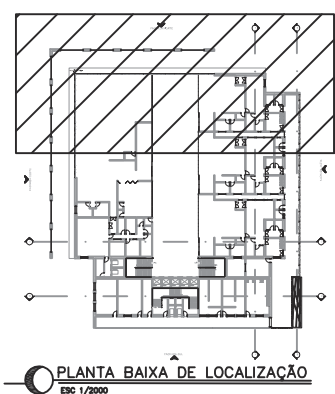
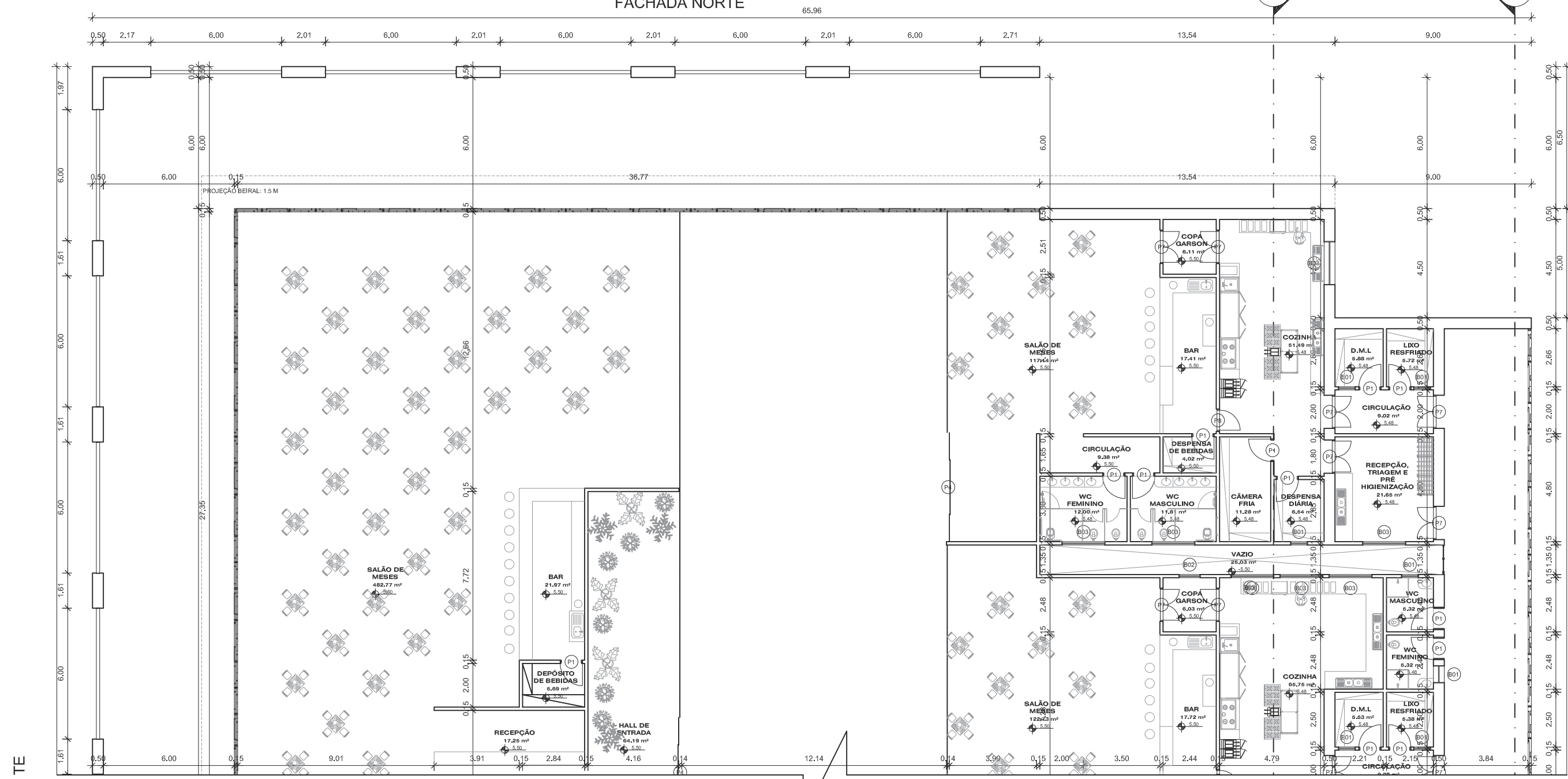
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: PLANTA BAIXA-TÉRREO		03/25



CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: PLANTA BAIXA-TÉRREO		04/25

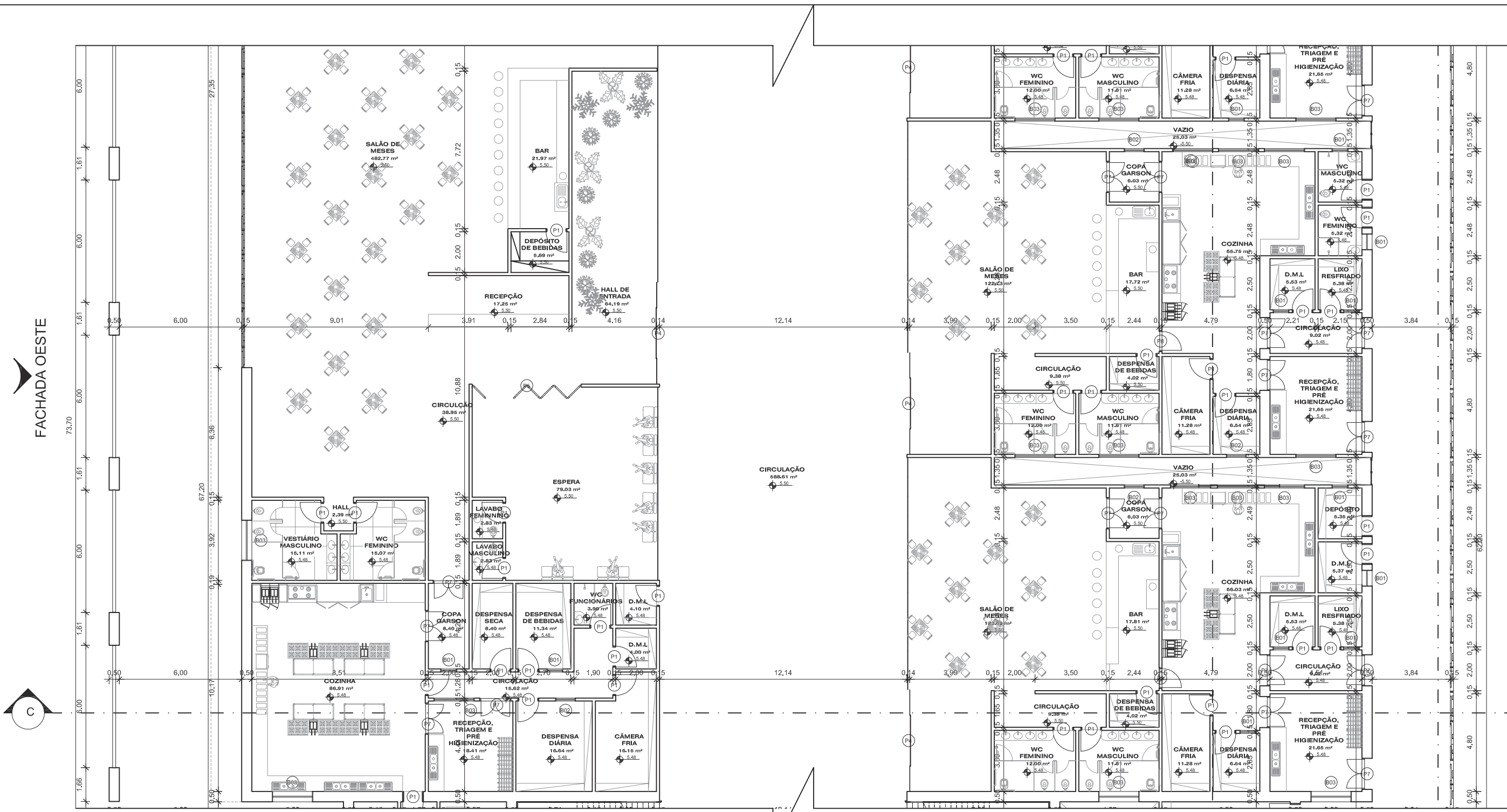
PLANTA BAIXA - TÉRREO
 ESC 1/200 ÁREA TOTAL: 3.984,89 M²

FACHADA NORTE



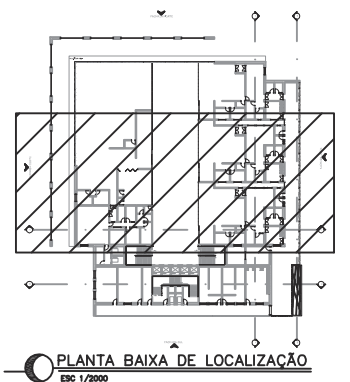
PLANTA BAIXA— 2º PAVIMENTO
 ESC 1/200 ÁREA TOTAL: 3.836,93 M²

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: PLANTA BAIXA—2º PAVIMENTO		05/25



FACHADA OESTE

FACHADA LESTE



PLANTA BAIXA- 2º PAVIMENTO
 ESC 1/200 ÁREA TOTAL: 3.836,93 M²

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO
 TCC

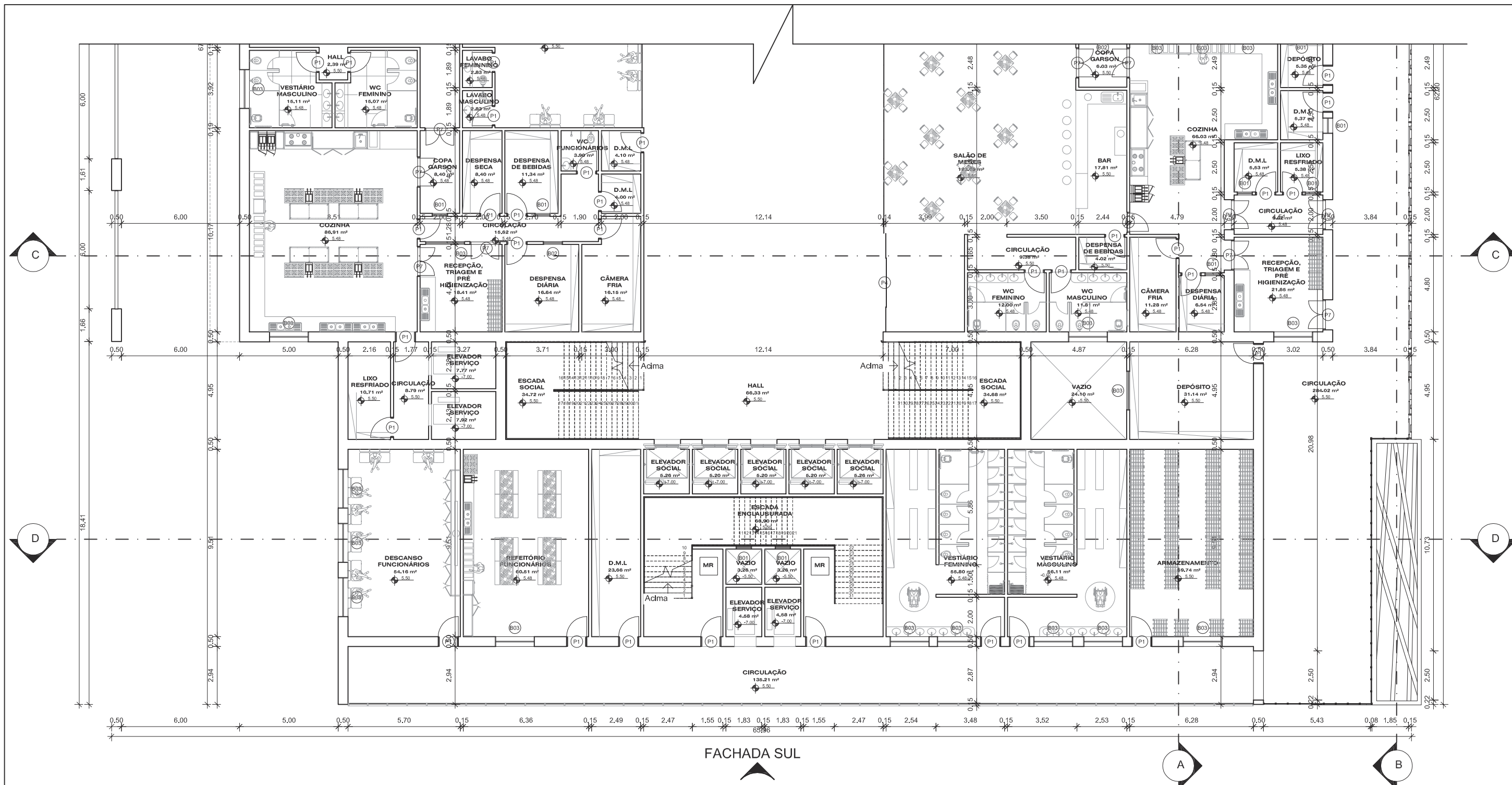
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R. PERÍODO: 10º PERÍODO DATA: 18/11/2019

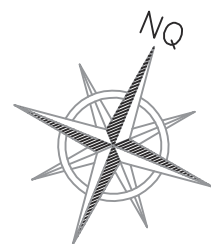
ETAPA: FINAL ESCALA: 1/200 PRANCHA:

ASSUNTO: PLANTA BAIXA-2º PAVIMENTO
 OBS: AMBIENTES SEM JANELAS POSSUIRÃO VENTILAÇÃO MECÂNICA

06/25



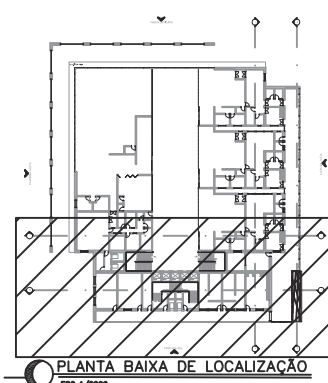
FACHADA SUL



PLANTA BAIXA- 2º PAVIMENTO

ESC 1/200

ÁREA TOTAL: 3.836,93 M²



PLANTA BAIXA DE LOCALIZAÇÃO

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO

TCC

NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R.

PERÍODO: 10º PERÍODO

DATA: 18/11/2019

ETAPA: FINAL

ESCALA: 1/200

PRANCHA:

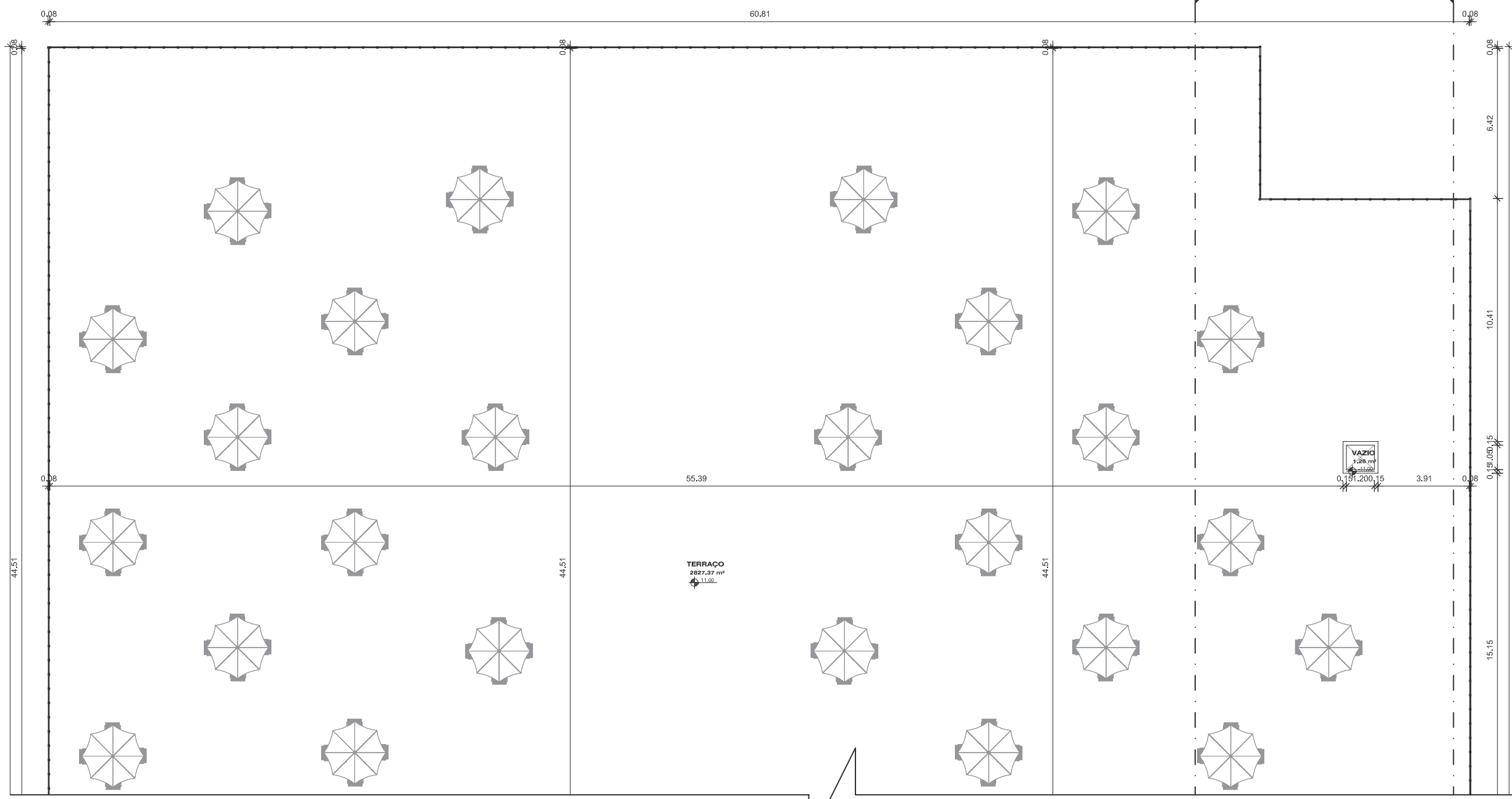
ASSUNTO: PLANTA BAIXA-2º PAVIMENTO
OBS: AMBIENTES SEM JANELAS POSSUIRÃO VENTILAÇÃO MECÂNICA

07/25

FACHADA NORTE

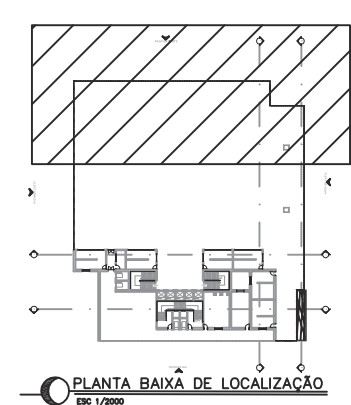
A

B



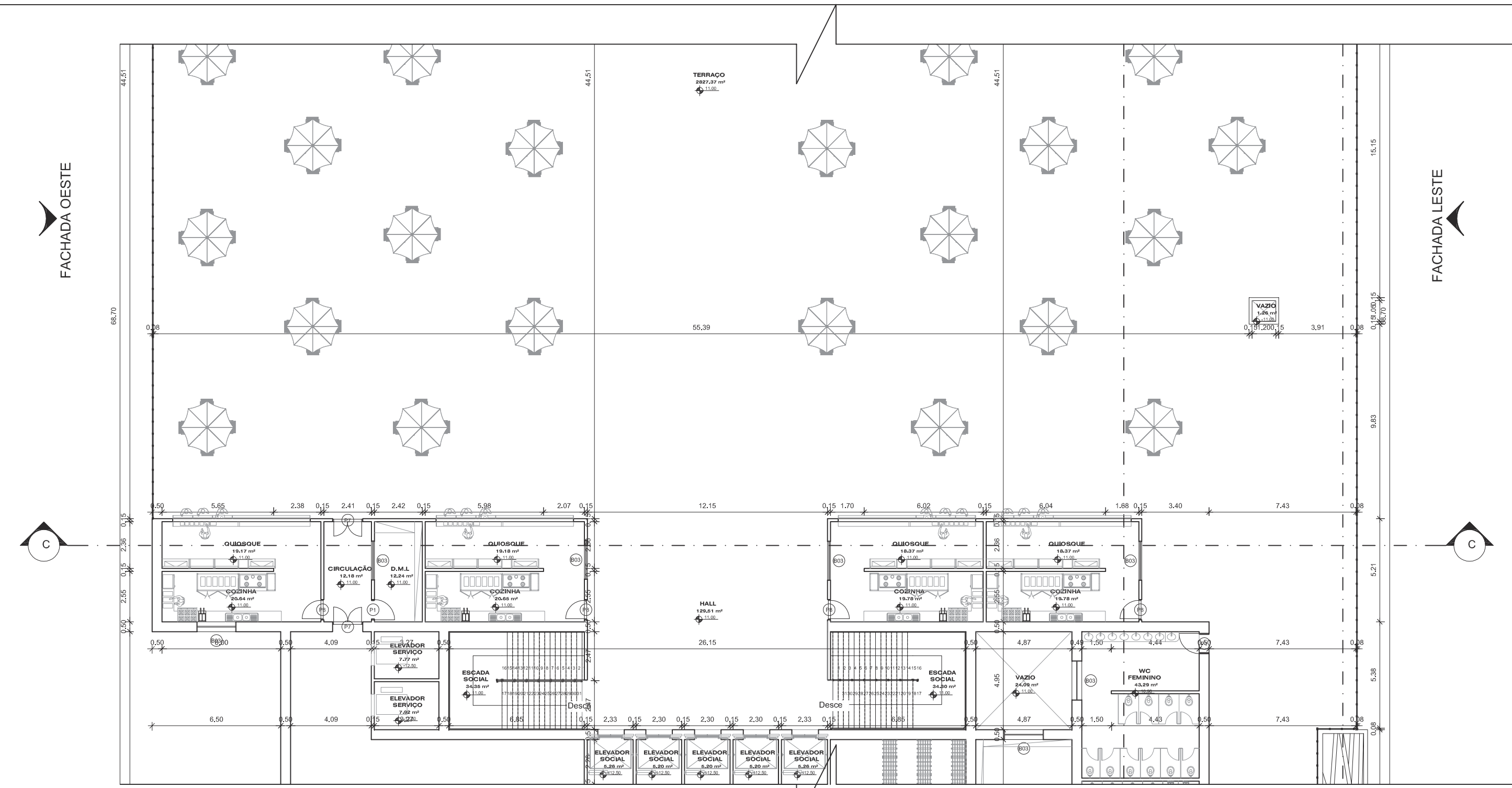
ACHADA OESTE

ACHADA LESTE



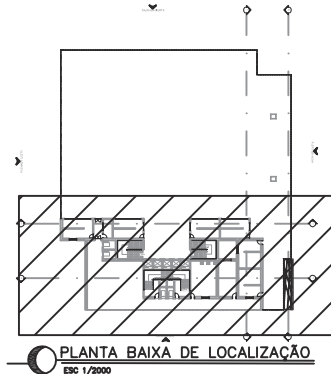
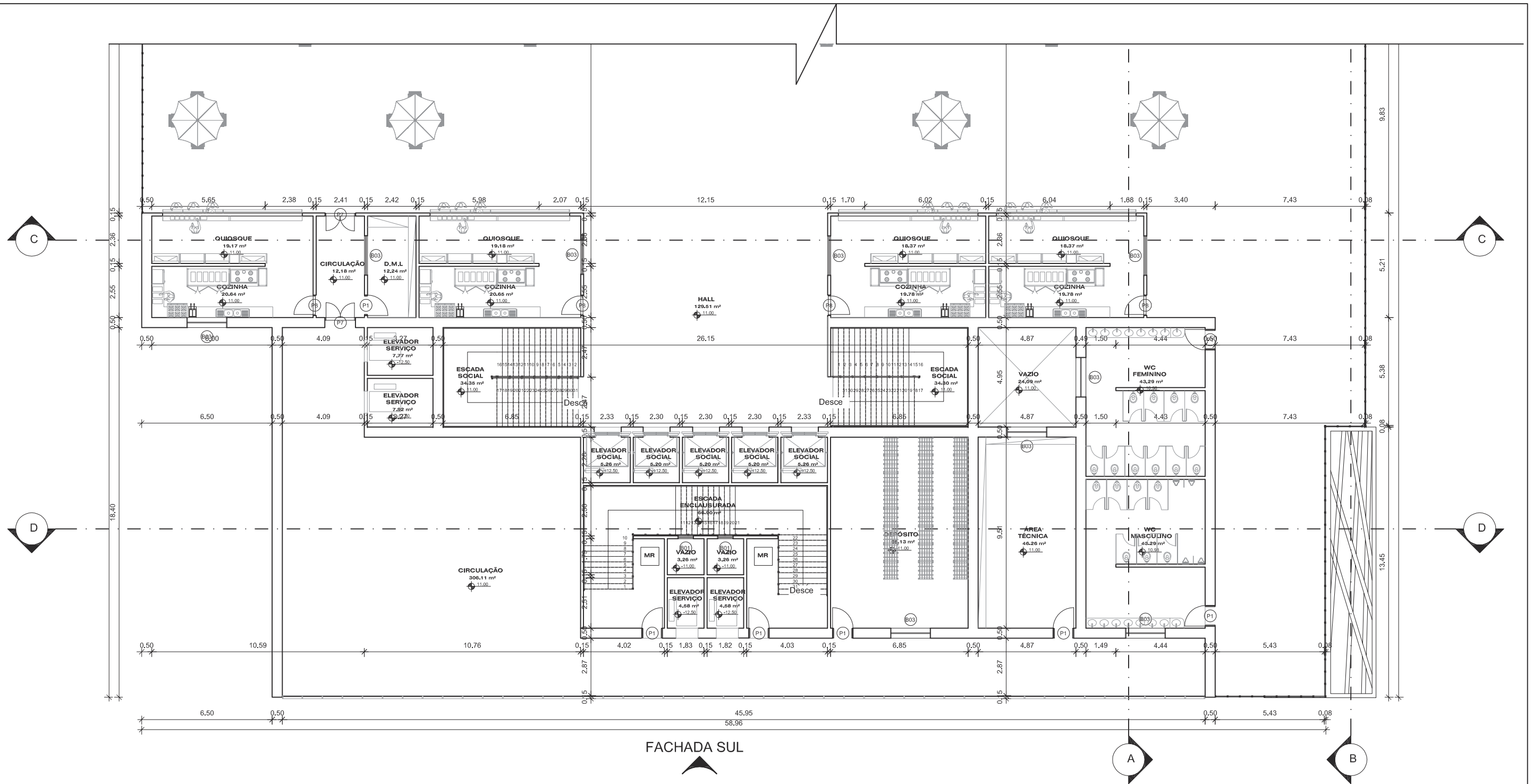
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: PLANTA BAIXA-3º PAVIMENTO		08/25

PLANTA BAIXA- 3º PAVIMENTO
 ESC 1/200 ÁREA TOTAL: 3.984,89 M²



PLANTA BAIXA – 3º PAVIMENTO
 ESC 1/200 ÁREA TOTAL: 3.984,89 M²

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: PLANTA BAIXA – 3º PAVIMENTO		09/25



PLANTA BAIXA – 3º PAVIMENTO

ESC 1/200

ÁREA TOTAL: 3.984,89 M²

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO

TCC

NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R.

PERÍODO: 10º PERÍODO

DATA: 18/11/2019

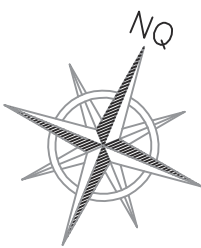
ETAPA: FINAL

ESCALA: 1/200

PRANCHA:

ASSUNTO: PLANTA BAIXA – 3º PAVIMENTO

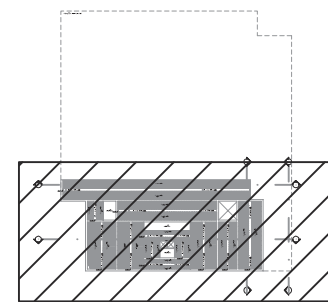
10/25



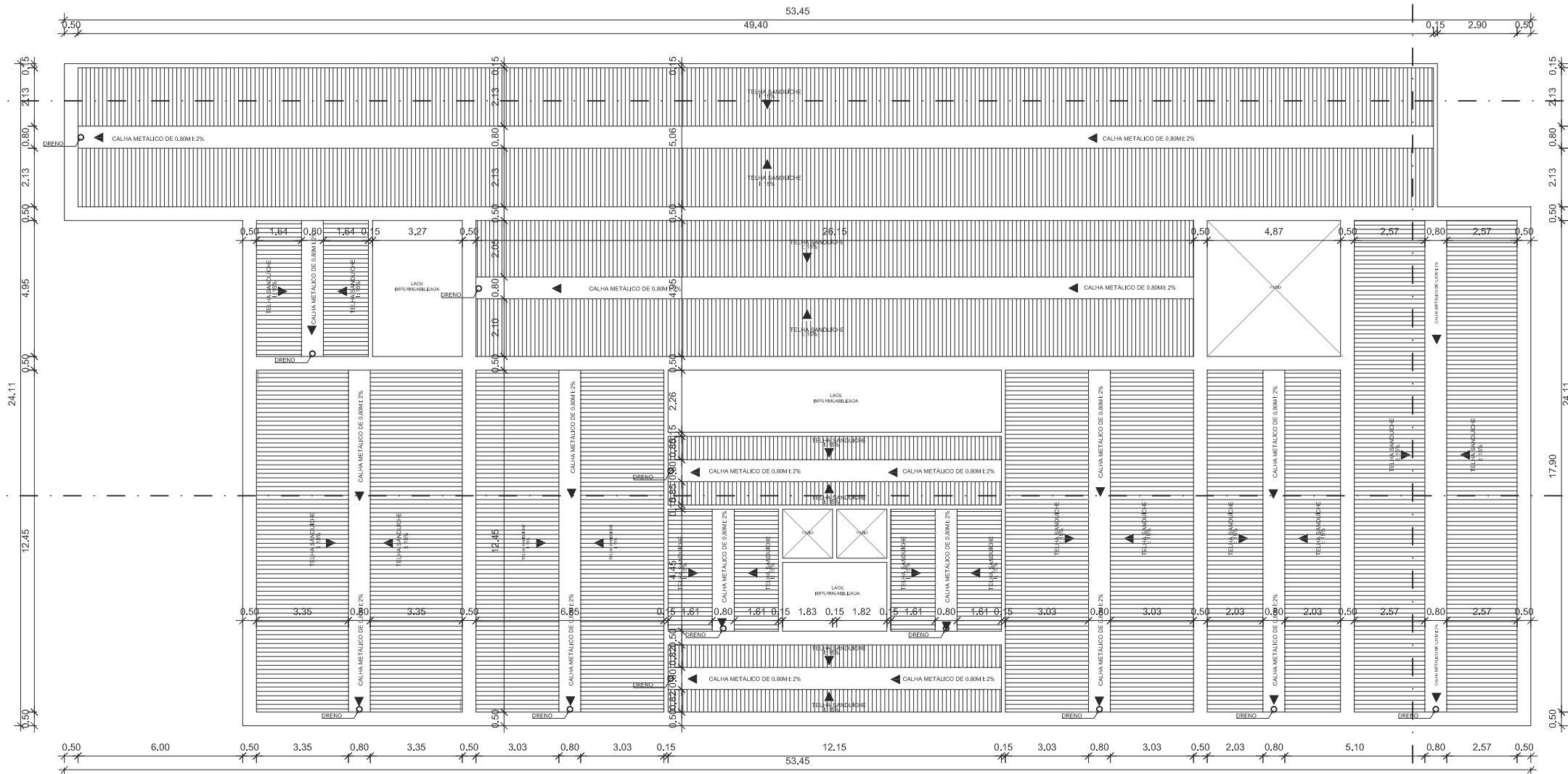
PLANTA COBERTURA

ESC 1/200

ÁREA TOTAL: 3.984,89 M²



PLANTA BAIXA DE LOCALIZAÇÃO
ESC 1/2000



CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO

TCC

NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R.

PERÍODO: 10º PERÍODO

DATA: 18/11/2019

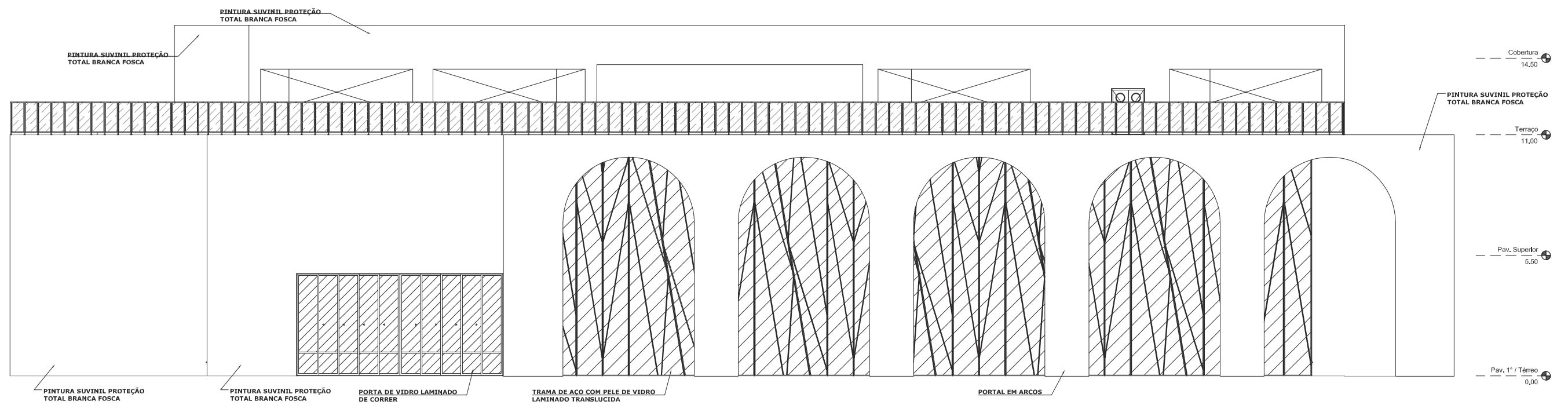
ETAPA: FINAL

ESCALA: 1/200

PRANCHA:

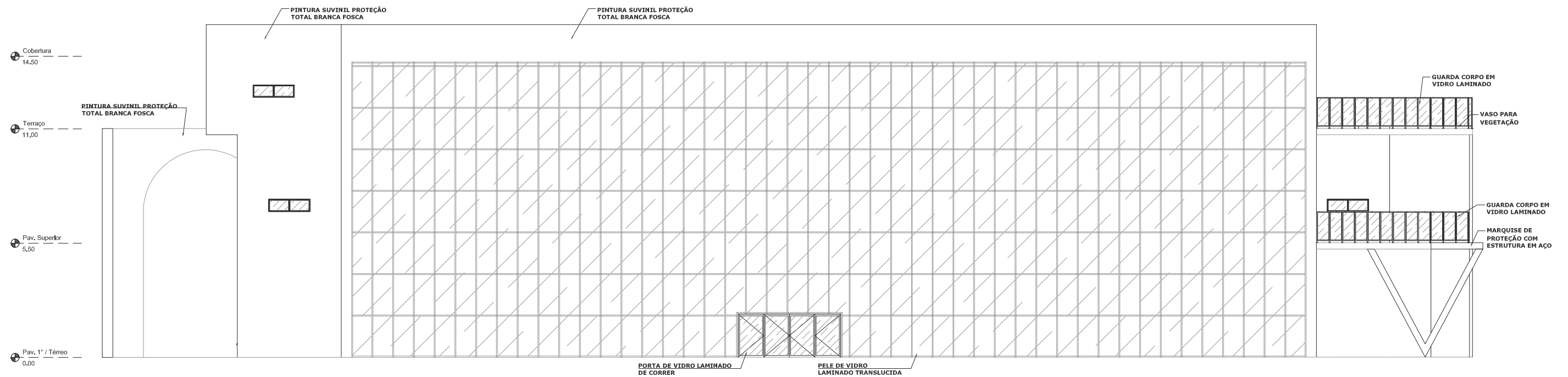
ASSUNTO: PLANTA COBERTURA

11/25

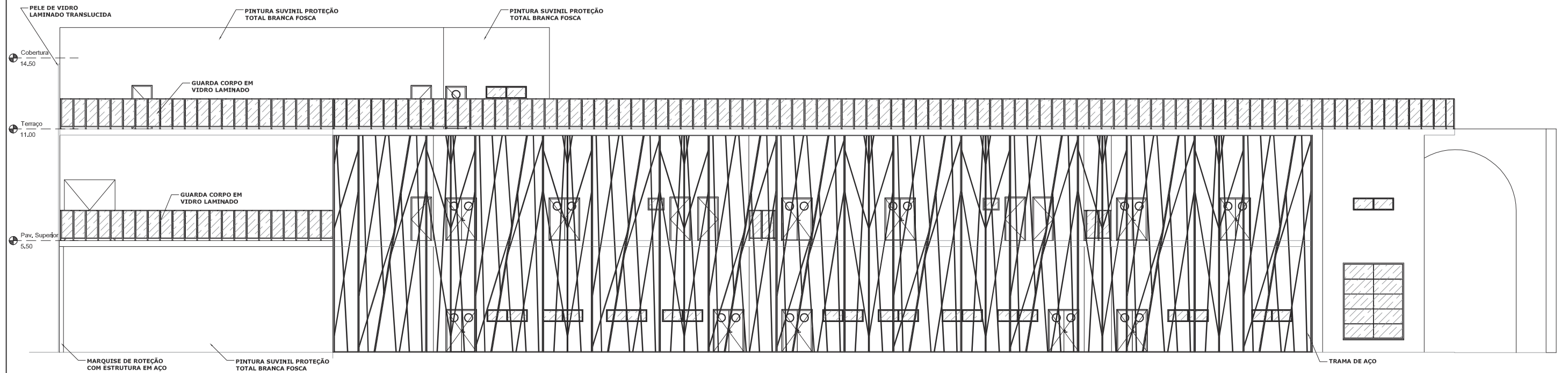



FACHADA NORTE
 ESC 1/200

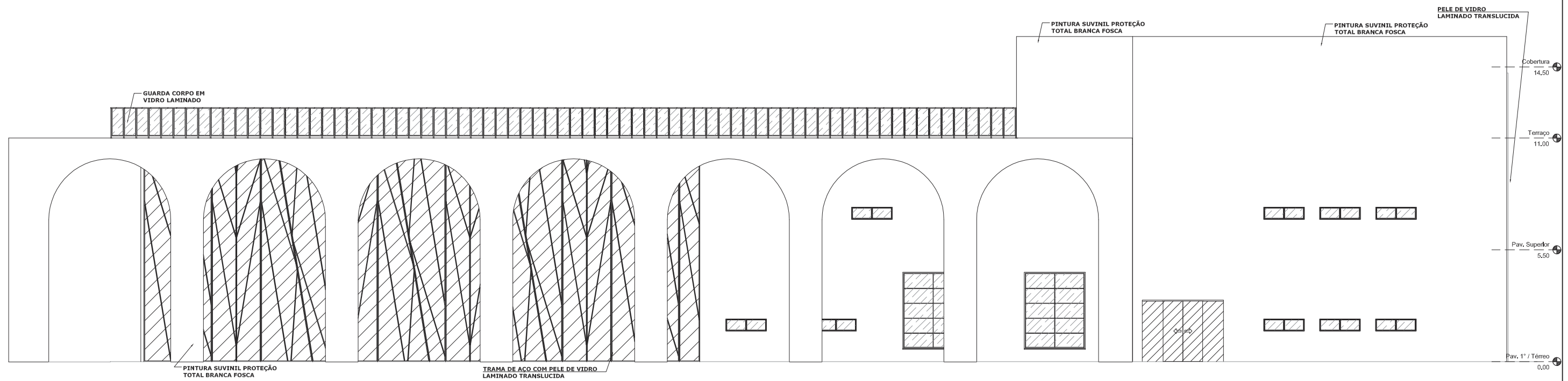
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: FACHADA NORTE		12/25



CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: FACHADA SUL		13/25

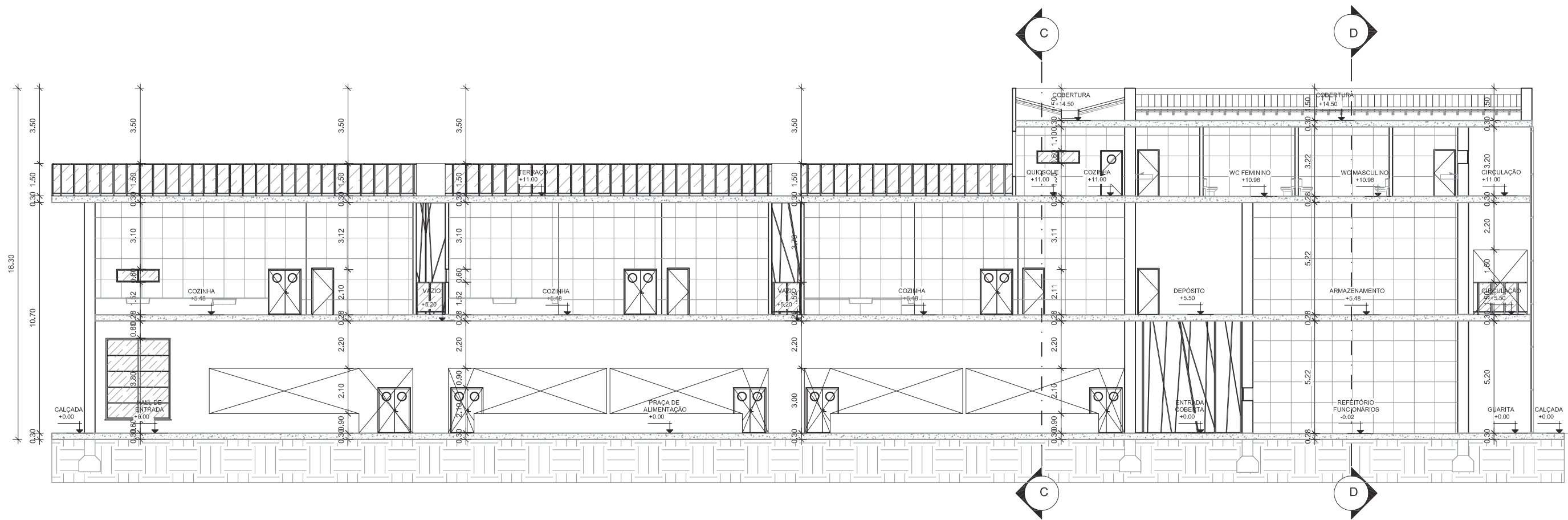


CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: FACHADA LESTE		14/25



 FACHADA OESTE
ESC 1/200

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
ASSUNTO: FACHADA OESTE		15/25



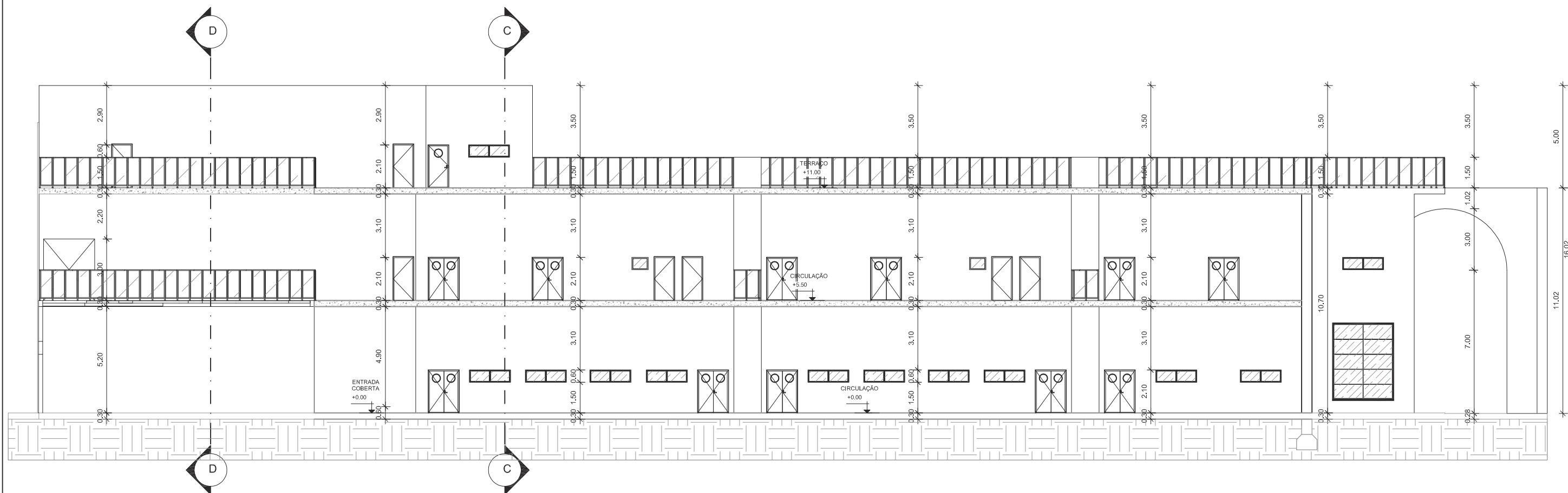
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO
TCC

NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
--------------------------	-------------------------	---------------------

ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
-----------------	------------------	----------

ASSUNTO: CORTE AA	16/25
----------------------	-------




CORTE BB
 ESC 1/200

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO
TCC

NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R.

PERÍODO: 10º PERÍODO

DATA: 18/11/2019

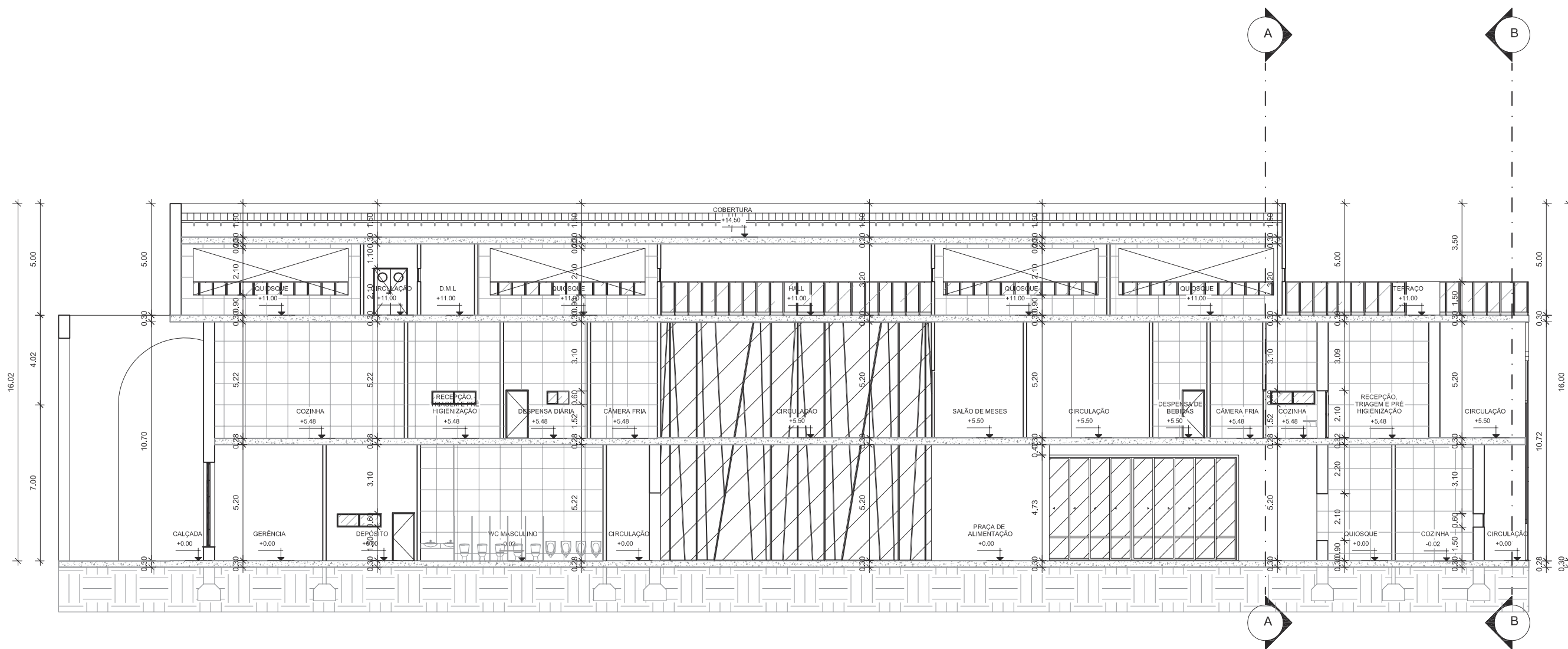
ETAPA: FINAL

ESCALA: 1/200

PRANCHA:

ASSUNTO: CORTE BB

17/25



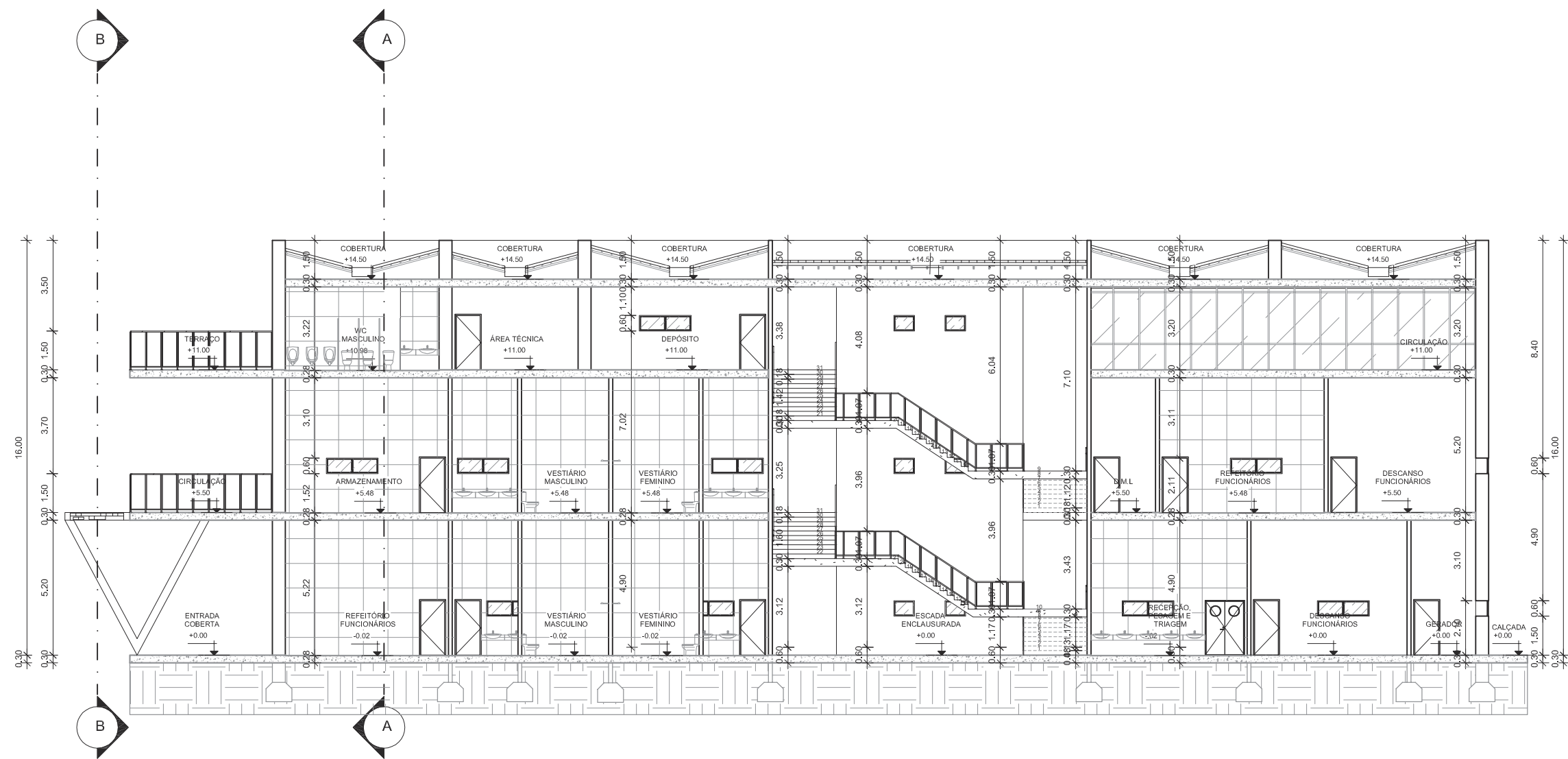
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO
TCC

NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
--------------------------	-------------------------	---------------------

ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/200	PRANCHA:
-----------------	------------------	----------

ASSUNTO: CORTE CC	18/25
----------------------	-------



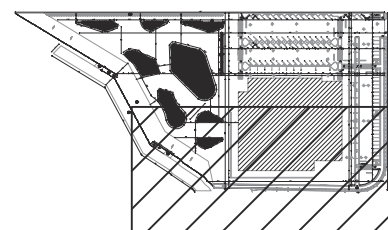
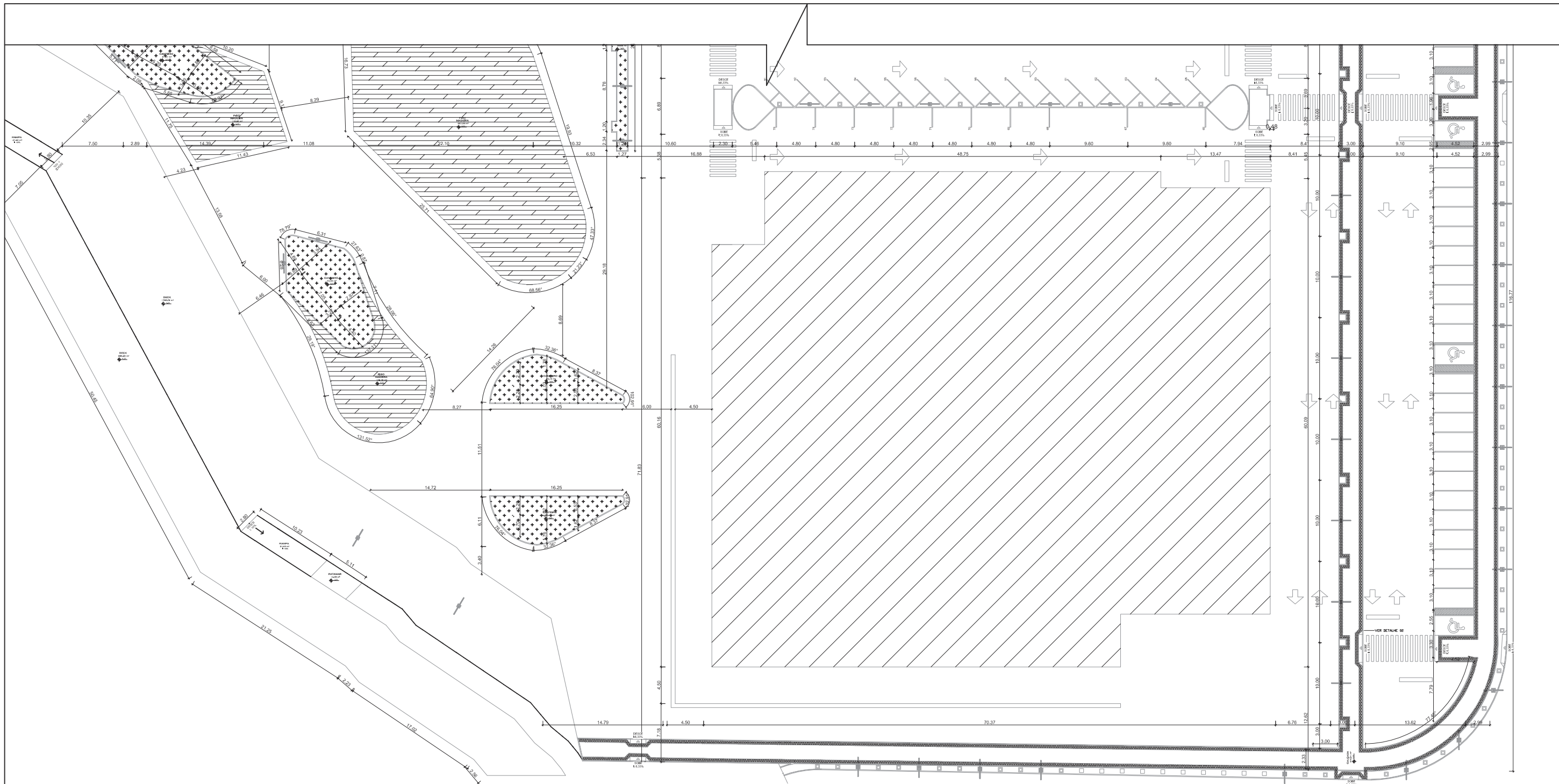
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO
TCC

NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R. PERÍODO: 10º PERÍODO DATA: 18/11/2019

ETAPA: FINAL ESCALA: 1/200 PRANCHA:

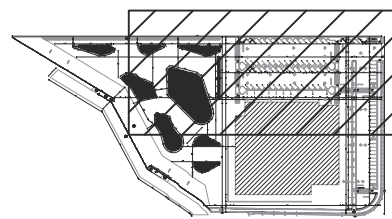
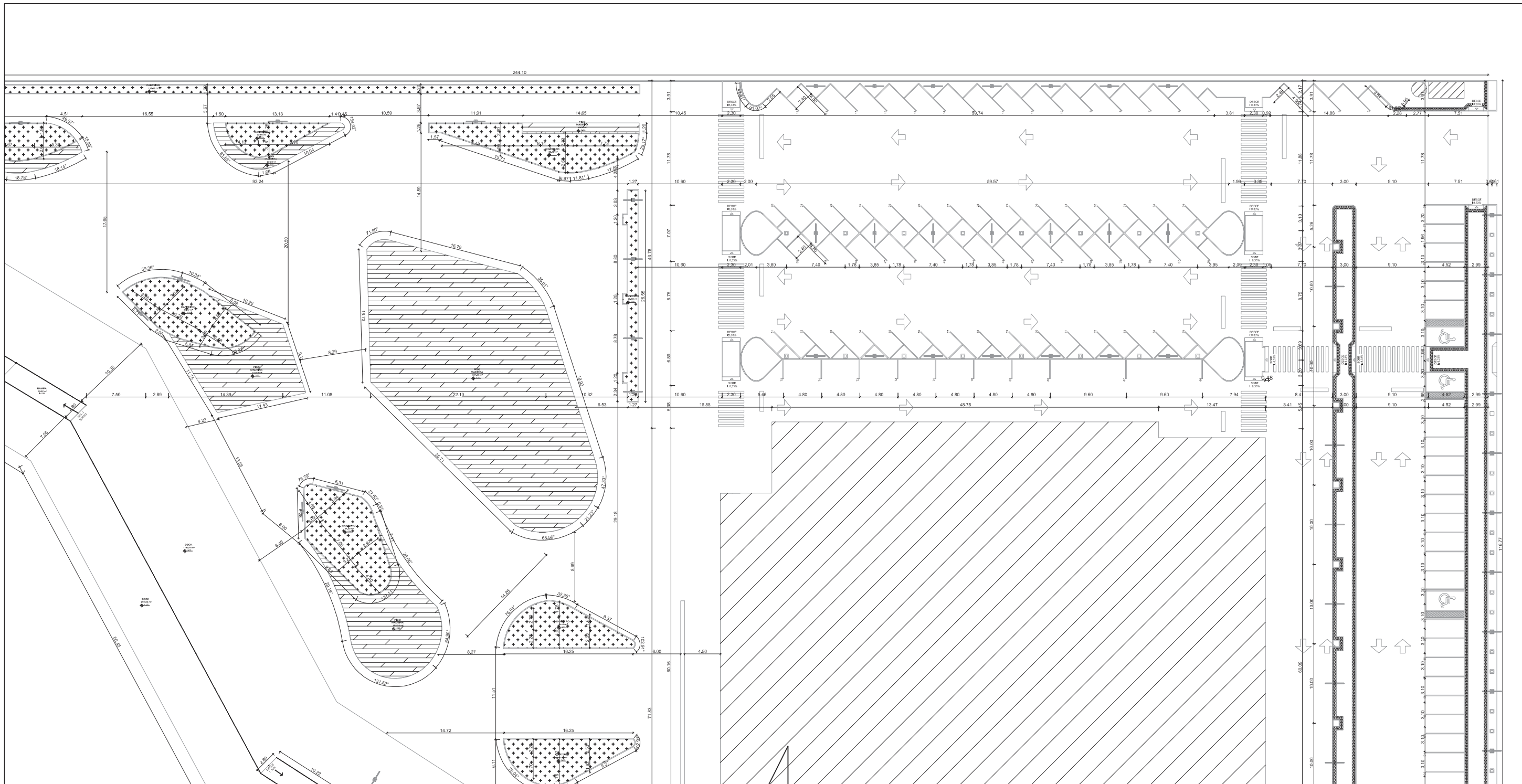
ASSUNTO: CORTE DD 19/25



PLANTA BAIXA DE LOCALIZAÇÃO
ESC 1/8000

PLANTA PAISAGISMO
ESC 1/500

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/500	PRANCHA:
ASSUNTO: PAISAGISMO		20/25



PLANTA BAIXA DE LOCALIZAÇÃO
ESC 1/8000

PLANTA PAISAGISMO
ESC 1/500

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO

TCC

NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

PROFESSOR: HANSLEY R.

PERÍODO: 10º PERÍODO

DATA: 18/11/2019

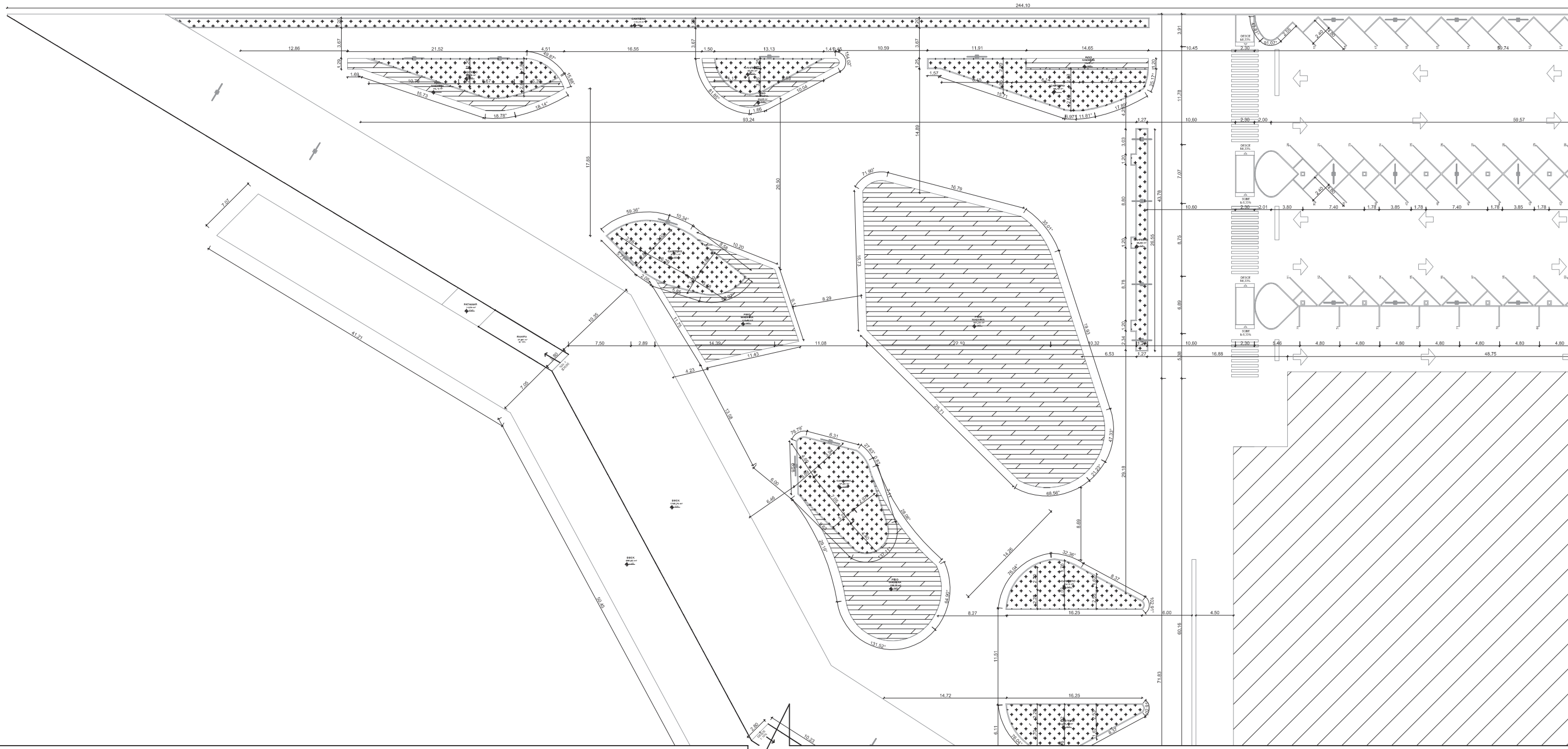
ETAPA: FINAL

ESCALA: 1/500

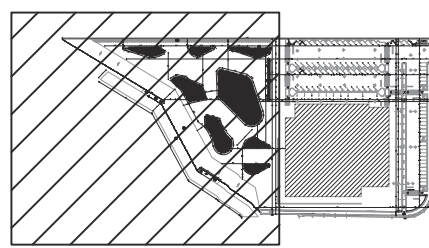
PRANCHA:

ASSUNTO: PAISAGISMO

21/25

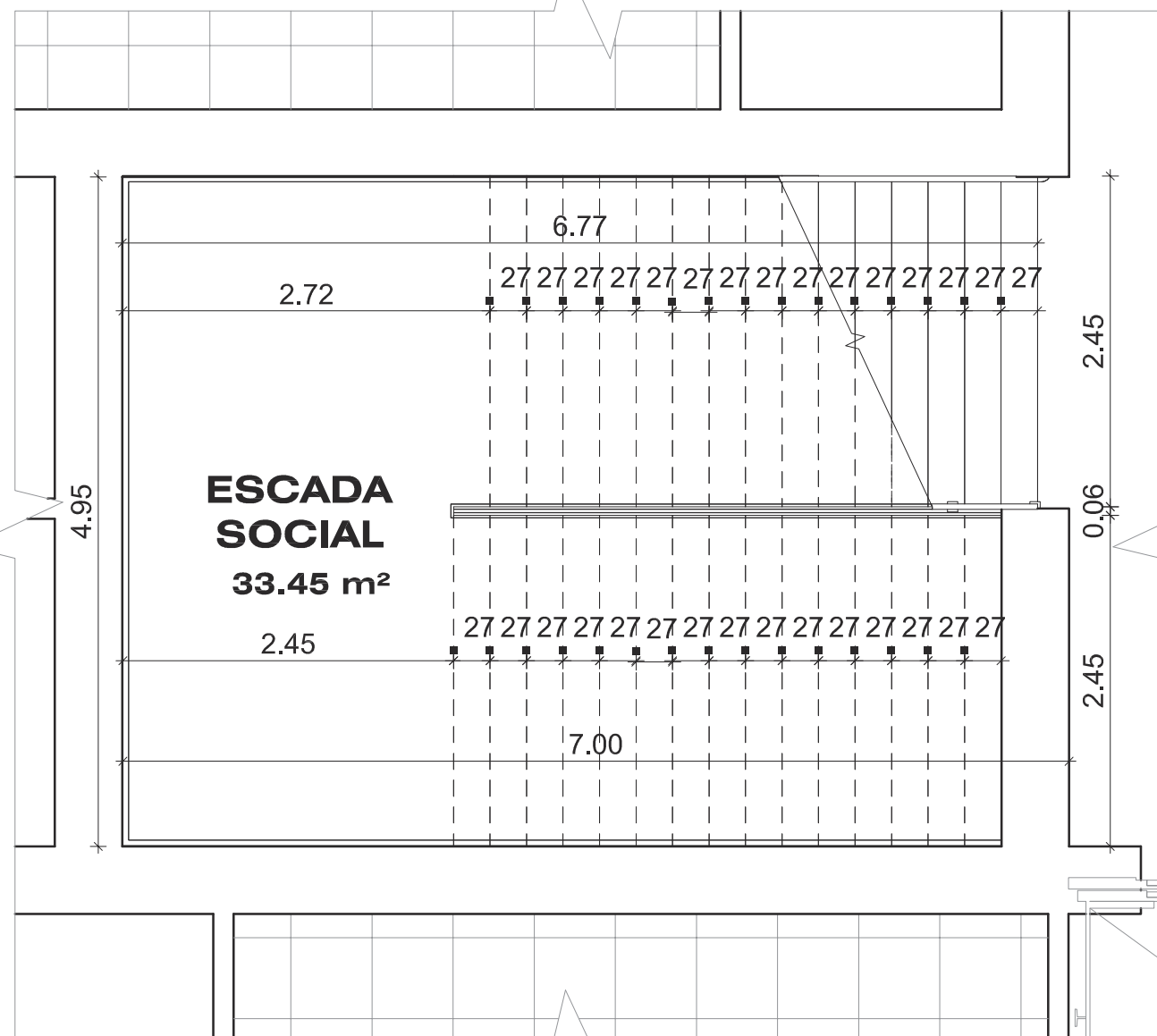


PLANTA PAISAGISMO
ESC 1/500

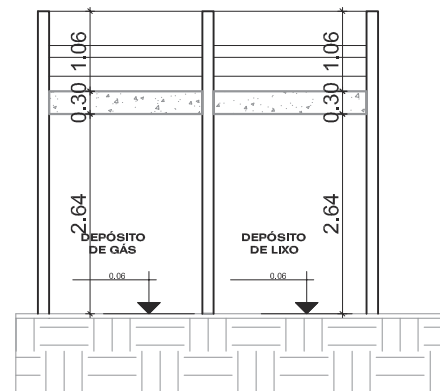


PLANTA BAIXA DE LOCALIZAÇÃO
ESC 1/2000

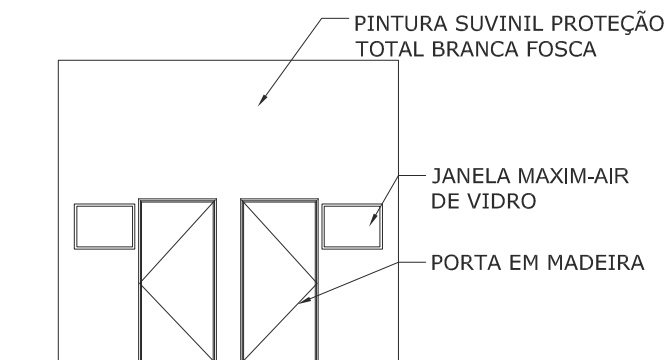
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: 1/500	PRANCHA: 22/25
ASSUNTO: PAISAGISMO		



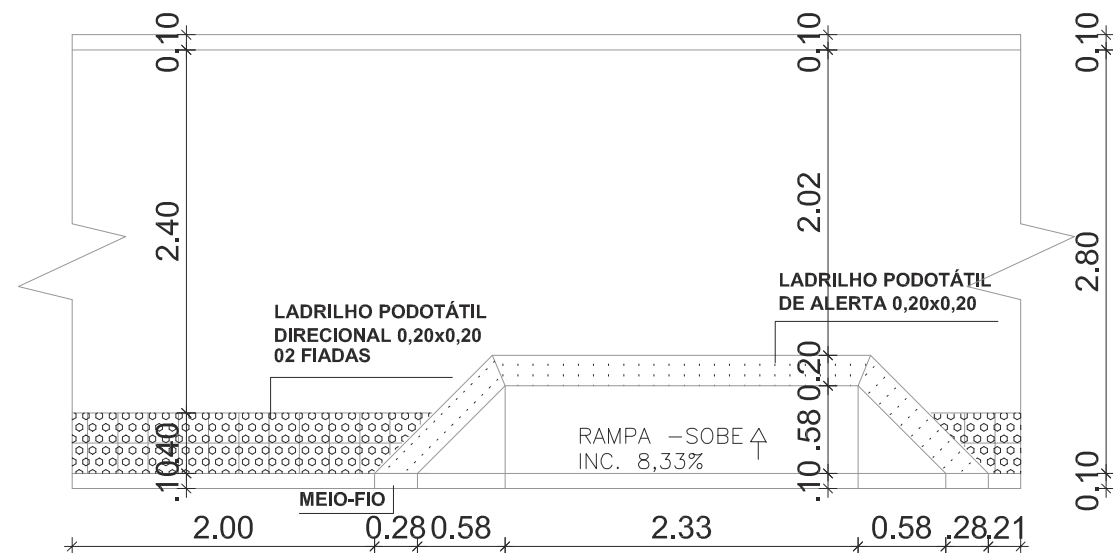
DETALHAMENTO 01 – ESCADA SOCIAL
ESC 1/50



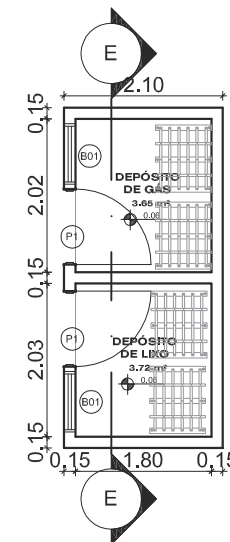
CORTE DEPÓSITO DE GÁSE LIXO
ESC 1/100



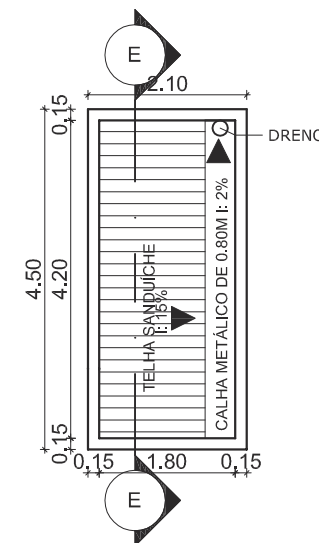
FACHADA DEPÓSITO DE GAS E LIXO
ESC 1/100



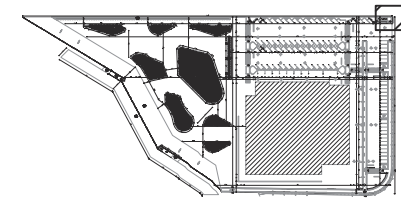
DETALHAMENTO 02 – CALÇADA
ESC 1/50



PLANTA BAIXA DEPÓSITO DE GÁSE LIXO
ESC 1/100 ÁREA: 7.37 M²



COBERTURA DEPÓSITO DE GÁSE LIXO
ESC 1/100 ÁREA: 7.50 M²



PLANTA BAIXA DE LOCALIZAÇÃO
ESC 1/2000

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO
TCC








NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO

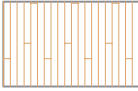
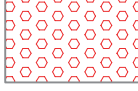
PROFESSOR: HANSLEY R. PERÍODO: 10º PERÍODO DATA: 18/11/2019

ETAPA: FINAL ESCALA: INDICADA PRANCHA:

ASSUNTO: DETALHAMENTO 01, 02, PLANTA BAIXA CORTE E FACHADA DO DEPÓSITO DE GÁSE LIXO

23/25

MEMORIAL BOTÂNICO/ PAGINAÇÃO						
SIMBOLOGIA	NOME CIENTÍFICO	NOME POPULAR	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO	PLANTIO	OBSERVAÇÕES
	Roystonea Oleracea	Palmeira Imperial	Indicado no Projeto	Muda na sacola com aproximadamente 5,00m de altura	Indicado conforme cotas em projeto paisagístico	Deve ser cultivada sob sol pleno, em solo fértil enriquecido com matéria orgânica e irrigado regularmente.
	Bauhinia variegata var. cándida	Pata de Vaca	Indicado no Projeto	Muda na sacola com aproximadamente 1,70m de altura	Indicado conforme cotas em projeto paisagístico	Árvore de 5 a 9 metros de altura, adequada a pleno sol, flores brancas durante outono e inverno.
	Zoysia Japonica	Grama Esmeralda	Indicado no Projeto	Rústica, deve ser cultivada a pleno sol, em solos férteis, com adubações semestrais e regas regulares.	Indicado conforme representação de hachura	Rústica, deve ser cultivada a pleno sol, em solos férteis, com adubações semestrais e regas regulares.
	Trachycarpus Fortunei	Palmeira Moínho de Vento	Indicado no Projeto	Rústica, deve ser cultivada a pleno sol, em solos férteis, com adubações semestrais e regas regulares.	Indicado conforme representação no projeto	Fertilize com adubos práticos para palmeiras nos meses de primavera e verão.
	Myrciaria Cauliflora	Jabuticabeira	Indicado no Projeto	Nativa, deve ser cultivada a pleno sol, em solos férteis, profundos e ricos em matéria orgânica.	Indicado conforme representação no projeto	Frutos são tipo baga e com folhas pequenas e atinge seu auge como planta ornamental.
	Cestrum Nocturnum	Dama da Noite	Indicado no Projeto	Tropical, deve ser cultivada a pleno sol ou na meia sombra.	Indicado conforme representação no projeto	Planta de rápido crescimento com porte médio de 1,5 metros mas pode atingir até 4 metros de altura.
	Ligustrum Luddum	Alfenheiro	Indicado no Projeto	Deve ser cultivada a pleno sol.	Indicado conforme representação no projeto	Ideal para arborização urbana e utilizadas em calçadas.

ESPECIFICAÇÃO DE PISO		
SIMBOLOGIA	NOME	ESPECIFICAÇÃO
	Deck de Madeira	Possui material ideal para áreas externas, pois não absorve calor. Além de permitir maior customização dos projetos com aplicação de verniz de diversas cores ou então serrando-as ou cortando-as.
	Piso Podotátil	Na cor vermelha, 20x20cm
	Base Concreto	Na cor cinza

Janelas					
Tipo	Altura	Largura	Altura do peitoril	Qtd	Descrição
B01	0.60	0.80	1.50	23	
B02	0.60	1.00	1.50	6	Maxim-air
B03	0.60	2.00	1.50	62	Maxim-air
J01	3.80	3.00	0.60	3	De Abrir

Portas				
Tipo	Altura	Largura	Qtd	Descrição
P1	2.14	0.98	75	De Abrir
P2	4.68	9.46	1	De Correr
P3	4.68	4.96	1	De Correr
P4	3.03	5.00	7	De Correr
P5	2.43	5.36	1	Sanfonada
P6	3.03	4.00	1	De Correr
P7	2.10	1.50	37	De Abrir
P8	2.10	1.00	9	De Abrir
P9	2.10	5.00	1	De Correr

QUADRO DE ÁREAS

TIPO DE EDIFICAÇÃO: CENTRO GASTRONÔMICO	
ÁREA DO TERRENO:	19.960,25 M ²
ÁREA CONSTRUÍDA	
TÉRREO:	3.984,89 M ²
1º PAVIMENTO:	3.836,93 M ²
2º PAVIMENTO	3.984,89 M ²
ÁREA CONSTRUÍDA TOTAL:	11.806,71 M ²
(CA) COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO (5):	99.801,25 M ²
(TO) TAXA DE OCUPAÇÃO (80%):	3.984,89 M ²
(TP) TAXA DE PERMEABILIDADE (-):	528,20 M ²
CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO	
TCC	
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO	
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO
DATA: 18/11/2019	
ETAPA: FINAL	ESCALA: S/ ESCALA
PRANCHA:	
ASSUNTO: QUADRO DE ESQUASRIAS, ÁREAS, QUADRO BOTÂNICO E QUADRO DE PAVIMENTAÇÃO.	
24/25	



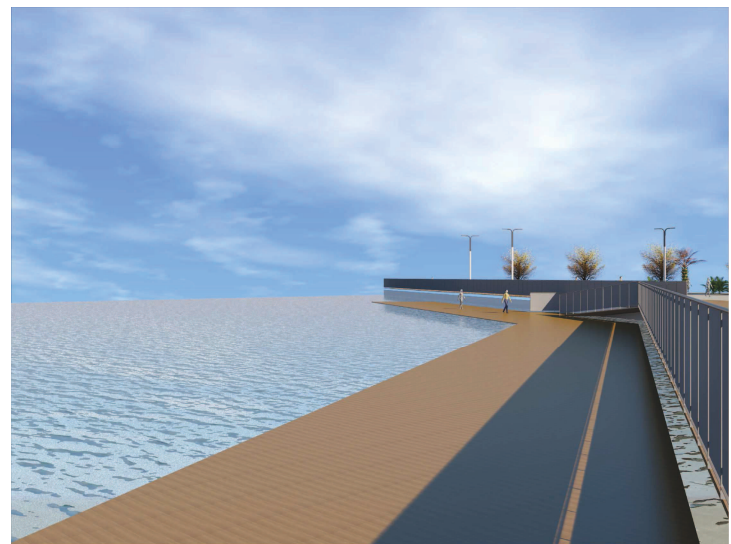
VISTA PARA A FACHADA NORTE



VISTA PARA A FACHADA OESTE



VISTA PARA A ÁREA EXTERNA



VISTA PARA O PIER

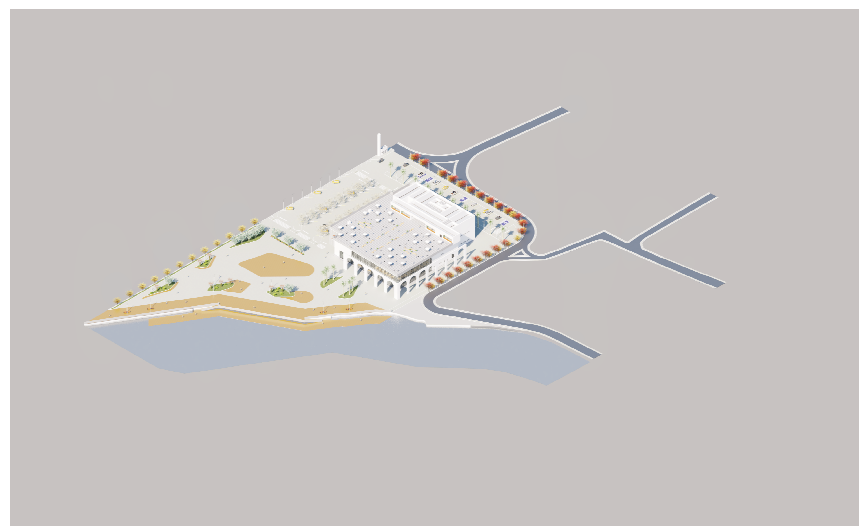


VISTA PARA A FACHADA LESTE



VISTA PARA O ESTACIONAMENTO

 PESPECTIVAS



 VOLUMETRIA

CURSO: ARQUITETURA E URBANISMO		
TCC		
NOME: RUBIA DO ROZARIO ANICETO		
PROFESSOR: HANSLEY R.	PERÍODO: 10º PERÍODO	DATA: 18/11/2019
ETAPA: FINAL	ESCALA: S/ ESCALA	PRANCHA:
ASSUNTO: PESPECTIVAS E VOLUMETRIA		25/25

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia faz parte do dia-a-dia de diferentes grupos sociais há muito tempo, sendo assim também colaborou para o desenvolvimento das cidades com a economia, o comércio, além de fortalecer os laços com outras culturas através da mesma.

Percebe-se que a partir da escolha do tema, o quanto espaço relacionado ao lazer é importante para as cidades, seus habitantes e turistas, levando-se em considerações as poucas explorações de atrativos turísticos, a proposta foi de contribuir positivamente através de um projeto que explore à essas potencialidades.

O forte potencial de expandir a rota turística do município, a cidade precisa de espaços preparados para receber esses visitantes que são muito importantes no desenvolvimento econômico no âmbito municipal e estadual.

Com o objetivo de trazer um novo uso e espaço para o sítio histórico da cidade e reviver um dos pontos turísticos e um dos locais mais antigo do Brasil, decidiu-se propor o centro gastronômico, que serviria como espaço de lazer, encontro para a população e para os turistas que visitam a cidade, promovendo assim a troca e conhecimento cultural.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SÃO MATEUS, **Legislação**. Publicado em 2016. < <https://www.saomateus.es.gov.br/legislacao> >, acesso em 09 de Março de 2019.

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, **Gastronomia Capixaba**. Publicado em. < <https://www.es.gov.br/cultura/culinaria-capixaba> >, acesso em 25 de Fevereiro de 2019.

MAR, **Museu de Arte do Rio / Bernardes + Jacobsen Arquitetura**. Publicado em 11 de abril de 2013. < <https://www.archdaily.com.br/br/01-108254/mar-museu-de-arte-do-rio-bernardes-jacobsen-arquitetura> >, acesso em 09 de Março de 2019.

DIAS COMAS- CARLOS EDUARDO, **Casa do Arcebispo de Mariana, projeto de Éolo Maia, Jô Vasconcellos e Sylvio de Podestá**. Publicado em 03 de outubro de 2002. < <http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/03.029/741> >, acesso em 25 de Março de 2019.

DE CARVALHO - HERNANDO RIBEIRO, **A História da Gastronomia no Mundo e no Brasil**. Publicado em 21 agosto 2010. < <https://www.webartigos.com/artigos/a-historia-da-gastronomia-no-mundo-e-no-brasil/45328> >, acesso em 27 de Março de 2019.

SECULT, **Sítio Histórico de São Mateus**. Resolução nº 01 / 1976 -Conselho Estadual de Cultura. Inscrição no Livro do Tombo Histórico sob o nº 01 a 21, às Folhas 02, 03 e 04. Análise da Área de Proteção do Ambiente Cultural – APAC. Publicado em Abril 2008. < <https://secult.es.gov.br/Media/secult/resolu%C3%A7%C3%B5ess1/An%C3%A1lise%20da%20Prote%C3%A7%C3%A3o%20do%20Ambiente%20Cultural%20de%20S%C3%A3o%20Mateus.pdf> >, acesso em 05 de Abril de 2019.

DOMUS SENT SOVI, **Domus Sent Sovi / Msb Estudi-Taller D'arquitectura**. Publicado em 10 de agosto de 2013. < <https://www.archdaily.com.br/br/01->

133318/domus-sent-sovi-slash-msb-estudi-nil-taller-darquitectura >, acesso em 07 de Abril de 2019.

MIESSA, VANESSA PRESTES, **Introdução à gastronomia**. Instituto Federal do Paraná - educação a distância, 2013. Publicado em 2013. Disponível em: < <http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1350/Introducao%20a%20gastronomia.pdf?sequence=1&isAllowed=y> >. acesso em 3 de Abril de 2019.

NARDOTO, ELIEZER ORTOLANI, 1955- **História, Geografia e Economia de São Mateus**. / Eliezer Ortolani Nardoto. – São Mateus: Ed. Do Autor, 2016.

IPHAN, Processo n.º 01450.000672/2002-50 – Processo de registro de patrimônio imaterial Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, 2002. Publicado em. Disponível em: < <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Paneleiras%20de%20Goiabeiras.pdf> > acesso em 15 de Maio de 2019.

CORNER, DOLORES MARTIN RODRIGUEZ, **A Gastronomia como atrativo no Turismo Cultural**. Faculdade Associada de Cotia, 2006. Publicado em 2006. Disponível em: < https://www.uces.br/ucs/tpiSemMenus/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_4/arquivos_4_seminario/GT03-6.pdf > acesso em 15 de Maio de 2019.

CUNHA, OLIVEIRA; KÊNIA BRAZ, LEIDMAR DA VEIGA, **A Gastronomia Enquanto Atrativo Turístico-Cultural**. Publicado em 2009. Disponível em: < <http://www.anapolis.go.gov.br/revistaanapolisdigital/wp-content/uploads/2011/07/A-GASTRONOMIA-ENQUANTO-ATRATIVO-HIST%C3%93RICO-CULTURAL1.pdf> > acesso em 15 de Maio de 2019.

CLAUDIA TORRES, **Bares e restaurantes, sensações e estímulos provocados pela luz**. Disponível em: < http://www.lumearquitetura.com.br/pdf/ed31/ed_31_Bares_e_Restaurantes.pdf > acesso em 16 de Junho de 2019.

O PORTAL 44 ARQUITETURA, **Infográfico: a psicologia por trás de um ótimo projeto de restaurante**. Publicado em 04 de Setembro de 2017. Disponível em: < <http://44arquitetura.com.br/2017/09/infografic-projeto-de-restaurante/> > acesso em 16 de Junho de 2019.

BUXTON, PAMELA, **Manual do Arquiteto: Planejamento, Dimensionamento e Projeto**. Pamela Buxton; Tradução Alexandre Salva Terra. - 5 Ed. – Porto Alegre: Bookman, 2017.

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, **Secretaria de Turismo**. Disponível em: < <https://setur.es.gov.br/Media/setur/Setur/Releases/Release%20Geografia%20do%20Esp%C3%ADrito%20Santo.pdf> > acesso em 18 de Junho de 2019.

CARNEIRO, HENRIQUE, **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Henrique Carneiro. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2003 – 7ª reimpressão.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, **RDC nº 216: regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. Brasília, DF: 2004.

ARCHELLO, **Centro Gastronômico Domus Sent Sovi**. Disponível em: < <https://archello.com/project/domus-sent-sovi-centre-gastronomic-dhostalric-gastronomy-center> > acesso em 18 de Junho de 2019.

CREMASCO, MATTEO SANTI, **Origens do movimento pós-moderno em Minas Gerais**. Publicado em Dezembro de 2014. Disponível em: < https://www.researchgate.net/publication/276456504_Origens_do_movimento_pos-moderno_em_Minhas_Gerais/fulltext/55d7d92108aec156b9aa258e/276456504_Origens_do_movimento_pos-moderno_em_Minhas_Gerais.pdf?origin=publication_detail > acesso em 19 de Junho de 2019.

Mar, **Museu de Arte do Rio**, Disponível em: < <https://www.museudeartedorio.org.br/pt-br/o-mar/arquitetura> > acesso em 19 de Junho de 2019.

ARQUITETURA, JACOBSEN, **Museu de Arte do Rio**. Publicado em 2013. Disponível em: < <https://jacobsenarquitetura.com/projetos/mar-museu-de-arte-do-rio/> > acesso em 19 de Junho de 2019.

BERTOLUCCI, RODRIGO, **Museu de Arte do Rio ganha prêmio internacional pela sua arquitetura**. Publicado em 02 de Abril de 2014. Disponível em: < <https://oglobo.globo.com/rio/museu-de-arte-do-rio-ganha-premio-internacional-pela-sua-arquitetura-12066343> > acesso em 19 de Junho de 2019.

MERCADO DA BOCA, **Mercado da Boca / Gustavo Penna Arquiteto e Associados + AR.Lo Arquitetos + Bloc Arquitetura**. Publicado em 12 de Abril de 2019. Disponível em: < <https://www.archdaily.com.br/br/914895/mercado-da-boca-gustavo-penna> > acesso em 20 de Junho de 2019.

MORATO, ANDRÉ, **Mercado da Boca, o mercado gastronômico de Belo Horizonte-MG**. Publicado em 24 de Abril de 2019. Disponível em: < <https://blogmeuestino.com/2019/04/24/mercado-da-boca-o-mercado-gastronomico-de-belo-horizonte-mg/> > acesso em 20 de Junho de 2019.

BLOG DA IGNES, Alimentação Na Pré-História. Publicado em 2016. Disponível em: < <https://blogdaignes.wordpress.com/2016/01/27/historia-da-alimentacao-e-da-gastronomia/> > acesso em 15 de Junho de 2019.

HISTÓRIA VIVA, **Alimentação na Idade Antiga**. Publicado em 2009. Disponível em: < <http://historianovest.blogspot.com/2009/12/alimentacao-na-idade-media.html> > acesso em 15 de Junho de 2019.

DOWNTOEARTH, **Alimentos Fest Food**. Publicado em 2019. Disponível em: < <https://www.downtoearth.org.in/news/food/the-rise-and-rise-of-the-fast-food-industry-63452> > acesso em 15 de Junho de 2019.

COMIDA MINEIRA, **Culinária Mineira**. Publicado em 2016. Disponível em: < https://twitter.com/comida_mineira > acesso em 15 de Junho de 2019.

NO AMAZONAS É ASSIM, **Culinária Amazônica**. Publicado em 2015. Disponível em: <https://noamazonaseassim.com.br/gastronomia-amazonica/> > acesso em 15 de Junho de 2019.

A VERDADE REGIONAL, **Moqueca Capixaba**. Publicado em. Disponível em: <http://portalaverdade.com.br/gastronomia-moqueca-o-prato-tipico-capixaba/> > acesso em 16 de Junho de 2019.

ALINE APPOVES, **Torta Capixaba**. Publicado em 2017. Disponível em: <https://alineaproves.com/torta-capixaba-conheca-saiba-mais-onde-compar/> > acesso em 16 de Junho de 2019.