



JAQUELINE ROBERTINO MARCHIORI

**CAFETERIA COM ENFOQUE NA ARQUITETURA BIOFÍLICA NO
MUNICÍPIO DE OURO PRETO DO OESTE/RO**

Ji-Paraná

2022

JAQUELINE ROBERTINO MARCHIORI

**Cafeteria com enfoque na Arquitetura Biofílica no município de Ouro
Preto do Oeste/RO**

Projeto de Pesquisa apresentado à Banca Examinadora do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, como requisito parcial de aprovação para obtenção do Título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.
Orientador: Prof. Esp. Natália Costa dos Santos

Ji-Paraná

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação - CIP

M317c

Marchiori, Jaqueline Robertino.

Cafeteria com enfoque na Arquitetura Biofílica no município de Ouro Preto do Oeste/RO. / Jaqueline Robertino Marchiori. – Ji-Paraná, 2022.

30 p. : il.

Projeto de Pesquisa (Bacharel em Arquitetura e Urbanismo) – Centro Universitário São Lucas, Ji-Paraná, 2022.

Orientadora: Prof.^a Esp. Natália Costa dos Santos

1. Arquitetura. 2. Turismo. 3. Hábito. 4. Biofilia. 5. Projeto arquitetônico. I. Santos, Natália Costa dos. II. Título.

CDU 72:711.4:640.442

Cafeteria com enfoque na Arquitetura Biofílica no município de Ouro Preto do Oeste

Jaqueline Robertino Marchiori²
Natália Costa dos Santos³

RESUMO: A Biofilia, parte da busca natural humana pelo que é vivo, de se fundir a natureza, seguindo este raciocínio o trabalho apresentado é referente a elaboração de uma proposta para uma cafeteria com aplicação de arquitetura biofílica, no bairro Jardim Tropical, no município de Ouro Preto do Oeste/RO. A pesquisa no geral busca estudar as características arquitetônicas das cafeterias e a biofilia, explorando sua relação com os hábitos humanos, como o citado no artigo, o hábito de tomar café. O projeto seguiu o tipo de pesquisa qualitativa, dentro do método dedutivo e procedimento investigador de estudo de caso. Acompanhado dos dados que serão apresentados, expõem-se a importância e vantagens para um município nomeado como Instância Turística a aplicabilidade da arquitetura biofílica como um diferencial nos demais empreendimentos que agregam nos demais pontos turísticos da cidade sendo também um fator competitivo no setor alimentício.

Palavras-chave: Arquitetura, turismo, hábito e biofilia.

Cafeteria focusing on Biophilic Architecture in the municipality of Ouro Preto do Oeste

ABSTRACT: Biophilia, from the beginning of the natural human search for what is alive, of merging with nature, following this reasoning the work presented refers to the elaboration of a proposal for a cafeteria with the application of biophilic architecture, in the Jardim Tropical neighborhood, in the municipality of Ouro Preto do Oeste/RO. The research in general seeks to study the architectural characteristics of coffee shops and biophilia, exploring their relationship with human habits, such as the present in the article, the habit of drinking coffee. The project followed the type of qualitative research, within the deductive method and investigative procedure of case study. Accompanied by the data that will be presented, the importance and advantages for a municipality named as Tourist Instance are exposed, the applicability of biophilic architecture as a differential in other projects that add to other tourist attractions in the city, being also a competitive factor in the food sector.

Keywords: Architecture, tourism, habit and biophilia.

¹ Graduando em Arquitetura e Urbanismo no Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2022.

E-mail: 1207jrm@gmail.com

² Orientador e professor do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2022.

E-mail: natalia.costa@saolucasjiparana.edu.br

SUMÁRIO

1. Introdução.....	7
2. Teoria de Base.....	8
2.1. Histórico e Evolução das Cafeterias.....	8
2.1.1. Histórico Internacional.....	8
2.1.2. Histórico Nacional das cafeterias.....	10
2.2 Legislação.....	10
2.2.1. Legislação Municipal.....	11
2.2.2. Legislação Estadual.....	11
2.2.3. Legislação Federal.....	11
2.2.4. Normas Técnicas.....	12
2.3. Referências de Obras Arquitetônicas.....	12
2.3.1. Referência Arquitetônica Internacional.....	12
2.3.2. Primo Café Bar – Alemanha, Europa Central	12
2.4.1. Referência Arquitetônica Nacional	13
2.4.2. Café do Moço – Curitiba, Paraná.....	13
2.4.3. Café do Viajante – Curitiba, Paraná.....	14
2.4.4. Destaques do Referencial Arquitetônico.....	15
2.4.5. Biofilia na Arquitetura.....	16
3. Metodologia.....	17
3.1. Pesquisa.....	17
3.2 Método.....	17
3.3 Procedimento.....	17
4. Estudos Preliminares.....	18
4.1. Conceito e Partido Arquitetônico.....	18
4.1.1. Conceito.....	18
4.2. Partido Arquitetônico.....	18
4.3. Materiais e Tecnologias.....	19
4.3.1. Materiais Aplicados e Vegetação.....	19
4.4. Programa de Necessidades.....	20
4.4.1. Fluxograma.....	20
4.4.2. Volumetria e Setorização.....	21
4.4.3. Pré-Dimensionamento.....	21
4.5. Estudo de Sítio.....	22
4.5.1. Estudo do Terreno.....	22
4.5.2. Estudo de Entorno.....	23
5. Considerações Finais.....	24
6. Referências Bibliográficas.....	25

FIGURAS

Figura 1: Fachada Café Bar.....	13
Figura 2: Interior Café Bar.....	13
Figura 3: Fachada Café do Moço.....	14
Figura 4: Interior – Vista do Balcão Café do Moço.....	14
Figura 5: Interior Café do Moço.....	14
Figura 6: Interior Café do Viajante.....	15
Figura 7: Vista posterior Café do Moço.....	15
Figura 8: Peças do jogo Tetris – Inspiração.....	18
Figura 9: Esboço do Conceito.....	18
Figura 10: Representação de Fluxo.....	20
Figura 11: Volumetria.....	21
Figura 12: Setorização.....	21
Figura 13: Mapa de acesso ao Município.....	22
Figura 14: Mapa de Situação.....	22
Figura 15: Locação da Quadra.....	22
Figura 16: Locação do Terreno.....	22
Figura 17: Percurso do Sol - SunCalc.....	23
Figura 18: vista Frontal do Terreno.....	23

QUADROS

Quadro 1: Descrição de referências arquitetônicas.....	15
Quadro 2: Características principais de base para o programa de necessidades proposto.....	20
Quadro 3: Dimensionamento de ambientes.....	21

1. INTRODUÇÃO

O trabalho apresentado segue-se desenvolvido dentro da temática Arquitetura Alimentar, delimitando-se a uma cafeteria com aplicação de arquitetura biofílica na cidade do município de Ouro Preto do Oeste/RO.

O fato de ter se transformado em uma Estância Turística, e a partir dos inúmeros incentivos governamentais, tem aumentado cada vez mais o número de pessoas que se deslocam de outras localidades para visitar a região em questão. Porém, é notável a escassez de locais com uma boa gastronomia e que ofereça um espaço agradável para receber os visitantes.

Portanto, o trabalho apresenta a seguinte problemática: Como oferecer um espaço agradável que proporcione refeições rápidas e que utilize o paisagismo como diferencial?

O trabalho apresentado expõe como objetivo geral elaborar um projeto arquitetônico de uma cafeteria com aplicação da arquitetura biofílica, onde seu foco seja cafés de especialidades servidos em um ambiente confortável e natural proporcionando e colaborando junto aos demais pontos turísticos da cidade, um local agradável e rotineiro que mostrem a história do café e das cafeterias.

Aos objetivos específicos, compromete-se compreender as necessidades pertinentes a uma cafeteria a partir de análises históricas; analisar projetos de cafeterias ao redor do mundo para que essas referências arquitetônicas sirvam como base para a elaboração do projeto; aproveitar as vegetações nativas da região no espaço elaborado; definir diretrizes projetuais da arquitetura biofílica em ambientes alimentares, laser e não menos importante, evidenciar no projeto arquitetônico conceitos de acessibilidade.

O que demonstra o avanço na qualidade dos cafés produzidos na região é a concessão de Denominação de Origem (DO) para o café produzidos nas Matas de Rondônia, que compreende 15 municípios do estado (INPI, 2021). Apesar de Ouro Preto do Oeste não estar dentre os municípios da DO Matas de Rondônia, possui grande histórico com a produção cafeeira desde a chegada dos primeiros imigrantes no processo de colonização.

Justifica-se assim, a necessidade de uma cafeteria que valorize o café como produto principal, apresente a história da região com a produção do grão e proporcione um local de conversa para os moradores e visitantes da Instância Turística de Ouro Preto do Oeste.

2. TEORIA DE BASE

Tópico relacionado a apresentação dos estudos direcionados ao tema, relevando a história e evolução.

2.1. HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DAS CAFETERIAS

Existe uma lenda sobre o surgimento do café, onde um pastor chamado *Kaldi*, observa que seu rebanho de cabras ficava mais agitadas e dispostas depois de comerem a fruta do café, notando assim o valor da fruta, informação essa que foi passada ao seu povo após consumi-las e sentir-se energizado (PAPEL, 2020).

2.1.1. HISTÓRICO INTERNACIONAL DAS CAFETERIAS

Inicialmente, no século XIII na Etiópia, o consumo do café era através da fruta crua, junto a gordura animal. Tempos depois passa a ser usada para fins medicinais, ingerindo o café por infusão após deixar a fruta ou seus grãos moídos em água fervente (OLIVEIRA, 2013). O hábito de se tomar café fortificou-se por volta de 1250 e 1600 entre os monges islamitas, que o consumiam no intuito de se manterem acordados para as práticas de leitura e orações (CAFÉ, 2019).

No século XIV, inicia-se as primeiras aparições de cafeterias, denominado na época como *Kaven Kanes* na cidade de Meca, (Arábia Saudita) lugar de grandes centros religiosos luxuosos, onde não é permitido o consumo de qualquer tipo de bebida alcoólica (A CULTURA, 2017). Os *Kaven Kanes* eram lugares que podia-se passar o tempo conversando, ouvindo música e bebendo café, fazendo com que a fama do grão se espalhasse e ampliasse para as regiões mais próximas (UCOFFE, 2018).

Na Turquia, surge uma das primeiras casas cafés, chamando-se de Kivan Han – lugar próprio para se tomar café - um marco importante na personificação do hábito de apreciação da bebida, adquirindo um caráter social (GOURMET, 2017).

Na cidade de Veneza a bebida chegou pelo denominado *Botteghe del Caffé* - local onde estimulava a propagação de técnicas de moagem e torra do café (SHIE, 2018) -. Em 1616, mesmo com a superproteção dos árabes sobre os grãos de café, visto que sua cultura ficava cada vez mais reconhecidos, as mudas de *Moca* – uma das variedades do café -, foram cultivadas em estufas e seguindo os demais processos até o consumo, espalhando-se pela Europa (MARTINS, 2020).

As cafeterias começaram a surgir na Inglaterra por volta de 1650, no mesmo ano se abre a primeira casa de café em Oxford (CAFÉ,2022). Essas cafeterias surgiram como uma versão mais sóbria que as tabernas – local onde pessoas se reuniam para consumir bebidas alcoólicas – tornando-se ambientes de discussões, debates políticos e intrigas.

Neste âmbito circulava variados tipos de informações, em panfletos de caráter político a preços de mercadorias e conteúdo de obras artísticas, já que era uma rede de comunicação direta usada por mercadores, cientistas, políticos, filósofos e poetas (CANASTRA, 2017).

No século XVIII, os frequentadores das cafeterias eram pensadores do Iluminismo – movimento intelectual e cultural que defendia a liberdade e os direitos apoiados a ciência e não as doutrinas religiosas e políticas tradicionais da época (MENDES,2018) –, fazendo com que assim o ambiente fosse um centro de fomento revolucionário, onde havia discussões dentro dos conflitos políticos da época que resultariam na Revolução Francesa no ano de 1789 (VOIGT,2015).

Em 1971, na cidade de Seattle, deu-se início a Starbucks, – rede internacional de cafeterias –, que vendia cafés refinados torrados na hora em alta demanda. Ao longo de seu reconhecimento no mercado e evolução na produção e equipamento para fazer café, a Starbucks estrategicamente implantou a necessidade de consumir cafés, um *terceiro lugar* a se habitar, um lugar agradável, confortável para lazer complementando a arte de saborear um café (STARBUCKS,2020).

2.1.2. HISTÓRICO NACIONAL DAS CAFETERIAS

No Brasil o grão chegou em 1727 junto a Francisco de Melo Palheta – desbravador Brasileiro (ESCOLA, 2022) –, responsável pela introdução das primeiras sementes no estado do Pará, vindas da Guiana Francesa. No Rio de Janeiro os grãos se firmaram no ano de 1760, a partir de 1860, o estado do Rio de Janeiro era o líder na produção de café no país (NAGAY, 1999).

O hábito de tomar café no Brasil, parte de um ritmo ritualístico, começa em um café para relaxar, para se manter acordado ou até mesmo para uma pausa em algo que esteja fazendo por muito tempo (CAFÉ, 2022). No interior das grandes cidades, o café é a bebida principal a ser oferecida quando se recebem visitas ou em reuniões sejam elas, formais ou informais.

No período de escravidão no Brasil – século XVI ao XIX –, o consumo do café foi recebido como estimulante inicial do dia tanto para os donos das fazendas quanto para os escravos, que até então consumiam água de rapadura de manhã. Atualmente é considerado um grande aliado para cortar a ressaca de embriaguez (GRANDE, 2005). O público das cafeterias do Brasil aumentou, assim como nos demais países que passaram pelo processo de descoberta do hábito de consumir o grão e o que aquele momento lhes proporcionavam, a clientela continuou sendo diversa abrangendo todas as classes sociais.

Visto que a arquitetura e seus estilos arquitetônicos, estão sempre em evolução e inovação, o cenário das cafeterias tornou-se competitivo devido ao seu grande consumo pelo mundo, gerando concorrência por espaços mais agradáveis, cardápios mais elaborados, ambientes aconchegantes que tragam sensações e memórias, carregando elementos arquitetônicos e culturais que o hábito de tomar café traz consigo ao longo de toda sua história (ARGOLLO, 2019).

2.2. LEGISLAÇÃO

Tópico apresentado para o desenvolvimento de uma cafeteria, será necessário aplicar normas técnicas e legislações citadas abaixo.

2.2.1. LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

O Código de Obras do Município de Ouro Preto do Oeste/RO, instituído pela lei nº 130 de 21 de julho de 1987, código este que regula a execução e a utilização das edificações de acordo com os padrões de segurança, higiene, salubridade e conforto (OURO PRETO DO OESTE, 1987).

Sequencialmente o código de postura do Município de Ouro Preto do Oeste/RO, pela lei complementar nº 09/01 de 28 de dezembro de 2001, com a finalidade de instituir as normas disciplinares com relação ao comportamento da população relacionados a manutenção do município (OURO PRETO DO OESTE, 2001).

O Código sanitário do Município de Ouro Preto do Oeste/RO, instituído pela lei complementar nº14 de 06 de junho de 2006, onde relaciona-se as ações, serviços de saúde e ambientes destinados ao consumo de gêneros alimentícios (OURO PRETO DO OESTE, 2006).

2.2.2. LEGISLAÇÃO ESTADUAL

A Lei nº 2.221 de 21 de dezembro de 2009 – LOS.AN-RO (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Rondônia), referente a segurança alimentar e as diretrizes as serem seguidas para a realização desta. (RONDÔNIA, 2009).

2.2.3. LEGISLAÇÃO FEDERAL

A Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, abordando o estabelecimento de boas práticas para os serviços de alimentação com o intuito de garantir condições higiênico-sanitárias do alimento preparado – apresentado na resolução entre o anexo 1 e 2 (ANVISA, 2004).

2.2.4. NORMAS TÉCNICAS

A acessibilidade do local será de acordo com as diretrizes da NBR 9050 de 2020, que indica critérios técnicos a serem analisados para projetos e construções, proporcionando autonomia de forma segura e independente (ABNT, 2020).

A Representação gráfica do projeto utilizara a NBR 6492 de 1994, voltada a exigências para representação gráfica de projetos arquitetônicos com enfoque a uma boa compreensão (ABNT, 1994).

Seguindo com a NBR 9077 de 2001, que trata de saídas de emergência em edificações, onde permite-se o acesso de auxílio externo para combate ao fogo e a remoção de pessoas presentes no local (ABNT, 2001)

A NBR 15575 de 2013, referente ao desempenho de edificações habitacionais onde esclarece pontos de uma obra para o usuário, prezando o conforto, condições básicas de higiene, vida útil do imóvel, acessibilidade e segurança contra incêndios (ABNT, 2013).

Em seguida a NBR 16537 de 2016, voltada a acessibilidade por meio da sinalização tátil em piso (ABNT, 2016).

2.3. REFERÊNCIAS DE OBRAS ARQUITETÔNICAS

Sucinta apresentação sobre referencias de obras arquitetônicas para desenvolvimento do trabalho presente.

2.3.1. Referência Arquitetônica Internacional

2.3.2. Primo Café Bar – Alemanha, Europa Central

O Primo Café Bar está localizado em um calçadão na cidade de Tubinga na Alemanha. Com uma fachada de vidro que deixa à mostra um ambiente atrativo para as pessoas que ali trafegam (ARQUITETURA, 2016).

O local possui um ambiente trabalhado com materiais naturais, seu balcão principal é o pivô que integra os demais detalhes decorativos do espaço, dispondo de um revestimento em ripas de madeira de carvalho, mesclando com a paleta de cores

naturais dos demais materiais presentes. O contraste do local se dá pelas prateleiras suspensas de aço preto que conversam harmoniosamente com as cores leves dos azulejos (VAREJO, 2016).

Figura 1: Fachada Café Bar



Fonte: (VAREJO, 2016)

Figura 2: Interiores Café Bar



Fonte: (VAREJO, 2016)

2.4.1. Referência Arquitetônica Nacional

2.4.2. Café do Moço – Curitiba, Paraná

O Café do Moço surgiu no ano de 2014, em um espaço de 300m². O ambiente conta com um balcão de experiências para a extração de café espesso, seguido também do bar de drinks autorais, que tem como foco os cafés especiais como produto principal (BOZZA, 2020).

O espaço físico apresenta uma jabuticabeira no interior do local com pequenas mesas ao redor dela juntamente com outras vegetações na parede que se encontra em frente ao balcão, as seções que o ambiente possui se integram em um salão comum, onde fica o grande balcão. O Lugar possui uma loja que funciona como um “túnel” logo após a porta de entrada, expondo produtos que possam ser do interesse dos clientes e visitantes do local (SCHIOCHET, 2020).

Figura 3: Fachada Café do Moço



Fonte: (SCHIOCHET, 2020).

Figura 4: Interior vista do balcão Café do Moço



Fonte: (SCHIOCHET, 2020).

Figura 5: Interiores Café do Moço



Fonte: (SCHIOCHET, 2020).

2.4.3. Café do Viajante – Curitiba, Paraná

O Café do Viajante encontra-se no coração de Curitiba e teve sua abertura em 2016. Sendo um espaço aconchegante que expõe fotos de viagens no ponto central do lugar e histórias de pessoas que passam por ali. O ambiente carrega alguns detalhes de outras culturas como a parisiense, referenciado por muitos espelhos coloridos de variados tamanhos próximos de algumas poltronas inglesas, seguido também de muitos pendentes para uma iluminação cênica, a cafeteria possui um local

exclusivo de pequenos retratos marcantes de pessoas que conheceram o lugar (FERENTZ, 2016).

A cafeteria é marcada por cores intensas e vibrantes em seus detalhes, conta com um ambiente extra no fundo conhecido como Cantinho azul do Café do Viajante, que foi inspirada em uma cidade do Marrocos, onde surgiu um jardim colorido e acolhedor (FRANZOI, 2021).

Figura 6: Interior Café do Viajante



Fonte: (FRANZOI, 2021).

Figura 7: Fundo Café do Viajante



Fonte: (FRANZOI, 2021).

2.4.4. DESTAQUES DO REFERENCIAL ARQUITETÔNICO

De acordo com a pesquisa realizada para o presente trabalho, foi possível analisar alguns pontos construtivos e decorativos, que servirão de base para a elaboração dele.

Quadro 1 - Descrição de referências arquitetônicas

INTERNACIONAL			NACIONAL		
Obra: Primo Café Bar		Obra: Café do Moço	Obra: Café do Viajante		
Localização: Alemanha, Europa Central		Localização: Curitiba, Paraná	Localização: Curitiba, Paraná		
Paleta de cores		Árvore frutífera	Área externa		
Materiais naturais		Vegetação vertical	Vegetação suspensa		
Prateleiras suspensas		Setorização	Iluminação cênica		
Balcão central		Iluminação natural	Espaço de exposição		

Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

2.4.5. BIOFILIA NA ARQUITETURA

A biofilia é um termo de origem etimológica grega, em uma tradução direta, significa *amor pela vida*, termo este que surgiu e foi aprofundado por Edward O. Wilson, um ecólogo americano. Em seu livro, Wilson debate e analisa o afastamento do homem da natureza a partir do crescimento repentino da urbanização das cidades. O estudo inicial a Biofilia iniciou-se por Erich Fromm, que buscava expressar a inclinação psicológica natural de atração pelo que é vivo e vital. Surgindo assim variadas teorias que comprovam os benefícios do contato direto com a natureza para a saúde dos seres humanos, levando assim o termo de forma literal, a biofilia é a orientação natural de buscarmos a atenção para coisas vivas (RUPP, 2021).

Sua aplicação na arquitetura também pode ser compreendida como uma extensão de um urbanismo que reinventa as cidades, buscando enfatizar a preservação de ambientes naturais, mantendo o contato dentro e fora da cidade, envolvendo a natureza dentro das construções, pensando a elaboração dos projetos arquitetônicos o uso de elementos naturais para trabalhar entre os elementos não naturais (SANTOS, 2017).

Kellert e Elisabeth Calabrese, que foram pioneiros e continuam sendo grandes referências na biofílica, propuseram três tipos de experiências que demonstram vinte e quatro estratégias de como aplicar a biofilia na arquitetura. Tipos esses divididos em três tópicos: experiência direta com a natureza, indireta e a experiência de espaço. Kellert enfatizou que não basta apenas utilizar um único elemento para referir-se a natureza, devendo haver repetições do elemento, proporcionando movimento e volume (NICOLAU, 2021).

Visto que nestes três cenários, acarretam vivências sensoriais com a composição do ambiente construído, a distinção deles acontece da seguinte forma: a experiência direta de elementos naturais como a luz solar, ar, animais, vegetações, e fogo por exemplo; a vivência indireta, parte da perspectiva decorativa do ambiente, que remeta-se aos elementos naturais palpáveis ou não, como imagens de paisagens, uso de materiais decorativos naturais, formas soltas naturalistas, cores, apego cultural ao local, etc.; a experiência de espaço, acolhe mais os sentidos abstratos da biofilia, como a perspectiva de refúgio, sentimentos materializados, relação com o partido proposto na composição do local e mobilidade por exemplo.

Os benefícios da biofilia além do bem estar físico, mental e na diminuição de doenças, procura manter a produtividade individual de cada indivíduo, alimenta o apego emocional aos locais abertos e privados, estimula boas relações entre os seres humanos e a natureza fazendo com que assim cresça o senso de responsabilidade com seu entorno, a aplicação da biofilia na composição dos ambientes, alteram as condições daquele espaço a curto prazo, mas a seu longo prazo toda a sua atmosfera criada apoia uma comunidade natural e sustentável (KELLERT, 2015).

3. METODOLOGIA

3.1. PESQUISA

A linha de pesquisa aplicada ao trabalho classifica-se como pesquisa qualitativa, sendo este um método importante à interpretação do pesquisador e perspectivas sobre o tema abordado no estudo, apresentando análises, explicações e observações aos problemas de estudo. (PEREIRA et. al. 2018, p 68).

3.2 MÉTODO

O método dedutivo aplicado ao estudo do presente trabalho, parte de informações gerais e segue selecionando, fundamentando de princípios verdadeiros e/ou indiscutíveis onde usasse a construção da lógica para chegar as conclusões das informações apresentadas (PRODANOV; FREITAS; 2013, p 27).

3.3 PROCEDIMENTO

“Esses métodos têm por objetivo proporcionar ao investigador os meios técnicos, para garantir a objetividade e a precisão no estudo dos fatos sociais.” (GIL, 2008, p. 15)

Método este que auxilia na orientação apropriada para o seguimento da pesquisa, que visa a obtenção dos dados e sua validação ao problema proposto apresentado (PRODANOV; FREITAS; 2013, p 36).

4. ESTUDOS PRELIMINARES

4.1. CONCEITO E PARTIDO ARQUITETÔNICO

Mediante a linha de raciocínio da pesquisa, foram definidos um conceito e um partido arquitetônico para o decorrer do desenvolvimento deste projeto.

4.1.1. CONCEITO

O conceito do projeto parte de duas formas geométricas retangulares desalinhadas, que se remete ao jogo *Tetris*, havendo encaixes ou não entre suas peças, acompanhando este encaixe entrará a aplicação da arquitetura biofílica que fazendo jus ao jogo, será seu “campo”. Fazendo assim com que aproveite o comprimento de terreno escolhido e auxilie em um ambiente biofílico.

4.2. PARTIDO ARQUITETÔNICO

Tetris é um jogo que marcou a Turquia nos anos 90 pela grande demanda e quantidade de lojas que vendiam apenas o jogo. O surgimento do jogo iniciou-se em 1984 por Alexey Pajitnov, acadêmico de programação de computadores em Moscou (KOÇTAS, 2019).

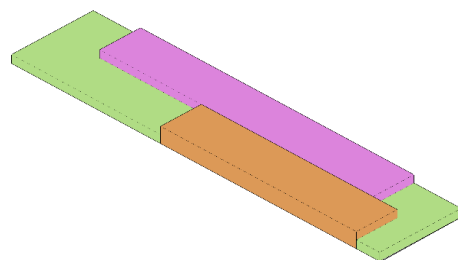
Buscando um ambiente que seja convidativo e acolhedor, os dois maiores ambientes retangulares trará uma paleta de cores neutra para mesclar a presença de detalhes com cores, trazendo consigo o estilo Boho, que carrega em suas características as misturas de estilos, possuindo marcas orientais, étnico e vintage fugindo dos padrões do momento (RICHTER, 2019).

Figura 8: Peças do Jogo Tetris - Inspiração



Fonte: (KOÇTAS, 2019)

Figura 9: Esboço de conceito



Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

Legendas de representação de conceito:

Campo -----	
Peça de encaixe -----	
Peça de encaixe -----	

4.3. MATERIAIS E TECNOLOGIA

Etapa destinada a descrever e esclarecer o uso de materiais que farão parte do desenvolvimento do projeto presente no tema de pesquisa.

4.3.1. MATERIAIS APLICADOS E VEGETAÇÃO

Telha Isotérmica - Material que conserva a temperatura, leve, durável, mantém conforto e segurança, além de isolante térmico possui resistência ao fogo.

Vegetações nativas local – Uso de plantas nativas para o desenvolvimento do projeto, que se localiza na região norte que possui sua vegetação típica a floresta amazônica, com vegetações que se adaptam aos extremos de chuva e seca, referências características pela floresta equatorial e cerrado.

Madeira de Reflorestamento – Usado tanto para móveis como para construção, tendo foco em estruturas, forros, pisos etc. Inicialmente terá seu foco no projeto arquitetônico a ser desenvolvido em detalhamento exterior e interior.

Vegetação de ambientes internos - *Rhipsalis baccifera*, uma suculenta conhecida também como cacto-macarrão que pode chegar até 10 metros de comprimento. Uso de *Epipremnum*, popularmente conhecida como jiboia nas prateleiras, uma trepadeira que tem como tamanho máximo 18m. Nas decorações em vaso será *Sansevieria trifasciata*, a espada de são Jorge, planta possuinte de folhas ornamentais que podem chegar a 90cm de altura.

Vegetação de ambientes externos – *Nephrolepis exaltata*, conhecida como samambaia espada devido a sua folhagem, podendo chegar de 4 a 6m. Em fachada fica em destaque a trepadeira arbustiva *Bougainvillea sp*, popularmente chamada de primavera que chega até 3m de altura, acompanhada da *Codiaeum variegatum*, *Spathiphyllum wallisii*, *Rosmarinus officinalis* e *Strelitzia reginae*, de nome popular

chamas de Cróton, Lírio da paz, Alecrim e Estrelíza, ambos podem crescer mais de 1m de altura e são perenes e de algumas flores ao decorrer do ano.

4.4. PROGRAMA DE NECESSIDADES

Com base nas pesquisas realizadas acima, foi possível desenvolver o seguinte programa de necessidades, definindo-se em 3 setores.

Quadro 2 – Características principais de base para o programa de necessidades proposto.

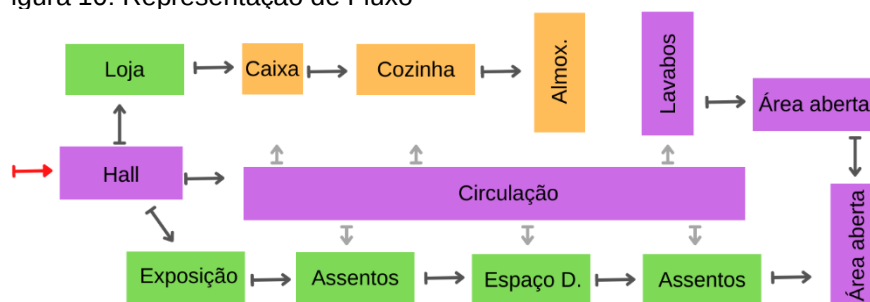
Privado	Social	Vivência
Guarda Volume Téc.	Hall + Totem	Área de exposição
Cozinha	Circulação	Loja
-	Área Aberta	Assentos
-	Lavabo	Espaço Dedicado

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

4.4.1. FLUXOGRAMA

O Fluxograma tem como objetivo expor um fluxo informativo de trabalho organizado entre os ambientes, de acordo com a setorização (Quadro 2).

Figura 10: Representação de Fluxo

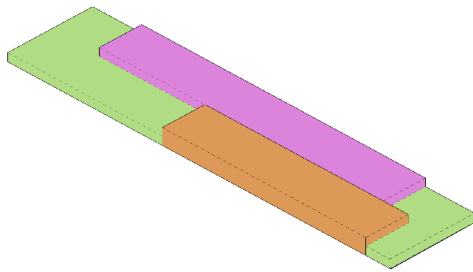


Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

4.4.2. VOLUMETRIA E SETORIZAÇÃO

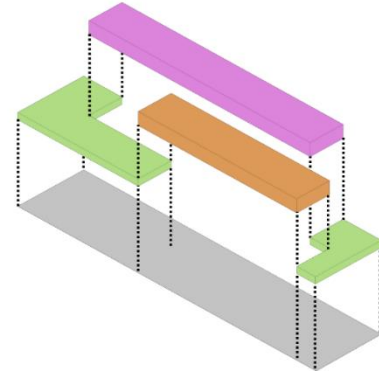
Tópico relacionado a exposição de um plano de massas de acordo com a setorização dos ambientes definidos para o projeto apresentado na pesquisa.

Figura 11: Volumetria



Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

Figura 12: Setorização



Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

Legendas de setores:

Terreno-----	
Vivência-----	
Social-----	
Privado-----	

4.4.3. PRÉ-DIMENSIONAMENTO

Exposição de uma prévia inicial sobre a área quadrada dos ambientes propostos para o projeto, função na qual auxilia a concepção do projeto arquitetônico.

Quadro 3 – Dimensionamento de ambientes.

Pré-dimensionamento		m²
Privado	Guarda Volume Técnico	6,37m²
	Cozinha	30,00m²
	Lavabo/Vest.	5,67m²
Social	Hall	17,97m²
	Área Aberta	39,57m²
	Lavabo PCD	6,85m²

Vivência	Área de Exposição	13,04m ²
	Loja	17,97m ²
	Acentos	80,81m ²
	Espaço dedicado	19,81m ²

Fonte: Elaborado pela autora (2022).

4.5. ESTUDO DE SÍTIO

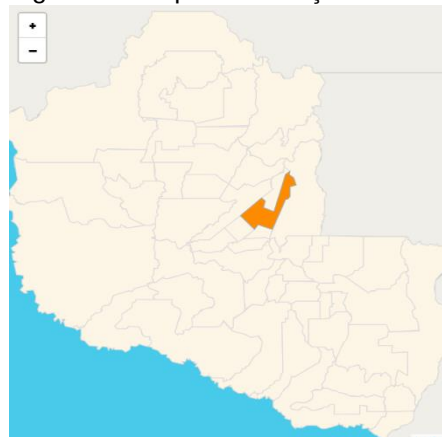
O local escolhido para a elaboração do projeto foi um pequeno terreno em uma área de grande fluxo na cidade, tanto semanalmente quanto aos seus finais de semana, local de comercio, lazer e festividades. Se localiza próximo ao centro do município de Ouro Preto do Oeste/RO.

Figura 13: Mapa de Acesso ao Município



Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

Figura 14: Mapa de Situação



Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

4.5.1. Estudo do Terreno

O lote 165, se localiza no Bairro Jardim Tropical na Av. Daniel Comboni, na quadra 17 no setor 02. Terreno estreito possuinte de uma área de 231,13m², tem seu único acesso pela Av. Daniel Comboni que após 20,25m² se encontra com a Rua Celson Tadeu da Silva fazendo fundo com a Rua Maria Aparecida G. Jesuíno.

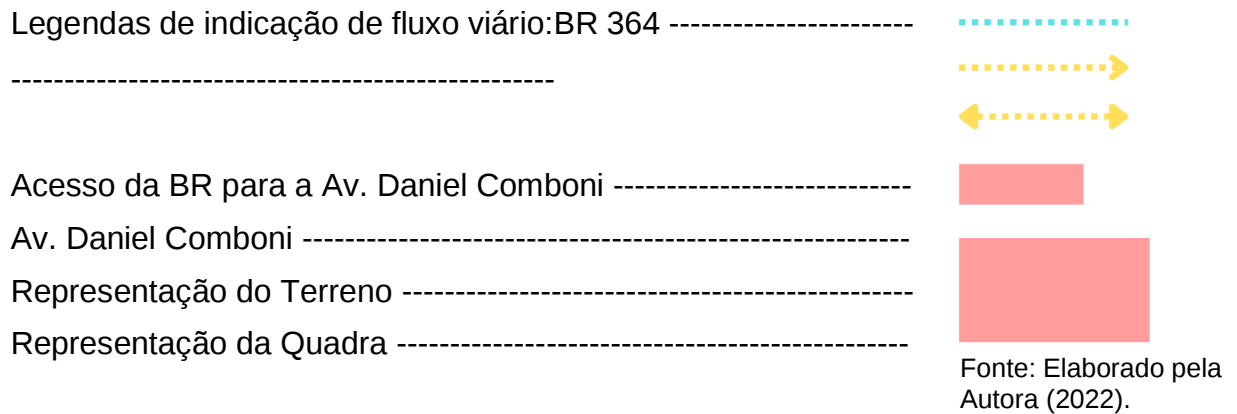


Figura 15: Locação da Quadra.



Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

Figura 16: Locação do Terreno.

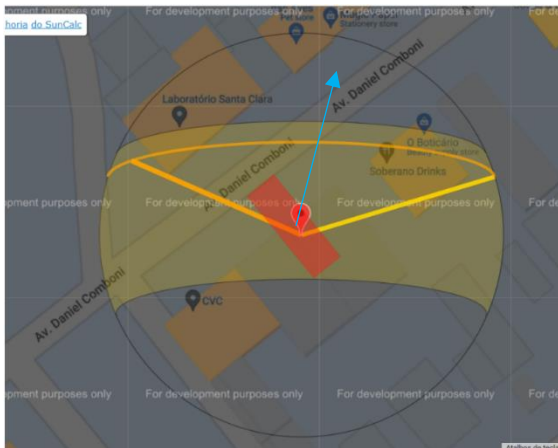


Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

4.5.2. Estudo de Entorno

Situado em uma das Av. mais movimentadas do município, o terreno fica próximo a bares, restaurantes, pontos comerciais, laboratórios clínicos, colégios e áreas de lazer como a praça da Liberdade, beneficiando a elaboração do projeto para o local pois não há empreendimento que tenha seu foco voltado a cafés especiais aos arredores. A insolação do local tem como o sol poente na fachada do terreno. Na figura 15, expõem em cores o nascer (amarelo) do sol e seu percurso (laranja) até seu pôr do sol (em vermelho) e em azul a posição do Norte. O terreno é consideravelmente plano, e se afunila ao fundo.

Figura 17: Percurso do Sol - SunCalc



Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

Figura 18: Vista Frontal do Terreno



Fonte: Elaborado pela Autora (2022).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando o nome que o município de Ouro Preto do Oeste carrega como Instância Turística, a cafeteria com enfoque em cafés especiais torna-se um dos pontos a se conhecer e desfrutar de um produto tão rico e marcante no Estado de Rondônia.

Pensando nisso, o intuito do projeto leva a pensar e criar ambientes que integre e interaja com as pessoas que irá frequentá-lo, para que se disponha da história da cafeicultura, que remeta aos hábitos familiares de tomar café em um ambiente prazeroso que seja convidativo e estimulante para as rodas de proza. Objetivos estes que podem ser alcançados pela integração de ambientes abertos para a natureza, uso de matérias naturais em sua composição, acompanhada de uma paleta de cores suaves e harmoniosas.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARQUITETURA, Kube. Primo Café Bar. **Blog da Kube**, 2016. Disponível em <<http://kubearquitetura.com.br/blog/primo-cafe-bar.htm>> Acesso em 14 de maio de 2022.

A LENDA da origem do café. **Casa do Papel**. Rio Grande do Sul, 2020. Disponível em <<https://blogcasadopapel.com.br/curiosidades/lenda-origem-cafe/?msclkid=a287e90eae3811ec870b9051af5fcf17>> Acesso em 24 de março de 2022.

ARGOLLO, André Ferrão. Arquitetura do café e das cafeterias. **Arquitetura do café**. São Paulo, 2019. Disponível em <<http://arquiteturadocafe.com.br/blog/arquitetura-do-cafe-e-das-cafeterias/#:~:text=Os%20elementos%20da%20arquitetura%20do%20caf%C3%A9%20e%20da,momentos%20de%20pausa%2C%20descanso%20ou%20de%20boas%20conversas.?msclkid=4c852020b47a11ec9170b8bbe0056dd>> Acesso em 04 de abril de 2022.

A ORIGEM do café na Inglaterra. **Planet's Café**, São Paulo, 2021. Disponível em <<https://www.planetscafe.com/destinos/europa/inglaterra/london/a-origem-do-cafe-em-londres/?msclkid=583508d0ae3c11ecb9632c38763b470f>> Acesso em 24 de março de 2022.

A CULTURA da bebida café e o surgimento das cafeterias. **Super Canastra**. Piumhi, Minas Gerais, 2017. Disponível em <<https://www.cafesupercanastra.com.br/post/2017/07/16/a-cultura-da-bebida-caf%C3%A9-e-o-surgimento-das-cafeterias?msclkid=cc124ed9ae3a11ecaee7b31491e3e510>> Acesso em 24 de março de 2022.

A HISTÓRIA do café no Brasil. **Morro Grande: Bons momentos, um grande café**. Piracicaba, 2005. Disponível em <https://cafemorrogrande.com.br/capa.asp?h=23&ref=a_historia_do_cafe_no_brasil&msclkid=145b6174b16311eca196c48cf4ab09f4> Acesso em 24 de março de 2022.

ANVISA. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços Alimentícios. Ministério da Saúde.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 9050**. Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro, ABNT, 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6492**. Representação de projetos de arquitetura. Rio de Janeiro, ABNT, 1994.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 9077**. Saída de emergência em edifícios. Rio de Janeiro, ABNT, 2001.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 15575**. Edificações habitacionais – desempenho Parte 1: Requisitos gerais. Rio de Janeiro, ABNT, 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 16537**. Acessibilidade – Sinalização tátil no piso – Diretrizes para elaboração de projetos e instalação. Rio de Janeiro, ABNT, 2016.

NICOLAU, Bárbara Rioga. **Arquitetura biofílica e saúde mental**: A hipótese da biofilia aplicada no ambiente residencial estudantil coletivo. Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais, 2021.

BOZZA, Bruna. Microtorrefação paranaense revoluciona o mercado de cafés especiais. **Segs**, 2016. Disponível em: <
<https://www.segs.com.br/2016/demais/40929-microtorrefacao-paranaense-revoluciona-o-mercado-de-cafes-especiais>>. Acesso em 14 de maio de 2022.

CAFÉ, como começou o nosso hábito de tomar a bebida. **ChefsBlog**, São Paulo, 2019. Disponível em <<http://blog.chefsclub.com.br/cafe-como-comecou-o-nosso-habito-de-tomar-a-bebida/?msclkid=a0f9f910ae4311ec9d539616afb0827d>> Acesso em 24 de março de 2022.

CAFÉ, como o mundo bebe. **Sindi Café – MG**. Belo Horizonte, 2022. Disponível em <<http://sindicafe-mg.com.br/como-o-mundo-bebe-cafe#:~:text=No%20Brasil%2C%20como%20em%20outros%20pa%C3%ADses%2C>

%20o%20h%C3%A1bito,social%2C%20usado%20sempre%20como%20pretexto%20para%20uma%20reuni%C3%A3o.?msckid=b2488568b15e11ec9fc3c8700eea44d7 > Acesso em 31 de março de 2022.

ESCOLA, Equipe Brasil. "Francisco de Melo Palheta"; **Brasil Escola**, 2022. Disponível em <<https://brasilecola.uol.com.br/biografia/francisco-melo-palheta.htm>> Acesso em 31 de março de 2022.

FERENTZ, Givago. Café do Viajante. **Givago Ferentz Arquitetos**, Curitiba, 2016. Disponível em: < <https://givagoferentz.com.br/> >. Acesso em 14 de maio de 2022.

FRANZÓI, Robson. Melhor café de Curitiba: Conheça o Café do Viajante. **Um Viajante**, Curitiba, 2021. Disponível em: < <https://www.umviajante.com.br/curitiba/melhor-cafe-de-curitiba-cafe-do-viajante> >. Acesso em 14 de maio de 2022.

GOURMET, Grão. Café pelo mundo – Turquia, o futuro em uma xícara de café. **Grão Gourmet**. São Paulo, 2017. Disponível em <<https://www.graogourmet.com/blog/cafe-pelo-mundo-turquia/?msckid=d215ad85ae3b11ecb8280f248454d706>> Acesso em 24 de março de 2022.

INPI. Matas de Rondônia é a mais nova Denominação de Origem para café. **Instituto Nacional da Propriedade Industrial**. 2021. Disponível em <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/matras-de-rondonia-e-a-mais-nova-denominacao-de-origem-para-cafe>> Acesso em 07 de março de 2022.

KELLERT, S.; CALABRESE, E. **The practice of Biophilic Design**, 2015.

KOÇTAS, Ahmet Taha. Oyun Dnyasinn Klasikleri – Tetris 1984. **Save Butonu**. Kiev, 2019. Disponível em: < <https://www.savebutonu.com/oyun-dnyasinin-klasikleri-tetris-7490> >. Acesso em 14 de maio de 2022.

MENDES, Maria. Iluminismo. **Educa mais brasil**. Bahia, 2018. Disponível em <<https://www.educamaisbrasil.com.br/enem/historia/iluminismo?msckid=45220b40ae3d11ec990bb12ec89fe20d>> Acesso em 24 de março de 2022.

MARTINS, Fê. Moca, Mokka ou Mocha. **Coffee ++**. Piumhi/MG, 2020. Disponível em <<https://blog.coffeemail.com/moca-mokka-ou-mocha/?msclkid=28782018ae3a11ecb9732049b65939c3>> Acesso em 24 de março de 2022.

NAGAY, Julio Hidemitsu Corrêa. **Café no Brasil: dois séculos de História**. P 23. Formação Econômica. UNICAMP, Campinas, 1999.

OLIVEIRA, Andréa. História do café, da bebida Café e das cafeterias. **Cursos CP áreas**. Belo Horizonte, 2013. Disponível em <<https://www.cpt.com.br/cursos-hotelaria/artigos/historia-do-cafe-da-bebida-cafe-e-das-cafeterias?msclkid=8490ac00ae3c11eca405272818edc8cc>> Acesso em 24 de março de 2022.

ORIGEM e história do café: Saiba sua trajetória até os dias de hoje. **U.Coffe**. Belo Horizonte, 2018. Disponível em <<https://blog.ucoffee.com.br/historia-do-cafe/#:~:text=A%20princ%C3%ADpio%2C%20os%20povos%20et%C3%ADopes%20consumiam%20a%20fruta,como%20infus%C3%A3o%2C%20deixando%20a%20fruta%20em%20%C3%A1gua%20fervente.?msclkid=2ac13081ae3c11ec9f3682cc62fbdb08>> Acesso em 24 de março de 2022.

OURO Preto do Oeste. **Lei nº 130 de 21 de julho de 1987**. Código de Obras do Município. Rondônia.

OURO Preto do Oeste. **Lei Complementar nº 09/01 de 28 de dezembro de 2001**, Código de Postura do Município. Rondônia.

OURO Preto do Oeste. **Lei complementar nº14 de 06 de junho de 2006**. Código Sanitário do Município. Rondônia.

PEREIRA, Adriana Soares et. al. **Metodologia da Pesquisa Científica**. ed. 1. UAB/NTE/UFSM. Santa Maria. Universidade Federal de Santa Maria, 2018.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico**. ed. 2. Novo Hamburgo. Universidade FEEVALE, 2013.

RUPP, Isadora. O que é arquitetura biofílica? Entenda o conceito e como ele é aplicado no design e na construção. **Gazeta do povo**, Paraná, 2021. Disponível em:

< <https://www.gazetadopovo.com.br/haus/arquitetura/arquitetura-biofilica-conceito-como-e-aplicado-projetos-design-construcao/> >. Acesso em 14 de maio de 2022.

RONDÔNIA. **Lei nº 2.221 de 21 de dezembro de 2009**. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Rondônia. Portal do Governo do Estado de Rondônia. Disponível em < <https://rondonia.ro.gov.br/?s=Lei+n%C2%BA+2.221+de+21%2F12%2F2009&e=1055> > Acesso em 14 de maio de 2022.

RICHTER, Jociane. Design: tudo o que você precisa saber sobre o estilo boho na decoração. **Blog da casa da laza**. Santa Catarina, 2019. Disponível em: <<https://blog.iazamoveisdemadeira.com.br/design/estilo-boho-na-decoracao/> >. Acesso em 14 de maio de 2022.

STARBUCKS. **Mundo das Marcas**. São Paulo, 2006. Disponível em <<https://mundodasmarcas.blogspot.com/2006/05/starbucks-cafzinho-globalizado.html?msclkid=5ba116a5ae3f11ecaa8ba475337f7fa5>> Acesso em 24 de março de 2022.

SANTOS, Vanessa Isabel Manzarra. **Desenho para um planeta vivo: Biofilia, uma solução para o urbanismo e arquitetura sustentável**. Lisboa, Universidade Lusíada de Lisboa, 2017.

SCHIOCHET, Flávia. Conheça o café do moço, o parque temático do café em Curitiba. **Bom Gourmet**, Curitiba 2020. Disponível em: < <https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/experiencia/cafe-do-moco-curitiba-inauguracao/> >. Acesso em 14 de maio de 2022.

VAREJO, Blog de Design. Primo Café Bar por DIA – Dittel Architekten, Tübingen – Alemanha. **Retail Design Blog**, 2016. Disponível em: < <https://retaildesignblog.net/2016/11/30/primo-cafe-bar-by-dittel-architekten-tubingen-germany/> >. Acesso em 14 de maio de 2022.

VOIGT, Hugo José. As Cafeterias. **Web Artigos**. Santa Catarina, 2015. Disponível em <<https://www.webartigos.com/artigos/as->

cafeterias/136073/?msclkid=ac66d693ae3c11ec94528d74c7b69699> Acesso em 24 de março de 2022.