MILENA DE OLIVEIRA DINIZ

PROPOSTA DE CENTRO GASTRONÔMICO EM JI-PARANÁ/RO: Espaço de Interação Social e Lazer

Ji-Paraná
2020

MILENA DE OLIVEIRA DINIZ

PROPOSTA DE CENTRO GASTRONÔMICO EM JI-PARANÁ/RO: Espaço de Interação Social e Lazer

Artigo apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, como pré-requisito para a obtenção do Título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Orientador: Prof. Esp. Maycon Del Piero da Silva

Ji-Paraná
2020

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação - CIP

D585p Diniz, Milena de Oliveira.

Proposta de Centro Gastronômico em Ji-Paraná/RO: espaço de interação social e lazer. / Milena de Oliveira Diniz. – Ji-Paraná, 2020.
22 p., il.

Artigo Científico (Curso de Arquitetura e Urbanismo) – Centro Universitário São Lucas, Ji-Paraná, 2020.

Orientador: Prof. Maycon Del Piero da Silva.

1. Arquitetura. 2. Centro Gastronômico - projeto. 3. Arte de cestaria. 4. Arquitetura da Alimentação. I. Silva, Maycon Del Piero da. II. Título.

CDU 72.012.1

Ficha Catalográfica Elaborada pelo Bibliotecário Giordani Nunes da Silva CRB 11/1125

SÃO LUCAS | AFYA EDUCACIONAL
JI-PARANÁ · RO

ATA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ATA Nº 07/2020 - DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

No 08 dia do mês de dezembro de 2020, no horário das 17:00h reuniram-se o(a) Orientador(a) professor(a) **Maycon Del Piero da Silva** e o(a) professor (a) **Edisson Carlos da Costa** e arquiteto(a) convidado(a) **João Henrique Alves da Silva** para comporem Banca Examinadora de Trabalho de Conclusão de Curso, sob a presidência do(a) primeiro(a), para analisarem a apresentação do trabalho de **Proposta de Centro Gastronômico em Ji-Paraná/RO: espaço de interação social e lazer.** Após arguições e apreciação sobre o trabalho exposto foi atribuída à menção como nota do Trabalho de Conclusão de Curso do(a) acadêmico(a): **Milena de Oliveira Diniz.**

Milena de Oliveira Diniz

Milena de Oliveira Diniz

Maycon Del Piero da Silva

Prof. Esp. Maycon Del Piero da Silva
Orientador(a)

Prof. Esp. Edisson Carlos da Costa

Prof. Me. João Henrique Alves da Silva
Avaliador externo
Instituto Federal do Mato Grosso do Sul - IFMS

PROPOSTA DE CENTRO GASTRONÔMICO EM JI-PARANÁ/RO: Espaço de Interação Social e Lazer[1]

Milena de Oliveira Diniz[2]

Maycon Del Piero da Silva[3]

Ariadne Fernandes Alves Góes[4]

RESUMO: O presente artigo se refere aos aspectos sociais e lazer para a população da cidade de Ji-Paraná, com a proposta de um Centro Gastronômico, proporcionando uma arquitetura de traços regionais, com o uso de materiais naturais e característicos. Através desse estudo, foi possível o desenvolvimento adequado de um programa de necessidades como forma de suprir todos os aspectos de entretenimento, acessibilidade e cultural. A gastronomia tem o poder de unir, sendo fora ou dentro do lar das pessoas, ambientes que utiliza o alimento como lazer, são buscados diariamente no cotidiano dos cidadãos, há uma variedade grande nesses espaços, destinados ao público mais jovem e familiares. Neste contexto, o presente artigo tem como objetivo elaborar uma proposta arquitetônica de um centro gastronômico para o município de Ji-Paraná/RO, com aspecto cultural da região norte. Por meio de uma pesquisa qualitativa, com método dedutivo e o procedimento de estudo de caso, alcançou-se resultados pertinentes na estruturação do projeto em questão, considerando a estética, conforto e funcionalidade aos usuários, além disso, pode-se inferir que um espaço como o proposto na cidade de Ji-Paraná trará, benefícios a pequenos empreendedores do ramo gastronômico, mas também para a própria região que poderá usufruir da mais completa gastronomia regional, e com isso o município da mesma forma, se beneficiará no setor econômico. O conceito do projeto é baseado em referências regionais, em destaque, com o uso da arte da cestaria.

Palavras-chave: Arquitetura. Alimentação. Regional. Cestaria. Arquitetura da Alimentação.

GASTRONOMIC CENTER PROPOSAL IN JI-PARANÁ / RO: Space for Social Interaction and Leisure

ABSTRACT: This article refers to social and leisure aspects for the population of the city of Ji-Paraná, with the proposal of a Gastronomic Center, providing an architecture of regional features, using natural and characteristic materials. Through this study, it was possible to properly develop a needs program as a way to supply all aspects of entertainment, accessibility and culture. Gastronomy has the power to unite, being outside or inside people's homes, environments that use food as leisure, are sought daily in the daily lives of citizens, there is a wide variety in these spaces, aimed at the younger audience and family members. In this context, this article aims to elaborate an architectural proposal for a gastronomic center for the municipality of Ji-Paraná / RO, with a cultural aspect of the northern region. Through a qualitative research, with deductive method and the case study procedure, relevant results were achieved in structuring the project in question, considering aesthetics, comfort and functionality to users, in addition, it can be inferred that a space as proposed in the city of Ji-Paraná will bring benefits to small entrepreneurs in the gastronomic field, but also to the region itself, which will be able to enjoy the most complete regional cuisine, and with that the municipality will also benefit in the economic sector. The project concept is based on regional references, highlighted, with the use of basketry art.

Keywords: Architecture. Food. Regional. Basketry. Food Architecture.

---

[1] Artigo apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, como pré-requisito para a obtenção do Título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo, sob orientação do professor Esp. Maycon Del Piero da Silva. E-mail maycondelpiero@gmail.com.

[2] Milena de Oliveira Diniz, graduanda em Arquitetura e Urbanismo no Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2020. E-mail dinizmi1711@gmail.com.

[3] Professor Especialista e Orientador do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2020. E-mail maycondelpiero@gmail.com.

[4] Professora Especialista e Orientadora do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2020. E-mail ariadnef.arq@gmail.com.

1 INTRODUÇÃO

A arquitetura da alimentação tem por intuito criar ambientes que proporcione conforto, sensações e acessibilidade para todo o seu público, cada vez mais esses espaços são pensados de forma não apenas para alimentar-se, mas sim, como lugares de socialização e entretenimento.

O município de Ji-Paraná localizado no estado de Rondônia é considerado o coração do estado, a 377,9 km da capital Porto Velho, possui uma população estimativa de 130.009 habitantes (IBGE, 2020) com uma economia baseada na agropecuária, agricultura familiar e pequenos comércios.

No município há uma carência de ambientes de lazer e pontos turísticos variados, consequentemente, os restaurantes e similares são de grande procura para a população local. Busca-se que esses espaços sejam diferentes, que possibilitam o lazer e socialização entre as pessoas.

A justificativa pelo tema em questão emerge da carência de ambientes de lazer, com espaços que acomodem a diversidade gastronômica que o município contém, um espaço aberto de socialização, cultura e gastronomia. Um empreendimento desse tipo poderá proporcionar a confraternização entre as pessoas, a qual terá aspectos arquitetônico regionais e equilibrar uma culinária diversificada para todos os paladares, além disso, irá promover a fomentação econômica para o município na geração de empregos e turismo.

Desta forma, o presente trabalho propõe a responder o seguinte problema de pesquisa: Como é possível propor um espaço que fomente a gastronomia e consequentemente a cultura e o lazer, por meio de um ambiente com traços da cultura regional para o município de Ji-Paraná/RO?

Esta pesquisa se delimitará em apresentar uma proposta de um Centro Gastronômico no Município de Ji-Paraná/RO que contenha traços regionais em sua arquitetura, entretanto que acomode gastronomias diversificadas nacional e internacionalmente.

Como objetivo geral se pretende elaborar uma proposta arquitetônica de um centro gastronômico para o município de Ji-Paraná/RO, com aspecto cultural da região norte. Os objetivos específicos para desenvolver este trabalho são: Pesquisar sobre centros gastronômicos e seus espaços para o desenvolvimento de um programa de necessidade; Propor o uso de recursos naturais da região norte, para delimitar uma arquitetura regional; Averiguar sobre a área de implantação do projeto, seu entorno, solo, incidência solar e o fluxo de veículos da região; Apurar informações acerca do tema, com o propósito de advir soluções e problemas; Aplicar legislações pertinentes, no que tange os aspectos legais a este tipo de edificação.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Ao decorrer será abordado o assunto acerca do tema de relevância ao histórico e opinião de autores.

2.1 HISTÓRICO E EVOLUÇÃO

Nos tópicos a seguir será exposto o desenvolvimento ao longo do tempo no que se refere aos estabelecimentos gastronômicos e aculturação da alimentação.

2.1.1 Histórico Internacional

É na pré-história através do descobrimento do fogo que o homem desenvolve uma nova maneira de se alimentar, evidenciando sabores e texturas diferentes. Através dessa técnica na preparação dos alimentos, o homem cria o gosto pela o ato de se nutrir, desenvolvendo utensílios aprimorados no uso de suas caças (BRILLAT-SARAVIN, 2012 apud COLETTI, 2016).

Foi pelos franceses que surgiram os primeiros restaurantes, há relatos que a invenção desse estabelecimento foi feita por um padeiro e vendedor de sopas, no livro História da Alimentação, descreve:

> Champs d'Oiseaux, um padeiro e vendedor de sopas, resolveu colocar em seu estabelecimento perto do Louvre, algumas mesas a disposição a disposição dos seus clientes, que até então tomavam seus caldos restauradores em canecas e em pé. E com o aumento da clientela que passou a exigir além dos caldos restauradores, outros pratos, M. Boulanger passou a servir pratos com alimentos sólidos em porções individuais. A partir de então, ele foi seguido por outros imitadores e estava então inventado o restaurante na França (...) (FLANDRIN e MONTANARI, 1998, p. 755).

A partir do século XX, iniciou-se uma modernização no ato de se alimentar, a criação de redes de fast-food, praças de alimentação e restaurantes temáticos fizeram parte do cotidiano da população global, de acordo com Heck (2004, p.138) "Sair de casa para comer demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar a necessidade de se alimentar" , isto é, os comércios alimentícios se tornaram ambientes de lazer e socialização.

2.1.2 Histórico Nacional

Em 1500, com a chegada dos portugueses ao Brasil, estabeleceram um sistema de colonização, houve uma mistura de culturas, entre os povos que residiam nas terras brasileiras com o povo português, essa miscigenação aconteceu também na culinária. Inicialmente era de responsabilidade das índias o preparo das comidas coloniais, foi desta forma que introduziu alimentos locais do Brasil para a alimentação dos portugueses (TRIGO, 2000).

No Brasil, os primeiros relatos de restaurantes deram origem nas cidades de Rio de Janeiro e São Paulo, os estabelecimentos desse segmento na cidade do Rio, teve grande influência da culinária francesa, ambientes sofisticados que atendia uma clientela de viajantes e famílias da região (SILVIA, 1993, p.261).

Na atualidade da culinária, há uma existência de diversos espaços gastronômicos que se espalham por todo o Brasil, cada vez mais a população procura espaços diferentes como forma de lazer e socialização. A gastronomia de certa forma está sendo integrada como um meio turístico, onde a própria população local pode introduzir como um meio de desenvolvimento econômico (SCHUTER, 2006, p.70).

2.2 OPINIÕES DE AUTORES

Para uma pesquisa qualificada há uma importância na busca de autores que possui dominância no tema proposto, com opiniões positivas ou negativas que alcance uma melhor conclusão.

2.2.1 Opiniões de Autores Internacionais

Para Revel (1996), a cozinha não é delimitada nacional, esta designadas como cozinhas internacionais e regionais, assim como Casasola (1983) cita “a herança cultural de uma nação, a identidade nacional e o patrimônio cultural não são verdadeiramente nacionais, pois cobrem todas as etnias, setores, grupos ou habitantes de um país e todas as manifestações culturais”.

Em alternativa Fernandez (2004) afirma que a culinária de um certo país não se transfere para outro com facilidade, mesmo no imperialismo diante da violência não foi capaz de eliminar a cultura dos reprimidos, ainda que tenham sofrido mudanças em seu povo, não se desapareceu sua cultura gastronômica por completo.

2.2.2 Opiniões de Autores Nacionais

Dentro do histórico de uma região, há um desenvolvimento de uma cultura, a comida típica é entendida na ligação, do conhecimento e dos sabores que de alguma forma fizeram parte daquele local. Garcia (1999) ressalta que é através dos costumes e maneiras de um povo que a gastronomia se traduz como uma cultura regional.

Entretanto Santos (2016) argumenta que os alimentos que hoje consumimos, o modo de preparo e cultivar sofreu influência dos diversos imigrantes que no Brasil residiram na época de colonização e com o tempo foram sendo adaptados de acordo com a região de cada lugar.

2.3 REFERENCIAL ARQUITETÔNICO

2.3.1 Mercato Centrale – Florença, Itália

Inspirado no mercado Halles de Paris, o Mercato Centrale (Figura 1) é localizado em Florença, possui 3000m² de gastronomia típica italiana, foi inaugurado no ano de 1874 e projetado pelo o arquiteto, Giuseppe Mengoni. Sua arquitetura como mostra na Figura 2 tem por conceito principal o uso de materiais como vidro e ferro (BETONI, 2015).

Figura 1 – Fachada Mercato Centrale

Fonte: (MERCATO, 2020).

Figura 2 – Interior do Mercato Centrale

Fonte: (MERCATO, 2020).

2.3.2 Mercado Roma – México

O mercado Roma inaugurado no ano de 2013 (Figura 3), localizado na cidade do México, arquitetado pelo o grupo Rodjkind Arquitectos, possui uma área de 1750 m², foi idealizado com o intuito de oferecer uma gastronomia contemporânea e mexicana. A edificação conta com quatro pavimentos, o nível térreo possui o espaço para a venda dos produtos, já nos dois níveis superiores contam com restaurantes, um bar e um terraço, além de contar com uma horta vertical (Figura 4) a qual é produzido as verduras para a própria venda no mercado. (MERCADO, 2015).

Figura 3 – Fachada Mercado Roma

Fonte: (MERCADO, 2015).

Figura 4 – Interior Mercado Roma

Fonte: (MERCADO, 2015).

2.3.3 Vila Urbana – Curitiba, Paraná

Localizada no centro de Curitiba/PR, a Vila Urbana (Figura 5) é um espaço que une a boa culinária e socialização de pessoas (Figura 6). O projeto foi idealizado por Eduardo Petry, Fernanda Righetto e Marlon Littig, possuindo 54 espaços para lojas, serviços e gastronomia distribuídos em 3 pisos. A vila conta com sistema sustentável, possuindo energia solar, modelo de construção rápida, além disso, dispõem de um ambiente para músicas ao vivo, exposições artísticas, feiras orgânicas e um bicicletário. A gastronomia se dá pela a mistura de várias culturas nacionais e internacionais (VILA, 2020).

Figura 5 – Fachada Vila Urbana

Fonte: (VILA, 2020).

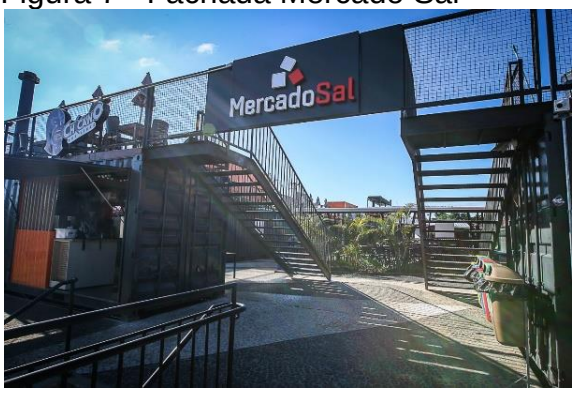
Figura 6 – Interior Vila Urbana

Fonte: (VILA, 2020).

2.3.4 Mercado Sal – Curitiba, Paraná

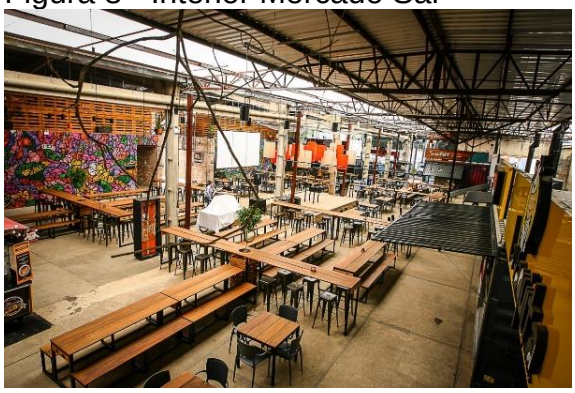
O mercado Sal (Figura 7) inaugurado no ano de 2017 em Curitiba/PR, contém uma área construída de 2220m², ocupados por 53 containers, oferece uma gastronomia paranaense e internacional (MERCADOSAL, 2020). Tem por conceito arquitetônico materiais recicláveis, projetado pelo o escritório Buzzi e Silva Arquitetos com participação do arquiteto Mauro Gaziri, o ambiente tem capacidade para atender até 1000 mil pessoas (Figura 8), com duas áreas, uma sendo coberta e outra ao ar livre e mais um espaço kids de 350m² (CURITIBA, 2019).

Figura 7 - Fachada Mercado Sal



Fonte: (MERCADOSAL, 2020).

Figura 8 - Interior Mercado Sal



Fonte: (MERCADOSAL, 2020).

2.4 LEGISLAÇÃO

Para o desenvolvimento do projeto em questão, são necessárias legislações e normativas pertinentes ao tema, dentro os quais principais estão listados abaixo.

2.4.1 Código de Obras

Toda edificação a ser executada nos limites do município de Ji-Paraná, devem observar as exigências feitas pelo Código de Obras do munício, instituído pela Lei n°

18 de 05 de dezembro de 1983, tendo em vista a utilização eficaz de escadas e rampas, o projeto assegura o uso das medidas mínimas (JI-PARANÁ, 1983a).

2.4.2 Código de Postura

O Código de Postura do município de Ji-Paraná, estabelecido pela a Lei nº 1226/1983, tem por objetivo assegurar o uso apropriado dos espaços urbanos pela a população, além de direcionar a higienização pública e contentamento público e poluição. Conforme assegura o artigo 39 da lei, o projeto em pesquisa contém em sua edificação iluminação e ventilação adequadas através de janelas e portas amplas de acordo com o fluxo de pessoas que local contém (JI-PARANÁ, 1983b).

2.4.3 Lei n° 3.924/2016 do Estado de Rondônia – CBMRO

A Lei 3.924 do Estado de Rondônia, dispõem sobre normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens, competindo ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Rondônia (CBM-RO) fiscalização e execução da lei em questão, para descarte de qualquer risco aos frequentadores, o projeto atende todas a diretrizes de segurança referente a lei em questão (RONDÔNIA, 2016).

2.4.4 Constituição do Estado de Rondônia de 1989

Vinculado a Constituição Federal do Brasil, a Constituição do Estado tem por meio defender os direitos e garantias fundamentais do cidadão, em posição, o Centro Gastronômico de Ji-Paraná torna-se ambiente de interesse social, por meio do entretenimento e lazer da população do município (RONDÔNIA, 1989).

2.4.5 ABNT – NBR 9050/2015

O uso dos espaços urbanos e de edificações deve ser um direito a todos, perante isso, a normativa 9050/2015 ter por intuito estabelecer diretrizes, para que pessoas de mobilidade reduzidas possam ter acesso a qualquer local de forma independente. Tendo em consideração a pesquisa, o Centro Gastronômico de Ji-Paraná contém a aplicação de rampas com a inclinação exigido em norma, além de possuir sanitários com equipamentos de acessibilidade e espaçamento entre mesas para um deslocamento apropriado (ABNT, 2015a).

2.4.6 ABNT - NBR 15.635/2015

A normativa 15.635/2015 delimita-se exclusivamente no setor de serviços alimentares, como modo de preservar a higienização e operações dessa categoria. O lote escolhido é de área adequada, longe de ambientes de poluição, os materiais construtivos utilizados na edificação são em conformidade com a norma para fácil manutenção e higienização, incluindo a separação de áreas limpas das contaminadas, evitando o cruzamento desses setores (ABNT, 2015b).

3 MATERIAL E MÉTODOS

3.1 TIPOLOGIA

A partir do tema em estudo, a família abordada, é a Arquitetura da Alimentação. Nesta família estão presentes os restaurantes, praças de alimentação, centros gastronômicos, cafeterias e demais ambientes que envolvem esta área. (VELASQUEZ, 2017).

No que se refere a Arquitetura da Alimentação, consta variadas tipologias, a qual entende-se como os aspectos formal e funcional de uma edificação existente (MOTTA e SCOPEL, 2015).

Em exemplo, os restaurantes são ambientes que possuem suas características próprias, abrangendo diversos estabelecimentos, esse tipo de comércio tem por finalidade o preparo e fornecimento de alimentos para os usuários, acompanhando ou não bebidas em gerais, considerando o pagamento desses serviços (OLIVEIRA, 2009).

Com conformidade ao presente trabalho, a tipologia definida é o Centro Gastronômico, esses espaços tem o intuito de atrair os mais variados paladares, afim de acomodar em uma única edificação todo tipo de cultura gastronômica.

3.2 METODOLOGIA

3.2.1 Pesquisa

Para Garnica (2004, p.86) a caracterização da pesquisa qualitativa se define pela a transição dos resultados, pelo fato de não haver hipóteses e sim comprovar algo e a indiferença do pesquisador.

De acordo com Lüdke e André (1986, p. 13), dentro do panorama da pesquisa qualitativa, possui dois tipos de classificação, sendo uma a etnográfica e o estudo de caso.

Perante o trabalho presente, o uso da pesquisa qualitativa será de suma importância para maior compreensão da nossa realidade, como base das ações dos indivíduos.

3.2.2 Método

De acordo com Cristiano e Cesar (2013, p.27) “O raciocínio dedutivo tem o objetivo de explicar o conteúdo das premissas. Por intermédio de uma cadeia de raciocínio em ordem descendente, de análise do geral para o particular, chega a uma conclusão.”

Para Lima (2014, p.06) o método dedutivo é através de um raciocínio logico, que após uma ideia geral que se iniciada que trará uma posição diante ao assunto.

A implementação do método dedutivo neste trabalho tendo por base que é a análise de informações para obter um resulto acerca do tema, trará contentamento nos resultados.

3.2.3 Procedimento

O estudo de caso para Goode e Hatt (1979) é uma forma de organização dos dados obtidos na pesquisa, conservando suas características.

Em constância Yin, argumenta na qual o estudo de caso é “(...) pesquisa empírica que investiga fenômenos contemporâneos dentro de seu contexto de vida real, em situações em que as fronteiras entre o fenômeno e o contexto não estão claramente estabelecidas, onde se utiliza múltiplas fontes de evidência. (YIN 1989 apud Schmidt, 1995, p.25).

Sendo o estudo de caso determinado por um método de pesquisa aprofundado, a escolha do mesmo acarretara uma análise detalhada diante do tema, trazendo resultados assertivos para o projeto.

3.3 PROGRAMA DE NECESSIDADES DO REFERENCIAL ARQUITETÔNICO

Diante da pesquisa feita, foi possível desenvolver um resumo dos ambientes contidos em cada referencial arquitetônico (Quadro 1), podendo observar uma igualdade dos espaços contidos em cada um ou apenas sua singularidade.

Quadro 1 - Resumo do Programa de Necessidade dos Referenciais Arquitetônicos

Setorização / Ambientes		**Mercato Centrale**	**Mercado Roma**	**Villa Urbana**	**Villa Urbana**
Setor 01 Comercial	Restaurantes	✓	✓		
	Quiosques em gerais	✓	✓	✓	✓
	Lojas de objetos			✓	✓
	Bar	✓	✓	✓	✓
	Mercadinho de alimentos e outros produtos		✓	✓	
Setor 02 Entretenimento	Palco de Show			✓	✓
	Brinquedoteca				✓
	Livraria	✓			✓
Setor 03 Área Pública	Área de exposição artísticas			✓	✓
	Escola de culinária	✓			
	Praça de Alimentação	✓		✓	✓
	Estacionamento			✓	✓
	Bicicletário		✓	✓	✓
	Sanitários	✓	✓		✓
	Circulação	✓	✓		✓

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

3.4 DESTAQUES DO REFERENCIAL ARQUITETÔNICO

Em decorrer da pesquisa, foi possível destacar pontos de importância dentro dos projetos de referências arquitetônicas (Quadro 2), podendo levar em consideração para o desenvolvimento de um programa de necessidade.

Quadro 2 - Pontos de destaques das obras de referências internacional e nacional

INTERNACIONAL		**NACIONAL**	
Obra: Mercato Centrale Localidade: Florença, Itália	Obra: Mercado Roma Localidade: México	Obra: Villa Urbana Localidade: Curitiba/PR	Obra: Mercado Sal Localidade: Curitiba/PR
- Materiais modernos da época; - Arquitetura marcada pelo o uso de arcos ao redor e frente de sua fachada; - Colunas de pedra sabão; - Setorização dos comércios; - Materiais principais, o ferro, vidro e ferro fundido.	- Arquitetura Industrial; - Horta vertical, com produtos de verduras para a própria venda no local; - O uso de cores que causam sensações; - Mesas compartilhadas; - Espaço de interação ao ar livre.	- Sustentabilidade: energia solar; - Construção rápida, uso de container; - Reaproveitamento de Materiais; - Arquitetura Industrial; - Iluminação e Ventilação Natural.	- Utilização de materiais recicláveis; - Construção rápida, uso de container; - Sistema Retrofit; - Arquitetura Industrial; - Ambientes com iluminação e ventilação natural;

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

3.5 CONCEITO E PARTIDO ARQUITETÔNICO

Perante o exposto da pesquisa, define-se um conceito inicial para o desdobramento do projeto em questão, juntamente com o partido arquitetônico.

3.5.1 Conceito

A fim de cumprir os objetivos proposto no presente trabalho, fora utilizado como conceito a técnica de cestaria. Trata-se de uma arte característica dentro da cultura indígena no Brasil, com diferentes técnicas em sua confecção, podendo obter cores ou apenas a cor natural do material. No modo de uso desse objeto, há variadas formas, sendo para o transporte ou armazenamento de alimentos, para caça e pescas ou destinados para filtrar líquidos (CESTARIA, 2020).

A técnica da criação de cesto em algumas comunidades indígenas, são consideradas parte da sua cultura. Atualmente a utilização dos cestos (Figura 9) podem ter algumas finalidades diferentes, como na decoração, vasos para plantas, uso domésticos e afins (CESTARIA, 2020).

Figura 9 - Cestos

Fonte: (ARAUJO, 2019).

3.5.2 Partido Arquitetônico

Diante da pesquisa em questão, foram definidos alguns pontos específicos para o desenvolvimento do projeto, que alcançara êxito nos resultados finais, trazendo conforto, acessibilidade e um fluxo adequado, através do partido arquitetônico.

A escolha do terreno se deve da necessidade de conter um ambiente acolhedor ao público, esse fator vem através do igarapé localizado ao lado do lote, a qual será feito uma revitalização na área de preservação, onde a população poderá desfrutar da área revitalizada e também do centro gastronômico, ambos terão conexão e aberto ao público.

Os materiais para execução do projeto, tem por intuito proporcionar a naturalidade em sua edificação, com o uso de elementos da arte de cestaria, como a palha e cana de bambu. Além do ferro e a técnica de cimento queimado que trará sobriedade ao projeto, o vidro apresentar leveza e transparência na edificação.

Em busca de sensações, as cores representam como um elemento de efeito psicológico e estético no ambiente que é integrado. Com isso, cores que aduzem energia, vitalidade e confiança tornaram-se tons de destaque no projeto.

Os espaços verdes além de ser ambientes de decoração, são considerados acolhedores, remetendo a natureza e bem-estar. Pensando nisso, foram distribuídos jardins no entorno da edificação e também o uso de vasos decorativos com plantas variadas.

Para locomoção de pessoas de mobilidade reduzidas, a edificação atenderá as normativas de acessibilidade da NBR 9050/2015, pensando em atender a qualquer público com maior conforto e independência.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base no desenvolvimento da pesquisa foi possível chegar a resultado pertinentes para o desenvolvimento dos primeiros passos do projeto, assim como o programa de necessidade, setorização, fluxograma e a escolha do terreno.

4.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES PROPOSTO

Através das referências arquitetônicas proposto na pesquisa e na análise das necessidades locais do município de Ji-Paraná, pode-se chegar a uma setorização e decisão dos ambientes do projeto em questão (Quadro 3).

Quadro 3 - Programa de Necessidade Proposto

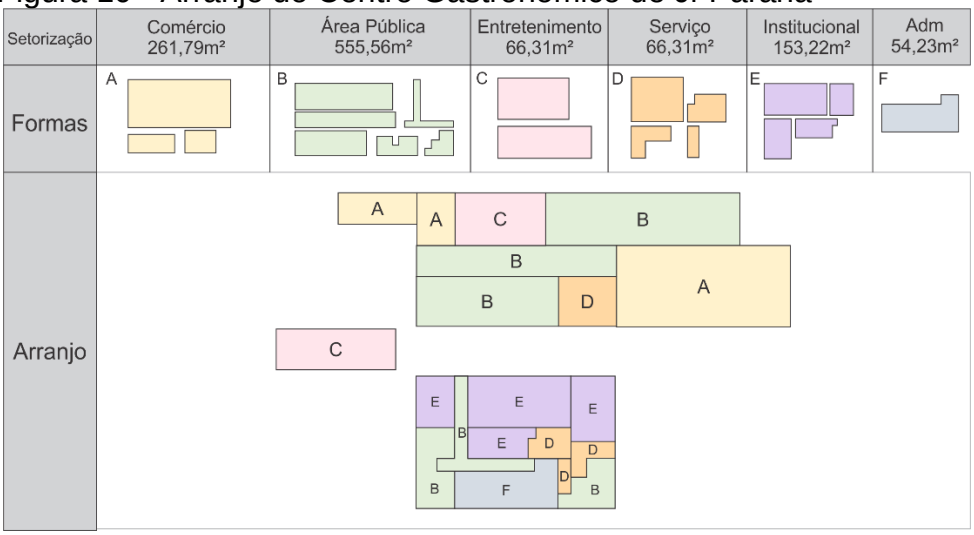
Setores	Ambiente	Quantidade	Área (m²)	Área Total (m²)
Administrativo	Recepção	1	18,53	54,23
	Arquivo	1	3,77	
	Administrativo	1	15,22	
	Financeiro	1	16,71	
Comércio	Quiosques	13	201,69	261,79
	Bar	1	33,10	
	Livraria	1	27,00	
Serviço	DML	1	7,83	65,43
	Depósito	1	5,25	
	Carga e Descarga	1	5,65	
	Higienização	1	17,23	
	Lava Louças	1	17,24	
	Separação de Lixo	1	12,23	
Entretenimento	Palco de Show	1	28,60	66,31
	Camarim	1	7,27	
	I.S. Camarim	1	3,44	
	Brinquedoteca	1	27,00	
Institucional	Sala de curso	1	27,00	153,22
	Cozinha Institucional	1	76,82	
	Circulação	1	4,36	
	Despensa	1	14,88	
	Câmara Fria	1	7,17	
	Guarda Louças	1	22,99	
Área Pública	Praça de Alimentação	2	351,88	555,56
	Circulação	3	86,96	
	Sanitários Térreo	10 / cada sanitário	79,34	
	Sanitários Pav. Superior	4 / cada sanitário	32,91	
	Sanitários PcD	2	4,47	
ÁREA TOTAL				**1156,54**

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

4.2 SETORIZAÇÃO, ESTUDO DE FORMAS E MEDIDAS

A partir da formação do programa de necessidade com indicação das medidas mínimas necessárias para cada setor, foi possível a realização de um estudo do arranjo e volumetria (Figura 10) do Centro Gastronômico de Ji-Paraná.

Figura 10 - Arranjo do Centro Gastronômico de Ji-Paraná

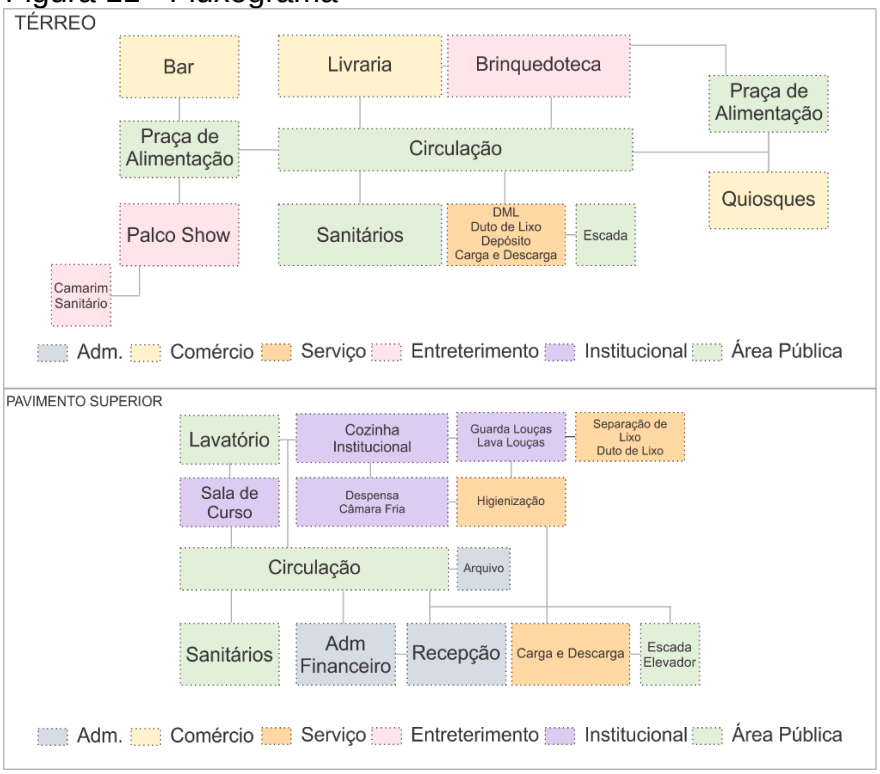


Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

4.3 FLUXOGRAMA

O fluxograma (Figura 11) é um meio de delimitar um deslocamento harmônico entre os ambientes, sem que haja transtorno e uma mistura de setores.

Figura 11 - Fluxograma



Fonte: Elaborada pela autora, 2020.

4.4 ESTUDO DE CASO DE SÍTIO

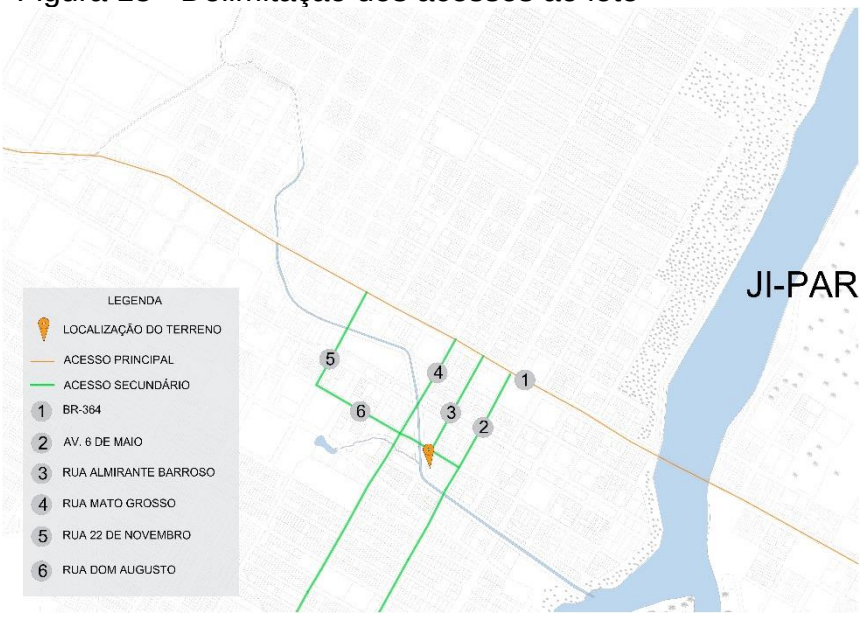
O terreno escolhido localiza-se no primeiro distrito da cidade de Ji-Paraná/RO (Figura 12), sendo uma área central da cidade, onde possui uma demanda de comércios em gerais, principalmente no setor alimentício.

Figura 12 - Mapa da cidade de Ji-Paraná

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

A BR364 é o meio principal de acesso para chegar ao lote, conectando os dois distritos da cidade. Nos acessos secundários o uso primordial é a Av. 6 de Maio, consistindo a mais importantes do primeiro distrito, possui grande fluxo de veículos e comércios em gerais, as demais ruas secundárias contêm movimento médio e de poucos comércios (Figura 13).

Figura 13 - Delimitação dos acessos ao lote



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

O bairro Centro (Figura 14), onde está localizado o lote é uma área de movimento significativo, sendo bem localizado e de fácil acesso para ambos distritos da cidade. Dentro de seu perímetro possui diversos restaurantes e similares conhecidos pela cidade, sendo uma área comercial viável na implementação do Centro Gastronômico.

Figura 14 - Delimitação do Bairro Centro de Ji-Paraná/RO

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

O bairro possui variados pontos de interesse público (Figura 15), como serviços público, cultura, educação, esportes, igrejas, lazer, segurança e transporte, tendo predominância comércios em gerais. Ao que se refere a infraestrutura básica, a área contém abastecimento de água, energia e além de conter acesso ao transporte público.

Figura 15 - Delimitação dos equipamentos públicos do Bairro Centro

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

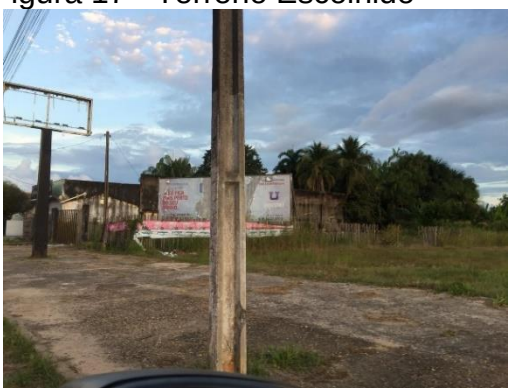
O terreno escolhido é resultado do remembramento de três lote, a qual totaliza uma área de 1334,10m², suas medidas em direção a Nordeste 20,0m, Sudeste 69,10m, Sudoeste 25,0m e a Noroeste 60,0m. Ao entorno do terreno possui alguns comércios e residências e logo ao lado uma área de preservação ambiental que conta com o Igarapé 2 de Abril (Figura 16).

Figura 16 - Delimitação da quadra e lote escolhido

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

A área escolhida encontra-se plana (Figura 17), necessitando apenas um pequeno nivelamento para a edificação, tendo em vista que, a fachada principal está localizada a Nordeste, recebendo uma parcela do sol da manhã no canto esquerdo. A Rua Dom Augusto possui via de mão dupla sendo de fácil acesso ao lote, além disso, o terreno conta com infraestrutura básica de abastecimento de água e energia, rua pavimentada, calçadas de passeio e iluminação pública (Figura 18).

Figura 17 - Terreno Escolhido



Fonte: Fotografia autoral, 2020.

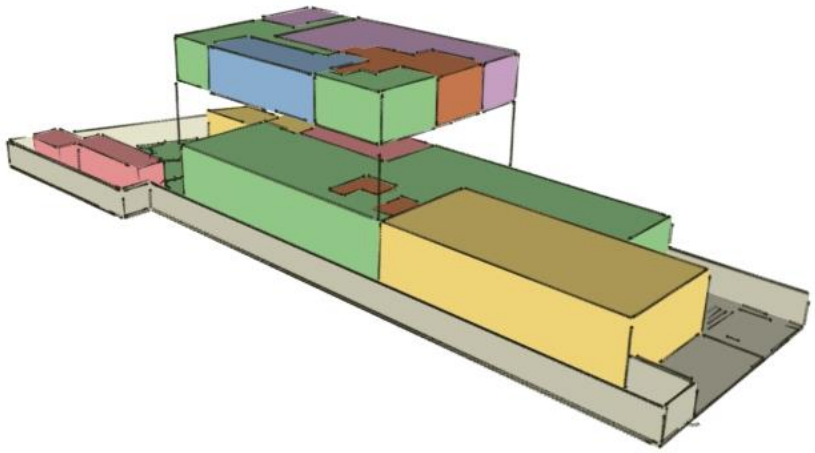
Figura 18 - Entorno do Terreno Escolhido

Fonte: Fotografia autoral, 2020.

4.5 VOLUMETRIA

A volumetria (Figura 19) possui o intuito de apresentar de forma tridimensional o projeto proposto e sua setorização, de forma sólida, sem representação de aberturas e materiais.

Figura 19 - Volumetria da proposta de projeto



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

5 CONCLUSÃO

Conclui-se que a área gastronômica é um setor que está em constante crescimento e adequação ao meio social no qual está inserido. Ao passo em que uma cidade cresce e se desenvolve, nota-se a evolução de restaurantes existentes e incrementos de novos meios de inserir a gastronomia na sociedade. E com isso, vem a necessidade da estruturação desses ambientes, um centro gastronômico surge como uma alternativa viável para unir toda a riqueza culinária existente em um só lugar.

REFERÊNCIAS

ARAUJO, Erica. Cestos, cestos e mais cestos. **Um Doce e Dois Dedos de Prosa**, 2019. Disponível em: <http://www.ericaraujo.com.br/2019/05/cestos-cestos-e-mais-cestos.html?m=1>. Acesso em: 17 jun. 2020.

ABNT. **NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos**. Rio de Janeiro. 2015a.

ABNT. **NBR 15.635: Serviços de alimentação – Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais.** Rio de Janeiro. 2015b.

BETONI, Simone. O Mercado central de Florença. **O guia de Milão.** 2015. Disponível em: <https://www.oguiademilao.com/o-mercado-central-de-florenca/> Acesso em: 29 mar. 2020.

BRILLAT, Savarin, J.A. – **A filosofia do gosto tradução de Paulo Neves.** São Paulo, Companhia das letras, 2005.

CASASOLA, Luís. – **Turismo y ambiente.** México, Ed Trillas, 1983.

CESTARIA. **Museu do Índio**. Disponível em: <http://www.museudoindio.gov.br/educativo/pesquisa-escolar/247-cestaria> Acesso em: 26 mai. 2020.

CRISTIANO, Cleber P., CESAR, Ernani F. – **Metodologia do Trabalho Cientifico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico.** Novo Hamburgo, Rio de Janeiro, Universidade Feevale, 2º ed, 2013, p.27.

COLETTI, G. F. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade,** São Paulo, 4, n. 2, março 2016. 41-55. Disponivel em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf>. Acesso em: 07 abr. 2020.

CURITIBA, Comer bem em. Coma, beba e se divirta no Mercado Sal de Curitiba. **Comer bem em Curitiba.** Disponível em: <http://comerbememcuritiba.com.br/mercado-sal-o-complexo-gastronomico/> Acesso em: 29 mar. 2020.

FERNANDEZ, A.F. – **Comida: uma história.** Rio de Janeiro, Record, 2004.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. - **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.

FLANDRIM, Louis, MONTANARI, Massimo. – **História da Alimentação.** São Paulo, Estação Liberdade, 1998, p. 755.

GARCIA, R.W.D. **– A comida, a dieta o gosto. Mudanças na cultura alimentar urbana.** 1999, 3005 F. Tese (Doutorado em psicologia) – Universidade de São Paulo, SP, 1999.

GARNICA, A. V. M. – **História Oral e educação Matemática. In: BORBA, M. C.; ARAÚJO, J.L. (Org) Pesquisa Qualitativa em Educação Matemática.** Belo Horizonte, Autêntica, 2004.

GOODE WJ, HATT PK. - **Métodos em pesquisa social.** 5a ed. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1979, p.422.

HECK, Marina C. – **Comer como atividade de lazer.** Estudos Históricos. Rio de Janeiro, v.33, 2004, p.138.

IBGE. **Ji-Paraná**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ro/ji-parana.html> Acesso em: 26 mai. 2020.

JI-PARANÁ. **Lei nº 18, de 05 de dezembro de 1983a.** Institui o Código de Obras do Município. Câmara Municipal. Disponível em: < http://transparencia.ji-parana.ro.gov.br/transparencia/aplicacoes/publicacao/download.php?id_doc=014259&extencao=PDF> Acesso em: 30 mar. 2020.

JI-PARANÁ. **Lei nº 1226 de 05 de dezembro de 1983b.** Dispõe sobre o código de postura do Município. Disponível em: < http://187.4.114.154:5659/transparencia/aplicacoes/publicacao/download.php?id_doc=003361&extencao=PDF> Acesso em: 30 mar. 2020.

LIMA, T. H. S. **O TCC nas ciências humanas: a questão do método para o direito**. 2014.

LÜDKE, Menga e ANDRÉ, Marli E. D. A. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas.** São Paulo, EPU, 1986.

MERCADO, Roma / Rojkind Arquitectos + Cadena y Asociados. **ArchDaily Brasil.** 2015. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/764382/mercado-roma-rojkind-arquitectos-plus-cadena-y-asociados> Acesso em: 23 mar. 2020.

MERCADOSAL. **Buzzi e Silva Arquitetos Associados.** Disponível em: <http://buzzisilvaarq.com.br/servicos/11/mercadosal> Acesso em: 29 mar. 2020.

MERCATO, Centrale. **A unique location. Mercato Centrale Florence.** Disponível em: < https://www.mercatocentrale.com/florence/> Acesso em: 29 mar. 2020.

MOTTA, J.C. SCOPEL, V.G. **Aspectos da tipologia na arquitetura.** XI SEPesq. 2015. Disponível em: <uniritter.edu.br/files/sepesq/arquivos_trabalhos/3612/927/1070.pdf> Acesso em: 17 jun. 2020.

OLIVEIRA, Ana Elisa Fagundes de. **O produto restaurante – definição e conceito**. 2009. Disponível em: <https://repositorio.pgsskroton.com.br/bitstream/123456789/14444/1/O%20PRODUTO%20RESTAURANTE%20-%20DEFINI%C3%87%C3%83O%20E%20CONCEITO.pdf>. Acesso em: 18 jun. 2020.

REVEL, JF. – **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica.** São Paulo, Companhia das letras, 1996.

RONDÔNIA. **Lei nº 3.924, de 17 de outubro de 2016.** Dispõe sobre normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens no Estado de Rondônia e dá outras providências. Disponível em: <http://www.cbm.ro.gov.br/index.php/transparencia/noticias/98-leis-decreto-e-instrucoes-tecnicas>. Acesso em: 30 mar. 2020.

RONDÔNIA. **Constituição do Estado de Rondônia 1989**. Disponível em: < https://www.al.ro.leg.br/institucional/constituicao-do-estado-de-rondonia/constituicao-estadual/CE1989_EC136.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2020.

SANTOS, Bianca. **A evolução do curso de gastronomia no Brasil**. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, Vol. 4, nº2, 2016, p.11-17.

SCHLUTER, Regina G. – **Gastronomia e Turismo.** São Paulo, Aleph, 2º edição, Revista, 2006.

SCHMIDT, A. G. – **Metodologia Cientifica: Pesquisa Qualitativa Tipos Fundamentais**. Revista de Administração de Empresas / EAESP / FGV, São Paulo, Brasil, 1995.

SILVIA, M. B. N. da. – **Vida privada e quotidiano no Brasil na época de D. Maria I e D. João VI.** Lisboa, editora Estampa, 1993.

TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi – **Viagem na memória – guia histórico das viagens e do turismo no Brasil.** São Paulo, Editora Senac, 2000.

VELASQUEZ, Ingride. **A psicologia do design de interiores de restaurantes.** Fohlio, Nova York. 2017. Disponível em: <https://www.fohlio.com/blog/psychology-restaurant-interiordesign-part-5-architecture >. Acesso em: 10 jun. 2020.

VILA, Urbana Gastronomia e Cultura. Sobre a Vila. **Vila Urbana Gastronomia.** Disponível em: <http://www.vilaurbanagastronomia.com.br/sobre-a-vila/> Acesso em: 29 mar. 2020.

YIN, R. K. - **Case study research: design and methods.** Newbury Park, CA: Sage Publications, 1989, p. 23.