



ANDRESSA VALÉRIA DE ANDRADE FARIAS

PROPOSTA DE CONFEITARIA COM DRIVE THRU COM SISTEMA  
CONSTRUTIVO DE ICF EM JI-PARANÁ/ RO

Ji-PARANÁ, RO  
2020

ANDRESSA VALÉRIA DE ANDRADE FARIAS

PROPOSTA DE CONFEITARIA COM DRIVE THRU COM SISTEMA  
CONSTRUTIVO DE ICF EM JI-PARANÁ/ RO

Artigo apresentado a Banca Examinadora do Centro Universitário São Lucas 2020, como requisito de aprovação para obtenção do Título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Orientadora: Professora Esp. Ariadne Fernandes Alves Góes.

Ji-PARANÁ, RO

2020

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação - CIP**

F224p Farias, Andressa Valéria de Andrade.

Proposta de confeitaria com drive thru com sistema construtivo de ICF em Ji-Paraná/RO / Andressa Valéria de Andrade Farias. – Ji-Paraná, 2020.

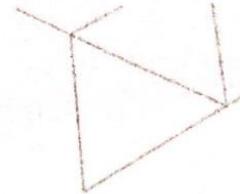
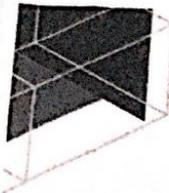
33 p., il.

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

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Esp. Ariadne Fernandes Alves Góes

1. Arquitetura. 2. Confeitaria. 3. Drive Thru. 4. Sistema em ICF. I. Góes, Ariadne Fernandes Alves. II. Título.

CDU 725.1:664.65(811.1)



**ATA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**ATA Nº 10/2020 - DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

No 08 dia do mês de dezembro de 2020, no horário das 15h:00m reuniram-se o(a) Orientador(a) professor(a) **Ariadne Fernandes Alves** e o(a) professor (a) **Djalma José Arantes** e arquiteto(a) convidado(a) **Nadine Lessa Figueiredo Campos** 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 Confeitaria com drive thru com sistema construtivo de ICF em Ji-Paraná/RO**. Após arguições e apreciação sobre o trabalho exposto foi atribuída à menção como nota do Trabalho de Conclusão de Curso do(a) acadêmico(a): **Andressa Valéria de Andrade Farias**.

*Andressa Valéria de Andrade Farias*  
**Andressa Valéria de Andrade Farias**

*Ariadne Fernandes Alves*  
**Prof. Esp. Ariadne Fernandes Alves**  
**Orientador(a)**

*Djalma José Arantes*  
**Prof. MSc. Djalma José Arantes**

*Nadine Lessa Figueiredo Campos*  
**Ms. Nadine Lessa Figueiredo Campos**  
**Arquiteta e Urbanista**

# PROPOSTA DE CONFEITARIA COM DRIVE THRU EM JI-PARANÁ/ RO

Andressa Valéria de Andrade Farias <sup>1</sup>

Ariadne Fernandes Alves Góes <sup>2</sup>

Vladimir José Chagas <sup>3</sup>

**RESUMO:** O presente artigo tem o intuito de exibir um programa de necessidades adequado para elaborar de um projeto arquitetônico de uma confeitaria com serviço de drive-thru para atender as necessidades da população de Ji-Paraná e região, onde serão priorizadas a acessibilidade, o conforto, a ergonomia e a sustentabilidade. O grande diferencial do projeto, além do drive-thru, será a implementação do sistema construtivo de fôrmas termoacústicas de EPS, mais conhecido como ICF (*Insulating Concrete Forms*), um método renovador na região que possui grande aprovação internacional e existe há mais de cinquenta anos, com essa aplicação haverá melhoras na quantidade de resíduos na obra, de aproximadamente três por cento, como também melhoria no conforto termoacústico do local o que é essencial para a localidade que tem altas temperaturas na maior parte do ano. Para que seja desenvolvido de uma forma mais eficaz, fez-se um processo de estudo com análises bibliográficas relacionadas ao tema juntamente com o histórico e desenvolvimento da confeitaria, e como estudo utilizou-se da pesquisa qualitativa, do método dedutivo e do estudo de caso, aplicando-os para compreender as melhores necessidades para implantação no projeto. Depois de todas as etapas obteve-se um programa de necessidades apropriado para o caso concreto.

**Palavras-chave:** Arquitetura. Confeitaria. Drive-Thru. ICF.

**ABSTRACT:** The purpose of this article is to display an appropriate requirements program to elaborate an architectural design of a confectionery with a drive-through service to meet the needs of the population of Ji-Paraná and the region, where accessibility, comfort, ergonomics and sustainability. The great differential of the project, in addition to the drive-thru, will be implemented in the constructive system of thermal EPS standards, better known as ICF (Insulating Concrete Forms), a renovating method in the region that has a great international level and has existed for over fifty years, with this application, there will be a better amount of waste on the construction site, approximately three percent, as well as an improvement in the acoustic and thermal comfort of the place or the essential for the location with high temperatures most of the year. In order to be developed in a more effective way, he made a study process with bibliographic analyzes related to the theme associated with the history and development of the confectionery, and as the study used by qualitative research, the deductive method and the case study, applying them to understand the best needs for implementation in the project. After all the necessary steps, if a program is necessary for the specific case.

**Keywords:** Architecture. Confectionery. Drive Thru. ICF.

---

<sup>1</sup> Andressa Valéria de Andrade Farias, graduanda de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas, 2020. E-mail: andressa\_vafarias@outlook.com

<sup>2</sup> Professora Especialista e Orientadora do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas, 2020. E-mail: ariadnef.arq@gmail.com.

<sup>3</sup> Professor Mestre do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas, 2020. E-mail: vladimirchagas@gmail.com

## **1. INTRODUÇÃO**

A principal finalidade deste estudo é verificar a viabilidade de um projeto arquitetônico para uma confeitaria com drive thru utilizando o material construtivo inovador, em ICF (*Insulating Concrete Forms*), na cidade de Ji-Paraná. De maneira que a cidade possuindo esse modelo de serviço e esse tipo de construção seja mais visitada.

O objetivo geral da confeitaria é facilitar para o cliente, por isso, utilizaremos o drive-thru. Dessa forma, o empreendimento despertará o interesse das pessoas em conhecê-lo por causa da facilidade que a novidade tem. O material construtivo em ICF foi escolhido por ser ecológico e sustentável, acelera a obra e possui menor taxa de resíduo, este material proporciona excelente isolamento termoacústico.

A metodologia utilizada foi a pesquisa qualitativa, método dedutivo e estudo de caso, acrescentando conhecimento e compreendendo melhor as necessidades de uma confeitaria para a elaboração de um programa de necessidades adequado que cumpra as exigências estabelecidas tanto pelas legislações municipal, estadual e federal, como também das normas técnicas, de modo a utilizar corretamente os dimensionamentos a serem desenvolvidos e executados em seus ambientes.

A pesquisa, de modo qualitativo, para o presente artigo foi pautada em referências da história da confeitaria a nível nacional e internacional. Buscou-se fazer um paralelo entre a arquitetura e a comida, mais especificamente a confeitaria, onde buscou-se suas semelhanças de acordo com opiniões autores. E durante a elaboração utilizou-se tanto do método dedutivo e como do estudo de caso.

Dessa forma, chegou-se ao resultado de uma confeitaria que renova o mercado gastronômico desde ao modelo construtivo até o serviço de drive-trhu.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

Para melhor entendimento foi buscado referências sobre história da confeitaria tanto no âmbito nacional, como internacional, onde buscou-se qualificar esses referenciais para que pudessem agregar à sua melhor maneira ao artigo.

## **2.1. Histórico Internacional e Nacional**

### **2.1.1 Internacional**

De acordo com Jeanne Novais (2015), a história da confeitaria começou no último século antes de Cristo com um registro de um filósofo que havia experimentado algo surpreendente que lembra um canolli. No período apontado não havia muitos doces, todas as receitas a doçura vinham do mel e não tinha como fazer coisas muito elaboradas.

A partir do século XIX depois que houve a adição do açúcar de beterraba no mercado, surgiu a “cultura da fornalha” na Europa inteira e a partir daí não era só o sabor que contava, a sobremesa tinha que ser agradável visualmente. Eles foram descobrindo novas receitas e inovando cada vez mais. Surgiram os famosos cafés e as confeitarias. (CASSIMIRO, 2018)

### **2.1.2 Nacional**

De acordo com Araujo (2011). Os primeiros doces chegaram ao Brasil em 1500 e foram tragos como presente, aos índios de Porto Seguro. As portuguesas trouxeram algumas receitas e segredos e foram ensinando para as mulheres indígenas. Os doces foram ganhando sabores tropicais e ainda colocaram o milho e a mandioca que logo se transformaram em sobremesas e bolos essenciais nas cozinhas coloniais.

A confeitaria teve início no Brasil, após a Segunda Guerra Mundial, quando chegaram os confeitores da França, eles eram conceituados pelos doces requintados e vieram os confeitores da Áustria trazendo iguarias também. Naquela época não havia nenhum tipo de doceria, os confeitores começaram a trabalhar em padarias e trouxeram várias técnicas que os brasileiros nunca tinham nem ouvido falar. Os brasileiros tiveram influências de vários lugares, aí começaram a desenvolver as verdadeiras receitas nacionais e cada vez mais refinadas. (TRINDADE, 2019).

Insulating Concrete Forms (ICF) é um sistema construtivo de paredes autoportantes de concreto armado que utiliza fôrmas perdidas termoacústicas, feitas de poliestireno expandido (EPS) de alta densidade (26 kg/m<sup>3</sup>). Esse sistema funciona como um jogo de montar, como um "lego gigante". Depois de encaixados, os blocos de EPS - de aproximadamente 6 kg cada - são preenchidos com concreto armado, dispensando o uso de

vigas e colunas, bem como alvenaria de vedação. O sistema admite total liberdade para o acabamento e a cobertura, como uma construção de alvenaria comum. (ORÇATI, 2016)

## 2.2. Legislação: Municipal, Estadual, Federal e Normas Técnicas

Para a elaboração e implantação do projeto da Confeitaria no Município de Ji-Paraná, serão utilizadas as legislações vigentes de âmbito Municipal, Estadual, Federal e as Normas Técnicas, para que no final o projeto esteja adequado aos padrões mínimos exigidos.

Quadro 01 – Legislações Municipal, Estadual, Federal

Abrangência	Lei	Exigência
Municipal	Lei nº 3130/2017	<p>Art.19 - Todo produto destinado ao consumo humano comercializado e/ou produzido no município, estará sujeito à fiscalização sanitária municipal, respeitando os termos desta Lei e a legislação federal e estadual, no que couber. (JI-PARANÁ, 2003).</p> <p>Art. 24- Todo cidadão deve ter o acesso facilitado a ambientes e equipamentos, públicos ou privados, seja qual for a sua condição de locomoção. (JI-PARANÁ, 2003).</p>
Estadual	Instrução Técnica nº 11/2017	<p>Os acessos devem satisfazer às seguintes condições:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) permitir o escoamento fácil de todos os ocupantes da edificação;</li> <li>b) permanecer desobstruídos em todos os pavimentos;</li> <li>c) ter larguras de acordo com o estabelecido no item 5.4;</li> <li>d) ter pé-direito mínimo de 2,5 m, com exceção de obstáculos representados por vigas, vergas de portas e outros, cuja altura mínima livre deve ser de 2,10 m;</li> </ul> <p>As larguras mínimas das saídas de emergência, exceto das portas onde o dimensionamento deve ser feito de acordo com o item 5.5.4.2, devem ser as seguintes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 1,2 m para as ocupações em geral, ressalvando as exceções especificadas nesta Instrução Técnica;</li> <li>b) Os corredores que atendam áreas privativas restritas, desde que a população seja inferior a 20 pessoas, podem ter largura mínima de 1,0m. (RONDÔNIA, 2017).</li> </ul>
Federal	RDC 216/2004 E 218/2005 da Anvisa/MS	<p>Consiste em vistoriar: Edificações e instalações (áreas externas e internas; piso, parede, teto, portas, janelas e outras aberturas; instalações sanitárias e vestiários; iluminação e ventilação; controle de vetores e pragas urbanas; abastecimento de água; manejo de resíduos; esgotamento sanitário; layout (fluxo de produção). Armazenamento e transporte dos produtos acabados: A área de armazenamento deve atender</p>

		<p>aos requisitos de higiene, estar localizada próxima a área de expedição;</p> <p>Os veículos de transporte devem possuir autorização do órgão competente e oferecer as condições necessárias à manutenção dos produtos, nos níveis de qualidade e conservação exigidos. (BRASIL, 2017).</p>
--	--	---

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

#### Quadro 02 – Norma Técnica

<b>Abrangência</b>	<b>Norma</b>	<b>Exigência</b>
Federal	ABNT-NBR 9050	<p>Informação e Sinalização:</p> <p>5.2.1 - A sinalização deve ser autoexplicativa, perceptível e legível para todos, inclusive às pessoas com deficiência. Acesso e circulação:</p> <p>6.2.1 Nas edificações e equipamentos urbanos, todas as entradas, bem como as rotas de interligação às funções do edifício, devem ser acessíveis.</p> <p>6.2.3 Os acessos devem permanecer livres de quaisquer obstáculos de forma permanente (ABNT, 2015).</p>

Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

### 2.3. Opiniões de Autores

A primeira escola francesa de gastronomia foi criada em 1971, por Gaston Lenôtre. Ele abriu a escola com o objetivo de transmitir seu conhecimento para os ajudantes e logo abriu para os profissionais. Em 1997 eles ganharam um recorde mundial por terem criado uma trufa de 780kg. (DIAS, 2009).

As confeitarias de Buenos Aires é uma tradição. São bem antigas, e algumas tem o estilo europeu. Confeiterias como é chamado lá, é estilo de padaria francesa, mas o carro chefe deles são os doces. A parte interna das confeitarias são bem aconchegantes, mesmo algumas tendo mais de 100 anos. (OLIVEIRA, 2018).

No Brasil, é crescente o número de confeitaria. A cada ano que passa o rendimento vai aumentando e conseqüentemente, as oportunidades de empregos também (QUATROCCHI, 2017).

Somente os bolos correspondem a 7% dos 5,6 milhões de toneladas de produtos panificados comercializados por ano, isso significa cerca de 392 mil toneladas de bolo sendo produzidos nas padarias anualmente. O resultado dessa fabricação movimentou R\$ 15,28 bilhões em 2018, o que representa 16,5% dos R\$ 92,63

bilhões faturados por todo o setor da panificação e confeitaria. (ABIP, 2019).

## 2.4. Referencial Arquitetônico Internacional e Nacional

Como referência internacional de arquitetura foi utilizado a confeitaria Nanan e a À La Folie que são as mais consolidadas. E na parte nacional as confeitarias Tetê e Fioca foram as escolhidas porque possuem planejamento arquitetônico diferenciado.

### 2.4.1. Internacional

Durante a busca de referências internacionais, a pesquisa objetivou-se em encontrar confeitarias de grande renome que tivesse tradição histórica e que sua arquitetura fosse também renovadora.

#### 2.4.1.1 Confeitaria Nanan / Buck.Studio

A equipe de projeto descreve que é uma confeitaria moderna e toda minimalista. Todos os produtos são bem sofisticados e a especialidade da confeitaria é o éclair e foi isso que inspirou na hora do projeto de interiores e na identidade visual. Tem uma silhueta oval do éclair e é ecoada na ilha central. A distribuição dos ambientes proporcionou para o cliente sentar e ficar admirando os doces. Éclair serviu de inspiração para personalização das lâmpadas, maçanetas, cabides, espelhos e padrões.

Figura 01: Interior da Confeitaria



Fonte: Archdaily, 2020.

Figura 02: Planta Layout



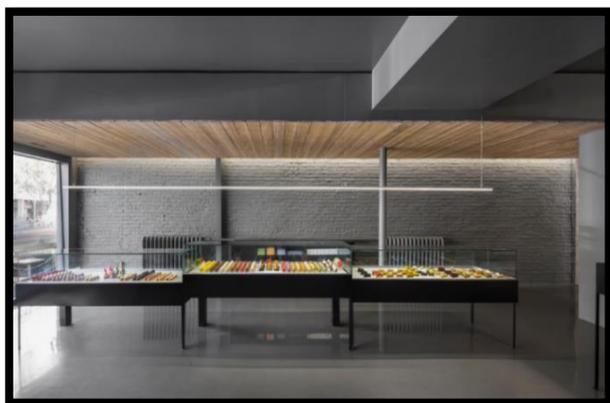
Fonte: Archdaily, 2020.

A confeitaria inteira recebeu o revestimento em veludo, paredes cor de rosa, tornando um ambiente surreal. A intenção do balcão é para ser como um porta joias para os clientes ficarem admirando. Por causa do conceito visual bem diferente a confeitaria virou inspiração e ganhou reconhecimento mundial, tornando-se um destino extremamente cobiçado ao amante da confeitaria.

#### 2.4.1.2 Confeitaria À La Folie / Atelier Moderno

É uma confeitaria convencional, o destaque dela é a apresentação dos produtos. Por ser localizada em uma rua colorida, eles optaram por uma coisa monocromática. A linha de produção fica separado da loja por uma parede de meia altura e a linha da montagem fica acima da parede de divisória.

Figura 3 – Expositor de Produtos



Fonte: Archdaily, 2020.



Fonte: Archdaily, 2020.

#### 2.4.2 Nacional

Assim como as referências internacionais, no mercado nacional a pesquisa encontrou confeitarias que possui grande tradição histórica e que tenham arquiteturas renovadoras.

##### 2.4.2.1 Confeitaria Tetê / Caracacho Arquitetos

A equipe de projeto disse que o terreno implantado era um lote de esquina, foi proposto um recuo para aumentar a dimensão do edifício, organizando o estacionamento e o espaço para área de venda da confeitaria ampliando a visibilidade da fachada. Buscaram uma volumetria simples, abordando as quatro fachadas. Foi desenvolvido setores programáticos: produção e exposição. O volume da produção é com uma massa opaca e cromaticamente fria, o volume da exposição é mais iluminado e com cor mais quente. Todo o espaço da loja é delimitado por madeira. A área é projetada com

três pavimentos, o térreo é a parte de finalização, com depósito e escritório. O primeiro pavimento é a parte de produção dos doces e salgados. O segundo pavimento é o setor de armazenamento e com vestiário e uma copa para os funcionários.

Figura 4 – Fachada da Confeitaria    Figura 5 – Interior da Confeitaria



Fonte: Archdaily, 2020.



Fonte: Archdaily, 2020.

#### 2.4.2.2 Fioca Confeitaria / Chalabi Arquitetos

Segundo a equipe de projeto, a confeitaria foi inspirada em uma cúpula de vidro e retiraram todas as paredes internas para ficar parecendo um túnel. Eles escolheram as cores lembrando os ingredientes que eles utilizam na confeitaria. Nos mobiliários utilizaram tecidos mesclados e para destacar o arco utilizaram a iluminação toda indireta.

Figura 6 – Fachada da Confeitaria    Figura 7 – Interior da Confeitaria



Fonte: Archdaily, 2020.



Fonte: Archdaily, 2020.

### 3. MATERIAL E MÉTODOS

Foi pautada diretrizes para que a pesquisa fosse direcionada a buscar materiais que ligassem o mercado da Alimentação com o da Arquitetura e para qualificar tais pesquisas o método dedutivo e o estudo de caso foi fundamental.

#### 3.1. Tipologia

Arquitetura da Alimentação

Segundo Rachna de Bathinda (2018), A relação entre Comida e Arquitetura é tão profunda e óbvia que simplesmente não é ponderada. As semelhanças são de longe demais e, portanto, quase sempre ignoradas. Os alimentos, quando pensados primeiro, são uma necessidade básica de sobrevivência e sustentabilidade. Da mesma forma, a arquitetura leva a edifícios necessários para abrigo e, portanto, sustentabilidade.

##### 3.1.1 Tipos

A família do tema de estudo é a Arquitetura de Alimentação. Dentro da família da Arquitetura da Alimentação podemos encontrar várias tipologias.

- **Cafeteria:** Cafeteria é um restaurante em que as pessoas se servem em um balcão e levam seu alimento para as mesas.

- **Lancheria:** A finalidade da lanchonete é facilitar a alimentação, ela costuma oferecer opções mais baratas e funciona o dia inteiro.

##### 3.1.2 Tipologia Escolhida

O termo confeitaria é utilizado especificamente para descrever o ramo da gastronomia que se baseia no preparo e decoração de pratos doces como tortas, bolos, pudins e muitos mais. Em alguns lugares a confeitaria também pode ser conhecida como doceria, dentro dela existem diversas áreas mais específicas de acordo com o tipo de preparo que ela realiza, como exemplo, os chocolatiers. A confeitaria já existe há muito tempo na história, mas isso que temos hoje, em geral, é a evolução de antigas sobremesas de diversos lugares do mundo que foram modernizadas e universalizadas. Mas os principais desenvolvedores dessa arte através da história, são os franceses, que também tem grande tradição na gastronomia em geral. (NOVAIS, 2015)

## 3.2. Metodologia

A metodologia utilizada durante as pesquisas objetivou-se nos métodos dedutivo e em estudo de caso, bem como buscas qualitativas sobre o tema.

### 3.2.1 Pesquisa

Segundo Maria Cecília de Souza Minayo (2001), uma pesquisa qualitativa corresponde a questionamentos particulares. Mesmo trabalhando com múltiplas diversidades, não pode ser diminuído a operacionalização de variáveis.

Assim, a pesquisa qualitativa será benéfica para entender melhor o desenvolvimento de uma confeitaria, onde seu interesse é a implantação de sistemas construtivos inovadores para melhoria do atendimento da população.

### 3.2.2 Método

O método é o processo a ser seguido no decorrer das pesquisas. O método dedutivo é o que parte de premissas mais gerais, até estabelecer compreensão mais particulares. (PRODANOV E FREITAS, 2013).

O método dedutivo no qual será utilizado consiste em ajudar a compreender e desenvolver o projeto sugerido, com as informações que foram obtidas com as pesquisas, serão aplicadas no ponto de interesse mais próximo.

### 3.2.3 Procedimento

Segundo Yin, (2001) o estudo de caso é referenciado com um estudo aprofundado sobre um caso com um ou poucos objetos para produzir conhecimento vasto e detalhado.

Através das informações do estudo de caso, nesta pesquisa será possível coletar dados aprofundados sobre o tema para entender as necessidades do projeto.

## 3.3. Programa de Necessidades - Resumo do Referencial Arquitetônico

Com base nas obras de referências arquitetônicas, foram feitos um quadro do programa de necessidades dessas obras (quadro 03).

Quadro 03: Resumo Programa de Necessidades das Referências

Ambientes	Internacionais		Nacionais	
	Nanan	À La Folie	Tetê	Lale Café
Sala				
Estoque	X	X	X	X
Produção	X	X	X	X

Finalização	X	X	X	
Armazenagem	X	X	X	X
Sala dos funcionários	X		X	
Vestiário M			X	
Vestiário F			X	
Área de alimentação				
Caixa	X		X	X
Banheiro M PNE	X	X	X	X
Banheiro F PNE	X	X	X	X

Elaborado pela autora, 2020.

### 3.4. Destaques do Referencial Arquitetônico

Durante a análise verificou-se diferentes tipos de referenciais arquitetônicos, no âmbito internacional a Confeitaria NANAN foi o destaque pela sua fachada inovadora em formato de Éclair. E no mercado nacional a Fioca Confeitaria pelo modelo estrutural diferenciado.

Quadro 04: Referências Internacionais e Nacionais

I Obras Internacionais	
Obras	Destaques
Confeitaria NANAN	1- Fachada: Formato de Éclair 2- Interior: Todo em veludo cor de rosa 3- Móveis: Todos em formato de éclair 4- Paleta de cores: Cor de rosa, madeira e branco 5- Sistema estrutural: Concreto armado
Confeitaria À La Folie	1- Sistema estrutural: Concreto protendido 2-Paleta de cores: Monocromática 3- Fachada: Jardim vertical 4- Iluminação: Zenital 5- Mobiliário: Preto
II Obras Nacionais	
Obras	Destaque
Confeitaria Tetê	1- Sistema estrutural: Concreto armado 2- Interior: Todo em madeira 3- Iluminação: Direta 4- Móveis: Todo em dourado 5- Fachada: Abordando os quatro lados
Fioca Confeitaria	1- Volumetria: Côncava 2- Iluminação: Indireta 3- Fachada: Arco 4- Mobiliários: Utilizaram tecidos mesclados 5- Paleta de cores: Marrom e muita madeira

Elaborado pela autora, 2020.

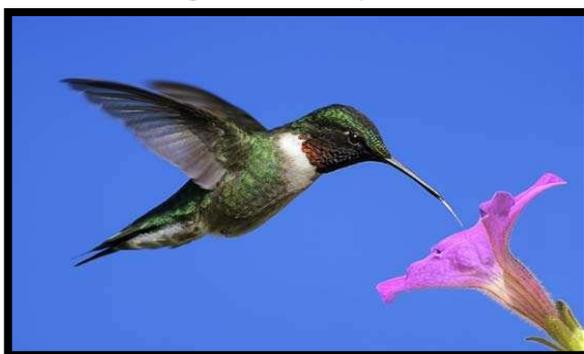
### 3.5. Conceito e Partido Arquitetônico

O conceito foi pensado de maneira a transmitir o verdadeiro objetivo de uma confeitaria e o partido arquitetônico escolhido foi aquele que mais se alinha aos conceitos de confeitaria.

#### 3.5.1 Conceito

O conceito para a Confeitaria é o beija-flor, ele nos estimula a encontrar doçura e alegria em cada situação, ele é o mensageiro da cura, amor, suavidade, alegria e entusiasmo. Tudo que uma boa sobremesa necessita para ser inesquecível, seja apreciando individualmente, com amigos ou família.

Figura 08- Beija-Flor



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

#### 3.5.2 Partido Arquitetônico

O projeto da confeitaria foi desenvolvido baseadas em algumas diretrizes, para que tenha acessibilidade, espaços confortáveis aos clientes e funcionários. Em meio as diretrizes seguidas temos:

- Acessibilidade: A prioridade do projeto é a fazer de acordo com a norma de acessibilidade, NBR 9050. Para que todo o espaço da confeitaria tenha fácil acesso, sinalização, corrimão, rampas, o corredor e os banheiros serão dimensionados e equipados da maneira correta.

Figura 09- Acessibilidade



Fonte: Pinterest, 2020.

- Sustentabilidade: O ICF apresenta a vantagem de ter um baixo consumo de energia, ele é totalmente reciclável e redução de resíduos de obra, com média menor que 3%.

Figura 10 – Sustentabilidade



Fonte: Pinterest, 2020.

- Conforto Térmico: O sistema em ICF proporciona isolamento termoacústico e alto desempenho térmico a edificação, permitindo que a construção conserve calor e frio de forma mais eficaz do que construções convencionais.

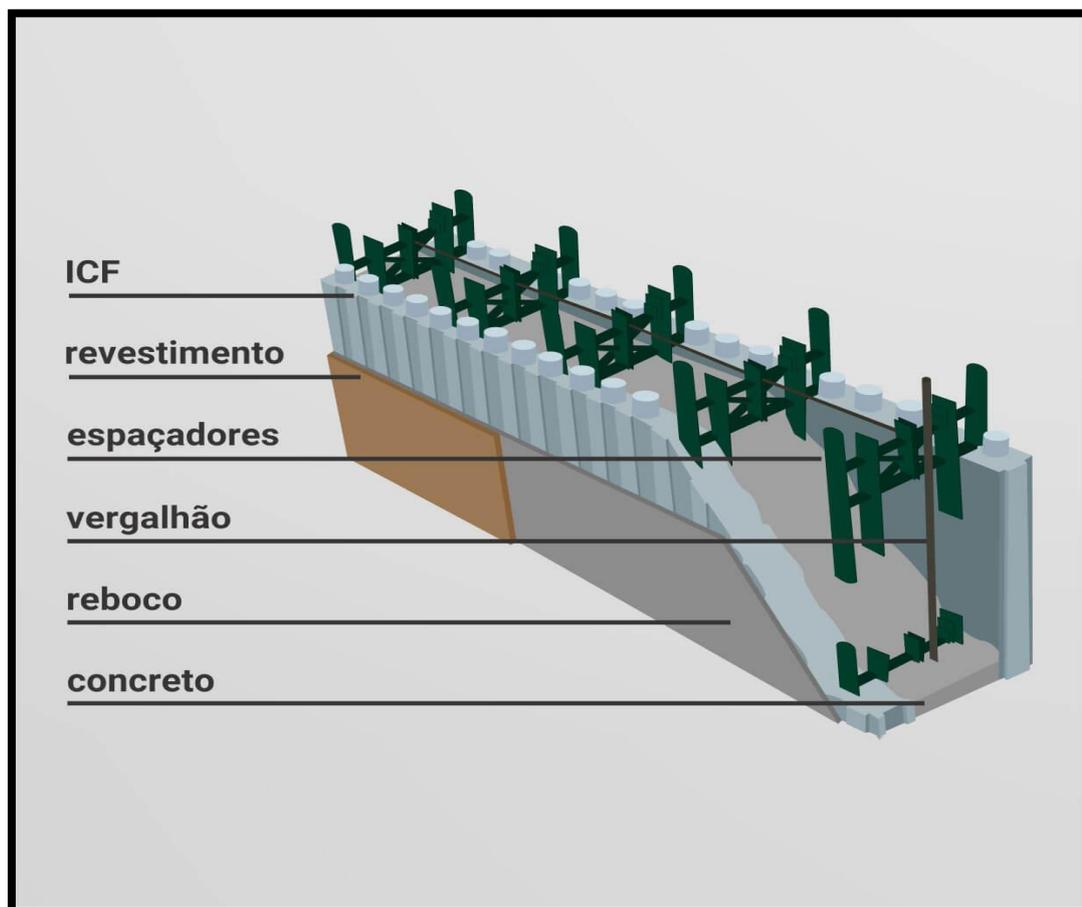
Figura 11 – Conforto Térmico



Fonte: Pinterest, 2020.

- Materiais: A estrutura da confeitaria será feita em concreto armado, utilizando o material construtivo em ICF.

Figura 12 - ICF



Fonte: Fase ICF, 2020.

#### 4.RESULTADOS E DISCUSSÃO

Após análises das legislações vigentes quanto a estabelecimentos comerciais especializados em servir alimentos foi desenvolvido um programa de necessidade que atenda a todas as pessoas. A estrutura será capaz de dar acessibilidade àqueles que necessitam e ao mesmo tempo conseguirá atender a todas as normas, seja ela municipal, estadual ou federal.

Os ambientes terão tamanhos adequados para que a atividade principal do estabelecimento seja exercida com êxito. Dessa forma, na próxima seção está exposto os resultados que foram obtidos.

#### 4.1. Programa de Necessidades Proposto

O programa de necessidades buscou incluir áreas que comportasse os funcionários e clientes com o maior conforto, para que o empregado consiga executar suas atividades no espaço adequado e o cliente possa ter sua refeição no melhor ambiente.

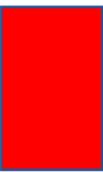
Quadro 05: Programa de Necessidades Proposto

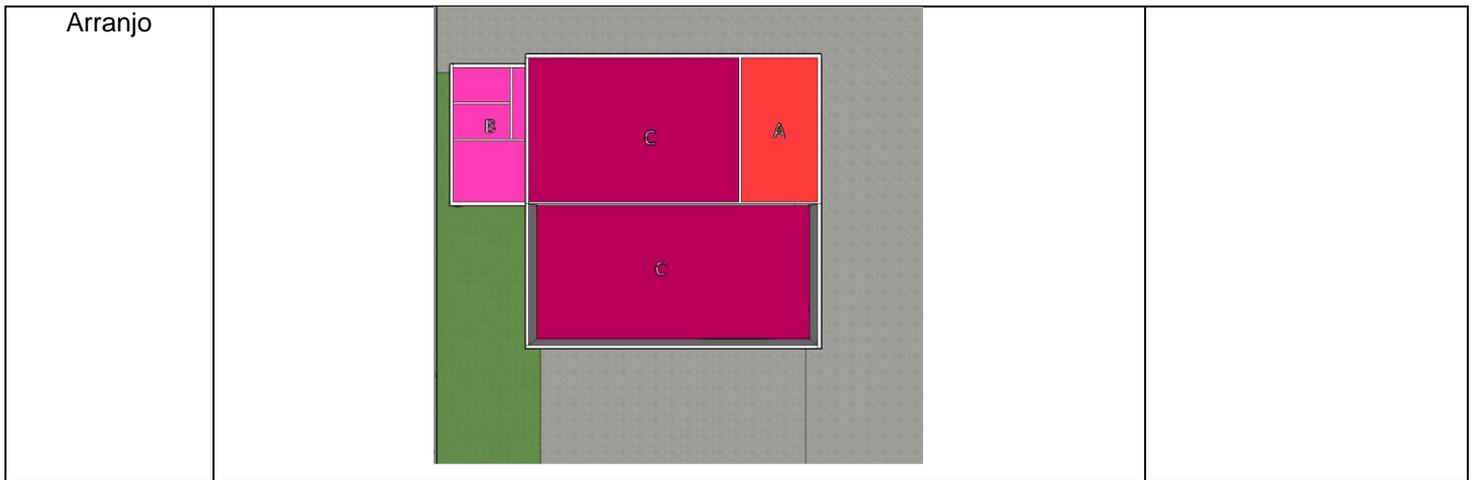
SETOR	PROPOSTA	QTD DE AMBIENTES	PRÉ DIMENSIONAMENTO	PRÉ DIMENS. SETORES (m) <sup>2</sup>
Administrativo	RH	1	24,00m <sup>2</sup>	48,00 m <sup>2</sup>
	Gerente	1	24,00m <sup>2</sup>	
Produção	Estoque não perecível	1	13,50 m <sup>2</sup>	167,35 m <sup>2</sup>
	Estoque perecível	1	11,25m <sup>2</sup>	
	Cozinha de apoio	1	19,31m <sup>2</sup>	
	Cozinha/Produção	1	40,05 m <sup>2</sup>	
	Finalização	1	22,31 m <sup>2</sup>	
	Sala de apoio	1	22,31 m <sup>2</sup>	
	Sala de entrega drive thru	1	7,50 m <sup>2</sup>	
Vendas	Circulação	2	31,12m <sup>2</sup>	307,04 m <sup>2</sup>
	Área de alimentação	1	162,12m <sup>2</sup>	
	Caixa drive thru	1	5,01m <sup>2</sup>	
Serviço	Área de alimentação mezanino	1	139,91m <sup>2</sup>	74,04m <sup>2</sup>
	Sala dos funcionários	1	13,92m <sup>2</sup>	
	Vestiário F	2	9,49m <sup>2</sup>	
	Vestiário M	2	8,96m <sup>2</sup>	
	DML	1	10,23m <sup>2</sup>	
	Lavagem de louças	1	13,50m <sup>2</sup>	
	Higienização	1	10,23m <sup>2</sup>	
	Circulação	1	7,71m <sup>2</sup>	
TOTAL	23		A=596,43m <sup>2</sup>	

Elaborado pela autora, 2020.

#### 4.2. Setorização, Estudo de Formas e Medidas

A confeitaria terá formato de 26,07x20m onde a parte das vendas ocupará maior parte 307,04m<sup>2</sup>, a produção ocupará 167,35m<sup>2</sup>, a parte dos serviços ocupará 74,04m<sup>2</sup>, já a parte administrativa ocupará 48,00m<sup>2</sup>.

Setorização	Administrativo 48,00m <sup>2</sup>	Produção 167,35 m <sup>2</sup>	Vendas 307,04 m <sup>2</sup>	Serviços 74,04 m <sup>2</sup>
Forma				



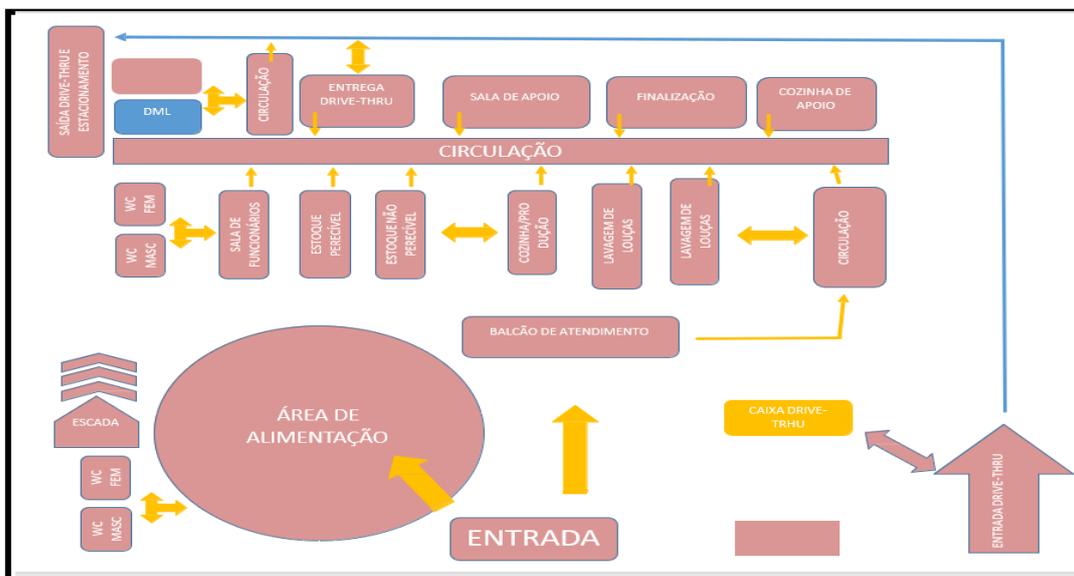
Quadro 05: Setorização, Estudo de Formas e Medidas

Elaborado pela autora, 2020.

### 4.3. Fluxograma

Como pode ser observado na figura 9, o fluxograma foi desenvolvido de maneira que os setores se conectem para facilitar o serviço dos funcionários e a estadia dos clientes.

Figura 9 - Fluxograma



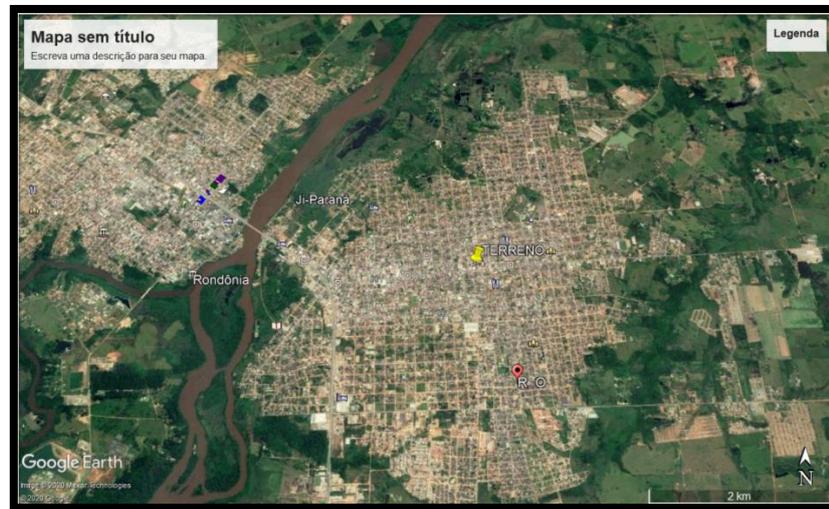
Elaborado pela autora, 2020.

### 4.4. Estudo de Caso de Sítio

O terreno da confeitaria foi escolhido com base em sua localização, apresentando vários pontos benéficos de funcionalidade e logística. Está localizado na cidade de Ji-Paraná, no Estado de Rondônia. O projeto da

Confeitaria com Drive Thru, está sendo desenvolvido com o intuito de atender e facilitar para a população.

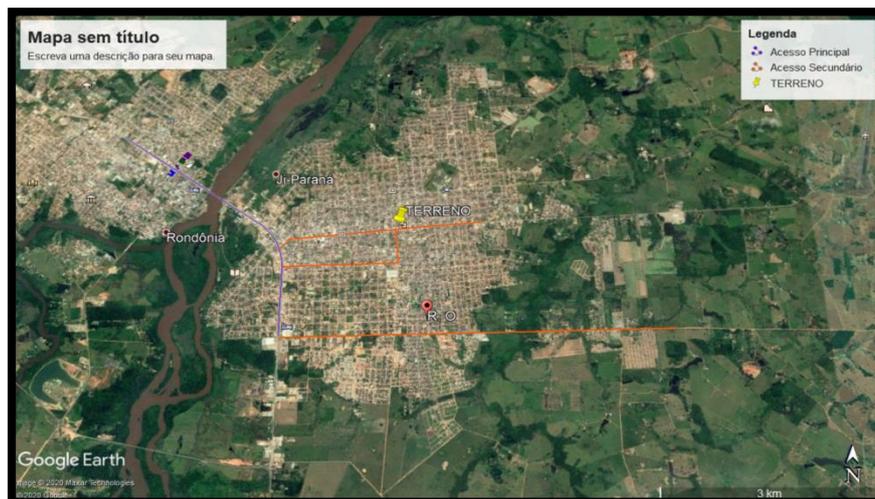
Figura 10 - Mapa da cidade de Ji-Paraná (GOOGLE EARTH, 2020)



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

O terreno escolhido está localizado na AV. Brasil, no bairro Nova Brasília. O principal acesso é a BR e os acessos secundários são a AV. Brasil, a AV Aracaju e a AV Seringueiras, ou pela RO- 472.

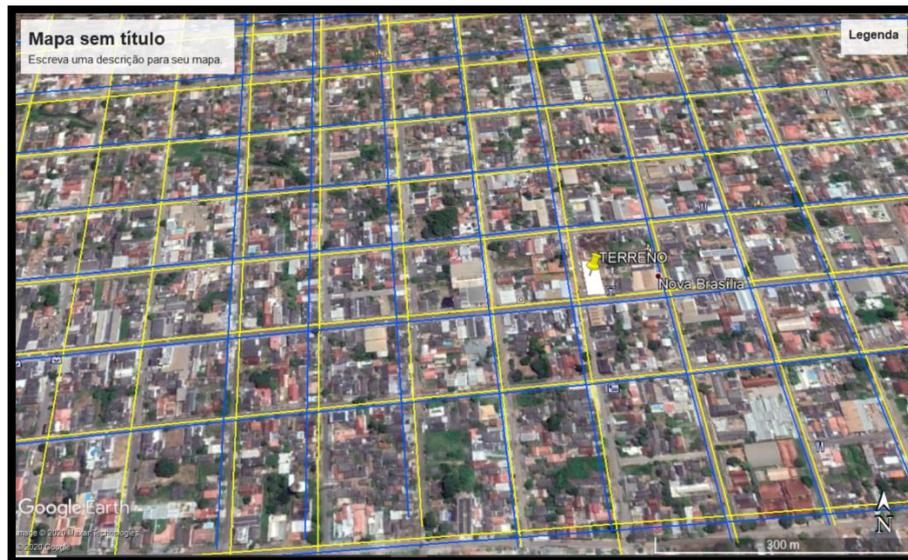
Figura 11 – Delimitação dos Acessos (GOOGLE EARTH, 2020)



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

O bairro é o Nova Brasília, localizado na cidade de Ji-Paraná, possuindo fácil acesso, é dentro do perímetro urbano e possui transporte público.

Figura 12 – Demilitação de Energia e Água (GOOGLE EARTH, 2020)



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Todo o entorno possui rede de energia elétrica e água. Não possui saneamento básico, assim como o restante da cidade.

#### 4.4.1 Características do Terreno

- **Medidas:** O terreno escolhido para a confeitaria é de 37X67,10 com metragem quadrada de 2482,70m<sup>2</sup>.
- **Condições:** Ele é um terreno plano.
- **Ocupação:** O lote escolhido não possui construção e árvores. Ele está um pouco sujo.
- **Infraestrutura:** A área em questão possui pavimentação asfáltica em todas as ruas, possui rede de energia elétrica, abastecimento de água, alguns serviços públicos são encontrados nas redondezas também. As calçadas não possuem rampa de acesso para Portadores de Necessidades Especiais.

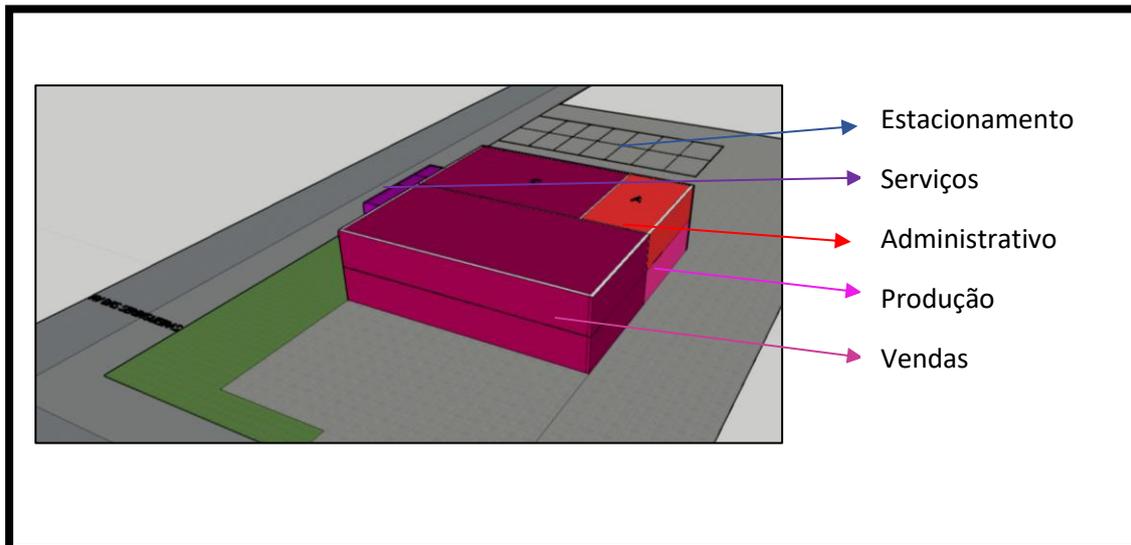
#### 4.5. Volumetria

Após o término do programa de necessidades foi possível programar a volumetria da construção que terá frente para a Av. Brasil e o estacionamento ficará aos fundos da confeitaria, como pode ser observado na figura 12.

O terreno terá duas entradas para carro, uma para o drive-thru e outra para o estacionamento, ambas terão saídas para a Av. das Seringueiras para que o cliente não precise sair para a rua mais movimentada que é a Av. Brasil.

A área do terreno possui 37X67,10m e a construída 26x20m o que garante ao estabelecimento espaços suficientes para um bom funcionamento e conforto, tanto para os clientes, como para o funcionário. Começando pelo estacionamento que terá cerca de 24 (vinte e quatro) vagas para carros e 4 (quatro) vagas para motos. Como pode ser observado na figura 12, o local conterà, ainda, local amplo onde será a produção e lugar espaçoso para ser feito as vendas e onde terá mesas para o cliente.

Figura 13 – Volumetria Proposta



#### 4.5. IMAGENS E PERSPECTIVAS

Figura 14 – Perspectiva da fachada principal



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 15 – Perspectiva da fachada



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 16 – Perspectiva da área de alimentação externa



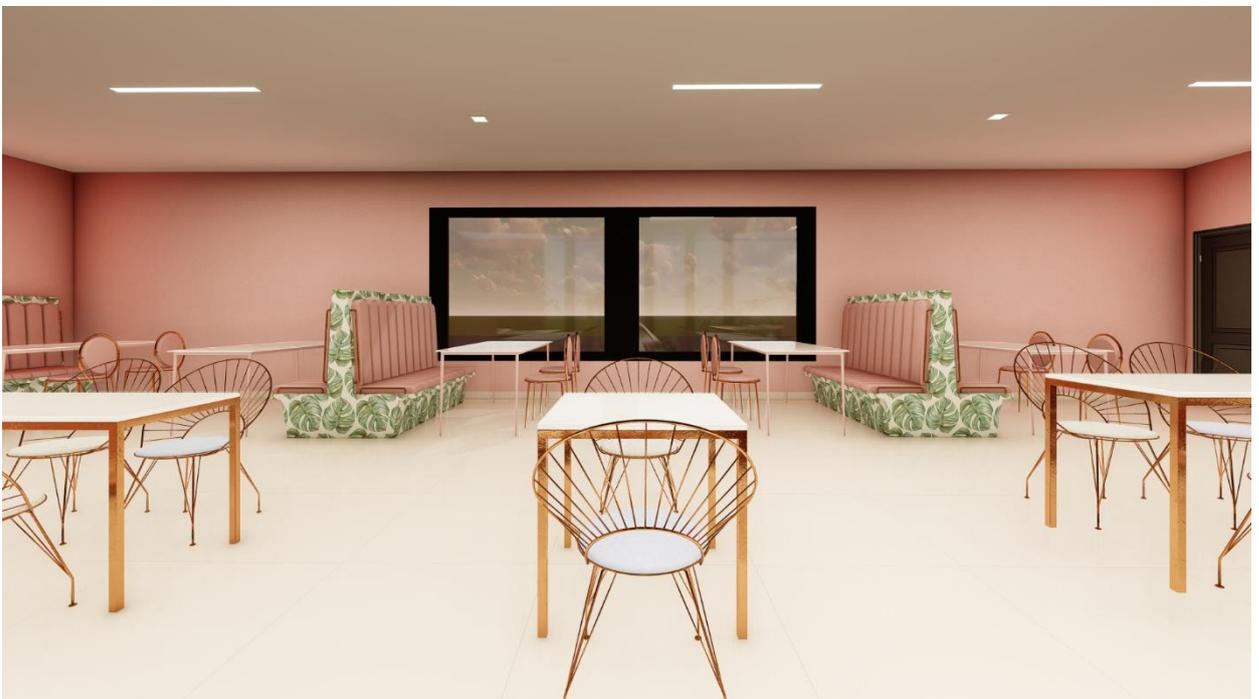
Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 17 – Perspectiva do balcão de atendimento



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 18 – Perspectiva do mezanino



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 19 – Perspectiva do interior da confeitaria



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 20 – Perspectiva do drive thru



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 21 – Perspectiva do drive thru



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 22 – Perspectiva do banheiro feminino



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 23 – Perspectiva da cozinha



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

Figura 24 – Sala de entrega drive thru



Fonte: Elaborado pela autora, 2020.

## 5. CONCLUSÃO

Foi concluído por meio dos métodos de pesquisa utilizados que é viável a implantação de uma Confeitaria com Drive-Thru na cidade de Ji-Paraná-RO, pelos motivos que a cidade além de ser carente nesse meio em comparação com o número de habitantes, terá também aumento na geração de emprego e renda no município.

Em relação à localização, chegou-se à conclusão a implantação será na Av. Brasil esquina com Av. das Seringueiras, o terreno atualmente está vazio, sem nenhuma construção, além de ser bem localizado porque é a principal avenida do segundo distrito do município e de bastante movimento durante todo o dia.

Para melhor atendimento a confeitaria ocupará um terreno medindo trinta e sete metros por sessenta e sete metros e dez centímetros essa área contemplará desde o estacionamento, passando pelo drive-thru até chegar na confeitaria que terá área construída de quatrocentos e sessenta e dois metros e sete centímetros.

Em relação à confeitaria, o cliente terá um amplo local para fazer refeições no local e os funcionários terão um ambiente apropriado para colocar o uniforme e seguir para o trabalho, bem como grande cozinha e o estoque de matérias ficará próximo para facilitar o serviço de reposição.

Através do estudo realizado, verificou-se ainda a carência de um serviço que facilite a compra de alimentos prontos para consumo e para sanar isso utilizou-se do Drive-thru, onde o cliente chega, pede, paga e já vai embora com o alimento, tendo em vista que muitas pessoas não têm tempo.

Por fim, foi feito também o estudo do sistema construtivo inovador em ICF, sistema que possui grande aprovação internacional e existe a mais de cinquenta anos. E com o programa de necessidades definido, o sistema encaixou perfeitamente para que seja feita uma construção mais rápida, ecológica o que melhorará tanto para os funcionários quanto para os clientes, pois terá melhor

conforto termoacústico, isso sem esquecer da implantação dos meios de acessibilidade.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. **Protocolo das Ações de Vigilância Sanitária**. 2007. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33856/419800/Protocolo%2Bdas%2BAcoes%2Bde%2BVigilancia%2BSanitaria.pdf/222305a0-0821-41a6-81b7-cb87fa07b583?version=1.0>. Acesso em: 20 mar. 2020.

ARAUJO, Denise. **Uma Breve História dos Doces: no Brasil**. [S. l.], 24 set. 2011. Disponível em: <https://www.letrassaborosas.com.br/2011/09/uma-breve-historia-dos-doces-no-brasil.html>. Acesso em: 12 mar. 2020.

ARCHDAILY. **Confeitaria À La Folie**: 2015. Disponível em: [https://www.archdaily.com.br/br/764301/confeitaria-a-la-folie-atelier-moderno-plus-anne-sophie-goneau?ad\\_source=search&ad\\_medium=search\\_result\\_all](https://www.archdaily.com.br/br/764301/confeitaria-a-la-folie-atelier-moderno-plus-anne-sophie-goneau?ad_source=search&ad_medium=search_result_all). Acesso em: 8 mar. 2020.

ARCHDAILY. **Confeitaria Nanan**: 2018. Disponível em: [https://www.archdaily.com.br/br/887701/confeitaria-nanan-buctudio?ad\\_source=search&ad\\_medium=search\\_result\\_all](https://www.archdaily.com.br/br/887701/confeitaria-nanan-buctudio?ad_source=search&ad_medium=search_result_all). Acesso em: 7 mar. 2020.

ARCHDAILY. **Confeitaria Pomme Sucre**: 2012. Disponível em: [https://www.archdaily.com.br/br/01-49053/confeitaria-pomme-sucre-francesc-rife-studio?ad\\_source=search&ad\\_medium=search\\_result\\_all](https://www.archdaily.com.br/br/01-49053/confeitaria-pomme-sucre-francesc-rife-studio?ad_source=search&ad_medium=search_result_all). Acesso em: 8 mar. 2020.

ARCHDAILY. **Confeitaria Tetê**: 2017. Disponível em: [https://www.archdaily.com.br/br/881866/confeitaria-tete-caracho-arquitetos?ad\\_source=search&ad\\_medium=search\\_result\\_all](https://www.archdaily.com.br/br/881866/confeitaria-tete-caracho-arquitetos?ad_source=search&ad_medium=search_result_all). Acesso em: 7 mar. 2020.

ARCHDAILY. **Fioca Confeitaria**: 2019. Disponível em: [https://www.archdaily.com.br/br/917943/fioca-confeitaria-zemel-plus-arquitetos-plus-chalabi-arquitetos?ad\\_source=search&ad\\_medium=search\\_result\\_all](https://www.archdaily.com.br/br/917943/fioca-confeitaria-zemel-plus-arquitetos-plus-chalabi-arquitetos?ad_source=search&ad_medium=search_result_all). Acesso em: 7 mar. 2020.

ARCHDAILY. **Lale Café e Doceria**: 2014. Disponível em: [https://www.archdaily.com.br/br/01-183022/lale-cafe-e-doceria-slash-vmf-arquitetos?ad\\_source=search&ad\\_medium=search\\_result\\_all](https://www.archdaily.com.br/br/01-183022/lale-cafe-e-doceria-slash-vmf-arquitetos?ad_source=search&ad_medium=search_result_all). Acesso em: 7 mar. 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). **NBR 9050:2015**: Acessibilidade de pessoas portadoras de deficiência e edificação, espaço mobiliário e equipamentos urbanos.. 2015. Disponível em: <http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/pfdc/institucional/grupos-de>

trabalho/inclusao-pessoas-deficiencia/atuacao/legislacao/docs/norma-abnt-NBR-9050.pdf/view. Acesso em: 20 mar. 2020.

BARBOSA, Carina. **Desafios da Confeitaria**. 31 ago. 2015. Disponível em: <https://prazeresdamesa.uol.com.br/noticias/confeiteiro-diego-lozano-conta-sua-historia/>. Acesso em: 15 mar. 2020. BARION, Angeli. **Confeitaria no Brasil**. [S. l.], 10 maio 2017. Disponível em: <https://www.confeitariadolceangeli.com/confeitaria-no-brasil>. Acesso em: 12 mar. 2020.

CASIMIRO, Giovanna. **A História da Confeitaria: Internacional**. [S. l.], 10 fev. 2018. Disponível em: <https://www.daninoce.com.br/gastronomia/sobre-tudo-e-sobre-o-nada/a-historia-da-confeitaria/>. Acesso em: 8 mar. 2020.

CORPO DE BOMBEIROS. **Instrução Técnica nº01/2017**. Disponível em: [https://www.cbm.ro.gov.br/images/DAT/2018-IT/IT\\_n\\_01\\_-\\_PROCEDIMENTOS\\_ADMINISTRATIVOS\\_-\\_ANEXO\\_A\\_-\\_Junho\\_2019.pdf](https://www.cbm.ro.gov.br/images/DAT/2018-IT/IT_n_01_-_PROCEDIMENTOS_ADMINISTRATIVOS_-_ANEXO_A_-_Junho_2019.pdf). Acesso em: 20 mar. 2020.

GARBIN, Marcia. **História da Confeitaria: Internacional**. [S. l.], 9 nov. 2017. Disponível em: <https://gelatologia.com/2017/11/09/a-historia-da-confeitaria/>. Acesso em: 8 mar. 2020.

GODOY, Arilda. **Estudo de Caso**. 1995. Disponível em: <http://pead2tcc00257202.pbworks.com/w/file/fetch/133126980/Pesquisa%20qualitativa%20Texto%20geral.pdf>. Acesso em: 19 mar. 2020.

GODOY, Arilda. **Pesquisa Qualitativa**. 1995. Disponível em: <http://pead2tcc00257202.pbworks.com/w/file/fetch/133126980/Pesquisa%20qualitativa%20Texto%20geral.pdf>. Acesso em: 19 mar. 2020.

JI-PARANÁ. **Código de Obras Lei nº1866**. 1979. Disponível em: <https://www.docsity.com/pt/codigo-de-obras-de-ji-parana-ro/5294250/>. Acesso em: 20 mar. 2020.

JI-PARANÁ. **Plano Diretor Lei nº3130**. 2017. Disponível em: <https://www.domjp.com.br/pdf/2017-12-27.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2020.

JUSTO, Fabiana. **A História da Confeitaria: no Brasil**. [S. l.], 10 jul. 2015. Disponível em: <https://jeonline.com.br/coluna/1112/a-confeitaria-no-brasil>. Acesso em: 13 mar. 2020. GARBIN, Marcia. **A História da Confeitaria: no Brasil**. [S. l.], 14 nov. 2017. Disponível em: <https://gelatologia.com/2017/11/14/historia-da-confeitaria-brasil/>. Acesso em: 13 mar. 2020.

MEDEIROS, Liliane. **Como Nasceu a Confeitaria?**. [S. l.], 22 fev. 2019. Disponível em: <https://blogformasecia.com.br/2019/02/22/como-nasceu-a-confeitaria/>. Acesso em: 8 mar. 2020.

MINAYO, Ana. **Pesquisa Qualitativa**. [2001]. Disponível em: [http://www.faed.udesc.br/arquivos/id\\_submenu/1428/minayo\\_\\_2001.pdf](http://www.faed.udesc.br/arquivos/id_submenu/1428/minayo__2001.pdf). Acesso em: 19 mar. 2020.

NOVAIS, Jeanne. **História da Confeitaria**: Internacional. [S. l.], 30 dez. 2015. Disponível em: <https://jeannenovais.com.br/historia-da-confeitaria/>. Acesso em: 8 mar. 2020.

OLIVEIRA, Rachel. **Confeitarias em Buenos Aires**. 2018. Disponível em: <https://aguiarbuenosaires.com/confeitaria-em-buenos-aires/>. Acesso em: 16 mar. 2020.

ORÇATI, Marcello. **Sistema Construtivo ICF**. 20 out. 2016. Disponível em: <https://www.linkedin.com/pulse/icf-sistema-de-f%C3%B4rmulas-termoac%C3%A7asticas-eps-para-paredes-or%C3%A7ati>. Acesso em: 2 abr. 2020.

PRODANOV, Cleber; FREITAS, Ernani. **Método Dedutivo**. 2013. Disponível em: <http://www.feevale.br/Comum/midias/8807f05a-14d0-4d5b-b1ad-1538f3aef538/E-book%20Metodologia%20do%20Trabalho%20Cientifico.pdf>. Acesso em: 19 mar. 2020.

QUATROCCHI, Fernanda. **O Mercado da Confeitaria**. 12 maio 2017. Disponível em: <http://www.fegourmet.com.br/o-mercado-da-confeitaria-cresce-saiba-como-crescer-com-ele/>. Acesso em: 15 mar. 2020.

ROLLEMBERG, Marcio. **Doces dos Canadenses**. 2 mar. 2012. Disponível em: <https://oicanada.com.br/20153/as-tortas-que-os-canadenses-adoram/>. Acesso em: 15 mar. 2020.

SERRA, Ana. **Desafios da Confeitaria**. 13 ago. 2015. Disponível em: <https://www.purebreak.com.br/noticias/profissao-conheca-os-desafios-e-realizacoes-de-um-profissional-da-area-de-gastronomia/17436>. Acesso em: 15 mar. 2020.

SEVERINO, Antônio. **Método Dedutivo**. 2007. Disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3480016/mod\\_label/intro/SEVERINO\\_Metodologia\\_do\\_Trabalho\\_Cientifico\\_2007.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3480016/mod_label/intro/SEVERINO_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico_2007.pdf). Acesso em: 19 mar. 2020.

TRINDADE, Maria. **A História da Confeitaria no Brasil**. [S. l.], 2 ago. 2019. Disponível em: <https://mariaconfeitariaonline.com.br/2019/08/02/a-historia-da-confeitaria-no-brasil/>. Acesso em: 10 mar. 2020. DIAS, Kadu. **História da Lenôtre**. 10 set. 2009. Disponível em: <http://mundodasmarcas.blogspot.com/2009/09/lenotre.html>. Acesso em: 20 mar. 2020.

YIN, Robert. **Estudo de Caso**. 2001. Disponível em: <http://www.feevale.br/Comum/midias/8807f05a-14d0-4d5b-b1ad-1538f3aef538/E-book%20Metodologia%20do%20Trabalho%20Cientifico.pdf>. Acesso em: 19 mar. 2020.