

**ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CURSO****ATA Nº 13 / 13 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM  
ARQUITETURA E URBANISMO**

Ao(s) 21 dia(s) do mês de NOVEMBRO de 2023, às 19H20 horas, reuniram-se em Banca, sob presidência do(a) primeiro(a), o(a) Professor(a) NATALIA COSTA DOS SANTOS, Orientador(a), e os(as) Professores(as) RENAN DOS SANTOS PEREIRA e JAQUELINE DA SILVA ALENCAR, avaliadores, para comporem Banca Examinadora de Trabalho de Curso intitulado IMPLANTAÇÃO DE RESTAURANTE POPULAR BIOFÍLIFO EM JI-PARANÁ. Após arguições e apreciação sobre o trabalho, foi atribuída nota 9,8, considerando-se (  ) **APROVADO** - (  ) **REPROVADO**, com as seguintes NOTAS parciais:

Avaliação escrita: Média 9,6Avaliação oral (defesa): Média 10Média final: 9,8

**Considerações da banca:** verificar compatibilidade da cota da parte saída posterior em todas as plantas, fachadas laterais.

A nota obtida em banca será validada e consignada mediante a entrega definitiva do TC, nos termos do Art. 17, §14 do Regulamento de TC em Arquitetura e Urbanismo.

Ji-Paraná, 21 de NOVEMBRO 2023.

Thais Carvalho da Mota  
Assinatura Orientando(a)

Natalia Costa dos Santos  
Assinatura do(a) orientador(a)

## LICENÇA DE ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO NÃO EXCLUSIVA

**Autor(a) 1:** Thais Carvalho de Moraes

**RG.:** 1242520 **CPF:** 022.306.462-90 **E-mail:** thaiscarvalho00.m@hotmail.com

**Autor(a) 2:** \_\_\_\_\_

**RG.:** \_\_\_\_\_ **CPF:** \_\_\_\_\_ **E-mail:** \_\_\_\_\_

**Orientador(a):** Natalia Costa dos Santos

**Curso:** Arquitetura e Urbanismo **Mês/Ano:** 12/2023

**Título do trabalho:** Implantação de Restaurante Popular Biofílico em Ji-Paraná

### TERMO DE DECLARAÇÃO

Declara que o documento entregue é seu trabalho original e que detém a legitimidade de conceder os direitos contidos nesta licença. Declara também que a entrega do documento não infringe, tanto quanto lhe é possível saber, os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade. Declara que, se o documento entregue contém material do qual não detém os direitos de autor, obteve autorização do detentor dos direitos de autor para conceder ao Centro Educacional São Lucas Ji-Paraná – UniSL os direitos requeridos por esta licença, e que esse material cujos direitos são de terceiros está claramente identificado e reconhecido no texto ou conteúdo do documento entregue. Se o documento entregue é baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Centro Educacional São Lucas, declara que cumpriu todas as obrigações exigidas pelo respectivo contrato ou acordo.

### TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Na qualidade de titular dos direitos de autor do conteúdo supracitado, autorizo que a Biblioteca Santa Bárbara do Centro Educacional São Lucas Ji-Paraná possa converter e disponibilizar gratuitamente em seu repositório institucional a obra em formato eletrônico de acordo com a licença pública *Creative Commons CC BY-NC-ND*; que pode manter mais de uma cópia da obra depositada para fins de segurança, back-up e/ou preservação. A obra continua protegida por Direito Autoral e/ou por outras leis aplicáveis. Qualquer uso da obra que não o autorizado sob esta licença ou pela legislação autoral é proibido.

Ji-Paraná, 01 de Dezembro de 2023.



Assinatura Autor(a) ou Detentor dos  
Direitos Autorais

**SÃO LUCAS**  
J I - P A R A N Á • R O

**Afya**

**THAIS CARVALHO DE MORAIS**

**IMPLANTAÇÃO DE RESTAURANTE POPULAR BIOFÍLICO EM JI-PARANÁ**

Ji-Paraná

2023

**THAIS CARVALHO DE MORAIS**

**IMPLANTAÇÃO DE RESTAURANTE POPULAR BIOFÍLICO EM JI-PARANÁ**

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. Natalia Costa dos Santos.

Ji-Paraná  
2023

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

M828i

Morais, Thais Carvalho de.

Implantação de restaurante popular biofílico em Ji-Paraná. /  
Thais Carvalho de Moraes. – Ji-Paraná, 2023.  
34 p.: il.

Projeto de Pesquisa (bacharel em Arquitetura e Urbanismo)  
– Centro Universitário São Lucas, Ji-Paraná, 2023.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Esp. Natália Costa dos Santos

1. Restaurante-popular. 2. Arquitetura-biofílica. 3. Baixa-  
renda. 4. Acolhimento. 5. Acessibilidade. 6. Qualidade-alimentar.  
I. Santos, Natália Costa dos. II. Título.

CDU 72.012.1:640432(811.1)

# IMPLANTAÇÃO DE RESTAURANTE POPULAR BIOFÍLICO EM JI-PARANÁ

Thais Carvalho de Morais<sup>1</sup>

Natalia Costa dos Santos<sup>2</sup>

**RESUMO:** O presente artigo propõe a criação de um restaurante popular biofílico na cidade de Ji-Paraná, oferecendo refeições de qualidade a preços acessíveis, com um ambiente agradável para os clientes e funcionários, fortalecendo a economia local e reduzindo a insegurança alimentar. O projeto arquitetônico do restaurante popular será desenvolvido levando em consideração estudos de projetos similares e valorizando materiais locais, ressaltando a beleza da paisagem natural da região. Foi realizado um estudo de caso utilizando o método dedutivo e a abordagem da pesquisa qualitativa, a fim de atender as necessidades dos trabalhadores, estudantes, pessoas de baixa renda ou em situação de rua. O conceito busca transmitir a mensagem de acolhimento, cuidado e inclusão de forma acessível por meio da arquitetura do restaurante popular.

**Palavra-chave:** restaurante-popular; arquitetura-biofílica; baixa-renda; acolhimento; acessibilidade; qualidade-alimentar;

## IMPLEMENTATION OF POPULAR BIOPHILIC RESTAURANT IN JI-PARANÁ

**ABSTRACT:** This article proposes the creation of a popular biophilic restaurant in the city of Ji-Paraná, offering quality meals at affordable prices, with a pleasant environment for customers and employees, strengthening the local economy and reducing food insecurity. The architectural design of the popular restaurant will be developed taking into account studies of similar projects and valuing local materials, highlighting the beauty of the region's natural landscape. A case study was carried out using the deductive method and the qualitative research approach, in order to meet the needs of workers, students, low-income or homeless people. The concept seeks to convey the message of welcome, care and inclusion in an accessible way through the architecture of the popular restaurant.

**Keyword:** Popular-Restaurant; Architecture-Biophilic; Low-income; Accessibility; Reception; Food-Quality;

---

<sup>1</sup> Graduanda em Arquitetura e Urbanismo no Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2023. E-mail: thaiscarvalho00.m@hotmail.com.

<sup>2</sup> Professora Especialista e Coordenadora do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2023. E-mail: natalia.costa@saolucasjiparana.edu.br

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>8</b>
<b>2. TEORIA DE BASE .....</b>	<b>9</b>
2.1 História e evolução.....	9
2.2. Opiniões de autores selecionados .....	11
2.2.1. Autores internacionais .....	11
2.2.2 Autores nacionais .....	11
2.3. Legislação.....	12
2.3.1. Federal.....	12
2.3.2. Estadual.....	12
2.3.3. Municipal.....	13
2.3.4 Normas técnicas .....	13
2.4. Referências arquitetônicas.....	14
2.4.1 Internacional .....	14
2.4.2 Nacional.....	15
<b>3. METODOLOGIA.....</b>	<b>17</b>
3.1 Pesquisa .....	17
3.2. Método .....	18
3.3. Procedimento .....	18
<b>4. ESTUDOS PRELIMINARES DO PROJETO .....</b>	<b>19</b>
4.1 Conceito.....	19
4.2 Partido arquitetônico .....	19
4.3 Materiais e métodos.....	20
4.3.1 Materiais .....	20
4.3.2. Tecnologias .....	21
4.3.3 Vegetação.....	21
4.4 Programa de necessidades do referencial arquitetônico .....	21
4.4.1 Programa de necessidade .....	23
4.4.2 Organograma.....	24
4.4.2.1 Fluxograma .....	27
4.4.3 Setorização e plano de massas.....	27
4.5 Estudo de sítio .....	28
<b>5. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>31</b>
<b>6. REFERÊNCIAS .....</b>	<b>32</b>

## FIGURAS

Figura 1 - Eixos articuladores da estratégia Fome Zero.....	10
Figura 2 - Restaurante Wood Court – vista externa .....	14
Figura 3 - Restaurante Wood Court vista interna .....	14
Figura 4 - Restaurant Ilforno, vista fachada .....	15
Figura 5 – Restaurant Ilforno, vista interna .....	15
Figura 7 - Refeitório canuanã, vista externa .....	16
Figura 6 - Refeitório canuanã, vista interna .....	16
Figura 8 - Restaurante Cebicheria, vista fachada .....	17
Figura 9 - - Restaurante Cebicheria, vista interna .....	17
Figura 10 - Modelo do projeto .....	19
Figura 11 – Piso Vinílico.....	20
Figura 12 – Piso Epóxi .....	20
Figura 13 - Organograma – Setor Refeitório .....	25
Figura 14 – Organograma - Cozinha.....	25
Figura 15 - Organograma – Setor Recepção, pré-higienização .....	26
Figura 16 - Organograma – Setor Complementares .....	26
Figura 17 - Fluxograma .....	27
Figura 18 - Setorização em volumetria.....	28
Figura 19 – Mapa Ji-Paraná.....	29
Figura 20 – Terreno lote 02-B .....	29
Figura 21 – Terreno Imagem Panorâmica.....	30
Figura 22 – Terreno .....	30
Figura 23 – Estudo Solar - 16 horas.....	30

## TABELA

Tabela 1 – Programa de Necessidades das obras referenciais .....	22
Tabela 2 – Programa de Necessidades .....	23

## 1. INTRODUÇÃO

O rápido desenvolvimento da cidade de Ji-Paraná tem conduzido trabalhadores e estudantes a procurar alternativas de refeições fora de casa, frequentemente trocando uma alimentação saudável por lanches rápidos. Devido à distância ou limitações financeiras, é frequente que as pessoas residam distante de seus locais de trabalho, o que dificulta a preparação de refeições adequadas em suas rotinas. Como consequência, optam por refeições prontas, que geralmente não satisfazem os requisitos de uma dieta equilibrada.

Infelizmente, a cidade ainda carece de um local que ofereça comida acessível em um ambiente projetado especialmente para atender a essas necessidades. Ainda que haja diversas opções de restaurantes e lanchonetes espalhados pela cidade, muitos deles não são apropriados para aqueles que buscam refeições mais econômicas, com opções de qualidade e em um ambiente voltado para o bem-estar do cliente. Isso levanta a seguinte indagação: como suprir a demanda por alimentação popular de forma acessível e acolhedora para os estudantes e trabalhadores de Ji-Paraná?

De acordo com o Manual de Restaurante Popular do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (2014), os restaurantes populares devem ser localizados em áreas de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como regiões centrais da cidade, próximas a meios de transporte público e/ou em áreas com alta densidade populacional de baixa renda. Além disso, tais estabelecimentos devem ser acessíveis para que os usuários não precisem usar transporte para almoçar.

Com base nessas informações, foi identificada a necessidade de implantar um Restaurante Popular no Bairro Jardim dos migrantes, especificamente na esquina da Avenida Monte Castelo com a Rua Rio Amazonas, onde há uma grande concentração de pessoas.

Este projeto propõe a implantação de um restaurante popular biofílico nesse local, oferecendo refeições de qualidade a preços acessíveis para pessoas de diferentes classes sociais, fortalecendo a economia local e reduzindo o número de pessoas em situação de insegurança alimentar. O objetivo é proporcionar não apenas alimentação de qualidade, mas também um ambiente

agradável para os clientes e funcionários, incorporando elementos naturais em seu design, decoração e cardápio.

Para alcançar esse objetivo, será feita uma reflexão sobre as problemáticas relacionadas à alimentação na sociedade atual, utilizando estudos de projetos similares que possam contribuir para o desenvolvimento do projeto arquitetônico do restaurante popular. Serão valorizados materiais locais como princípio construtivo, destacando a paisagem natural da região. Dessa forma, o resultado será um projeto arquitetônico completo para o restaurante popular.

## **2. TEORIA DE BASE**

### **2.1 HISTÓRIA E EVOLUÇÃO**

As primeiras ocorrências de restaurantes populares são difíceis de identificar. Ao longo da história, as sociedades invariavelmente reconheceram a obrigação moral de alimentar os famintos.

Benjamin Thompson, também conhecido como Conde Rumford, desenvolveu um sistema de alimentação barata e nutritiva para crianças famintas na Alemanha em 1790. Ele fundou o Instituto das Pessoas Pobres em Munique, onde os pobres faziam roupas para o exército em troca de comida e roupas. Ele alimentava as famílias com sopa de batata, cevada e ervilha. Seus programas se espalharam pela Europa, alimentando cerca de 60.000 pessoas diariamente apenas em Londres (RUMBLE, 2009).

Nos anos 1940, a fome era vista no Brasil como algo inevitável, visto que se acreditava que a sua ocorrência era causada por instabilidades climáticas que afetavam a capacidade do país em produzir alimentos. No entanto, ao longo dos anos, essa explicação perdeu credibilidade à medida que o processo de industrialização e urbanização se tornou mais eficaz (BELIK; SILVA; TAKAGI, 2001).

Durante esse período, com a migração da população rural para as cidades em busca de trabalho, tornou-se evidente que a fome se tornava cada vez mais grave devido à extrema pobreza dessas populações, que sofriam com desnutrição e flagelo social em suas vidas (CERRI; SANTOS, 2002).

Assim, criou-se o SAPS (Serviço de Alimentação da Previdência Social), criado em 5 de agosto 1940 pelo governo de Getúlio Vargas, para oferecer refeições a preços baixos às classes trabalhadoras. Além disso, o programa também tinha uma função educativa, ensinando sobre a importância de uma alimentação saudável e balanceada. O objetivo era melhorar as condições de vida e alimentação dos trabalhadores brasileiros e suas famílias, com a ideia de que uma alimentação adequada poderia melhorar o desempenho no trabalho (GOBATO; PANIGASSI; VILLALBA, 2010).

Em 2000, o governo do estado de São Paulo se uniu à Secretaria de Agricultura e Abastecimento para criar o programa de restaurante popular "Bom Prato". Esse programa tinha como meta fornecer refeições de qualidade, variadas e acessíveis para a população de baixa renda. É importante notar que, no caso de crianças com menos de seis anos, o governo cobria integralmente o custo das refeições (GOBATO; PANIGASSI; VILLALBA, 2010).

Em 2003, o programa Fome Zero foi criado pelo Chefe do Executivo com o propósito de combater a fome no Brasil e estabelecer medidas para assegurar a segurança alimentar e nutricional do país. As ações do programa visavam facilitar o acesso aos alimentos, incrementar a geração de renda, fortalecer a agricultura familiar e fomentar a participação, mobilização e controle social (GOBATO; PANIGASSI; VILLALBA,2010). (FIG. 1)

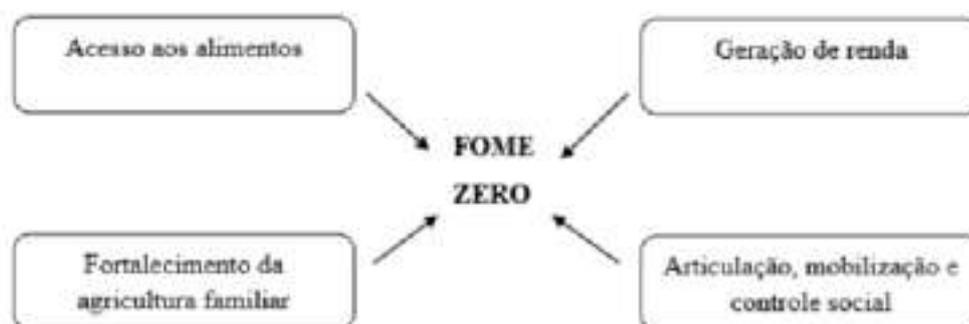


Figura 1 - Eixos articuladores da estratégia Fome Zero  
(Fonte: Carrijo 2013).

Hoje em dia, o Programa Restaurante Popular é uma das iniciativas que fazem parte das ações do Fome Zero, cujo objetivo principal é promover a inclusão social no país por meio da criação de novos restaurantes e

modernização dos já existentes. Em muitas cidades, a gestão desses restaurantes fica a cargo das autoridades municipais, e a maioria das refeições oferecidas têm o custo de apenas R\$1,00, sendo servidas em locais apropriados e cuidadosamente monitorados para garantir a segurança alimentar de todos os usuários (CARRIJO, 2013).

## **2.2. OPINIÕES DE AUTORES SELECIONADOS**

### **2.2.1. AUTORES INTERNACIONAIS**

Nos Estados Unidos, programas não monetários, como os programas de subsídios alimentares, são essenciais para o sistema de seguridade social destinado a pessoas de baixa renda. Porém, para países com sistemas de seguridade social específicos, os resultados desses programas podem variar. O impacto pode depender se eles reduzem benefícios ou renda existentes ou representam um investimento adicional para melhorar o estado de saúde da população ou reduzir as desigualdades (BLACK, 2012).

O Restaurante Popular, com uma apresentação atraente, é um lugar que não apenas conforta o corpo, mas também o espírito, dignificando as pessoas de baixa renda. Além disso, oferece a oportunidade de divulgar conhecimentos práticos sobre alimentação saudável na comunidade, o que é uma ferramenta muito eficaz para amenizar os efeitos do alto custo dos alimentos (ANDRADE, 2016).

### **2.2.2 AUTORES NACIONAIS**

Importa destacar que, apesar dos obstáculos, o programa dos restaurantes populares reúne relevantes aspectos que o credencia como uma política social efetiva, ao se inserir em uma realidade concreta que busca atender uma necessidade humana, social e imediata. Está voltado para o interesse comum, e não individual e privado, sendo de fácil acesso e universal, sem

mecanismos ou critérios de focalização. Tem como perspectiva a concretização de um direito e a proteção social (PADRÃO; AGUIAR, 2018).

Para facilitar o acesso aos restaurantes populares e garantir sua importância na oferta de alimentação saudável e acessível, é necessário que esses locais sejam estrategicamente localizados em áreas de grande fluxo de pessoas, próximos a estações de trem, pontos de ônibus ou locais com aglomerações de populações carentes (BRASIL, 2004).

## **2.3. LEGISLAÇÃO**

Para viabilizar o desenvolvimento do projeto em pauta, é imprescindível contar com as legislações e normativas relevantes ao assunto, dentre as quais destacam-se as principais abaixo elencadas.

### **2.3.1. FEDERAL**

#### **Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006.**

Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), com o objetivo de assegurar o direito humano à alimentação adequada e saudável para todos os brasileiros. (BRASIL, 2006).

### **2.3.2. ESTADUAL**

#### **Lei nº 3.924/2016 do Estado de Rondônia – CBMRO**

A Lei nº 3.924/2016 regula as normas e diretrizes do funcionamento e das atribuições do Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Rondônia (CBM-RO), garantindo sua efetividade e eficiência nas situações de emergência, como incêndios, desastres naturais e acidentes (RONDÔNIA, 2016).

### **2.3.3. MUNICIPAL**

#### **Código de obras -Lei nº 18 / 1983**

Para que as edificações sejam realizadas em conformidade com as normas do município de Ji-Paraná, é essencial observar as exigências presentes no Código de Obras instituído pela Lei nº 18/1983. Esse código estabelece medidas mínimas para garantir a utilização adequada de escadas e rampas, promovendo a segurança e a eficácia das construções. (JI-PARANÁ, 1983).

#### **Plano Diretor - Lei nº3464/2021**

O Plano Diretor de Ji-Paraná estabelece diretrizes para o ordenamento territorial específico em relação ao zoneamento, ocupação do solo, coeficiente de aproveitamento, recuos, taxa de ocupação e vagas de estacionamento. (JI-PARANÁ b, 2021).

### **2.3.4 NORMAS TÉCNICAS**

#### **NBR 9050:2020**

A presente norma estabelece diretrizes técnicas e critérios para garantir a acessibilidade no ambiente urbano e rural, bem como em edificações, por meio de projetos, construções, instalações e adaptações que atendam às necessidades das pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. (ABNT, 2020)

#### **NBR 15.635:2015**

A Norma 15.635/2015 possui abrangência restrita ao setor de serviços alimentares e tem como objetivo garantir a higiene e eficiência operacional nessa categoria. (ABNT, 2015).

## 2.4. REFERÊNCIAS ARQUITETÔNICAS

Com o objetivo de embasar a elaboração do projeto, foram utilizadas como referência determinadas construções com enfoque na área comercial.

### 2.4.1 INTERNACIONAL

#### 2.4.1.1 RESTAURANTE WOOD COURT / INS ILARIA NAVA STUDIO

O restaurante em Cesate, Itália, foi projetado pelo INS Ilaria Nava Studio, possui uma área de 1580 m<sup>2</sup> e foi construído em 2018. Tem um espaço arquitetônico com diagonais surpreendentes que dividem o espaço, permitindo que a área central exposta ao sul se abra para a natureza. O edifício serve para proteger a natureza e incentivar o visitante a se conectar com ela, com um deck de madeira que serve como palco para a vegetação. Os espaços externos aumentam a relação entre o homem e a natureza, usando madeira projetada e um sistema de cobertura organizado em planos cruzados, também presente no interior do restaurante (ARCHDAILY, 2020).



Figura 2 - Restaurante Wood Court – vista externa (FONTE: ARCHDAILY 2020)



Figura 3 - Restaurante Wood Court vista interna (FONTE: ARCHDAILY 2020)

Um dos elementos valiosos do edifício é o projeto estrutural desafiador, que inclui um telhado inclinado com planos cruzados e vãos de 20 metros. Essa solução cria um espaço interno único e fachadas de vidro sob a varanda. No

pátio externo, as grandes portas fixas e deslizantes permitem a entrada de uma luz ininterrupta de 9 metros, unificando o interior e exterior em um espaço sensorial extraordinário (ARCHDAILY, 2020).

#### **2.4.1.2 RESTAURANT ILFORNO / PLASMA DISEÑO**

O projeto de restaurantes e bares em Medellín, Colômbia, foi realizado pelos arquitetos Llano Arquitectos e PLASMA NODO em conjunto possuem uma área de 600 m<sup>2</sup> e foi concluído em 2013. A composição do espaço apresenta estruturas e tubulações expostas, além de materiais como madeira recuperada, concreto e aço em suas formas mais puras (ARCHDAILY, 2013).



Figura 4 - Restaurant Ilforno, vista fachada  
(FONTE: ARCHDAILY 2013)



Figura 5 – Restaurant Ilforno, vista interna  
(FONTE: ARCHDAILY 2013)

Com iluminação, cores e vegetação rítmicas, a ideia é realçar a beleza das imperfeições e nobreza dos materiais, tornando o espaço funcional e de fácil manutenção e reciclagem (ARCHDAILY, 2013).

#### **2.4.2 NACIONAL**

##### **2.4.2.1 REFEITÓRIO CANUANÃ / TERRA E TUMA ARQUITETOS ASSOCIADOS + ROSENBAUM**

A Escola-fazenda de Canuanã é uma instituição fundada pela Fundação Bradesco em 1973, localizada às margens do Rio Javaé, no município de Formoso do Araguaia, Tocantins, Brasil. A escola atende a demanda de educação de crianças e adolescentes entre 6 e 18 anos em regime de internato,

e conta com cerca de 800 alunos e 270 funcionários das áreas de pedagogia, nutrição, saúde e administração. A escola atende filhos de assentados, caboclos e indígenas que moram na zona rural do centro-norte brasileiro (ARCHDAILY, 2023).



Figura 6 - Refeitório canuanã, vista interna (FONTE: ARCHDAILY 2023)



Figura 7 - Refeitório canuanã, vista externa (FONTE: ARCHDAILY 2023)

O objetivo do projeto arquitetônico do refeitório era criar um espaço que além de funcional, tivesse uma dimensão didático-pedagógica e acolhedora para estimular as crianças a desfrutarem de suas refeições. Estrategicamente localizado entre os núcleos administrativo e pedagógico, o espaço abriga também a escola-rural, uma unidade de aprendizagem integrada à cozinha que serve oito mil refeições diárias (ARCHDAILY, 2020).

#### **2.4.2.2 RESTAURANTE CEBICHERIA / MÍNIMA ARQUITETURA E URBANISMO**

O projeto da Cebicheria em São Paulo, Brasil, foi realizado pela equipe de arquitetos da mínima em 2018. Eles foram desafiados pelo restaurateur Alexandre Miqui a transferir seu restaurante para um novo local sem fechá-lo, e a verba era limitada, então foi necessário reaproveitar materiais desde o início do projeto. O espaço tem uma área de 270 m<sup>2</sup> (ARCHDAILY, 2020).



Figura 8 - Restaurante Cebicheria, vista fachada (FONTE: ARCHDAILY 2020)



Figura 9 - -  
Restaurante  
Cebicheria, vista  
interna (FONTE:  
ARCHDAILY 2020)

O objetivo foi melhorar a circulação e a localização de uma zona do restaurante junto à parede lateral direita, sob um pé direito duplo encimado por uma claraboia. Para dar destaque a esta área, foi instalada uma estante de metal sob medida que avança parede acima (ARCHDAILY, 2020).

### 3. METODOLOGIA

#### 3.1 PESQUISA

Denzin e Lincoln (2006) afirmam que para compreender a pesquisa qualitativa, é necessário entendê-la como um campo amplo, que integra diferentes termos, conceitos e suposições relacionados a tradições como o fundacionalismo, positivismo, pós-positivismo, pós-estruturalismo e diversas perspectivas e métodos de pesquisa relacionados aos estudos culturais e interpretativos. (DENZIN; LINCOLN, 2006, p. 16)”.

Robert K. Yin (2016, p.7) descreve cinco características que definem a pesquisa qualitativa, a saber:

Analisar o sentido das circunstâncias concretas de existência das pessoas; retratar a perspectiva das pessoas acerca da pesquisa; levar em conta o ambiente social, cultural, econômico e interpessoal no qual as pessoas estão inseridas; auxiliar na identificação de conceitos que possam justificar o

comportamento social humano; utilizar diversas fontes de evidência para uma compreensão mais ampla do fenômeno investigado (YIN, 2016, p.7)

### **3.2. MÉTODO**

Segundo Cristiano e Cesar (2013, p.27), o raciocínio dedutivo tem como finalidade explicar o conteúdo das premissas através de uma cadeia de raciocínio em ordem descendente, partindo de uma análise geral para chegar a uma conclusão particular.

Lima (2014, p.06) descreve o método dedutivo como um raciocínio lógico em que uma ideia geral é estabelecida no início, levando a uma posição em relação ao assunto em questão.

### **3.3. PROCEDIMENTO**

De acordo com Goode e Hatt (1979), o estudo de caso é uma forma de organização dos dados coletados em uma pesquisa, que preserva as características originais dos dados.

De acordo com Yin, um estudo de caso é uma pesquisa empírica que investiga fenômenos contemporâneos em seu contexto de vida real, em situações em que as fronteiras entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidas. Isso implica no uso de múltiplas fontes de evidência para a análise do fenômeno em questão (YIN 1989 apud Schmidt, 1995, p.25).

Uma vez que o estudo de caso é caracterizado por ser um método de pesquisa aprofundado, a sua escolha implica em uma análise minuciosa do tema em questão, resultando em conclusões mais precisas e acuradas para o projeto de pesquisa (YIN, 1989).

## 4. ESTUDOS PRELIMINARES DO PROJETO

### 4.1 CONCEITO

O conceito arquitetônico do projeto utiliza o formato principal que lembram duas mãos, uma de frente para a outra, com um coração em seu centro, simbolizando a expressão de um ambiente acessível e acolhedor. No coração, cresce uma árvore, representando a conexão do cliente com a natureza. Em suma, o conceito busca transmitir a mensagem de amor, cuidado e inclusão por meio da arquitetura do restaurante popular.

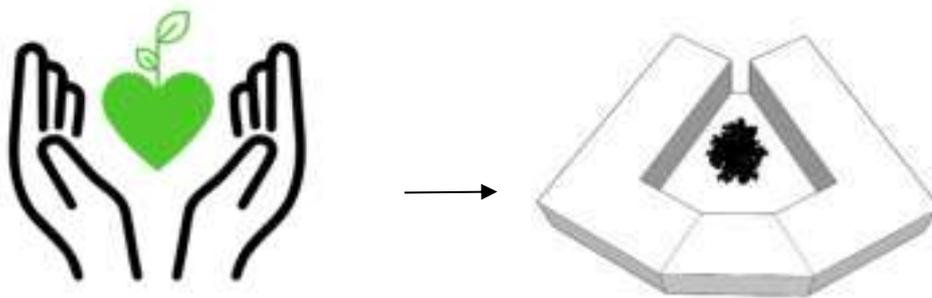


Figura 10 - Modelo do projeto (FONTE: elaborado pela autora, 2023.)

### 4.2 PARTIDO ARQUITETÔNICO

O projeto será desenvolvido com base em três diretrizes importantes: sustentabilidade, conforto térmico e biofilia. Para garantir a sustentabilidade, o uso de materiais naturais, ecológicos e duráveis será adotado, além de um sistema de captação de água das chuvas. O conforto térmico será alcançado por meio de medidas que maximizem a ventilação natural, utilização de vegetação e melhor iluminação natural. A biofilia será incorporada por meio da utilização de elementos naturais em seu design, promovendo um ambiente saudável e relaxante para os clientes.

### 4.3 MATERIAIS E MÉTODOS

Com base no estudo feito foi possível fazer uma análise breve, que permitiu o desenvolvimento de uma proposta sustentável. A seguir, serão apresentados os materiais e métodos que serão utilizados no projeto.

#### 4.3.1 MATERIAIS

Para os acabamentos dos pisos da área interna do restaurante, foram empregados materiais distintos. Na região do refeitório, banheiros e depósitos, foi instalado o piso Vinílico. Já na zona da cocção, pré-preparo, higienização e devolução de bandejas, foi utilizado o piso epóxi autonivelante, por ser uma opção monolítica e sem juntas, adequada para ambientes de cozinhas industriais.

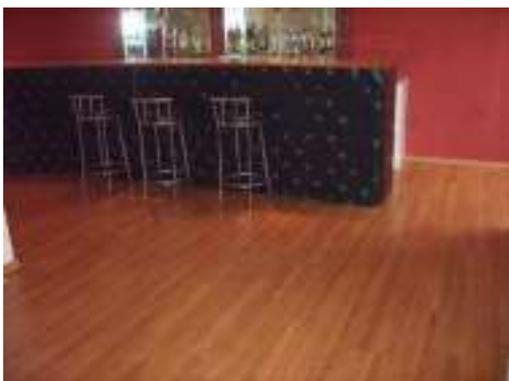


Figura 11 – Piso Vinílico (FONTE: SUPER PISOS)



Figura 12 – Piso Epóxi (FONTE: BIOPISO)

O bambu é um material incrivelmente versátil e abundante encontrado nesta região e será utilizado nos jardins devido à sua notável resistência, flexibilidade e leveza. Além disso, o bambu transmite uma sensação de tranquilidade e frescor, tornando-se uma escolha ideal para criar ambientes agradáveis e serenos.

Brise de Madeira vai ser utilizado no projeto com o objetivo proteger o interior do edifício contra a incidência direta do sol e, ao mesmo tempo, permitir a entrada de luz natural e a ventilação adequada. Além disso, o brise também será utilizado para fins estéticos, contribuindo para a aparência do projeto e dando um toque de modernidade e sofisticação.

### 4.3.2. TECNOLOGIAS

Energia Solar com painéis fotovoltaicos que serão instalados na cobertura para transformar a luz do sol em energia elétrica, com aquecimento solar de água para aquecer a água que será utilizada nas atividades do projeto, como banho, limpeza e cozinha.

O sistema de captação de água de chuva será utilizado para coletar e armazenar a água da chuva para reutilização em diversas atividades, como irrigação de jardins, descarga de vasos sanitários, limpeza de pisos.

### 4.3.3 VEGETAÇÃO

A utilização de vegetação nativa do local será fundamental não apenas para valorizar, mas também para recuperar a área. É indispensável escolher espécies vegetais que sejam nativas da região, pois elas estão naturalmente adaptadas às condições climáticas, ao solo e aos ecossistemas locais.

## 4.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES DO REFERENCIAL ARQUITETÔNICO

Com base nas obras de referência arquitetônica, foi desenvolvida a seguinte tabela que representa o programa de necessidades dessas obras.

Ambiente	RESTAURANTE WOOD COURT	RESTAURANT ILFORNO	REFEITÓRIO CANUANÃ	RESTAURANTE CEBICHERIA
Área de Carga e descarga	x		x	
Recepção de materiais			x	
Sala administração	x		x	
DML	x		x	x
Despensa seca	x	x	x	
Depósito de caixas	x	x		x
Câmara fria - Congelamento	x	x		

Pré-preparo de vegetais	x	x	x	x
Pré-preparo de carnes, aves, peixes	x	x	x	x
Pré-preparo de massas e cereais	x	x	x	x
Pré-preparo de sobremesas e sucos	x	x	x	x
Área de cocção	x	x	x	x
Área de distribuição dos alimentos			x	
Refeitório	x	x	x	x
Refeitório mezanino		x		
Higienização utensílios da cozinha	x		x	x
Higienização utensílios do refeitório			x	
Vestiário masculino	x		x	
Vestiário feminino	x		x	
Banheiro P.C.D. funcionários	x			
Sanitário masculino	x		x	x
Sanitário feminino	x		x	x
Sanitário P.C.D.	x	x	x	
Depósito de lixo	x		x	
Circulações	x	x	x	x
Caixa	x	x		x
Sala de nutricionista			x	
Área de descanso dos funcionários			X	

Tabela 1 – Programa de Necessidades das obras referenciais (FONTE: Elaborado pela autora, 2023)

Para a elaboração do programa de necessidades do projeto arquitetônico foi de suma importância os estudos realizados no Roteiro de implantação de Restaurantes populares criado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e

Combate à Fome, visto as necessidades locais na cidade de Ji-Paraná, o projeto propõe uma setorização com os ambientes a seguir:

#### 4.4.1 PROGRAMA DE NECESSIDADE

Setor	Ambiente	Quant.	Área (m <sup>2</sup> )
Setor Recepção, pré-higienização, estocagem e administração	Área de Carga e descarga	1	27,2
	Recepção de materiais	1	18,78
	Sala administração	1	12
	DML	1	6,25
	Despensa seca	1	12,88
	Depósito utens. cozinha	1	9,77
	Antecâmara	1	7,73
	Câmara fria - resfriamento	1	6,69
	Câmara fria - Congelamento	1	6,69
Setor da Cozinha	Pré-preparo de vegetais	1	1,65
	Pré-preparo de carnes, aves, peixes	1	1,65
	Pré-preparo de massas e cereais	1	1,65
	Pré-preparo de sobremesas e sucos	1	1,65
	Higienização utensílios da cozinha	1	10,2
	Higienização utensílios do refeitório	1	8
	Sanitários/ vestiário masculino	1	10,84
	Sanitários/ Vestiário feminino	1	10,84
	Sanitário P.C.D. Funcionários	1	5,48
Área de cocção	1	74,45	
Setor do Refeitório	Área de distribuição dos alimentos	1	15,3
	Refeitório coberto	1	286,15
	Refeitório externo	1	101,17
	Sanitário masculino	1	11,35
	Sanitário feminino	1	11,35
	Sanitário P.C.D.	2	4,4
Setor Complementares	Depósito de lixo	1	5
	Circulações	-	156,67
	Caixa	1	9

	Sala de nutricionista	1	9
	Jardim de Inverno	2	8,21
	Área de descanso funcionários	1	22,81
<b>TOTAL ÁREA M<sup>2</sup></b>			<b>874,81</b>

Tabela 2 – Programa de Necessidades (FONTE: Elaborado pela autora, 2023)

De acordo com as diretrizes estabelecidas pelo MDS, a área construída destinada a atender um público de até 1000 pessoas deve ser de no mínimo 300m<sup>2</sup>. Além disso, são necessários aproximadamente 200m<sup>2</sup> de área de atendimento e cerca de 100m<sup>2</sup> de área de trabalho. No entanto, é importante ressaltar que esse dimensionamento mínimo deve levar em consideração outras questões, como acessibilidade, distanciamento físico de 1,5 metros entre as pessoas e disposição das mesas de forma a garantir uma distância de 1,5 metros entre os clientes, conforme as normas estabelecidas pela OMS (Organização Mundial da Saúde). Essas medidas visam proporcionar um ambiente seguro e adequado para os frequentadores do espaço.

#### 4.4.2 ORGANOGRAMA

O organograma do projeto é uma representação visual que descreve a estrutura organizacional possui os ambientes necessários para um bom andamento do restaurante. Cada setor tem suas funções específicas no gerenciamento da alimentação e armazenamento de suprimentos, garantindo assim o bom funcionamento da operação.

## Setor Refeitório



Figura 13 - Organograma – Setor Refeitório (FONTE: elaborado pela autora, 2023.)

## Setor Cozinha



Figura 14 – Organograma - Cozinha (FONTE: Elaborada pela autora, 2023).

## Setor Recepção, pré-higienização

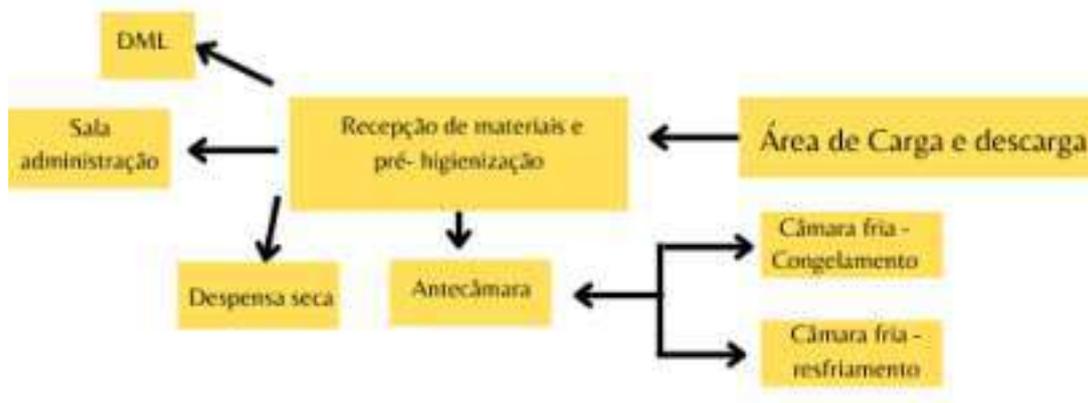


Figura 15 - Organograma – Setor Recepção, pré-higienização (FONTE: elaborado pela autora, 2023.)

## Setor Complementares

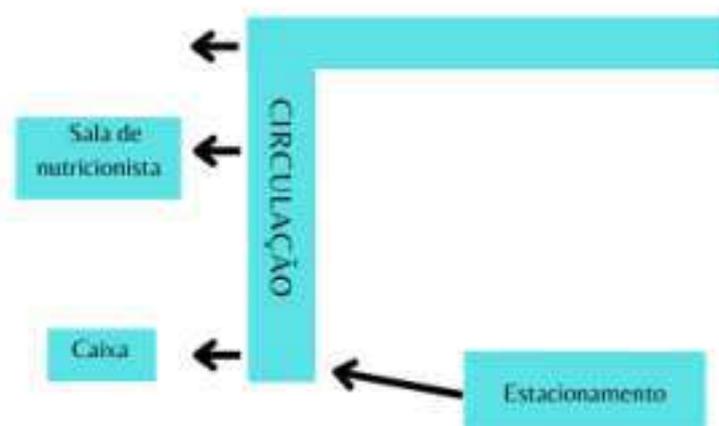


Figura 16 - Organograma – Setor Complementares (FONTE: elaborado pela autora, 2023.)

#### 4.4.2.1 FLUXOGRAMA

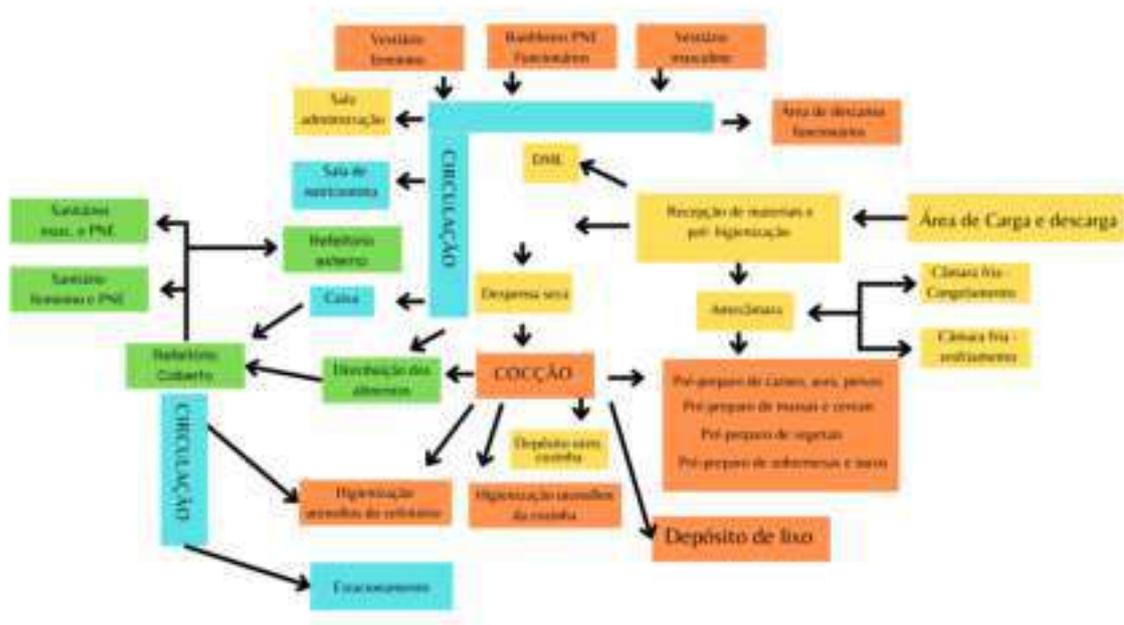


Figura 17 - Fluxograma (FONTE: elaborado pela autora, 2023)

#### 4.4.3 SETORIZAÇÃO E PLANO DE MASSAS

O projeto é dividido em quatro categorias de espaços construídos: Refeitório, Cozinha e Recepção Pré-Higienização, Estocagem e Administração, bem como espaços complementares eventuais. Essas categorias são representadas pela volumetria a seguir:

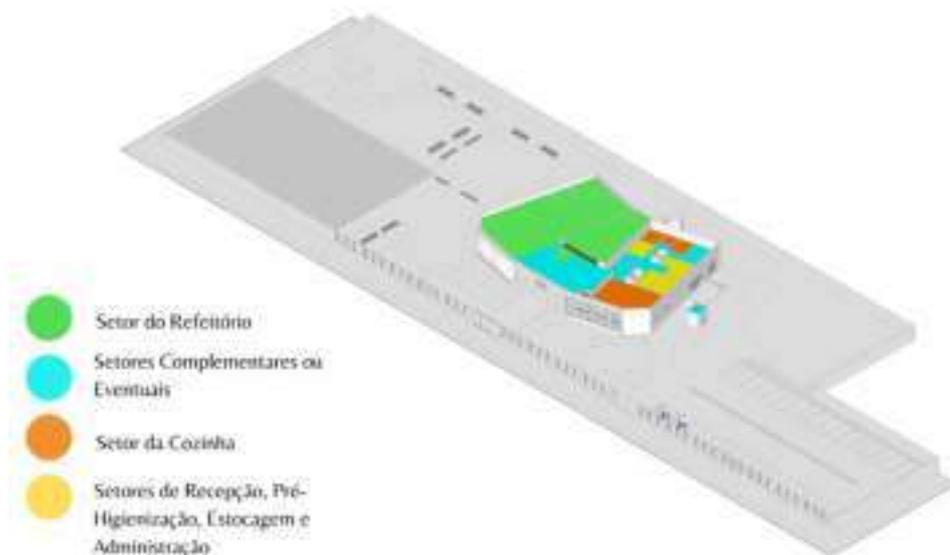


Figura 18 - Setorização em volumetria (FONTE: elaborado pela autora, 2023.)

#### 4.5 ESTUDO DE SÍTIO

O terreno escolhido localizado na cidade de Ji-Paraná, Bairro Jardim dos Migrantes, esquina com Avenida Monte Castelo e Rua Rio Amazonas 1º Distrito, onde se encontra uma grande movimentação de pessoas. Considerando a relevância de um ambiente adequado para atender às necessidades alimentares de baixa renda, trabalhadores e estudantes.



Figura 19 – Mapa Ji-Paraná (FONTE: Elaborado pela autora, 2023)

O local proposto possui uma área de 6.038,16 m<sup>2</sup>. Nos arredores da área encontram-se diversos estabelecimentos comerciais, residenciais e Educacionais. Está localizada a frente do terreno a Faculdade Federal de Rondônia (UNIR) e o Instituto Federal de Rondônia (IFRO). Está próximo também ao bairro Novo Ji-Paraná, no qual residem muitas pessoas carentes.



Figura 20 – Terreno lote 02-B (FONTE: Elaborado pela autora, 2023)



Figura 21 – Terreno Imagem Panorâmica (FONTE: Elaborada pela autora,2023)



Figura 22 – Terreno (FONTE: Elaborada pela autora,2023)

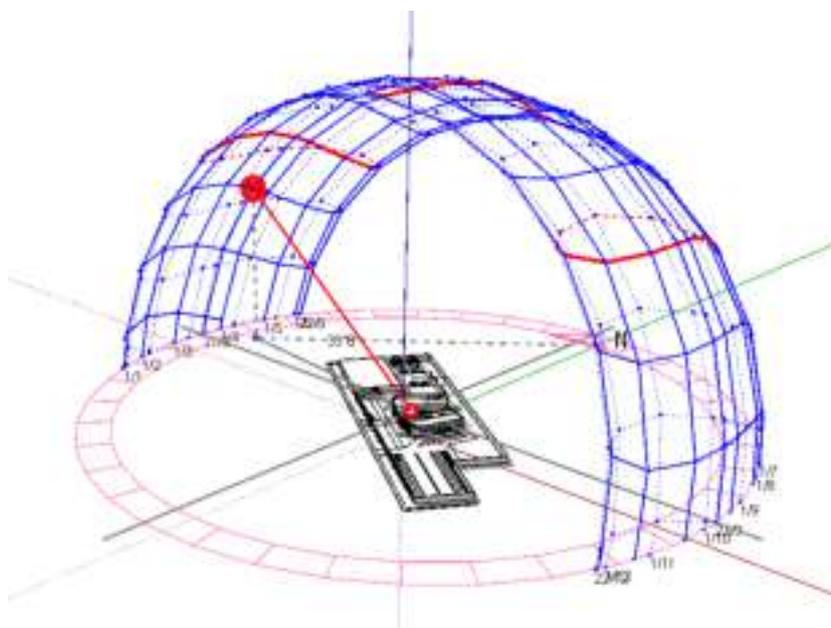


Figura 23 – Estudo Solar - 16 horas (FONTE: Elaborada pela autora,2023)

## **5. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Demonstrou-se neste projeto que um restaurante popular pode ser uma ferramenta importante para combater a fome e a pobreza em uma comunidade, oferecendo refeições com preços reduzidos para aqueles que precisam de ajuda, além de contribuir para a redução da insegurança alimentar.

Além disso, pode-se extrair através deste projeto que o município de Ji-Paraná, por estar em constante crescimento, gera o aumento de trabalhadores e estudantes que realizam suas refeições fora de casa, bem como aumentando o índice de pessoas em situação de rua. Diante disso, foi identificada a necessidade de realizar um projeto que vá ao encontro das necessidades deste público alvo.

## 6. REFERÊNCIAS

ABNT, Disponível em: <[https://www.caurn.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/ABNT-NBR-9050-15-Acessibilidade-emenda-1\\_-03-08-2020.pdf](https://www.caurn.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/ABNT-NBR-9050-15-Acessibilidade-emenda-1_-03-08-2020.pdf)> Acesso em: 10 de Abril de 2023.

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

ARCHDAILY. **RESTAURANTE WOOD COURT / INS ILARIA NAVA STUDIO** Disponível em: <[https://www.archdaily.com.br/br/942300/restaurante-wood-court-ins-ilaria-nava-studio?ad\\_source=search&ad\\_medium=projects\\_tab](https://www.archdaily.com.br/br/942300/restaurante-wood-court-ins-ilaria-nava-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab)> Acesso em: 12 abril 2023.

ARCHDAILY. **RESTAURANT ILFORNO / PLASMA DISEÑO** Disponível em: <[https://www.archdaily.com.br/br/01-125998/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno?ad\\_source=search&ad\\_medium=projects\\_tab](https://www.archdaily.com.br/br/01-125998/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno?ad_source=search&ad_medium=projects_tab)> Acesso em: 12 abril 2023.

ARCHDAILY. **REFEITÓRIO CANUANÃ / TERRA E TUMA ARQUITETOS ASSOCIADOS + ROSENBAUM.** Disponível em: <[https://www.archdaily.com.br/br/998659/refeitorio-canuana-terra-e-tuma-arquitetos-associados-plus-rosenbaum?ad\\_source=search&ad\\_medium=projects\\_tab](https://www.archdaily.com.br/br/998659/refeitorio-canuana-terra-e-tuma-arquitetos-associados-plus-rosenbaum?ad_source=search&ad_medium=projects_tab)> Acesso em: 12 abril 2023.

ARCHDAILY. **RESTAURANTE CEBICHERIA / MÍNIMA ARQUITETURA E URBANISMO.** Disponível em: <[https://www.archdaily.com.br/br/948842/restaurante-cebicheria-minima-arquitetura-e-urbanismo?ad\\_medium=widget&ad\\_name=category-restaurant-article-show](https://www.archdaily.com.br/br/948842/restaurante-cebicheria-minima-arquitetura-e-urbanismo?ad_medium=widget&ad_name=category-restaurant-article-show)> Acesso em: 12 abril 2023.

BELIK, Walter; GRAZIANO, José; TAKAGI, Maya. **POLÍTICAS DE COMBATE É FOME NO BRASIL.** Scielo. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/spp/a/nWXBS3LYccnQHjCbTgq6HHB/?lang=pt&format=pdf>>. Acesso em: 10 de março de 2023.

BARBOSA, Marcela; MANFRON, Roberta. **ERRADICAR A FOME: as principais políticas de combate à fome no Brasil.** INIC. Disponível em: <[https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC\\_2007/trabalhos/sociais/epg/EPG00090\\_02O.pdf](https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2007/trabalhos/sociais/epg/EPG00090_02O.pdf)>. Acesso em: 13, de março de 2023.

BRASIL, **Lei nº 3.924/2016 do Estado de Rondônia – CBMRO.** Disponível em: <[https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11346.htm)>. Acesso em: 14 de abril de 2023.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação.** Brasília, DF: MDS, 2007. Disponível em <<http://www.mds.gov.br/>>. Acesso em: 01 de maio 2013.

BIOPISO, Piso Epóxi. Disponível em:

<<https://www.biopiso.com.br/revestimento-piso-cozinha-industrial>> Acesso: 09 de maio 2023

CARRIJO, Alinne. Avaliação do consumo alimentar nos restaurantes populares do Brasil, 2313. Disponível em:

<[https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/14481/3/2013\\_AlinnedePaulaCarrijo.pdf](https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/14481/3/2013_AlinnedePaulaCarrijo.pdf)>. Acesso em 17 de março de 2023.

DENZIN, N. K; LINCOLN, I. **O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

FRAGA, André. Restaurante Popular à moda antiga. GOV.BR, 2020.

Disponível em: <<http://querepublicaeessa.an.gov.br/uma-surpresa/229-restaurante-popular-a-moda-antiga>>. Acesso em: 15 de março de 2023.

GOBATO, Renata; PANIGASSI, Giseli; VILLALBA, Juliana. Identificação do perfil de usuários de um restaurante popular do município de Campinas, 2010. Disponível em:

<<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634789>>.

Acesso em: 15 de março de 2023.

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

IMPRESA CHILE. Servicio de Restaurantes Populares, Conferencia sobre alimentación, Santiago. 1937, p. 13.

JI-PARANÁ. Lei nº 18, de 05 de dezembro de 1983a. Disponível em: <[http://transparencia.jiparana.ro.gov.br/transparencia/aplicacoes/publicacao/download.php?id\\_doc=014259&extencao=PDF](http://transparencia.jiparana.ro.gov.br/transparencia/aplicacoes/publicacao/download.php?id_doc=014259&extencao=PDF)> Acesso em: 10 abril 2023.

JI-PARANÁ, **PLANO DIRETOR**. Disponível em:

<[https://semeiajp.sedam.ro.gov.br/wp-content/uploads/2022/06/Novo-Plano-Diretor-Lei\\_3464-2021.pdf](https://semeiajp.sedam.ro.gov.br/wp-content/uploads/2022/06/Novo-Plano-Diretor-Lei_3464-2021.pdf)> Acesso em: 10 de Abril de 2023.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE A FOME.

Manual para implantação de restaurantes populares. Biblioteca Virtual em Saúde, 2004. Disponível em:

<[https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/projeto\\_logico\\_restaurante\\_popular.pdf](https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf)>. Acesso em: 10 de março de 2023.

Programa Restaurante Popular, Disponível em:

<<https://www.gov.br/cidadania/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/programa-restaurante-popular>>. Acesso em: 08 de março de 2023.

Pinterest, Piso Intertravado Trama. Disponível em:

<<https://br.pinterest.com/pin/836121487078299201/>> Acesso em: 09 de maio 2023.

RUMBLE, Victoria R.. *Soup Through the Ages: a culinary history with period recipes*. McFarland & Company, Inc., Publishers, 1957, Chpt 29, *Soup Kitchens*, p. 182.

RONDONIA, Disponível em:

[https://www.cbm.ro.gov.br/images/DAT/Leis/LEI\\_n\\_3924\\_DE\\_17\\_DE\\_OUTUBRO\\_DE\\_2016\\_com\\_alteraes.pdf](https://www.cbm.ro.gov.br/images/DAT/Leis/LEI_n_3924_DE_17_DE_OUTUBRO_DE_2016_com_alteraes.pdf) >. Acesso em: 14 de abril de 2023.

SUPERPISO, Piso vinílico. Disponível em: <<https://www.superpisos.com.br/piso-vinilico-restaurant>> Acesso: 09 de maio 2023

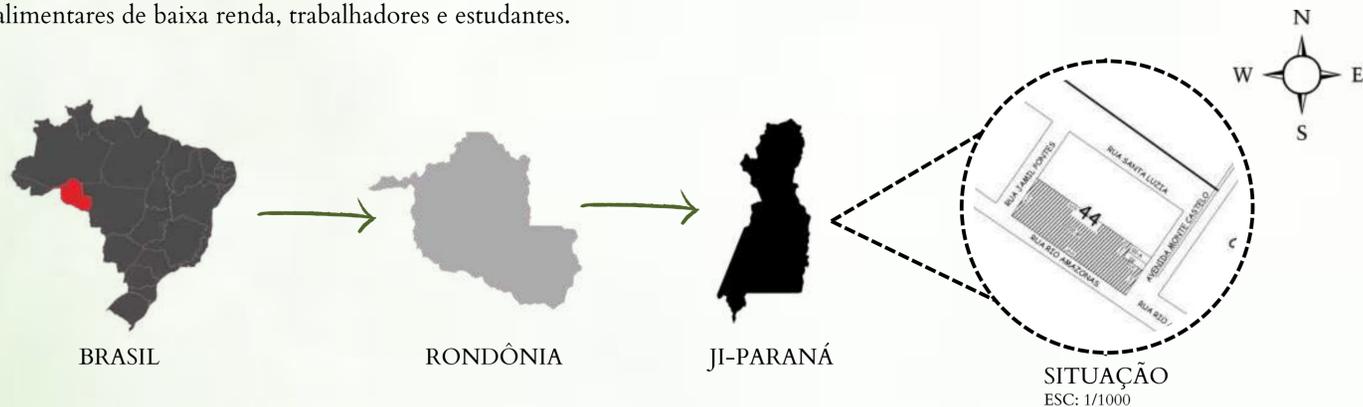
YIN, R. K. - *Case study research: design and methods*. Newbury Park, CA: Sage Publications, 1989, p. 23

YIN, R. K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim**. Porto Alegre (RS): Penso, 2016. 313p.

# IMPLANTAÇÃO DE RESTAURANTE POPULAR BIOFÍLICO DE JI-PARANÁ

## SETORIZAÇÃO E PLANO DE MASSAS

O presente artigo propõe a criação de um restaurante popular biofílico na cidade de Ji-Paraná, oferecendo refeições de qualidade a preços acessíveis, com um ambiente agradável para os clientes e funcionários, fortalecendo a economia local e reduzindo a insegurança alimentar. O terreno escolhido localizado na cidade de Ji-Paraná, Bairro Jardim dos Migrantes, esquina com Avenida Monte Castelo e Rua Rio Amazonas 1º Distrito, onde se encontra uma grande movimentação de pessoas. Considerando a relevância de um ambiente adequado para atender às necessidades alimentares de baixa renda, trabalhadores e estudantes.

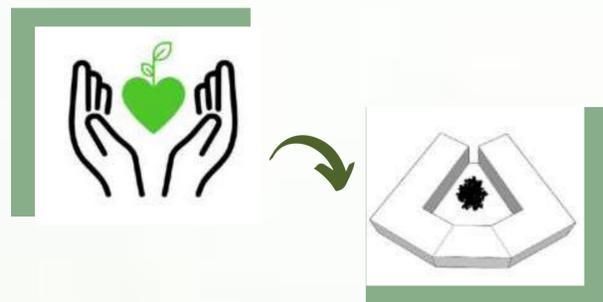


- Setor do Refeitório
- Setores Complementares ou Eventuais
- Setor da Cozinha
- Setores de Recepção, Pré-Higienização, Estocagem e Administração



### CONCEITO

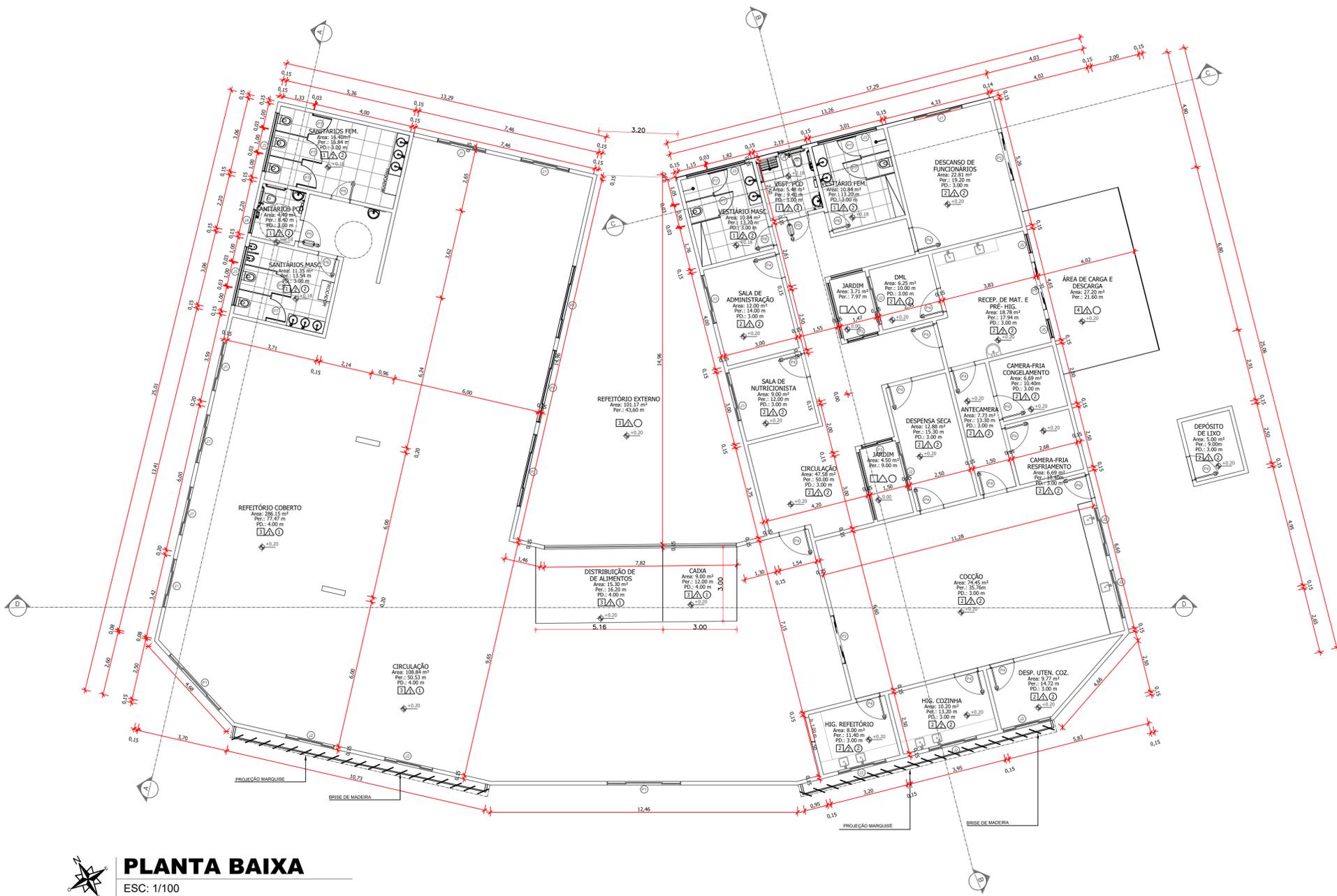
O conceito arquitetônico do projeto utiliza o formato principal que lembram duas mãos, uma de frente para a outra, com um coração em seu centro. No coração, cresce uma árvore, representando a conexão do cliente com a natureza. Em suma, o conceito busca transmitir a mensagem de amor, cuidado e inclusão por meio da arquitetura do restaurante popular.



### PARTIDO ARQUITETÔNICO

O projeto será desenvolvido com base em três diretrizes importantes:

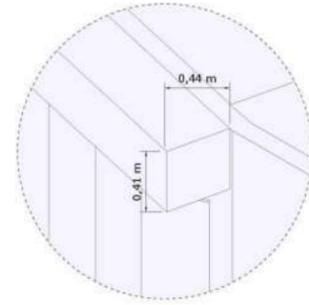




**PLANTA BAIXA**

ESC: 1/100

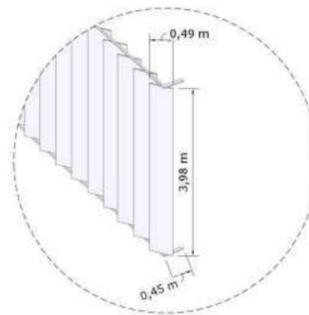
BRISE DE MADEIRA  
ANGULO 45°



**DETALHE 1**

SEM ESCALA

MARQUISE DE ACM



**DETALHE 2**

SEM ESCALA

PISO PLANILHA DE ACABAMENTOS		
COD.	DESCRIÇÃO	DIMENSÃO
[1]	PISO CERÂMICO	45 X 45 CM
[2]	PISO EPOXI COR CINZA	-----
[3]	PISO VINILVO	60 X 60 CM
[4]	PISO MODULAR CIMENTADO	-----

REVESTIMENTO PAREDE		
COD.	DESCRIÇÃO	DIMENSÃO
[A]	TINTA ACRILICA, BRANCO GELO FOSCO DE 18 LITROS	-----
[B]	REVESTIMENTO EM CERÂMICA BRANCO 45 X 45	15 X15 CM

TETO		
COD.	DESCRIÇÃO	DIMENSÃO
[1]	FORRO EM PVC	-----
[2]	FORRO DE GESSO	-----

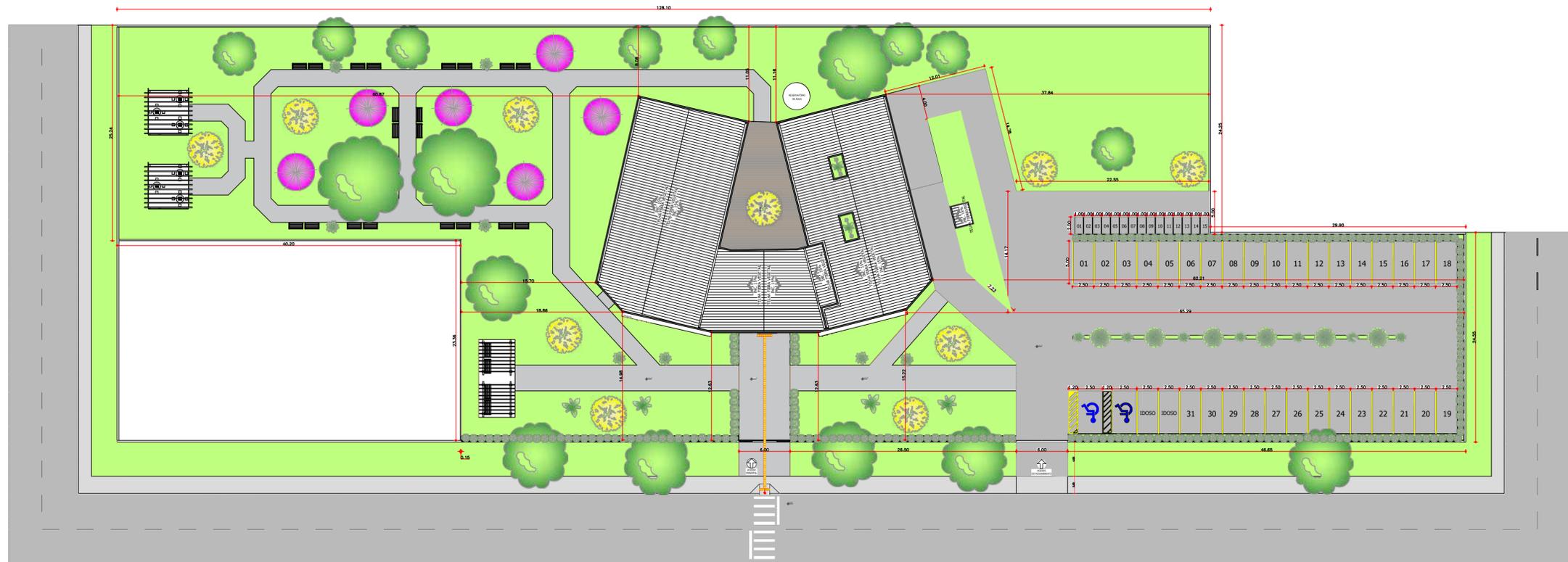
Ambiente	Quant.	Área (m²)
Área de Carga e descarga	1	27.2
Recepção de materiais	1	18.78
Sala administração	1	12
DML	1	6.25
Dispensa seca	1	12.88
Depósito utens. cozinha	1	9.77
Antecâmara	1	7.73
Câmara fria - resfriamento	1	6.69
Câmara fria - Congelamento	1	6.69
Pré-preparo de vegetais	1	1.65
Pré-preparo de carnes, aves, peixes	1	1.65
Pré-preparo de massas e cereais	1	1.65
Pré-preparo de sobremesas e sucos	1	1.65
Higienização utensílios da cozinha	1	10.2
Higienização utensílios do refeitório	1	8
Sanitários/ vestiário masculino	1	10.84
Sanitários/ Vestiário feminino	1	10.84
Sanitário P.C.D. Funcionários	1	5.43
Área de cocção	1	74.45
Área de distribuição das alimentos	1	15.3
Refeitório coberto	1	283.15
Refeitório externo	1	101.17
Sanitário masculino	1	11.35
Sanitário feminino	1	11.35
Sanitário P.C.D.	2	4.4
Depósito de lixo	1	5
Circulações	-	156.67
Caixa	1	9
Sala de nutricionista	1	9
Jardim de inverno	2	8.21
Área de descanso funcionários	1	22.81
<b>Total</b>		<b>874.81</b>

TABELA DE ESQUADRIAS - PORTA EXISTENTE							
COD	TIPO	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	MATERIAL	QTD	ÁREA (m²)
P1	Porta de correr	3.00	2.10	-	Vidro Temperado	5	6.30
P2	Porta de correr	2.00	2.10	-	Vidro Temperado	3	4.20
P3	Porta de abrir	1.30	2.10	-	Vidro Temperado	2	2.73
P4	Porta de abrir	1.00	2.10	-	Madeira	16	2.10
P5	Porta de abrir	1.00	2.10	-	Madeira	2	2.10
P6	Porta de abrir	0.80	2.10	-	Madeira	4	1.68
P7	Porta de abrir	0.80	2.10	-	Alumínio	9	1.68

TABELA DE ESQUADRIAS - JANELA EXISTENTE							
COD	TIPO	LARGURA	ALTURA	PEITORIL	MATERIAL	QTD	ÁREA (m²)
J1	Janela de correr 4 folhas	2.00	1.10	1.00	Vidro Temperado	9	2.20
J2	Janela de correr 4 folhas	2.00	0.50	1.70	Vidro Temperado	9	1.00
J3	Janela basculante	2.00	0.50	1.70	Vidro Temperado	4	1.00
J4	Janela basculante	1.00	0.50	1.70	Vidro Temperado	9	0.50
J5	Janela de correr 4 folhas	0.80	1.20	1.00	Vidro Temperado	4	0.96





COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO		
ÁREA COBERTA	ÁREA DO TERRENO	COEFICIENTE
777,80 m <sup>2</sup>	6.038,16 m <sup>2</sup>	0,1288
TAXA DE OCUPAÇÃO		
ÁREA CONSTRUÍDA	ÁREA DO TERRENO	PERCENTUAL
906,08 m <sup>2</sup>	6.038,16 m <sup>2</sup>	15,00%
PERCENTUAL ÁREA PERMEÁVEL		
ÁREA PERMEÁVEL	ÁREA DO TERRENO	PERCENTUAL
2782,68	6.038,16 m <sup>2</sup>	46,08%

LEGENDA DO PISO TÁTIL INTERNOS - TERREO		
	Piso tátil de Alerta, dimensão: 25 x 25 cm, confeccionado em placa de boracha, anti-derapante, com superfície de relevo tronco-cônica, medidas, distâncias e disposições conforme a NBR 9050. Colado ao piso. COR: VERMELHO	12 UNID
	Piso tátil Direcional, dimensão: 25 x 25 cm, confeccionado em placa de boracha, anti-derapante, com superfície de relevo tronco-cônica, medidas, distâncias e disposições conforme a NBR 9050. Colado ao piso. COR: AMARELO	71 UNID
QUANTIDADE TOTAL DE PISO TÁTIL TERREO = 56 UNIDADES		

ÁREAS	
Área Construída:	.....906,05 m <sup>2</sup>
Área Cobertura:	.....777,80 m <sup>2</sup>
Área do Terreno:	.....6038,16 m <sup>2</sup>
Coefici. de Aprove.:	.....0,1288
Taxa de Ocupação:	.....46,08%

## LOCALIZAÇÃO E COBERTURA

ESC: 1/300

TABELA DE PAISAGISMO					
SÍMBOLO	IMBROLOGIA	IMAGEM	SOME PELA	NOME CIENTÍFICO	QUANTIDADE
01			CICA	<i>Cycas Revoluta</i>	06
02			MOREIA	<i>Dryas trichoides</i>	19
03			BAMBU	<i>Bambusaide sp</i>	187
04			IPÊ AMARELO	<i>Handroanth sp albus</i>	09
05			MURTA	<i>Myrsin</i>	20
06			IPÊ-SIRIM	<i>Tecoma stans</i>	06
07			PRIMAVERA	<i>Boerhaavia sp glabra</i>	06
08			ÁRVORES EXISTENTES	-	17

TABELA DE MOBILIÁRIO	
	BANCO DE MADEIRA
	PERGOLADO DE MADEIRA
	MESA REDONDA COM 4 CADEIRAS

TABELA DE PAISAGISMO - FORRAÇÃO	
	GRAMA ESMERALDA
	PISO MODULAR CIMENTADO
	PISO CONCRETO
	PISO AMADERADO



## PLANTA DE PAISAGISMO

ESC: 1/300

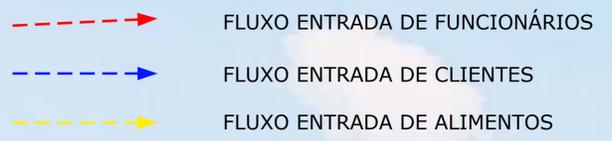
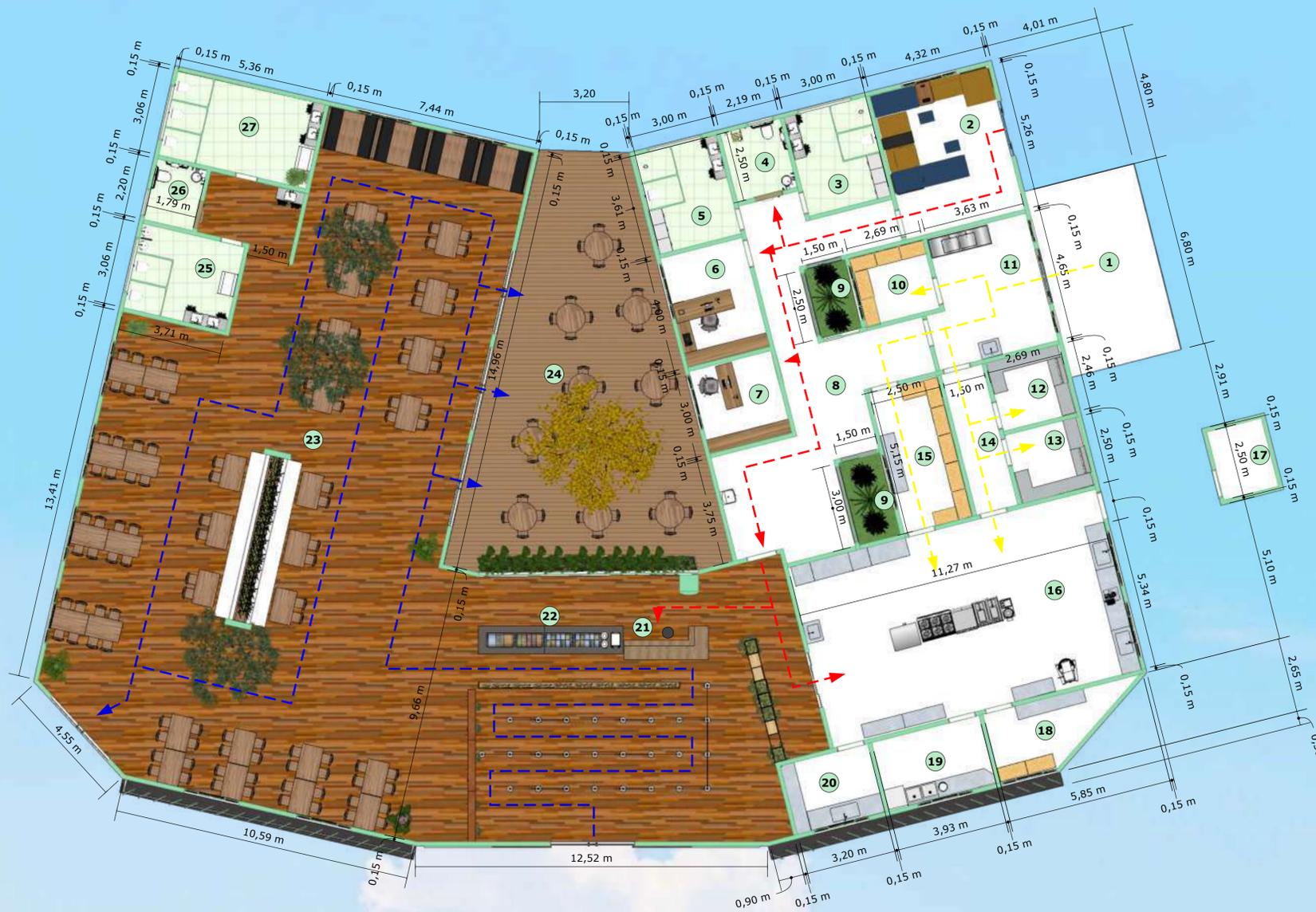


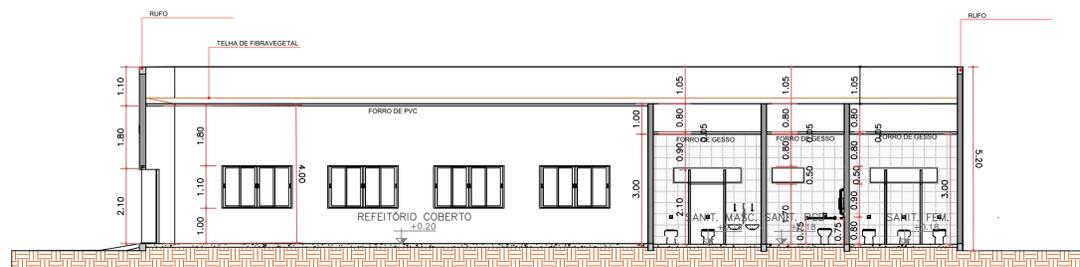
# LAYOUT

ESC: 1/100

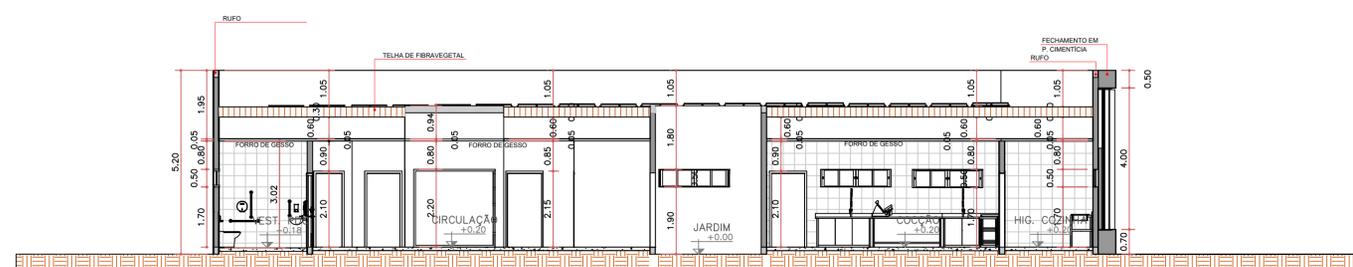
## AMBIENTES

- 1- Área de carga e descarga
- 2- Área de descanso funcionários
- 3- Sanitários/ vestiário Fem.
- 4- Vestiários PCD
- 5- Sanitários/ vestiário masc.
- 6- Sala administração
- 7- Sala de nutricionista
- 8- Circulação
- 9- Jardim de Inverno
- 10- DML
- 11- Recepção de materiais
- 12- Câmara fria - congelamento
- 13- Câmara fria - resfriamento
- 14- antecâmara
- 15- Despensa seca
- 16- Cocção
- 17- Depósito de lixo
- 18- Depósito utens. cozinha
- 19- Higienização utensílios da cozinha
- 20- Higienização utensílios do refeitório
- 21- Caixa
- 22- Área de distribuição dos alimentos
- 23- Refeitório coberto
- 24- Refeitório externo
- 25- Sanitário masculino
- 26- Sanitário PCD
- 27- Sanitário feminino

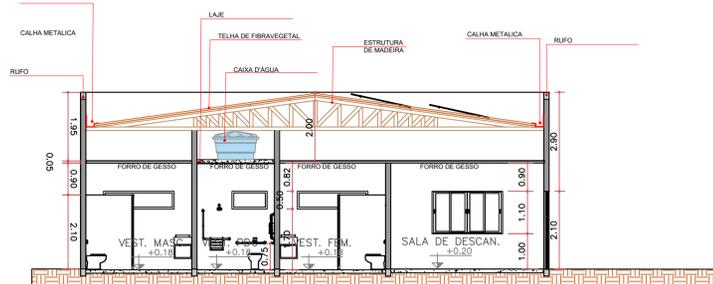




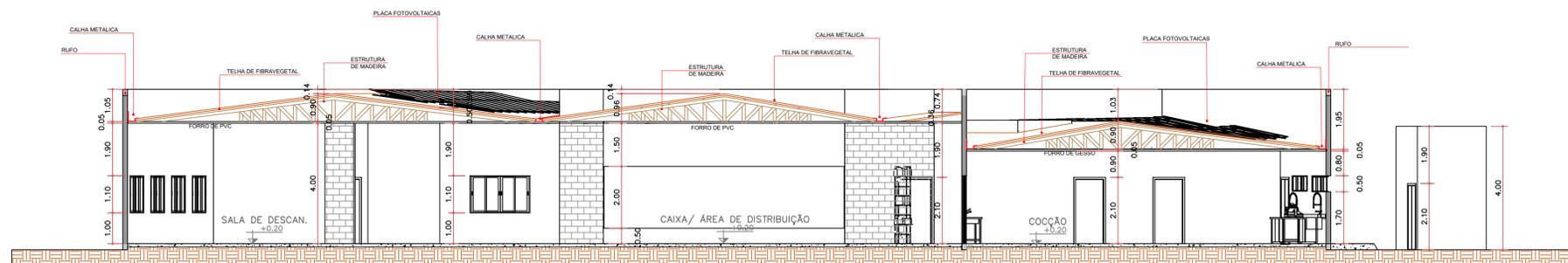
**CORTE AA**  
ESC: 1/100



**CORTE BB**  
ESC: 1/100



**CORTE CC**  
ESC: 1/100



**CORTE DD**  
ESC: 1/100





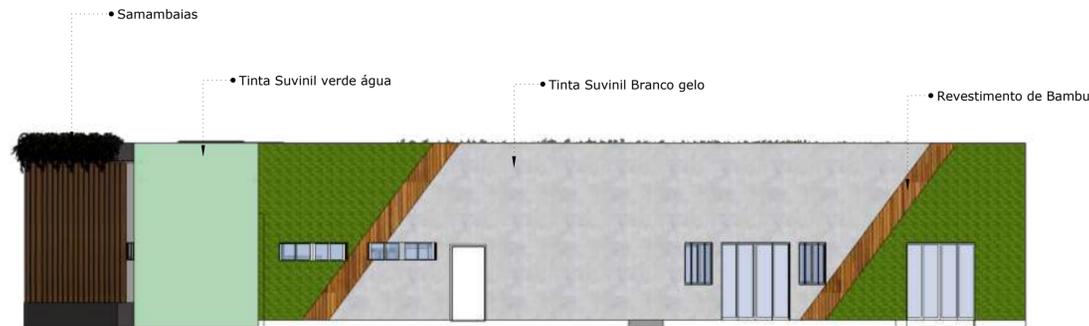
## FACHADA FRONTAL

ESC: 1/100

• Brise de madeira  
 Brise de Madeira vai ser utilizado no projeto com o objetivo proteger o interior do edifício contra a incidência direta do sol e, ao mesmo tempo, permitir a entrada de luz natural e a ventilação adequada. Além disso, o brise também será utilizado para fins estéticos, contribuindo para a aparência do projeto e dando um toque de modernidade e sofisticação.

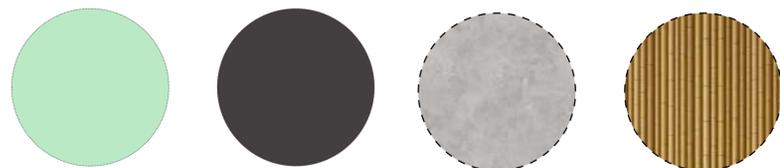


DETALHE 01



## FACHADA LATERAL ESQUERDA

ESC: 1/100



• Telha de Fibra vegetal  
 Telhas ecológicas feitas de materiais reciclados ajudam a reduzir resíduos e emissões.

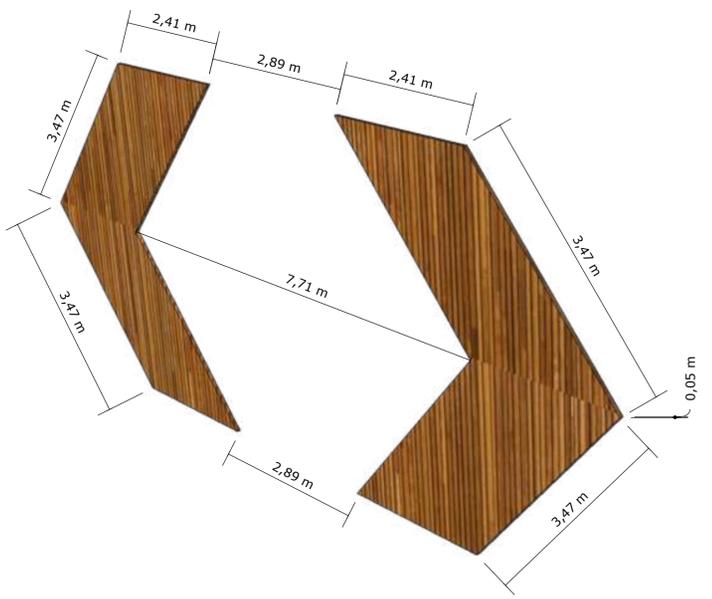


• Painéis Fotovoltaicos  
 Energia Solar com painéis fotovoltaicos que serão instalados na cobertura para transformar a luz do sol em energia elétrica.



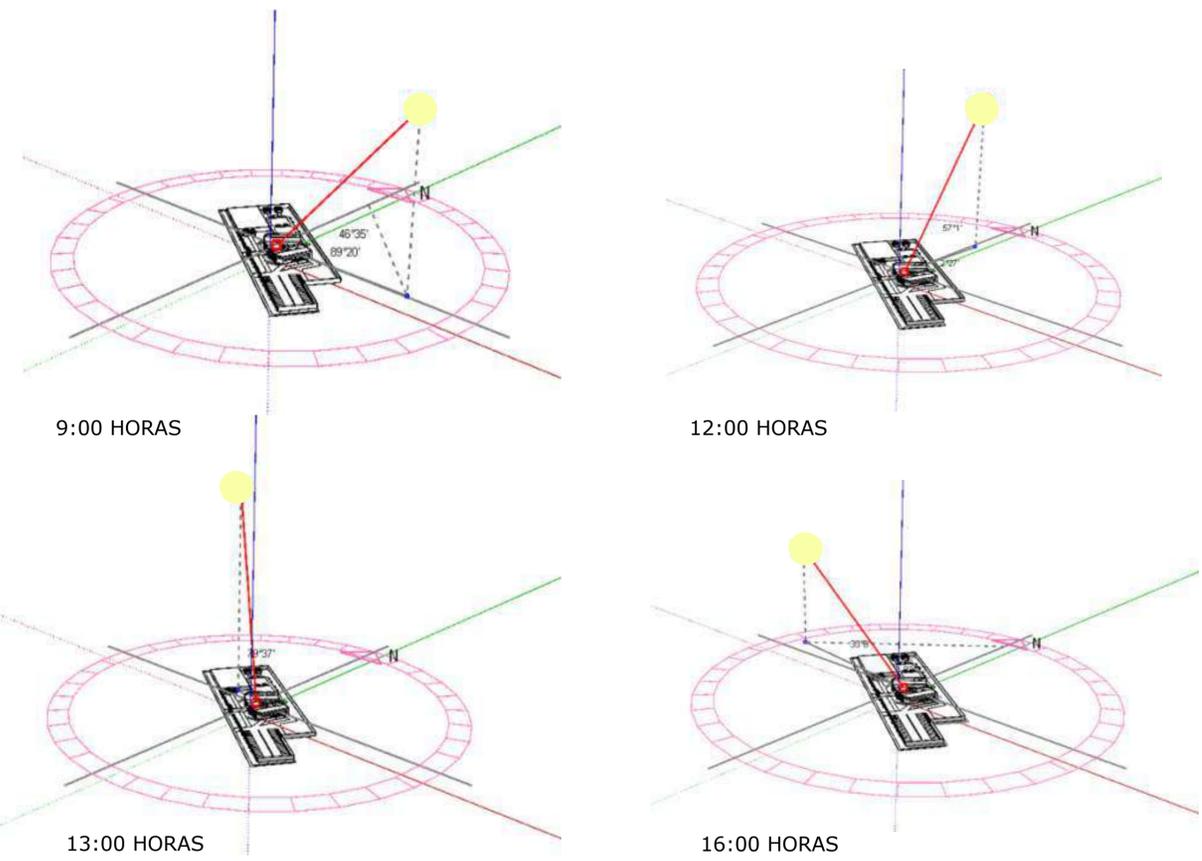
## PERSPECTIVA 1

ESC: 1/100



## FACHADA POSTERIOR

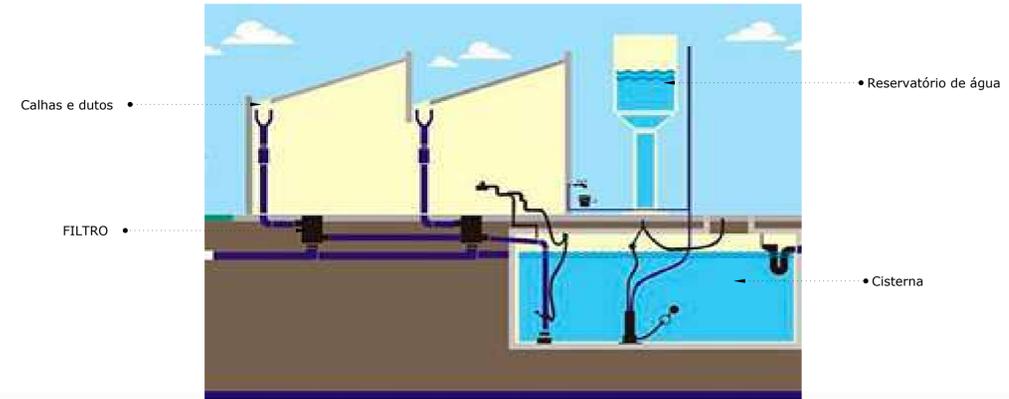
ESC: 1/100



## FACHADA LATERAL DIREITA

ESC: 1/100

### CAPTAÇÃO DE ÁGUA DE CHUVA



## ESTUDO DE INSOLAÇÃO

ESC: SEM ESCALA

