

ANA LUISA ROCHA DO CARMO

**IMPLANTAÇÃO DE EMPÓRIO PARA A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS E QUEIJOS
NO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE MÉDICI/RO.**

Ji-Paraná/RO

2023

ANA LUISA ROCHA DO CARMO

**IMPLANTAÇÃO DE EMPÓRIO PARA A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS E QUEIJOS
NO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE MÉDICI/RO.**

Projeto de Pesquisa apresentado à Banca Examinadora do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, como requisito parcial de aprovação para obtenção do Título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Orientador: Prof. Esp. Natalia Costa dos Santos

Ji-Paraná/RO

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação - CIP

C287i

Carmo, Ana Luisa Rocha do.

Implantação de empório para a degustação de vinhos e queijos no município de Presidente Médici/RO. / Ana Luisa Rocha do Carmo. – Ji-Paraná, 2022.

32 p.: il.

Trabalho de Conclusão de Curso (bacharel em Arquitetura e Urbanismo) – Centro Universitário São Lucas, Ji-Paraná, 2022.

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

1. Empório. 2. Lazer. 3. Vinho. 4. Arquitetura. 5. Turismo. I. Santos, Natália Costa dos. II. Título.

CDU 72.012.1

IMPLANTAÇÃO DE EMPÓRIO PARA A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS E QUEIJOS NO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE MÉDICI/RO

Ana Luisa Rocha do Carmo ¹

Natalia Costa dos Santos²

RESUMO: A venda e consumo de vinho é muito bem-vinda no estado, seguindo essa temática, o trabalho apresentado é referente a elaboração de um Empório de vinhos e queijos no município de Presidente Médici/RO. A pesquisa a seguir busca demonstrar forma e conceitos arquitetônicos seguidos por referências de ambientes com a mesma temática. Objetivo do empório é trazer turistas para o município de Presidente Médici, criar espaço de conhecimento e lazer a moradores da região e visitantes. A metodologia será abordada os procedimentos adotados sendo pesquisa o método qualitativo, o método dedutivo e o procedimento sendo estudo de caso. Portanto a criação do projeto arquitetônico do empório de vinhos, é vista como importante para a cidade. Considerando que o vinho, alimento produzido e apreciado no estado, vem agregando muito valor a comunidade da região.

Palavras-chave: Empório; Lazer; Vinho; Arquitetura; Turismo.

ESTABLISHMENT OF AN EMPORIUM FOR WINE AND CHEESE TASTING IN THE CITY OF PRESIDENTE MÉDICI

ABSTRACT: The sale and consumption of wines is very welcome in the state, following this theme, the work represented is related to the elaboration of an empire of wines and cheeses in the city of Presidente Médici/RO. The following survey shows form and architectural concepts followed by references to environments with the same theme. The purpose of the Emporium is to bring tourists to the city of Presidente Médici/RO. Create a knowledge and leisure space for residents of the region and visitors. Therefore the creation of the architectural project of a wine emporium is very important for the city. Considering that the wine produced and appreciated in the state has been adding a lot of value to the region's community.

Keywords: Emporium; Leisure; Wine; Architecture; Tourism.

¹ Graduando em Arquitetura e Urbanismo no Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2023. E-mail: ana01luisarocha@gmail.com

² Orientadora e professora do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2023. E-mail: nataliacostarq@gmail.com

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1 INTRODUÇÃO | 7 |
| 2 TEORIA DE BASE | 8 |
| 2.1 HISTÓRICO E EVOLUÇÃO | 8 |
| 2.1.1 INTERNACIONAL | 8 |
| 2.1.2 NACIONAL | 8 |
| 2.2 OPINIÕES DE AUTORES | 9 |
| 2.2.1 INTERNACIONAL | 9 |
| 2.2.2 NACIONAL | 9 |
| 3 LEGISLAÇÃO | 10 |
| 3.1.1 MUNICIPAL | 10 |
| 3.1.2 ESTADUAL | 10 |
| 3.1.3 FEDERAL | 10 |
| 3.1.4 NORMAS TÉCNICAS | 10 |
| 4 REFERÊNCIAS ARQUITETÔNICAS | 12 |
| 4.1.1 INTERNACIONAL | 12 |
| 4.1.2 NACIONAL | 13 |
| 4.1.3 DEMONSTRATIVO DE ANÁLISE DE PROJETO | 16 |
| 5. METODOLOGIA | 17 |
| 5.1 PESQUISA | 17 |
| 5.2 MÉTODO | 17 |
| 5.3 PROCEDIMENTO | 17 |
| 6 ARMAZENAMENTO DE VINHO | 18 |
| 6.1 SOBRE A TEMPERATURA DE VINHO | 18 |
| 6.1.1 LUMINOSIDADE | 18 |

| | |
|--|-----------|
| 6.1.2 POSIÇÃO PARA GUARDAR O VINHO..... | 18 |
| 6.1.3 VINHOS DE GUARDA E VALIDADE DOS VINHOS | 19 |
| 7 ESTUDO PRELIMINAR | 20 |
| 7.1 CONCEITO..... | 20 |
| 7.2 PARTIDO ARQUITETÔNICO | 21 |
| 7.3 MATERIAS E MÉTODOS..... | 21 |
| 7.3.1 MATERIAS..... | 21 |
| 7.3.2 TECNOLOGIAS..... | 21 |
| 7.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES E REFERÊNCIAL ARQUITETÔNICO | 22 |
| 7.4.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES POR SETOR | 22 |
| 7.4.2 ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA | 23 |
| 7.4.3 SETORIZAÇÃO E VOLUMETRIA..... | 24 |
| 7.5 ESTUDO DE SITIO | 24 |
| 7.6 ESTUDO SOLAR..... | 25 |
| 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS | 25 |
| 9 REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS..... | 26 |

Figuras

| | |
|---|----|
| FIGURA 1 RESTAURANTE THE MILTON | 14 |
| FIGURA 2 RESTAURANTE THE MILTON | 14 |
| FIGURA 3 BAR DO PARQUE LA RUINA / TAMEN ARQUITECTURA, HERMOSILLO-MEXICO | 15 |
| FIGURA 4 WINE GARDEN / BABEL ARQUITETURA. | 16 |
| FIGURA 5 WINE GARDEN / BABEL ARQUITETURA. | 16 |
| FIGURA 6 CERVEJARIA TANK BREWPUB..... | 16 |
| FIGURA 7 MESA BAR E RESTAURANTE / LAURA MOTTIN ARQUITETURA | 17 |
| FIGURA 8 MESA BAR E RESTAURANTE / LAURA MOTTIN ARQUITETURA | 17 |
| FIGURA 9 MANDALA..... | 22 |
| FIGURA 10 IMAGEM ROSACIAS..... | 22 |
| FIGURA 11 ORGANOGRAMA | 25 |
| FIGURA 12 FLUXOGRAMA..... | 25 |
| FIGURA 13 VOLUMETRIA E SETORIZAÇÃO..... | 26 |
| FIGURA 14 VISTA SUPERIOR DO TERRENO..... | 26 |
| FIGURA 15 FOTO DO LOCAL | 26 |
| FIGURA 16 ESTUDO SOLAR (ELABORADO PELO AUTOR NO REVIT) | 27 |

Tabelas

| | |
|---|----|
| TABELA 1 TABELA DE DEMOSTRATIVO DE ANALISE DE PROJETO..... | 18 |
| TABELA 2-TABELA DE PROGRAMA DE NECESSIDADES DO REFERENCIAL ARQUITETÔNICO..... | 24 |
| TABELA 3 - PROGRAMA DE NECESSIDADES POR SETOR | 25 |

1 INTRODUÇÃO

O projeto a ser elaborado e desenvolvido de acordo com a arquitetura alimentar, trata-se de um Empório para a degustação de vinhos e queijos do município de Presidente Médici / Rondônia.

O turismo tem entrado em evidência no estado, trazendo a importância do crescimento de ambientes de apreciação, para movimentar a visibilidade ao estado, o conhecimento, as experiências, trazendo pessoas para o estado e fortalecendo o desenvolvimento do turismo, portanto, é importante a criação de espaços públicos, que assegurem a cultura da comunidade local.

O trabalho apresentado denota a seguinte problemática: Como podemos oferecer uma exposição e vendas de produtos originários de Rondônia?

O objetivo geral é criar um projeto arquitetônico de um Empório de vinhos e queijos no Município de Presidente Médici/RO, para desenvolver o turismo, e provocar um espaço de aconchegante apreciação e lazer para a sociedade da região, e aos visitantes do estado e país.

Aos objetivos específicos esperasse identificar as melhores formas de armazenamento de vinhos, listar marcas e produtos da região, seguir normas da ABNT 9050 que compete comodidade, conforto e acessibilidade, promover o turismo para o município, além de implementar conceitos da arquitetura biofílica em ambiente de alimentação e lazer.

Salientando-se importância da concepção de um Empório, o ambiente irá proporcionar vendas de produtos da região, criando um ambiente que seja a parada obrigatória, quando se fala em vinho. A criação de um empório de vinhos e queijos pode abranger a produção de produtos como vinhos sucos, queijos, margem de produtos que agregam muito valor ao estado de Rondônia. Este projeto irá promover o consumo de produtos da região, e incentivo aos produtores rurais e empresas de fabricação de vinhos, doces e queijos

2 TEORIA DE BASE

Histórico e evolução dos empórios de vinho.

2.1 HISTÓRICO E EVOLUÇÃO

2.1.1 INTERNACIONAL

A história do vinho começou a ser escrita milênios antes da Era Cristã e suas origens estão perdidas no tempo, contudo alguns pesquisadores identificam uma bebida da Índia védica como sendo seu ancestral. (DARDEAU,2020)

Segundo Gautier (pg.13), a bebida védica conhecida como Soma também era fermentada e utilizada em rituais religiosos, possivelmente produzida com o sumo da planta *Asclepias* acida com prováveis efeitos psicotrópicos; seu licor possuía o nome de Vena que, em sânscrito, quer dizer amado. Da palavra Vena derivam quase todos os termos que identificam o vinho. Produzido de uvas viníferas nas línguas européias, por exemplo: do grego oinos, do latim vinus, do italiano e do espanhol vino, do alemão win, do inglês wine, do francês vin, do russo vino e do português vinho. (VISIBELLI,2010)

Para os romanos o consumo de vinho simbolizava elegância refinamento diziam também que o consumo de bebidas alcoólicas fermentadas a base de cereais era um prática dos povos bárbaros, sendo assim o vinho constituía se como uma bebida civilizada por excelência. Para os romanos o vinho servia para todas as ocasiões, em todos os aspectos da vida ele era presente: Selava transações, oficializavam celebrações fúnebres, alegrava banquetes e festas, até hoje tem as mesmas funções. Até hoje o vinho tem sido buscado e apreciado por todos no mundo, é uma bebida de muito refinamento que acata de jovens a idosos. Hoje o acesso ao vinho e para todos. (DARDEAU,2020)

2.1.2 NACIONAL

Entende-se que a produção de vinho é a busca por lugares onde o consumo e bem-vindo, se tornou uma atividade comum no país e a nível mundial, sendo assim o Brasil e o pioneiro nesta área, produzindo atualmente ao redor de 5 milhões de litros de vinhos finos por ano. (TORNIETO; CAMARGO; 2006)

Em Rondônia a uva está sendo cultivada em alguns municípios como Vilhena, Rolim de Moura, Alta Floresta do Oeste e Presidente Médici. Desde 2008 a Associação de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia, isso só traz cada vez mais visitantes. (Emater-RO 2017)

Durante o ano de 2014 o estado de Rondônia possuía 25 hectares de cultivo de videiras e sua produção anual foi de 185 toneladas de uvas, o aumento dos Hectares em 2015 contribuiu para o de 25 para 27 hectares, fez com que a produção anual chegasse a 197 toneladas. (CAMPOS & NEGOCIO, 2017)

2.2 OPINIÕES DE AUTORES

2.2.1 INTERNACIONAL

Segundo Jorge Vidal e Víctor Rahola equipe que projetou a Adega em Mont-Ras, a construção de uma adega e a formação do vinho estão ligadas a uma experiência com a terra. O que de fato tem total diferença o lugar onde e bebido o vinho tem influência direta com o que sentimos e se isso faz querer permanecer por mais tempo no local. (VIDAL, RAHOLA, 2016)

“O vinho é o cheiro, o sabor, o corpo e a essência da uva. Essa formação de sentidos e percepções deve ser acompanhada por um lugar capaz de enfatizar esse processo de transformação.” (VIDAL, RAHOLA, 2016)

2.2.2 NACIONAL

No mundo inteiro, mais de uma dezena de países já produzem vinhos tropicais. Contudo, poucos apresentam produções mais expressivas. Dentre estes, além do Brasil, na América do Sul cabe destacar a produção de vinhos em regiões a observar nestes países é a busca por produtos de qualidade e originais, seja para atender aos mercados internos seja para o mercado exportador Bom Vivant, Vinhos tropicais no brasil e no mundo. TONIETTO E CAMARGO (2006)

De acordo com Hall, o meio ambiente arquitetônico e urbano são expressões de um processo de filtragem-peneiramento dos dados sensoriais humanos. Esses filtros sensoriais são culturalmente padronizados. O autor criou o termo proxemia para se referir às observações e teorias inter-relacionadas, relativas ao uso que o homem faz do espaço como elaboração

especializada da cultura. Reconheceu quatro zonas de distância/ envolvimento entre os indivíduos e as atividades, relações e emoções associadas com cada uma delas: distância íntima, distância pessoal (ou espaço pessoal), distância social e distância pública. (HALL, 1981).

3 LEGISLAÇÃO

3.1.1 MUNICIPAL

Tabela contendo normas técnicas que serão adotadas para a elaborar o projeto, sendo utilizada para assegurar as diretrizes de acessibilidade e segurança dos usuários.

| Lei nº 1185/2005 Plano Diretor do Município do município de Presidente Médici/ RO (PRESIDENTE MÉDICI, 2003) | |
|--|--|
| SEÇÃO IV – DA EXECUÇÃO DA OBRA E DA FISCALIZAÇÃO | |
| SUBSEÇÃO III – DA EXECUÇÃO DAS OBRAS | |
| Art. 221 | As fundações serão executadas de modo que a carga sobre o solo não ultrapasse os limites indicados nas especificações das Normas da ABNT |
| SEÇÃO II – DA LICENÇA DE FUNCIONAMENTO | |
| Art. 234 | Todos os prédios construídos, dentro do perímetro urbano, deverão obedecer aos afastamentos mínimos, em relação à via pública. |
| Art. 235 | Nas edificações será permitido o balanço acima do pavimento anterior, desde que obedeça ao afastamento exigido na tabela de zoneamento e que não ultrapasse 2,00m de balanço |
| SEÇÃO I – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS | |
| Art. 325 | Todas as edificações terão recuo de no mínimo 5,00m (cinco metros). |
| SEÇÃO VI – DAS CIRCULAÇÕES | |
| Art. 260 | As circulações em um mesmo nível de utilização, privativo em uma unidade residencial ou comercial, precisa de uma largura mínima de 1,00 m. para uma distância linear máxima de 3,00 m. e haverá um acréscimo de 10cm (dez centímetros) na largura para cada metro ou fração de excesso. |
| Art. 267 | As escadas ou rampas, para pedestres, deverão ser dimensionadas do mesmo modo que os corredores, quanto à largura. Para uso coletivo: 1,50m (um metro e cinquenta centímetros); |
| SEÇÃO VII – DAS MARQUISES | |
| Art. 278 | A construção de marquises, na fachada das edificações, deve ser obedecida esse parâmetro: |

| | |
|---|--|
| | I – Serão sempre em balanço; II – Ter a altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), e o máximo de 4,00m (quatro metros) e com comprimento nunca superior a 2,00m (dois metros); |
| SEÇÃO II – DA LICENÇA DE FUNCIONAMENTO | |
| Art. 597 | A licença de funcionamento de açougues, padarias, confeitarias, cafés, bares, restaurantes, hotéis, hospedarias, casas de diversões e congêneres, deverá possuir aprovação da autoridade sanitária competente. |

LEI COMPLEMENTAR-MEDICI/RO

Art. 2º As normas estabelecidas nesta lei têm como objetivos: I- Compatibilizar a ocupação e uso do solo com os condicionantes ambientais locais; II- Incentivar a ocupação de lotes vazios nas áreas dotadas de infra-estrutura; III- Recuperar e proteger os rios, os igarapés e suas respectivas Áreas de Preservação Permanente; (Lei complementar-Medici/RO)

3.1.2 ESTADUAL

Através da Lei 3.924/2016, o Corpo de Bombeiros de Rondônia (CBM-RO). Estabelece normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens, incluindo a atribuição de responsabilidades para garantir o fiel cumprimento dessas medidas de segurança contra incêndio e pânico (RONDÔNIA, 2016)

3.1.3 FEDERAL

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

3.1.4 NORMAS TÉCNICAS

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

Norma de número 15220-3, publicada em 2005, aborda os princípios do desempenho térmico em edificações e como aplicá-los de acordo com o ambiente no qual o edifício está aplicado. (ABNT, 2005).

4 REFERÊNCIAS DE OBRAS ARQUITETÔNICAS

4.1.1 INTERNACIONAL

Restaurante The Milton/Biaso Design Studio / Elwood - Australia

O restaurante foi nomeado em homenagem a uma das grandes figuras literárias britânicas, para isso foi desenvolvido uma marca sob medida que trouxesse a sensação de fascínio e charme do velho mundo, mas ainda com a sensação de familiar. (PenhaArchdayli,2019).

Figura 2 Restaurante The Milton



Fonte: (ARCHDAILY, 2019).

Figura 1 Restaurante The Milton



Fonte: (ARCHDAILY, 2019).

Bar do Parque La Ruina/Tamen Arquitectura/Hermosillo-México

Este projeto transformou a antiga fábrica têxtil em Hermosillo, Sonora, em um local chamado "Parque La Ruina", que se tornou um ícone da cidade para eventos, vida noturna e gastronomia. Devido ao aumento no fluxo de visitantes, a TAMEN arquitetura colaborou com o Parque La Ruina para criar um novo conceito que aproveita a flexibilidade do local. Foram feitas melhorias na logística e nos equipamentos, especialmente no bar, que agora pode atender mais de 100 clientes ao mesmo tempo. Os acabamentos incluem uma cobertura de mármore, espelhos antigos emoldurados por madeira da fábrica, luminárias oxidadas e áreas com lâminas para reestruturar o bar. Essas mudanças criam um ambiente acolhedor que preserva a natureza original do bar La Ruina. (ARCHDAILY, 2017)

Figura 3 Bar do Parque La Ruina / Tamen Arquitectura, Hermosillo-Mexico



Fonte: (ARCHDAILY, 2017)

4.1.2 NACIONAL

Wine Garden/Babel Arquitetura, Rest. Pontão do Lago Sul/Brasília

A demanda inicial dos clientes foi a criação de uma cobertura definitiva que pudesse substituir a provisória que eles utilizavam nas épocas de chuva. Foi optado então por construir uma grande estrutura metálica, com um jogo de formas anguladas, cores bem fortes de amarelo e ocre, e transparências para contrastar e evidenciar o céu azul de Brasília. Tudo isso criando movimento e marcando as áreas de entrada, bar, cozinha, estar e banheiros. Para trazer a sensação de estar dentro de um grande jardim, sabíamos que o paisagismo seria ponto essencial de todo o projeto. (ARCHDAILY, 2017)

Além de todo o canteiro do terreno ter sido planejado para variadas espécies de palmeiras, arbustos e flores, toda a estrutura da cobertura é recoberta com trepadeiras e alguns painéis telados fixados em diferentes alturas que servem de apoio para grandes vasos de variadas folhagens. Ali temos também grandes luminárias pendentes artesanais, feitas sob medida com cúpulas de tecido em formas variadas e cordões de luzes. Todos esses elementos ajudaram a criar um cenário muito instagramável. (ARCHDAILY, 2017)

Figura 5 Wine Garden / Babel Arquitetura.



Fonte: (ARCHDAILY, 2017)

Figura 4 Wine Garden / Babel Arquitetura.



Fonte: (ARCHDAILY, 2017)

Cervejaria TankBrewpub/Memola Estúdio+Vitor Penha – São Paulo

Os cenários fabril e rural, de consumo do produto em meio ao campo, são as referências conceituais do projeto, somadas à memória do uso prévio do imóvel como residência. A cobertura de vidro sobre parte da área de produção da cerveja deriva da existência prévia de um pátio aberto no centro da implantação, do qual a pérgola de concreto foi mantida sobre o balcão do bar. Uma ampla parede de vidro separa os dois ambientes, possibilitando, contudo, que os usuários vejam a todo momento as grandes máquinas de aço inoxidável, material de presença marcante nos interiores. (ARCHDAILY, 2020).

Também na parede do corredor lateral foram abertas janelas altas para a visualização do maquinário. Destaca-se as paredes de tijolo a partir da remoção da sua massa de revestimento e da sobreposição a elas de grades metálicas. Na junção entre as grades foram embutidas luminárias feitas com mangueiras de neon. Bancadas e mesas ora com tampo de madeira, sendo de granilite ou de cimento, e revestimentos cerâmicos retangulares são materiais recorrentes do projeto, que, no entanto, menciona os tradicionais pisos de caco cerâmico das residências através da paginação orgânica do piso de ardósia. (ARCHDAILY, 2020).



Figura 6 Cervejaria Tank Brewpub

Fonte: (ARCHDAILY, 2020).

MESA Bar e Restaurante / Laura Mottin Arquitetura/ Porto Alegre – BR

O MESA nasceu com o propósito de receber as pessoas e transmiti-las a «alma de casa», como se todos fossem familiares e amigos. Localizado em um antigo imóvel no bairro Moinhos de Vento, em Porto Alegre, ao projeto do restaurante. No interior, o propósito de transmitir a «alma de casa» aparece em várias escalas de projeto. A remoção do reboco das paredes, para deixar os tijolos originais à vista, resultaram no resgate da essência da própria casa que abriga o restaurante. Logo na entrada do restaurante, onde havia um pequeno desnível, foi ampliando e retirado, com o intuito de criar um ambiente que resgatasse algo que era comum nas casas antigas: as salas em diferentes níveis. No contexto do bar, essa área serve como um lounge para uma experiência mais informal, como petiscar e beber. O espaço se destaca por conter com itens que foram especialmente desenhados para ele: o jogo de espelhos com diferentes formatos e tamanhos, o sofá em camurça no tom mostarda, escolhido para contrastar e uma mesa de centro em granilite verde, garantindo o ar de exceção que a área tem. (ARCHDAILY, 2020).

Figura 8 MESA Bar e Restaurante / Laura Mottin Arquitetura



Fonte: (ARCHDAILY, 2020).

Figura 7 MESA Bar e Restaurante / Laura Mottin Arquitetura



Fonte: (ARCHDAILY, 2020).

4.1.3 DEMONSTRATIVO DE ANÁLISE DE PROJETO.

A seguir tabela que apresenta análise de referências de projeto, usada para estipular conceitos que serão abordados na elaboração do projeto.

Tabela 1 tabela de demonstrativo de análise de projeto.

| Referências arquitetônicas | Análise de projeto e pontos fortes |
|-----------------------------------|--|
| Restaurante The Milton | <ul style="list-style-type: none"> • Materiais como madeira metal, • Integração do salão com o exterior • Sensação de pertencimento. |
| Bar do Parque La Ruina | <ul style="list-style-type: none"> • Salão aberto • Vista panorâmica • Cozinha com mesa de bar ampla e convidativa. |
| Wine Garden | <ul style="list-style-type: none"> • Paisagismo, • Paleta de cores • Iluminação • Disposição dos ambientes • Cobertura em vidro • Uso de madeira |
| Cervejaria TankBrewpub | <ul style="list-style-type: none"> • Armazenamento e maquinários a vista, • Materiais em texturas naturais • Piso em mosaico |
| MESA Bar e Restaurante | <ul style="list-style-type: none"> • Linguagem vintage • Estilo industrial • Paleta de cores |

FONTE: Elaborado pela autora (2023).

5. METODOLOGIA

Na metodologia será abordado o tipo de pesquisa, também a definição dos procedimentos abordados.

5.1 PESQUISA

Para a pesquisa o método qualitativo tem a função de analisar criticamente os dados coletados sobre o tema, construindo uma visão sobre o projeto. Pesquisa qualitativa é uma abordagem de pesquisa que estuda aspectos subjetivos de fenômenos sociais e do comportamento humano (MORETI, 2023).

A pesquisa qualitativa emprega diferentes conceitos filosóficos; estratégias de pesquisa; e métodos de coleta, análise e interpretação de dados. Embora os processos sejam semelhantes, os procedimentos qualitativos baseiam-se em dados textuais e de imagem, possuem etapas únicas na análise de dados e utilizam diferentes estratégias de pesquisa.

Além dessas características gerais, existem muitas outras (CRESWELL, 2007).

Específico. Eles se concentram na coleta, análise e redação de dados, mas originam-se de várias disciplinas e ocorrem durante todo o processo de pesquisa (por exemplo, tipos de perguntas, questões éticas importantes; CRESWELL, 2007).

Torna-se justificável o uso do método qualitativo devido à necessidade de ressaltar e manter congruência entre os métodos, teorias e seus pressupostos, bem como devido à necessidade de a arquitetura de produção considerar adequadamente os aspectos qualitativos na pesquisa.

5.2 MÉTODO

O método dedutivo é utilizado para a orientação de pesquisa, isso porque são levantadas ideias gerais sobre o tema, possibilitando conclusões particulares sobre o mesmo, dentro do interesse de estudo. Onde são validadas informações previamente apresentadas que geram em descobertas para utilização de um modelo estruturado. (MARCON, 2019).

O método dedutivo é uma abordagem científica que parte do pressuposto de que a conclusão está contida implicitamente nas premissas. Portanto, ele supõe que as conclusões necessariamente decorrem das premissas: se o raciocínio dedutivo for válido e as premissas

verdadeiras, a conclusão não pode ser senão verdadeira (PASCHOARELLI; MEDOLA; BONFIM,2015).

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

5.3 PROCEDIMENTO

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

6 ARMAZENAMENTO DE VINHO

O vinho exige muitos cuidados para que mantenha todas as suas propriedades.Segundo AMARANTE, o armazenamento de vinho tem que ser o mais próximo possível do que acontece em uma adega, para isso as garrafas precisam estar guardadas na posição horizontal, em locais afastados da luz solar, até mesmo de luz elétrica que deve ser o mínimo possível, o ambiente deve ser ventilado e isento de vibração com temperaturas moderadas e umidade regulada. A adega e o ambiente ideal para o armazenamento de vinhos, principalmente os "de guarda" (vinhos que exigem alguns anos para sua maturação) para assim alcançar o ponto ideal de consumo. (AMARANTE,2015).

6.1 SOBRE A TEMPERATURA DO VINHO

A temperatura de armazenamento do vinho deve ser constantemente baixa, entre 8° e 18 °C (oito e dezoito graus célsius) sendo o ideal por volta de 10° a 12°c nos países de clima temperado, no caso do Brasil a temperatura média de 14° e 16°C. Sempre nessa faixa de temperatura mantendo a constância, isso porque se o vinho armazenado acima de 19° C amadurece muito rapidamente. (AMARANTE, 2015)

6.1.1 LUMINOSIDADE

Manter o vinho em ambientes escuros isso porque luz solar ou elétrica tem ação redutora acelerando o envelhecimento do vinho e modificando sua cor. Sendo utilizadas luzes muito fracas na espécie de penumbra. (AMARANTE,2015).

6.1.2 POSIÇÃO PARA GUARDAR O VINHO

Segundo Thiago Ross diz que muitos especialistas defendem a posição horizontal como a ideal para se guardar vinhos com rolha de cortiça natural. Isso por que o líquido permanece sempre em contato com a rolha, assim provoca sua expansão e dificulta a entrada de ar. Para vinhos que não possuem esse tipo de rolha, podem ser colocados de ambas as formas sendo elas horizontal ou vertical, sem que haja nenhum tipo de alteração em sua estrutura. Independentemente da posição o mais importante e que a garrafa deve ficar em repouso absoluto, deve-se evitar trepidação/vibração, isso por que resulta em inúmeras reações químicas em seu interior, agilizando o processo de envelhecimento dos vinhos. (ROSS,2016).

6.1.3 VINHOS DE GUARDA E VALIDADE DOS VINHOS

Como é falado por Thiago Ross o vinho de guarda é considerado por muitos como vinhos preciosos, precisando de um tempo maior para a evolução de seus aromas e sabores. Portanto, já são produzidos com essa finalidade. Já os vinhos Brancos são desenvolvidos a partir de uvas tintas ou brancas, esses vinhos apresentam a cor dourada e sabor frutado, ideal para ser servido gelado. A validade de, considerando que esses tipos de vinho são menos resistentes à ação do tempo, podendo suportar entre um ou dois anos. Vinhos Rosés são leves, frescos e extremamente versáteis, os vinhos rosés, assim como os brancos, também duram menos tempo em média de 1 a 3 anos, isso devido à pouca quantidade de taninos em sua composição. Vinhos Tintos podem apresentar variações de validade, dependendo do tipo escolhido. Existem tintos que duram 10 anos e até mais, preservando seus aromas e frescores, se forem vinhos mais leves e frutados, suportam entre 5 e 6 anos. (ROSS,2016)

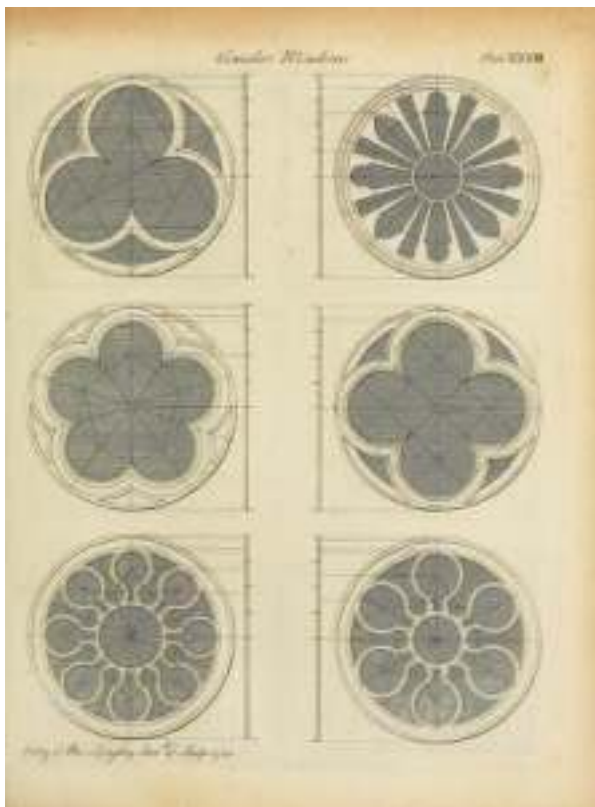
7 ESTUDOS PRELIMINARES

7.1 CONCEITO

Para o conceito será abordado formas livres e orgânicas como rosácea e mandalas. Sendo uma obra indivisível, que possa se relacionar ambientes internos e externos, de maneira unificada/integrada sem que deixe a beleza e a harmonia.

No Ocidente elas são utilizadas na arquitetura e decoração de maneira sagrada e profana. Enquanto uso sagrado aparece na construção de templos, como é o caso das famosas rosáceas cristãs, que adornam catedrais. A denominação “rosácea”, forma circular com elementos internos que lembram rosas, se deve a uma não aceitação dos elementos pagãos pelo cristianismo. (NASCIMENTO; BENUTTI; NEVES, 2007)

Figura 10 Imagem Rosacias



FONTE: Internet achirve

Figura 9 Mandala



FONTE: Freepick – Couleur Mandala

7.2 PARTIDO ARQUITETÔNICO

Para o partido arquitetônico serão aplicadas cores vibrantes, materiais orgânicos, integração dos ambientes, uso de matérias de texturas naturais nas suas texturas originais e vidro. Utilizando a decoração vintage juntamente com o estilo industrial.

Uso do Paisagismo e da biofilia no projeto para complementar, com o uso traz a sensações de conexão com a natureza, pontos esses como maximizar o uso de luz natural para iluminar o ambiente trazer conexão com o paisagismo ao redor, paletas de cores inspiradas na natureza, plantas e vegetações nos ambientes interno para a renovação do ar e beleza estética do local, texturas nos materiais para a estimulação dos sentidos. Áreas externas compostas pelo paisagismo com o uso de pequenas arvores, arbustos e gramíneas, desenvolvendo um espaço que transmita segurança e aconchego

7.3 MATERIAS E MÉTODOS

Materiais são fonte de inspiração e criação para o arquiteto. Portanto, o profissional deve aprender a observá-los e conhecer a melhor maneira de aplicá-los, ressaltando as suas propriedades físicas.

7.3.1 MATERIAIS

Portanto os materiais aplicados serão pedra, tijolos aparentes, madeira utilizadas na decoração moveis e pisos, aço para decoração, e vidro pela fachada. Sendo aplicadas conforme no estilo industrial, já o vintage será utilizado em moveis e peças de época, luminárias e cores.

7.3.2 TECNOLOGIAS

- **Vidro insulado**

O vidro insulado é composto por duas peças, unidas por um perfil de alumínio. Essa junção cria a possibilidade de combinação de propriedades diferentes, e outros benefícios como o isolamento acústico e térmico. Com ele é também é possível garantir maior economia de energia com sistemas de ar condicionado e aquecedores. O vidro insulado será utilizado na

fachada leste da edificação, para uma melhor refrigeração do salão, e fornecer conforto térmico e acústico.

- **Energia Solar Fotovoltaica**

A energia solar é a energia proveniente da radiação solar, sendo uma fonte alternativa e sustentável que será utilizada para geração de eletricidade.

7.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES - REFERENCIAL ARQUITETÔNICO

De acordo com as obras de referências arquitetônicas foi elaborado o seguinte quadro, na tabela oito e possível ver ambientes que estão ou não no programa de necessidades, de acordo com os setores, sendo as duas primeiras referencias internacionais e as demais nacionais.

Tabela 2-Tabela de Programa de Necessidades do referencial arquitetônico.

| SETOR | AMBIENTES | Restaurante The Milton | Bar do Parque La Ruins | Wine Garden | Cervejaria Tank Brewpub | MESA Bar e Restaurante |
|----------|-------------------------|------------------------|------------------------|-------------|-------------------------|------------------------|
| PRIVADO | Caixa | sim | sim | sim | sim | sim |
| | Administração | não | sim | sim | sim | não |
| | Adega refrigerada | não | não | sim | sim | não |
| | Câmara Fria | sim | sim | sim | sim | sim |
| | Área de Lanchete | não | sim | sim | sim | não |
| | Cozinha | não | não | sim | sim | não |
| | Banheiros femininos | não | não | sim | sim | não |
| | Entrada | sim | não | sim | sim | sim |
| SOCIAL | Banheiros/ Banheiro PCD | sim | sim | sim | sim | sim |
| | Circulação | sim | sim | sim | sim | sim |
| | Bar | sim | sim | sim | sim | sim |
| | Loja | não | sim | sim | não | sim |
| VIVÊNCIA | Salão Coberto | sim | não | sim | sim | sim |
| | Salão descoberto | sim | sim | sim | sim | sim |
| | Lanchete | sim | sim | sim | sim | sim |
| | Parque | não | sim | sim | não | não |

(FONTE: elaborado pelo autor, 2023.)

7.4.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES POR SETOR

| Setor | Ambiente | Área de ocupação por unidade |
|---------|------------------------|------------------------------|
| Privado | Caixa | Junto com o Bar |
| | Administração | 12,96m ² |
| | Adega refrigerado | 14,84m ² |
| | Câmara Fria | 6,37m ² |
| | Despensa | 9,03m ² |
| | Deposito de utensílios | 8,67m ² |
| | Cozinha | 16m ² |
| Social | Entrada/ Loja | 36,76m ² |
| | Banheiros/ E Ban.PNE | 29,64m ² |
| | Bar /Circulação | 32,16m ² |

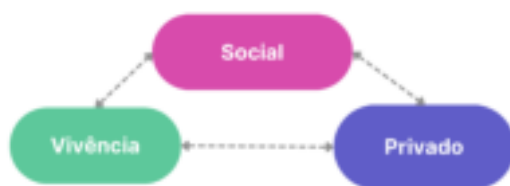
| | | |
|----------|---------|----------------------------|
| Vivencia | Salão | 55,13m ² |
| | Loughes | 15,62m ² |
| | | Total 242,01m ² |

Tabela 3 - Programa de necessidades por setor.

FONTE: elaborado pelo autor, 2023.

7.4.2 ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA

Figura 11 Organograma



FONTE: Elaborado pelo autor



Figura 12 Fluxograma

FONTE: Elaborado pelo autor

7.4.3 SETORIZAÇÃO E VOLUMETRIA

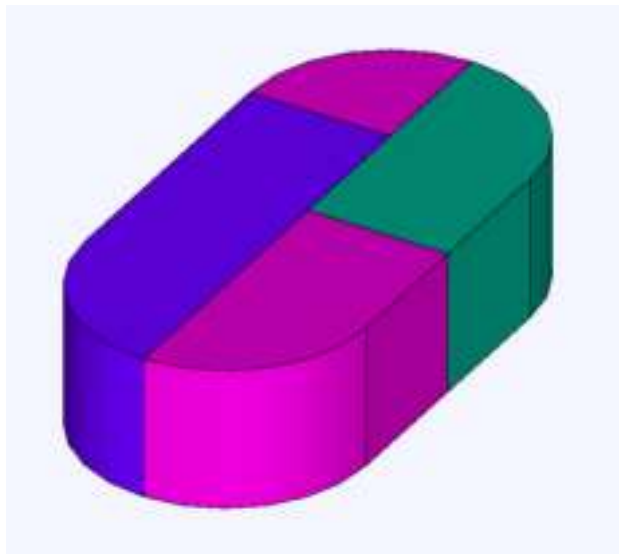


Figura 13 Volumetria e Setorização
Elaborado pelo autor

7.5 ESTUDO DO SÍTIO

Escolha da cidade de Presidente Médici deve-se a presença de uma “pré- estrutura” sendo ela a casa da uva Vinícola do estado de Rondônia, tendo uma produção média de 25 a 30

Figura 15 foto do local



FONTE: tirado pelo autor

Figura 14 Vista superior do terreno



Fonte:google maps

toneladas de uvas por hectare. A fazenda possui 2,5 hectares. Contando que virão muitos mais hectares nesse ano de 2023, o que proporciona muito mais tipos e qualidades de vinhos locais. Localizado no centro de presidente Médici, o terreno tem as seguintes medidas Testada sendo 16,53m (dezesesseis e cinquenta e três metros), lateral direita 29,70m (Vinte e nove e setenta metros), Posterior 13,82 (Treze e oitenta e dois metros), e lateral esquerda 30,29m (Trinta e vinte nove metros), totalizando área total de 485,21 m² (Quatrocentos e oitenta e cinco e vinte um metros quadrados), esse sendo de esquina no endereço Rua Nova 2731 - Centro, Presidente

Médici – RO. É um terreno plano, com quase nenhum desnível, tendo com seus referenciais o Banco do Brasil de fácil acesso.

7.6 ESTUDO SOLAR

Segundo Amanda Witiuk estudo solar envolve a investigação e análise de sistemas e tecnologias relacionadas à captação e utilização da energia solar. A energia solar é uma fonte limpa e renovável de energia que é obtida a partir da luz do sol. Existem várias maneiras de estudar e utilizar a energia solar, e vou explicar os principais aspectos envolvidos nesse estudo. Um estudo solar ajuda a determinar a viabilidade de um projeto de energia solar em um local específico. Ele considera fatores como a disponibilidade de luz solar, a eficiência dos painéis solares, a capacidade de armazenamento de energia e as necessidades de energia do local. Isso ajuda a garantir que o projeto seja prático e econômico. (2020)



Figura 16 Estudo Solar (Elaborado Pelo autor no revit)

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa proposta tem como objetivo elaborar um projeto arquitetônico de um Empório de vinhos e queijos no município de Presidente Médici/RO, para dar impulso no turismo no estado de Rondônia, o empório tem como prisma o consumo e venda de vinhos, rodeado da chance de desfrutar de um produto requintado. O projeto inovador de um Empório de Vinhos e Queijos deve criar um ambiente aconchegante, convidativo e funcional que destaque os produtos e proporcione uma experiência agradável aos clientes.

Dessa maneira proporcionar um espaço de elegância, e lazer, feito para unir pessoas, desenvolvendo um espaço de apreciação de vinhos e comidas locais, dentro de um ambiente encantador, com esses objetivos que podem ser alcançados com um ambiente de valores e interação social. Um projeto arquitetônico bem pensado garante que o espaço atenda às necessidades e objetivos específicos do cliente ou do usuário final. Ele define como as áreas serão organizadas, otimizando o uso do espaço disponível.

Acompanhado de um design elegante, contemporâneo, diferente, que traz além de criar um espaço de apreciação e lazer para a comunidade da região, e aos visitantes do estado e país. Em resumo, um bom projeto arquitetônico é uma parte fundamental do sucesso de qualquer empreendimento de construção. Ele influencia a funcionalidade, estética, eficiência, segurança, sustentabilidade, custos e muitos outros aspectos que impactam diretamente a qualidade e o valor de uma construção. Portanto, investir em um projeto arquitetônico adequado é uma decisão sábia que pode resultar em benefícios a longo prazo.

9 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALCALDE, Nadia. **Confira 5 tendências para o mundo do vinho em 2021**. A Gazeta publicado em 01/01/2021, Disponível em < Confira 5 tendências para o mundo do vinho em 2021 | A Gazeta> Acesso em 23 de março 2023.

AMARANTE, Jose Osvaldo; Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados; MESCLA Editorial, Departamento editorial Rua Itapicuru, 613 - 7º andar 05006-000 - São Paulo - SP, 2015 Acesso em 23 de maio

ANDREASSI; No sertão de Pernambuco, turista pode conhecer produção de vinhos Publicado em 19 de maio de 2019, disponível em <No sertão de Pernambuco, turista pode conhecer produção de vinhos (catracalivre.com.br)> Acessado em 23 de Março 2023.

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

ARCHDAILY. Restaurante the Milton/ BiasolDesign Studio; Disponível em <https://www.archdaily.com.br/br/771600/the-milton-biasol-design-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab> acesso em 3 de maio de 2023.

Autor, Arquitetura Orgânica: o que é e como aplicar | Archtrends disponível em <> acesso em 23 de maio de 2023.

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

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

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

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

BURGOS; AGMONT; Paul Hobbs e a busca pelo vinho perfeito; REVISTA ADEGA: Disponível em <Paul Hobbs e a busca pelo vinho perfeito (uol.com.br)> Acessado em 3 de abril 2023.

DESCARTES, René. Discurso do Método, 2003. Disponível em: < <http://ateus.net/artigos/filosofia/discurso-do-metodo/> >. Acessado em:

FONSECA, Aquiles Páramo. Temas matemáticos. Bogotá: Departamento de Matemáticas – Universidad de Los Andes, 2004. Disponível em: <http://temasmaticos.uniandes.edu.com>> Acesso em 25 de maio de 2023"

FONTES ; EXPOSITO. ARQUITEXTOS: A arquitetura do vinho; Publicado em maio de 2017, Disponível em <<https://vitruvius.com.br/index.php/revistas/read/arquitextos/17.204/6548>> acessado 28 de março 2023

FONTES, EXPOSITO;VITRUVIUS; A arquitetura do vinho; Publicado em maio de 2017, Disponível em <<https://vitruvius.com.br/index.php/revistas/read/arquitextos/17.204/6548>> Acessado em 20 de março.

GOMES,Luciana; Cobertura com telhado retrátil: Imagens e ideias; Disponível em <<https://www.decoracaoeprojetos.com.br/telhado-retratil/>> acesso em 20 de maio de 2023

GONZALES, Maria Francisca;Arquitetura do vinho: adegas, salas de máquinas e centros de degustação;Disponível em <<https://www.archdaily.com.br/br/902095/arquitetura-do-vinho-adegas-salas-de-maquinas-e-centros-de-degustacao>>acesso em 3 de maio de 2023

HALL, E. A dimensão oculta. 2 ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1981.

INSTRUÇÕES TÉCNICAS-CORPO DE BOMBEIROS

<<http://www.cbm.ro.gov.br/index.php/transparencia/noticias/98-leis-decreto-e-instrucoes-tecnica>>. Acesso em: 08 abril 2023

MARINI; Avaliação de vinhos: você sabe o que é a escala Robert Parker?; FamíliaValdugaCo. publicado em 08/06/2017, Disponível em <Avaliação de vinhos: você sabe o que é a escala Robert Parker? (famigliavalduga.com.br)> Acessado em 3 de Abril 2023.

MARCON, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de Metodologia Científica. 8, ed. São Paulo: Atlas, 2019.

MOREIRA;CervejariaTankBrewpub / Memola Estúdio + Vitor Penha | ArchDaily Brasil Disponível em<https://www.archdaily.com.br/br/972011/cervejaria-tank-brewpub-estudio-penha?ad_medium=gallery> Acesso em 3 de maio de 2023

MORETI; O que é pesquisa qualitativa e como fazer, exemplos. Disponível em <O que é pesquisa qualitativa: como fazer e exemplos (viacarreira.com)> Acesso em 25 de junho.

NASCIMENTO, BENUTTI, NEVES; MANDALAS E ROSÁCEAS: EM BUSCA DE NOVAS ABORDAGENS PARA ANTIGOS CONTEÚDOS, 2007. Disponível em <Microsoft Word - 083exp220_expredu.doc (ufpr.br)> acesso em 16 de maio de 2023.

NASCIMENTO; BENUTTI;NEVES; Disponível em<Microsoft Word - 083exp220_expredu.doc (ufpr.br)> acesso em 24 de maio 2023.

PAPOCA; Agencia;ARQUITETURA ORGÂNICA: O QUE É ESTE ESTILO IDEALIZADO POR FRANK LLOYD WRIGHT?; disponível em <<https://laart.art.br/blog/arquitetura-organica/>> acesso em 22 de maio de 2023

PEREIRA, Matheus; MESA Bar e Restaurante / Laura Mottin Arquitetura, Disponível em <https://www.archdaily.com.br/br/953422/ Mesa-Bar-e-Restaurante-Laura-Mottin-arquitetura?ad_source=search&ad_medium=projects_tab> acesso em 4 de maio de 2023.

RONDÔNIA. Lei nº 3.924, de 17 de outubro de 2016. Disponível em:

SABATINÊS, Danae; Bar la Ruina/ IamenArquitectura. Disponível em <https://www.archdaily.com.br/br/890242/bar-do-parque-la-ruina-tamen-arquitectura?ad_source=search&ad_medium=projects_tab> acesso em 3 de maio de 2023.

SUCENA; Vinhos Brasileiros de colheita de inverno: Como escolher Publicado em 31/08/2021, Disponível em < Vinhos brasileiros de colheita de inverno: como escolher os melhores? - Lider Interiores> acessado em 20 de Março.

VIDAL: RAHOLA. Adega em Mont-Ras / Jorge Vidal + Víctor Rahola/ Arquidaily Espanha Disponível em <Adega em Mont-Ras / Jorge Vidal + Víctor Rahola | ArchDaily Brasil> Acesso em 23 de março.

WALKER; Gastronomia como empreendimento. Vinho nas telas e cinema; Publicado em Dezembro de 2005, disponível em <https://bdm.unb.br/bitstream/10483/284/1/2005_AnaLuciaWalker.pdf> Acessado 22 de março.

CHELOTTI, Marcelo Cervo; MEDEIROS, Rosa Maria Vieira. CARTOGRAFIAS DA VITICULTURA EM MINAS GERAIS: da gênese no Sul à expansão para o Norte. 2021

ROSA, Regiani Zanon. Elaboração de vinho rosê a partir da uva Niágara rosada (*Vitis labrusca*) produzidas no estado de Rondônia: parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais. 2017.

Em Rondônia, governo do Estado e Embrapa estudam viabilidade da uva - Portal Embrapa. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/17962717/em-rondonia-governo-do-estado-e-embrapa-estudam-viabilidade-da-uva>>. Acesso em: 13 set. 2023.

TEIXEIRA, Karênina Martins. Investigação de opções de transporte de carga geral em contêineres nas conexões com a região amazônica. 2007. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

DA SILVA PROTAS, José Fernando; CAMARGO, Umberto Almeida; DE MELO, Loiva Maria Ribeiro. A vitivinicultura brasileira: realidade e perspectivas. In: Viticultura e Enologia, atualizando conceitos: actes du Ier Simposio Mineiro de Viticultura e Enologia, EPAMIG, Andradadas-MG-Brésil. 2002. p. 16-19.

TONINI, Hernanda. Vinhos, turismo e pluriatividade na agricultura. Rosa dos Ventos, v. 5, n. 2, p. 218-227, 2013.

SANTOS, Ana Catarina Carvalho dos et al. Avaliação da sustentabilidade do vinho verde em Portugal. 2012.

PEREIRA, Vitor Manuel de Pinho. O Escanção-Na História, na Sociedade e na Arte de Bem Servir o Vinho. 2017. Dissertação de Mestrado.

YOYOTTE, Jean. O Egito faraônico: sociedade, economia e cultura. MOKHTAR, Gamal (ed.), 2010.

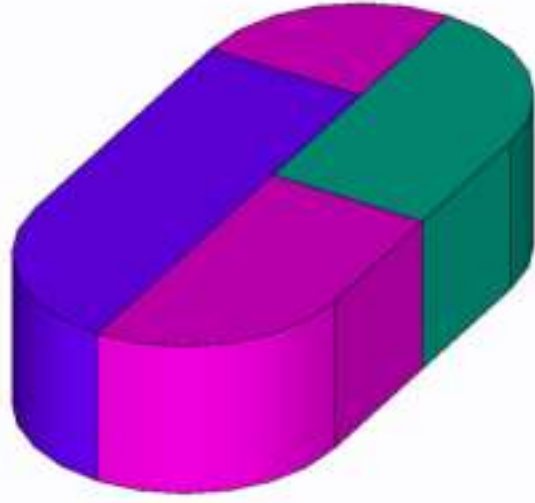
WITIUK, Amanda Caroline Nisz et al. A importância do estudo de insolação e ventilação no processo do projeto arquitetônico. 2020.

Elaboração de um empório de vinhos no município de Presidente Medici-RO

ESTUDOS PRELIMINARES

CONCEITO

Para o conceito será abordado formas livres e orgânicas como rosácea, mandalas. Sendo uma obra indivisível, que possa se relacionar ambientes internos e externos, de maneira unificada/integrada sem que deixe a beleza e a harmo



PARTIDO ARQUITETÔNICO

Para o partido arquitetônico serão aplicadas cores vibrantes, materiais orgânicos, integração dos ambientes, uso de materiais naturais nas suas texturas originais e vidro. Utilizando a decoração vintage juntamente com o estilo industrial.



MATERIAIS

Portanto os materiais aplicados serão,pedra de granilite, tijolos aparentes, madeira utilizadas na decoração moveis e pisos, aço para decoração, e vidro pelo entorno e em algumas partes da cobertura.

TECNOLOGIAS

- Vidro ensulado
- Energia Solar Fotovoltaica

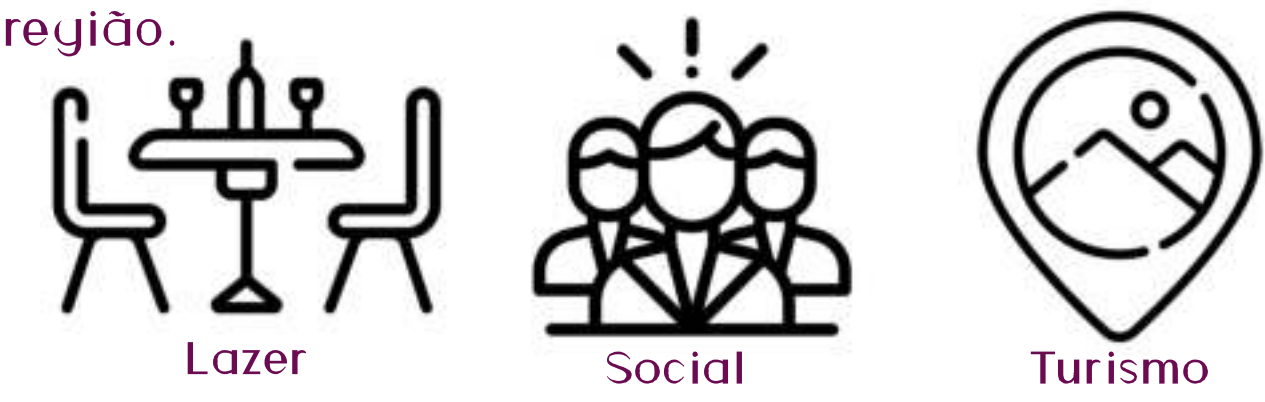
Endereço Rua Nova Brasília, 2731 – Centro, Presidente Médici – RO
Testada sendo 16,53m , lateral direita 29,70m , Posterior 13,82 , e lateral esquerda 30,29m, totalizando área total de 485,21 m².



Elaboração de um empório de vinhos no município de Presidente Medici-RO

TEMA

A venda e consumo de vinho é muito bem-vinda no estado, seguindo essa temática, o trabalho apresentado é referente a elaboração de um Empório de vinhos e queijos no município de Presidente Médici/RO. A pesquisa a seguir busca demonstrar forma e conceitos arquitetônicos seguidos por referencias de ambientes com a mesma temática. Objetivo do empório é trazer turistas para o município de Presidente Médici, criar espaço de conhecimento e lazer a moradores da região e visitantes. A metodologia será abordada os procedimentos adotados sendo pesquisa o método qualitativo, o método dedutivo e o procedimento sendo estudo de caso. Portanto a criação do projeto arquitetônico do empório de vinhos, é vista como importante para a cidade. Considerando que o vinho, alimento produzido e apreciado no estado, vem agregando muito valor a comunidade da região.

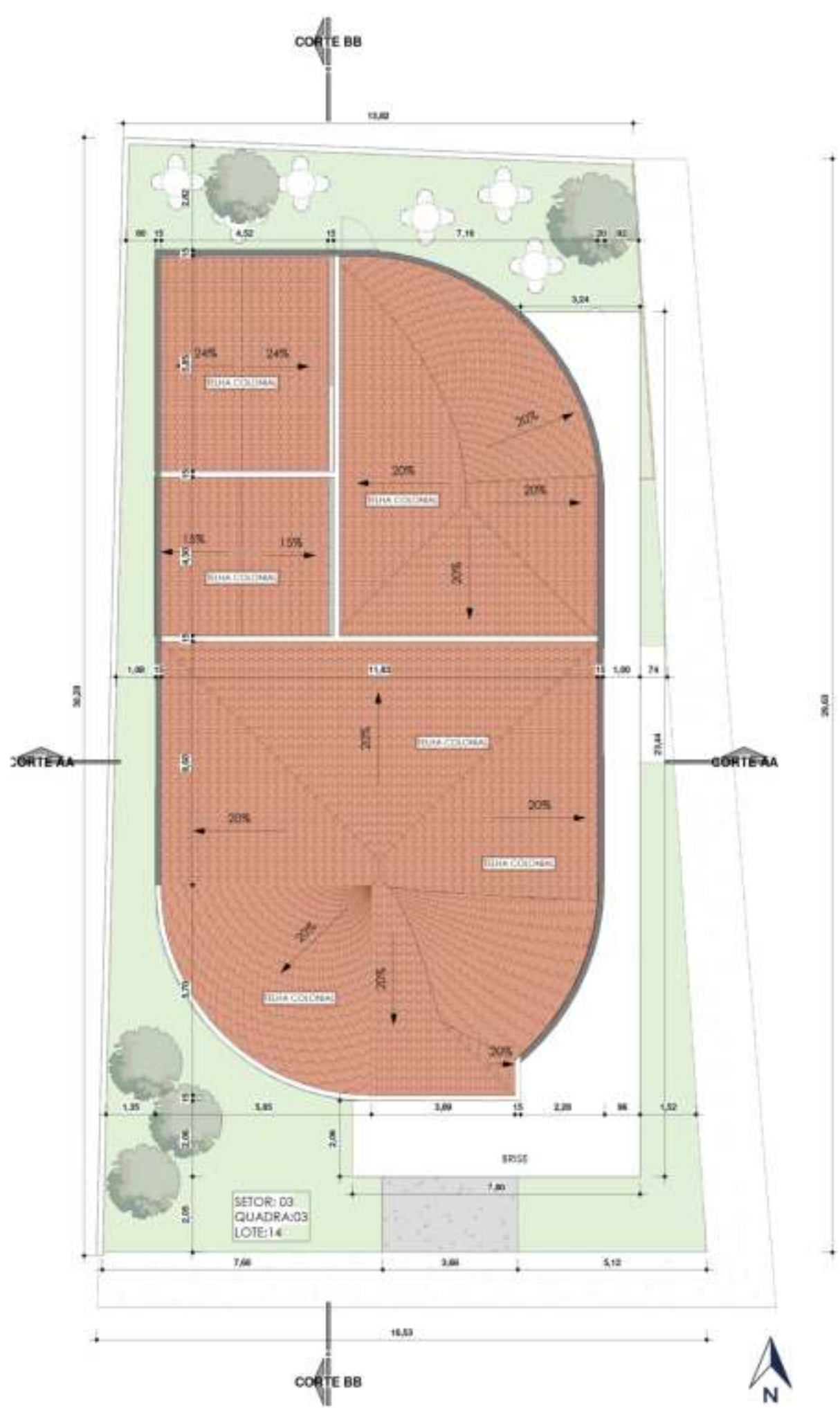
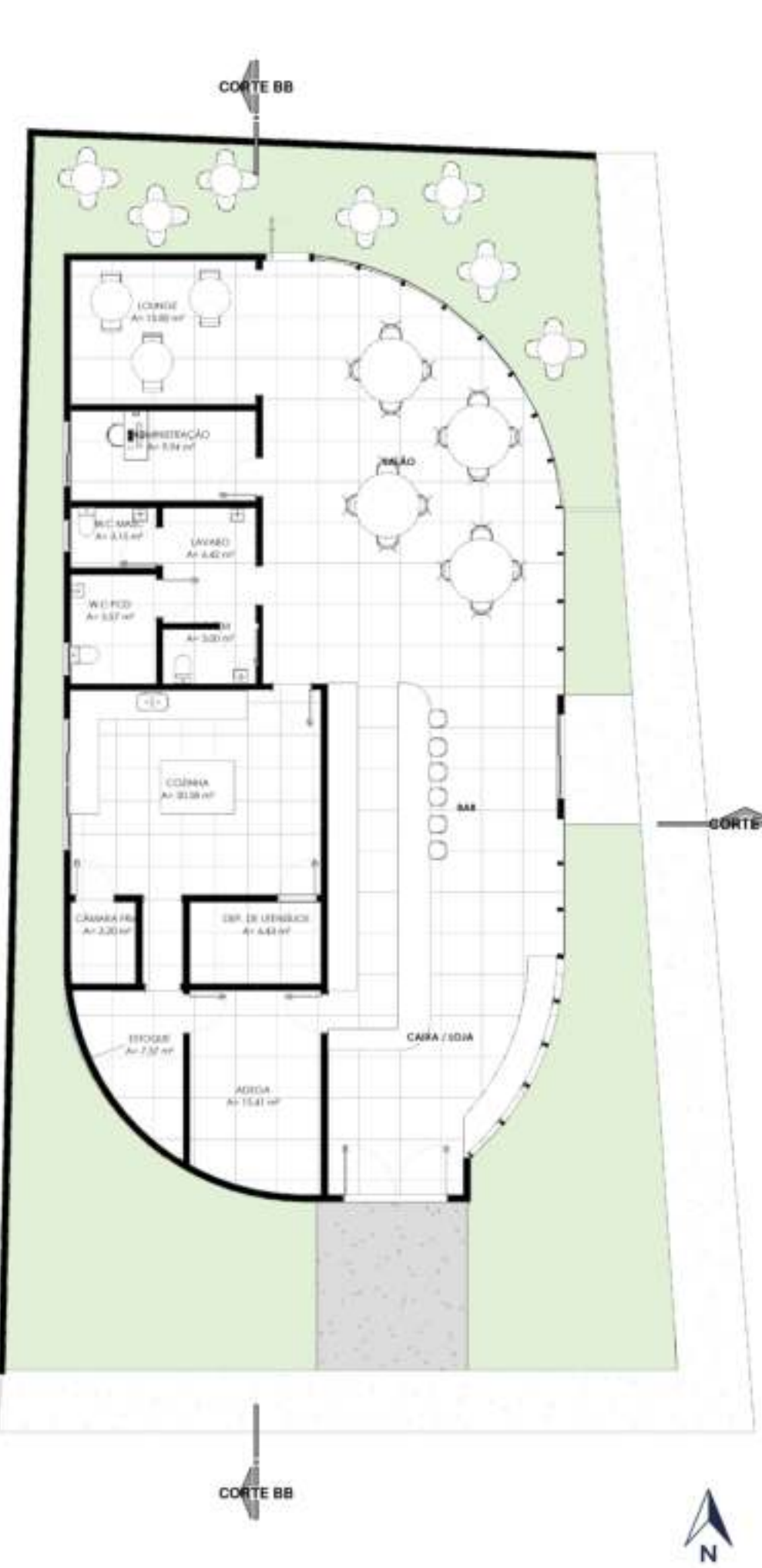


ESTUDO DE SITIO

Escolha da cidade de Presidente Médici deve-se a presença de uma “pré- estrutura” sendo ela a casa da uva Vinícola do estado de Rondônia.



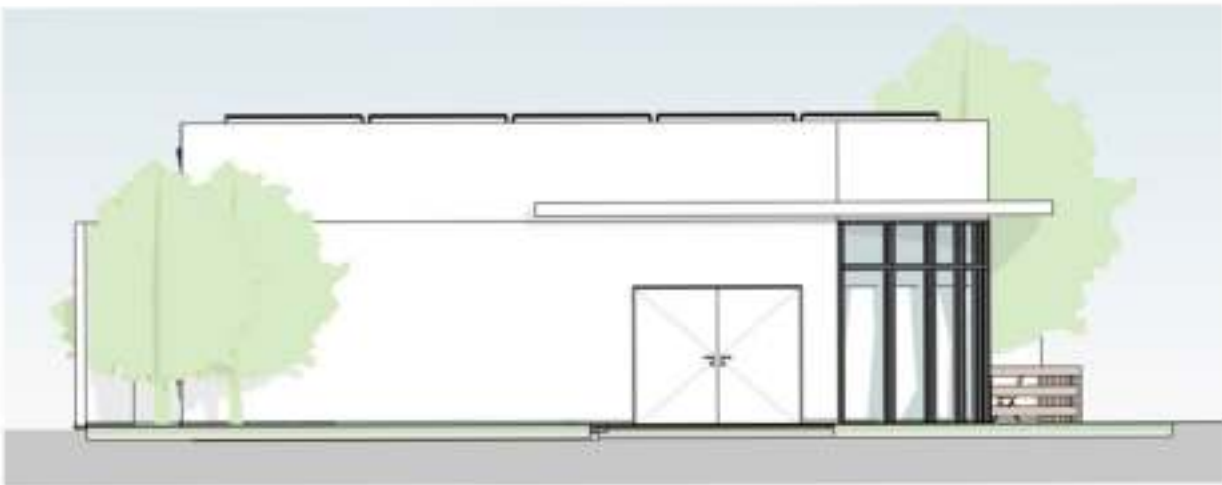
LAYOUT
ESC:1:100



COBERTURA E IMPLANTAÇÃO
ESC:1:100



ELEVAÇÃO LATERAL
ESC:1:100



ELEVAÇÃO LATERAL ESQUERDA
ESC:1:100



CORTE BB
ESC:1:100



CORTE AA
ESC:1:100

| Tabela de Portas - Área | | | | | |
|-------------------------|-------|-------|--------|------|---|
| Cod | Quant | Compr | Altura | Área | Descrição |
| P01 | 1 | 4,00 | 2,10 | 8,40 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P02 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P03 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P04 | 1 | 4,00 | 2,10 | 8,40 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P05 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P06 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P07 | 1 | 4,00 | 2,10 | 8,40 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P08 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P09 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P10 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |

| Tabela de Portas - Área | | | | | |
|-------------------------|-------|-------|--------|------|---|
| Cod | Quant | Compr | Altura | Área | Descrição |
| P01 | 1 | 4,00 | 2,10 | 8,40 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P02 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P03 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P04 | 1 | 4,00 | 2,10 | 8,40 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P05 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P06 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P07 | 1 | 4,00 | 2,10 | 8,40 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P08 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P09 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |
| P10 | 1 | 3,00 | 2,10 | 6,30 | Porta de madeira com uma folha de vidro |

LOCALIZAÇÃO



ESTUDO SOLAR

