



12-11-2019

ACADÊMICA
Luana Karyne Diniz Liberato
ORIENTADOR
Maycon Del Piero

LUANA KARYNE DINIZ LIBERATO

ARQUITETURA COMERCIAL: BRASBUR HAMBURGUERIA

Trabalho de Conclusão de curso apresentado ao Centro Universitário São Lucas, para o título de bacharel em Arquitetura e Urbanismo, sob orientação do Professor Maycon Del Piero.

JI-PARANÁ

2019

L695a

Liberato, Luana Karyne Diniz

Arquitetura comercial: Brasbur hamburgueria / Luana Karyne Diniz Liberato. Ji-Paraná: Centro Universitário São Lucas, 2019.

126 p. il.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Centro Universitário São Lucas, Curso de Arquitetura e Urbanismo, Ji-Paraná, 2019.

Orientador: Prof. Maycon Del Piero

1. Alimentação. 2. Container. 3. Sustentabilidade. 4. Fast-Food.
I. Del Piero, Maycon. II. Arquitetura comercial: Brasbur hamburgueria.
III. Centro Universitário São Lucas.

CDU 72.057

Ficha catalográfica elaborada pelo bibliotecário José Fernando S Magalhães
CRB 11/1091

Resumo

A pesquisa a ser apresentado é referente a uma Hamburgueria, a Brasbur que será implantada na cidade de Presidente Médici. O problema encontrado foi de como propor um espaço de alimentação alternativo que pudesse atender a demanda local da cidade, para a criação de um espaço alternativo e a solução encontrada será implantar um sistema estrutural feito através do uso de container marítimo reutilizado. A utilização de container na construção civil está crescendo e possui fatores positivos, o foco para sua implantação no projeto foi porque o seu reuso está aliado a sustentabilidade, dessa forma será implantado um sistema de reaproveitamento de águas da chuva através de cisternas. A pesquisa foi realizada através das metodologias, servem para saber onde pesquisar e como pesquisar, os métodos utilizados foram o método dedutivo, a pesquisa qualitativa e o procedimento o estudo de caso. A história e evolução da alimentação é essencial para compreender como surgiu as lanchonetes, que passaram por diversos processos, que vem desde o período paleolítico até os dias atuais. Além da questão dos alimentos que sofreram mudanças na sua forma de consumo, mudou a forma de manuseio e produção, através de cozinhas industriais e sistemas modernos para produção de alimentos cada vez mais rápidos e de forma padronizada. As referências de obras arquitetônicas são fundamentais para compreender os layouts das lanchonetes e suas cozinhas que requerem cuidado na hora de projetá-la, auxiliam nas necessidades que o projeto requer e as referências ajudam a obter ideias que irão auxiliar no processo criativo.

Palavras-chave: Alimentação. Container. Sustentabilidade. Fast-Food.

Abstract

Research is presented on a hamburger, a Brasbur that will be implemented in the city of Presidente Médici. The problem was how to propose an alternative power space that could meet the local demand of the city to create an alternative space and the solution found would be to implement a structural system made through the use of reused marine container. The use of containers in civil construction is growing and has positive factors, the focus for its implementation in the project was because its reuse is allied to sustainability, so a system of reuse of rainwater through cisterns will be implemented. The research was performed through the methodologies, serve to know where to research and how to research, the methods used were the deductive method, the qualitative research and the procedure the case study. The history and evolution of food is essential to understand how the coffee shops, which have gone through different processes, have come from the Palaeolithic period to the present day. In addition to the question of foodstuffs that have changed their way of consumption, the way of handling and production has changed, through industrial kitchens and modern systems for faster and standardized food production. References to architectural works are critical to understanding the layouts of cafeterias and their kitchens that require careful design, assist in the needs the project requires, and references to help get ideas that will aid in the creative process.

Keywords: Feeding. Container. Sustainability. Fast-Food.

Lista de figuras

FIGURA 1. Pintura rupestre.....	16
FIGURA 2. Restaurante St. Peter Stiftskeller (Fachada).....	17
FIGURA 3. Restaurante La Tour d'Argent (Fachada).....	18
FIGURA 4. Restaurante Bush's, (Fachada).....	19
FIGURA 5. Restaurante Leite (Fachada).....	21
FIGURA 6. Detalhamento de container.....	23
FIGURA 7. Canteria Restaurante Urbano (Fachada).....	40
FIGURA 8. Canteria Restaurante Urbano (Planta layout pav. térreo).....	41
FIGURA 9. Quadro programa de necessidades (FIGURA 8).....	41
FIGURA 10. Canteria Restaurante Urbano (Planta layout pav. superior).....	41
FIGURA 11. Quadro programa de necessidades (FIGURA 10).....	41
FIGURA 12. Canteria Restaurante Urbano (Interior).....	42
FIGURA 13. Canteria Restaurante Urbano (Fachada).....	42
FIGURA 14. Canteria Restaurante Urbano (Interior).....	43
FIGURA 15. Restaurante Pescados Capitales (Planta subsolo).....	44
FIGURA 16. Quadro programa de necessidades (FIGURA 15).....	44
FIGURA 17. Restaurante Pescados Capitales (Planta pavimento térreo).....	44
FIGURA 18. Quadro programa de necessidades (FIGURA 17).....	44
FIGURA 19. Restaurante Pescados Capitales (Planta segundo pav.).....	45
FIGURA 20. Quadro programa de necessidades (FIGURA 19).....	45
FIGURA 21. Restaurante Pescados Capitales (Planta terceiro pav.).....	45
FIGURA 22. Quadro programa de necessidades (FIGURA 21).....	45
FIGURA 23. Restaurante Pescados Capitales (Fachada).....	46
FIGURA 24. Restaurante Pescados Capitales (Primeiro salão).....	46
FIGURA 25. Restaurante Pescados Capitales (Área social externa).....	47
FIGURA 26. Restaurante Pescados Capitales (Acesso primeiro piso).....	47
FIGURA 27. McDonald's Chicago (Planta layout móveis).....	48
FIGURA 28. Quadro programa de necessidades (FIGURA 27).....	48
FIGURA 29. McDonald's Chicago (Fachada).....	49

FIGURA 30.	McDonald's Chicago (Interior área de alimentação).....	49
FIGURA 31.	McDonald's Chicago (Fachada lateral).....	50
FIGURA 32.	McDonald's Chicago (Interior área de alimentação).....	50
FIGURA 33.	Café Kadalas (Fachada principal em reforma).....	51
FIGURA 34.	Café Kadalas (Fachada posterior em reforma).....	51
FIGURA 35.	Café Kadalas (Fachada).....	52
FIGURA 36.	Café Kadalas (Interior).....	52
FIGURA 37.	Café Kadalas (Planta pavimento térreo).....	53
FIGURA 38.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 37).....	53
FIGURA 39.	Café Kadalas (Planta primeiro pavimento).....	54
FIGURA 40.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 39).....	54
FIGURA 41.	Café Kadalas (Planta segundo pavimento).....	54
FIGURA 42.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 41).....	54
FIGURA 43.	Café Kadalas (Área externa, vista para o mar).....	55
FIGURA 44.	Café Kadalas (Área de alimentação).....	55
FIGURA 45.	Cafeteria Origo (Planta de layout).....	56
FIGURA 46.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 45).....	56
FIGURA 47.	Cafeteria Origo (Fachada).....	57
FIGURA 48.	Cafeteria Origo (Área de alimentação).....	57
FIGURA 49.	Cafeteria Origo (Área de alimentação).....	58
FIGURA 50.	Cafeteria Origo (Bar).....	58
FIGURA 51.	Restaurante Bullguer (Planta pavimento térreo).....	59
FIGURA 52.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 51).....	59
FIGURA 53.	Restaurante Bullguer (Planta mezanino).....	60
FIGURA 54.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 53).....	60
FIGURA 55.	Restaurante Bullguer (Fachada).....	60
FIGURA 56.	Restaurante Bullguer (Acesso para o banheiro).....	61
FIGURA 57.	Restaurante Bullguer (Área de alimentação).....	62
FIGURA 58.	Restaurante Bullguer (Vista para a cozinha).....	62
FIGURA 59.	Restaurante D'Autore (Fachada).....	63

FIGURA 60.	Restaurante D'Autore (Bar).....	64
FIGURA 61.	Restaurante D'Autore (Acesso pavimento superior).....	64
FIGURA 62.	Restaurante D'Autore (Varanda).....	65
FIGURA 63.	Restaurante D'Autore (Área de alimentação).....	65
FIGURA 64.	Restaurante D'Autore (Planta pavimento térreo).....	66
FIGURA 65.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 64).....	66
FIGURA 66.	Restaurante D'Autore (Planta pavimento superior).....	67
FIGURA 67.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 66).....	67
FIGURA 68.	Restaurante Container (Planta humanizada).....	68
FIGURA 69.	Restaurante Container (Área de alimentação).....	69
FIGURA 70.	Restaurante Container (Montagem dos containers).....	69
FIGURA 71.	Restaurante Container (Cozinha).....	70
FIGURA 72.	Restaurante Container (Área externa).....	70
FIGURA 73.	Lanchonete Pin-Up (Planta layout de móveis).....	71
FIGURA 74.	Quadro programa de necessidades (FIGURA 73).....	71
FIGURA 75.	Lanchonete Pin-Up (Fachada).....	72
FIGURA 76.	Lanchonete Pin-Up (Banheiro social).....	72
FIGURA 77.	Lanchonete Pin-Up (Área de alimentação).....	73
FIGURA 78.	Lanchonete Pin-Up (Área de alimentação).....	73
FIGURA 79.	Kastén Café (Fachada principal).....	74
FIGURA 80.	Kastén Café (Fachada lateral esquerda).....	74
FIGURA 81.	Kastén Café (Interior do café).....	75
FIGURA 82.	Kastén Café (Interior do café).....	75
FIGURA 83.	Quadro destaque de obra: Canteria.....	76
FIGURA 84.	Quadro destaque de obra: Pescados Capitaes.....	76
FIGURA 85.	Quadro destaque de obra: McDonald's.....	77
FIGURA 86.	Quadro destaque de obra: Café Kadalas.....	77
FIGURA 87.	Quadro destaque de obra: Cafeteria Origo.....	77
FIGURA 88.	Quadro destaque de obra: Bullguer.....	78
FIGURA 89.	Quadro destaque de obra: D'Autore.....	78

FIGURA 90. Quadro destaque de obra: Restaurante Container.....	78
FIGURA 91. Quadro destaque de obra: Pin-Up.....	79
FIGURA 92. Quadro destaque de obra: Kastén Café.....	79
FIGURA 93. Quadro de ambientes: Obras nacionais.....	80
FIGURA 94. Quadro de ambientes: Obras internacionais.....	80
FIGURA 95. Quadro programa de necessidades proposto.....	81
FIGURA 96. Quadro estudo de massas.....	81
FIGURA 97. Volumetria.....	82
FIGURA 98. Fluxograma.....	82
FIGURA 99. Mapa Estado de Rondônia.....	83
FIGURA 100. Mapa Cidade de Presidente Médici.....	84
FIGURA 101. Bairro Centro de Presidente Médici.....	84
FIGURA 102. Quadra do terreno escolhido.....	85
FIGURA 103. Lote do terreno.....	85
FIGURA 104. Equipamentos no entorno do terreno.....	86
FIGURA 105. Quadro de equipamentos.....	86
FIGURA 106. Acesso BR 364.....	87
FIGURA 107. Quadro memorial descritivo do terreno.....	87
FIGURA 108. Quadro de características do terreno.....	87
FIGURA 109. Imagem do terreno.....	88
FIGURA 110. Montagem de legos.....	89
FIGURA 111. Montagem com legos.....	89

Lista de tabelas

TABELA 01.	Plano Diretor de Presidente Médici.....	25
TABELA 02.	Código de Posturas de Presidente Médici.....	25
TABELA 03.	Código de Obras de Ji-Paraná.....	26
TABELA 04.	Corpo de Bombeiros.....	26
TABELA 05.	Legislação Estadual de Rondônia.....	27
TABELA 06.	Conselho Estadual de Política e Desenvolvimento ambiental.....	27
TABELA 07.	Legislação Federal.....	28
TABELA 08.	Normas técnicas – NBR 9050.....	29
TABELA 09.	Normas técnicas.....	30

Sumário

INTRODUÇÃO	13
1.REFERENCIAL TEÓRICO	15
1.1.Histórico e evolução	15
1.1.1.Internancional	15
1.1.2.Nancional	20
1.2 Legislação	25
1.2.1.Municipal	25
1.2.2.Estadual	26
1.2.3.Federal	28
1.2.4.Normas técnicas	29
1.3.Aspectos Teóricos	31
1.3.1.Opiniões de autores internacionais	31
1.3.2.Opiniões de autores nacionais	34
2.TIPOLOGIA	37
2.1.Família	37
2.1.1.Arquitetura comercial	37
2.2.Tipos	37
2.2.1.Lanchonete	37
2.2.2.Cafeteria	37
2.2.3.Restaurante	37
2.2.4.Food Truck	37
2.3.Tipo escolhido	37
2.3.1.Lanchonete Pin-Up	37
3.METODOLOGIA	38

3.1. Pesquisa.....	38
3.2. Método.....	38
3.3. Procedimento.....	39
4. REFERÊNCIAL ARQUITETÔNICO.....	40
4.1. Obras internacionais.....	40
4.1.1. Canteria.....	40
4.1.2. Pescados Capitales.....	44
4.1.3. Mc Donald's.....	48
4.1.4. Café Kadalas.....	51
4.1.5. Cafeteria Origo.....	56
4.2. Obras nacionais.....	59
4.2.1. Bullguer.....	59
4.2.2. D'Autore.....	63
4.2.3. Restaurante Container.....	68
4.2.4. Pin-Up.....	71
4.2.5. Kastén Café.....	74
4.3. Análise de referências.....	76
5. PROGRAMA DE NECESSIDADES.....	80
5.1. Quadro resumo de obras internacional e nacional.....	80
5.1.1. Obras internacionais.....	80
5.1.2. Obras nacionais.....	80
5.2. Programa de necessidades proposto.....	81
5.3. Estudo de massas.....	81
5.3.1. Volumetria.....	82

5.4.Fluxograma.....	82
6. ESTUDO DE CASO DE SÍTIO.....	83
6.1. Imagens.....	83
6.1.1. Estado.....	83
6.1.2. Cidade.....	84
6.2. Localização e acessos.....	86
6.3. Lote.....	87
6.3.1. Justificativa da área.....	88
7. CONCEITO E PARTIDO ARQUITETÔNICO.....	89
7.1. Conceito.....	89
7.2. Partido arquitetônico.....	89
7.2.1. Sustentabilidade.....	90
7.2.2. Acessibilidade.....	90
7.2.3. Sistema estrutural.....	90
7.2.4. Conforto térmico.....	90
7.2.5. Conforto acústico.....	90
8. MEMORIAL JUSTIFICATIVO.....	91
CONCLUSÃO.....	92
REFERÊNCIAS.....	93
APÊNDICE.....	96

Introdução

A pesquisa que será apresentada é referente à disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, do curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, abordando o tema de uma Hamburgueria, a Brasbur, para a cidade de Presidente Médici, Rondônia.

Para compreender o contexto das hamburguerias é preciso abordar todo o contexto histórico, levando em consideração a origem alimentar na pré-história nos períodos paleolítico, mesolítico e neolítico, dando seguimento aos dias atuais, enfatizando as tecnologias e exigências técnicas necessárias para o funcionamento de uma hamburgueria.

A legislação é de suma importância para a elaboração e execução de um projeto, dessa forma foi destacado leis que consiste nas exigências legais que envolve a criação de um projeto comercial voltado para o ramo de alimentos, desde as legislações municipais até as normas técnicas.

Para compreender melhor o tema é necessário entender as opiniões sobre o assunto, dessa forma foi pesquisado fontes de diversos autores internacionais e autores nacionais, agregando conhecimento sobre as pautas da pesquisa, como a segurança alimentar e as medidas que devem ser tomadas para que não ocorra erros desde seu preparo até o consumo final, qual a maneira correta que uma cozinha industrial deve ser projetada. Dando ênfase no constante crescimento do hábito de se alimentar fora de casa e na popularização das redes de fast-food pelo mundo.

A arquitetura comercial abrange diversos setores, está ligada as técnicas utilizadas para melhorar as vendas, atrair clientes, melhorar o layout dos estabelecimentos, um conjunto de fatores que agregam para a melhoria do comércio.

A metodologia de estudo é necessária para ser o guia de como e onde pesquisar as informações necessárias, dessa forma os métodos de pesquisa utilizados foram a pesquisa qualitativa, o método dedutivo e o procedimento de estudo de caso.

As referências arquitetônicas são importantes para obter inspiração, para entender como funciona uma lanchonete, como é distribuído o layout dela,

os materiais que são usados, foram destacados dez obras de referências, sendo cinco internacionais e cinco nacionais.

Estudo de caso implica nas imagens dos mapas do Estado de Rondônia e da Cidade de Presidente Médici, e imagens do bairro e do terreno. Destaca os acessos principais, equipamentos públicos, informações sobre o lote, ele traz todas as informações necessárias do lote e seu entorno.

O conceito e o partido arquitetônico têm a função de traduzir quais foram as fontes de inspiração para o projeto e de que forma será executado o projeto para alcançar esses objetivos.

1.REFERENCIAL TEÓRICO

1.1.Histórico e evolução

Esse capítulo é referente ao contexto histórico das hamburguerias, levando em consideração a origem alimentar na pré-história nos períodos paleolítico, mesolítico e neolítico, dando seguimento atualmente, enfatizando as tecnologias e exigências técnicas necessárias para o funcionamento de uma lanchonete.

1.1.1.Internacional

Para a elaboração do projeto de uma lanchonete *pin-up* é necessário compreender toda sua contextualização histórica, a forma que surgiu, como funcionava seu sistema, indo a fundo através de pesquisas. “[...] Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. [...]” (SANTOS, 2019)

A alimentação no seu âmbito histórico utiliza em sua maioria a natureza viva de todas as épocas, todas as culturas e todos os povos. Para se compreender a história da alimentação é necessário estudar sua produção, analisando a história da sua coleta, da caça e a agricultura, chegando até a indústria moderna. Estudando todos seus processos. (CARNEIRO, 2003)

Cerca de dez mil anos atrás no período Paleolítico, o ser humano ainda vivia da coleta de frutas, vegetais e raízes. Foi através da caça, da coleta de mariscos, da pesca e do aproveitamento das carcaças de animais que eram deixadas por carnívoros, que foram começar a se habituar com a proteína animal na sua alimentação. (SANTOS, 2019)

No período Paleolítico já se produzia ferramentas, viviam da caça e da coleta de alimentos silvestres, caçavam cavalos, rinocerontes e renas. A população era pequena e as atividades eram divididas entre os homens, as mulheres e as crianças, nesse período começaram a se preocupar com a estocagem de alimentos. (NAVARRO, 2018)

Um dos mais importantes valores da cultura mundial é a gastronomia, que é usada por antropólogos como objetos de estudo para obter informações

sobre povos antigos, que são estudados de acordo com o que comiam. (PAULUSSI, 2013)

O período mesolítico (FIGURA 01) foi marcado com o surgimento da agricultura, com a dominação do fogo que possibilitou o cozimento de alimentos, aquecimento em dias frios e como forma de espantar animais que ameaçavam a vida dos grupos. As ferramentas usadas na época já eram mais desenvolvidas, como arpão para pesca, flecha para a caça de animais e pedras que eram utilizadas como martelo. (CANO, 2014)

Figura 01 – Pintura rupestre ilustrando a caça de animais na Pré-História.



Fonte: História do mundo, 2019.

No período Neolítico ou Idade da Pedra Polida foi um marco a possibilidade de estocar os alimentos, o que ajudou a reduzir possíveis riscos que a caça pode trazer. Surgiu a metalurgia que aprimorou as ferramentas, trazendo a criação de machados, lanças e outras ferramentas que ajudariam no melhoramento da caça ou atividades diárias. (CANO, 2014)

O restaurante St. Peter Stiftskeller está localizado em Salzburg, na Áustria, documentos comprovam sua existência desde 803, com mais de 1.200 anos ainda está em funcionamento, sendo considerado o mais antigo da Europa. (STASIAK, 2015)

O St. Peter Stiftskeller (FIGURA 02) fica no mosteiro St Peter's Archabbey entre os muros, é a pousada mais antiga da Europa e a mais antiga empresa do mundo. (MARQUES, 2019)

Figura 02 – Fachada do Restaurante St. Peter Stiftskeller



Fonte: Receita de viagem, 2015.

Segundo Thais Pacievitch (2019), foi na Califórnia nos Estados Unidos, na década de 40 que surgiram as famosas lanchonetes e restaurantes drive-in, no decorrer do tempo foram se aprimorando na sua forma de serviço, mecanização, padronização e cada vez mais rápidos atraindo cada vez mais clientes. Hoje conhecidos como *Fast-food*, que quer dizer comida rápida.

O sistema "*Fast-food*" é uma prática milenar e global, surgindo por meio de vendas de alimentos nas ruas através de vendedores ambulantes, chamados de *street food*. Em 1970 tornou-se promissor para as lanchonetes, tornando-as um ícone do capitalismo no período da Guerra Fria. (DIANA, 2019)

O sistema *fast-food* está associado ao processo acelerado do crescimento das cidades e nas questões de urbanização. Aplicam técnicas que afetam todos os setores, aplicando desde o uso dos maquinários até a forma que os funcionários são treinados. (DIANA, 2019)

Um dos restaurantes mais antigos do mundo é o La Tour d'Argent (FIGURA 03), localizado em Paris, na França, foi inaugurado em 1582, a história conta que foi fundado por monges e relatam ser o primeiro estabelecimento a fazer o uso de talheres. Proporciona aos seus clientes uma vista para a Catedral de Notre Dame e para o Rio Sena. (STASIAK, 2015)

Figura 03 – Fachada do restaurante La Tour d'Argent



Fonte: Receita de viagem, 2015.

As características principais de uma lanchonete são a sua agilidade no preparo, cozinhas bem equipadas e pouca variedade alimentar; utilizam ambientes muitas vezes desconfortáveis para que os clientes consumam alimentos em pouco tempo; com foco em pessoas que não tenham tempo para consumir suas refeições. Tem como referência as lanchonetes e restaurantes drive-in, surgiram nos Estados Unidos na década de 40. (DIANA, 2019)

Após a Segunda Guerra Mundial, o preço do gás diminuiu e os carros eram confortavelmente grandes e espaçosos, fazendo com que a população não

saísse de casa, tornando um sucesso a implantação dos restaurantes drive-in (FIGURA 04). (PETTEM, 2013)

Figura 04 – Restaurante Bush's, 1955.



Fonte: Daily Camera, 2013.

A criação de projetos que visem a sustentabilidade está em alta, os containers por sua vez são elementos que estão ganhando espaço na construção civil. O foco da sua utilização vai além da sustentabilidade, é viável também por conta da sua rapidez e a facilidade de montagem, se adapta facilmente a diversos usos e diferentes soluções de projetos. (DELAQUA, 2017)

A criação de um container começa de um rolo de aço, é desenrolado e em seguida cortado em folhas que recebem um jato de areia e escorva para remoção de contaminantes, sujeiras ou ferrugens. No fundo do recipiente é realizados testes de impermeabilidade, é inspecionado para evitar qualquer tipo de problema. (WANKHEDE, 2019)

Pin-Up significa "pendurar", pelo fato de que na década de 30 a 50 os soldados penduravam calendários, imagens ou catálogos com mulheres com

características inocentes e sensuais ao mesmo tempo, e eram usados em diversas oficinas. (SANTOS, 2019)

As mulheres Pin-Up estavam em fotografias nas paredes dos alojamentos de soldados como um passatempo. Nos dias atuais possuem características de mulher voluptuosa, com traço clássico, retrô e feminina. Deixou de ser somente fotografias e ampliou-se para a publicidade, estampas e quadros. (CUNHA, 2010)

1.1.2.Nacional

Nos primórdios da alimentação brasileira, é possível notar as importantes mudanças ocorridas devido a internacionalização do comércio e da cultura; ocasionando mudanças nos hábitos alimentares e na forma de consumo. (CARNEIRO, 2003)

A construção da culinária brasileira ao longo dos seus 500 anos se tornou expressiva e original, juntou diversas culinárias ao longo desses anos, como a culinária europeia, portuguesa, chinesa, indiana, africana, adicionando ingredientes, com trocas alimentares, uniu culturas, aromas, gostos, sabores e gerando uma nova e rica culinária. (VAINSENER, 2003)

Entre em 1890 e 1940 surge em Curitiba, Paraná, no período da Primeira República estabelecimentos comerciais do ramo alimentar, a capital paranaense procurou se adaptar da sua forma a esse meio que já estava popularizado nas grandes capitais como Rio de Janeiro e São Paulo. O que chamou a atenção de proprietários de estabelecimentos para esse ramo alimentar foi a implantação de normas focadas na limpeza, na salubridade e moralidade, fazendo com que os mesmos as implantassem em seus comércios. (CARVALHO, 2005)

Com mais de 130 anos de história o restaurante mais antigo do Brasil está localizado em Recife na Praça Joaquim Nabuco, o restaurante Leite (FIGURA 05) está em funcionamento desde 1882. Instalado em um casarão, que passou por diversas gerações de uma família portuguesa. Mantém a tradição de anos, como o uso de bandejas em prata, seus palitos de dente são fabricados à

mão em um convento em Portugal, as cadeiras centenárias são feitas de madeira jacarandá. (NOGUEIRA, 2017)

Figura 05 – Fachada do restaurante Leite



Fonte: Antes que suma, 2017.

O segundo maior gasto dos brasileiros é com a alimentação, de acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar 2008/2009 (IBGE, 2010), tendo em média gastos mensais com alimentação de 19,8% de um total das despesas todo mês. De acordo com o estudo "O mercado de Food Service no Brasil" (ESPM/ECD, 2010) destacou que nos próximos anos as lanchonetes se manterão no estilo tradicionalista, aquelas com foco em sanduíches, pratos do dia, entre outros. (LIMA, 2019)

O consumidor atual se preocupa cada vez mais com questões ambientais, e isso está afetando de forma significativa nas suas decisões de compra, estando dispostos a contribuir de forma positiva ou negativa tais empresas que se preocupam com as responsabilidades sociais, conforme foi concluído na Conferência Internacional Ethos do Instituto Akatu em São Paulo, 2009. (LIMA, 2019)

De acordo com pesquisas realizadas pela Revista de Saúde Pública (2017) ao longo dos anos em diversas partes do mundo o consumo alimentar vem mudando e no Brasil por mais que seu consumo maior seja feito em casa, vem aumentando o consumo fora de casa. O estilo de refeições rápidas vem favorecendo o crescimento em restaurantes, redes de fast-food, lojas de conveniência, padarias, entre outros comércios desse setor alimentício. (NOGUEIRA, VIEIRA, BRITO, MOURA e SICHIERI, 2019)

A vida útil do container varia de acordo com o material que ele irá transportar e aos fatores externos que ele estará exposto, dura em média 20 anos. A sua reutilização na construção civil passa por processos de tratamento e recuperação, passando por limpeza, serralheria, pintura, funilaria, aplicação de revestimentos e acabamentos. As dimensões do container e a preparação da estrutura é realizada de acordo com cada projeto. Para certificar a segurança do container quando utilizado como estrutura na construção é necessário documentos de laudos de habitabilidade e laudo de descontaminação que combatem agentes químicos, radioativos e biológicos. (BONAFÉ, 2019)

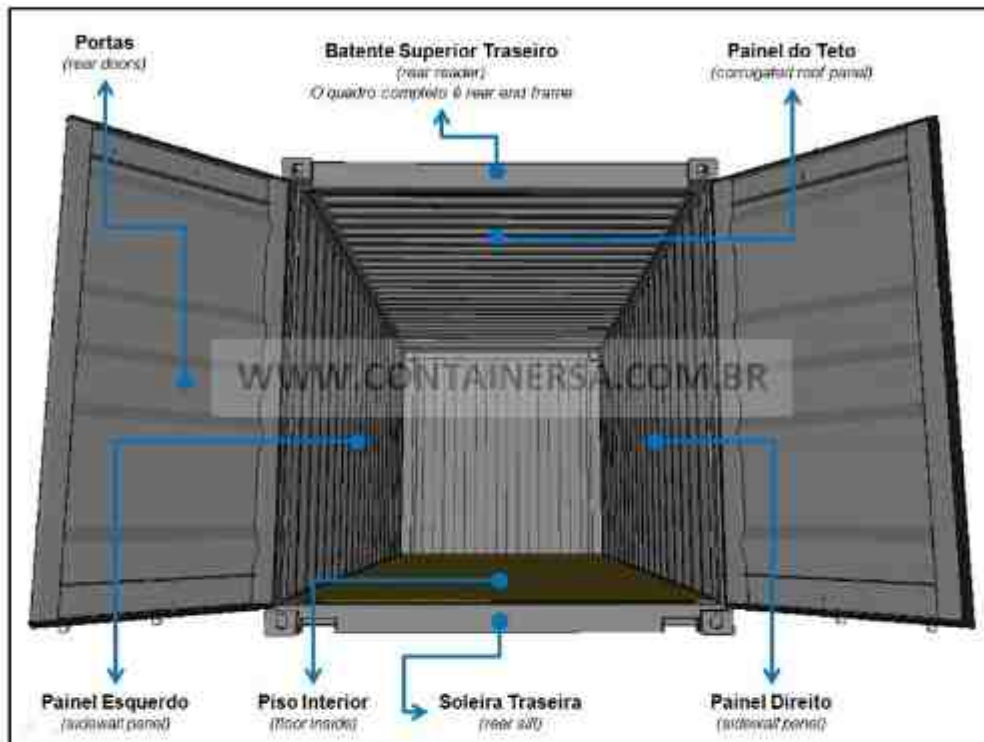
A implantação do container na construção civil pode ser realizada de duas maneiras, de forma temporária ou definitiva. Cada método usado exige diferentes tipos de exigências, considerando os tipos de acabamentos usados, a durabilidade, a resistência e capacidade térmica. (ABAD, p.23, 2018)

Com uma obra mais limpa e com a redução de entulhos, ela se torna sustentável porque proporciona uma redução na demanda de uso de recursos naturais, quando reutiliza materiais. Ela permite que o projeto seja flexível porque é uma obra que possibilita a desmontagem para outro terreno ou até mesmo mudar sua configuração inicial. (BARBOSA, 2017)

A parede do container (FIGURA 06) é composta por uma chapa fina de aço, para a aplicação do revestimento é necessário que já esteja concluído o isolamento térmico e acústico. Os revestimentos usados são placas de madeira compensada, placas de drywall, placas de Oriented Strand Board (OSB) e para áreas molhadas e/ou externas é utilizado placas cimentícias. Os acabamentos e formas de aplicação dos revestimentos são os mesmo de uma construção de

forma convencional, pode-se aplicar pinturas, revestimentos cerâmicos, texturas e papéis de parede. (ABAD, p. 39, 2018)

Figura 06 – Detalhamento de container



Fonte: Container SA, 2019.

Cerca de 50% dos resíduos sólidos produzidos no Brasil são decorrentes de obras da construção civil. O uso de container diminui esses resíduos e reduz cerca de 20% do investimento na obra sendo 3 vezes mais rápidas que as feitas de alvenaria, ocorre porque não é necessário o uso de terraplanagem e fundação porque ele se apoia nos seus quatro cantos só necessitando de calçamento. Um ponto importante é que o terreno tenha acesso fácil para o caminhão que irá transportar o container até a obra. (CARVALHO, 2017)

Para climatizar de forma correta um container é necessário planejar desde a escolha do seu terreno para verificar se o clima do local é adequado, as soluções para essa climatização é revestindo-os com revestimentos térmicos usados para o isolamento e as pinturas reflexivas. A arquitetura bioclimática é uma alternativa que vem para auxiliar um projeto sustentável. (CARVALHO, 2017)

Surgiu no século XIX as construções a seco, tem ligação com o americano Augustine Sackett e Fred L. Kane que patentearam as placas de gesso em 1894 e foram denominadas drywall. (WOJEWODA; ROGALSKI, 2010 apud. DA COSTA, 2015)

A utilização do gesso acartonado cresce a cada ano, com isso houve diminuição no custo e aumento nas vantagens e na diversificação do produto. Existem alguns modelos no mercado como as placas padrão, as placas que são resistentes a umidade e ao fogo. (DA COSTA, 2015)

Uma das maiores desvantagens do uso de gesso acartonado no Brasil é que ainda há um déficit de profissionais habilitados para manusear de forma correta a sua construção. (DA COSTA, 2015)

O tratamento térmico do gesso acartonado deve levar em consideração diversos fatores como o pé direito, o forro, a cobertura, como foi dimensionado os ambientes, a implantação, entre outros que influenciam no desempenho térmico do gesso. (ALVES; INO, 2003 apud. NUNES, 2015)

O gesso acartonado chega ao Brasil por volta da década de 70, com a instalação da primeira fábrica para a produção de chapas de gesso acartonado, na mesma época o setor da construção civil estava em processo para criação de métodos e processos de sistemas pré-fabricados. (MITIDIERI, 2009 apud. NUNES, 2015)

Obras em que o prazo de entrega é curto a solução é a utilização de gesso acartonado, que além da velocidade na execução também produz menos desperdício. (LEAL, 2005)

A montagem do drywall deve obedecer aos critérios e ordem de cada etapa que é disposta sobre ela, dessa forma uma etapa só pode ser iniciada após o término da anterior. (JUNIOR, 2008 apud. NUNES, 2015)

Uma solução para a diminuição da propagação das chamas de um possível incêndio em gesso acartonado é a de utilizar peças de madeira horizontais entre os montantes que irá funcionar como uma barreira protetora. (MALAFAIA, 2002 apud. NUNES, 2015)

1.2.Legislação

O conteúdo a seguir consiste nas exigências legais que envolve a criação do projeto de um estabelecimento do ramo de alimentos, desde as legislações municipais até as normas técnicas.

1.2.1.Municipal

Tabela 01: Quadro de legislação municipal: Plano Diretor de Presidente Médici

Artigo	Plano Diretor de Presidente Médici - 2005
Art. 402º	Consta que lanchonetes, bares, confeitarias e afins devem esterilizar louças, talheres e utensílios de copa e cozinha com o auxílio de água fervente ou produtos apropriados para tal ação, o local deve estar limpo e higienizado. É obrigatório o uso de copos descartáveis.
Art. 402º	Os estabelecimentos comerciais devem estar equipados com material médico para dar suporte a eventuais emergências que possam vir a ocorrer.

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Tabela 02: Quadro de legislação municipal: Código de Posturas de Presidente Médici

Artigo	Código de Posturas de Presidente Médici - 1989
Art. 83º	Estabelecimentos destinados ao gênero alimentício só poderão ter dormitórios ou residências se tiverem locais especiais, devendo ser separados dos setores comerciais e industriais.

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Tabela 03: Quadro de legislação municipal: Código de obras de Ji-Paraná

Artigo	Código de Obras de Ji-Paraná - 1983
Art. 66º	Consta que um local que não seja residencial deve ter instalações sanitárias privativas.
Art. 67º	Referente a obrigatoriedade do uso de equipamentos contra incêndio, de acordo com as Normas do Corpo de bombeiros.
Art. 224 § 2º	Referente à revestimentos consta que cozinhas, banheiros, lavatórios e afins devem ter no mínimo 1,50 de altura de revestimento e piso deve ser impermeável com revestimento impermeável.

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

1.2.2 Estadual

Tabela 04: Quadro Corpo de Bombeiros - 2003

Artigo	Lei estadual de Rondônia – Corpo de bombeiros (2003)
Art. 92º	As edificações comerciais devem possuir sistema de detecção de fumaça/calor em seus respectivos depósitos de produtos ou mercadorias, assim descartando o uso de sistema de alarme.
Art. 92º	As edificações comerciais com altura acima de 23m são obrigadas a instalar o sistema de chuveiros automáticos, sua área de compartimentação deve ser de no máximo 1.500m².

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Tabela 05: Quadro de legislação estadual

Artigo	Lei estadual de Rondônia
Art. 22º	Lei Complementar Nº 333 é necessário a vistoria e monitoramento de alimentos e resíduos em geral para evitar possíveis contaminações, assim minimizando riscos que afetam a saúde da população. (RONDÔNIA, 2005)
Art. 5º	Decreto nº 16.219 declara o prazo máximo para efetuar o pagamento da Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária, que corresponde ao dia 31 do mês de março e o ano vai de acordo com cada cadastro. (RONDÔNIA, 2011)
RDC Nº 23	Os estabelecimentos destinados a área de alimentos necessitam de permissão para funcionamento, essa permissão é adquirida através do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. (RONDÔNIA, 2000)

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Tabela 06: Quadro de legislação estadual: Lei complementar nº 42 de 19 de março de 1991

Artigo	Seção III do Conselho Estadual de Política de Desenvolvimento Ambiental
Art. 24º	Estabelece diretrizes, normas e medidas que são úteis para a compatibilização de todo o desenvolvimento econômico, preservando o meio ambiente e o equilíbrio ecológico. Relatando programa e projetos que possam interferir no desenvolvimento do meio ambiente.

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

1.2.3.Federal

Tabela 07: Quadro de legislação federal

Lei/Decreto/RDC	Legislação do Brasil
RDC nº 2016	Melhorias na higienização sanitária para alimentos preparados, se aplica a manipulação, armazenamento, transporte e fracionamento, direcionado as lanchonetes, restaurantes, padarias, bufês, cantinas e cozinhas industriais. (BRASIL, 2004)
Lei nº 272 6.437	Trata dos tipos de infrações ocasionados na legislação sanitária federal e as penalidades causadas pelo não cumprimento dela, especificando cada penalidade, o valor de cada multa. (BRASIL, 1977)
RDC nº 275 Art. 3º	Estabelece uma lista direcionada aos estabelecimentos que produzam e industrializam alimentos. (BRASIL, 2002)
RDC nº 275 Art. 4º	Consta que a norma não se aplica aos estabelecimentos que apresentam regulamento técnico específico. (BRASIL, 2002)
Lei nº 9.782 Art. 6º	Declara a finalidade da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que protege a saúde da população através do controle sanitário de produtos e serviços produzidos e comercializados que são submetidos a vigilância sanitária. (BRASIL, 1999)
Lei nº 986 Art. 28º § 1º	Requisitos que foram impostos sobre higiene poderão ser revisados pelo Ministério da Saúde que é o órgão competente, sendo por livre iniciativa ou através de requerimento. (BRASIL, 1969)

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

1.2.4. Normas Técnicas

Tabela 08: Quadro de normas técnicas – NBR 9050

NBR 9050 - Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.
É obrigatório que os restaurantes, refeitórios, bares e similares tenham 5% de suas mesas acessíveis, sendo distribuídas integradas as outras mesas e em local onde é acessível os serviços que são prestados no estabelecimento.
Decreta que os estabelecimentos que fazem o uso de cardápios são necessários que tenham no mínimo um exemplar em Braille.
Estabelece que as cozinhas ou similares devem garantir a circulação sem barreiras, aproximação e o alcance para os utensílios. A altura máxima da pia da cozinha deve ser de 85 cm e a mínima de 73 cm.
Prevê que locais com balcão de autosserviço devem adequar no mínimo 50% dos balcões, sendo no com o mínimo um para cada tipo de serviço. 9.5.3.1
Determina que os estabelecimentos com locais que abrigam bandejas, talheres, pratos, copos, temperos, alimentos e bebidas devem estar no alcance visual de um cadeirante e os passa pratos devem ter altura entre 75 cm e 85 cm do piso.
Estabelece critérios técnicos de acessibilidade para construções, mobiliários, equipamentos urbanos, reformas e ampliações, instalações e adaptações, para ser considerado acessível deve obedecer aos critérios desta norma.

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Tabela 09: Quadro de normas técnicas

NBR	Normas técnicas
NBR 15.527	Requisitos necessários para que possa ser realizado o aproveitamento da água da chuva, e a sua finalidade correta por não ser potável, usada para irrigação de vegetação, limpeza de calçadas, descargas sanitárias, e afins. (NBR ABNT, 2007)
NBR 14.518	Princípios fundamentais que uma cozinha industrial necessita, normatizando desde o projeto até o controle ambiental, dando ênfase na segurança contra incêndio. (NBR ABNT, 2000)
NBR ISSO 22.000	O alimento deve ser vistoriado em todas as suas fases de produção, esta norma foi criada para assegurar todos os estágios da cadeia do alimento, do início até o consumo final do alimento. (NBR ABNT, 2006)
NBR 15.635	Requisitos necessários para boas práticas e controles operacionais, auxiliando estabelecimentos que procuram obter documentos que comprovem as condições devidas de higiene sanitária. (MIRET, 2015)
NBR 15575-1	Desempenho dos sistemas estruturais verticais, segurança no uso e operação, contra incêndio, conforto acústico, conforto térmico, conforto luminoso, conforto tátil, critérios de saúde e higiene, estanqueidade, qualidade do ar, adequação ambiental, funcionalidade e acessibilidade. (NBR ABNT, 2013)

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

1.3.Aspectos teóricos

O conteúdo a seguir contém as opiniões de autores, desde os internacionais até os nacionais sobre todo o conteúdo que implica no tema escolhido.

1.3.1.Opiniões de autores internacionais

Determinadas empresas possuem como base para obter uma estabilidade e alto desenvolvimento no mercado atual a satisfação de seus clientes, desenvolvendo confiabilidade e alta eficiência nos seus serviços prestados. (SÁNCHEZ, RÍOS, e QUINTANA, 2013)

Luís Miguel Serra Coelho cita o país de Portugal como um exemplo, relatando que restaurantes são essenciais para o desenvolvimento do turismo no país, estudo realizado em 2009 pelo Banco Central de Portugal comprovou que cerca de 28 mil restaures eram responsáveis por desenvolver 120 mil empregos. (COELHO, 2017)

Na Espanha o setor de *fast-food* está em crescente desenvolvimento, evoluindo positivamente, nem mesmo uma crise ocorrida em 2008 no país conseguiu atrapalhar o setor. Se tornando tendência no consumo de alimentos em outros países, Espanha e Reino Unido. (DÍAZ-MENDEZ e GARCÍA-ESPEJO, 2012 apud. RICOLFE, 2016)

Pode-se observar que as comunidades sejam elas pequenas ou grandes possuem um estabelecimento fast food, que fazem parte da categoria restaurante de serviço rápido, como a McDonald's, Burger King e Arby's. Permitindo a compra de refeições com preços acessíveis para as famílias. (AYRES, 2019)

É possível encontrar opções de comidas saudáveis em fast food, são opções de saladas, batatas assadas, aveia, fatias de maçã, diversos estabelecimentos oferecem esses produtos. (AYRES, 2019)

Uma vantagem encontrada nas redes de fast food pelo mundo é a de que o cliente pode saber os ingredientes que compõem suas refeições e as informações nutricionais, o que facilita na hora do cliente escolher um alimento

mais saudável, muitas vezes disponibilizam as calorias de cada item. (AYRES, 2019)

Uma das maiores vantagens de um fast food é a qualidade do serviço e o preço. As grandes redes de fast food possuem um padrão de qualidade, como o Wendy's, que possuem franquias por todo o mundo e é possível notar a qualidade de serviço, de preço, até a limpeza do banheiro é semelhante em cada estabelecimento. (AYRES, 2019)

Os fast food proporcionam aos seus clientes comidas preparadas e servidas rapidamente, preparadas de forma padronizada e uniforme, e ainda com um preço acessível. O diferencial dessas redes é a padronização dos produtos, conforme diz Michael, um produto comprado em um McDonald's de Orlando tem o mesmo padrão de qualidade e procedimento de um comprado em São Francisco ou Montreal. (SPECTRE, 2015)

A segurança em todos os processos do alimento é o que proporciona a sua qualidade, o principal responsável então será quem produz o alimento, processa e comercializa, garantindo a segurança. A partir do momento em que se negligência tais processos de segurança pode ocorrer danos a saúde da população e acarretar na incidência de doenças, o índice de doenças está aumentando em diversos países decorrente as negligências. (MUÑOZ e CAMARGO, 2012)

Os clientes dessas redes de fast food estão a cada dia que passa querendo informações para saber o que estão comendo, qual a forma que está sendo feita a comida, preferem assistir a sua comida sendo preparada, dessa forma podem saber de onde veio tudo, os ingredientes que estão sendo usados. (SPECTRE, 2015)

Os containers tinham a função de transportar mercadorias, abrigar pessoas em casos de emergência ou também serviam como canteiros de obras. Nos dias atuais ganharam outra aplicação, no setor da arquitetura moderna. Usando os Estados Unidos como exemplo, comum no país as casas container, que possuem baixo custo quando comparada com outros materiais, como a madeira e o concreto. (HOFFMANN, 2016)

A utilização de containers na construção civil possibilita o complemento de outras estruturas no projeto, possibilitando a criação de edifícios fixos ou edifícios móveis. (DELAQUA, 2017)

Os containers possuem duas alturas diferentes, com 9,5 pés é alto cubo e 8 pés que é padrão e vem com dois comprimentos diferentes, de 20 pés que é metade e o de 40 pés que é completo. Quando se adiciona uma altura para o container é possível adquirir melhor sensação quando se está dentro dele. (RYAN, 2017)

Os Estados Unidos é um país de grandes importações de produtos, dessa forma gera um acúmulo de containers no país, o que facilita a compra de quem mora no país. (RYAN, 2017)

Para se aplicar o container na construção é preciso passar por aprovações, é necessário planos e passar por inspeções, da mesma forma que uma obra convencional precisa. (JACQUES, 2018)

As paredes de um container não possuem um bom isolante térmico, isso se adequa a qualquer clima que ele é implantado, por isso deve receber isolamento térmico, após o isolamento da estrutura interna do container é possível realizar o acabamento com a utilização de diversos materiais, como as paredes em gesso, com madeira compensada ou painéis de fibra de vidro (FRP). (KOUNTOURIS, 2016)

O revestimento em drywall auxilia no isolamento e na retenção da temperatura ambiente. É rentável e seu acabamento proporciona uma superfície limpa e resistente ao fogo, além de ter uma boa estética e ser rentável. Ele pode ser instalado antes do seu transporte só que deve ser concluído no local de destino. (KOUNTOURIS, 2016)

Algumas redes de fast food permite que seus clientes experimentem alimentos de diversas culturas, muitas vezes não se tem fácil acesso a esses pratos. Por isso alguns locais oferecem comidas de prato italianos, mexicanos ou chineses, e são preparados e servidos na mesma rapidez que hamburgueres e batatas fritas. (AYRES, 2019)

1.3.2. Opiniões de autores nacionais

A culinária abrange diversos aspectos e cada povo possui um tipo, é algo cultural e faz uma junção de misturas, temperaturas, formas, cores e odores, transmitido pelo paladar, olfato e a visão. Um antigo ditado diz que comer é conhecer, desse modo é possível conhecer diversas culturas através da sua culinária, com sensações, gostos, toques e texturas. (VAINSENER, 2003)

Uma cozinha industrial demanda uma série de exigências que por vezes está longe da realidade de uma cozinha convencional, sendo desde a escolha do terreno a ser implantado a cozinha até os equipamentos básicos para sua montagem. Deve estar dentro das normas da ANVISA, que estabelece critérios técnicos para o funcionamento legal dela. (NOVAES, 2019)

Os equipamentos com tecnologia para cozinhas industriais são importantes e devem ser analisados na sua forma de construção, seus sistemas de segurança e materiais. Melhoram as operações de serviço, proporcionam qualidade para o produto, diminui custos tanto na operação quanto na sua implantação, além da segurança alimentar. (PELLOSO, 2019)

Para montar uma lanchonete é preciso se planejar, e dar ênfase na qualidade dos produtos, na higiene e no atendimento ao cliente. Está em alta no Brasil o uso de containers na construção civil, podendo ser usado na estrutura de uma lanchonete, a maior vantagem é o baixo custo na estrutura. A desvantagem é que muitas vezes não se encontra um local apto para deixar o container. (GONÇALVES, 2019)

No Brasil o *foodservice* tem um crescimento anual de 12,3% (2010), em 2016 chegou a faturar mais de 600 bilhões de dólares. De acordo com a Associação Brasileira de Franchising (ABF), houve uma alta no crescimento de franquias do setor de alimentação, chegando a faturar 5,5%. (OLINDA, 2018)

A estrutura metálica do container conduz excesso de calor, sendo necessário o isolamento térmico que garante a diminuição dessa temperatura proporcionando ambientes com temperaturas baixas, o isolamento de revestimento térmico é realizado de acordo com cada projeto. (LUIZ, 2018)

A utilização de containers marítimos na construção está ligada diretamente na sustentabilidade, é um material que era utilizado para outra finalidade e que após seu uso era descartado. Visa a durabilidade, praticidade e resistência, obtém rapidez na execução gerando a diminuição no tempo de mão de obra e reduzindo gastos. (FILHO, 2014 apud BELLATO e BEDIN, 2018)

A construção utilizando containers marítimos foca diretamente para a sustentabilidade, por ser uma matéria prima que anteriormente era utilizada no transporte de cargas e depois de um período útil nesta finalidade, seria descartada. Além disso, a utilização deste material apresenta durabilidade, resistência, praticidade e rapidez na execução, envolvendo menos tempo e mão de obra, e consequentemente reduzindo custos. (COSTA FILHO, 2014)

Os containers reutilizados devem passar por um processo químico, que o descontamina e só assim estará pronto para ser usado na construção civil. A utilização dele na construção serve para a criação de lojas, residências, restaurantes, entre outros, que reduz custos, impactos ambientais. (BARBOSA, 2017)

A utilização do container que teria o destino de descarte pelas indústrias é uma forma de obter construções rápidas, sustentáveis e que diminuam os impactos ambientais que a construção civil acarreta, com projetos modernos e práticos. (WERNECK, 2017)

O investimento inicial para utilizar o container na construção civil é elevado quando comparado com a forma convencional de construir, isso ocorre porque os sistemas utilizados são inovadores, assim a economia ocorre na execução da obra. (KANIAK, 2016)

O conceito de utilizar containers ganhou espaço no Brasil por meio de eventos de arquitetura e de decoração com a apresentação de protótipos. (TIBÚRCIO, 2019)

Com a utilização de containers na construção evitaria a acumulação de resíduos ou entulhos produzidos em uma obra e quando se reutiliza um container automaticamente na diminuição de descartes na natureza. Com tudo, ainda influencia na utilização de recursos naturais e no reaproveitamento de

matérias que se encontra na obra, mas não tem mais utilidade. (CARVALHO, 2017)

Ao decorrer dos anos o ponto de venda PDV sofreu alterações, é necessário bem mais que um ambiente agradável. Pode ser definido como um lugar ou um meio em que a marca em questão consegue se interagir com o público. (ZAFFARI, 2012)

O investimento do Ponto de Venda PDV é destinado a arquitetura e varia de acordo com cada tipo de comércio, levando em consideração alguns pontos fundamentais que é a necessidade, o público alvo e o objetivo que deve ser alcançado, assim definir o espaço a ser utilizado e o investimento aplicado. Um fast food por exemplo deve ser planejado para ter um espaço onde a comida deve ser feita rápida e limpa. (STOCKLER, 2012)

Algumas marcas utilizam determinantes emocionais para se conectarem com o que proporciona sentido para o público. Utilizam os estímulos sensoriais para a criação de emoção que estimula a compra. Está ligado com a arquitetura sensorial que utiliza todos os sentidos, gustativo, olfativo, visual e tátil. (TUMELERO, 2015)

A estratégia estabelecida e os resultados estão ligados diretamente ao projeto arquitetônico, que deve impulsionar no consumidor a vontade de adquirir produtos, levando em consideração quesitos como o local onde será construído e o público alvo. (RADAMARKER, 2019)

A economia obtida com a utilização do container pode variar de 20% a 40% em relação a vedação convencional, essa estimativa inclui o gasto com transporte, acabamentos e o tratamento térmico. (BARBOSA, 2017)

O sistema construtivo com uso de containers se tornou popular em diversas partes do mundo, como Japão, Estados Unidos, Holanda e Reino Unido. Sua aceitação e popularização nesses países é devido a sua versatilidade e sustentabilidade, em contrapartida no Brasil ainda é um processo novo e passando por aprovação no mercado. (BELLATO e BEDIN, 2018)

2.TIPOLOGIA

A tipologia utilizada foi da arquitetura comercial que abrange diversos setores, o capítulo irá explicar o que é a arquitetura comercial e os que existem.

2.1.Familia

2.1.1.Arquitetura comercial

visa estabelecer valores aos produtos e ampliar a visibilidade das marcas para o público alvo que são os consumidores. Através desse conceito da arquitetura cada vez mais os comerciantes tem investido na melhoria dos seus comércios, com alterações de layouts, alteração nas cores e nos mobiliários. Esse tipo de arquitetura era mais visado em redes e franquias. (LAMPERT, 2012)

Um estabelecimento comercial está ligando em seu projeto arquitetônico as estratégias que são estabelecidas e os resultados buscados. O que acontece no Brasil é a procura por soluções econômicas, assim não exploram o potencial que os imóveis possuem. (RADAMARKER, 2019)

2.2.Tipos

2.2.1.Lanchonete

Estabelecimento comercial de pequeno porte que prepara e serve alimentos de forma rápida e padronizada.

2.2.2.Cafeteria

Estabelecimento comercial especializado no preparo de café e outras bebidas.

2.2.3.Restaurante

Estabelecimento comercial destinado com a função de preparar e servir alimentos.

2.2.4.Food Truck

Carro modificado e personalizado com a finalidade de preparar e comercializar alimentos.

2.3.Tipo escolhido

2.3.1.Lanchonete pin-up

Lanchonete temática, inspirada na década de 50, com características do pós-guerra com ambiente alto astral. (SANTOS e SANTOS, 2019)

3.METODOLOGIA

Este capítulo é referente a metodologia de estudo utilizada, explica como é a pesquisa qualitativa, o método dedutivo e o procedimento de estudo de caso citando opiniões de autores e de que forma essas metodologias se aplicam neste trabalho.

3.1.Pesquisa

Muitas vezes a pesquisa qualitativa não é definida somente pelo que é e sim por vezes quando está em contraponto com a pesquisa quantitativa, sendo assim complemento para a pesquisa quantitativa (GÜNTHER, 2006)

A análise menos formal é a qualitativa, ela depende de diversos fatores como a natureza coletada dos dados, os instrumentos usados na pesquisa, extensão da amostra e as teorias que norteiam a investigação. Esse processo é composto por uma sequência de processos realizados. (GIL, 2002, p.133)

Conforme Flick (2009) a pesquisa qualitativa vai além da pesquisa, é necessário que o pesquisador tenha contato com o objeto de estudo, se tornando parte de todo o processo da pesquisa. Está sendo utilizado esse método devido à necessidade que o pesquisador tem de ir em campo para conseguir concluir sua pesquisa.

3.2.Método

O raciocínio do método dedutivo permite que se tenha a conclusão de um mesmo material de estudo de formas diversificadas. (PRODANOV; FREITAS, p.27)

O método dedutivo demonstra e justifica alegações usadas de base para a definição da conclusão, particular ou parcial. Partindo de critérios lógicos em que a concordância e a coerência possuam veracidade. (SCHLITTLER, 2008, p.44)

Quando houver veracidade em todas as premissas, a conclusão também deverá ser verídica. As informações e os conteúdos contidos na conclusão já estavam indiretamente nas premissas. O método dedutivo vem para explicar as premissas, e de uma forma geral possui argumentos que estão

corretos ou incorretos, não possuem um intermédio entre o certo ou o errado. (MARCONI; LAKATOS, p.74)

Dedutivo porque soluciona primeiro o problema geral que é como reutilizar containers marítimos, logo solucionando os problemas específicos que é o de como aplicar na construção civil de maneira sustentável, rápida e com baixo custo.

3.3.Procedimento

Conforme relata Arilda Schmidt Godoy (1995), estudo de caso é o tipo que analisa uma unidade profundamente, visando detalhadamente cada estudo, sendo ele um ambiente, um sujeito ou alguma situação em específico. (GODOY, 1995)

Conforme Robert K. Yin (2005) se utiliza como contribuição para o que já se conhece de fenômenos políticos, sociais, individuais, organizacionais, entre outros que possuem relação. (p.20) Na maioria das pesquisas realizadas com o estudo de caso o final da pesquisa sofre alguma alteração, é inevitável, sejam elas pequenas ou grandes. Devendo sempre tomar cuidado para não modificar.

O estudo de caso é a escolha do objeto a ser estudado, sendo único ou múltiplo, sua forma de análise pode ser realizada com um ou mais indivíduos, sendo organizações, grupos, eventos regiões ou países. (STAKE, 1994 apud. ROESCH, 1999, p.197)

Procura por ideias onde possam ser questionadas e alteradas para melhorias, sendo o caso do uso de containers, sua reutilização pode vir a melhorar cada vez mais através de estudos; a implantação de um espaço de alimentação pode trazer melhorias para a população de Presidente Médici.

4.REFERENCIAL ARQUITETÔNICO

Capítulo destinado para destacar obras arquitetônicas internacionais e obras arquitetônicas nacionais, dentre elas estão restaurantes, lanchonetes e bares. Que irão auxiliar no processo criativo e servirá como fonte de inspiração e conhecimento.

4.1.Obras internacionais

Será apresentado cinco obras de referência internacional, suas principais características e métodos construtivos.

4.1.1.Canteria

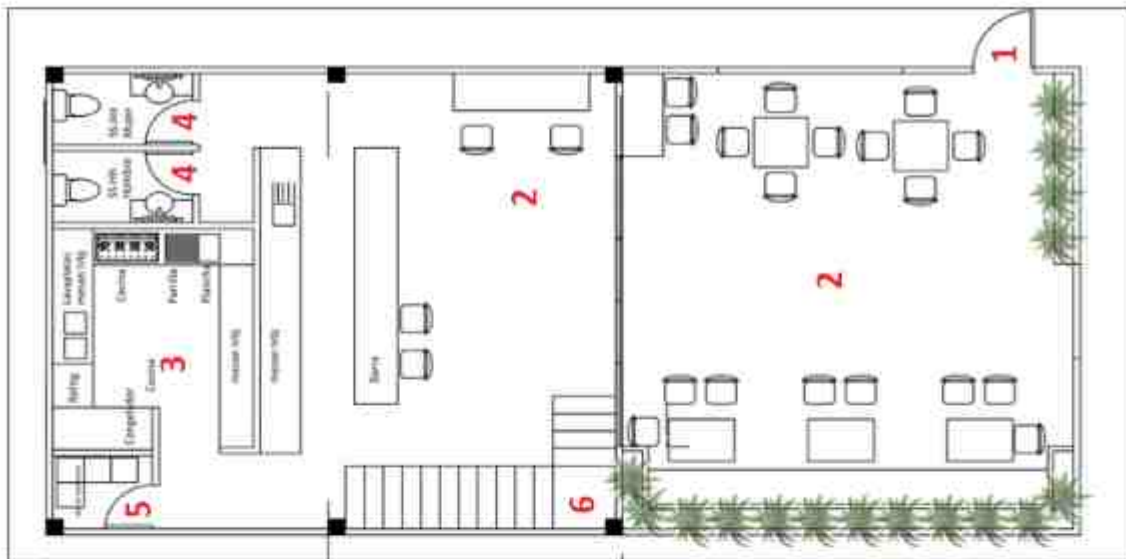
Canteria Restaurante Urbano está localizado em Babahoyo, Equador, o projeto é do ano de 2018 e os responsáveis é o Escritório Natura Futura Arquitetura, possui 160 m² distribuídos em três ambientes, o térreo, um pátio e o pavimento superior. (ARCHDAILY, 2018)

Figura 07 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2018.

Figura 08 – Planta pavimento térreo

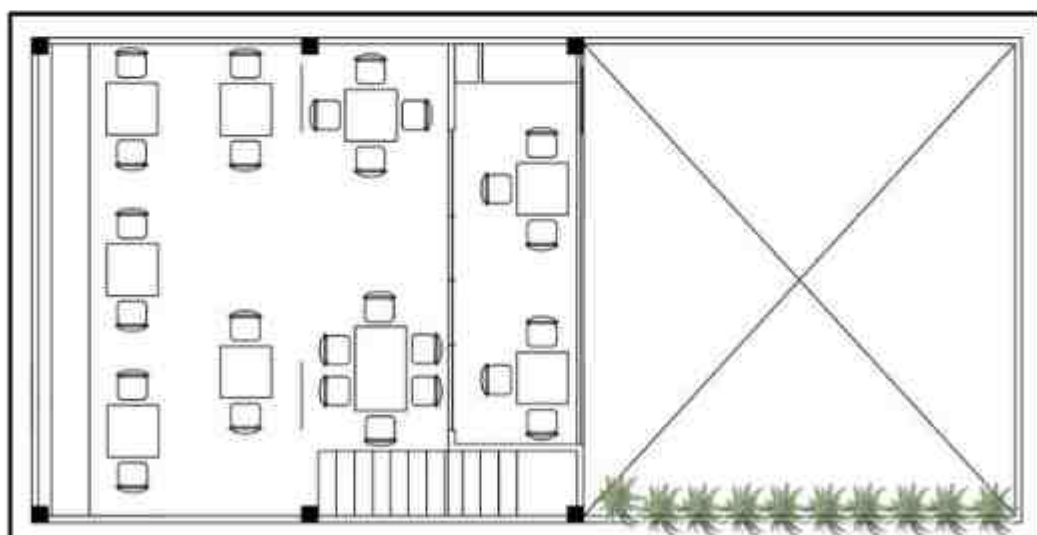


Fonte: Archdaily, 2018.

Figura 09: Quadro de programa de necessidades pavimento térreo

Programa de necessidades	
1. Entrada principal	5. Depósito
2. Área de alimentação	6. Escada de acesso
3. Cozinha	7. Bar
4. Banheiro	

Figura 10 – Planta pavimento superior



Fonte: Archdaily, 2018.

Figura 11: Quadro de programa de necessidades pavimento superior

Programa de necessidades

1. Área de alimentação

Figura 12 – Interior do restaurante, local onde se localiza o bar.



Fonte: Archdaily, 2018.

Sua cobertura é translúcida (FIGURA 13), com peças em madeira ligada a estrutura que é feita de vigas em metal, o uso da madeira, tijolos à vista e pedra de rio (FIGURA 12) está muito presente em todo o projeto, os materiais usados são locais, assim como a mão de obra. (ARCHDAILY, 2018)

Figura 13 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2018.

Figura 14 – Térreo



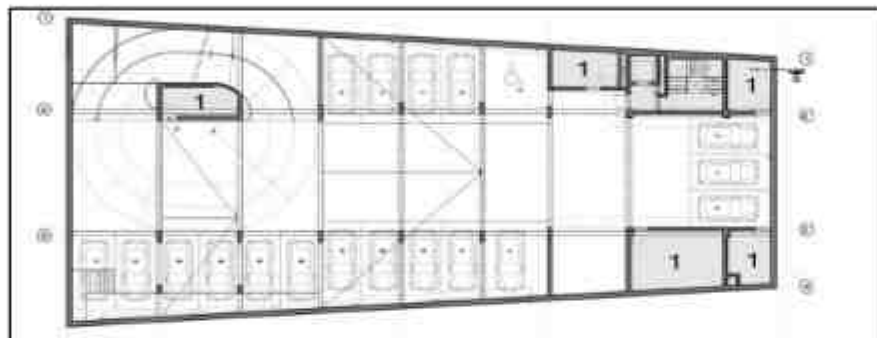
Fonte: Archdaily, 2018.

Os ambientes que compoem o pavimento térreo são os banheiros, cozinha, bar e espaços para armazenamento e o pavimento superior é vinculado com uma varanda e ligado ao pátio. A ideia do projeto era de criar desenhos com formas sustentáveis, para isso foi utilizado materiais como a madeira e as pedras. O projeto é composto por uma parede verde com jardim vertical e o pé direito é duplo, elementos usados para atender outra proposta do restaurante que era a de proporcionar um ambiente mais familiar para a cidade. (ARCHDAILY, 2018)

4.1.2. Pescados Captales

O restaurante “Pescados Captales” de autoria do arquiteto Óscar Gonzáles Moix, localizado em Lima, Peru. A obra é de 2012 e possui 2410 m², o concreto aparente está presente em todo o projeto, em vigas ligadas ao muro compõem o primeiro piso onde também fica o primeiro salão, no segundo salão o uso de vidro e aço corten está muito presente, o estacionamento é no subsolo. (ARCHDAILY, 2012)

Figura 15 - Planta subsolo / estacionamento



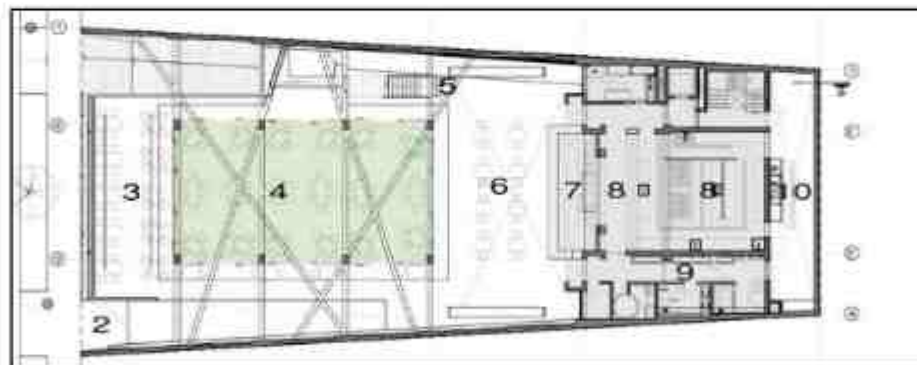
Fonte: Archdaily, 2012

Figura 16: Quadro de programa de necessidades subsolo

Programa de necessidades

- 1. Depósitos

Figura 17 – Planta pavimento térreo



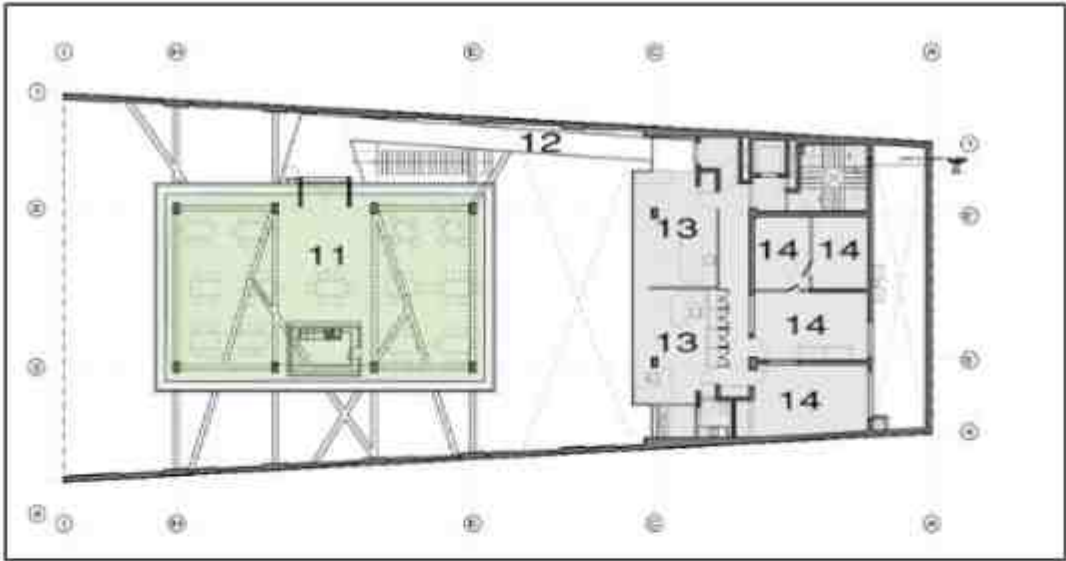
Fonte: Archdaily, 2012

Figura 18: Quadro de programa de necessidades pavimento térreo

Programa de necessidades

- | | | |
|------------------------|---------------------|-------------|
| 2. Rendimento | 5. Escada principal | 8. Cozinha |
| 3. Esplanada | 6. Pátio de espera | 9. Banheiro |
| 4. Área de alimentação | 7. Bar | 10. Pátio |

Figura 19 – Planta segundo pavimento

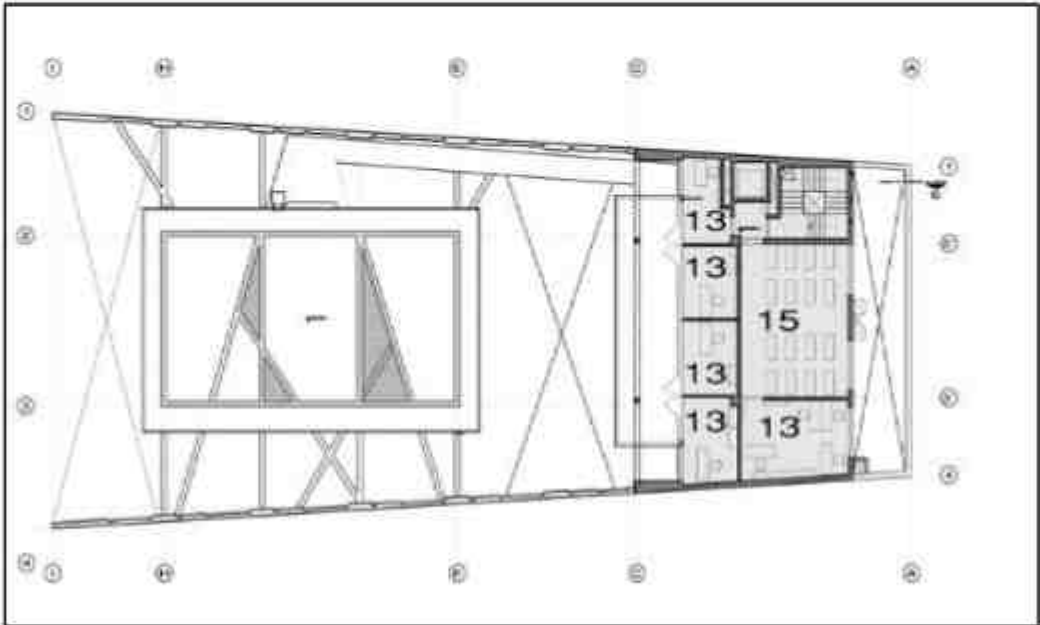


Fonte: Archdaily, 2012

Figura 20: Quadro de programa de necessidades segundo pavimento

Programa de necessidades	
11. Área de alimentação	13. Escritório
12. Ponte	14. Câmara / Armazén

Figura 21 – Planta 3º piso



Fonte: Archdaily, 2012

Figura 22: Quadro de programa de necessidades terceiro pavimento

Programa de necessidades	
13. Escritório	15. Soma

Figura 23 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2012

Figura 24 – Primeiro salão



Fonte: Archdaily, 2012

Figura 25 – Área social externa



Fonte: Archdaily, 2012.

Figura 26- Acesso para o primeiro piso

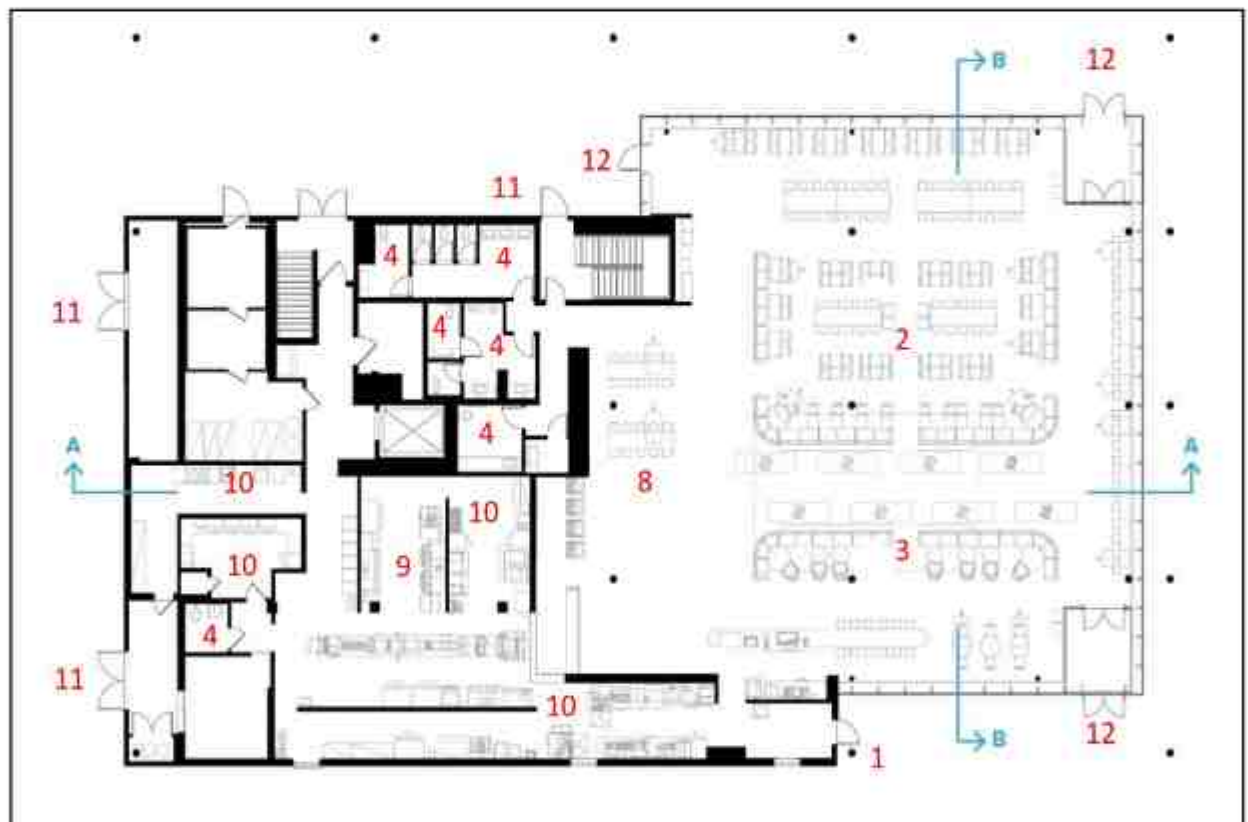


Fonte: Archdaily, 2012.

4.1.3. McDonald's

A McDonald's de Chicago, Estados Unidos foi projetada em 2018 pelo escritório Ross Barney Arquitetos, com 1800 m² de muito espaço verde, que foi uma das maiores preocupações do projeto, a sala de jantar possui um jardim vertical suspenso de samambaias e bétulas brancas, no telhado da cozinha adjacente há uma fileira de macieiras cultiváveis que pode ser vista através de uma janela alta toda de vidro. A fachada é composta por uma espécie de caixa de vidro, a parte interna além do vidro faz uso da madeira laminada cruzada (CLT). (ARCHDAILY, 2018)

Figura 27 – Planta layout móveis



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 28: Quadro de programa de necessidades

Programa de necessidades	
1. Acesso serviço	10. Cozinha
2. Área de alimentação	11. Acesso serviço
3. Área de alimentação	12. Acesso principal
4. Banheiro	
8. Área de alimentação	
9. Cozinha	

Figura 29 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 30 – Interior área de alimentação



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 31 – Fachada lateral



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 32 – Interior área de alimentação



Fonte: Archdaily, 2018

4.1.4. Café Kadalas

Café Kadalas fica localizado em Beach Rd na Índia, a obra é de 2015 e possui 300 m², projetado por Hamid mm, Hafeef Pk, Nidhin raj, Sameer, Issudheen, Shafeek Ahamed.

Figura 33 – Fachada principal durante a reforma



Fonte: Archdaily, 2019.

O café está localizado perto da praia, em um armazém que passou por uma reforma (FIGURA 33/34), mas não alterou sua área já existente ou seus elementos estruturais, foi alterado o seu volume. A fachada é composta por chapas de cimento corrugado, ainda na parte externa foram utilizados acabamentos de cimento e vidro. (GONZÁLEZ, 2019)

Figura 34 – Fachada posterior durante a reforma



Fonte: Archdaily, 2019.

Figura 35 – Fachada principal após a reforma



Fonte: Archdaily, 2019.

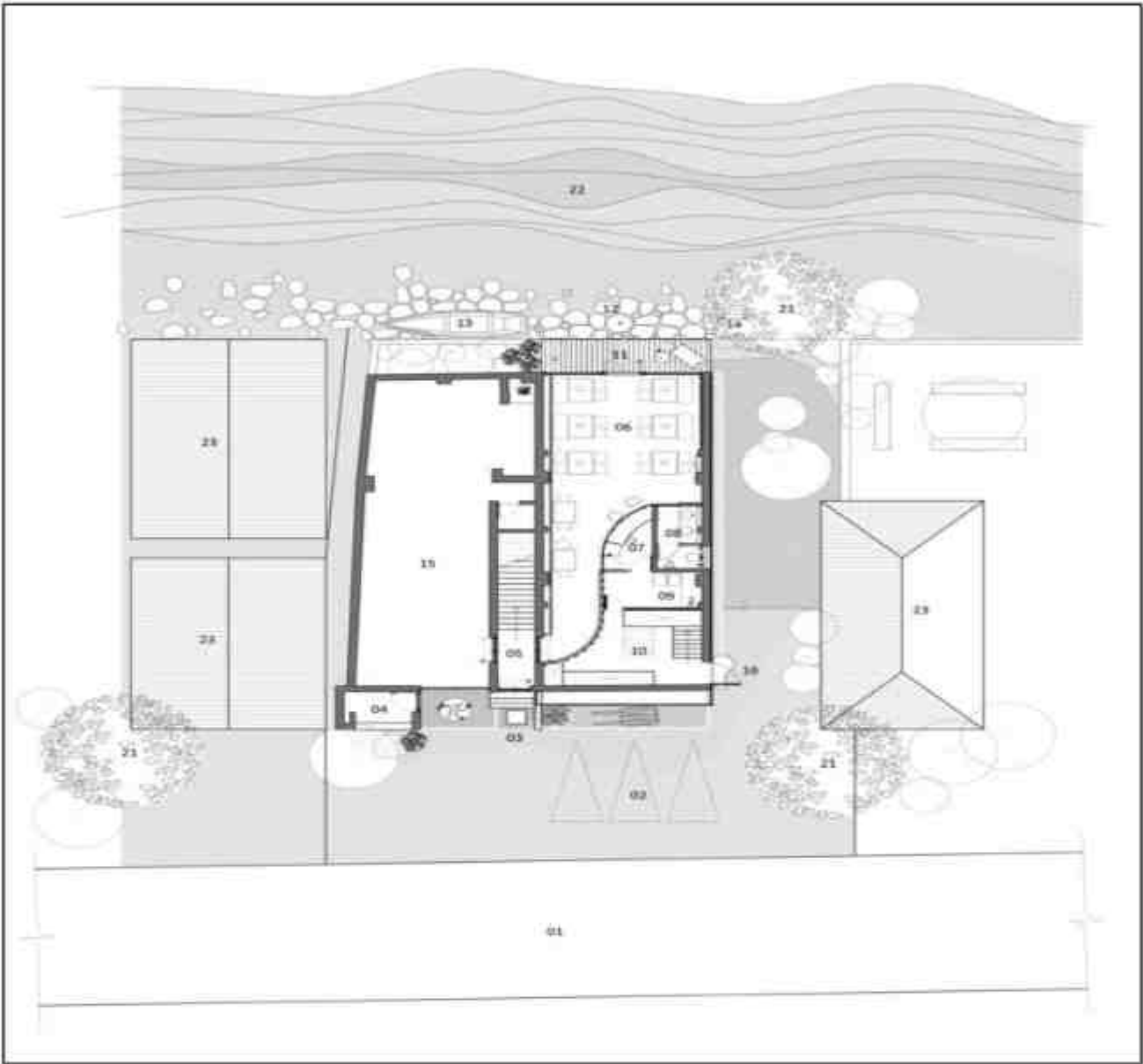
O interior (FIGURA 36) foi projetado para trazer as características do mar para o projeto com a utilização das cores em azul e amarelo utilizadas e os acabamentos em cimento. (GONZÁLEZ, 2019)

Figura 36 – Interior do café, terceiro piso



Fonte: Archdaily, 2019.

Figura 37 – Planta pavimento térreo



Fonte: Archdaily, 2019.

Figura 38: Quadro de programa de necessidades pavimento térreo

Programa de necessidades	
1. Estrada da praia	13. Instalação de barco de pesca
2. Estacionamento	14. Balanço
3. Entrada	16. Entrada de serviço
4. Contador	21. Árvores existentes
5. Foyer	22. Mar
6. Assento	23. Edifícios mais próximos
7. Cafeteria	
8. Banheiro	
9. Escritório	
10. Preparação	
12. Escultura	

Figura 39 – Planta primeiro pavimento



Fonte: Archdaily, 2019.

Figura 40: Quadro de programa de necessidades segundo piso

Programa de necessidades

- | | |
|-------------|--------------------------|
| 5. Assento | 18. Cozinha |
| 8. Banheiro | 19. Instalações de iates |
| 17. Bar | |

Figura 41 – Planta segundo pavimento



Fonte: Archdaily, 2019.

Figura 42: Quadro de programa de necessidades terceiro piso

Programa de necessidades

- | | |
|-------------|-------------------------|
| 8. Banheiro | 20. Lounge da cobertura |
|-------------|-------------------------|

Figura 43 – Área externa, vista para o mar



Fonte: Arcdaily, 2019.

Figura 44 – Área de alimentação

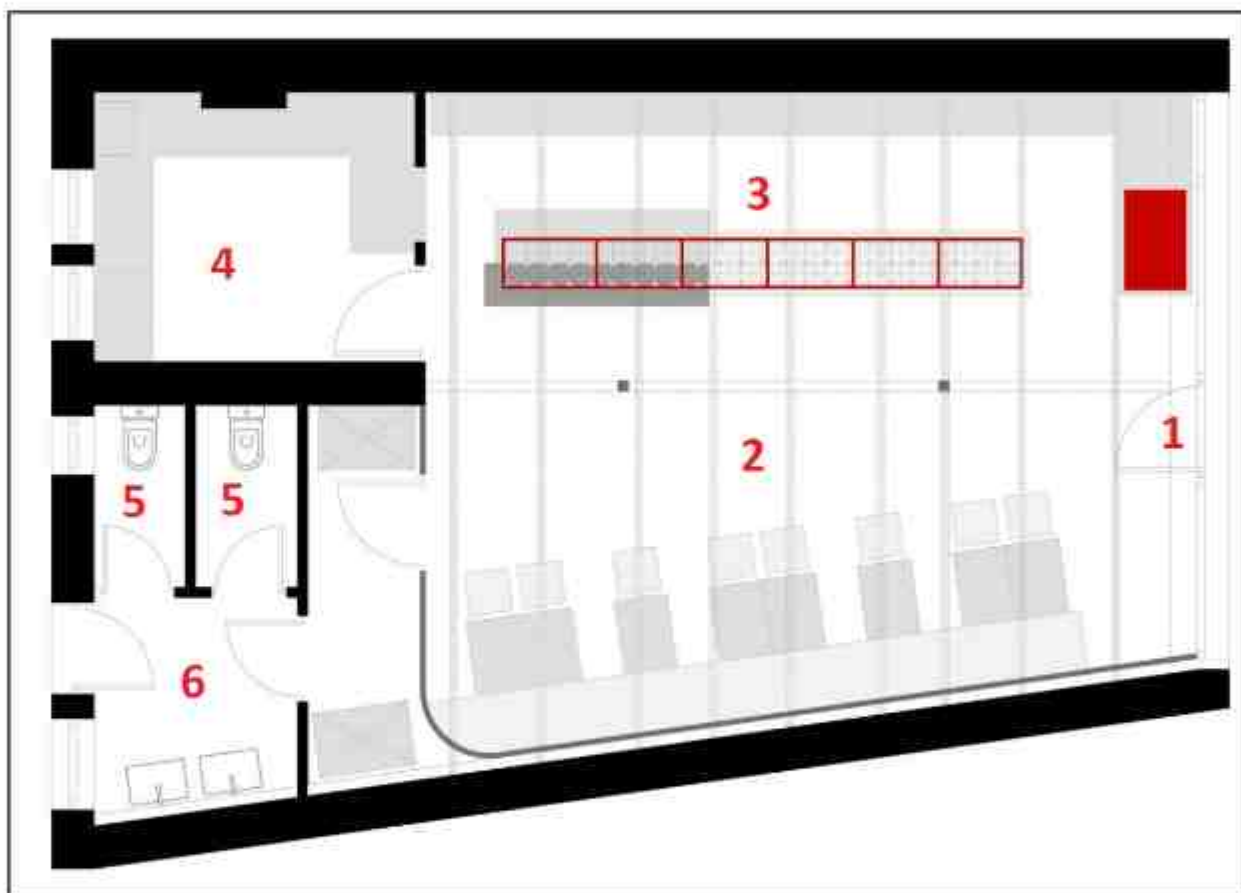


Fonte: Arcdaily, 2019.

4.1.5. Cafeteria Origo

Cafeteria Origo está localizada em Bucareste na Romênia, o projeto é de 2013 e possui 65 m², projetado pelos arquitetos Dan Enache, Calin Radu, Radu Nenita. Durante o dia o local funciona como cafeteria e a noite como um bar. O bar (FIGURA 50) é composto por uma instalação decorativa acima do balcão com 276 copos brancos e entre eles foi colocado pendentes brancos. O destaque do forro são as vigas de madeira (figura 3).

Figura 45 – Planta layout



Fonte: Archdaily, 2013.

Figura 46: Quadro de programa de necessidades primeiro piso

Programa de necessidades

1. Entrada de acesso principal
2. Área de alimentação
3. Bar
4. Cozinha
5. Banheiro
6. Hall de circulação

Figura 47 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2013.

Figura 48 – Área de alimentação



Fonte: Archdaily, 2013.

Figura 49 – Área de alimentação



Fonte: Archdaily, 2013.

Figura 50 - Bar



Fonte: Archdaily, 2013.

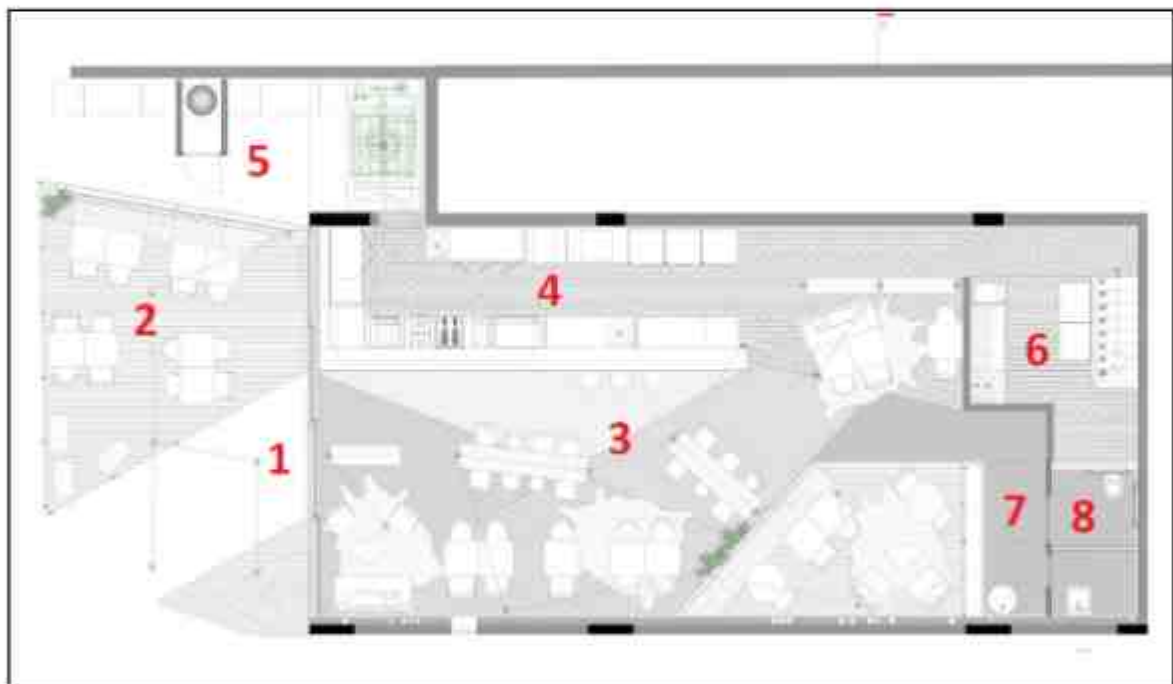
4.2.Obras nacionais

Será apresentado cinco obras de referência nacional, suas principais características e métodos construtivos.

4.2.1.Bullguer

A Lanchonete Bullguer está localizada na capital de São Paulo, o projeto é de 2015 de autoria do Super Limão Studio, com Lula Gouveia, Thiago Rodrigues e Antonio Carlos Figueira de Mello. Possui 250 m², está situada na parte térrea de um edifício, com pé-direito duplo. A madeira está muito presente em todo o projeto, fazendo parte dos ambientes internos e externos. Não possui estacionamento, no lugar foi implantado um deque. (ARCHDAILY, 2016)

Figura 51 – Planta layout móveis pavimento térreo



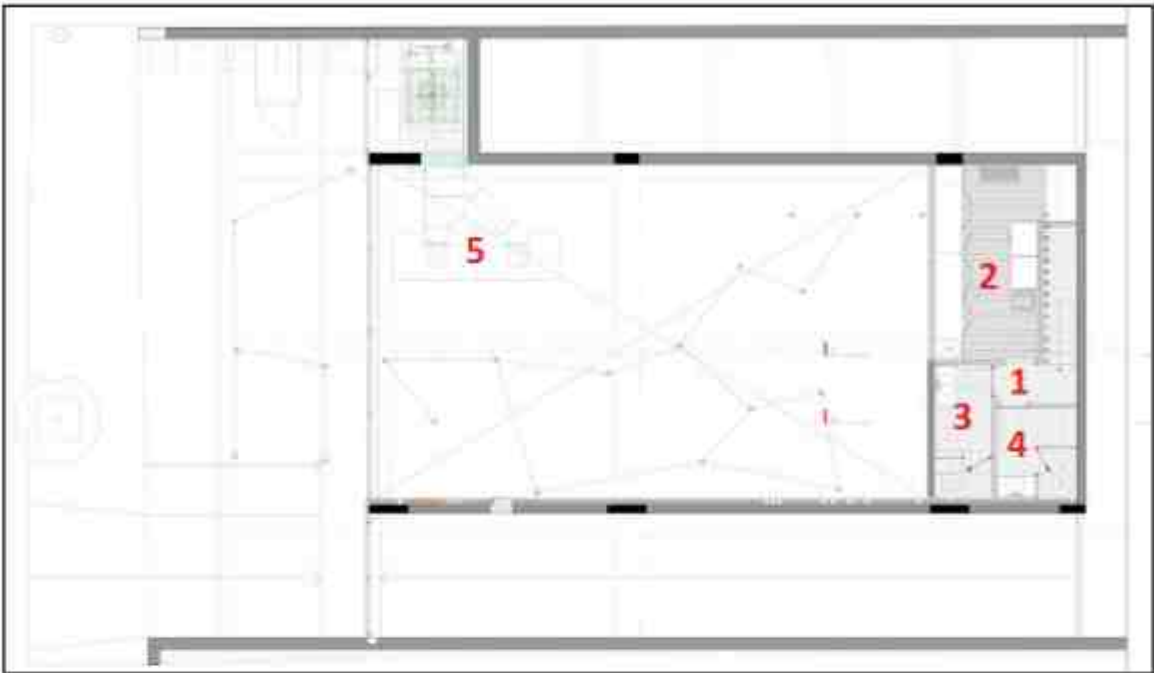
Fonte: Archdaily, 2016

Figura 52: Quadro de programa de necessidades pavimento térreo

Programa de necessidades

1. Acesso principal
2. Deque com mesas
3. Área de alimentação
4. Cozinha
5. Área de serviço
6. Acesso para mezanino
7. Hall de entrada para o banheiro
8. Banheiro

Figura 53– Planta de mezanino



Fonte: Archdaily, 2016

Figura 54: Quadro de programa de necessidades mezanino

Programa de necessidades	
1. Hall de circulação	4. Banheiro
2. Área de serviço	5. Cozinha
3. Hall de acesso aos banheiros	

Figura 55– Fachada principal com deque



Fonte: Starving, 2017.

O mezanino é composto por blocos feitos de concreto aparente, no térreo também foi utilizado esses blocos. No acesso aos banheiros possui um diferencial com os blocos de concreto aparente, onde foram colocados no sentido contrário dos outros e é usado como vasos de planta. A parte de instalação elétrica é toda aparente. (ARCHDAILY, 2016)

Figura 56– Acesso para os banheiros



Fonte: Archdaily, 2016

O forro (FIGURA 57) possui tratamento acústico feito com forro descompensado de madeira mineralizada, a estrutura metálica tem formato de escoras e são ligadas em diversos ângulos, nele estão os pontos de luz, caixas de som, vasos de planta e dados, criando uma escala visual mais humanizada acima das mesas que são dispostas no mesmo ambiente em que foram colocadas. (ARCHDAILY, 2016)

Figura 57 – Área de alimentação



Fonte: Archdaily, 2016.

Figura 58 – Vista para a cozinha



Fonte: Archdaily, 2016.

4.2.2.D'Autore

O Restaurante D'Autore está localizado em Campinas, São Paulo, de autoria do arquiteto Otto Felix do Studio Otto Felix, a obra é de 2015, o projeto surgiu de uma reforma e possui 409 m² divididos em dois pavimentos. Foram preservadas algumas paredes que já existiam, essas paredes passaram por um processo em que elas foram descascadas e em seguida receberam tratamento artesanal para chegar no ponto certo que o tijolo deveria ficar, dessa forma criando uma textura diferente. Suas características são as linhas retas e uma arquitetura contemporânea, trazendo a geometria, que está muito presente em todo o projeto. (ARCHDAILY, 2019)

Figura 59– Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2015

A área externa (FIGURA 62) é composta por vigas de madeira e o forro escolhido é o feito de palhinha com ventiladores de teto, tudo foi feito de modo artesanal. A madeira está muito presente em todo o projeto (FIGURA 61), aparece tanto na estrutura quanto no mobiliário, a mistura de tons quentes e paredes de tijolos desgastados faz com que fique mais aconchegante, proporcionando um ambiente mais acolhedor. A iluminação pode ser feita de duas formas, para o dia é indireta, leve e difusa, para a noite direta e focal. O bar (figura 02) tem uma iluminação amarelada projetada para evidenciar a parede

de tijolos que possui um painel de madeira onde são colocadas garrafas de vidro. (ARCHDAILY, 2019)

Figura 60– Bar do restaurante



Fonte: Archdaily, 2019.

O piso da varanda é de ladrilho hidráulico (figura 04), padronizado e definido in loco, com diferentes tonalidades criando movimentos que agregam para as características contemporâneas. (ARCHDAILY, 2019)

Figura 61– Acesso para o pavimento superior



Fonte: Archdaily, 2019.

Figura 62 – Varanda



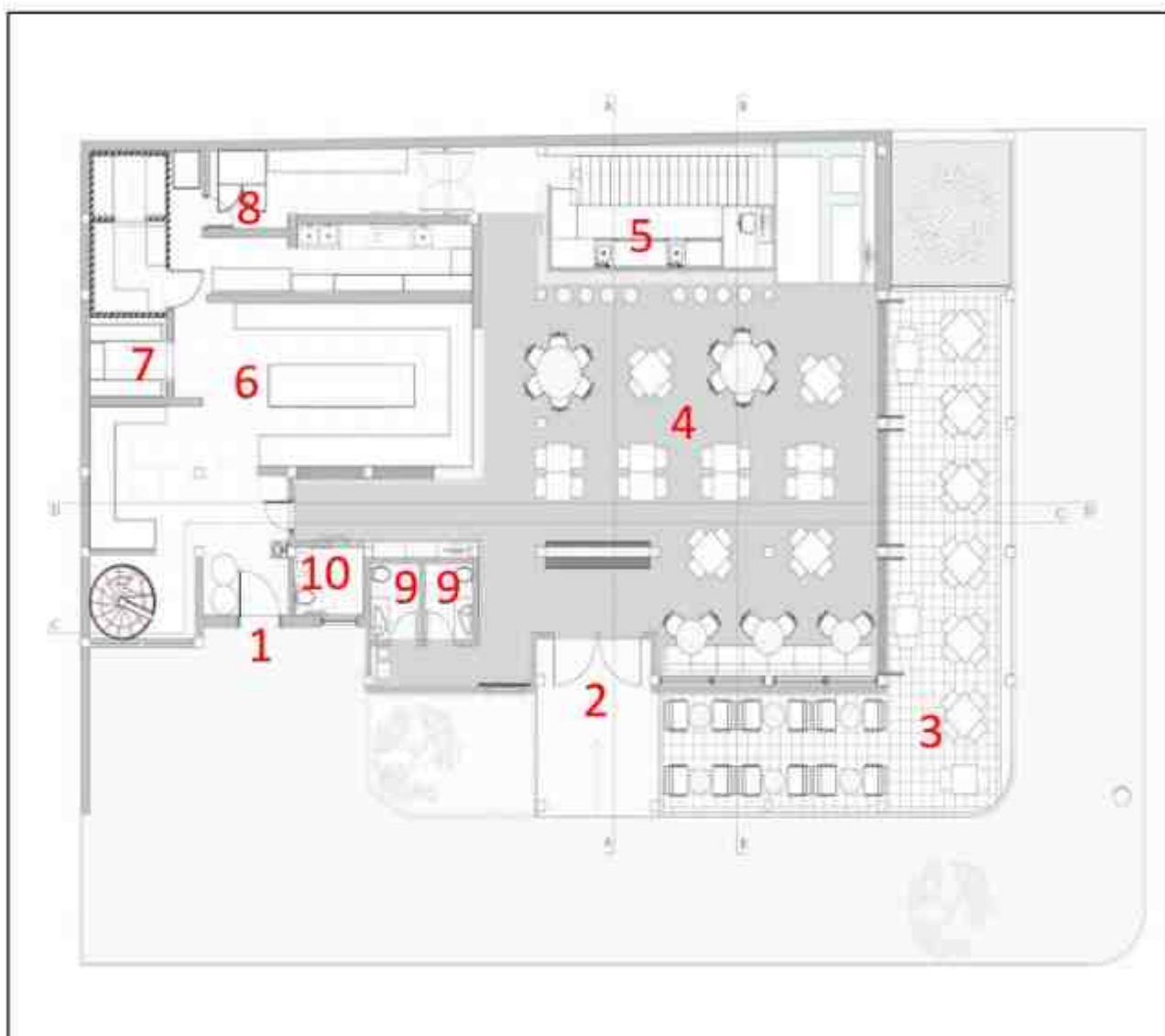
Fonte: Archdaily, 2015.

Figura 63 – Área de alimentação



Fonte: Archdaily, 2015.

Figura 64 – Planta pavimento térreo



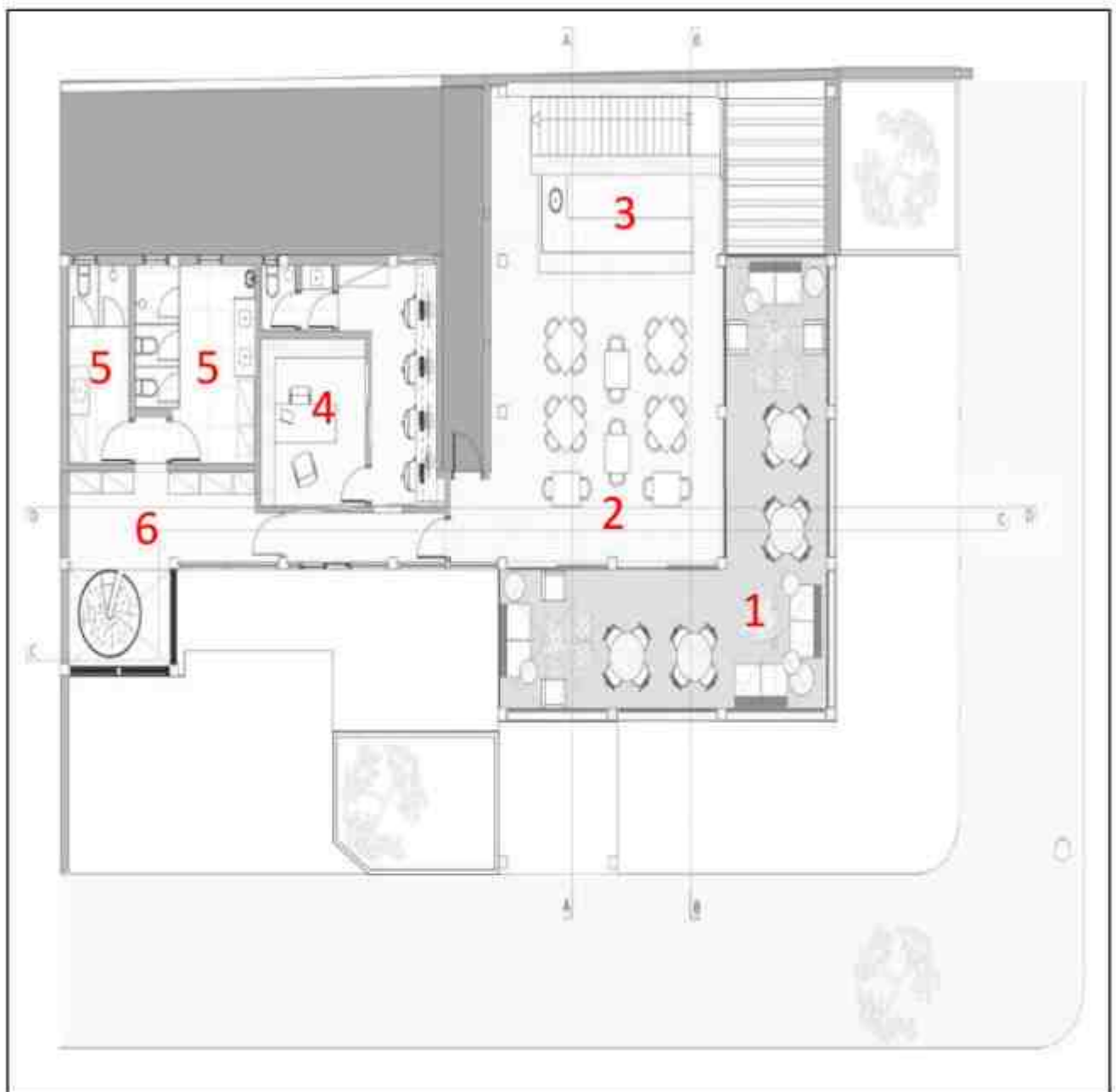
Fonte: Archdaily, 2015

Figura 65: Quadro de programa de necessidades pavimento térreo

Programa de necessidades

1. Acesso serviço
2. Acesso principal
3. Área de alimentação externa
4. Área de alimentação interna
5. Bar
6. Cozinha
7. Depósito
8. Salda serviço
9. Banheiro cliente
10. Banheiro funcionários

Figura 66 – Planta pavimento superior



Fonte: Archdaily, 2015

Figura 67: Quadro de programa de necessidades pavimento superior

Programa de necessidades

1. Sacada com mesas
2. Área de alimentação
3. Bar
4. Escritório
5. Banheiro
6. Hall de circulação

4.2.3. Restaurante Container

O Restaurante Container foi projetado em 2016 por Bernardo Horta, Meius Arquitetura e Zargos Arquitetos, localizado em Lagoa Santa, Minas Gerais e possui 78m². É caracterizado pelas cores preto e vermelho, e pelo uso de metal, fios, muita luz. A madeira é o elemento protagonista do projeto, foi utilizada no piso, teto e paredes que complementa todo o projeto interagindo a parte interna com a externa com a criação de um deque (figura 02) na área onde estão dispostas as mesas e cadeiras que são feitas da mesma madeira do deque. (ARCHDAILY, 2016)

Figura 68 – Planta humanizada



Fonte: Archdaily, 2016.

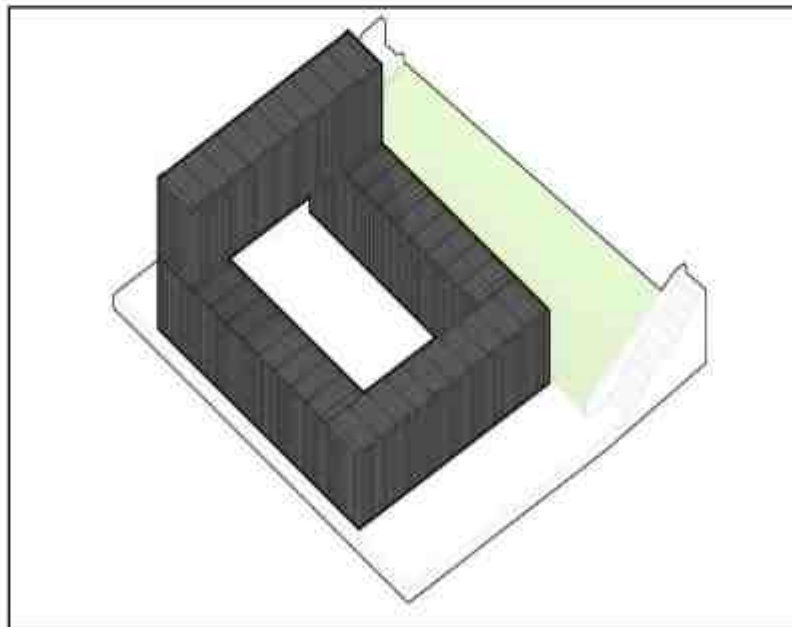
As características dos containers é o estilo industrial, o projeto teve como objetivo tornar esses containers mais atrativos ao público. Todos os ambientes são complementares com o outro e para torná-los mais convidativos foram integrados os ambientes através de uma abertura na fachada frontal com sentido ao pátio trazendo o externo para o interno (FIGURA 69). O bar foi construído a partir de uma parte cortada de um dos containers. (ARCHDAILY, 2016)

Figura 69– Área de alimentação



Fonte: Archdaily, 2016.

Figura 70– Montagem dos containers



Fonte: Archdaily, 2016

O ponto de destaque do projeto é a sua cozinha (FIGURA 71), onde tudo acontece, teve como foco em chamar a atenção dos clientes para ela, de forma criativa com o uso do vermelho no piso, teto, paredes e mobiliários. (ARCHDAILY, 2019)

Figura 71 – Cozinha



Fonte: Archdaily, 2016.

Figura 72 – Área externa

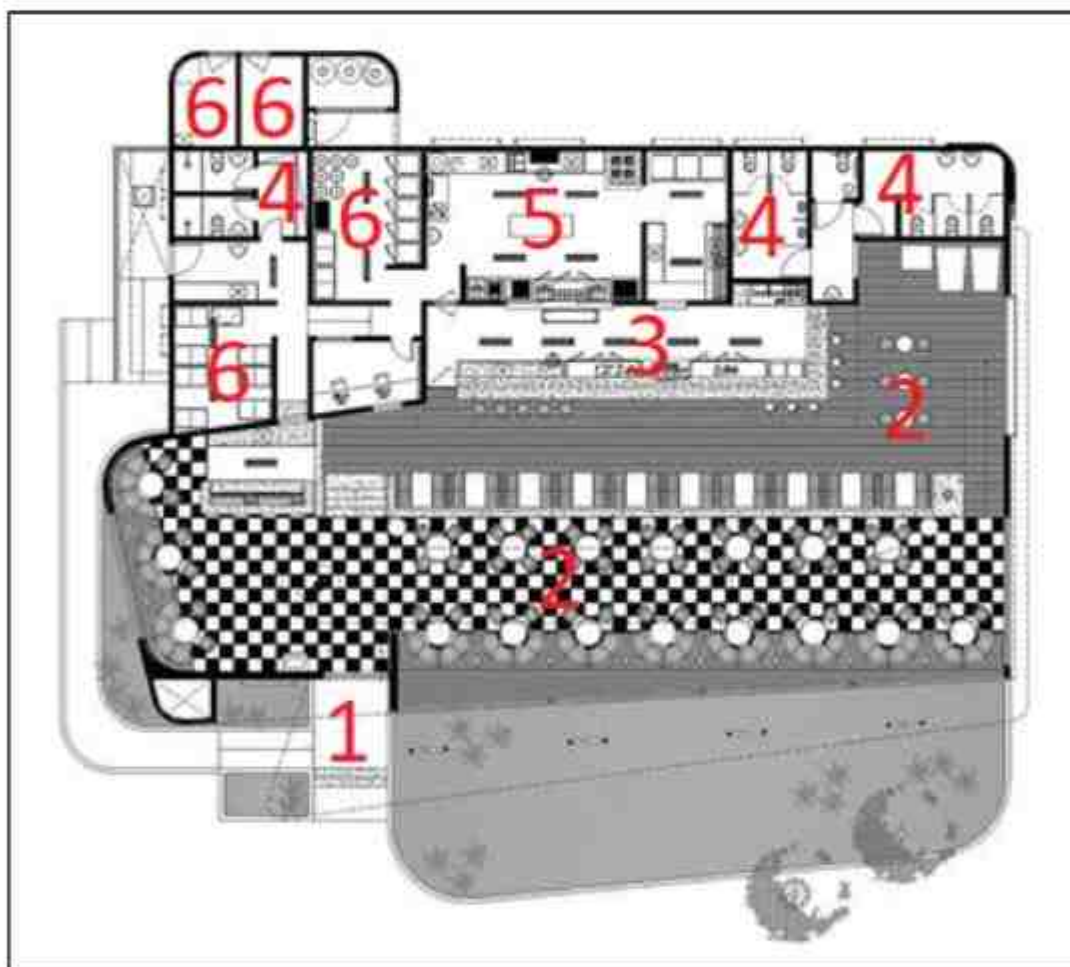


Fonte archdaily, 2016.

4.2.4.Pin-Up

Localizada em Recife a lanchonete Pin-Up é temática com inspiração na década de 50 nas casas americanas. Com uma área de 340 m2 de cores ousadas, janelas largas em vidro, sua fachada (FIGURA 75) é composta por uma marquise e colunas em "V", a utilização do aço e o neon está em todo o projeto. A madeira está presente integrada com as cores, as mesas dispostas são de diversos formatos. O espaço todo remete aos anos 40 e 50, com imagens de garotas sorridentes. (SANTOS e SANTOS, 2019)

Figura 73 – Planta layout móveis



Fonte: Santos e Santos arquitetura, 2019.

Figura 74: Quadro de programa de necessidades

Programa de necessidades	
1. Acesso entrada principal	4. Banheiro
2. Área de alimentação	5. Cozinha
3. Área de atendimento	6. Área de serviço

Figura 75 – Fachada principal



Fonte: Santos e Santos arquitetura, 2019.

Figura 76 – Banheiro social



Fonte: Santos e Santos arquitetura, 2019.

Figura 77 – Área de alimentação



Fonte: Santos e Santos arquitetura, 2019.

A década de 50 está presente por todo o projeto, está no piso xadrez em preto e branco (FIGURA 78), no vinil na cor vermelha, as janelas com persianas e os formatos futuristas. (SANTOS e SANTOS, 2019)

Figura 78 – Área de alimentação



Fonte: Santos e Santos arquitetura, 2019.

4.2.5. Kasten café

O Kasten café foi projetado pelo arquiteto Felipe Guerra, está localizado em Curitiba, possui uma área de 100 m². De acordo com o empresário proprietário do café Luiz Henrique Horlle ele teve uma economia de 10% na construção quando foi comparado com a alvenaria convencional. (KANIAK, 2016)

Figura 79 – Fachada principal



Fonte: G1 (Paraná), 2016.

Figura 80 – Fachada lateral esquerda



Fonte: G1 (Paraná, 2016)

Figura 81 – Área de alimentação



Fonte: Pinterest, 2019.

Figura 82 – Interior do café no segundo piso.



Fonte: Pinterest, 2019.

4.3. Análise de referências

Contém quadros com a finalidade de analisar cada obra composta no trabalho, foram analisadas as obras internacionais e as obras nacionais. Destacando cinco das suas principais características, os materiais que foram utilizados, os sistemas estruturais de cada obra, diferenças que foram encontrados.

Figura 83: Quadro de destaques de obra

Obra internacional: A. Canteria	Destaques
	1. Materiais e mão de obra local
	2. Parede interna com jardim vertical
	3. Pé direito duplo
	4. Telhado translúcido
	5. Fachada com jardim vertical

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 84: Quadro de destaques de obra

Obra internacional: B. Pescados Capitales	Destaques
	1. Projeto de reforma
	2. Concreto aparente
	3. Material utilizado: vidro, aço corten e madeira
	4. Estacionamento no subsolo
	5. Vigas de concreto

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 85: Quadro de destaques de obra

Obra internacional: C. MC Donald's	Destaques
	1. Jardim vertical suspenso
	2. Telhado da cozinha com macieiras cultiváveis
	3. Sistema estrutural: madeira laminada (CLT)
	4. Sala de jantar com jardim de samambaias e bétulas
	5. Cobertura com painéis solares

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 86: Quadro de destaques de obra

Obra internacional: D. Café Kadalas	Destaques
	1. Projeto de reforma
	2. Fachada com chapas de cimento corrugado
	3. Interior com acabamento em vidro e cimento
	4. Mobiliário minimalista
	5. Interior com jali curvo que orienta a circulação

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 87: Quadro de destaques de obra

Obra internacional: E. Cafeteria Origo	Destaques
	1. Forro com vigas de madeira
	2. Materiais e cores naturais
	3. Material utilizado: lâmina de metal bruto, aço corten
	4. Decoração: 276 copos brancos pendurados sob o bar
	5. Diferencial: elevação do nível do bar, 80 cm - 110 cm

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 88: Quadro de destaques de obra

Obra nacional: F. Bulguer	Destaques
	1. Pé direito duplo
	2. Implantação de deque na entrada principal
	3. Mezanino
	4. Concreto aparente
	5. Forro com tratamento acústico

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 89: Quadro de destaques de obra

Obra nacional: G. D'Autore	Destaques
	1. Projeto de reforma
	2. Parede descascada com aparência de tijolo aparente
	3. Linhas retas, arquitetura contemporânea e geometria
	4. Forro interno com sanca aberta
	5. Piso externo da varanda em ladrilho hidráulico

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 90: Quadro de destaques de obra

Obra nacional: H. Restaurante Container	Destaques
	1. Sistema estrutural: container
	2. Madeira utilizada no piso, parede e teto
	3. Estilo industrial
	4. Cozinha vermelha, piso, parede, teto e móveis
	5. Arte urbana na parede externa

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 91: Quadro de destaques de obra

Obra nacional: I. Pin-Up	Destaques
	1. Fachada com colunas em "V"
	2. Marquise na fachada
	3. Material utilizado: aço e madeira
	4. Características das décadas de 40 e 50
	5. Utilização de neon

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 92: Quadro de destaques de obra

Obra nacional: J. Kastén Café	Destaques
	1. Sistema estrutural: container
	2. Pé direito duplo
	3. Material utilizado: vidro
	4. Instalações elétricas aparente
	5. Fachada com alumínio

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

5.PROGRAMA DE NECESSIDADES

Capítulo com os quadros de obra nacional e internacional, programa de necessidade proposto, estudo de massas, volumetria e fluxograma.

5.1.Quadro resumo de obras internacional e nacional

Ambientes que compõe cada obra, nacional e internacional.

5.1.1.Obras Internacionais

Ambientes que compõe as cinco obras internacionais.

Figura 93: Quadro de ambientes – Obras internacionais

Setor	Ambientes	Canteria	Pescados Capitales	MC Donald's	Café Kadalas	Cafeteria Origo
Administrativo	Escritório		X		X	
	Contador				X	
Serviço	Cozinha	X	X	X	X	X
	Preparação				X	
	Depósito	X	X			
	Câmara/Armazém		X			
Atendimento	Bar	X	X		X	X
	Cafeteria				X	
Social	Banheiro	X	X	X	X	X
	Área de alimentação	X	X	X	X	X
	Estacionamento	X			X	
	Pátio de espera		X			

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

5.1.2.Obras Nacionais

Ambientes que compõe as cinco obras internacionais.

Figura 94: Quadro de ambientes – Obras nacionais

Setor	Ambiente	Bullguer	D'Autore	Restaurante Container	Pin-Up	Kastén Café
Administrativo	Escritório		X			
Serviço	Cozinha	X	X	X	X	X
	Área serviço	X		X		
	Depósito		X			
Atendimento	Bar		X	X		
	Área de atendimento				X	X
Social	Área de alimentação	X	X	X	X	X
	Banheiro	X	X	X	X	X

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

5.2. Programa de necessidades proposto

Programa de necessidades proposto com o auxílio dos quadros de resumos de obras nacionais e internacionais.

Figura 95: Quadro programa de necessidades proposto

Setores	Ambientes	Quantidade	Área mínima	Área setor
Administrativo	Escritório	1	4 m ²	4 m ²
Serviço	Cozinha	1	8 m ²	12 m ²
	Depósito	2	4 m ²	
Social	Área alimentação	1	100 m ²	117,35 m ²
	Banheiro	2	3 m ²	
	Estacionamento	1	13,75 m ²	
	Vestiário	2	0,60 m ²	
Atendimento	Balcão	1	50 m ²	50 m ²

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Área total: 183,35 m²

5.3. Estudo de massas

Realizado para determinar o formato e as medidas de cada setor.

Figura 96: Quadro Estudo de massas

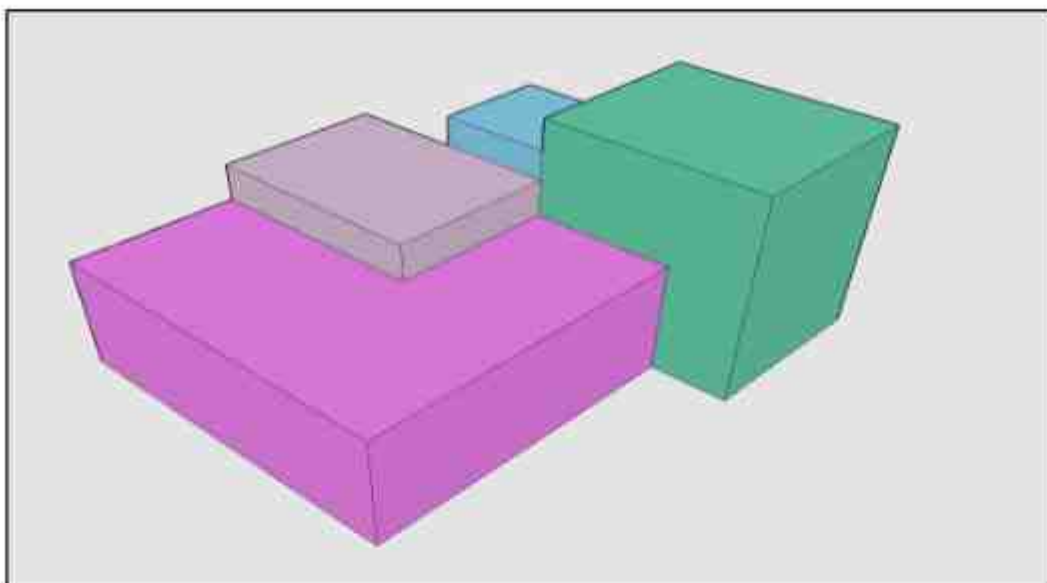
Setorização	Forma medidas	Arranjo
Setor administrativo A: 4 m ²	2 m 2 m	
Setor serviço A: 12 m ²	4 m 3 m	
Setor atendimento A: 117,35 m ²	10 m 5 m	
Setor social A: 50 m ²	11,735 m 10 m	

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

5.3.1. Volumetria

Determina a volumetria dos setores que serão dispostos no projeto.

Figura 97: Volumetria

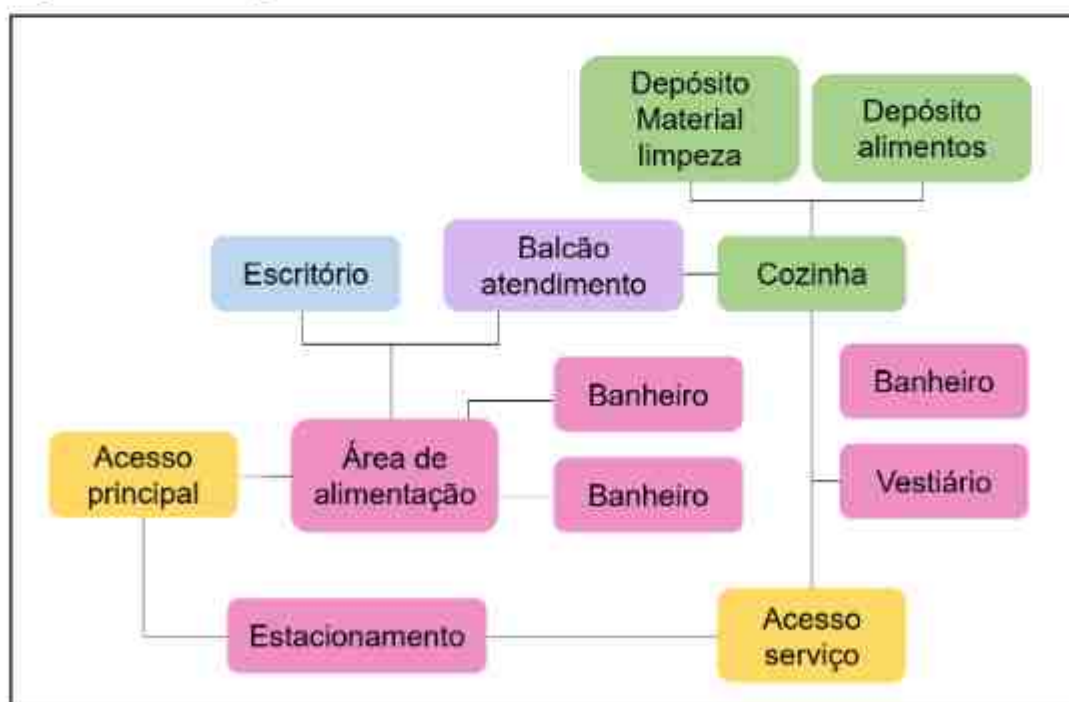


Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

5.4. Fluxograma

Auxilia no entendimento do projeto, mostrando os acessos, como chegar em cada ambiente, por qual ambiente irá passar para chegar em outro.

Figura 98: Fluxograma



Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

6. ESTUDO DE CASO DE SÍTIO

Capítulo referente ao procedimento de estudo de caso, com imagens dos mapas do estado e cidade escolhida, e imagens do bairro e terreno. Localização e os acessos principais, equipamentos públicos, informações sobre o lote.

6.1. Imagens

Referente as imagens do mapa do Estado de Rondônia, ao mapa do Município de Presidente Médici, imagens do bairro, quadra e o lote escolhido.

6.1.1. Estado

Imagem do mapa do Estado de Rondônia, mostrando onde se localiza a cidade escolhida e o seu entorno.

Figura 99: Mapa do Estado de Rondônia

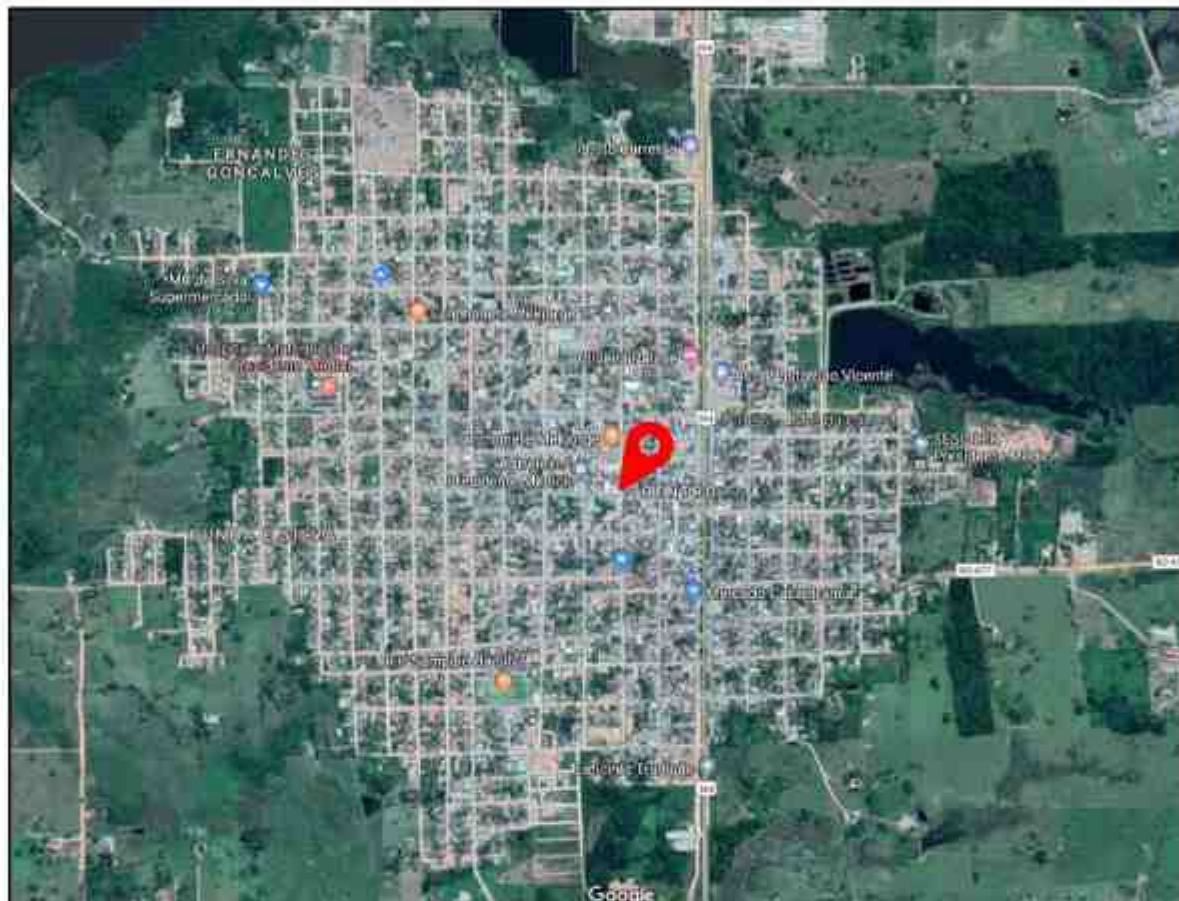


Fonte: Guia geográfico, 2019.

6.1.2.Cidade

Mapa da cidade escolhida Presidente Médici, delimitando seu entorno.

Figura 100: Mapa de Presidente Médici



Fonte: Google Earth, 2019.

Figura 101: Bairro Centro de Presidente Médici



Fonte: Google Earth, 2019.

Terreno (FIGURA 102) localizado entre a Avenida 30 de Junho com a Rua Otávio Rodrigues.

Figura 102: Quadra do terreno escolhido



Fonte: Google Earth, 2019.

Figura 103: Lote do terreno



Fonte: Google Earth, 2019.

6.2.Localização e acessos

Imagens do terreno escolhido, dando ênfase nos equipamentos públicos e nos acessos em seu entorno.

Figura 105: Quadro de equipamentos

Tipos	Equipamentos
Equipamentos públicos	Ministério Público de Rondônia Prefeitura Municipal de Presidente Médici Praça Municipal de Presidente Médici Fórum Prof. Pontes de Miranda Correios
Setor da educação	EM de Ensino Infantil Primeiros Traços Escola Estadual de 1º Grau 15 de Novembro
Banco / Cooperativa	Banco do Brasil Caixa Econômica Federal Sicoob Banco Bradesco
Lanchonete / Restaurante	Lanchonete Mek Jorge Picirica Restaurante Lanchonete do Carlinhos

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 106: Acesso a BR 364

Fonte: Google Earth, 2019.

6.3.Lote

Informações sobre o lote, seu memorial descritivo e suas características principais.

Figura 107: Quadro memorial descritivo do terreno

Município: Presidente Médici	
Endereço: Avenida 30 de Junho – Rua Otávio Rodrigues	Bairro: Centro CEP: 76916-000
Quadra: 31 – Lote: 18	Medidas: 35,74 x 26,38
Área: 942,82 m ²	Perímetro: 124,24 m

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 108: Quadro de características do terreno

Características	Existente	Inexistente
Declividade		x
Ocupação		x
Arborização		x
Muro		x
Iluminação pública	x	
Rede elétrica	x	
Pavimentação	x	
Rede de água	x	
Rede de esgoto	x	
Transporte público		x

Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Figura 109: Imagem do terreno escolhido Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

6.3.1. Justificativa da área

A escolha do terreno é importante e deve ser pensada no local que irá compor melhor o projeto, dessa forma a escolha desse lote foi pensada primeiramente pelo entorno dele, pois está bem localizado na cidade no Bairro Centro de Presidente Médici, onde o terreno fica as margens da BR 364.

O terreno possui uma área que irá comportar a implantação da hamburgueria, sem trazer qualquer preocupação futura com a locação do projeto no lote. Possui rede elétrica, rede de água, pavimentação e coleta de lixo.

O terreno está localizado em um local de fácil acesso, onde os clientes poderão fazer sua refeição sem precisar entrar na cidade, trazendo mais comodidade e uma maior visibilidade do projeto, por ser as margens da BR 364 e por estar localizado em um lote de esquina.

Ao lado se encontra um posto de gasolina, logo à frente, do outro lado na BR 364 se encontra um hotel e atrás do terreno também se encontra outro hotel.

O local é apropriado para todos os públicos, sejam eles os moradores da própria cidade, quanto aos visitantes que passam por lá e procuram um local agradável para fazer uma refeição.

7.CONCEITO E PARTIDO ARQUITETÔNICO

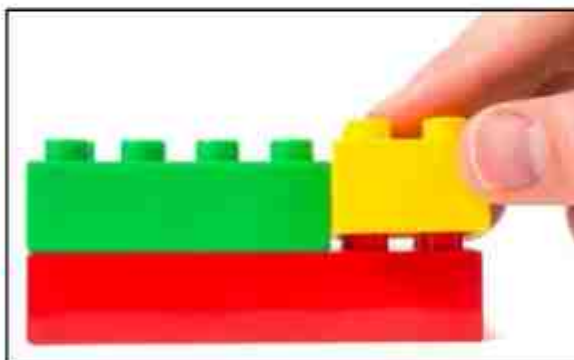
Capítulo referente ao conceito e partido arquitetônico, definindo o que são e de que forma serão executados.

7.1.Conceito

O conceito é a ideia ou inspiração que se tem para a criação do projeto. (BONETTO, 2019)

A inspiração surgiu através da montagem de legos, ao observá-los (FIGURA 110) é possível ver que eles permitem diversos formatos, com diversas cores e combinações. Para isso o sistema estrutural que será utilizado será o container, pois ele abrange um leque de possibilidades na sua montagem e nas cores.

Figura 110: Montagem de legos



Fonte: Reciclagem, 2015.

Figura 111: Montagem com legos



Fonte: Inteligência corporativa, 2018.

A utilização dos containers permite a criação de projetos modernos e descontraídos, sendo semelhante aos legos, dessa forma é possível criar um projeto que se encaixe no conceito escolhido.

7.2.Partido arquitetônico

O partido arquitetônico é definido através de diversas reflexões a respeito do seu significado, sendo assim é ele quem irá nortear a implantação e a distribuição do programa de necessidades, a estruturação e a disposição dos espaços do projeto. (BISELLI, 2011 apud. BASTOS, 2016)

As técnicas que serão utilizadas para a execução do projeto são a sustentabilidade, a acessibilidade, sistema estrutural, conforto acústico e conforto térmico.

7.2.1.Sustentabilidade

A sustentabilidade será aplicada através do reaproveitamento de água da chuva, com o auxílio da norma NBR 15.527 que trata dos requisitos necessários para essa captação da água e a sua finalidade. O sistema funciona através de uma cisterna. A água reaproveitada será destinada para o uso de limpeza de banheiros e calçadas, descarga sanitária e irrigação da vegetação.

7.2.2.Acessibilidade

A acessibilidade funcionará com a implantação de calçadas com rampas e pisos táteis, banheiros que atendam a NBR 9050/2015, com dimensionamento necessário para a rotação de uma cadeira de rodas, barras de apoio e pia na altura adequada.

7.2.3.Sistema estrutural

O sistema estrutural que se adequou ao conceito de legos é o container, sua montagem é semelhante aos legos, possibilitando uma montagem diversificada e criativa.

7.2.4.Conforto acústico

Esse tratamento pode ser realizado através da adição de materiais de isolamento juntamente com a parede do container que é feita de chapa de aço, o isolante será a manta de lã de rocha, que se junta também ao drywall, formando camadas.

7.2.5.Conforto térmico

Será realizado o tratamento térmico através de mantas térmicas no interior dos containers e com ventilação cruzada nos ambientes. A vegetação que será implantada no entorno do projeto será aliada no controle de temperatura da edificação.

8.MEMORIAL JUSTIFICATIVO

O diferencial arquitetônico proposto está no seu sistema estrutural, que será executado com a utilização de container, que estão em crescente demanda na construção civil, antes utilizados como transporte de cargas em navios ou como depósito de materiais em canteiros de obras.

Com a utilização desse sistema estrutural surgiu uma problemática, o clima do local em que será implantado o projeto e para solucionar será utilizado uma manta de lã de rocha no seu interior e será isolada com chapa de gesso acartonado Knauf RU (chapa verde) que é resistente à umidade e será aplicada nas paredes e no teto.

Para projetar a hamburgueria, foi preciso pesquisar a fundo todo o contexto histórico da alimentação desde os primórdios no período paleolítico, até os dias atuais. Dessa maneira foi possível compreender todo o contexto histórico do alimento, a forma de manuseio e o do preparo do alimento.

Conclusão

Baseado no desenvolvimento obtido nessa pesquisa foi possível entender de que forma funciona a arquitetura comercial, com destaque no setor de lanchonetes.

Foi possível concluir através do uso de pesquisas de diversos meios, analisando e estudando desde o princípio da alimentação na sociedade, até os dias atuais, com as exigências e normas para o preparo do alimento até o seu consumo.

A proposta do projeto foi de criar um espaço de alimentação com um diferencial arquitetônico e que visasse a sustentabilidade, para isso foram utilizados containers na sua estrutura e adaptado um sistema de captação da água da chuva.

REFERÊNCIAS

ABAD, Breno C. P. Estudo do uso de containers para a construção de edificações comerciais. Estudo de caso em construção de Escola de Educação Básica. Rio de Janeiro, 2018, p. 39. Disponível em: <<http://monografias.poli.ufrj.br/monografias/monopoli10025449.pdf>>. Acesso: 25 abr. 2019.

AMARAL, Lucas. Lego e marketing de conteúdo: o encaixe perfeito. Disponível em: <<https://inteligencia.rockcontent.com/lego-e-marketing-de-conteudo/>>. Acesso: 27 maio 2019.

ARCHDAILY. Cafeteria Origo / Lama Architectura. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-117337/cafeteria-origo-slash-lama-architectura>>. Acesso: 30 abr. 2019.

AYRES, Crystal. 18 Vantagens e Desvantagens do Fast Food. Disponível em: <<https://greengarageblog.org/18-advantages-and-disadvantages-of-fast-food>> Acesso: 16 maio 2019.

BARBOSA, Gabryella de O. Container na construção civil: Rapidez, eficiência e sustentabilidade na execução da obra. Disponível em: <<file:///C:/Users/Luana/Downloads/5205-14577-1-SM%20.pdf>>. Acesso: 28 abr. 2019.

BASTOS, Valquiria. O que é partido arquitetônico. Disponível em: <<https://medium.com/valqu%C3%ADria-bastos/o-que-%C3%A9-o-partido-arquitet%C3%B4nico-6853391401bc>>. Acesso: 25 maio 2019.

BONETTO, Débora. Conceito x Partido, e agora? Disponível em: <<https://deborabonetto.com/2015/06/17/conceito-x-partido-e-agora/>>. Acesso: 25 maio 2019.

_____. NBR 15575-1. Edificações Habitacionais – Desempenho. Parte 1: Requisitos gerais. Disponível em: <https://360arquitetura.arq.br/wp-content/uploads/2016/01/NBR_15575-1_2013_Final-Requisitos-Gerais.pdf>. Acesso: 06 maio 2019.

BELLATO, Gabriel V.; BEDIN, Alex M. Análise de viabilidade do uso de containers na construção de edificações na cidade de Chapecó / SC. Revista Tecnológica, v. 7, nº 1, 2018, p. 88. Disponível em: <>. Acesso: 25 abr. 2019.

BENNETT, Sophia. Como reciclar legos. Disponível em: <<https://recyclenation.com/2015/02/how-to-recycle-legos/>>. Acesso: 27 maio 2019.

BONAFÉ, Gabriel. Container é estrutura sustentável e econômica para construção civil. Disponível em: <https://www.aecweb.com.br/cont/m/rev/container-e-estrutura-sustentavel-e-economica-para-construcao-civil_9793_10_20>. Acesso: 25 abr. 2019.

BRITO, Amanda. #StarvingEmSP: Combo gordo do mês – Bullguer + Dawvero. Disponível em: <<https://starving.com.br/tag/comida/>>. Acesso: 04 maio 2019.

CANO, Beatriz H. Ferramentas na Pré-história. Disponível em: <<https://www.estudopratico.com.br/ferramentas-na-pre-historia/>>. Acesso: 27 abr. 2019.

CARVALHO, Henrique. O uso de containers na construção civil: Uma tendência sustentável. Disponível em: <<http://posemengenharia.com.br/index.php/2017/12/05/o-uso-de-containers-na-construcao-civil-uma-tendencia-sustentavel/>>. Acesso: 1 maio 2019.

CUNHA, Juliana. O que é uma pin-up? Disponível em: <<https://super.abril.com.br/cultura/o-que-e-uma-pin-up/>>. Acesso: 28 abr. 2019.

DA COSTA, Amanda T. Uso de gesso acartonado em vedações internas. Maceoó, v.2, n.3, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.set.edu.br/index.php/fitsexatas/article/viewFile/2139/1264>>. Acesso: 06 maio 2019.

DELAQUA, Victor. 3 maneiras diferentes de usar containers de remessa em seu próximo projeto. Disponível em: <<https://www.archdaily.com/880052/3-different-ways-to-use-a-shipping-container-on-your-next-project>>. Acesso: 27 abr. 2019.

GEOGRÁFICO, Guia. Mapa de Rondônia. Disponível em: <<https://www.guiageo.com/rondonia.htm>>. Acesso: 19 maio 2019.

GIL, Antonio C. Como elaborar projetos de pesquisa. Editora Atlas S.A. 4ª ed. São Paulo, 2002.

GONZÁLEZ, María F. Archdaily: Café Kadalas / Zero Studio. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/912324/cafe-kadalas-zero-studio>>. Acesso: 30 abr. 2019.

JACQUES, Owen. Contêineres: o que você precisa saber antes de construir uma casa de metal pesado. Disponível em: <<https://www.abc.net.au/news/2018-09-18/are-shipping-containers-good-for-cheap-home-building/10255648>>. Acesso: 27 abr. 2019.

KANIAK, Thais. Mais baratos e sustentáveis, contêineres conquistam construtores. Disponível em: <<http://g1.globo.com/pr/parana/noticia/2016/07/mais-baratos-e-sustentaveis-conteineres-conquistam-construtores.html>>. Acesso: 30 abr. 2019.

KOUNTOURIS, Antony. Escolhendo um acabamento de parede interior para seu contêiner de remessa. Disponível em: <<https://bmarkostructures.com/shipping-container-wall-finish/>>. Acesso: 10 maio 2019.

LAMPERT, Adriana. Arquitetura comercial impulsiona negócios. Disponível em: <<https://www.jornaldocomercio.com/site/noticia.php?codn=96173>>. Acesso: 28 abr. 2019.

LEAL, Ubiratan. Construção Seca. 2005. Disponível em: <<http://piniweb.pini.com.br/construcao/noticias/construcao-seca-79363-1.aspx>>. Acesso: 06 maio 2019.

MARQUES, Nathalia. 15 bares mais antigos do mundo. Disponível em: <https://www.areah.com.br/cool/bar/materia/202976/1/pagina_1/15-bares-mais-antigos-do-mundo.aspx>. Acesso: 27 abr. 2019.

NAVARRO, Roberto. Como o homem caçava e se alimentava na pré-história? Disponível em: <<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-o-homem-cacava-e-se-alimentava-na-pre-historia/>>. Acesso: 25 abr. 2019.

NUNES, Heloia P. Estudo da aplicação do drywall em edificação vertical. Campo Mourão, 2015. Disponível em: <http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/6691/1/CM_COECI_2015_2_16.pdf>. Acesso: 06 maio 2019.

PINTEREST. Disponível em: <<https://br.pinterest.com/pin/691302611520988644/>>. Acesso: 05 maio 2019.

RADAMARKER, Flávio. Arquitetura comercial pode impulsionar o movimento das lojas. Disponível em: <https://www.aecweb.com.br/cont/m/rev/arquitetura-comercial-pode-impulsionar-o-movimento-das-lojas_10667_10_>. Acesso: 28 abr. 2019.

ROESCH, Sylvia M. A. Projeto de estágio e de pesquisa em administração. Editora Atlas S.A. 2ª ed. São Paulo, 1999.

RYAN, Tomas. Como eu construí minha casa contêiner - o haB. Disponível em: <<https://medium.com/@tomaskryan/how-i-built-my-shipping-container-house-the-hab-785c04eeb25d>>. Acesso: 10 maio 2019.

SA, Container. Disponível em: <<https://www.containersa.com.br/>>. Acesso: 1 maio 2019.

SANTOS, Carina. A força e feminilidade das pin-ups ao longo da história. Disponível em: <http://lounge.obviousmag.org/letras_pulsantes/2013/08/a-forca-e-feminilidade-das-pin-ups-ao-longo-da-historia.html>. Acesso: 28 abr. 2019.

SANTOS, Turibio; SANTOS, Zezinho. Pin-Up. Disponível em: <<https://santosesantosarquitetura.com.br/project/pin-up-4/nggallery/page/2>>. Acesso: 28 abr. 2019.

SCHLITTLER, José M. M. Como fazer monografias. Editora Servanda, São Paulo, 2008.

SPECTRE, Michael. Liberdade das batatas fritas. Disponível em: <<https://www.newyorker.com/magazine/2015/11/02/freedom-from-fries>>. Acesso: 16 maio 2019.

STOCKLER, Angelina. Franquias: como deve ser a arquitetura do PDV ideal? Disponível em: <<https://administradores.com.br/noticias/franquias-como-deve-ser-a-arquitetura-do-pdv-ideal>>. Acesso: 28 abr. 2019.

TIBÚRCIO, Tulio. Container é estrutura sustentável e econômica para construção civil. Disponível em: <https://www.aecweb.com.br/cont/m/rev/container-e-estrutura-sustentavel-e-economica-para-construcao-civil_9793_10_20>. Acesso: 30 abr. 2019.

TUMELERO, Mônica. A emoção na arquitetura comercial. v. 3, n. 2 (2015). Disponível em: <[file:///C:/Users/Luana/Downloads/76-1-279-1-10-20150901%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Luana/Downloads/76-1-279-1-10-20150901%20(1).pdf)>. Acesso: 28 abr. 2019.

ZAFFARI, Vera. Atraindo o consumidor com tecnologia e interatividade. Disponível em: <<http://verazaffari.com.br/blog/2012/05/atraindo-o-consumidor-com-tecnologia-e-interatividade/#more-164>>. Acesso: 28 abr. 2019.

WANKHEDE, Anish. Como são feitos os containers? Disponível em: <<https://www.marineinsight.com/tech/how-are-shipping-containers-made/>>. Acesso: 27 abr. 2019.

WERNECK, Carolina. 10 vezes em que o contêiner foi usado para projetos incríveis. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/haus/arquitetura/10-vezes-em-que-o-container-foi-usado-para-projetos-incriveis/>>. Acesso: 30 abr. 2019.

APÊNDICE A – VIABILIZAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS - UNISL
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

ATELIER I E TCC I – PROJETO DE PESQUISA
VIABILIZAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA-VPP

1.Tema

Lanchonete pin-up na Cidade de Presidente Médici

2.Objetivos

2.1.Problematização

Como propor um espaço de alimentação alternativo que atenda a demanda local em Presidente Médici?

2.2.Delimitação

Lanchonete alternativa e ecológica na cidade de Presidente Médici, Rondônia.

2.3.Objetivo Geral

Propor o projeto de uma Lanchonete Ecológica pin-up em Presidente Médici.

2.4.Objetivos Específicos

- Proporcionar conforto térmico;
- Propor a utilização de tinta ecológica;
- Reuso de containers marítimos;
- Implantar acessibilidade nos ambientes;
- Aproveitar da água da chuva através de cisterna de acordo com a NBR 15.527/2007

3. Justificativa

O Município de Presidente Médici possui uma carência de serviços no setor da alimentação, não oferece espaços confortáveis para atender a população.

Portanto esse projeto está propondo suprir um pouco dessa carência, através da criação de uma Lanchonete pin-up, sendo um diferencial no Município, além de propor o uso de uma construção limpa, visando sistemas ecologicamente corretos.

4. Teoria de base

4.1. Histórico e evolução

4.1.1. Internacional

Para se elaborar o projeto de uma lanchonete *pin-up* é necessário compreender toda sua contextualização histórica, a forma que surgiu, como funcionava seu sistema, indo a fundo através de pesquisas. “[...] Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. [...]” (SANTOS, 2019)

Segundo Thais Pacievitch (2019), foi na Califórnia nos Estados Unidos, na década de 40 que surgiram as famosas lanchonetes e restaurantes drive-in, no decorrer do tempo foram se aprimorando na sua forma de serviço, mecanização, padronização e cada vez mais rápidos atraindo cada vez mais clientes. Hoje conhecidos como *Fast-food*, que quer dizer comida rápida.

O sistema “*Fast-food*” é uma prática milenar e global, surgindo por meio de vendas de alimentos nas ruas através de vendedores ambulantes, chamados de *street food*. Em 1970 tornou-se promissor para as lanchonetes, tornando-as um ícone do capitalismo no período da Guerra Fria. (DIANA, 2019)

O sistema *fast-food* está associado ao processo acelerado do crescimento das cidades e também questões de urbanização. Aplicam técnicas que afetam todos os setores, aplicando desde o uso dos maquinários até a forma que os funcionários são treinados.

As características principais de uma lanchonete são a sua agilidade no preparo, cozinhas bem equipadas e pouca variedade alimentar, utilizam

ambientes muitas vezes desconfortáveis para que os clientes consumam alimentos em pouco tempo; com foco em pessoas que não tenham tempo para consumir suas refeições. Tem como referência as lanchonetes e restaurantes drive-in, surgiram nos Estados Unidos na década de 40. (DIANA, 2019)

4.1.2.Nacional

Nos primórdios da alimentação brasileira, é possível notar as importantes mudanças ocorridas devido a internacionalização do comércio e da cultura, ocasionando mudanças nos hábitos alimentares e na forma de consumo. (CARNEIRO, 2003)

Entre em 1890 e 1940 surge em Curitiba, Paraná, no período da Primeira República estabelecimentos comerciais do ramo alimentar, a capital paranaense procurou se adaptar da sua forma a esse meio que já estava popularizado nas grandes capitais como Rio de Janeiro e São Paulo. O que chamou a atenção de proprietários de estabelecimentos para esse ramo alimentar foi a implantação de normas focadas na limpeza, na salubridade e também moralidade, fazendo com que os mesmos as implantassem em seus comércios. (CARVALHO, 2005)

O segundo maior gasto dos brasileiros é com a alimentação, de acordo com a Pesquisa de Orçamento Familiar 2008/2009 (IBGE, 2010), tendo em média gastos mensais com alimentação de 19,8% de um total das despesas todo mês. De acordo com o estudo "O mercado de Food Service no Brasil" (ESPM/ECD, 2010) destacou que nos próximos anos as lanchonetes se manterão no estilo tradicionalista, aquelas com foco em sanduíches, pratos do dia, entre outros. (LIMA, 2019)

O consumidor atual se preocupa cada vez mais com questões ambientais, e isso está afetando de forma significativa nas suas decisões de compra, estando dispostos a contribuir de forma positiva ou negativa tais empresas que se preocupam com as responsabilidades sociais, conforme foi concluído na Conferência Internacional Ethos do Instituto Akatu em São Paulo, 2009. (LIMA, 2019)

De acordo com pesquisas realizadas pela Revista de Saúde Pública (2017) ao longo dos anos em diversas partes do mundo o consumo alimentar

vem mudando e no Brasil por mais que seu consumo maior seja feito em casa, vem aumentando o consumo fora de casa. O estilo de refeições rápidas vem favorecendo o crescimento em restaurantes, redes de *fast-food*, lojas de conveniência, padarias, entre outros comércios desse setor alimentício. (NOGUEIRA, VIEIRA, BRITO, MOURA e SICHIERI, 2019)

4.2.Opiniões de autores

4.2.1 Autores internacionais

Determinadas empresas possuem como base para obter uma estabilidade e alto desenvolvimento no mercado atual a satisfação de seus clientes, desenvolvendo confiabilidade e alta eficiência nos seus serviços prestados. (SÁNCHEZ, RÍOS, e QUINTANA, 2013)

Luís Miguel Serra Coelho cita Portugal como um exemplo, relatando que restaurantes são essenciais para o desenvolvimento do turismo no país, estudo realizado em 2009 pelo Banco Central de Portugal comprovou que cerca de 28 mil restaures eram responsáveis por desenvolver 120 mil empregos. (COELHO, 2017)

Na Espanha o setor de *fast-food* está em crescente desenvolvimento, evoluindo positivamente, nem mesmo uma crise ocorrida em 2008 no país conseguiu atrapalhar o setor. Se tornando tendência no consumo de alimentos em outros países, Espanha e Reino Unido. (DÍAZ-MENDEZ e GARCÍA-ESPEJO, 2012 apud. RICOLFE, 2016)

A segurança em todos os processos do alimento é o que proporciona a sua qualidade, o principal responsável então será quem produz o alimento, processa e comercializa, garantindo a segurança. A partir do momento em que se negligência tais processos de segurança pode ocorrer danos a saúde da população e acarretar na incidência de doenças, o índice de doenças está aumentando em diversos países decorrente as negligências. (MUÑOZ e CAMARGO, 2012)

Os containers tinham a função de transportar mercadorias, abrigar pessoas em casos de emergência ou também serviam como canteiros de obras. Nos dias atuais ganharam outra aplicação, no setor da arquitetura moderna. Usando os Estados Unidos como exemplo, comum no país as casas

container, que possuem baixo custo quando comparada com outros materiais, como a madeira e o concreto. (HOFFMANN, 2016)

4.2.2 Autores nacionais

Uma cozinha industrial demanda uma série de exigências que por vezes está longe da realidade de uma cozinha convencional, sendo desde a escolha do terreno a ser implantado a cozinha até os equipamentos básicos para sua montagem. Deve estar dentro das normas da ANVISA, que estabelece critérios técnicos para o funcionamento legal dela. (NOVAES, 2019)

Os equipamentos com tecnologia para cozinhas industriais são importantes e devem ser analisados na sua forma de construção, seus sistemas de segurança e materiais. Melhoram as operações de serviço, proporcionam qualidade para o produto, diminui custos tanto na operação quanta na sua implantação, além da segurança alimentar. (PELLOSO, 2019)

Para montar uma lanchonete é preciso se planejar, e dar ênfase na qualidade dos produtos, na higiene e no atendimento ao cliente. Está em alta no Brasil o uso de containers na construção civil, podendo ser usado na estrutura de uma lanchonete; a maior vantagem é o baixo custo na estrutura. A desvantagem é que muitas vezes não se encontra um local apto para deixar o container. (GONÇALVES, 2019)

No Brasil o *foodservice* tem um crescimento anual de 12,3% (2010), em 2016 chegou a faturar mais de 600 bilhões de dólares. De acordo com a Associação Brasileira de Franchising (ABF), houve uma alta no crescimento de franquias do setor de alimentação, chegando a faturar 5,5%. (OLINDA, 2018)

A estrutura metálica do container conduz excesso de calor, sendo necessário o isolamento térmico que garante a diminuição dessa temperatura proporcionando ambientes com temperaturas baixas, o isolamento de revestimento térmico é realizado de acordo com cada projeto. (LUIZ, 2018)

4.3.Legislação

4.3.1.Municipal

Conforme o Plano Diretor do Município de Presidente Médici, o Art. 402º consta que lanchonetes, bares, confeitarias e afins devem esterilizar louças, talheres e utensílios de copa e cozinha com o auxílio de água fervente ou produtos apropriados para tal ação, o local deve estar limpo e higienizado. É obrigatório o uso de copos descartáveis. (PRESIDENTE MÉDICI, 2005)

No Plano Diretor do Município de Presidente Médici também consta que os estabelecimentos comerciais devem estar equipados com material médico para dar suporte a eventuais emergências que possam vir a ocorrer. (PRESIDENTE MÉDICI, 2005)

De acordo com o Código de Obras do município de Ji-Paraná no Art. 66º, consta que um local que não seja residencial deve ter instalações sanitárias privativas. O Art. 67º, fala a respeito da obrigatoriedade do uso de equipamentos contra incêndio, de acordo com as Normas do Corpo de bombeiros. (JI-PARANÁ, 1983)

O Código de Obras do município de Ji-Paraná no Art. 224º, § 2º referente à revestimentos consta que cozinhas, banheiros, lavatórios e afins devem ter no mínimo 1,50 de altura de revestimento e piso deve ser impermeável com revestimento impermeável. (JI-PARANÁ, 1983)

De acordo com o Código de Posturas do Município de Presidente Médici, no Art. 83º estabelecimentos destinados ao gênero alimentício só poderão ter dormitórios ou residências se tiverem locais especiais, devendo ser separados dos setores comerciais e industriais. (PRESIDENTE MÉDICI, 1989)

4.3.2.Estadual

De acordo com a Norma do Corpo de Bombeiros de Rondônia no Art. 92º as edificações comerciais devem possuir sistema de detecção de fumaça/calor em seus respectivos depósitos de produtos ou mercadorias, assim descartando o uso de sistema de alarme. (RONDÔNIA, 2003)

Ainda no Art. 92º da Norma do Corpo de Bombeiros de Rondônia, consta que as edificações comerciais com altura acima de 23m são obrigadas

a instalar o sistema de chuveiros automáticos, sua área de compartimentação deve ser de no máximo 1.500m². (RONDÔNIA, 2003)

De acordo com a Lei Complementar Nº 333 no Art. 22º é necessário a vistoria e monitoramento de alimentos e resíduos em geral para evitar possíveis contaminações, assim minimizando riscos que afetam a saúde da população. (RONDÔNIA, 2005)

Conforme consta na RDC Nº 23 os estabelecimentos destinados a área de alimentos necessitam de permissão para funcionamento, essa permissão é adquirida através do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. (RONDÔNIA, 2000)

O Art. 5º do Decreto nº 16.219 declara o prazo máximo para efetuar o pagamento da Taxa de Fiscalização de Vigilância Sanitária, que corresponde ao dia 31 do mês de março e o ano vai de acordo com cada cadastro. (RONDÔNIA, 2011)

4.3.3.Federal

RDC nº 216 dispõe de regulamentos sobre melhorias na higienização sanitária para alimentos preparados, se aplica a manipulação, armazenamento, transporte e fracionamento, direcionado as lanchonetes, restaurantes, padarias, bufês, cantinas, cozinhas industriais e locais do gênero. (BRASIL, 2004)

A Lei nº 272 6.437, de 20 de agosto de 1977 trata dos tipos de infrações ocasionados na legislação sanitária federal e as penalidades causadas pelo não cumprimento dela, especificando cada penalidade, o valor de cada multa. (BRASIL, 1977)

O Art. 3º da RDC Nº 275 estabelece uma lista direcionada aos estabelecimentos que produzam e industrializam alimentos. No Art 4º consta que a norma não se aplica aos estabelecimentos que apresentam regulamento técnico específico. (BRASIL, 2002)

O Art. 6º da Lei Nº 9.782 declara a finalidade da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que protege a saúde da população através do controle sanitário de produtos e serviços produzidos e comercializados que são submetidos a vigilância sanitária. (BRASIL, 1999)

O Decreto Lei Nº 986 estabelece no seu Art. 28º § 1º que os requisitos que foram impostos sobre higiene poderão ser revisados pelo Ministério da Saúde que é o órgão competente, sendo por livre iniciativa ou através de requerimento. (BRASIL, 1969)

4.3.4. Normas Técnicas

A NBR 15.527/2007 trata as informações dos requisitos necessários para que possa ser realizado o aproveitamento da água da chuva, e a sua finalidade correta por não ser potável, usada para irrigação de vegetação, limpeza de calçadas, descargas sanitárias, e afins. (NBR ABNT, 2007)

A norma NBR 9050 estabelece critérios técnicos de acessibilidade para construções, mobiliários, equipamentos urbanos, reformas e ampliações, instalações e adaptações, para ser considerado acessível deve obedecer aos critérios desta norma. (NBR ABNT, 2005)

O alimento deve ser vistoriado em todas as suas fases de produção, a NBR ISO 22.000 foi criada para assegurar todos os estágios da cadeia do alimento, do início até o consumo final do alimento. (NBR ABNT, 2006)

A norma NBR 15.635 especifica os requisitos necessários para boas práticas e controles operacionais, auxiliando estabelecimentos que procuram obter documentos que comprovem as condições devidas de higiene sanitária. (MIRET, 2015)

A NBR 14.518 estabelece todos os princípios fundamentais que uma cozinha industrial necessita, normatizando desde o projeto até o controle ambiental, dando ênfase na segurança contra incêndio. (NBR ABNT, 2000)

4.4. Referências de obras de arquitetura

4.4.1. Internacionais

1. Canteria Restaurante Urbano fica localizado em Babahoyo, Equador, o projeto é de 2018 e os responsáveis é o Escritório Natura Futura Arquitetura, possui 160 m² distribuídos em três espaços, um pátio com pé direito duplo e um jardim vertical, o térreo composto por banheiros, cozinha, bar e espaços para armazenamento e o pavimento superior que é vinculado com uma varanda e ligado ao pátio. Sua cobertura é translúcida, com peças em madeira

ligada a estrutura que é feita de vigas em metal, o uso da madeira, tijolos à vista e pedra de rio está muito presente em todo o projeto (figura 04). (ARCHDAILY, 2018)

Figura 01 – Planta pavimento térreo

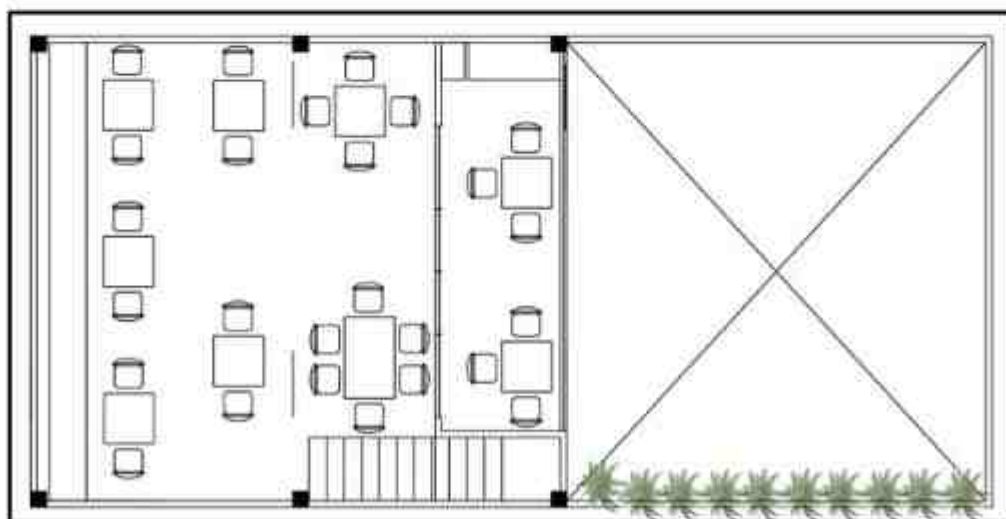
- | | |
|------------------------|--|
| 1. Entrada principal | 4. Banheiros |
| 2. Área de alimentação | 5. Depósito |
| 3. Cozinha | 6. Escada de acesso pavimento superior |



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 02 – Planta pavimento superior

1. Área de alimentação



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 03 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 04 – Interior, bar

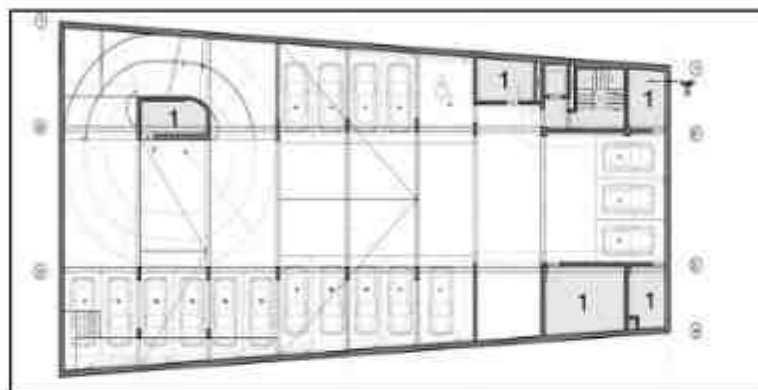


Fonte: Archdaily, 2018

2. O restaurante "Pescados Capitales" de autoria do arquiteto Óscar Gonzáles Moix, localizado em Lima, Peru. A obra é de 2012 e possui 2410 m², o concreto aparente está presente em todo o projeto, em vigas ligadas ao muro (figura 06) compõem o primeiro piso onde também fica o primeiro salão, no segundo salão o uso de vidro e aço corten está muito presente, o estacionamento é no subsolo, ao fundo fica o setor de serviços, onde estão os banheiros, as câmaras frigoríficas, cozinha, escritórios e despensa. (ARCHDAILY, 2012)

Figura 01 - Planta subsolo / estacionamento

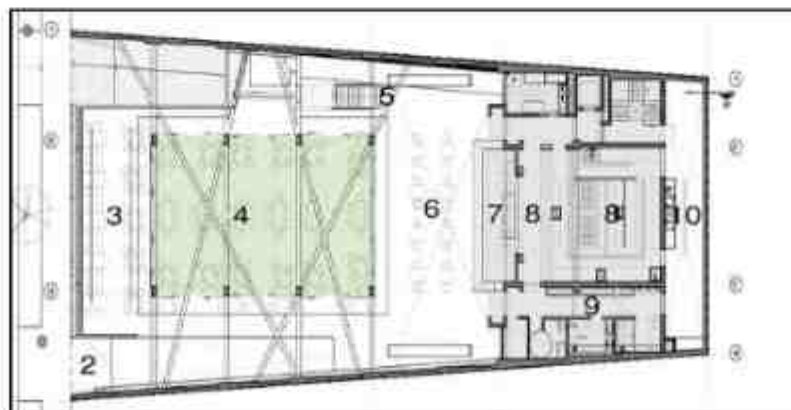
1. Depósitos



Fonte: Archdaily, 2012

Figura 02 – Planta 1º piso

- | | | |
|-----------------------------|---------------------|-------------|
| 2. Rendimento | 5. Escada principal | 8. Cozinha |
| 3. Esplanada | 6. Pátio de espera | 9. Banheiro |
| 4. Sala de jantar principal | 7. Bar | 10. Pátio |



Fonte: Archdaily, 2012

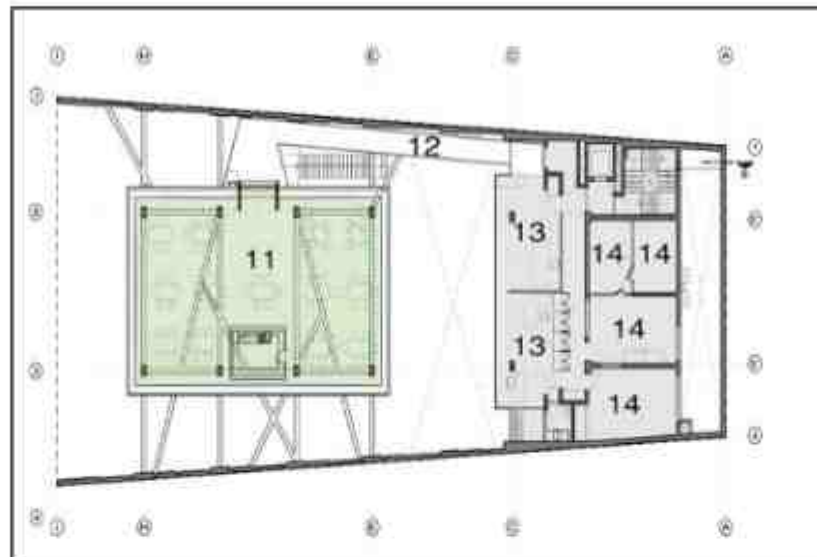
Figura 03 – Planta 2º piso

11. Sala de jantar secundária

12. Ponte

13. Escritórios

14. Câmaras / Armazéns

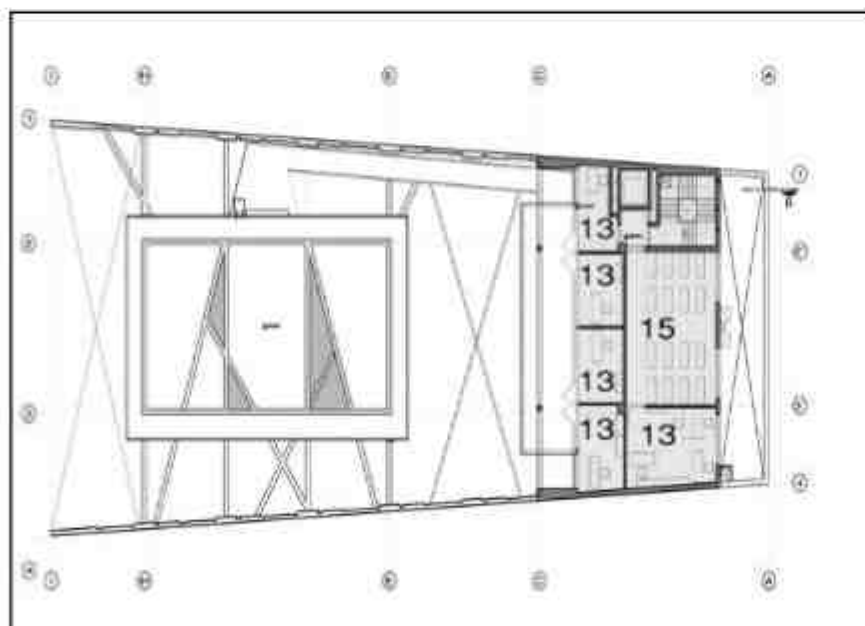


Fonte: Archdaily, 2012

Figura 04 – Planta 3º piso

13. Escritórios

15. Soma



Fonte: Archdaily, 2012

Figura 05 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2012

Figura 06 – Acesso para o primeiro salão

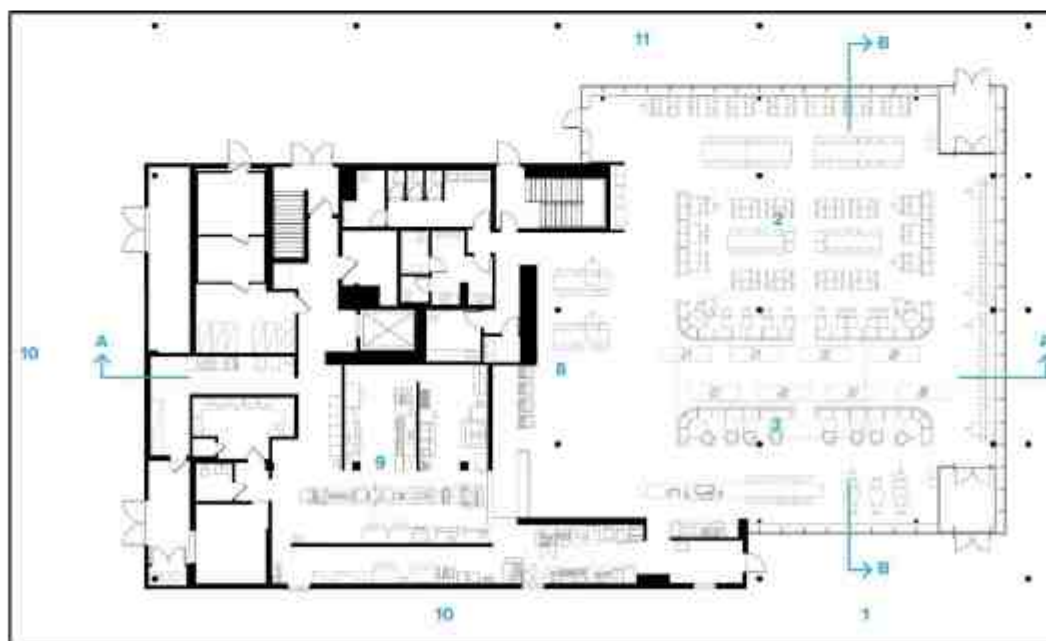


Fonte: Archdaily, 2012

3. A McDonald's de Chicago, Estados Unidos foi projetada em 2018 pelo escritório Ross Barney Arquitetos, com 1800 m² de muito espaço verde, que foi uma das maiores preocupações do projeto, a sala de jantar (figura 03) possui um jardim vertical suspenso de samambaias e bétulas brancas, no telhado da cozinha adjacente (figura 04) há uma fileira de macieiras cultiváveis que pode ser vista através de uma janela alta toda de vidro. A fachada é composta por uma espécie de caixa de vidro (figura 02), a parte interna além do vidro faz uso da madeira laminada cruzada (CLT). (ARCHDAILY, 2018)

Figura 01 – Planta layout móveis

- 1. Acesso serviço
- 2. Área social
- 3. Área social
- 4. Banheiro
- 8. Área social
- 9. Cozinha
- 10. Cozinha
- 11. Acesso serviço
- 12. Acesso principal



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 02 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 03 – Interno



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 03 – Fachada lateral



Fonte: Archdaily, 2018

Figura 04 – Interior



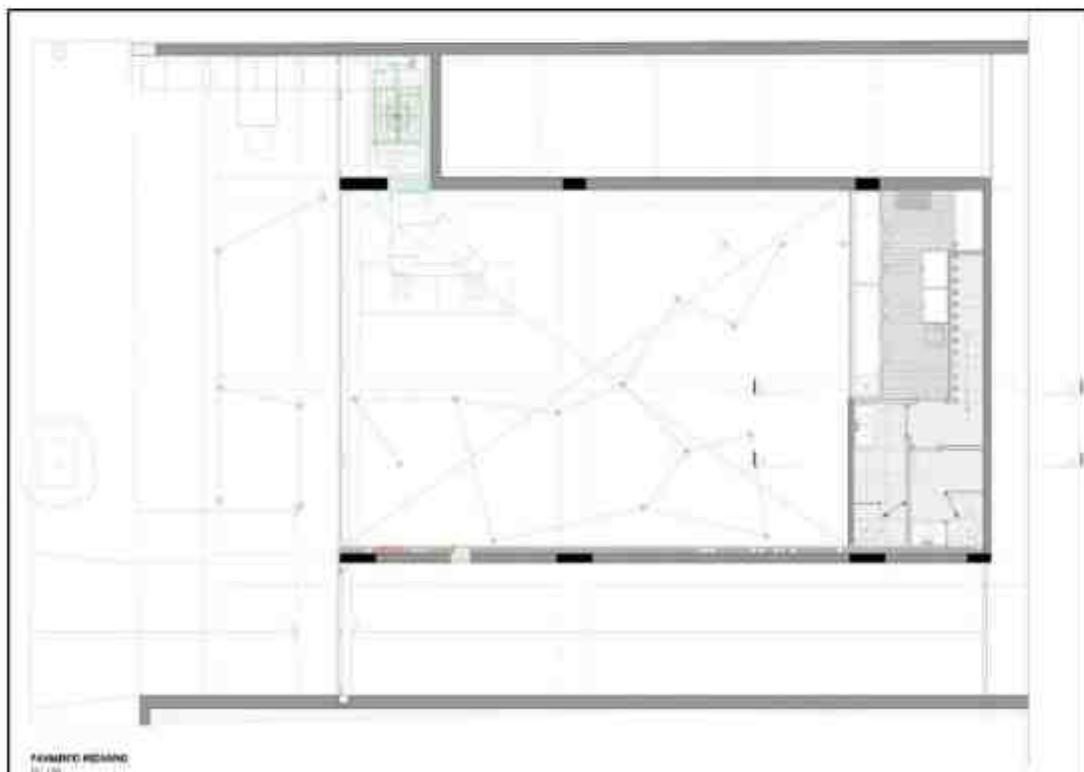
Fonte: Archdaily, 2018

4.4.2.Nacionais

1. A Lanchonete Bullguer está localizada na capital de São Paulo, o projeto é de 2015 de autoria do Super Limão Studio, com Lula Gouveia, Thiago Rodrigues e Antonio Carlos Figueira de Mello. Possui 250 m² está situada na parte térrea de um edifício, tem pé-direito duplo, a parte de instalações elétricas é toda aparente, mezanino de bloco de concreto aparente, possui tratamento acústico feito com forro descompensado de madeira mineralizada; a madeira está muito presente em todo o projeto, fazendo parte dos ambientes internos e externos; Não possui estacionamento, no lugar foi implantado um deque. (ARCHDAILY, 2016)

Figura 01 – Planta layout móveis 1

- 1.Banheiro
- 2.Hall de circulação
- 3.Banheiro
- 4.Área de serviço



Fonte: Archdaily, 2016

Figura 02 – Planta layout móveis 2

1. Área social externa com deque
2. Área social interna
3. Cozinha
4. Banheiro
5. Banheiro
6. Área de serviço



Fonte: Archdaily, 2016

Figura 03 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2016

Figura 04 – Interior



Fonte: Archdaily, 2016

2. O Restaurante D'Autore está localizado em Campinas, São Paulo, de autoria do arquiteto Otto Felix do Studio Otto Felix, a obra é de 2015, possui 409 m² dividido em dois pavimentos com linhas retas e uma arquitetura contemporânea, a geometria está muito presente em todo o projeto juntamente com o uso da madeira que aparece tanto na estrutura quanto no mobiliário, a mistura de tons quentes e paredes de tijolos desgastados faz com que fique mais aconchegante, proporcionando um ambiente mais acolhedor. Na parte externa (figura 02) o forro é feito de palhinha, com vigas de madeira, tudo feito de modo artesanal. (ARCHDAILY, 2019)

Figura 01 – Fachada principal



Fonte: Archdaily, 2015

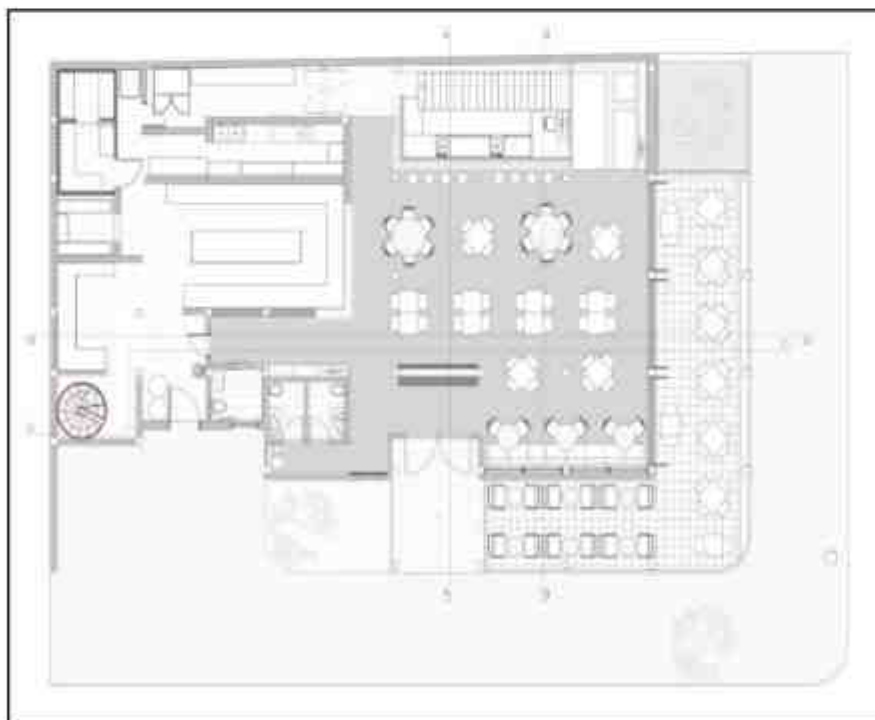
Figura 02 – Área externa



Fonte: Archdaily, 2015

Figura 03 – Planta térreo

1. Acesso serviço
2. Acesso principal
3. Área social externa
4. Área social interna
5. Bar
6. Cozinha
7. Depósito
8. Saída serviço
9. Banheiro clientes
10. Banheiro funcionários



Fonte: Archdaily, 2015

Figura 04 – Planta superior

1. Sacada com mesas

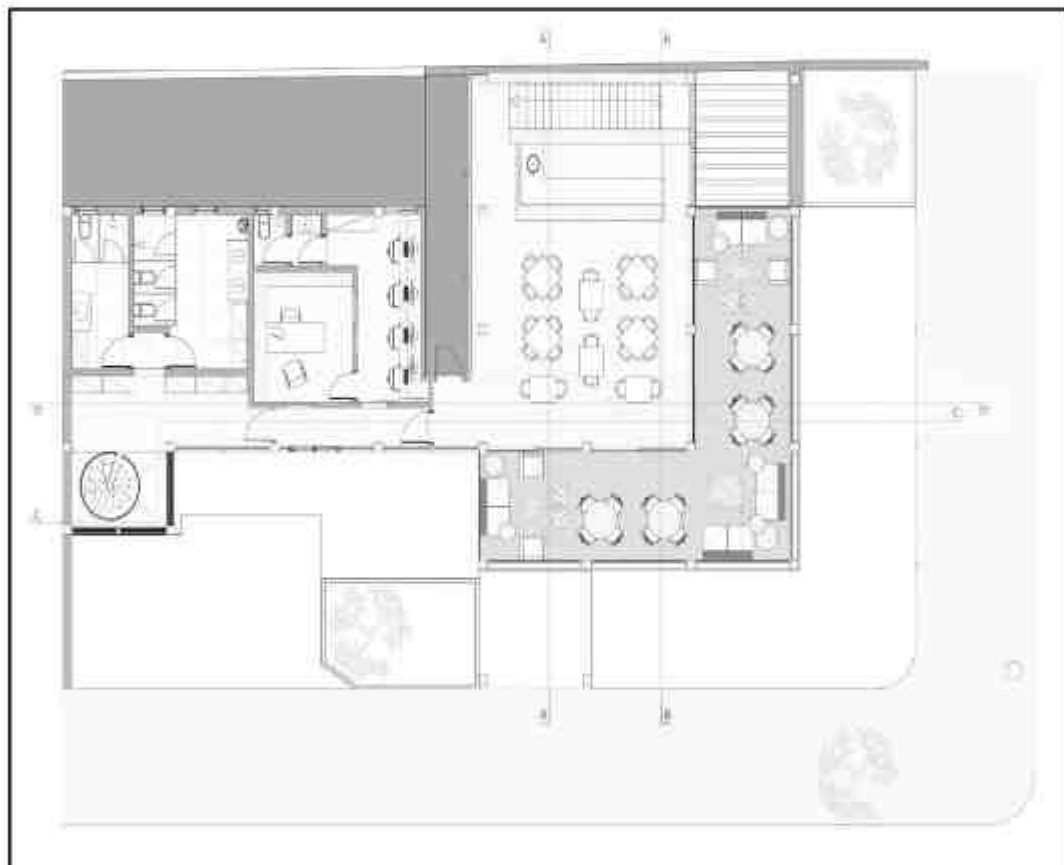
2. Área social

3. Bar

4. Escritório

5. Banheiro

6. Hall de circulação



Fonte: Archdaily, 2015

3. O Restaurante Container foi projetado em 2016 por Bernardo Horta, Meius Arquitetura e Zargos Arquitetos, localizado em Lagoa Santa, Minas Gerais e possui 78m². É caracterizado pelas cores preto e vermelho, e pelo uso de metal, fios, muita luz e a madeira usada no piso, teto e paredes que complementa todo o projeto interagindo a parte interna com a externa. O ponto de destaque do projeto é a sua cozinha (figura 02), onde tudo acontece, teve como foco em chamar a atenção dos clientes para ela, de forma criativa com o uso do vermelho no piso, teto, paredes e mobiliários. (ARCHDAILY, 2019)

Figura 01 – Planta humanizada



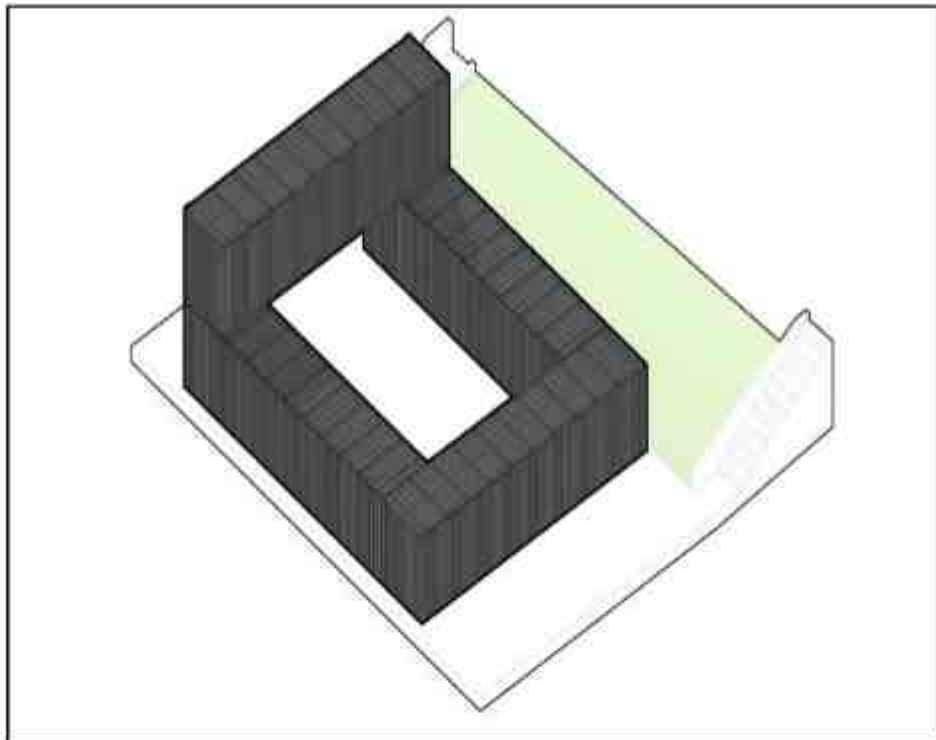
Fonte: Archdaily, 2016

Figura 02 – Cozinha



Fonte: Archdaily, 2016

Figura 03 – Montagem dos containers



Fonte: Archdaily, 2016

Figura 03 – Parte externa



Fonte archdaily, 2016

5. Metodologia

5.1. Pesquisa

Muitas vezes a pesquisa qualitativa não é definida somente pelo que é e sim por vezes quando está em contraponto com a pesquisa quantitativa, sendo assim complemento para a pesquisa quantitativa (GÜNTHER, 2006).

Conforme Flick (2009) a pesquisa qualitativa vai além da pesquisa, é necessário que o pesquisador tenha contato com o objeto de estudo, se tornando parte de todo o processo da pesquisa. (FLICK, 2009).

Está sendo utilizado esse método devido à necessidade que o pesquisador tem de ir em campo para conseguir concluir sua pesquisa.

5.2. Método

O raciocínio do método dedutivo permite que se tenha a conclusão de um mesmo material de estudo de formas diversificadas. (PRODANOV; FREITAS, p.27)

O método dedutivo vem para explicar as premissas, e de uma forma geral possui argumentos que estão corretos ou incorretos, não possuem um intermédio entre o certo ou o errado. (MARCONI; LAKATOS, p.74).

Dedutivo porque soluciona primeiro o problema geral que é como reutilizar containers marítimos, logo solucionando os problemas específicos que é o de como aplicar na construção civil de maneira sustentável, rápida e com baixo custo.

5.3. Procedimento

Conforme relata Arilda Schmidt Godoy (1995), estudo de caso é o tipo que analisa uma unidade profundamente, visando detalhadamente cada estudo, sendo ele um ambiente, um sujeito ou alguma situação em específico. (GODOY, 1995).

Se utiliza como contribuição para o que já se conhece de fenômenos políticos, sociais, individuais, organizacionais, entre outros que possuem relação. (YIN, 2005. p.20.).

Procura por ideias onde possam ser questionadas e alteradas para melhorias, sendo o caso do uso de containers, sua reutilização pode vir a melhorar cada vez mais através de estudos; a implantação de um espaço de alimentação pode trazer melhorias para a população de Presidente Médici.

6. Referências

ARCHDAILY, 2016. Bullger / SuperLimão Studio. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/791309/bullger-superlimao-studio>>. Acesso: 23 mar. 2019.

_____, 2019. Canteria restaurante urbano / Natura Futura Architectura. Disponível em: <<https://www.archdaily.pe/pe/905282/canteria-restaurante-urbano-natura-futura-arquitectura>>. Acessado: 23 mar 2019.

_____, 2018. McDonald's Chicago / Ross Barney Architects. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/903368/mcdonalds-chicago-ross-barney-architects>>. Acesso: 23 mar. 2019.

_____, 2019. Restaurante Container / Meius Arquitetura + Bernardo Horta Arquiteto + Zargos Arquitetos. 2019. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/794735/restaurante-container-meius-arquitetura-plus-bernardo-horta-arquiteto-plus-zargos-arquitetos>>. Acessado: 23 mar. 2019.

_____, 2019. Restaurante D'Autore / Studio Otto Felix. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/910831/restaurante-dautore-studio-otto-felix>>. Acesso: 23 mar 2019.

_____, 2019. Restaurante "Pescados Capitales" / GonzalezMoix. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-70857/restaurante-pescados-capitales-gonzalezmoix>>. Acesso: 23 mar. 2019.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR: 9050. Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro, p.01. 2004. Disponível em: <https://www.aracaju.se.gov.br/userfiles/emurb/2011/07/Normas_NBR9050_AcessibilidadeEdificacoes.pdf>. Acesso: 28 mar. 2019.

_____. NBR:22000. Sistema de gestão da segurança de alimentos. Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/doc/57384728/NBR-ISO-22000-2006-Sistema-de-gestao-da-seguranca-de-alimentos>>. Acesso: 30 mar. 2019.

_____. NBR: 14518. Sistemas de Ventilação para cozinhas profissionais. Rio de Janeiro, 2000. Disponível em: <<https://arwek.com.br/site1/wp-content/uploads/2017/03/nbr-14518-sistema-de-ventilacao-para-cozinhas-industriais.pdf>>. Acesso: 01 abr. 2019.

_____. NBR: 15527. Aproveitamento de coberturas em áreas urbanas para fins não potáveis. Rio de Janeiro, p.01. 2007. Disponível em: <<http://licenciadorambiental.com.br/wp-content/uploads/2015/01/NBR-15.527-Aproveitamento-%C3%A1gua-da-chuva.pdf>>. Acessado: 28 de mar. 2019.

BRASIL. Lei n.986, de 21 de

FLICK, Uwe. Métodos de Pesquisa: Introdução à pesquisa qualitativa. 3ª ed. Editora Bookman, Porto Alegre, 2009. p.25

GODOY, Arilda S. Revista de Administração de Empresas: Pesquisa qualitativa tipos fundamentais. São Paulo, 1995. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3.pdf>>. Acessado: 27 de mar. de 2019

GONÇALVES, Vinicius. Como Montar Uma Lanchonete De Sucesso. Disponível em: <<https://novonegocio.com.br/ideias-de-negocios/como-montar-uma-lanchonete/>>. Acesso: 01 abr. 2019.

GÜNTHER, Hartmut. Psicologia: Teoria e Pesquisa: Pesquisa Qualitativa Versus Pesquisa Quantitativa: Esta É a Questão. Brasília, 2006. Vol. 22 n. p.202. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/%0D/ptp/v22n2/a10v22n2.pdf>>. Acesso: 27 mar. 2019.

HOFFMANN, Marietta. Casa do container: a casa dos sonhos? Zenideen, 2016. Disponível em: <<https://zenideen.com/architektur/traumhauser/container-haus-das-traumhafte-eigenheim/>>. Acesso: 02 abr. 2019.

LIMA, Flávio de Souza. Como montar uma lanchonete. Disponível em: <[file:///C:/Users/luuan/Downloads/Lanchonete%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/luuan/Downloads/Lanchonete%20(1).pdf)>. Acessado: 17 mar. 2019.

LUIZ, André. Abrir uma empresa em container | Tudo que você precisa saber antes. Disponível em: <<https://www.locarescasacontainer.com.br/tudo-que-precisa-saber-antes-de-abrir-empesa-em-um-container/>>. Acesso: 01 abr. 2019.

MARCONI, Marina A.; LAKATOS, Eva M. Fundamentos de Metodologia Científica. 7ª ed. Editora Atlas S.A., São Paulo, 2010. p.74.

MIRET, Camila. ABNT NBR: 15635. Boas práticas para serviço de alimentação. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/abnt-nbr-15635-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao/>>. Acesso: 30 mar. 2019.

MONTEIRO, Carlos A. S. Fast food: As competências necessárias para o trabalhador da McDonald's. Revista Elaborar. Ano 1, n.2, nov. 2013. Disponível em: <file:///C:/Users/luuan/Downloads/774-1-1951-1-10-20140328.pdf>. Acessado: 30 mar. 2019.

MUÑOS, Yuniesky G.; CAMARGO, Carolina E. P. Ações para a gestão da qualidade sanitária e inocuidade dos alimentos em restaurante com serviço de buffet. Revista de Gestão e Política de Saúde, Bogotá, v.11, 2012. Disponível em: <http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-70272012000100010&lang=pt>. Acesso: 02 abr. 2019.

NOGUEIRA, Ilana B.; VIEIRA, Tyciane M. M.; BRITO, Jessica C.; MOURA, Amanda S.; SICHIERI, Rosely. Alimentos consumidos fora de casa no Brasil de acordo com os locais de compra, Revista de Saúde Pública, São Paulo, vol. 51, 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102017000100214&lang=pt#aff3>. Acessado: 18 mar. 2019.

NOVAES, Claudia. Como deve ser uma cozinha profissional? Disponível em: <<https://cndois.com.br/como-deve-ser-uma-cozinha-profissional/>>. Acesso: 01 abr. 2019.

OLINDA, Luiza. Como montar uma lanchonete: dicas e 12 opções para investir. Disponível em: <<https://guiafranquiasdesucesso.com/como-montar-uma-lanchonete/>>. Acesso: 01 abr. 2019.

PACIEVITCH, Thais. Fast-food. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/curiosidades/fast-food/>>. Acessado: 17 mar. 2019.

PELLOSO, Amauri. Importância dos equipamentos em sua cozinha e restaurante. Disponível em: <<http://placontec.com.br/index.php/noticias/importancia-dos-equipamentos-cozinha-restaurante/>>. Acesso: 01 abr. 2019.

PRODANOV, Cleber C.; FREITAS, Ernani C. Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. Rio Grande do Sul, 2013. 2ª ed. p.27. Disponível em: <<https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=zUDsAQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA13&dq=m%C3%A9todo+deduti>>

vo+&ofs=db02gbyfCR&sig=xGzCqd_RFV4cyJoJNtH3wGPik8#v=onepage&q=m%C3%A9todo%20dedutivo&f=false>. Acesso: 27 mar. 2019.

RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA. RDC Nº 275. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados. 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_CO MP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254>. Acesso: 30 mar 2019.

_____. RDC Nº 23. O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos, 15 de mar. de 2000. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/396299/Microsoft+Word+-+RESOLU%C3%87%C3%83O+N%C2%BA+23,+DE+15+DE+MAR%C3%87O+DE+2000.pdf/77903bf6-f758-41cc-8c4c-d440802434e1>>. Acesso: 31 mar. 2019.

RICOLFE, José S. C. Atributos relevantes da qualidade do serviço e sua influência no comportamento pós-compra. O caso dos hambúrgueres na Espanha. Inovar, Bogotá, v.26, 2016. Disponível em: <http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-50512016000400069&lang=pt>. Acesso: 02 abr. 2019.

Rondônia. Lei n.333, de 27 de dez. 2005. Institui o Sistema Estadual de Vigilância em Saúde do Estado de Rondônia – SEVISA-RO, cria a Agência Estadual de Vigilância em Saúde de Rondônia – AGEVISA-RO, e dá outras providências, dez. 2005. Disponível em: <<http://www.rondonia.ro.gov.br/agevisa/sobre/lei-de-criacao/>>. Acesso: 31 mar. 2019.

SÁNCHEZ, Caridad G., RÍOS, Rosário G., QUINTANA, Ismelys T. Determinação do tamanho da encomenda no armazém de um restaurante. Engenharia Industrial, Habana, v.34, 2013. Disponível em: <http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-59362013000300005&lang=pt>. Acesso: 02 abr. 2019.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643/3797>>. Acesso: 15 mar. 2019.

YIN, Robert K. Estudo de Caso: Planejamento e Métodos. 3ª ed. Editora Bookman, Porto Alegre, 2005. p.19. p.20 out. 1969. Institui normas básicas sobre alimentos., out. 1969. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm>. Acesso: 31 mar. 2019.

_____. Lei n. 9.782, de 26 de jan. 1999. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e das outras providências, jan. 1999. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/lei_9782_99.pdf/92a497c2-9d19-4ce0-8eaa-624b8d6bd245>. Acesso: 31 mar. 2019.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: Uma história da alimentação. 7ª ed. Editora Elsevier, Rio de Janeiro, 2003. Disponível em: <https://bemestaresaude.org/wp-content/uploads/2017/04/Comida-E-Sociedade_-Uma-Historia-Henrique-Carneiro.pdf>. Acesso: 30 mar. 2019

CARVALHO, Deborah Agulham. Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1990). Curitiba, 2005, p.09. Disponível em: <<https://www.acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/6230/?sequence=1>> . Acesso: 18 mar. 2019.

COELHO, Luís M. S. Novos restaurantes e seus efeitos intra industriais: evidências de Portugal. Estudos de Turismo e Gestão, Faro, v.13, 2017. Disponível em: <http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2182-84582017000100005&lang=pt>. Acesso: 02 abr. 2019.

DECRETO, n.16.219, de 26 de set. 2011. Dispõe sobre a estrutura básica da Agência Estadual de Vigilância em Saúde do Estado de Rondônia AGEVISA-RO, estabelece suas competências, e dá outras providências, set. 2011. Disponível em: <<http://www.rondonia.ro.gov.br/agevisa/sobre/decreto-de-regulamentacao/>>. Acesso: 31 mar. 2019.

DIANA, Daniela. Fast-Food. Disponível em: <<https://www.todamateria.com.br/fast-food/>>. Acesso: 17 mar. 2019.

7.DADOS PARA CORRESPONDÊNCIA

7.1.NOME

Luana Karyne Diniz Liberato

7.2.ENDEREÇO

Avenida Rio Branco - 2008

7.3.TELEFONES

7.3.1.Residencial – Não consta

7.3.2.Comercial – Não consta

7.3.3.Celular – (69) 99973 3071

7.4.EMAIL

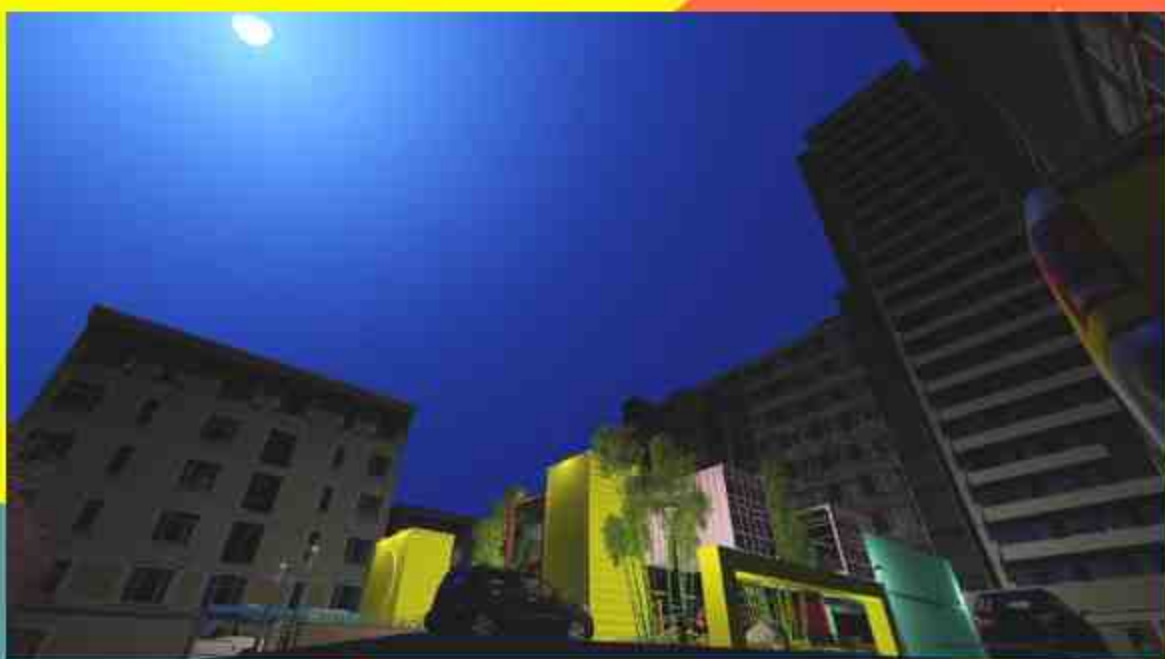
luuanakaryne_diniz@hotmail.com

Projeto aceito em ____/____/____

Professor(a) Orientador(a) de TCC I

Professor(a) Atelier I

BRASSBUR



BRASSerie



BRASSUR



BRASSerie



BRASSerie



BRASSerie



BRASSUR



BRASBUR

HAMBURGUERIA



Diferencial arquitetônico!

Está no seu sistema estrutural, feito através de containers marítimos de reuso, antes utilizados somente para carregamento de mercadorias em navios cargueiros ou em canteiro de obras como depósito. Sua crescente demanda na construção civil fez com que reutilizassem o container e para isso é preciso que passam pelo processo de desova que é descarregamento ou retirada das mercadorias), em seguida é esterilizado para que possa estar apto para uso.

Presidente Médici LOCALIZAÇÃO

28 CONTAINERS UTILIZADOS
942,82 M² ÁREA
CONSTRUÍDA

A cozinha é um dos pontos principais na elaboração do projeto de uma hamburgueria

Quando são equipadas de forma correta e com a junção da tecnologia, é possível conciliar rapidez, eficiência e qualidade do produto, além de proporcionar segurança para o trabalhador.

Lego



O conceito lego trás a variação de infinitas formas, trazendo sempre um diferencial. As possibilidades que ele proporciona é semelhante ao container quando disposto um sobre o outro.

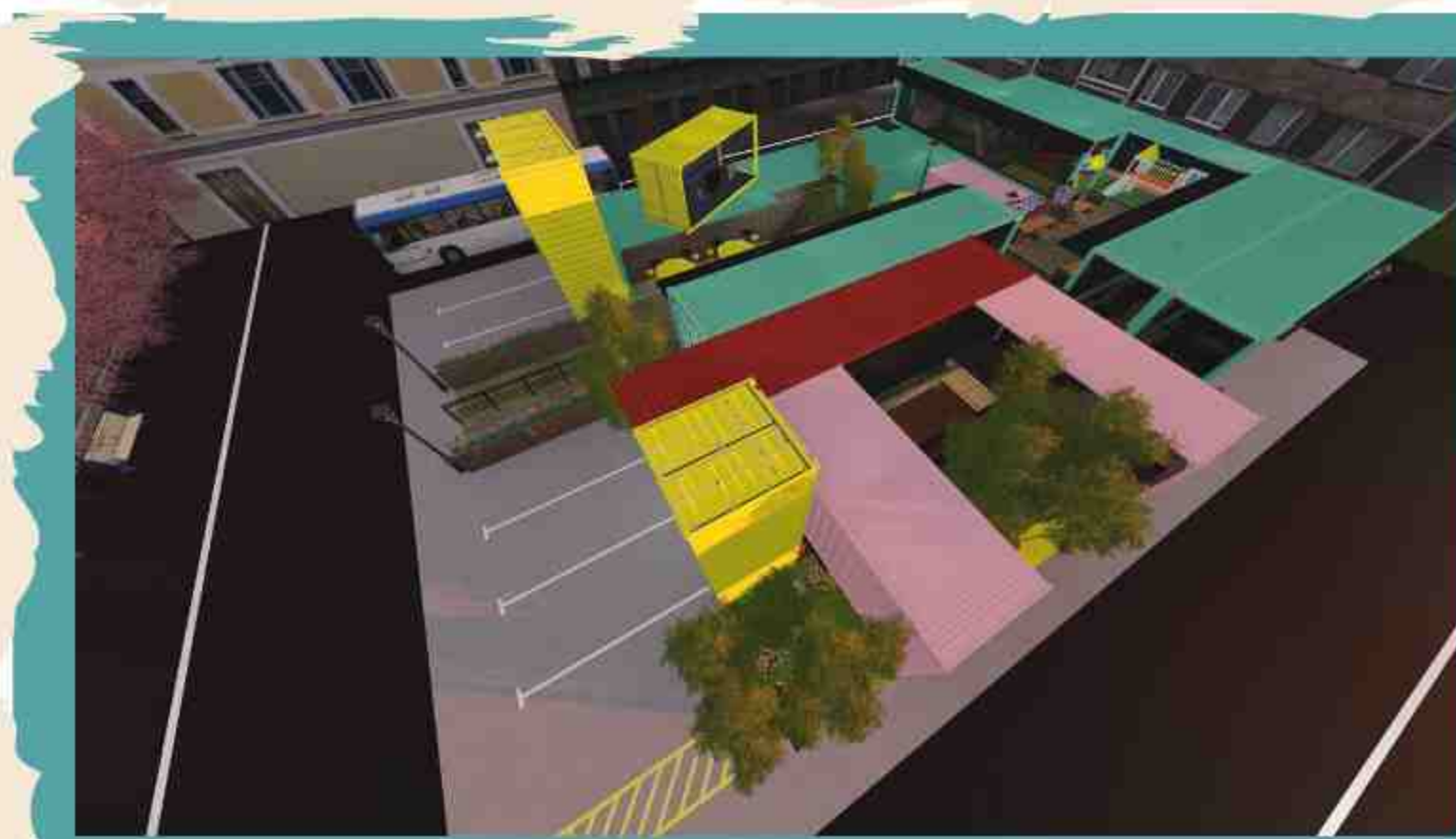
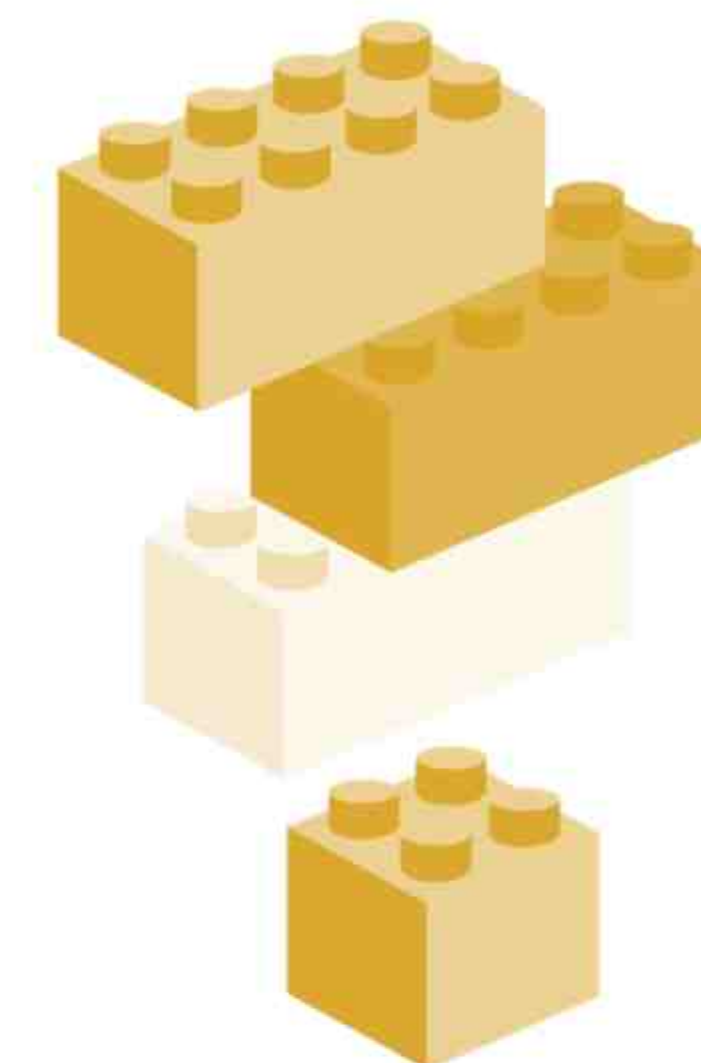
NBR 15575-1

Trata do desempenho dos sistemas estruturais verticais, segurança no uso e operação contra incêndio, conforto acústico, térmico, luminoso e tátil, critérios de saúde e higiene, estanqueidade, qualidade do ar, adequação ambiental, funcionalidade e acessibilidade.



Lei Estatal Art. 22º Lei Complementar Nº 333

Prevenção contra a contaminação dos produtos nas cozinhas, visando a necessidade da vistoria e monitoramento de alimentos e resíduos em geral para evitar possíveis contaminações.

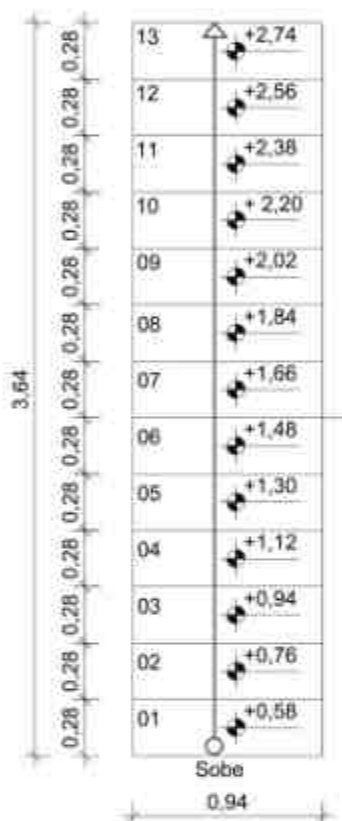
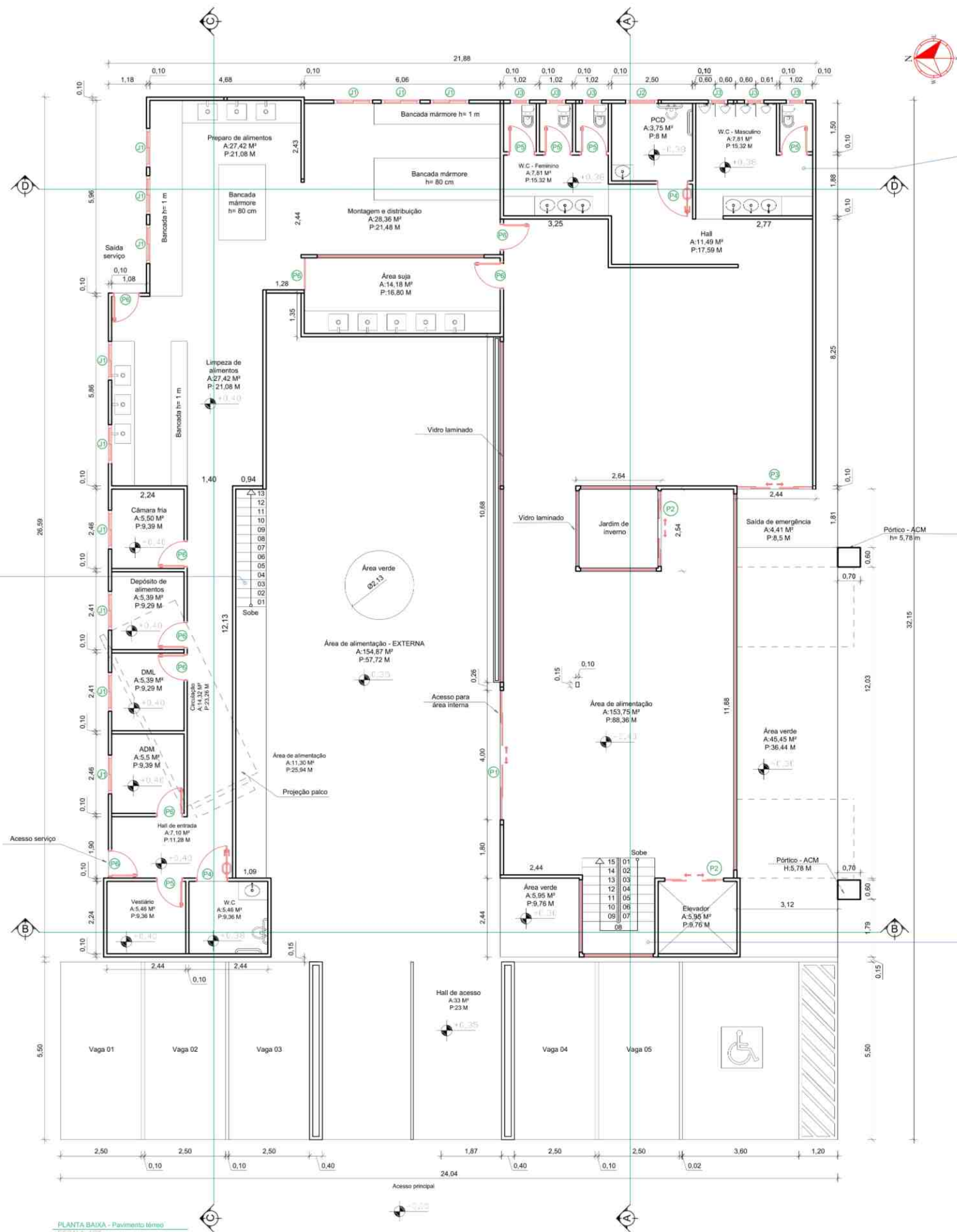


ACADÊMICA
Luana Karyne Diniz Liberato
ORIENTADOR
Maycon Del Piero

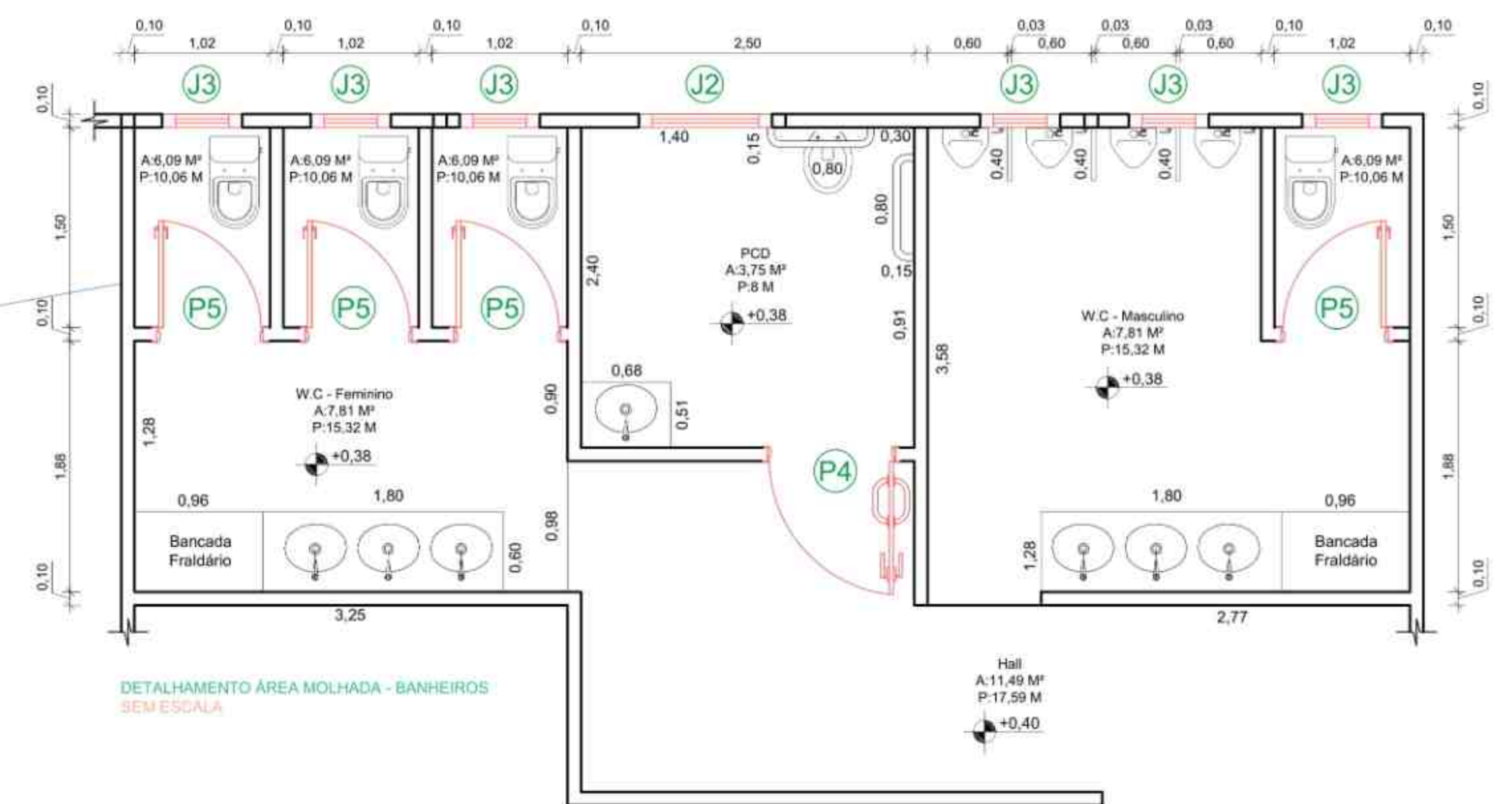
PRANCHA CONCEITO

01 - 09

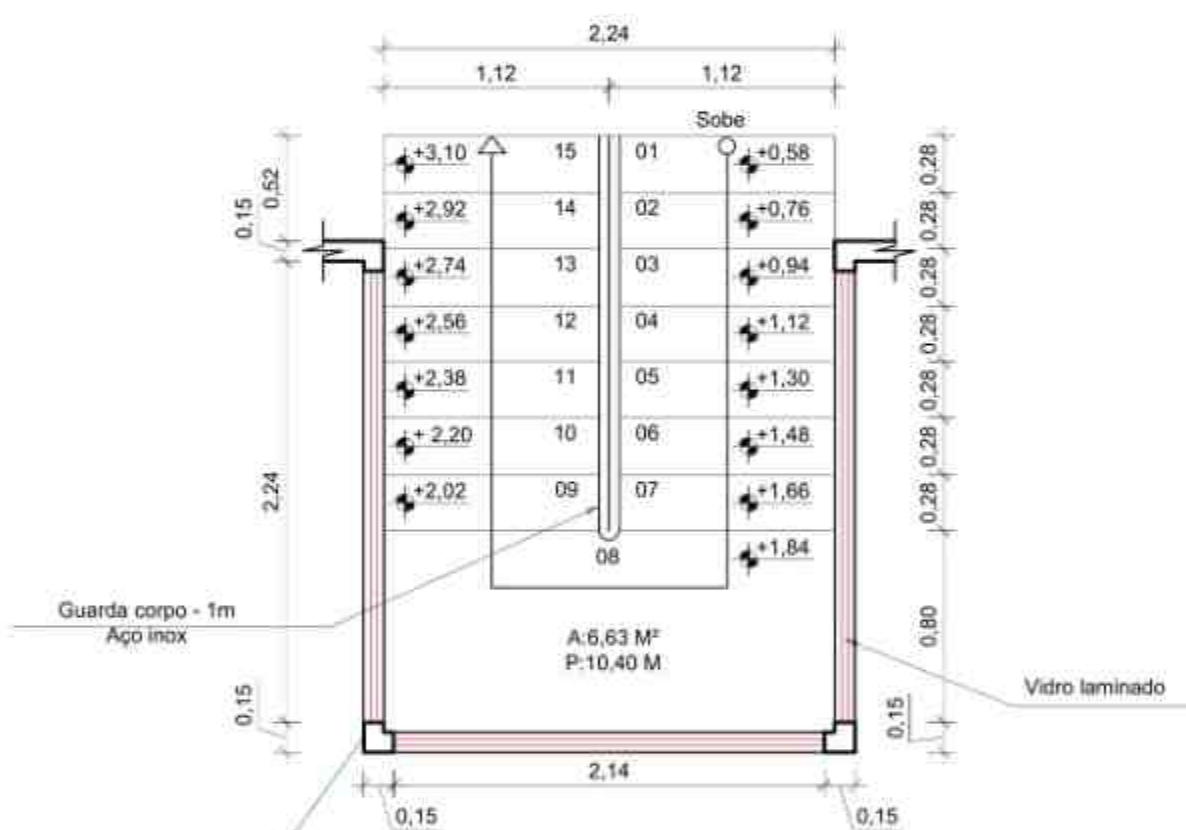
12-11-2019



DETALHAMENTO ESCADA RETA
SEM ESCALA



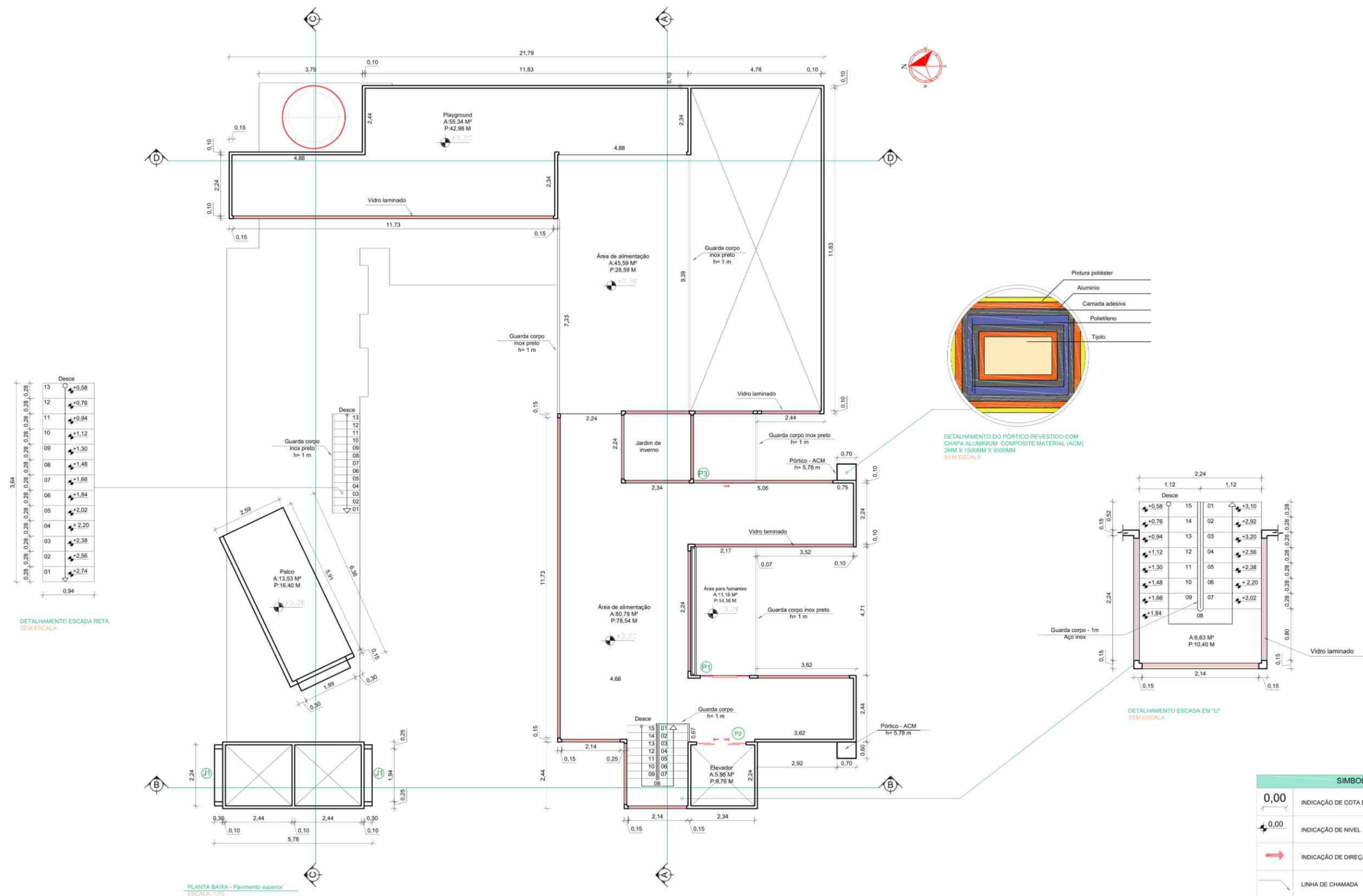
DETALHAMENTO ÁREA MOLHADA - BANHEIROS
SEM ESCALA



DETALHAMENTO ESCADA EM 'V'
SEM ESCALA

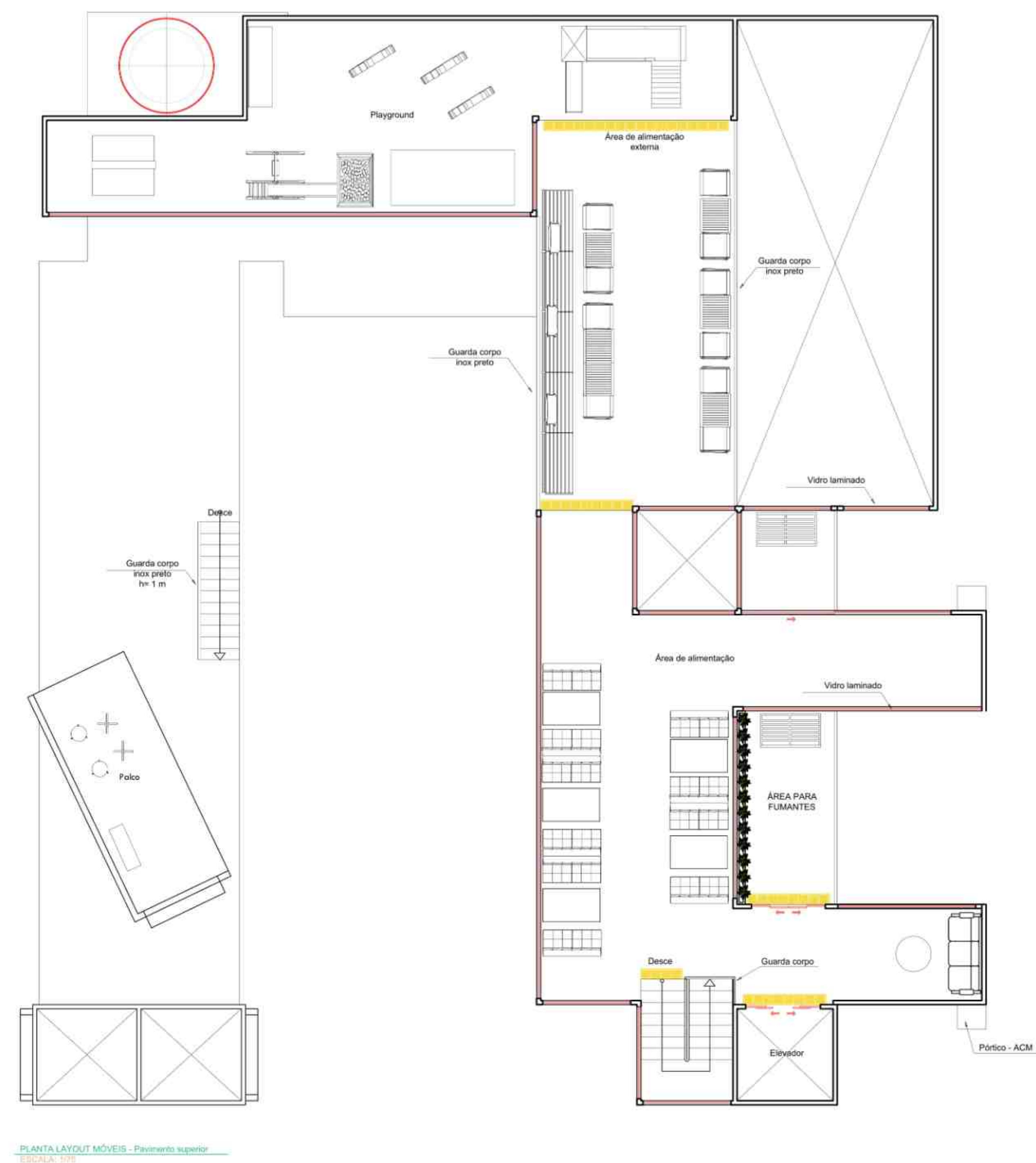
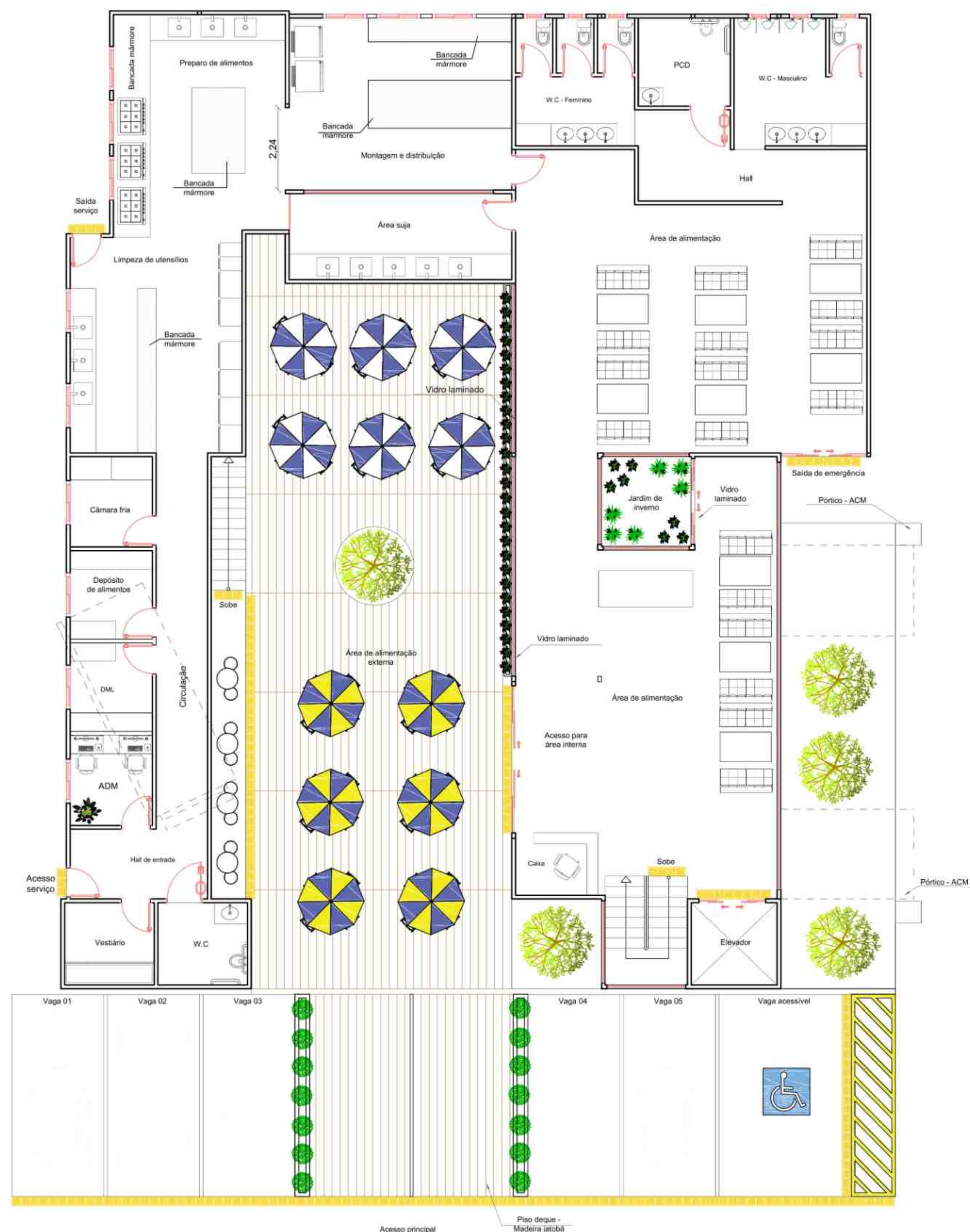
QUADRO DE ESQUADRIAS					
JANELAS					
CÓD.	TIPO	MATERIAL	QUANT.	ALTURA	LAGURA
J1	Correr	Vidro laminado	12	2,16	1,00
J2	Basculante	Vidro laminado	02	2,20	1,00
J3	Basculante	Vidro laminado	04	2,20	0,40
PORTAS					
CÓD.	TIPO	MATERIAL	QUANT.	ALTURA	LAGURA
P1	Correr	Vidro laminado	01	2,10	4,00
P2	Correr	Vidro laminado	01	2,20	2,34
P3	Correr	Vidro laminado	01	2,10	2,34
P4	Abir	Vidro jateado	02	2,10	1,00
P5	Abir	Vidro jateado	03	2,10	0,80
P6	Abir	Vidro laminado	10	2,10	1,00

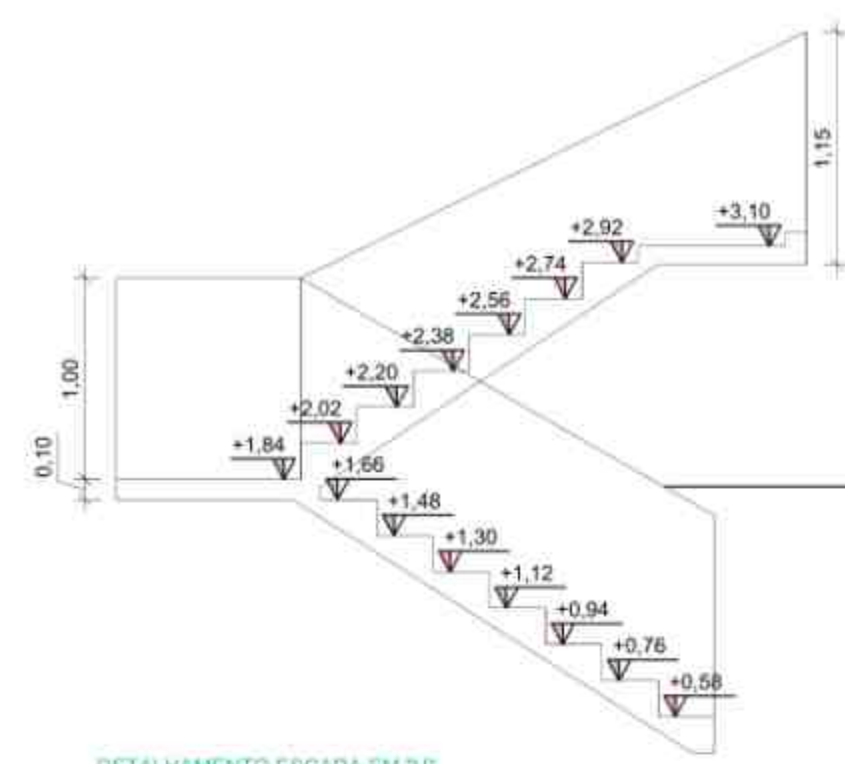
SIMBOLOGIA	
0,00	INDICAÇÃO DE COTA EXTERNA
+0,00	INDICAÇÃO DE NÍVEL
→	INDICAÇÃO DE DIREÇÃO DE ABERTURA
—	LINHA DE CHAMADA
—	INDICAÇÃO DE VÃO LIVRE
↘	INDICAÇÃO DA INCLINAÇÃO DA RAMPA DE ACESSO
—	PROJEÇÃO DE VIDRO LAMINADO
—	INDICAÇÃO DE DETALHAMENTO



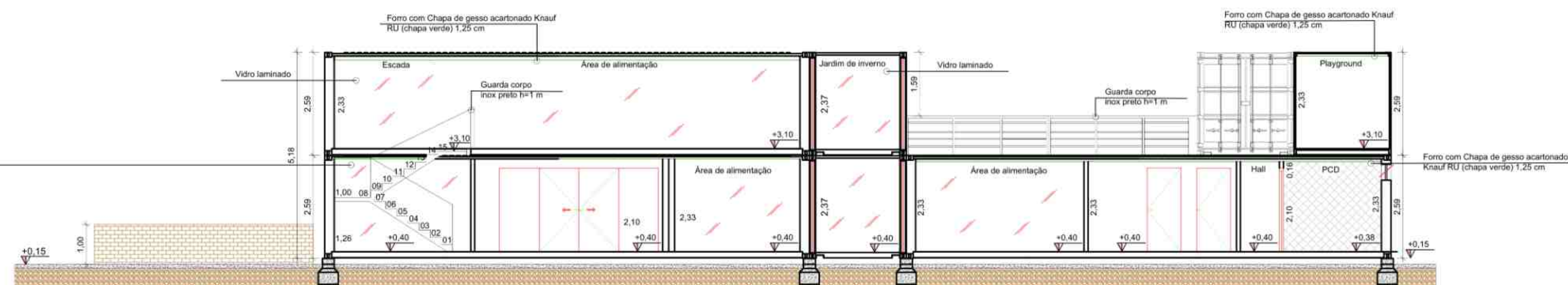
QUADRO DE ESQUADRIAS						
JANELAS						
COD.	TIPO	MATERIAL	QUANT.	ALTURA	LARGURA	PEITORIL
J1	Comer	Vidro laminado	02	5,66	1,00	1,10
PORTAS						
COD.	TIPO	MATERIAL	QUANT.	ALTURA	LARGURA	PEITORIL
P1	Comer	Vidro laminado	01	2,10	1,80	—
P2	Comer	Vidro laminado	01	2,10	0,82	—
P3	Comer	Vidro laminado	01	2,10	2,27	—

SIMBOLOGIA	
0,00	INDICAÇÃO DE COTA EXTERNA
0,00	INDICAÇÃO DE NÍVEL
→	INDICAÇÃO DE DIREÇÃO DE ABERTURA
—	LINHA DE CHAMADA
—	INDICAÇÃO DE VÃO LIVRE
—	INDICAÇÃO DE GUARDA CORPO INOX
—	PROJEÇÃO DE VIDRO LAMINADO
—	INDICAÇÃO DE DETALHAMENTO

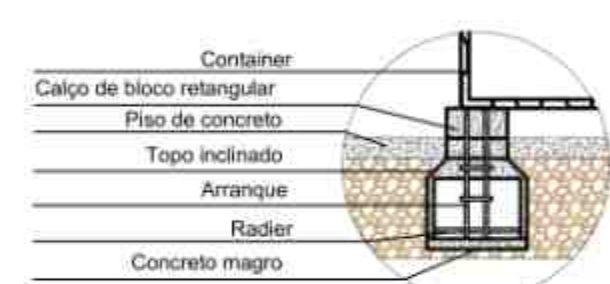




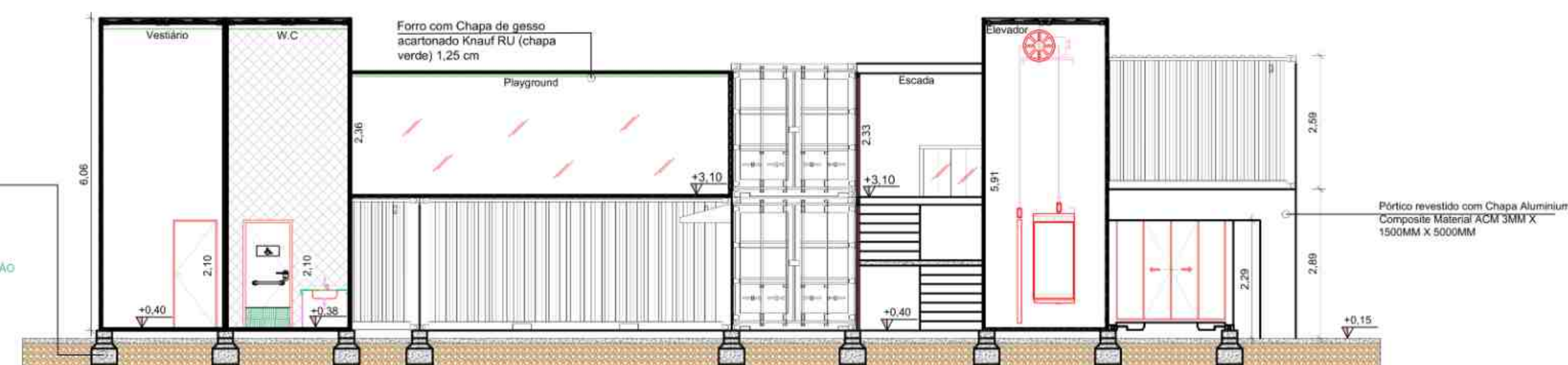
DETALHAMENTO ESCADA EM "U"
SEM ESCALA



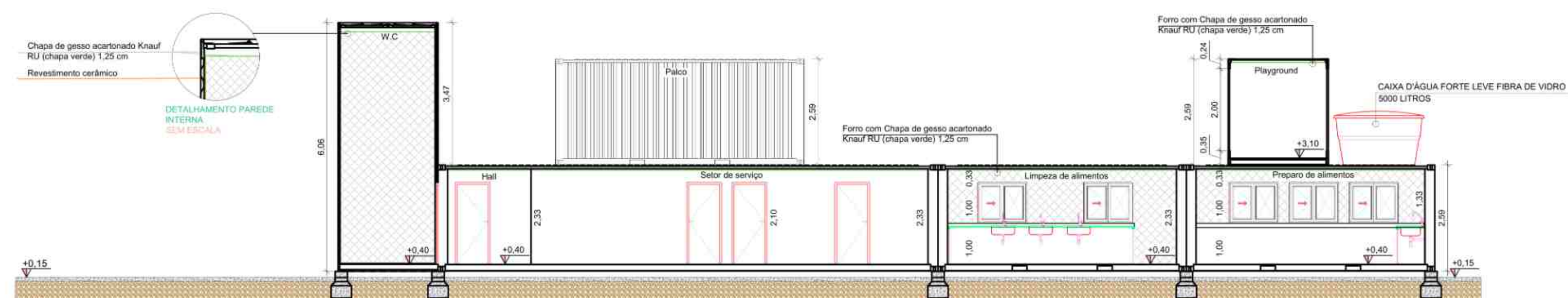
CORTE A-A
ESCALA 1:75



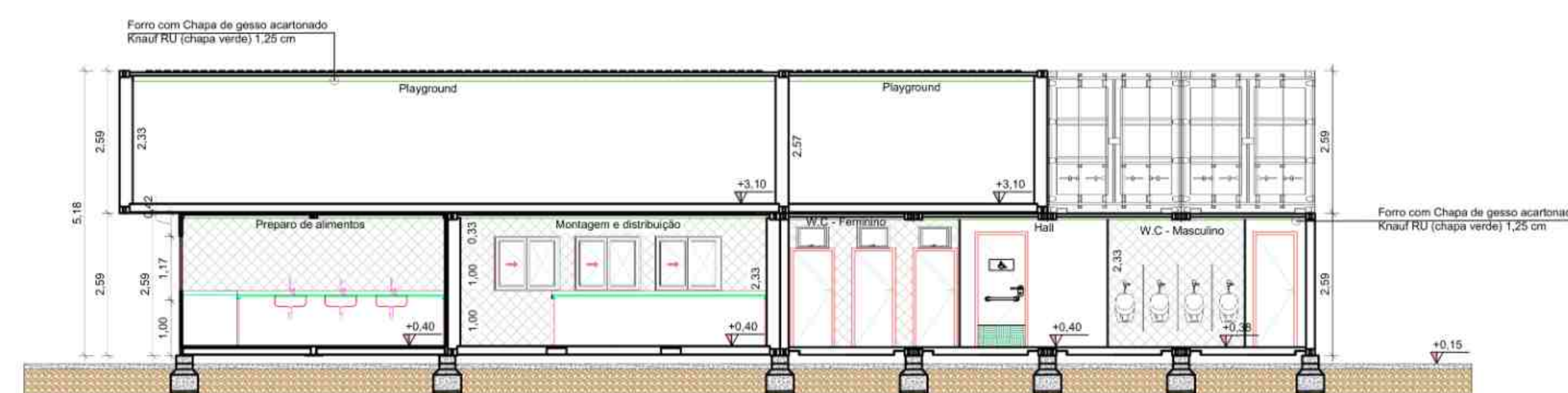
DETALHAMENTO FUNDAÇÃO
SEM ESCALA



CORTE B-B
ESCALA 1:75



CORTE C-C
ESCALA 1:75

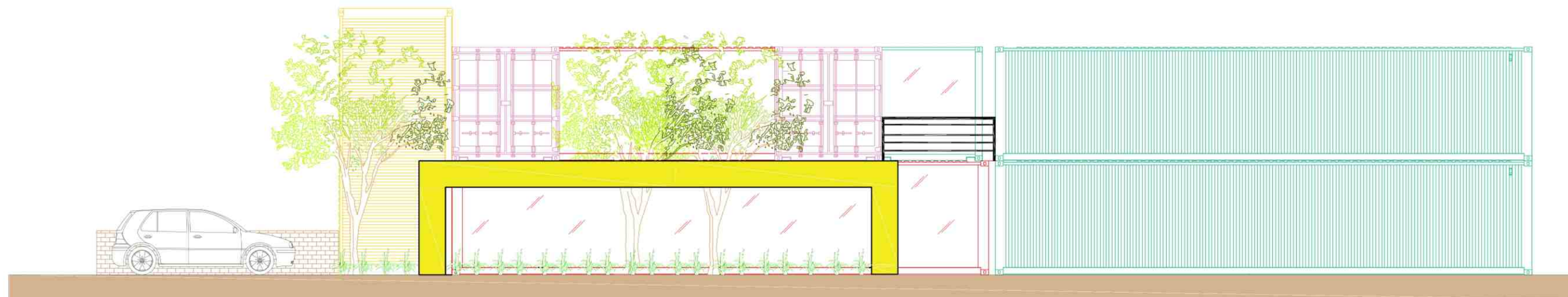


CORTE D-D
ESCALA 1:75

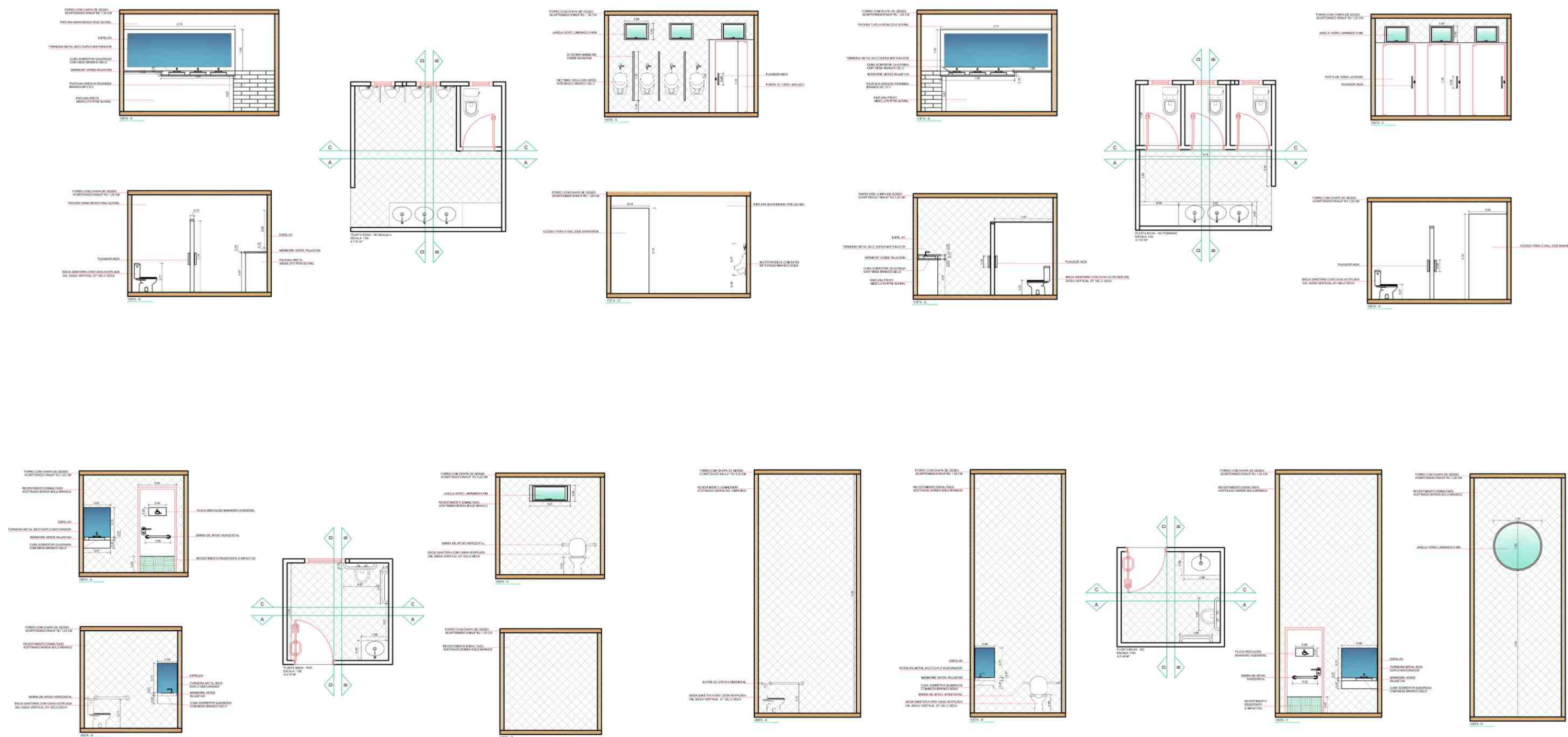
SIMBOLOGIA	
0,00	INDICAÇÃO DE COTA EXTERNA
+0,00	INDICAÇÃO DE NÍVEL
↗	INDICAÇÃO DE DIREÇÃO DE ABERTURA
—	INDICAÇÃO DE DETALHAMENTO
—	INDICAÇÃO VIDRO LAMINADO
—	FORRO EM DRYWALL CHAPA KNAUF RU
■	CONCRETO
■	TERRA
■	REVESTIMENTO CERÂMICO



FACHADA PRINCIPAL
ESCALA 1/50



FACHADA LATERAL DIREITA
ESCALA 1/50



**DECLARAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DOCENTE EM BANCA DE
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Declaro a quem possa interessar que o professor Maycon Del Piero da Silva participou como orientador da Banca Examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas, da acadêmica: Luana Karyne Diniz Liberato com as especificações abaixo: "Brasbur Hamburgueria".

Banca Examinadora:

- 1) Ariadne Fernandes Alves, Arquiteta e Urbanista.
- 2) Patrícia Luiza de Souza Provin, Arquiteta e Urbanista.

Ji-Paraná, 19 de Novembro de 2019.



EDISSON CARLOS DA COSTA
Arquiteto e Urbanista
Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho