



"A fome ainda é uma realidade"

GASTRO'POP

RESTAURANTE DE GASTRONOMIA SOCIAL
NILOPOLITANO

SUZANE GONÇALVES DE MATTOS

DUQUE DE CAXIAS
2020



ARQUITETURA E URBANISMO
TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO

GASTRO"POP
RESTAURANTE DE GASTRONOMIA SOCIAL NILOPOLITANO

Suzane Gonçalves de Mattos

Duque de Caxias
2020

GASTRO"POP
RESTAURANTE DE GASTRONOMIA SOCIAL NILOPOLITANO

Suzane Gonçalves de Mattos

Professor de Fundamentos de trabalho Final de curso: Filipe U. Marino

Professor Orientador de Trabalho Final de Curso: Maurício S. Costa

Projeto de pesquisa apresentado a graduação ao curso de Arquitetura e Urbanismo, da Universidade do Grande rio, Unigranrio, a ser utilizado como diretriz do Trabalho Final de Graduação..

Suzane Gonçalves de Mattos

GASTRO"POP
RESTAURANTE DE GASTRONOMIA SOCIAL NILOPOLITANO

BANCA EXAMINADORA

MAÚRICIO S. COSTA
PROFESSOR ORIENTADOR

FILIPE U. MARINO
PROFESSOR SUPERVISOR

DENISE NASCIMENTO
ARQUITETA CONVIDADA

Duque de Caxias
2020

AGRADECIMENTOS

Obrigado Deus que me deu a oportunidade de conseguir chegar até aqui e colocou pessoas maravilhosas em meu caminho.

Aos meus avos que não conseguiram ver de perto essa vitória, mas sei que de algum lugar estão torcendo por mim.

Dedico a minha mãe Rosimeri, sempre sendo meu porto seguro, apesar de enfrentar firmemente dificuldades de sua caminhada também. Em momentos de caos ou cequeira interna se tornou meu pilar, o mínimo que posso te dizer é obrigado. Fonte do meu amor. Devo tudo a você! Divida e gratidão eterna! Minha irmã Sabrina obrigado por me lembrar dos momentos necessários de calma tornando a caminhada mais suave. Por você quero ser melhor todos os dias! Meu pai Paulo que foi o pivô da escolha de profissão. obrigado!

Minhas amigas vocês fazem parte dessa trajetória também., não foi fácil, eu sei, mas conseguimos. Sempre que me faltava forças vocês estavam ao meu lado. agradeço por tudo, conseguimos juntas!

Professores(as). Mestres. Me ensinaram arquitetar os sonhos de outros como fizeram comigo, tornaram meu sonho possível, através de cada ensinamento, conversa ou com apenas uma única palavra. Obrigado!

Dedico a todos vocês esse marco do fim de uma trajetória árdua, porem bela que representa um novo começo.

Uma das grandes belezas da arquitetura é que cada projeto novo é como se a vida recomeçasse de novo. (Renzo Piano, Arquiteto)

RESUMO

O Brasil ainda enfrenta problemas como a fome e a insegurança alimentar. um equipamento público como um restaurante popular tem com objetivo amenizar problemas sociais e econômicos, como a fome e a insegurança alimentar. a edificação ainda oferece aulas de gastronomia com o intuito de gerar possibilidades de conhecimento para uma inserção ou reinserção no mercado de trabalho.

PALAVRAS CHAVES: Restaurante Popular; Fome; Insegurança Alimentar;

ABSTRACT

Brazil still faces problems such as hunger and food insecurity. public facilities such as a popular restaurant aim to alleviate social and economic problems, such as hunger and food insecurity. the building also offers gastronomy classes in order to generate knowledge possibilities for insertion or reintegration into the job market.

KEY WORDS: Popular Restaurant; Hunger; Food insecurity.

RESUMEN

Brasil aún enfrenta problemas como el hambre y la inseguridad alimentaria. las instalaciones públicas, como un restaurante popular, tienen como objetivo aliviar los problemas sociales y económicos, como el hambre y la inseguridad alimentaria. el edificio también ofrece clases de gastronomía con el fin de generar posibilidades de conocimiento para la inserción o reintegración al mercado laboral.

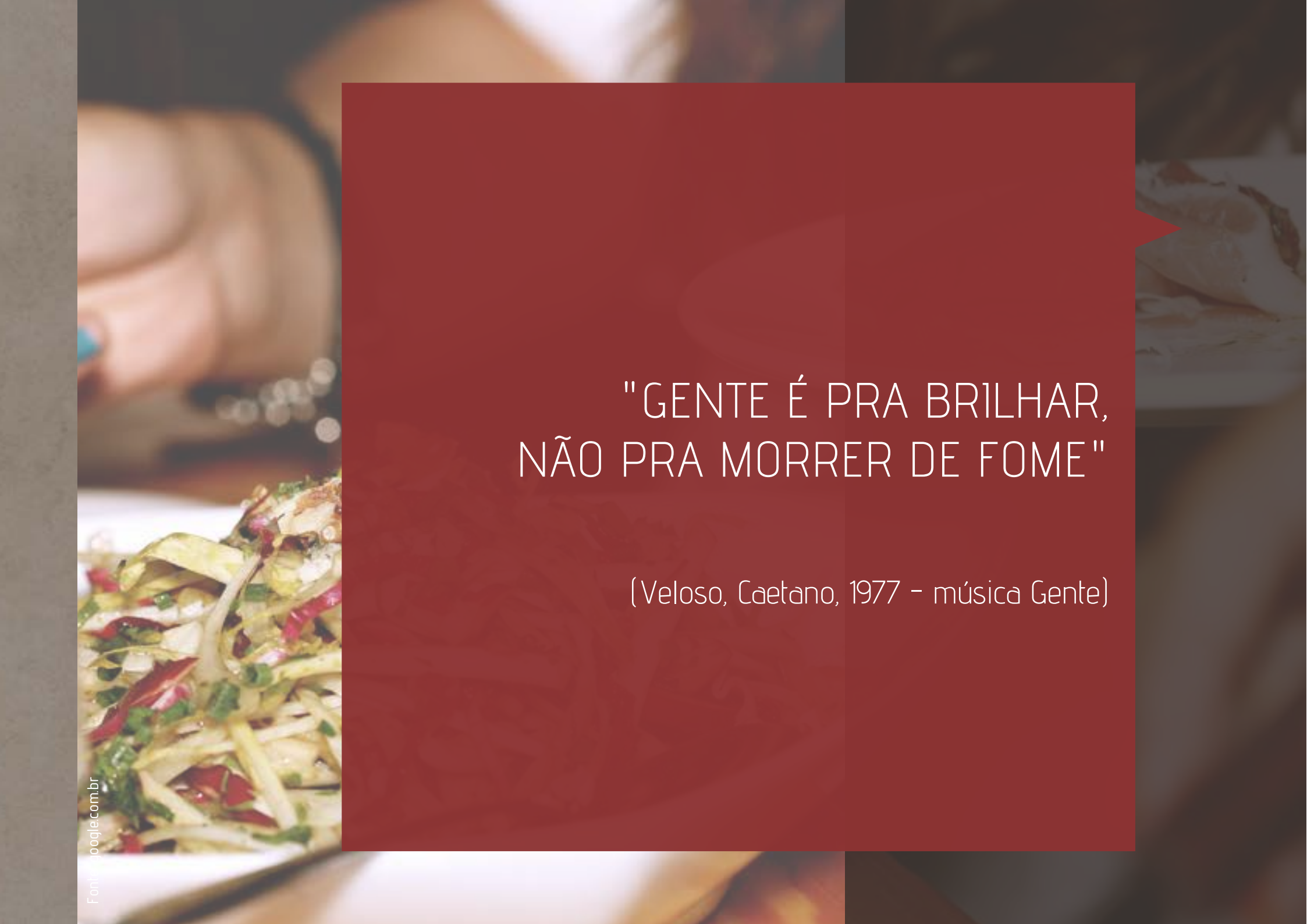
PALABRAS CLAVES: Restaurante Popular; Hambre; Inseguridad alimentaria;



Fonte: google.com.br

SUMÁRIO

01	TEMA / PARTICULARIDADE	05
02	JUSTIFICATIVA	07
03	RELEVÂNCIA / METODOLOGIA	09
04	OBJETIVO / OBJETO	11
05	FOME: UMA QUESTÃO ATUAL	13
06	DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS	16
07	VIDA CORRIDA X VIDA SAUDÁVEL	19
08	PROPOSIÇÕES INICIAIS	23
09	PROJETO	30
10	BIBLIOGRAFIAS	50



"GENTE É PRA BRILHAR, NÃO PRA MORRER DE FOME"

(Veloso, Caetano, 1977 - música Gente)



Fonte: google.com.br

TEMA PARTICULARIDADE

O foco é uma das maiores desigualdades: a fome. Destacando sua importância econômica e social, perante a mudança dos hábitos da população e com seu desenvolvimento impulsionado pela necessidade de diferentes classes sociais que nos rodeia, a grande exclusão social, falta de interesse dos órgãos públicos e de poder conciliar grandes motivações que permeiam nossa vida.

O local onde procuramos para saciar a fome, ou seja, um restaurante popular, que se localizar na baixada fluminense, traz acessibilidade para todas as pessoas que buscam comida com preço acessível, e a possibilidade de uma oportunidade de inserção no mercado de trabalho, onde também oferece aulas de gastronomia para que possa atender pessoas que se encontram em situação de fome ou em situação de vulnerabilidade alimentar.



Fonte: google.com.br



Fonte: google.com.br



Fonte: google.com.br



OBJETIVOS JUSTIFICATIVA



Fonte: google.com.br



Fonte: google.com.br

O tema proposto pode auxiliar o entendimento e planejamento para a gestão de restaurantes especializados em fornecer a comida as pessoas mais carentes.

Tendo em vista a importância do caráter social dos restaurantes populares¹ que, prestam atendimento à população mais carente a qual determina que, a cada indivíduo como parte da garantia de seus direitos de cidadão, conforme estabelecido pelo Artigo 2º da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006².

Dentro deste contexto, econômico e social, a implantação de um Restaurante Popular na cidade de Nilópolis é um avanço na construção de uma política de segurança alimentar mais sólida e acessível, possibilitando aos seus usuários por um preço baixo acesso à alimentação saudável, assim de fortalecer a produção de alimentos por pequenos produtores locais. E até mesmo doações de alimentos que sobram de feira livre dentro do Município. Tal feira que tem todos os domingos. E por fim aumentar a autoestima de toda população, mas também estimulará a todos com palestras, aulas de gastronomia, como reaproveitar alimentos, o que os levará a compreender que se alimentar bem é um direito de todos.

1-Restaurantes Populares é uma edificação que pró de oferecer refeições nutritivas à população de baixa renda, vulnerabilidade alimentar, com preços acessíveis

2-A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.



Fonte: google.com.br

RELEVÂNCIA METODOLOGIA

RELEVÂNCIA

O Restaurante Popular no município de Nilópolis é uma unidade de alimentação e nutrição tendo por princípios fundamentais a produção e a distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional, a preços acessíveis, para pessoas em situação de insegurança alimentar e de baixa renda. Também atenderá a aulas de gastronomia e educação alimentar.

METODOLOGIA

A metodologia desta pesquisa é referente ao levantamento de pesquisa online e bibliográfica. Foram feitas pesquisas em livros e sites. Onde pesquisou-se sobre as questões da Fome no mundo e no Brasil; e desperdício de alimentos (Nexo Jornal, 2016), Rotina corrida e suas barreiras para uma vida saudável (Mundo do marketing, 2017). No equipamento os ambientes possuem aspectos diversos a partir de suas Cores, seus cheiros, acústica e sua arquitetura (44 arquitetura, 2017). Com base nos estudos acima citados, foi feito a apresentação de um estudo preliminar do projeto do Restaurante Popular, contendo proposta de setorização dos espaços previstos, intitulados no programa de necessidade, com a implantação do equipamento que foi projetado. Posteriormente é apresentado elementos gráficos (planta baixa, corte, fachada, perspectiva) para um melhor entendimento.

De acordo com as pesquisas realizadas, foi usado softwares como Autocad, Sketchup, Photoshop e Lumion, como ferramentas gráficas de elaboração de plantas baixas e elementos projetuais (em concordância com Associação Brasileira de Normas Técnicas, ABNT), modelagem 3D e preparo de imagens, para a concepção do projeto.



Fonte: google.com.br

04

OBJETIVO
OBJETO

OBJETIVO GERAL

Desenvolver um projeto de um restaurante popular no município de Nilópolis, como forma de atender à demanda pela comercialização de refeições a preços mais acessíveis, tendo em vista garantir a alimentação de parte da população de menor renda. Terá um espaço dedicado a apreciação da gastronomia e locais para workshop.

Objetivos Específicos

- Elaborar um projeto que a partir da arquitetura, pessoas de diferentes classes econômicas possam interagir entre si, tentando aos poucos romper a existente barreira socioeconômica espacial.
- Apresentar um espaço capaz de oferecer não apenas um prato de comida para a população em situação de rua, mas resgatar o sentido da dignidade a afeto nessas pessoas.
- Incentivar e promover o trabalho oferecendo aulas de gastronomia.

OBJETO

O restaurante possui sua cede onde era a antiga prefeitura de Nilópolis, localizada no centro do município, com o objetivo de alvejar moradores de todas as idades e classes sociais. Contando com um espaço dedicado a apreciação da gastronomia e locais para aulas e workshops.





05

FOME : UMA
QUESTÃO ATUAL

A queda da taxa de mortalidade no mundo, trouxe um intenso aumento da população fazendo aumentar a produção de alimentos. Foi a partir da década de 1960, foi necessário ter uma maior atenção a produtividade dos países de conseguir alimentar todas as pessoas, como solução encontrada foi de desenvolver tecnologia e métodos.

Em 1981, o indiano ganhador do Prêmio Nobel de economia, Amartya Sen, em seu livro "Pobreza e Fomes", identifica a existência de populações com fome mesmo em países que não convivem com problemas de abastecimento. O economista indiano traçou então, pela primeira vez, uma relação causal entre a fome e questões sociais - como pobreza e concentração de renda. Tirou, assim, o foco de aspectos técnicos e mudou o tom do debate internacional sobre a questão e as políticas públicas a serem tomadas a partir daí (Landoli, 2016) ³.

"Fome não é um fenômeno natural. É uma tragédia criada pelo homem. As pessoas não acabam na fome porque não tem comida suficiente. Elas acabam na fome porque o sistema que entrega a comida da plantação para o nosso prato está quebrado. E agora nessa nova era de crises - com o cada vez mais severo e extremo clima e a diminuição de nossos recursos naturais - alimentar o mundo vai ficar ainda mais difícil" (Desmond Tutu, Arcebispo sul-africano ganhador do Nobel da Paz, 1984).

Segundo o gráfico abaixo, o combate a fome foi de enorme relevância, durante 25 anos, 7,7% da população mundial superou o problema, o que representa 216 milhões de pessoas. É como se mais que toda a população brasileira saísse da subnutrição em menos de três décadas. Contudo, 10,8% do mundo ainda vive sem acesso a uma

dieta que forneça o mínimo de calorias e nutrientes necessários para uma vida saudável, e 21 mil pessoas morrem diariamente por fome ou problemas derivados dela (Landoli, 2016).

Gráfico: População com fome (em milhões)



Fome Zero

Para tentar reduzir o índice de insegurança alimentar no Brasil foram criados alguns programas. O Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar (MESA), ligado diretamente à Presidência da República, foi criado com o objetivo de auxiliar o Programa Fome Zero, implementando e articulando várias ações que venham facilitar o alcance da população à alimentação, garantindo assim a segurança alimentar e nutricional.

3- <https://www.nexojournal.com.br/explicado/2016/09/02/Mundo-produz-comida-suficiente-mas-fome-ainda-%C3%A9-uma-realidade>

O governo federal implantou a fome zero foi um desses programas, que vem buscando diminuir a insegurança alimentar dos brasileiros. Esse programa interage com as três esferas governamentais (federal, estadual e municipal) juntamente com a sociedade. Buscando assim uma maior eficácia.

A organização revela que a pobreza reduziu de 24,68% da população, em 2002, para 8,5%, em 2012, e a extrema pobreza caiu de 9,79% para 3,56% no mesmo período. Com isso, o Brasil não só cumpriu como ultrapassou os Objetivos do Milênio referente à meta da redução da pobreza pela metade, objetivo que muitos países não conseguiram atingir. (Landoli, 2016)⁴.

Referente à redução da fome e desnutrição infantil, o Brasil conseguiu cumprir o objetivo do milênio. Conforme os estudos do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), a taxa de desnutrição de crianças diminuiu de 4,2% para 1,8% em 1996 a 2006. Foi reduzido de 13,4% para 6,7% a desnutrição crônica (Landoli, 2016).

No Brasil a fome é um problema antigo e ao mesmo tempo atual. Em 1987, quase 40% da população do país, vivia em estado de pobreza extrema, já nos dias atuais esse quadro diminuiu apresentando 1/3 da população malnutrida. O problema maior e crescente atualmente se refere à má distribuição, onde grande parte fica nas mãos de poucas pessoas, que são mais favorecidas (Landoli, 2016).

4- <https://www.nexojournal.com.br/explicado/2016/09/02/Mundo-produz-comida-suficiente-mas-fome-ainda-%C3%A9-uma-realidade>



06

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

O mundo vem passando por constantes mudanças climáticas e redução significativa nos recursos naturais. Com isso, a produção e o consumo sustentável têm ganhado um espaço cada vez maior. Contudo, essa área requer uma grande aplicação de conhecimento científico, para que assim aumente a oferta de alimentos com menor impacto ambiental.

Segundo a *EMBRAPA*, em 2050 a produção de alimentos precisará aumentar em 60% para conseguir suprir a demanda que cada dia se torna mais crescente, decorrente do aumento do consumo de países em desenvolvimento, o crescimento dos países do hemisfério sul e mudanças nos padrões de consumo (Belloni, 2018).

Para diminuir de forma significativa e clara a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável, é necessário acabar com as perdas e desperdícios de alimentos, de acordo com os dezessete objetivos da agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas⁵ e reforçadas por dados recentes da FAO.⁶

O equivalente a 800 milhões é o número estimado de pessoas que ainda sofrem de fome no mundo, porém um quarto de todos os alimentos que são desperdiçados, nos Estados Unidos e na Europa, fossem distribuídos e não descartados, seria o suficiente para atender essas pessoas que hoje passam fome. O Brasil apresenta características de estar em desenvolvimento, quando analisadas as perdas nas primeiras etapas de produção e ao mesmo tempo

características de países ricos quando se analisa o descarte de alimentos ao final da cadeia (Landoli, 2016).

No Brasil, programas sociais foram lançados com objetivo de diminuir ou amenizar o grau de insegurança alimentar, em 2013, dados do IBGE apontaram uma redução importante da insegurança alimentar grave no Brasil. Esta foi reduzida de 7% para 3%, e graças à programas sociais como o Bolsa Família, o Brasil saiu do mapa da fome da FAO. Mesmo com a melhoria na alimentação da população brasileira, o país ainda possui 22,6% da população passando por algum estágio de insegurança alimentar, o que agrava ainda mais a problematização do desperdício diante da escassez que muitos enfrentam (Belloni, 2018).

O baixo aporte tecnológico, a carência de estruturas de estocagem e deficiente infraestrutura das safras, são pontos cruciais para o aumento das perdas no início da cadeia de alimentos, isto em países subdesenvolvidos.

Neste momento é importante lembrar que o desperdício de alimentos pode ser influenciado por uma série de fatores, como: planejamento inadequado de refeições, preferências alimentares, treinamento dos funcionários, a importância de adequar os serviços prestados nas unidades de alimentação e nutrição ajuda a minimizar os impactos causados pelo desperdício. Conseguindo diminuir o desperdício, poderá avaliar os benefícios de forma holística.

5-Disponível em: https://www.piscodeluz.org/desenvolvimentosustentavel?qclid=CjOKCQjwirz3BRD_ARIsAImf7L0s6KuapVT97IcGR-tP4C175sFtQ71ZckC68ZbzS_RGC_0qnC4EKxEaAryqEALw_wcB

6-Food and Agriculture Organization of the United Nations - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura.

Perdas de alimentos no mundo



Em parte vale ressaltar que a redução de resíduos está ligada, com a gestão eficaz dos excedentes de alimentos, onde o alimento excedente pode ser definido como o alimento comestível que é produzido, fabricado, distribuído ou servido, mas por várias razões não vendido ou consumido pelo cliente a que se destinam.



07

VIDA CORRIDA X
VIDA SAUDÁVEL

Disse o grego Hipócrates, "Que seu remédio seja o seu alimento e seu alimento seja o seu remédio". Alimentos industrializados, refrigerantes, fast foods; essas são as preferências alimentares de uma parcela da população brasileira. Apesar do direito do cidadão em possuir uma saúde nutritiva, instituído na constituição, a rotina agitada vem dificultando tal ação, devido muitas das vezes o trabalhos que os rege ou até mesmo o incentivo por partes das mídias .

Em primeiro plano, é importante analisar a forma como um cardápio pouco saudável é incentivado por meios exteriores. Sobre tal estratégia, os sociólogos Theodor Adorno e Max Horkheimer propõem, o conceito de indústria cultural⁷, Segundo o qual há uma tentativa de padronizar o comportamento da população e facilitar o consumo, por meio de campanhas publicitárias. De acordo com essa perspectiva, as multinacionais do ramo alimentício unificam propagandas e sabores dos alimentos, a fim de impor à sociedade um modelo de alimentação, que por sua vez, promove um pensamento alimentar pouco nutritivo. Dessa forma, essas empresas produzem comidas hidrogenadas, capazes de aumentar o sabor e durabilidade dos produtos, mas que possuem alto teor de colesterol " ruim" , o que se mostra ser um problema social, que traz prejuízos à saúde.

Entretanto, outro fator que acaba por influenciar tal indústria e acrescentar em seus conceitos, de acordo com as nutricionistas da

Faculdade de Saúde Pública da USP (Universidade de São Paulo), Adriana Passanha e Heloisa de Souza Garcia, é a atual escassez de tempo na rotina de vida do indivíduo. O padrão energético e movimentado está diretamente entrelaçado na alimentação.

Falta de tempo em uma rotina moderna

Há uma grande busca por alimentos industrializados, como congelados e refeições semiprontas. Pesquisas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) afirmam, que a alimentação do brasileiro tem poucos nutrientes. Onde uma alimentação preparada em casa sempre tem menos calorias e gorduras que a industrializada; mas, a vida moderna impõe que o indivíduo se alimente mais rápido, para que haja praticidade e otimização do tempo, já que não possui espaço abio em sua rotina para que possa preparar seus próprios os alimentos.

Os maus índices alimentícios mostram a existente alimentação inadequada e não nutritiva dos brasileiros. Em concordância com os dados, a implantação de um restaurante popular tem como intenção trazer uma alimentação adequada, com um cardápio nutritivo e selecionado com o baixo valor por refeição e de fácil acesso, para a população que tem pouco tempo para prestar tanta atenção nesse determinado aspecto, que por sua vez se descuidam da saúde alimentar.

7- A indústria cultural, segundo Adorno e Horkheimer, possui padrões que se repetem com a intenção de formar uma estética ou percepção comum voltada ao consumismo.

A edificação contará com um cardápio apropriado de forma acessível a cidade de Nilópolis⁸, onde as pessoas costumam adotar uma vida mais agitada e corrida, caracterizando está como “cidade dormitório”⁹. Referência aos municípios da Baixada fluminense, onde é o lar de quase 3,7 milhões de pessoas porem cerca de 300.000 viajam diariamente até o Rio para o trabalho ou para estudar, constatou o IBGE. Situação da cidade em questão, pois tal população depende excessivamente da parte metropolitana do Rio para trabalhar.

A cidade é um espaço articulado e fragmentado, ao mesmo tempo reflexo e condicionante social; é o lugar onde as classes sociais vivem e se reproduzem (CORREIA, 1989, p.11), um produto social que emerge da prática social deliberada (SOJA, 1989, p. 102), uma “expressão concreta de cada conjunto histórico no qual uma sociedade se especifica” (Moraes, 2016)

De acordo com a localidade, cito Nilópolis, município da baixada fluminense, Rio de Janeiro, local escolhido para receber o restaurante popular apresenta movimentação diária de trabalhadores, cujo passam a maior parte do tempo longe se suas residências, mesmo que ainda contem com uma facilidade de acesso ao transporte público que contempla o município, ainda não é suficiente para contemplar tal qualidade mínima de saúde alimentar estimada.

8- Nilópolis, situada na Baixada Fluminense, Rio de Janeiro.

9- Cidade-dormitório é uma designação usada para se referir a aglomerados urbanos surgidos nos arredores de uma grande cidade tipicamente para servir de moradia a trabalhadores da cidade-núcleo da região. Geralmente, a divisão entre subúrbios e cidades-dormitórios é imprecisa, devido à conurbação das cidades. Cidades-dormitórios costumam estar ligadas por meios de transporte de massa aos locais de trabalho da maioria de seus residentes.

A glowing lightbulb sits on a wooden surface, casting a warm, orange glow. The lightbulb is the central focus, with its filament visible and emitting a bright light. The wood grain of the surface is clearly visible, adding texture to the background.

08

PROPOSIÇÕES
INICIAIS

A woman with dark curly hair is smiling and holding a piece of food, possibly a sandwich or a slice of pizza. The background is blurred, showing what appears to be a restaurant or cafe setting. A large red semi-transparent rectangle is overlaid on the right side of the image, containing white text. The text is arranged in a blocky, centered format. The overall mood is positive and focused on the sensory experience of eating.

O SEGREDO DE UM RESTAURANTE
É EXPLORAR AS MELHORES
EMOÇÕES SENSORIAIS DOS
USUÁRIOS.

Elaborado pelo autor

REFERÊNCIA

Serão apresentados dois projetos com elementos e estratégias com o propósito de fundamentar a proposta arquitetônica como referência de desenvolvimento deste projeto.

Futuro Refeitório

Pinheiros, São Paulo, Brasil

Arquiteto: Felipe Hess

Área: 650 m²

Ano: 2018

O projeto foi entorno da perspectiva da chef que possui uma gastronomia contemporânea e minimalista para que houvesse relação entre a comida servida e o ambiente que é servido. A visão da chef Gabriella Barreto sobre o futuro é um aspecto apocalíptico e o seu novo restaurante, o *Futuro Refeitório*, deveria ter um clima de ocupação como um refugio. A partir desse pensamento foi projetada uma cozinha, aberta e integrada, se configura como componente principal e organizador do espaço tanto pela visibilidade do seu interior quanto pelo balcão contínuo de granilite.

Um de seus obstáculos iniciais foi a implantação do projeto, um galpão com pouca visão do exterior, localizado no bairro de Pinheiros, São Paulo. O arquiteto Felipe Hess optou por incluir elementos minimalistas, as telhas aparentes foram trocadas acrescentando alguns pontos de entrada de luz natural com telhas em vidro. Plantas tropicais escolhidas pelo paisagista André Paoliello no projeto de paisagismo.

Perspectiva do *Refeitório*



Fonte: Archdaily.com.br

Perspectiva do *Refeitório*



Fonte: Archdaily.com.br

Planta Baixa do *Refeitório*

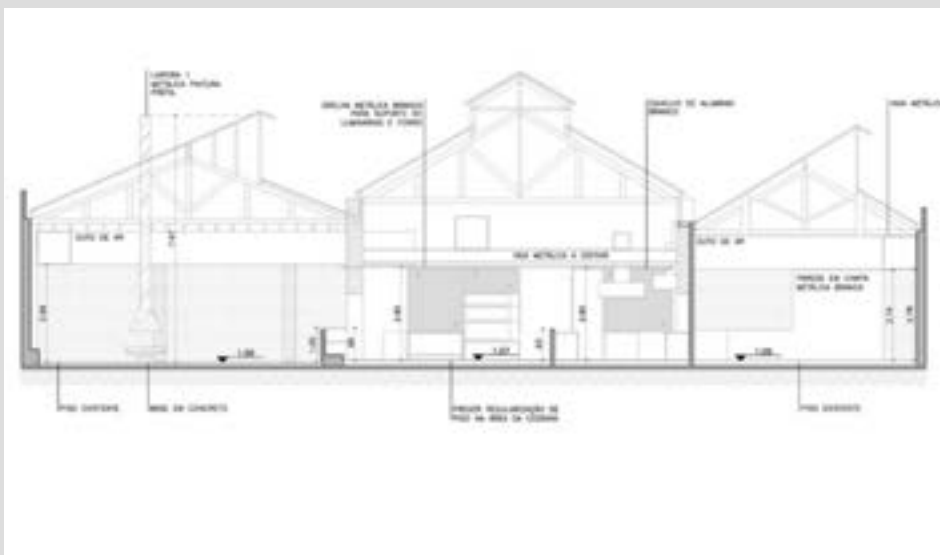


Perspectiva do *Refeitório*



Fonte: Archdaily.com.br

Corte do *Refeitório*



Perspectiva do *Refeitório*



Fonte: Archdaily.com.br

REFERÊNCIA

Bar Riviera

São Paulo, Brasil

Arquiteto: Beatriz Meyer, Diana Radomysler, Eduardo Chalabi, Studio MK27 - Marcio Kogan

Área: 470 m²

Ano: 2013

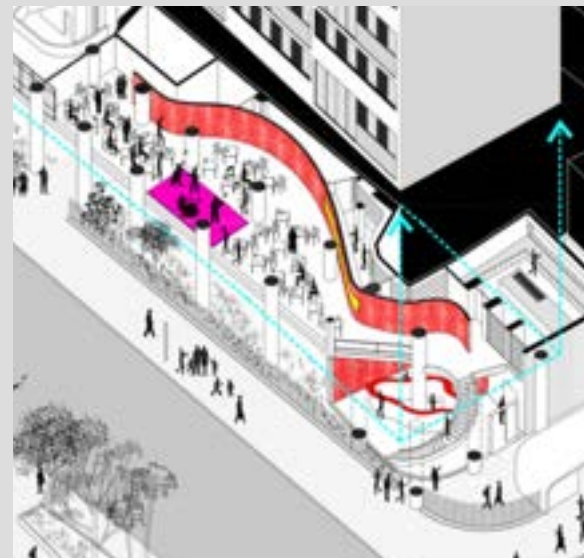
Um dos mais requisitados restaurantes de gastronomia contemporânea de São Paulo. Que oferece comidas delicadamente preparadas e com toques criativos.

As linhas curvas são presentes dentro e fora do edifício. Resultando em um sinuoso balcão - feito de resina Corian - ocupando um espaço significativo no térreo. No centro, os garçons e barmens fazem o atendimento; em volta, os clientes enxergam integralmente o espaço, podendo ter uma visão ampla de todo o local. Neste mesmo pavimento estão os sanitários também

O projeto foi baseado na divisória curvilínea de madeira que divide a área pública das áreas de serviço do restaurante.

O pavimento térreo possui um estilo mais despojado, informal. Enquanto no primeiro andar tem grandes janelas envidraçadas, de onde é possível ver do alto túneis e avenidas, criando uma relação com o entorno urbano. Toda a intervenção arquitetônica foi feita de forma simples e despojada para não perder as características do lugar, evitando uma conotação luxuosa.

Fachada da varanda LUME



Fonte: Archdaily.com.br

Detalhe da varanda LUME



Fonte: Archdaily.com.br

Diretrizes projetuais

Os restaurantes não são apenas construídos, mas também planejados. Deste modo explora as melhores sensações dos futuros usuários. Existem questões que devem ser levadas em consideração ao projetar um Restaurante Popular, haverá pessoas de diversas ideologias, identidades, e classes sociais, ou seja, fatores emocionais também devem ser levados em consideração na concepção do projeto. Elementos como cores que influenciam no apetite; diversos aromas que incentivem reações diferentes; acústica a qual estimula comportamentos variados; e o design arquitetônico dos ambientes modificam a percepção do público com o espaço.

Os tons quentes e frios foram escolhidos para lugares específicos de acordo com a função do ambiente, associados com os aromas(horta) para causar sensações como relaxamento, conforto, acolhimento, satisfação e frescor. Para trazer a analogia de refeições tranquilas, porém sem perder a conexão com o exterior para que o observador se aproprie do espaço interno e externo.

Representação das cores



Fonte: google.com.br

Representação Camomila (relaxante)



Fonte: google.com.br

Material: Concreto Aparente

O concreto aparente é considerado um material econômico por não possuir adicionais para a sua composição quando usado como revestimento. Um recurso positivo que pode trazer charme, aconchego, elegância e harmonia para os mais diversos espaços. Se tornou o material construtivo muito usado do mundo depois da década de 1940, foi um marco do movimento modernista, no começo do século XX. O arquiteto Le Corbusier, foi um dos primeiros a considerar mais do que material de construção e dar visibilidade ao concreto. Foi esquecido por algumas décadas, retornando com a arquitetura Brutalista, buscava características urbanas marcantes, com a aplicação de materiais mais baratos, simples e resistentes. Retornando e permanecendo a partir dos anos 2000 até os dias atuais.

Resistência, versatilidade e modernidade aspectos do concreto aparente e seus semelhantes são aplicados em diversos espaços, urbanos e moderno, O cinza do concreto traz uma percepção mais despojada para os ambientes, podendo ser aplicado em paredes inteiras, pisos, colunas, lajes, fachadas, entre outras possibilidades. Os tons acinzentados demonstra charme e aconchego. Junto da rusticidade e do minimalismo, o concreto aparente é usado também para trazer descontração, aspectos fabris e neutralidade.

Representação Zinco Laminado



Fonte: Archidaily.com.br

Representação Zinco Laminado



Fonte: google.com.br

Material: Zinco Laminado

O Zinco laminado é um elemento natural, extraído do minério, um dos metais mais abundantes da natureza. A forma como é extraído pode ser considerada fácil, pode evitar a degradação do solo e a mineração a céu aberto. Uma característica interessante desse material, é sua maleabilidade, permitindo que seja trabalhado facilmente de modos diversos, como revestimento de formas complexas em fachadas e coberturas nas construções.

Uma das poucas desvantagens desse material é seu valor, porem de acordo com o tempo ele se torna mais lucrativo pois é naturalmente resistente a corrosão, adaptando-se aos diversos climas locais, possuindo uma enorme longevidade podendo durar até 120 anos com apenas manutenções básicas de limpeza. Outra qualidade é que 100% dos produtos em Zinco Laminado é reciclável no fim de seu ciclo de vida e sua fabricação consome pouca energia em comparação com outros metais usados na construção civil. A ideia foi usar um material que tem grandes propriedades e relevâncias as quais podem ser aproveitadas na arquitetura porem frequentemente não é utilizado.

Representação Zinco Laminado



Fonte: google.com.br

Representação Zinco Laminado



Fonte: google.com.br

PROGRAMA DE NECESSIDADES

Buscando atender as necessidades de um equipamento desse porte, foi elaborado um programa de necessidade baseado na análise e nas leituras dos projetos de referência e no estudo de caso nesse trabalho desenvolvido anteriormente.

Setor administrativa

Recepção (20 m²)
Sala da administração (10 m²)
Sala de reuniões (15 m²)
Sanitário (6 m²)

Setor educacional

Sala dos professores (10 m²)
Sala de aulas teóricas (20 m²)
Sala de aulas práticas (35 m²)
Sanitário (10 m²)
Deposito de resíduos (3 m²)

Setor para funcionários

Sanitário (6 m²)
Vestiário (4 m²)

Setor de preparo e distribuição

Nutricionista (4 m²)
Câmara fria com antecâmara (4 m²)
Carga e descarga de alimentos (6 m²)
Higienização de alimentos (6 m²)
Cozinha (aspecto industrial) (50 m²)
Deposito de utensílios (6 m²)
Deposito de lixo (5 m²)
Despensa de alimentos secos (10 m²)
Deposito de materiais de limpeza (6 m²)

Setor de restaurante

Refeitório (área interna e externa) (50 m²)
Sanitário (28 m²)

Setor de orgânicos

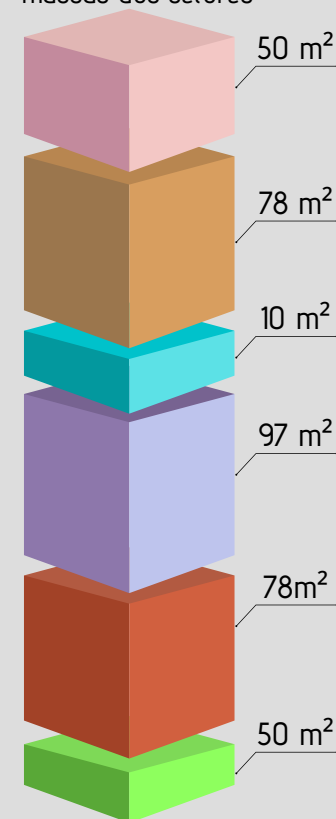
Horta (50 m²)

Quantidade estimada de usuários:

 130 restaurante/H

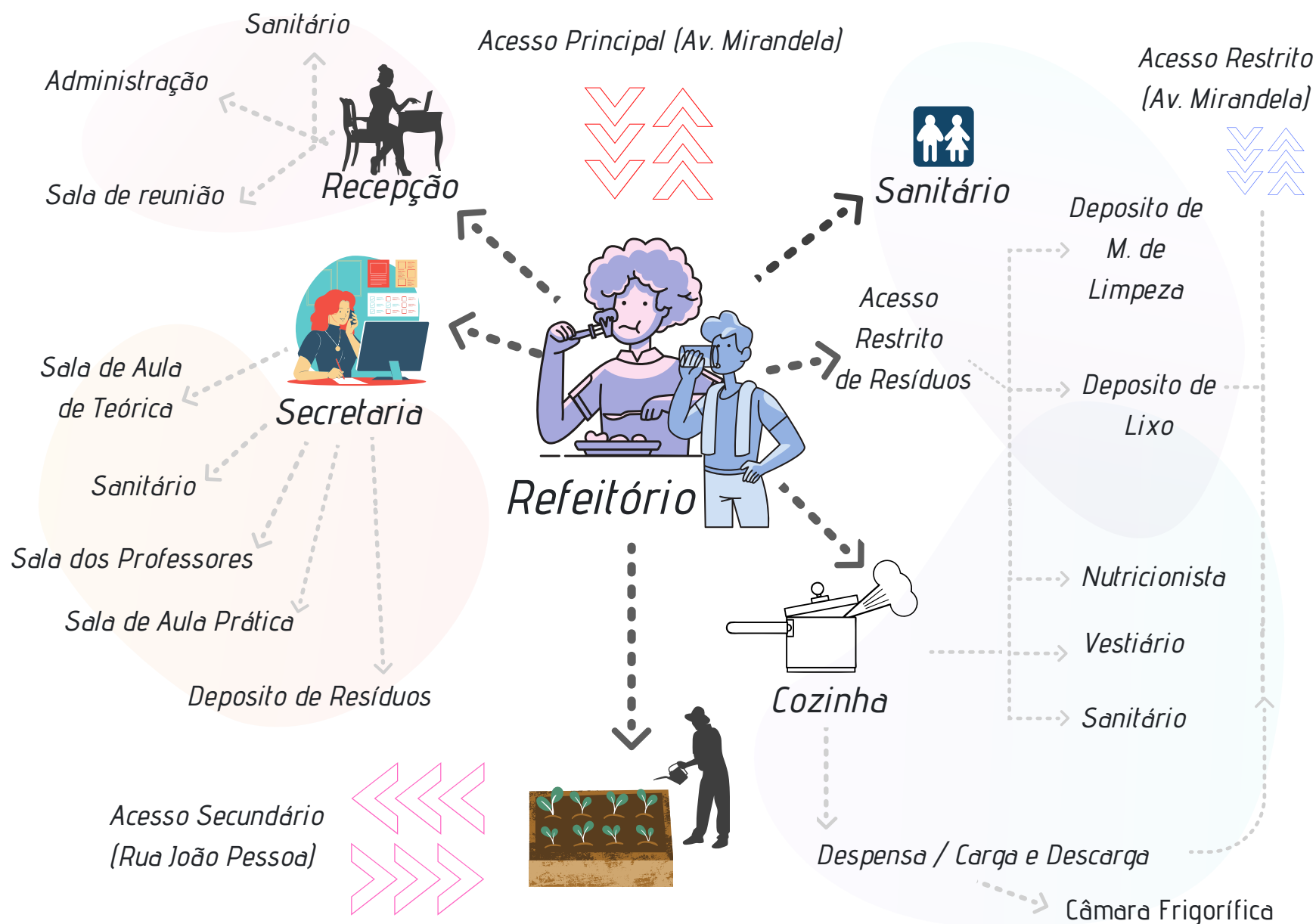
 80 workshop/H

Diagrama:
massas dos setores



Fonte: google.com.br

FLUXOGRAMA



A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a table is covered with a white tablecloth and set with glassware and a salt shaker. In the background, there are large windows with multiple panes, letting in bright light. The ceiling has exposed wooden beams and modern lighting fixtures. The overall atmosphere is clean and bright.

09

PROJETO

IDEOLOGIA PROJETUAL

Convívio

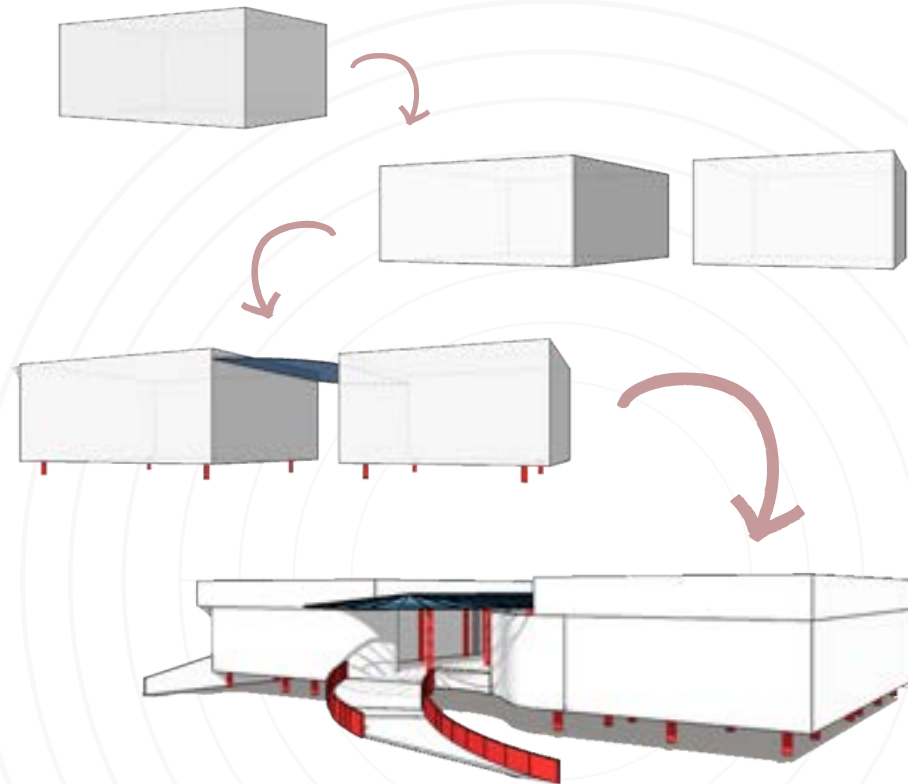
A essência do projeto foi trazer o convívio entre os futuros usuários da edificação. Buscando estabelecer proximidade, sem perder a individualidade pessoal de cada cidadão, e familiaridade para tornar as refeições mais agradáveis.

Através de sua forma e disposição do refeitório busca-se estimular sensações de forma sutil, as quais são:

Frescor Amplitude visual
Refeitório Aromas Vitalidade

O refeitório se encontra no centro da edificação para que o observador possua uma visão ampla de todo o ambiente interno, incentivando a integração entre os cidadãos, a sensação de segurança e a calma para uma refeição tranquila e agradável. Este ambiente ainda recebeu uma cobertura translúcida que une os blocos ampliando o conforto visual e ambiental. Outro modo de suavizar o projeto foi elevar toda a edificação para que haja a percepção que o restaurante flutua sobre o solo.

A horta escalonada e a massa vegetativa no entorno da edificação tem função de atender a população e os funcionários do restaurante e provocar aromas satisfatórios para os envolvidos. De forma que a edificação como um todo traga vitalidade a cidade entrelaçada com sua função principal.



Saudade é como um pouco de fome:
só passa quando se come a presença.

Clarice Lispector

Fonte: <https://google.com>

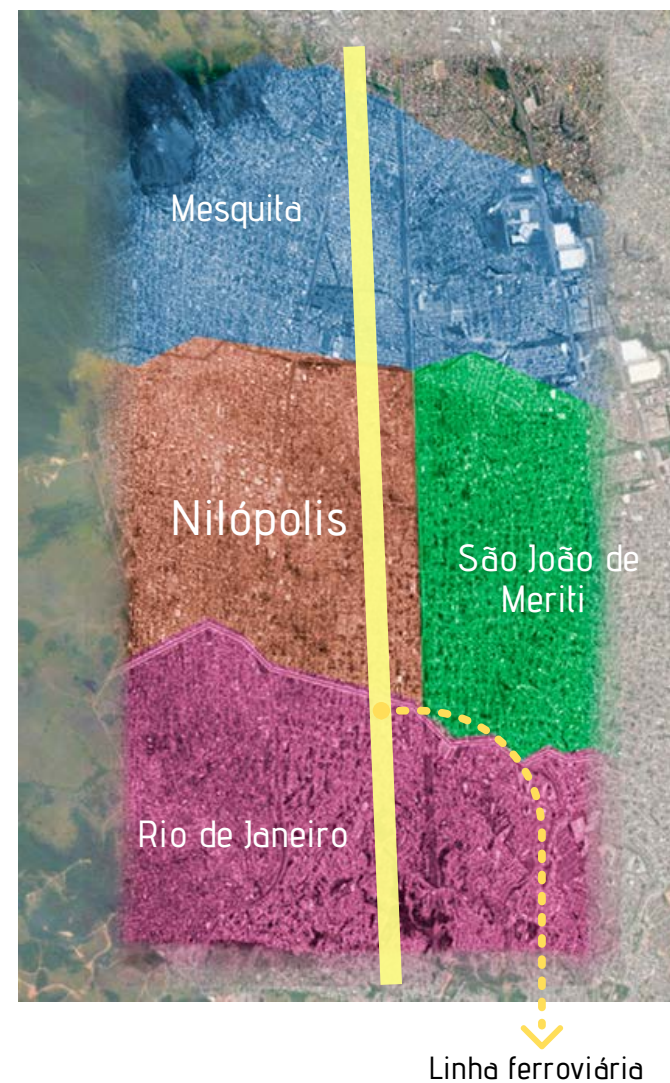


LOCALIZAÇÃO

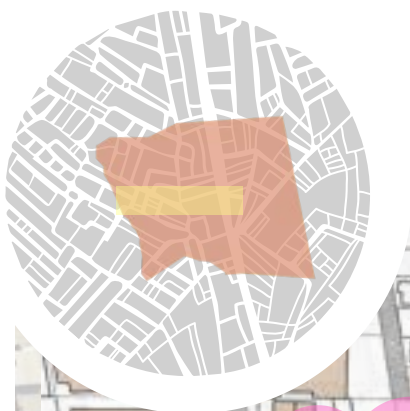


Nilópolis É um dos treze municípios da Baixada Fluminense. Seus respectivos habitantes se chamam Nilopolitanos. O município se estende por 19,4 km² e com entorno de 162 485 habitantes. Vizinho dos municípios de Mesquita, Rio de Janeiro e São João de Meriti. Possui dentro de seus limites uma estação ferroviária que traz o fácil acesso dos cidadãos, principalmente até ou município de Rio de Janeiro.

Raio de Municípios que poderão se beneficiar com as refeições e aulas oferecidas no restaurante popular.



MAPA DE USO E OCUPAÇÃO DO SOLO



- Comércio



- Área Educacional



- Unidade Hospitalar



- Linha Ferroviária



- Terreno proposto



- Praça



- Calçada

ANALISE FOTOGRÁFICA DO ENTORNO



- Inst. Educacional (Pública)



- Calçada



- Inst. Educacional (Privada)



- Praça



- Comércio



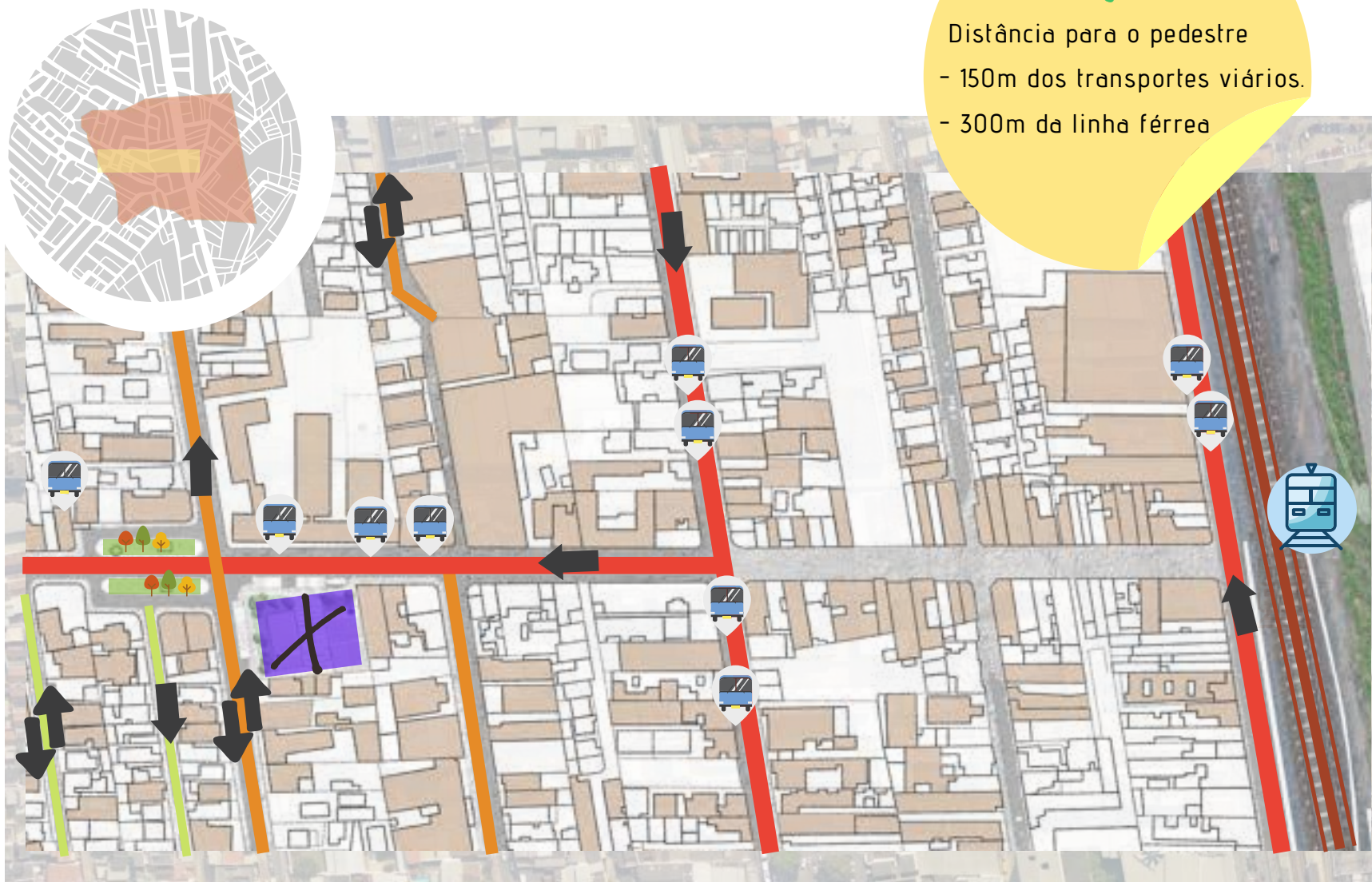
- Estação de Nilópolis

Fonte: <https://earth.google.com/web/@-22.8103072,-43.41902832,25.66061783a,200d,35y,60.28646308h,60t,0r/data=OgMKATA?authuser=0>

MAPA DE FLUXOS E MOBILIDADE



Distância para o pedestre
- 150m dos transportes viários.
- 300m da linha férrea



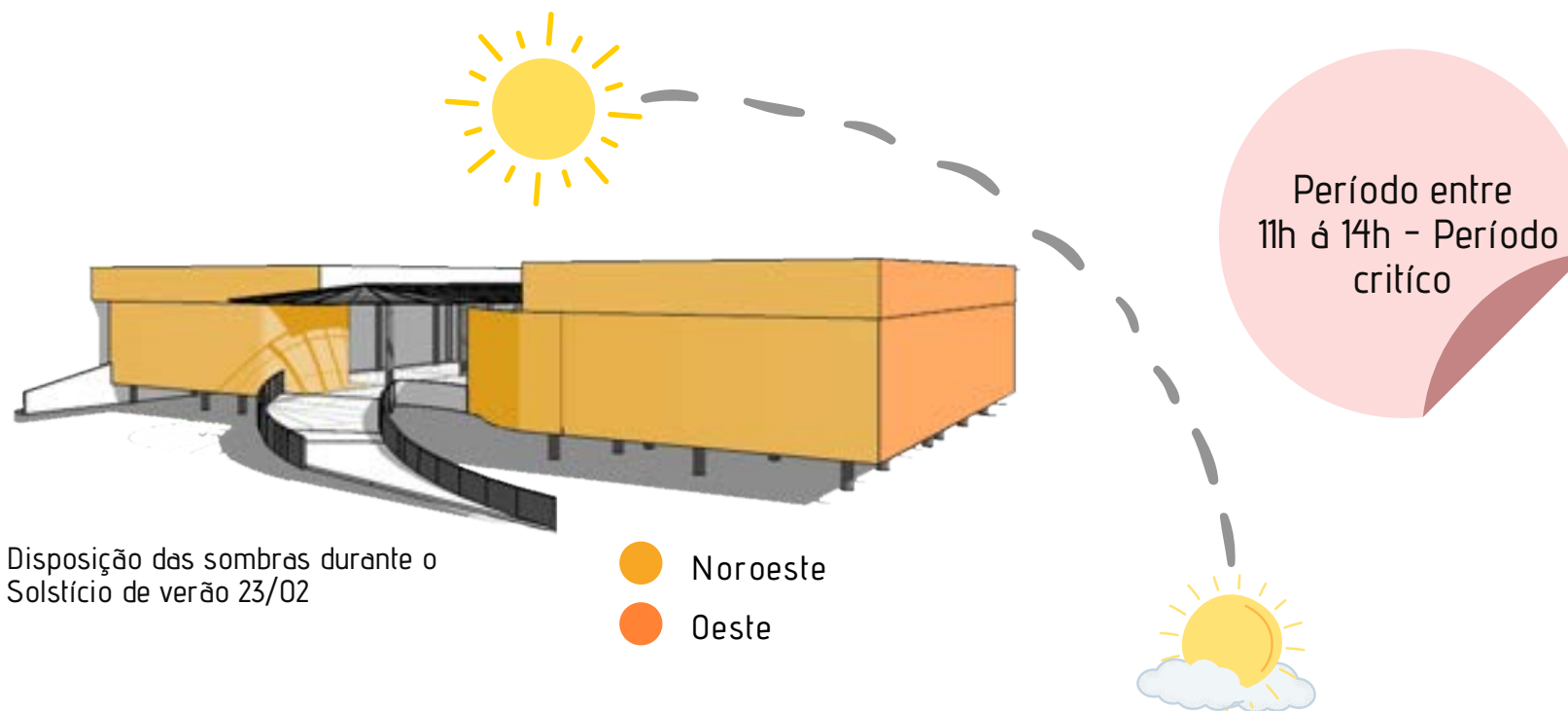
— Vias Arteriais
— Vias Coletoras

— Vias Locais
— Linha Ferroviária

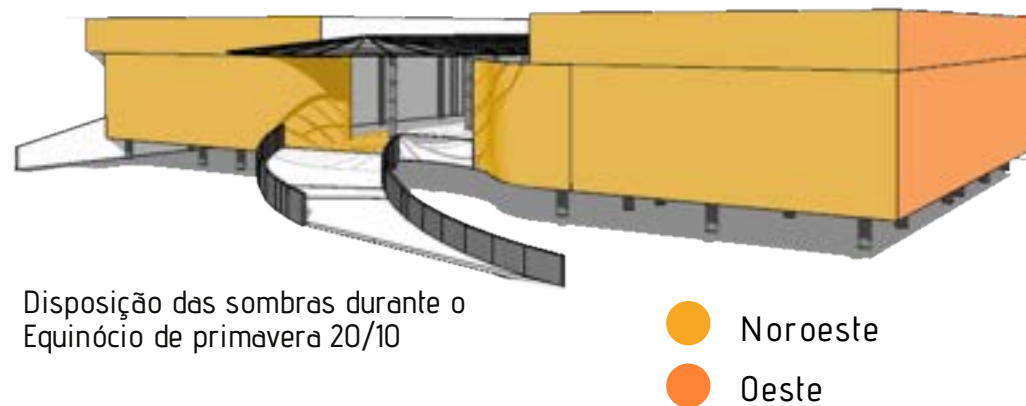
— Terreno proposto
— Pontos de Ônibus

↔ Direção da via

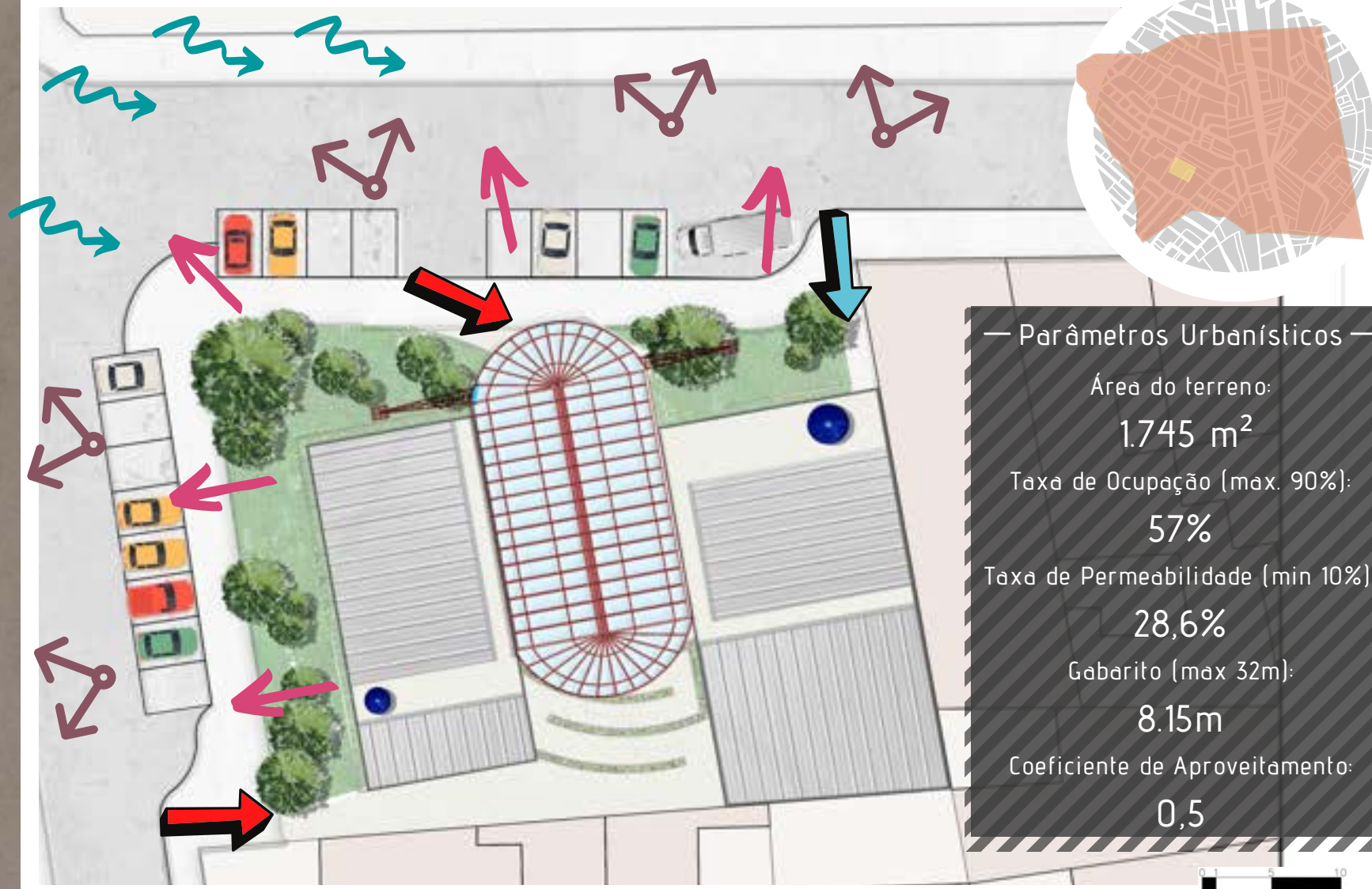
ESTUDO DE INSOLAÇÃO



De acordo com o estudo de insolação, percebe-se que após o meio dia, o sol, intensifica o calor, esquentando significativamente, os ambientes localizados nas fachadas Oeste e Noroeste, ou seja eleva a temperatura interna dos ambientes.



IMPLANTAÇÃO



— Parâmetros Urbanísticos —

Área do terreno:

1.745 m²

Taxa de Ocupação (max. 90%):

57%

Taxa de Permeabilidade (min 10%):

28,6%

Gabarito (max 32m):

8.15m

Coefficiente de Aproveitamento:

0,5

0 1 5 10

→ Articulação com o tecido urbano

~ Ventos predominantes

↗ Visuais importantes do entorno

→ Acesso público

→ Acesso restrito

SETORIZAÇÃO - PLANTA BAIXA



No período de 11h á 14h
↓
926 pessoas
(ou no almoço ou no jantar)

Total diário:
1852 Pessoas

No período da diurno, vespertino e noturno
↓

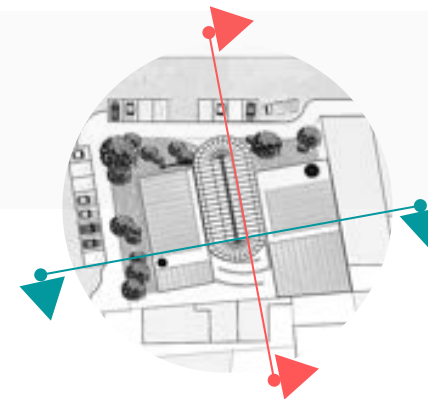
40 Alunos por hora

Total diário:
280 Alunos

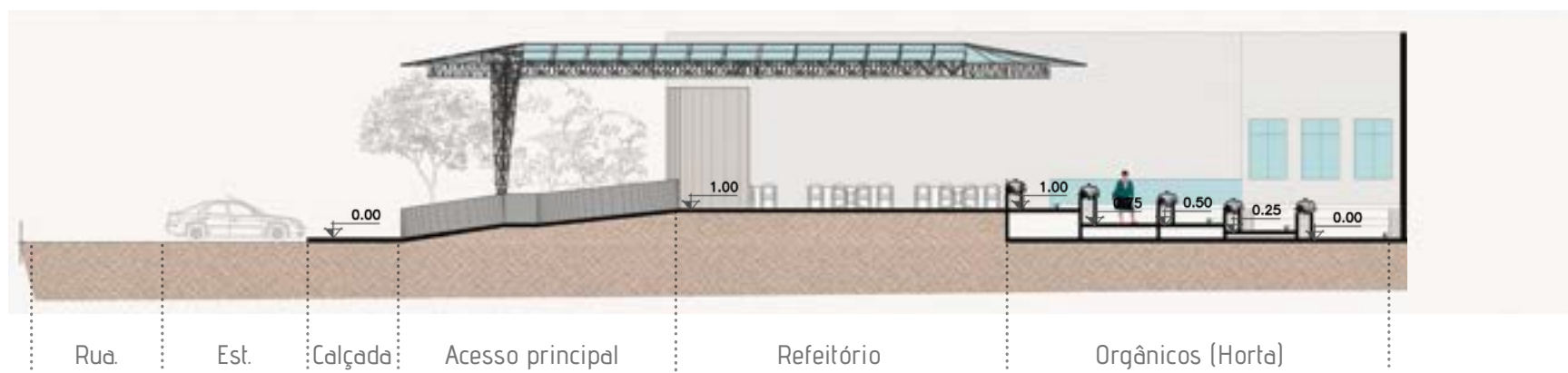


- | | | | | |
|---|--|---|--|--|
| ● Administrativo | ● Orgânicos | ● Serviços | ● Circulação | ➡ Acesso Restrito |
| ● Educacional | ● Restaurante | ● Funcionários | ● Briser de Solei | ➡ Acesso Público |

CORTES



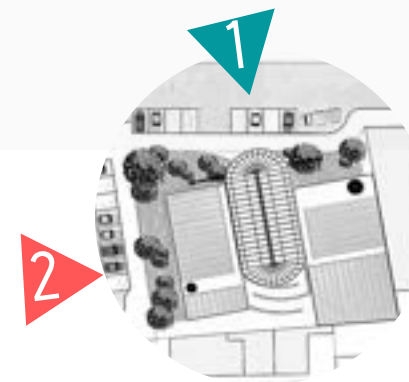
Corte AA



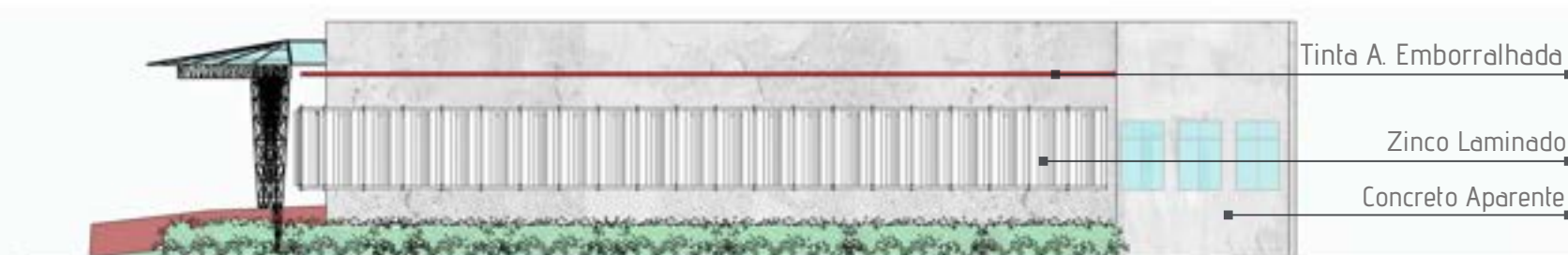
Corte BB



FACHADAS



Vista 1



Vista 2



PERSPECTIVA



Fachada principal (Av. Mirandela)

PERSPECTIVA



Fachada (Rua João Pessoa)

PERSPECTIVA



Acesso principal (Av. Mirandela)

PERSPECTIVA



Acesso principal (Av. Mirandela)

PERSPECTIVA



Refeitório

PERSPECTIVA



Refeitório

PERSPECTIVA



Cozinha

PERSPECTIVA



Refeitório

PERSPECTIVA



Horta escalonada



10

BIBLIOGRAFIAS

BIBLIOGRAFIAS

Belloni, Luiza. Como o desperdício de alimentos afeta o Brasil e o seu bolso. **Huffpost**, 2018. Disponível em: https://www.huffpostbrasil.com/2018/04/08/como-o-desperdicio-de-alimentos-afeta-o-brasil-e-o-seu-bolso_a_23375621/. Acesso em: 28 maio 2020.

Escritório 44 arquitetura. Infográfico: a psicologia por trás de um ótimo projeto de restaurante. **44arquitetura**, 2017. Disponível em: <http://44arquitetura.com.br/2017/09/infografic-projeto-de-restaurante/>. Acesso em: 5 jun. 2020.

Kafruni, Simene. Desperdício de alimentos traz prejuízos também ao meio ambiente. **Correio Braziliense**, 2018. Disponível em: https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/economia/2018/09/15/internas_economia,706098/video-o-impacto-da-deterioracao-de-alimentos-estragados-no-ambiente.shtml. Acesso em: 29 maio 2020.

Landoli, Rafael. Mundo produz comida suficiente, mas fome ainda é uma realidade. **Nexo jornal**, 2016. Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/explicado/2016/09/02/Mundo-produz-comida-suficiente-mas-fome-ainda-%C3%A9-uma-realidade>. 7 abr. 2020.

Metro Arquitetos. Refetorio Gastromotiva / Metro Arquitetos Associados. **Archdaily**, 2016. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/801226/refetorio-gastromotiva-metro-arquitetos-associados>. Acesso em: 7 jun. 2020.

Moraes, Marcelo. A chegada de novos agentes econômicos e a reestruturação do espaço urbano em Queimados – Rio de Janeiro. **Espaço e economia revista brasileira de geografia econômica**, 2016 . Disponível em: <https://journals.openedition.org/espacoeconomia/2147> Acesso em: 6 abr.2020.

Moniz, Alessandra. Silva, Carina. Pessina, Elen. Avaliação do índice de resto ingesta após campanha de conscientização dos clientes contra o desperdício de alimentos em um serviço de alimentação hospitalar. **Ibb Unesp**, 2010. Disponível em: https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/revistasimbiologias/avaliacao_indice_de_resto_ingesta_apos_campanha_conscienti.pdf . Acesso em: 28 maio 2020.

Oliveira, Priscilla. Rotina corrida é barreira para vida saudável. **Mundo do marketing**, 2017. Disponível em: <https://www.mundodomarketing.com.br/ultimas-noticias/37339/rotina-corrida-e-barreira-para-vida-saudavel.html>. Acesso em: 4 abr. 2020.

PEREIRA, Matheus. Restaurante LUME / Estúdio Mangava. **Archdaily**, 2020. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/937158/restaurante-lume-estudio-mangava?ad_source=search&ad_medium=search_result_all. Acesso em: 5 jun. 2020.

Souza, Eduardo. Por que é conveniente 'envolver' a arquitetura com Zinco? **Archdaily**, 2019. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/915572/por-que-e-conveniente-envolver-a-arquitetura-com-zinco>. Acesso em: 6 jun. 2020.

