

*Centro Universitário de Várzea Grande*  
*UNIVAG*



**COMPLEXO GASTRONÔMICO  
SUSTENTÁVEL**

*Luiza Paim*











CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VÁRZEA GRANDE  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO  
TRABALHO DE DIPLOMAÇÃO EM ARQUITETURA, URBANISMO E PAISAGISMO

# COMPLEXO GASTRONÔMICO SUSTENTÁVEL

*Luiza Paim Gouvea Barros  
Arquitetura e Urbanismo 181AM*

*Daniel Silva Campos*

*Várzea Grande - MT  
Dezembro / 2022*





# Sumário

**RESUMO.....15**

**1**

**TEMA .....15**

1.1 JUSTIFICATIVA .....16

1.2 OBJETIVOS .....18

1.2.1 OBJETIVO GERAL.....18

1.2.1 OBJETIVO GERAL.....18

1.3 PROBLEMÁTICA .....19

1.4 METODOLOGIA ..... 20

**3**

**CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS..39**

3.1 ÂMBITO INTERNACIONAL .....39

3.1.1 OMS .....39

3.1.2 ODS - ONU .....40

3.2 ÂMBITO NACIONAL .....41

3.2.1 RDC 216 .....41

3.2.2 NBR 9050 .....42

3.2.3 SAIDA DE EMERGÊNCIA .....43

3.2.4 ANVISA .....44

3.3 ÂMBITO MUNICIPAL .....44

3.3.1 PLANO DIRETOR DE CUIABÁ .....44

3.3.2 LEI DE ZONEAMENTO DE USO E OCUP....45

**REFERÊNCIAL TEÓRICO ..... 25**

**2**

2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA ..... 25

2.1.1 SURGIMENTO DE COMPLEXOS

GASTRONÔMICOS ..... 25

2.1.2 COMPLEXOS GASTRONÔMICOS

MUNDIAIS ..... 27

2.1.3 COMPLEXOS GASTRONÔMICOS

SUSTENTÁVEIS NACIONAIS ..... 28

2.1.4 FUNÇÕES E USO DE COMPLEXO

GASTRONÔMICO SUSTENTÁVEL ..... 29

2.2 SUSTENTABILIDADE E GASTRONÔMIA ..... 30

2.2.1 CONCEITO DA SUSTENTABILIDADE ..... 30

2.2.2 DIMENSÕES DA SUSTENTABILIDADE ..... 31

2.2.3 GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS

ORGÂNICOS ..... 33

2.3 ALIMENTAÇÃO E GASTRONÔMIA ..... 33

2.4 BENEFÍCIOS SOCIAIS ..... 34

2.5 BENEFÍCIOS AMBIENTAIS ..... 35

**4**

**REFERÊNCIAS PROJETUAIS ..... 49**

4.1 PROJETOS E/OU ESTUDO DE CASOS

NACIONAIS ..... 49

4.1.1 REQUALIFICAÇÃO DO MERCADO MUNICIPAL

DE PONTA GROSSA ..... 49

4.1.2 COMPLEXO FABBRICA ..... 51

4.1.3 EATALY ..... 52

4.2 PROJETOS E/OU ESTUDO DE CASOS

INTERNACIONAIS ..... 54

4.2.1 CENTRO GASTRONÔMICO E CULTURAL

BELLAVISTA ..... 54

4.2.2 CENTRO GASTRONÔMICO SUBTERRÂNEO

TERMINUS ..... 55

4.2.3 ODISEO ..... 56

4.3 ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS ..... 61

# Sumário

5

## CONDICIONANTES DE PROJETO.....68

- 5.1 ASPECTOS URBANOS .....68
  - 5.1.1 LOCAL DE INTERVENÇÃO E ENTORNO...68
  - 5.1.2 USO E OCUPAÇÃO DE SOLO .....69
  - 5.1.3 INSOLAÇÃO, CLIMA E VEGE.....69
- 5.2 ASPECTOS FUNCIONAIS .....70

6

## PROPOSTA PROJETUAL.....73

- 6.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES .....73
- 6.2 SETORIZAÇÃO .....74
- 6.3 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES.....75
  - 6.3.1 ASPECTOS SUSTENTÁVEIS.....76
- 6.4 PROCESSO DE PROJETO.....77
  - 6.4.1 COMPOSIÇÃO ESPACIAL.....77
- 6.5 DIRETRIZES DE PROJETO.....77
  - 6.5.1 PARTIDO ARQUITETONICO, CONCEITOS.77
- 6.6 ENSAIOS GRÁFICOS.....79
  - 6.6.1 PLANTAS.....79
  - 6.6.2 CORTES.....80
  - 6.6.3 VOLUMETRIA.....81
  - 6.6.4 COBERTURA.....82
  - 6.6.5 IMPLANTAÇÃO.....83
  - 6.6.6 PERSPECTIVA.....84

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....86

### Lista de Tabelas

- TABELA 1: SAIDA DE EMERGÊNCIA ..... 43
- TABELA 2: PROJETOS DE REFERÊNCIA ..... 62
- TABELA 3: INDICES URBANISTICOS ..... 69

### Lista de Figuras

- FIGURA 1: DIMENSÕES DA SUSTENTABILIDADE .....31
- FIGURA 2: MAPA CUIABÁ ..... 45
- FIGURA 3: FACHADA MERCADO MUNICIPAL ..... 49
- FIGURA 4: ENTORNO MERCADO MUNICIPAL ..... 50
- FIGURA 5: ESQUEMA DE BIOCLIMATIZAÇÃO .....50
- FIGURA 6: PERSPECTIVA FABBRICA ..... 51
- FIGURA 7: INTERIOR DO COMPLEXO ..... 51
- FIGURA 8: FACHADA EATALY ..... 52
- FIGURA 9: INTERIOR EATALY .....52
- FIGURA 10: INTERIOR EATALY ..... 53
- FIGURA 11: DIAGRAMA DE CIRCULAÇÃO ..... 54
- FIGURA 12: DIMENSÃO ESPACIAL ..... 54
- FIGURA 13: INTERIOR TERMINUS .....55
- FIGURA 14: PERSPECTIVA ODISEO ..... 56
- FIGURA 15: INTERIOR ODISEO ..... 57
- FIGURA 16: INTERIOR ODISEO ..... 57
- FIGURA 17: ABAIRRAMENTO ..... 68
- FIGURA 18: DELIMITAÇÃO DA EDIFICAÇÃO..... 68
- FIGURA 19: POSIÇÃO SOLAR... ..... 69
- FIGURA 20: ACESSO EDIFICAÇÃO ..... 70
- FIGURA 21: HIERARQUIA VIARIA..... 70

### Lista de Plantas

- PLANTA 1: SETORIZAÇÃO TERREO ..... 74
- PLANTA 2: SETORIZAÇÃO 1 PAV..... 74
- PLANTA 3: IMPLANTAÇÃO ..... 81
- PLANTA 4: PLANTA TÉCNICA TERREO..... 82
- PLANTA 5: PLANTA TÉCNICA 1 PAV ..... 82
- PLANTA 6: CORTE A ..... 83
- PLANTA 7: CORTE B ..... 83
- PLANTA 8: FACHADA FRONTAL ..... 84
- PLANTA 9: FACHADA LATERAL ..... 84
- PLANTA 10: COBERTURA ..... 85

# INTRODUÇÃO

A presente monografia apresentará uma proposta de um Complexo Gastronômico Sustentável para a cidade Cuiabá, Mato Grosso. A partir disso, foram levantados os principais dados e dado ênfase na correlação entre a gastronomia e a sustentabilidade, tendo a finalidade de difundir alimentação, saúde, lazer e conhecimento em um só lugar.

O conceito projetual foi desenvolver um projeto sem agredir o meio em que ele está inserido, utilizando mecanismos de sustentabilidade, algo que está cada dia mais em alta por conta da valorização e diferencial do empreendimento, além da diminuição dos impactos ambientais. Para isso, foi proposto hortas para a plantação de alimentos orgânicos, minhocario para gerenciamento do lixo advindo do complexo, através da vermicompostagem, e, além da questão projetual, será abordado a sustentabilidade social e econômica, por dispor cursos técnicos e feiras semanais, melhorando a qualidade de vida dos seus colaboradores.

Antes que se fale da temática proposta, cabe aqui introduzir brevemente acerca da alimentação na vida dos indivíduos, em que esta, hoje, trata-se além do simples ato orgânico de alimentar-se, mas algo regado por fatores sociais, culturais e psicológicos.

Como já se sabe, a prática alimentar é uma necessidade básica do ser humano, entretanto, seus vieses não são amplamente conhecidos, assim como o fato da gastronomia ter se instaurado como arte na história do homem.

O intuito aqui é retomar o caráter sociocultural da alimentação, recorrendo à habilidade artística e versátil que o alimento adquiriu evolutivamente, trazendo também como a relação do sujeito com a comida em si se modificou nesse processo, seja no preparo ou no consumo. No entanto, assim como a alimentação alterou seu significado para a vida humana, seu processo de preparo e ingredientes também se modificaram com a globalização, em que esta exigiu do indivíduo uma relação rápida e pontual com a comida, devido ao aceleração das práticas do dia a dia.

Dito isso, cabe trazer aqui um apontamento feito por Martinelli e Cavalli (2019), estes discorrem sobre o fato de que a alimentação contemporânea toma fator insustentável, visto que os alimentos utilizados demandam muita energia de produção, gerando demasiado impacto ambiental e necessitando de um espaço vasto para que sua produção seja concretizada. Nesse sentido, a temática se insere aqui visando modificar esse cenário, ao menos em parte, trazendo o fator sustentável para se encontrar novamente com o ato alimentar.

Complexos gastronômicos abordam em si uma condição dinâmica de se relacionar com a comida, eles trazem para com o cliente uma alternativa frente às problemáticas geradas pelo cotidiano, como o consumo excessivo de alimentos e a industrialização que abraça as comidas de fácil preparo, o diferencial proposto pelo seguinte projeto é retomar o aspecto verde que enlaça os alimentos e o consumo destes, assim como o retorno de uma espécie de respeito em relação ao momento destinado ao ato de se alimentar. Além disso, entra nesse processo a rememoração do contato com o lado orgânico do processo de produção, a partir das hortas, estufas e minhocários presentes no projeto, considerando também a afetividade que aqueles sujeitos possuem com o memórias que, geralmente, os remetem aos pais e avós. Logo, dispõe-se aqui uma sustentabilidade não apenas em seu sentido lato, mas também em seu sentido afetivo e cultural.

Cabe mencionar aqui uma breve denominação de sustentabilidade, considerando o apontamento feito por Torresi, Pardini e Ferreira (2010), ao afirmarem que, no que cerca a questão ambiental, tudo que gira em torno da realidade humana necessita de cuidados especiais para que se continue existindo. Ou seja, os autores se guiam pela ideia proposta pela ONU em 1987 de que sustentabilidade é mais do que o cuidado do presente, mas o cuidado deste para que as gerações futuras sigam usufruindo do mundo deixado para trás pelos que não estiverem mais aqui.

Para isso, um tópico que se fará recorrente na seguinte monografia é a Agenda 2030, em que esta propõe os chamados Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), estes incorporam ações universalmente aplicáveis que visem incrementar o bem-estar humano através do desenvolvimento, protegendo e fortalecendo serviços ecossistêmicos que sustentam tal bem-estar (FREITAG; KRELING; CIELO, 2021). Ademais, visualiza-se aqui, no quesito empreendedor da sustentabilidade, que terá aplicação no complexo proposto, o chamado “tripé da sustentabilidade”, ou seja, o equilíbrio sustentável entre ambiente, economia e meio social (FREITAG; KRELING; CIELO, 2021). A fins conclusivos, visualiza-se no seguinte projeto três fatores de maior destaque para sua compreensão e elaboração geral, a alimentação como prática embutida socialmente, a sustentabilidade como forma de se aplicar tal alimentação ao dia-a-dia dos indivíduos sem que prejuízos maiores sejam desenvolvidos e o entendimento de complexos gastronômicos sustentáveis como resultado dos dois primeiros fatores em conjunto.







# 1.0 TEMA

Proposta de Complexo Gastronômico Sustentável.  
para a cidade de Cuiabá/Mato Grosso

*Abordagem do Tema: Desenvolvimento de projetos de edificações ou Desenvolvimento de projetos de transformação do espaço construído ou Desenvolvimento de projetos urbanísticos ou Desenvolvimento de projetos macro urbanos ou Desenvolvimento de proposta de planejamento urbano e regional.*

## RESUMO

A proposta é um Complexo Gastronômico Sustentável, para a cidade de Cuiabá, Mato Grosso, e a partir disso foram levantados dados dando ênfase na correlação entre gastronomia e sustentabilidade, tentando difundir alimentação, saúde, lazer e ensino em um só lugar. Tendo como justificativa a globalização, por influenciar muito na alimentação, por conta da correria do dia a dia e valorização do tempo.

Como metodologia de pesquisa foi feita de maneira exploratória e qualitativa através de livros e artigos. Passando por 3 fases de aprovação, TDAUP 1, QUALIFICAÇÃO, TDAUP 2, assim buscando melhoria e embasamento sobre o tema pesquisado.

A função do complexo é oferecer de forma dinâmica a alimentação saudável para todos aqueles que queiram frequentar o local, além de abranger a sustentabilidade de forma significativa, tendo disposto hortas, minhocário, gerenciamento de resíduos orgânicos, cursos, feiras semanais, reaproveitamento da água da chuva e energia e solar.

Um local planejado para ser utilizado por todos, com ambientes confortáveis, amplos e receptivos, tanto para seus colaboradores, quanto para seus frequentadores com seus pet.

**PALAVRAS CHAVE : COMPLEXO GASTRONOMICO. SUSTENTABILIDADE. ALIMENTAÇÃO.**

## 1.1 JUSTIFICATIVA

O tema de escolha é o projeto de um complexo gastronômico sustentável, sendo que, estes são vistos como espaços de grande diversidade, por mais que o foco seja voltado para a gastronomia, são considerados uma experiência cultural e, mesmo que indiretamente, histórica.

O ambiente é construído, durante todo o processo, pensando no público que frequentará o local, proporcionando sempre conforto e diversidade gustativa para seus frequentadores. O termo “complexo” traz consigo o significado de abrangência e variedade em um só local. Cuiabá, no que condiz à alimentação, apresenta grande diversidade de opção alimentícia, carregando em si desde comidas aculturais, como alimentos industrializados de fácil preparo, suas raízes de pratos tradicionais, como o arroz com pequi e a Maria Isabel. Além disso, por sua localização privilegiada ao Pantanal, os peixes de água doce se fazem presentes em inúmeros pratos e restaurantes, como o caldo de piranha e a mojica de pintado.

Entretanto, tal variedade não garante seu consumo, com a evolução do mundo moderno, a globalização trouxe consigo uma grande consequência para a forma com que os indivíduos se alimentam, a otimização do tempo. A correria do dia a dia e a valorização do tempo, faz com que os indivíduos busquem, cada vez mais, alimentos fáceis e rápidos para que o tempo seja poupado.

Cuiabá não se distancia dessa realidade e, além disso, as opções saudáveis e sustentáveis de se alimentar, presentes em aplicativos de entrega, por exemplo, são, em grande parte, raras e quando tem são extremamente caras. Ademais, caso o indivíduo não se disponha a recorrer aos métodos orgânicos de consumo, entrando em contato com feiras e “mercadoes”, tal movimento de se alimentar modernamente, apenas tenderá a aumentar, mesmo em uma cidade de culinária tão rica como Cuiabá.

Na cidade de Cuiabá, a feira gastronômica de maior destaque e conhecimento entre os cuiabanos é o chamado projeto “Bulixo”. Tal termo cuiabano, utilizado para nomear o projeto, faz luz ao ato de se vender produtos diversificados diretamente ao público. O projeto Bulixo é trazido pelo conhecido Sesc Arsenal, a fim de oferecer ao consumidor local uma experiência de retomada histórico-cultural, artística e gastronômica (BARBANT, 2021). O projeto está em vigor para o público há mais de 10 anos, demonstrando a estabilidade construída entre o povo cuiabano tradicional, sua cultura e, conseqüentemente, sua comida. Dito isso, cabe trazer tal projeto como exemplo, justamente para abordar como a demanda de se alimentar culturalmente, ainda existe.

Invariavelmente, um complexo gastronômico traz em si aspectos culturais, trata-se de um ambiente que faz com que o consumidor embarque em uma experiência ampla e variada, muito além apenas do fator gustativo. Logo, um projeto gastronômico em formato de complexo sustentável e acessível, traria consigo a integralidade de uma boa alimentação junto a algo que já faz parte da cultura cuiabana, as feiras.

A comida carrega em si um aspecto subjetivo de tamanha grandiosidade, este traz para os empreendedores uma vantagem lucrativa e efetiva, fazendo uso da “subjetividade social” para a conexão do público-alvo. Considerando que o paladar do sujeito é diretamente influenciado pelo seu berço, como aponta Garcia (1997) ao discorrer sobre o sentido social e cultural da alimentação, é de total nexos que se use isso em favor do investimento culinário regional, ressignificando pratos e adaptando-os ao público e suas diversas demandas particulares, como a intolerância ao glúten e à lactose.

De acordo com Garcia (1997, p. 53), “Na medida em que a alimentação, enquanto prática que embute a condição social, a cultura e a psicologia no mesmo ato biológico de sobrevivência, passa a ter um caráter de medicalização, o universo que a circunda será reorganizado segundo essa matriz”.

O diferencial aqui seria o ato de se alimentar bem, retomando o contato com o processo de produção do alimento (aqui se enquadra o fator sustentável), em uma plataforma de consumo já conhecida e abraçada por Cuiabá. Além disso, um complexo gastronômico aborda em si uma forma dinâmica de se relacionar com a comida, trazendo uma alternativa para problemáticas do dia-a-dia, como o consumo excessivo de alimentos, as doenças que acompanham tal consumo, assim como a industrialização que segue as comidas de fácil preparo.

Além dos fatores orgânicos oferecidos pelo complexo gastronômico sustentável, temática da proposta em estudo, o contato com o processo de produção dos alimentos traz consigo dinamismo para a absorção de conhecimento, para saber onde o alimento começa antes de receber seu destino final, no caso do local em pauta, os restaurantes do complexo e a venda dos produtos oferecidos. O contato do ser humano com o verde traz em si uma relação de respeito com a comida, além da reminiscência de quando o indivíduo entra em contato com o lado natural do processo de produção, seja em relação ao produzir em si ou apenas o despertar de memórias afetivas.

Um dos benefícios do contato com as hortas do complexo, por exemplo, é evitar a despersonalização cultural do comer, impedir que os alimentos se tornem “alimento modernos”, sem ligação cultural, história e um caminho a ser percorrido. Em um estudo realizado por Coelho e Bógus (2016), os relatos feitos sobre o contato com a terra na produção de alimentos trouxeram a rememoração da infância, expressada na relação de cuidado com a terra e seus alimentos. No que condiz ao enfoque da sustentabilidade, disponibilizando um Vermicompostagem, que é a compostagem de resíduos orgânicos por meio de minhocas, se transformará em adubos, que pode ser utilizado na manutenção de jardins e vasos de plantas, além do mais terá a horta, onde será plantado e cultivado legumes e hortaliças, fora temperos e ervas, para aproveitamento destes nos restaurantes e cursos dispostos pelo complexo. Da mesma forma que a alimentação saudável está em pauta para o projeto arquitetônico em desenvolvimento, a inclusão da pessoa de baixa renda entra como ponto positivo, ofertando a acessibilidade merecida à população brasileira de se alimentar bem sem a necessidade de desdobrar suas economias para fazê-lo, visto que a ideia do centro de gastronomia apresentado também se volta para a acessibilidade financeira de seus clientes.

Após a exposição dos diversos benefícios que poderão ser adquiridos por meio de um complexo gastronômico sustentável, torna-se de alta relevância o desenvolvimento deste trabalho, cujo o mesmo visa sanar as dúvidas sobre a conceptualização de um complexo gastronômico, bem como evidenciar as formas de obtenção do complexo e trazer projetos de referência.

## **1.2 OBJETIVOS**

### **1.2.1 OBJETIVO GERAL**

O Objetivo Geral desta pesquisa é a concepção de um Projeto Arquitetônico do Complexo Gastronômico Sustentável, em Cuiabá – MT

### **1.2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO**

- Definir e descrever sobre os Complexos Gastronômicos;
- Expor informações sobre a Origem dos Complexos Gastronômicos e Restaurantes;
- Compreender sobre a importância de Complexos Gastronômicos Sustentáveis;
- Evidenciar as leis pertinentes envolvidas no processo de execução de um Complexo Gastronômico;
- Analisar projetos de referência para Complexos Gastronômicos Sustentáveis

## 1.3 PROBLEMÁTICA

Dois tipos de força estão presentes no comportamento alimentar, a força biológica, natural da condição onívora do ser humano, e a força cognitiva, está não sendo relacionada aos fatores fisiológicos do alimentar, mas determinada pela subjetividade do ser humano, como crenças, superstições e representações, Fischler (1995, apud GARCIA, 1997). Considerando esses dois pontos, não é possível analisar a alimentação como algo puramente advindo da engenharia nutricional, fatores externos e subjetivos devem ser considerados, demonstrando um dos motivos da gastronomia ter se consolidado artisticamente na história do ser humano.

Desde a metade do século XX, gradativamente, o cenário tem sido favoravelmente invadido pela ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis geradas pelo consumo excessivo e/ou desbalanceado de alimentos e à pouca prática de atividades físicas. Junto a esse fato, o brasileiro tem apresentado elevado consumo de carnes e alimentos industrializados e, proporcionalmente, tem reduzido o consumo de alimentos verdes, como hortaliças e leguminosas (CLARO et al., 2015).

Através de análises, é possível associar tais comportamentos alimentares à ascensão do desenvolvimento e globalização, a modernidade, exigindo rapidez e otimização do tempo, traz consigo uma grande desvantagem para o momento íntimo da refeição: comer agora é algo que deve ser feito com agilidade, não um período a ser apreciado e degustado com autoconsciência do que se está sendo consumido. Com isso, os processados ganharam espaço na vida do consumidor e com eles os agrotóxicos, presentes em quase todos os alimentos vendidos em mercados, conseqüentemente também crescem na casa do brasileiro, assim como as doenças acompanhadas.

Como discorre Melo (2012), hoje no Brasil se usa aproximadamente cinco quilos de defensivos agrícolas por hectare e, todos os dias, em quase todas as refeições, um pouco de agrotóxico é ingerido pelos habitantes brasileiros, quase como um condimento da culinária nacional. Com isso, algumas possíveis doenças podem ser levantadas com o alto contato de agrotóxicos no organismo do ser humano, a Associação Brasileira de Saúde Coletiva (ABRASCO) traz algumas possíveis intoxicações crônicas, como disfunções cardíacas, dermatites de contato, asma brônquica, fibrose pulmonar e dentre outras conseqüências.

Em uma pesquisa realizada por Claro et al. (2015), foi constatado que, acerca dos indicadores de alimentação não saudável entre adultos, os fatores de risco em relação ao consumo de alimentos não saudáveis apontaram maior prevalência, de forma geral, no sexo masculino e nas faixas inferiores de idade e instrução. Segundo Claro et al. (2015, p. 263), “a prevalência identificada ficou acima dos 20%, indicando elevada presença de comportamentos de risco na população”. O consumo de carne ou frango com excesso de gordura foi apontado por 37,2% da população total, sendo que, no Centro-Oeste e nas regiões Sul esse consumo obteve maior prevalência, em relação ao consumo de leite integral, o Centro-Oeste manteve-se com os índices altos, assim como no consumo de refrigerantes e sucos artificiais (CLARO et al., 2015). Vale salientar que o consumo de carnes e leite integral se mostrou mais enfático em populações menos instruídas.

Como bem introduziu Garcia (1997), após a Segunda Guerra Mundial, a relação com a comida foi modificada, pesquisas epidemiológicas sustentaram a associação causal entre consumo alimentar e doenças crônicas, como enfermidades cardiovasculares, cânceres, diabetes e diversas outras. O boom das doenças relacionadas à alimentação, hábitos físicos cotidianos e outros fatores advindos do urbanismo, antes estava interligado mais fortemente com países desenvolvidos, hoje tal tópico é considerado problema de saúde pública também em países pobres.

Por esses motivos, implementar um complexo onde se tem alimentação com menos agrotóxicos, onde será plantado em sua própria horta seus alimentos, sendo um edifício autossustentável, trará benefícios tanto para seus frequentadores através da alimentação quanto para a cidade, por transformar seus lixos em adubos

## 1.4 METODOLOGIA

A metodologia, antes de mais nada, trata-se de um instrumento que visa guiar a pesquisa. No caso da pesquisa qualitativa, as ações sociais e grupais são privilegiadas, realizando uma intensa análise de dados para que a discussão em pauta seja aprofundada de forma respaldada. Como aponta Martins, “O uso de uma metodologia ou de outra dependerá muito do tipo de problema colocado e dos objetivos da pesquisa” (2004, p. 293).

Considerando a problemática e os objetivos desta proposta, o método qualitativo é o que mais se encaixa no processo de pesquisa aqui realizado, devido ao fato de que aspectos como a retomada histórica e social da alimentação, centros gastronômicos e relações com a cultura foram os pontos mais investigados ao discorrer acerca do tema Complexo Gastronômico Sustentável.

Além disso, será feita uma pesquisa exploratória acerca de opções gastronômicas que promovem a melhoria da alimentação rotineira da população, e, conseqüentemente, uma melhora na qualidade desses alimentos, visando o combate de doenças que são ocasionadas e/ou intensificadas através da má alimentação.

Para que conclusões fossem tomadas no decorrer da pesquisa, os principais pontos analisados, como a origem dos centros gastronômicos, dependiam da subjetividade histórica-social do tema. O projeto, antes de ser estabelecido tecnicamente, nos vieses da arquitetura, precisa ser aprofundado historicamente, considerando também que a arquitetura e o urbanismo em si são inseridos em um contexto e, desse contexto, escolas teóricas, fases literárias e movimentos instruem o estilo que caracterizará a época de determinado projeto, caracterizando, por exemplo, o aspecto patrimonial de dada construção. Como discorre Pinheiro (2006), no final do século XIX, surge uma associação clara entre valores culturais europeus e as noções de modernidade e civilização, tais valores e noções foram manifestados através de costumes, artes, moda e, destacadamente, da arquitetura, que foi capaz de trazer à luz das paisagens brasileiras o urbanismo das metrópoles europeias. A fala de Pinheiro evoca a capacidade da arquitetura de se interligar com culturas, momentos históricos e sociais.

A pesquisa bibliográfica foi feita através de projetos referenciais, com base nos parâmetros estudados através de artigos científicos. Ademais, foram realizadas consultas em artigos, livros, periódicos e reportagens publicadas em bases de dados científicas e confiáveis, como, por exemplo, Scielo, Pumed e Google Acadêmico, que auxiliaram a introduzir a perspectiva qualitativa no seguinte escrito. A pesquisa realizada procurou contextualizar uma relação entre alimentação, prejuízos alimentares, ser humano e cultura, considerando também que os dados carentes de juízo de valores, ao menos minimamente, compõem-se como essenciais para a monografia, apontando parte da realidade no que condiz às problemáticas. Constata-se uma relação estreita entre alimentação e cultura, percorrendo uma retomada histórica acerca de reflexões sobre o papel a comida na sociedade. Para maior fechamento, todo o conteúdo apresentado foi objetivo de reflexão e análise em relação ao tema







## 2.0 REFERENCIAL TEÓRICO

Sabendo da importância da alimentação, assim como da correria do dia a dia, torna-se necessário que o público tenha acesso a opções alternativas e rápidas para se alimentar. Os complexos gastronômicos exercem um espaço importante no quadro de alimentação e praticidade, encaixando-se como uma certa solução na correria cotidiana da população. Dito isso, será discorrido de forma fundamentada os objetivos específicos apresentados, como a definição e descrição de complexos gastronômicos, sua origem histórica, trazendo dados histórico-sociais desses fatores, assim como abordar a significância dos complexos em seu viés sustentável, trazendo pontos e características essenciais para essa denominação. Outro aspecto a ser analisado será a investigação de leis e normas que viabilizam a possibilidade de tal estabelecimento em uma localidade

### 2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA

#### 2.1.1 SURGIMENTO DE COMPLEXOS GASTRÔNOMICOS

A palavra “restaurante” tem sua origem no século XVI e traz consigo a ideia de um local onde a comida possui combustível restaurador ao ser humano.

Entretanto, diferentemente dos dias atuais, os alimentos vendidos eram comidas como sopas e escaldados, servidos naquele momento histórico para reabastecer a energia dos clientes que passavam por ali (CHIAMULERA; FERREIRA, 2019)

No que condiz ao contexto brasileiro, os primeiros restaurantes começaram a surgir no século XX, devido às horas de trabalho que aumentavam exponencialmente, o trabalhador brasileiro se encontrava sem tempo para retornar em casa e para se alimentar e retomar seu expediente, fazendo com que surgisse a necessidade de locais de alimentação próximos ao serviço (CLAUBERG, 2018). Atualmente, a variedade de restaurantes existentes é extensa, seguindo desde o self-service ao rodízio, atendendo a todos os gostos da população.

Entretanto, influência da modernidade no campo gastronômico, que agregou cultura e arte à esfera culinária, se deu de forma tardia.

O campo gastronômico só passou a incorporar um viés mais cultural de atendimento no início do século XX, quando escolas famosas como Le Cordon Bleu trouxeram para dentro delas os preceitos de Escoffier, chef francês que trouxe inovação aos métodos culinários tradicionais (BUENO, 2016).

A partir disso, é possível fazer introdução aos inovadores complexos gastronômicos, estes ganharam espaço consideravelmente extenso na cultura atual, a partir da gourmetização das cozinhas, trazendo intensa inovação para a forma de se apreciar um bom local de alimentação. Complexos gastronômicos são considerados espaços de grande diversidade, por mais que o foco seja voltado para a gastronomia, são considerados uma experiência cultural e, mesmo que indiretamente, histórica. O ambiente é construído durante todo o processo pensando no público que atenderá ao local, proporcionando sempre conforto e, como dito anteriormente, diversidade gustativa para seus frequentadores.

O termo “complexo” traz consigo o significado de abrangência e diversidade em um só local. Os complexos gastronômicos se voltam para uma clientela mais moderna, que busca praticidade, dinamismo e lazer nos seus momentos de refeição. Ademais, o termo Food Hall, muito utilizado para descrever complexos/mercados gastronômicos, significa em sua tradução literal salão de comida.

Entretanto, não é caracterizado como uma praça de alimentação simplesmente, mas como um complexo que abrange culinária, experiência, entretenimento e compras em um só local, onde o próprio ambiente abarca lazer e diversão em conjunto com uma boa culinária (CHIAMULERA; FERREIRA, 2019).

Tal variação de complexo engloba o encontro de um público mais maduro, como chefes de cozinha e fregueses dos famosos happy hour.

Ao falar da criação de restaurantes e algumas frentes da alimentação (saudável-sustentável), é preciso levantar o questionamento de como se estabeleceram a frequência dos consumidores que se deslocam ao local. Bezerra et al. (2018) aponta que a alimentação fora de casa tem reduzido no Brasil, mas esse dado não significa o aumento do consumo de alimentos “caseiros”, visto que, houve um aumento em 200% do consumo de alimentos preparados fora de casa de 2008 a 2018, demonstrando aumento do mercado de food service. Entretanto, o consumo fora de casa na região Centro-Oeste continuou a aumentar. É possível trazer à luz reflexiva que o desejo por comidas preparadas externamente, não foi diminuído, apenas a forma como esse consumo ocorre. Ademais, outro ponto a ser considerado em tal mudança de atitude do consumidor é a globalização e a “falta de tempo”, levando em consideração que, diferentemente de restaurantes, a busca por aplicativos, a compra de comidas prontas e os famosos drive-through é uma maneira mais viável de se otimizar o tempo durante o dia do consumidor. Tais pontos, mesmo no caso do Centro-Oeste, devem ser considerados na gestão de um estabelecimento.

## 2.1.2 COMPLEXOS GASTRONÔMICOS MUNDIAIS

Aproximadamente no mesmo período em que o estudo alimentar é impulsionado, o médico e nutrólogo Pedro Escudero recomenda, na década de 30, que uma alimentação saudável seja tida como qualitativamente integrada, quantitativamente suficiente para o consumidor, harmoniosa em sua composição, com fins apropriados para o seu consumo e à quem se destina (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). A alimentação saudável-sustentável é caracterizada por um baixo impacto ambiental, considerando que, a partir de um menor impacto ao meio ambiente, o aspecto nutricional dos alimentos e a segurança que os acompanha se tornam, em consequência, mais saudáveis e seguros para o ser humano.

Por outro lado, como apontam Martinelli e Cavalli (2019, p. 4252), “em uma perspectiva ampliada, alimentos com um menor impacto ambiental não são necessariamente mais sustentáveis (em seu sentido amplo) do que outros, se esses outros causarem prejuízos à sociedade”. Logo, além dos tipos de alimentos, que englobam fatores como zero lactose, zero glúten, ingredientes orgânicos e dentre outros, é necessário que se investigue a fonte de produção de tais alimentos, considerando que, uma alimentação saudável deve ser, invariavelmente, sustentável.

À fim contextual, pode-se analisar como uma das referências em complexos gastronômicos o Centro Gastronômico Subterrâneo Terminus. Trata-se de um espaço localizado em uma antiga e desativada estação do metrô, na cidade de Paris, na França, nomeado de Centro Gastronômico Subterrâneo Terminus, onde de um lado dos trilhos haverá restaurantes e do outro estará disposto um bar de coquetéis. Entretanto, tal estabelecimento não encontra-se finalizado e, mesmo com conclusão prevista para o ano de 2022, mostra-se um grande candidato a ser disposto no tópico aqui escrito, devido ao aspecto lúdico, dinâmico e convidativo do lugar. O centro, desenvolvido em uma abandonada estação de metrô, renovada pelo complexo, se coloca como um espaço a ser destacado, fazendo uso de aspectos sofisticados e, ao mesmo tempo, retrô e underground.

Por fim, concorrendo espaço nas linhas aqui percorridas está o Centro Gastronômico Odiseo, localizado na Espanha, mais especificamente, em Murcia, na região sudeste espanhola. O edifício engloba espaços diversos, como restaurantes, discotecas e sala de espetáculos, além de dois níveis subterrâneos para o estacionamento de veículos automotores. Encontra-se no centro uma oportunidade de experimentar dinamismo e interatividade com o ambiente, onde não há separação entre show e propriedade concreta.

As cores, materiais dos móveis e brincadeiras com os sentidos humanos, como através da suavidade do som da água e a apresentação de reflexos luminosos, trazem a oportunidade de viver um momento único de encontro sensorial e psicológico, onde o local é o próprio entretenimento.

### **2.1.3 COMPLEXOS GASTRONÔMICOS SUSTENTÁVEIS NACIONAIS**

Mesmo em restaurantes/complexos considerados “fitness”, orgânicos ou saudáveis, a sustentabilidade, muitas vezes, não é explorada, trazendo um contraponto àquelas pessoas que buscam alimentos saudáveis fora de casa.

No que condiz aos complexos gastronômicos sustentáveis, o foco se volta para uma alimentação saudável e que englobe aspectos de preservação ambiental e atenção ao processo de produção, distribuição e consumo dos alimentos do local. O projeto Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), apresentado pelas Nações Unidas do Brasil, é um plano de ação que busca a prosperidade ambiental e social, protegendo o meio ambiente e o clima que o segue, tal projeto possui como base o chamado “tripé da sustentabilidade”, em que a sustentabilidade se dá pelo equilíbrio de três fatores fundamentais: ambiental, econômico e social.

À guisa de conclusão acerca da relação entre a gastronomia saudável e sustentável, como discorrem Martinelli e Cavalli (2019), não há possibilidade de se alimentar saudavelmente sem que haja o fato de sustentabilidade em todas as dimensões dessa alimentação.

Como ressaltam Coelho e Bógus (2016), há um desenraizamento geográfico associado à industrialização que rompem o vínculo entre alimento e natureza, gerando a padronização de alimentos. A fim de maiores exemplificações, na cidade de Cuiabá, a feira gastronômica de maior destaque e conhecimento entre seus residentes é o chamado projeto “Bulixo”. Tal termo cuiabano, utilizado para nomear o projeto, faz luz ao ato de se vender produtos diversificados diretamente ao público. Este evento trazido pelo conhecido Sesc Arsenal, visando oferecer ao consumidor local uma experiência de retomada histórico-cultural, artística e gastronômica. O projeto está em vigor para o público há mais de 10 anos, demonstrando a estabilidade construída entre o povo cuiabano tradicional, sua cultura e, conseqüentemente, sua comida

Em região não pertencente à alçada cuiabana, encontra-se o restaurante Manacá, na cidade de São Sebastião, em São Paulo, inaugurado em 1988 pelo seu proprietário Edinho Engel, sendo que, a mesma estrutura se manteve até os dias atuais, desde 1989. O restaurante litorano foi erguido sobre palafitas em meio a mata, especializado em peixes e frutos do mar, sendo um dos seus principais destaques estruturais o desenvolvimento sustentável. Em relação a este ponto, o proprietário Engel preocupou-se com a questão turística e de preservação ambiental.

Como dito anteriormente, o restaurante Manacá se estruturou em palafitas, permitindo que o Rio Camburi, localizado no espaço, siga seu curso natural. Entretanto, essa ação realizada por Engel ocasionou algumas problemáticas, tais como a falta de tratamento de esgoto e a preocupação com a quantidade de lixo gerada, fazendo com que o proprietário adotasse práticas de separação de lixo, a fim de não se indispor com os fatores orgânicos da paisagem presente em torno do restaurante (MARQUES; LOPES; CLARO, 2012). Além disso, cabe citar aqui outro feito exemplar de Engel, que foi repassar seu conhecimento para outros proprietários, a fim de disseminar suas estratégias aos restaurantes Tiê, Antigas 12, Cantinetta Nove, Ogan Seis e Acqua Quatro, constituindo uma aliança estratégica entre os donos, visto que há visitaçã nos estabelecimentos e desenvolvimento de projetos conjuntos (MARQUES; LOPES; CLARO, 2012).

## 2.1.4 FUNÇÕES E USO DE COMPLEXO GASTRONÔMICO SUSTENTÁVEL

A função prática de um complexo gastronômico sustentável, que compõe indivíduos de todas as classes e abre espaço para o aspecto mantenedor da pessoa de baixa renda nos costumes alimentícios, recreativos e estudantis, seria trazer para o público uma forma dinâmica de se alimentar de modo saudável. As hortas ofertadas no complexo, por exemplo, seriam utilizadas para a produção autossuficiente do centro gastronômico em questão, além de trazer consigo uma função distinta ao público: a inclusão de indivíduos com restrições alimentares. Os venenos agrícolas presentes nos alimentos convencionais vendidos em mercados, os agrotóxicos e transgênicos, impactam negativamente a natureza e a saúde humana, seja a saúde do produtor, responsável por respirar produtos tóxicos e manuseá-los, ou do consumidor (SANTOS; RÉGIS; NASCIMENTO, 2021). Dito isso, uma das funções para as hortas orgânicas propostas pelo projeto é a segurança alimentar tanto para quem manipula como para os que as consomem.

No caso das feiras, sendo denominadas feiras livres, elas são responsáveis por parte do abastecimento da cidade, estando presentes na sociedade brasileira desde a época colonial (SANTOS, 2005). Ainda a partir da fala de Santos (2005), um grande papel desempenhado pelas feiras, além do abastecimento das cidades, é a quantidade de empregos gerados por elas, a mão de obra desqualificada se beneficia em grande escala da rede formada pelas feiras, considerando que as feiras não funcionam de forma isolada, mas dependem de frete, vendedores, barracas e dentre outros. Logo, a funcionalidade das feiras se dá, principalmente, pela disposição de empregos acarretados, trazendo também o aspecto social de apoio ao trabalhador local em contraponto às grandes empresas. Além de se saber o processo percorrido da venda dos feirantes, o contato com a comunidade também é evidenciado.

Ao discorrer acerca dos restaurantes, a função para o usuário se assemelha à apresentada às hortas, devido ao aspecto saudável-sustentável explorado no projeto. Entretanto, há também um uso demasiadamente importante terá como link os cursos gastronômicos ofertados, tal uso condiz com a possibilidade de manter a estudante classe baixa, por exemplo, em seu local de trabalho (restaurante ou feira), evitando que o indivíduo precise escolher entre um ou outro, visto que, como Veloso e Almeida (2001) indicam

em um estudo realizado na Universidade Federal do Mato Grosso, a maioria dos alunos que trabalham não conseguem conciliar os dois universos. Considerando que a taxa de evasão universitária e escolar no Brasil se dá em níveis preocupantes, a apresentada funcionalidade aborda um benefício que poucos locais oferecem ao trabalhador, a oportunidade de estudo. Como analisado por Bardagi e Hutz (2005), a evasão pode ser uma resposta à falta de um ambiente receptivo, na universidade, quanto aos problemas que surgem no percurso da formação. Dito isso, problemas financeiros, por exemplo, não são responsabilidade da instituição de ensino, fazendo com que o aluno tenha que escolher entre ser trabalhador ou ser estudante, demonstrando que tal aspecto do projeto apresenta uma usabilidade considerável para a sociedade cuiabana em questão.

## **2.2 SUSTENTÁBILIDADE E A GASTRONÔMIA**

### **2.2.1 CONCEITO DA SUSTENTÁBILIDADE**

Visando maior contextualização acerca da temática “Complexo Gastronômico Sustentável”, cabe aqui ressaltar as definições de tais conceitos que formam um espaço tão diverso. De acordo com Dicionário Priberam da Língua Portuguesa (2008-2021), a palavra “complexo”

significa um conjunto de elementos diferentes que se relacionam entre si. Tal termo traz, então, a definição prévia do que o é regido por. Gastronomia, a partir da visão de Braune (2017), é muito mais que apenas culinária, é a expressão cultural e artística de um povo, a gastronomia absorve elementos das tradições culturais de todas as camadas sociais. Por último, a sustentabilidade diz respeito à capacidade de atender às necessidades dos indivíduos do presente sem, entretanto, comprometer as gerações futuras ao fazê-lo (ONU, 1987). Logo, a sustentabilidade entorno do consumo se daria de forma que os meios de produção hoje sejam resguardados sustentavelmente, de modo que a própria raça humana continue a evoluir em um viés conservado em termos de saúde.

## 2.2.2 DIMENSÕES DA SUSTENTABILIDADE

Ademais, aproximadamente no mesmo período em que o estudo alimentar é impulsionado, o médico e nutrólogo Pedro Escudero recomenda, na década de 30 que uma alimentação saudável seja tida como qualitativamente integrada, quantitativamente suficiente para o consumidor, harmoniosa em sua composição, com fins apropriados para o seu consumo e à quem se destina (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). A alimentação saudável-sustentável é caracterizada por um baixo impacto ambiental, considerando que, a partir de um menor impacto ao meio ambiente, o aspecto nutricional dos alimentos e a segurança que os acompanha

q se tornam, em consequência, mais saudáveis e seguros para o ser humano).

Por outro lado, como apontam Martinelli e Cavalli (2019, p. 4252), “em uma perspectiva ampliada, alimentos com um menor impacto ambiental não são necessariamente mais sustentáveis (em seu sentido amplo) do que outros, se esses outros causarem prejuízos à sociedade”. Logo, além dos tipos de alimentos, que englobam fatores como zero lactose, zero glúten, ingredientes orgânicos e dentre outros, é necessário que se investigue a fonte de produção de tais alimentos, considerando que, a partir de um menor impacto ao meio ambiente, o aspecto nutricional dos alimentos e a segurança que os acompanha se tornam, em consequência, mais saudáveis e seguros para o ser humano.



**FIGURA 1 : DIMENSÕES DA SUSTENTABILIDADE**  
Fonte: GOOGLE ( 2016 )

Ao falar acerca da dimensão ambiental da sustentabilidade, é invariável que se discorra acerca de um dos maiores desafios para tal aspecto, a estrutura fundiária brasileira. Como apontam Martinelli e Cavalli (2019), largas áreas do Brasil são destinadas, principalmente, para a criação bovina e a monocultura de soja, milho e algodão. Dito isso, ainda de acordo com os autores supracitados, cabe mencionar aqui que a criação animal está amplamente associada com impacto ambiental, contribuindo para alterações climáticas, degradação do solo, emissão de gases, perda da biodiversidade e contaminação da água.

No que condiz à dimensão social da sustentabilidade, convém aqui citar uma informação que se fará importante a seguir, “O Brasil ocupa a primeira posição do uso de agrotóxicos em todo o mundo desde 2008, influenciado pela produção de soja” (MARTINELLI; CAVALLI, 2019, p. 4255). Tal informação se faz relevante devido ao fato de que, para a nutrição, um dos incentivos utilizados para embasar o consumo orgânico é a superioridade da qualidade nutricional quando comparada aos alimentos convencionais presentes no cotidiano (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). O aspecto orgânico traz em si, então, uma condição destacadamente benéfica para o âmbito social, visto que, o aspecto social trazido pela sustentabilidade implica, direta ou indiretamente, a organicidade de produção do alimento.

Além disso, ainda de acordo com os autores citados acima, o sistema de produção orgânico traz consigo benefícios ao próprio ambiente, trazendo a manutenção de maior matéria orgânica no solo, perda de nutrientes reduzida, menor número de energia e biodiversidade elevada. À fim de maiores conclusões, a dimensão econômica é visibilizada no contexto orgânico e saudável de produção, considerando que uma das melhores maneiras de se atingir esse objetivo, no que condiz à realidade brasileira, é através da produção agrícola-familiar, vista como uma forma de viabilidade intensificada quanto ao quesito sustentável. Como apontam Martinelli e Cavalli.

Mais de 12 milhões de pessoas estão vinculadas à agricultura familiar e são responsáveis pela produção da maioria dos alimentos básicos como arroz, feijão, mandioca, batata e vários tipos de legumes, verduras e frutas. O consumo desses alimentos tem como consequência natural o estímulo da agricultura familiar e da economia local (2019, p. 4255).

Inclusive, a comercialização de tais alimentos pode ser observada em vendas diretas na propriedade, entregas de cestas a domicílio, lojas especializadas para esse tipo de consumo (saudável-sustentável), cooperativas e restaurantes que adquirem seus alimentos direto do produtor (MARTINELLI; CAVALLI, 2019). Dito isso, é possível visualizar alguns dos aspectos abordados nas diversas dimensões da sustentabilidade, dimensões estas carregadas por benefícios alternativos para o indivíduo societário.

### 2.2.3 GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS

O gerenciamento de resíduos é considerado um dos aspectos principais no controle e manutenção de um estabelecimento gastronômico. Nesse sentido, há em território brasileiro a Procomposto, empresa privada que destina suas atividades ao transporte do resíduo, a pesagem do material e a entrega do relatório de balanço; disponibilização online de informações relacionadas ao resíduo, como quantidade coletada e destinação; orientações aos colaboradores sobre a forma correta de separação e armazenamento; e a transformação do resíduo em adubo para que seja realizada a compostagem (VASCONCELLOS; VOGEL; MARINHO, 2017). Cabe-se ressaltar que a prática de compostagem é necessitada de orientações, devido ao fato de que o processo envolve preocupações a serem atendidas, como cuidados de acondicionamento, transporte por causa do peso, da umidade e da perecibilidade do material (VASCONCELLOS; VOGEL; MARINHO, 2017). Entretanto, esse processo não é homogêneo, cada situação exige-se uma análise que se encaixe ao caso a ser tratado. Ademais, a compostagem tem seu uso inserido também para intensificar a viabilidade nutricional dos solos para plantio, visto que os restos de comida podem ser uma forma de aumentar a fertilidade do solo.

## 2.3 ALIMENTAÇÃO E GASTRONÔMIA

Historicamente, o paladar do indivíduo é moldado de acordo com a cultura e sociedade em que se vive, considerando também que, a partir do momento em que não há contato com a sociedade externa ao seio regional familiar, os alimentos que serão mais apreciados são aqueles que o sujeito cresceu em sua localidade natal, seu berço, onde cresceu e se desenvolveu (MOURA, 2005). De acordo com Moura (2005), a gastronomia é consolidada como uma arte durante a história do homem. Essa habilidade artística e versátil que o alimento adquiriu evolutivamente trouxe consigo maior afeição do indivíduo para com a comida, seja no processo de preparo ou de consumo.

O laço que o indivíduo carrega com seus costumes maternos é, mesmo que despercebidamente, muito grande. Acesso aos pratos da infância ou apenas a possibilidade de se alimentar bem ser perder o gosto pela alimentação são impulsionadores para uma melhor relação com a comida. Atualmente, ao passo que o mundo tende a expandir com demasiada agilidade, assim como a necessidade de rapidez para o consumo em menor tempo, o “alimento moderno” toma força. Abarcando um pouco do que significa uma “alimentação moderna”, Coelho e Bógus (2016) trazem a seguinte caracterização, apontando que há um desenraizamento geográfico .

## 2.4 BENEFÍCIOS SOCIAIS

Além dos fatores orgânicos oferecidos pelo complexo gastronômico sustentável, temática da disposta proposta, o contato com o processo de produção dos alimentos traz consigo dinamismo para a absorção de conhecimento, para saber onde o alimento começa antes de receber seu destino final, no caso do local em pauta, os restaurantes do complexo e a venda dos produtos oferecidos. Agregado a tais informações, o contato do ser humano com o verde traz em si uma relação de respeito com a comida, além da reminiscência de quando o indivíduo entra em contato com o lado natural do processo de produção, seja em relação ao produzir em si ou apenas o despertar de memórias afetivas, resultando numa melhoria na qualidade de vida.

Um dos benefícios do contato com as hortas do complexo, por exemplo, é evitar a despersonalização cultural do alimento, impedindo que se tornem “alimentos modernos”, sem ligação cultural, história e um caminho a ser percorrido. Em um estudo realizado por Coelho e Bógus (2016), os relatos feitos sobre o contato com a terra na produção de alimentos trouxeram a rememoração da infância, expressada na relação de cuidado com a terra e seus alimentos. Além disso, o complexo gastronômico sustentável em questão, carrega em si um fator social demasiadamente importante, o desenvolvimento laboral e intelectual da pessoa de baixa renda no local, a partir da venda de suas produções no complexo e a sua inclusão em cursos de gastronomia.

Quanto a maiores especificações, a vigilância sanitária define a necessidade de haver uma área designada para cachorros/pets em locais de comércio alimentício. Essa demanda é feita devido ao fato de que animais não possuem entrada permitida em espaços onde produtos alimentícios são confeccionados, preparados e vendidos. Como corrobora a Lei nº15/2018 “É permitida a permanência de animais de companhia em espaços fechados, mediante autorização da entidade exploradora do estabelecimento expressa através de dístico visível afixado à entrada do estabelecimento, sendo sempre permitida a permanência de cães de assistência, desde que cumpridas as obrigações legais por parte dos portadores destes animais (LEI N 15/2018). Deste modo será disposto no complexo um espaço totalmente pet friendly, onde todos poderão interagir, socializar em um momento de entretenimento e lazer entre família e amigos, conseqüentemente melhorando a qualidade de vida dos seus frequentadores.

De acordo com Minayo et al. (2000) a qualidade de vida é uma noção que parte das ideias concebidas pelo ser humano. Tal noção tem sido relacionada ao grau de satisfação em diversos aspectos da vida do indivíduo, como no âmbito familiar, amoroso, social e ambiental.

Logo, os indivíduos procuram retirar do seu espaço cultural todos os elementos considerados por ele como padrões de conforto e bem-estar. Ao discorrer acerca dos apontamentos feitos por Minayo, é possível observar que o lazer surge na vida cotidiana como uma forma de lidar com os excessos e faltas da vida, como o estresse advindo do meio laboral, a autora citada anteriormente, justifica essa atitude humana a partir da reflexão de que no tempo disponível, livre das obrigações, o ser humano pode descobrir-se enquanto pessoa singular e de vontades próprias

## 2.5 BENEFÍCIOS AMBIENTAIS

A produção de alimentos esteve, por muito tempo, relacionada apenas ao âmbito rural. Entretanto, conforme a modernização toma conta dos meios sociais, tal produção foi transposta para outros ambientes, como as hortas e quintais de casa. Os quintais, por exemplo, são capazes de promover muito mais que um espaço natural de conforto e ambientação do local, mas podem gerar renda e manter tradições e ritos com os recursos naturais (LOBATO et al., 2017). Considerando que os quintais refletem as pessoas responsáveis por eles (BORTOLUZZI; MOREIRA; VIEIRA, 2021), pensar em hortas de produção em locais de alimentação na linha de raciocínio apresentada por Bortoluzzi, Moreira e Vieira, como o centro gastronômico em pauta, é visualizar o que o local pretende externar e a horta daquele ambiente é capaz de refletir o foco do local

além de manter o vínculo com o meio natural e o tipo de alimentação explorado. Os quintais representaram a pedra angular da produção de alimentos que sustentaram as famílias das comunidades Ribeirinhas do Rio Cuiabá por muitos anos (BORTOLUZZI; MOREIRA; VIEIRA, 2021). Discorrer sobre o uso de hortas requer, invariavelmente, retomar onde elas tiveram seu início: nos quintais de casa.

A proposta deste complexo gastronômico sustentável tem como preocupação e cuidado com a questão ambiental, sendo que benefícios sustentáveis e ambientais também serão proporcionados, por meio da vermicompostagem. a compostagem de resíduos orgânicos por meio de minhocas, traz autossuficiência ao complexo com a transformação de compostos em adubos, que podem ser utilizados na manutenção de jardins e vasos de plantas. A compostagem é um processo que proporciona a reciclagem da decomposição do material biológico, como frutas e verduras. O resultado obtido pela composição desses materiais biológicos é uma terra nutritiva que pode ser utilizada como forma de adubo na horta existente no complexo.





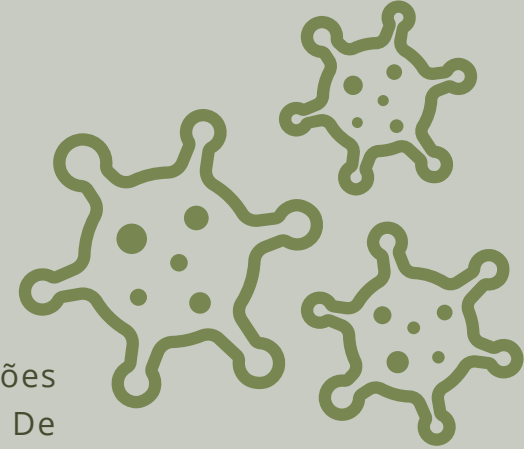


## 3.0 CONDICIONANTES LEGAIS E INSTITUCIONAIS

### 3.1 ÂMBITO INTERNACIONAL

#### 3.1.1 OMS – ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE

A organização em questão é responsável pelas determinações dos padrões internacionais em relação a saúde e, conseqüentemente, a alimentação. De acordo com o Guia de Estudos realizado pela Simulazione delle nazioni unite (SNU, 2018), a OMS é um órgão que tem como principal meta a promoção do bem-estar, seja ele físico, mental ou social, buscando uma perspectiva saudável para o futuro do mundo. Logo, o foco de bem-estar e de saúde fazem-se de grande necessidade e valia para a temática, tendo a OMS uma participação invariável no tema aqui presente.



## 3.1.2 OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL (ODS) – ONU

O Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) trata-se de uma agenda de sustentabilidade desenvolvida para ser alcançada até o ano de 2030 pelo Mundo. O ODS é um projeto realizado pelas Nações Unidas do Brasil, tal agenda cerca-se por 17 objetivos em prol de um mundo e sociedade saudáveis-sustentáveis, mesmo que seja um processo em desenvolvimento da ONU Brasil, tais metas que foram traçadas integradas aos 17 objetivos constituem-se como um desafio mundial, a superação desses desafios é um trabalho global, sendo que, de acordo com a ONU Brasil (2015), os objetivos e metas delineados pelo ODS são estímulos para um plano de ação que se alastrará pelos próximos 15 anos em todo o planeta. Após a reunião mundial com cerca de aproximadamente 193 países, no ano de 2015, as metas instituídas pelo ODS, constituindo a Agenda 2030, passaram a ser trabalhadas (CNM, entre 2015 e 2022).

Ao mencionar a Agenda 2030, é de suma importância discorrer com maior profundidade sobre tal movimento mundial que visa gerar mudança. Essa Agenda está pautada no chamado “Os 5 P’s”: Pessoas, ou seja, erradicar a pobreza e a fome, garantindo dignidade e igualdade;

Prosperidade, garantir vida próspera harmonizada com a natureza; Paz, esta condiz com a busca por uma sociedade pacífica, justa e inclusiva; Parcerias, referente à ideia de se manter uma parceria global sólida; E planeta, neste “P” entra o cenário sustentável, buscando proteger os recursos naturais e as condições climáticas do planeta (CNM, entre 2015 e 2022). Logo, ao vislumbrar algumas das faces exploradas pela Agenda 2030, percebe-se a relação quase obrigatória desta com o projeto aqui presente, devido ao fato de que a sustentabilidade e a prosperidade fazem parte do cenário projetual proposto, aliás, podem ser entendidos como pilares da temática



## 3.2 ÂMBITO NACIONAL

### 3.2.1 RDC 216

De modo breve, a resolução RDC 216, criada em 2004, visa estabelecer boas práticas para serviços relacionados a alimentação, em que tais práticas são tidas como hábitos higiênicos que devem ser seguidos pelos indivíduos responsáveis por manipular o alimento, essa resolução objetiva evitar a ocorrência de doenças ocasionadas por produtos alimentícios comprometidos (ANVISA, 2004). Há na mencionada resolução alguns fatores que o local deve se atentar, como, por exemplo:

- necessidade de impermeabilidade do piso, além de ter aspectos antiderrapantes;
- pintura de paredes com tintas impermeáveis e que evitem a proliferação de fungos;
- instalação de portas e janelas em tons claros e com proteção contra insetos, como telas e protetores de rodapé;
- lâmpadas com iluminação uniforme e envoltas em uma proteção para que não alterem a temperatura do ambiente.

Devido ao fato de que a proposta dessa pesquisa é um projeto que envolve o fator alimentício, preparo de alimentos, cozinhas e cursos gastronômicos, a RDC 216 será a responsável por auxiliar no controle higiênico e sanitário do empreendimento.

Assim como discorrer acerca da forma com que o projeto será realizado, de modo que haja uma melhor manutenção e garantia do cumprimento das normas de vigilância sanitária, por exemplo. Como é indicado pela Anvisa (2004), a iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização acessível e clara do local, de maneira que as atividades sejam realizadas sem que se comprometa a higiene e as características sensoriais dos alimentos. Ainda sobre a iluminação, as luminárias localizadas sobre a área de preparo dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão/situações inflamatórias e quedas acidentais (ANVISA, 2004). Ademais, a ventilação deve garantir que o ar seja renovado constantemente e a manutenção do ambiente se mantenha livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas de suspensão, condensação de vapores e outros aspectos considerados anti-higiênicos que comprometam a qualidade sanitária do local e, logo, do alimento (ANVISA, 2004). Dessa forma, notadamente, o fluxo de ar não deve incidir de maneira direta sobre os alimentos. Assim, a resolução RDC 206 se faz de suma importância no que condiz a qualidade e manutenção saudável do projeto, considerando, novamente, que manusear alimentos e oferecê-los a população é, invariavelmente, envolver-se com a saúde da mesma e esta merece cuidado redobrado.

## 3.2.2 NORMA 9050

A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 2015) aponta a Norma Brasileira 9050 como uma normativa de critérios e parâmetros acessíveis a serem aplicados por uma quantidade extensiva de indivíduos, não fazendo discriminação quanto a capacidades perceptivas, físicas ou de mobilidade. Tais critérios e parâmetros estabelecem a acessibilidade quanto aos ambientes construídos, delimitando valores quanto às medidas espaciais do espaço, para que pessoas das mais diversas naturezas possam usufruir do local (ABNT, 2015). A ABNT trouxe algo de extrema valia ao decidir constituir tais critérios como norma, trazendo visibilidade e possibilidade de indivíduos usufruírem dos seus direitos como seres humanos.

A proposta em desenvolvimento visa atender a legislação da Norma Brasileira 9050, sendo esta primordial para a humanização e aprovação do projeto, uma vez que o intuito se volta para o atendimento de todos os públicos possíveis em suas mais variadas subjetividades de ser e, para isso, os cumprimentos dos pré-requisitos e normas projetuais se fazem necessárias, como por exemplo as larguras de circulação, rampas de acesso e dimensão de banheiros para deficientes. Ademais, faz-se um link aqui com um dos fatores explorados pela Agenda 2030 denominados como o P representativo da Paz, em que uma das metas para o mundo e a humanidade presente nele é a busca por sociedades pacíficas, justas e inclusivas (CNM, entre 2015 e 2022).



### 3.2.3 9077 – SAÍDA DE EMERGÊNCIA DE EDIFÍCIOS

As saídas de emergência carregam o viés de segurança para o público do local, elas agem como rotas de fuga para que, em caso de incêndio, as pessoas tenham por onde sair do edifício com os menores comprometimentos possíveis, assim como servem de acesso ao corpo de bombeiros, que tem nas saídas de emergência uma passagem livre e ágil para o encontro com o fogo (ABNT, 1993). A Norma Brasileira – NBR 9077 conta com características específicas quanto aos critérios a serem seguidos para que as edificações estejam nas normas vigentes de construção, a Tabela 01 é capaz de exemplificar brevemente algumas das regras que compõem as saídas de emergência:

Ocupação		População <sup>(A)</sup>	Capacidade da U. de passagem		
Grupo	Divisão		Acessos e descargas	Escadas <sup>(B)</sup> e rampas	Portas
A	A-1, A-2	Duas pessoas por dormitório <sup>(C)</sup>	60	45	100
	A-3	Duas pessoas por dormitório e uma pessoa por 4 m <sup>2</sup> de área de alojamento <sup>(D)</sup>			
B	-	Uma pessoa por 15,00 m <sup>2</sup> de área <sup>(E) (G)</sup>	100	60	100
C	-	Uma pessoa por 3,00 m <sup>2</sup> de área <sup>(E) (H)</sup>			
D	-	Uma pessoa por 7,00 m <sup>2</sup> de área			
E	E-1 a E-4	Uma pessoa por 1,50 m <sup>2</sup> de área <sup>(F)</sup>	30	22	30
	E-5, E-6	Uma pessoa por 1,50 m <sup>2</sup> de área <sup>(F)</sup>			
F	F-1	Uma pessoa por 3,00 m <sup>2</sup> de área	100	75	100
	F-2, F-5, F-8	Uma pessoa por m <sup>2</sup> de área <sup>(I) (G)</sup>			
	F-3, F-6, F-7	Duas pessoas por m <sup>2</sup> de área <sup>(G)</sup> (1,0,5 m <sup>2</sup> )			
	F-4	† <sup>(I)</sup>			

**TABELA 1: SAÍDA DE EMERGÊNCIA**

Fonte: Associação Brasileira de Normas Técnicas (1993).

Conclusivamente, faz-se imprescindível a adoção da Norma Brasileira – NBR 9077 para a elaboração da proposta de um Centro Gastronômico a par com todas as possíveis e necessárias legislações no que diz respeito ao seu entorno e construção, considerando que o projeto em questão tem como objetivo atender um público extenso, tendo um alto fluxo de pessoas, incluindo-se aqui visitantes e trabalhadores do local. Para isso, no que condiz às saídas de emergência, é preciso que tais espaços de retirada sejam quantificados, de forma que a metragem quadrada da edificação seja minuciosamente calculada, prezando pelo bem-estar, saúde e vida daqueles que se façam presentes no local.



## 3.2.4 ANVISA - COZINHA INDUSTRIAL

Para maiores esclarecimentos, a vigilância sanitária condiz com “...um conjunto de ações que visam eliminar, diminuir ou prevenir os riscos à saúde decorrentes do meio ambiente, da produção, da circulação de bens e da prestação de serviços” (ANVISA, 2007, p. 07). Ademais, a instituição responsável por esse processo, em prol da saúde coletiva, é a chamada Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, um órgão vinculado ao Ministério da Saúde e respaldados pelo Sistema Único de Saúde – SUS. Logo, a Anvisa se marca como segmento essencial de um Complexo Gastronômico, pois tal agência é quem auxiliará e orientará o aspecto mantenedor do ambiente de forma higiênica da cozinha, como no caso da cozinha industrial. Além disso, é fiscalizado desde os uniformes a serem utilizados pelos profissionais circulantes do local, a temperatura do óleo, o modo como é feito o descongelamento dos alimentos até a maneira com que os equipamentos presentes são instalados e onde são instalados (ANVISA, 2007).



## 3.3 ÂMBITO MUNICIPAL

### 3.3.1 PLANO DIRETOR DE CUIABA

De acordo com a Prefeitura de Cuiabá (2007), a Lei nº 150/2007 condiz com o estabelecimento de um instituto responsável pelo planejamento e desenvolvimento urbano, de forma que seja integrado ao município de planejamento e desenvolvimento de Cuiabá.

### 3.3.2 LEI DE ZONEAMENTO DE USO OCUPAÇÃO DE SOLO URBANO DO MUNICIPIO DE CUIABÁ

De acordo com a Lei Complementar N° 389/2015, disposta pela Câmara Municipal de Cuiabá, perímetros cuiabanos que não sejam considerados urbanizados não possuem permissão de receber instalação de atividades caracteristicamente urbanas, com exceção de casos como atividades turísticas, religiosas, de saúde e outros presentes na Lei. Ademais, esta Lei visa manter o desenvolvimento pleno das funções sociais da cidade de Cuiabá, a fim de garantir o conforto e experiência urbano-ambiental aos seus moradores, sem que aspectos urbanos sejam afetados no processo. Tal Lei assegura uma preliminar essencial ao se realizar um projeto arquitetônico, visto que ela visa a junção da preservação local com o proveito social dos sujeitos inseridos naquele contexto.



**FIGURA 2 : MAPA CUIABÁ**  
*Fonte: Prefeitura de Cuiabá*

A Lei aqui inscrita estabelece normas de utilização do solo e sua ocupação e, para que seja fornecido conhecimento das normas da região que receberá o projeto, é preciso saber em qual zona está localizado o empreendimento. No caso da cidade de Cuiabá, esta é dividida em diversas zonas, como é representado acima (Figura 02) e, cada uma das zonas, possuem normas vigentes referentes ao Coeficiente de Ocupação (CO), Cobertura Vegetal Paisagística (CVP), Cobertura Vegetal Arbórea (CVA), Coeficiente de Permeabilidade (CP), Potencial Construtivo (PC), Limite de Adensamento (LA) e Potencial Construtivo Excedente (PCE). Sendo que tais zonas fazem parte do exposto pela Lei Complementar N° 389/2015.







## 4.0 REFERÊNCIAS PROJETUAIS

### 4.1 PROJETOS E/OU ESTUDO DE CASOS NACIONAIS

#### 4.1.1 REQUALIFICAÇÃO DO MERCADO MUNICIPAL DE PONTA GROSSA

##### *Ficha técnica*

- Nome do projeto: Mercado Municipal de Ponta Grossa
- Arquitetos: Austral Studio Escritório
- Ano: 2021
- Local: Ponta Grossa – Paraná

O projeto de requalificação do mercado municipal de Ponta Grossa, no Paraná, estava, até então, repleto de entulhos e tapumes, perdendo seu lugar de referência comercial na cidade. A requalificação busca, no sentido mais breve da palavra, reconstituir a qualidade de vida oferecida por ambientes que se encontram degradados. Dito isso, a requalificação do mercado teve como critério a análise valorativa dos eixos conectivos da cidade, o aproveitamento topográfico, a setorização dos serviços, a fim de que o projeto pudesse ser pensado como um edifício sustentável, desde a escolha dos materiais à utilização de mecanismos econômicos de energia e água.

A fachada desse empreendimento, representada pela figura 01, é algo sólido e estilisticamente industrial, trazendo elementos que conseguem fazer com que o espaço seja aproveitado da melhor forma possível, deixando claro que mesmo sendo um mercado municipal este não deixa de ter sua importância e um marco na arquitetura da cidade, se tornando um ponto de referência e atrativo para o turismo



**FIGURA 3 : FACHADA MERCADO MUNICIPAL**

Fonte: ARCHDAILY ( 2022 )

Os arredores da edificação, apresentados na figura 02, foram dispostos de forma haja uma área de encontro aberta ao público, considerada como um ponto verde, arborizado, de ampla extensão e a céu aberto, trazendo benefícios para a cidade enquanto espaço de proveito social e para o mercado municipal em si, responsável pela economia-alvo do local, em que esta é incrementada pelos aspectos arquitetônicos disponíveis, como as áreas verdes. Tais fatores agregam valor ao urbanismo regional, o paisagismo tornou-se uma ferramenta para além do embelezamento local, mas uma questão de bem-estar social e também de qualidade de vida.



**FIGURA 4 : ENTORNO MERCADO MUNICIPAL**

Fonte: ARCHDAILY ( 2022 )

O arquiteto responsável pelo projeto em questão, Henrique Wosiack Zulian, analisou uma forma de desenvolver algo que fosse construtivamente pensado no bioclima da cidade, como é disposto na figura 03, a fim de fazer uso da orientação solar e dos ventos predominantes em prol do controle de radiação em seus frequentadores e no ambiente em si



**FIGURA 5: ESQUEMA DA BIOCLIMATIZAÇÃO**

Fonte: ARCHDAILY ( 2022 )

Além disso, a utilização de materiais sustentáveis e o aproveitamento da água da chuva, assim como da incidência solar para melhorar a economia e a utilização de tais materiais, agregam o aspecto sustentável à edificação projetada por Zulian.

## 4.1.2 COMPLEXO FABBRICA

### Ficha técnica

- Nome do projeto: Fabbrica
- Arquitetos: GD Studio Arquitetura
- Ano: 2017
- Local: Caxias do Sul – Rio Grande do Sul
- Área Construída: 2.390 m<sup>2</sup>

Um complexo gastronômico e cultural foi disposto em uma vinícola desativada, na cidade de Caxias do Sul, no Rio Grande do Sul. O prédio sofreu uma solicitação de tombamento em 2002, mas em 2004 o processo foi arquivado pelo órgão responsável. A revitalização do espaço teve como partido a preservação do edifício por conta das relações materiais e imateriais, evitando a ruptura entre passado e presente, por ser um bem material da cidade, pela sua beleza e história



**FIGURA 6 : PERSPECTIVA FABBRICA**

Fonte: ARCHDAILY ( 2018 )

Cabe trazer uma curiosidade acerca dessa edificação, a mesma foi utilizada para eventos diversos, como o lançamento da coleção trazida pela Saccaro há três anos, uma marca brasileira referenciada por móveis soltos. É possível observar o projeto como um marco arquitetônico para a área.



**FIGURA 7 : INTERIOR DO COMPLEXO**

Fonte: ARCHDAILY ( 2018 )

O projeto procurou manter proximidade com a arquitetura original do espaço, a fim de manter a retomada histórica para com seus clientes. O material de maior destaque na produção arquitetônica do local é o uso de tijolos aparentes, que trazem a imersão do freguês em um contexto boêmio europeu, composto por telhas de barro originais e por telhados amadeirados. O aproveitamento da arquitetura já existente no local, com alvenaria em tijolos expostos, traz um diferencial rústico para o ambiente, de forma que, por mais que haja um aspecto “grosseiro” em seu design, o conforto e aconchego não são deixados de lado, remetendo à vinícola que estava ali presente.

## 4.1.3 EATALY

### Ficha técnica

- Nome do projeto: Eataly
- Arquitetos: Espaço Novo Arquitetura
- Ano: 2015
- Local: Sao Paulo - SP
- Área Construída: 9.300 m<sup>2</sup>

O espaço Eataly é um complexo gastronômico com foco na culinária italiana, composto por diversos ambientes, como restaurantes e mercearias para vendas de produtos da região explorada. Esse empreendimento possui 29 lojas ao redor do mundo, mas o Brasil é apresentado com apenas uma edificação, na cidade de São Paulo capital. O edifício conta com mais de 9.000 m<sup>2</sup>, com um salão central com pé direito triplo, 5 pavimentos, sendo 2 subsolos destinados para estacionamento. Além disso, a estrutura metálica remete aos antigos mercados italianos, também utilizada para diminuição do prazo de obra.



**FIGURA 8 : FACHADA EATALY**  
Fonte: ARCHDAILY ( 2019 )

**FIGURA 9 : INTERIOR EATALY**

Fonte: ARCHDAILY ( 2019 )



Para que o público tenha acessibilidade aos produtos oferecidos, os arquitetos responsáveis desenvolveram oito restaurantes, departamentos de mercado, uma praça, localizada no térreo, uma feira e uma escola de gastronomia, o espaço tem capacidade para até 768 pessoas e absorve com avidez o aspecto complexo da palavra, trazendo múltiplas opções para que os mais diversos públicos possam usufruir, ao menos uma vez, da proposta do espaço Eataly. “A ideia é que o cliente possa aprender sobre os produtos brasileiros e italianos, mas também consumir, experimentar e comprar para fazer em casa”, ressalta Torrano, um dos responsáveis pelo espaço ofertado.

A figura 08 possibilita a visualização da dimensão espacial do local, em que, observa-se nele um grande lapso central, integrando três pavimentos dispostos de modo que permitem a visualização dinâmica do ambiente.



**FIGURA 10 : INTERIOR EATALY**

*Fonte: ARCHDAILY ( 2022 )*

A arquitetura contemporânea e atemporal, com elementos estruturais aparentes e a utilização do vidro em diferentes localizações do ambiente, conseguem que seja feito um bom proveito da iluminação natural. O arquiteto-líder dos projetos Eataly é o profissional Carlos Piglione, sendo este um dos responsáveis por uma estrutura que se tornou uma marca de interatividade entre os complexos gastronômicos existentes, integrando todos os conceitos artísticos e gastronômicos que são inseridos no local. A integração do local foi bem dimensionada, de forma que haja intersecção entre as funções e conceitos.

## 4.2 PROJETOS E/OU ESTUDO DE CASOS INTERNACIONAIS

### 4.2.1 CENTRO GASTRONÔMICO E CULTURAL BELLAVISTA

#### *Ficha técnica*

- Nome do projeto: Centro Gastronômico e Cultural Bellavista
- Arquitetos: BMA- Bodas Miani Anger Arquitetos e Associados
- Ano: 2013
- Local: Santiago – Chile

O projeto ganhou o primeiro lugar do concurso para centros gastronômicos da cidade de Santiago, no Chile. O projeto em questão buscava por uma integração com harmoniosa conectividade entre o empreendimento e o bairro, trazendo a valorização e aumento de fluxo no local, que também recebe o museu Neruda nas proximidades, incrementando o valor simbólico e econômico da região.

Analisando a planta baixa do Complexo, pode-se perceber que no centro e no entorno dos blocos do edifício foram dispostas áreas de convivência, compostas por mesas e decorações paisagísticas, formando entre os restaurantes uma área concentrada de praça de alimentação que serve para todos aqueles que irão consumir, independente de qual restaurante for o escolhido, ficando a escolha à critério individual. Essa disposição deixa todos os pontos com facilidade de acesso, abarcando várias opções de entrada e fluxo, como é demonstrado na linha rosa e amarela da figura 09.



**FIGURA 11 : DIAGRAMA DE CIRCULAÇÃO**

Fonte: ARCHDAILY ( 2013 )



**FIGURA 12 : DIMENSÃO ESPACIAL**

Fonte: ARCHDAILY ( 2013 )

Para o melhor aproveitamento da topografia desigual, foram projetados escadas e bancos, estes que foram utilizados primordialmente para “reparar” um grande desnível, acabou se tornando um ótimo recurso utilitário para seus visitantes e clientes, tornando o ambiente descontraído e integrado, além de fazer com que o custo de obra diminua e que a diferença vire algo a favor do projeto. A estruturação do edifício é prevista para seguir a arquitetura do uso de concreto armado tradicional e, se o aspecto de velocidade em relação a construção for um fator a ser considerado, pode-se refletir sobre o uso de materiais metálicos para as vigas e pilares do local.

## 4.2.2 CENTRO GASTRONÔMICO SUBTERRÂNEO TERMINUS

### *Ficha técnica*

- Nome do projeto: Centro Gastronômico Terminus
- Arquitetos: Same Escritório
- Ano: 2019
- Local: Paris – França
- Area Construída: 540 m<sup>2</sup>

Um centro gastronômico localizado em uma antiga e desativada estação do metrô, na cidade de Paris, na França, nomeado de Centro Gastronômico Subterrâneo Terminus, onde de um lado dos trilhos haverão restaurantes e do outro estará disposto um bar de coquetéis.

O centro terá sua ambientação reformulada por um projeto do escritório SAME em conjunto com a investidora Novaxia, além de fazer parte de um programa que visa a revitalização urbana do município parisiense, o programa “Reinventar Paris” terá como objetivo focal a ressignificação dos ambientes, transformando áreas inutilizadas em um espaço a ser aproveitado pelo público, seja ele nativo da França ou advindo de outras localidades. O centro em questão, além de se tratar de um momento interativo entre ambiente e alimento, traz ao freguês a possibilidade de submergir historicamente, devido ao fato de que tal estação de metrô está presente desde meados dos anos 20, enquanto sua reforma está para ser entregue no ano de 2022, quase um centenário depois.



**FIGURA 13 : INTERIOR TERMINUS**  
Fonte: ARCHDAILY ( 2019 )

Os arquitetos do projeto descreveram o projeto, no site do escritório SAME, como um espaço lúdico, elegante e educativo, que, em última instância, busca reapropriar o povo francês de um patrimônio arquitetônico, cultural e emblemático que fora deixado de lado pela sociedade. O Centro Terminus traz ao cliente a possibilidade de frequentar um espaço sofisticado, atemporal e, ao mesmo tempo, retrô e underground, devido aos trilhos que se mantêm no ambiente, composto por tons neutros, terrosos e puxados para o bege e pinceladas douradas.

### 4.2.3 ODISEO CENTRO GASTRONÔMICO E LAZER

#### *Ficha técnica*

- Nome do projeto: Odiseo Centro Gastronômico e de Lazer
- Arquitetos: Clavel Arquitectos
- Ano: 2020
- Local: Murcia - Espanha
- Area Construída: 15.494 m<sup>2</sup>

O Centro Gastronômico Odiseo, com mais de 15.000 m<sup>2</sup>, será um complexo recreativo, que intende se tornar destaque referencial para toda a região do sudeste espanhol. A construção do edifício engloba espaços como restaurantes, discotecas, sala de espetáculos, cassino e bar de esportes, além de dois níveis subterrâneos para estacionamento de veículos automotores.



**FIGURA 14 : PERSPECTIVA ODISEO**  
*Fonte: ARCHDAILY ( 2021 )*



**FIGURA 15 : INTERIORES ODISEO**

Fonte: ARCHDAILY ( 2021 )

O projeto, além de oferecer uma exposição de experiências, torna-se a experiência, por ser um ambiente altamente interativo e dinâmico para com o cliente. Além de ter uma arquitetura extremamente imponente e chamativa, o design interno acaba por competir com os aspectos arquitetônicos do local, focado no estilo contemporâneo e mediterrâneo, com a utilização de variáveis texturas que são conhecidamente estimulantes aos indivíduos, como madeiras, fibras naturais, veludos e iluminações que transmitem ao consumidor o dinamismo que se busca alcançar.



**FIGURA 16 : INTERIORES ODISEO**

Fonte: ARCHDAILY ( 2021 )







## 4.3 ANÁLISES DE REFERÊNCIAS

Os projetos arquitetônicos analisados serviram de base para a projeção de perspectivas acerca da pesquisa em questão, trazendo uma dimensão muito mais ampla do que se trata um complexo gastronômico, em que este, nos dias atuais, é muito mais uma experiência dinâmica e diversa do que apenas um momento reservado para uma boa alimentação. O enfoque da arquitetura externa foi a busca por algo sólido e imponente junto ao conceito industrial, e mesmo assim fazendo o bloco como sistema construtivo, além de tornar uma obra mais limpa e rápida, é algo que retoma a sustentabilidade desde a sua construção.

Para o melhor aproveitamento do complexo, tem-se aqui como objetivo fazer com que o projeto seja usufruído tanto pelos seus frequentadores quanto para os habitantes da cidade, dispondo no entorno da edificação áreas de convívios semi abertos, arborização e áreas de lazer como o pet park, parques infantis e parque molhado, resultando em algo agradável e convidativo para todos que passarem por ali. Atualmente, a tecnologia auxilia que se chegue em um panorama muito mais rico em relação a arquitetura, tem-se nos avanços tecnológicos do presente a capacidade de se manter em um aspecto visionário, utilizando as ferramentas corretas para que as experiências sensoriais oferecidas pelos complexos, como a utilização de vidraças para melhor aproveitamento da luz solar, espaços no seu interior remetendo a algo clean e moderno, tragam sofisticação não deixando de oferecer conforto, sendo eco-friendly e ainda assim conectado ao futuro com finesse, fazendo-se um edifício atemporal. Dito isso, os momentos vivenciados agora e que virão estão caminhando para uma perspectiva verde e elegante, os projetos mencionados brevemente fazem parte de uma vasta gama de discussões que podem surgir a partir de suas análises, trazendo uma espiada, ao menos, em relação ao que esperar do futuro arquitetônico.

## PROJETOS DE REFERÊNCIA

VÁRIAVEIS	MERCADO MUNICIPAL DE PONTA GROSSA	COMPLEXO FABBRICA	EATALY	CENTRO GASTRONÔMICO BELLAVISTA	COMPLEXO TERMINUS	ODISEO
SITUAÇÃO ATUAL	PROJETO	FINALIZADO	FINALIZADO	PROJETO	FINALIZAÇÃO	FINALIZAÇÃO
LOCALIZAÇÃO	PONTA GROSSA	CAIXIAS DO SUL	SÃO PAULO	CHILE	ITÁLIA	ESPANHA
METRAGEM	-	2.390 m <sup>2</sup>	9.300 m <sup>2</sup>	-	540 m <sup>2</sup>	15.495 m <sup>2</sup>
PARTIDO ARQUITETÔNICO	Formas retas e estilo industrial	arquitetura original, com o estilo rustico com alvenaria aparente de tijolinho	Arquitetura com um design moderno	Utilização de espaços verdes, vários tipos de volumetria	Moderno e Contemporâneo	Futurista, ousado e inovador
AMBIENTES PROJETADOS	Mercado Municipal	Complexo Gastronômico em uma antiga vinícola	Complexo Gastronômico	Espaços para convivência e alimentação turístico	Restaurantes e Bares em uma antiga estação de Metro	Centro Recreativo com piscinas restaurantes e bares
CONDICIONANTES AMBIENTAIS	Algo pensado no bioclima da cidade, para melhor utilização da luz solar, aproveitamento da água da chuva	Espaço amplo, sem alterar a arquitetura antiga.	Espaços internos integrados mesmo setorizados, utilização de vidraça na fachada	Aproveitamento da topografia, utilização de melhor aproveitamento do entorno.	Reutilização de uma estação de metro, subterrânea	O edifício foi concebido de forma a criar um microclima protegido do clima hostil do sul da Espanha.











## 5.1.2 USO E OCUPAÇÃO DO SOLO

A Lei de Uso e Ocupação do Solo é uma legislação municipal que é estabelecida de acordo com as regras e parâmetros para o uso do solo, dita pela prefeitura responsável. O terreno está localizado na Zona de Expansão Urbana, sendo que:

**Art. 14 A Zona de Expansão Urbana é a zona com áreas não parceladas para fins urbanos, no interior da Macrozona Urbana e destinada à ampliação da ocupação urbana.**

**Art. 15 O licenciamento de atividades ou empreendimentos, quando se tratar de parcelamento, na ZEX deverá seguir as mesmas exigências de uso do solo, estabelecidas para a ZUM (NR).**

**Art. 16 As áreas de loteamentos, desmembramentos e condomínios urbanísticos aprovados na Zona de Expansão Urbana após a publicação desta lei passarão a integrar a Zona Urbana de Uso Múltiplo, quando o projeto de parcelamento do solo estiver devidamente registrado em Cartório de Imóveis (Prefeitura de Cuiabá).**

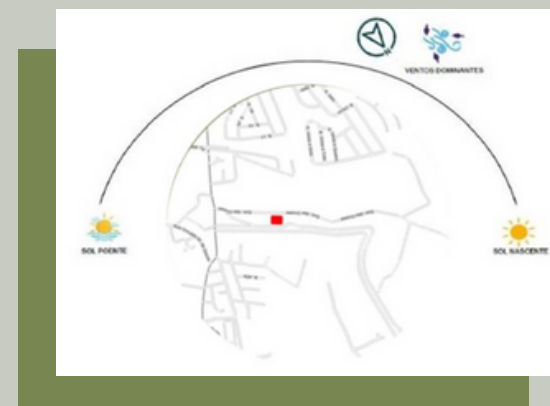
QUADRO DE INDICES URBANISTICOS

Zonas	Coefficiente de Ocupação (CO)	Cobertura vegetal paisagística (CVP)	Cobertura Vegetal Arbórea	Coefficiente de permeabilidade	Potencial Construtivo (PC)	Limite de Adensamento (LA)	Potencial Construtivo Excedente	Gabari-to de Altura
ZEX	0,15	[1]	0,85	0,85	0,15	0,15	0,00	-

**TABELA 3 : Quadro de Índices Urbanísticos**  
Fonte: Prefeitura de Cuiabá

## 5.1.3 INSOLAÇÃO, CLIMA E VEGETAÇÃO

Segundo Valentini et al. (2014), a Cidade de Cuiabá tem como clima o tropical continental, mas sofre algumas variantes típicas do lugar, sendo dividido por 2 períodos, a fase seca, com duração de 4 meses entre junho e setembro, e a fase chuvosa, com duração de 8 meses entre setembro até maio. Na fase chuvosa, principalmente no verão, é mais elevada a temperatura, porém a pressão atmosférica se mantém alta, permitindo suportar as temperaturas elevadas e por conta da chuva a umidade do ar é superior a 60%. Assim, durante a época das chuvas, o clima é tropical continental úmido.



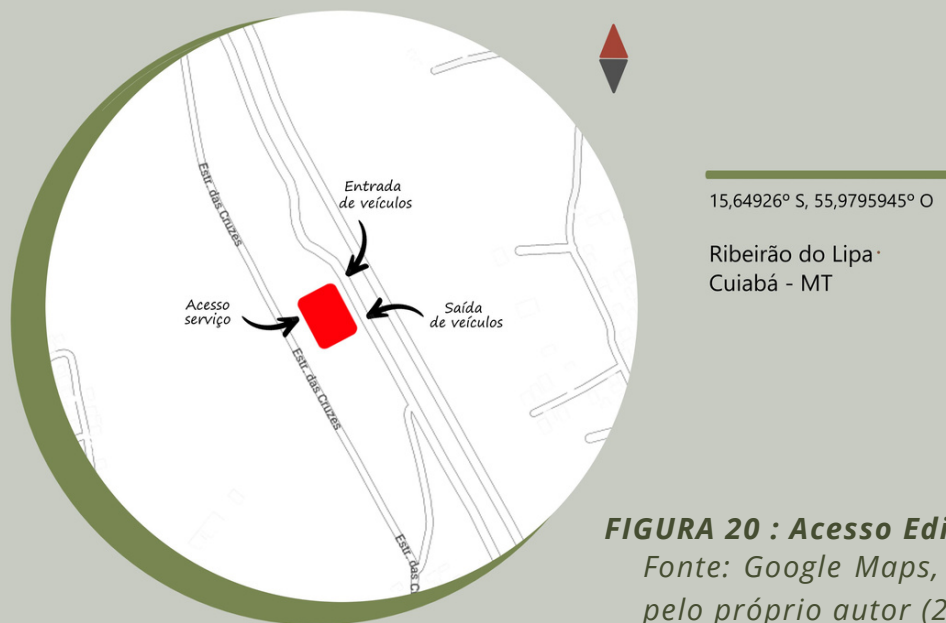
**FIGURA 19 : Posição Solar e Ventos Dominantes**

Fonte: Google Maps, adaptado pelo próprio autor (2022)

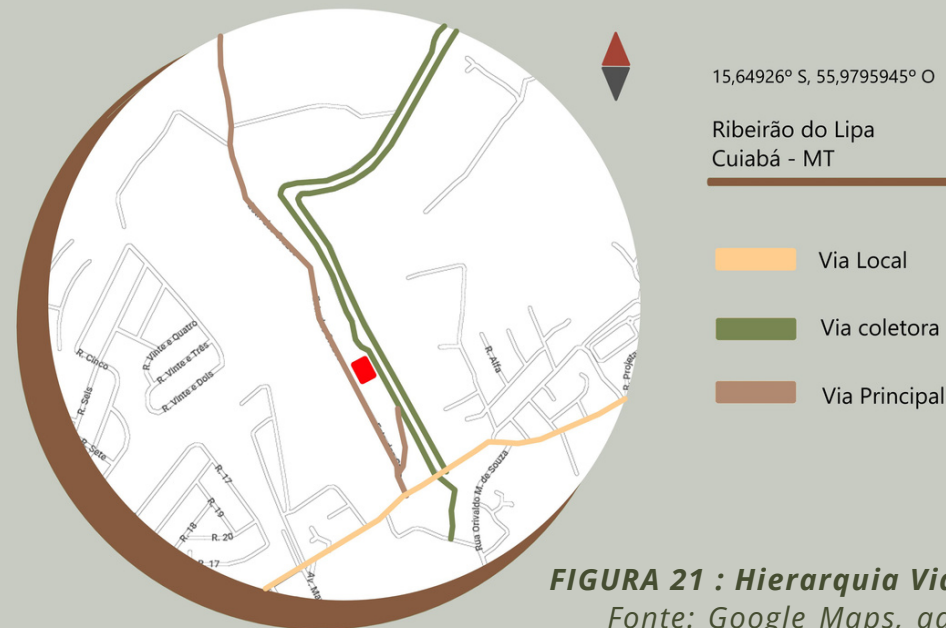
O terreno é cercado por vegetação arbórea, assim, amenizando a sensação térmica. Seu entorno conta ainda com uma área de preservação permanente, além de ficar no limite urbano, dessa forma, melhorando a sensação térmica do local. Os ventos dominantes localizados a noroeste atuam precisamente no período do verão, enquanto no inverno essa direção sofre variação para o sudoeste.

## 5.2 ASPECTOS FUNCIONAIS

Como aspectos funcionais, dando início a análise do terreno, temos o acesso principal pela Av. Florais e o acesso de serviço pela via local Est. Das Cruzes, que fica na parte posterior do terreno. Por estar localizado numa via nova, planejada, ao lado direito do terreno tem disposto um estacionamento público, destinado aqueles que forem realizar atividades no entorno, como por exemplo ir parquinhos, áreas de convivência e equipamentos para exercício. No canteiro central da rua temos ciclovia e faixa para caminhada, essa disposição é algo novo que está sendo executado aos poucos pela cidade.



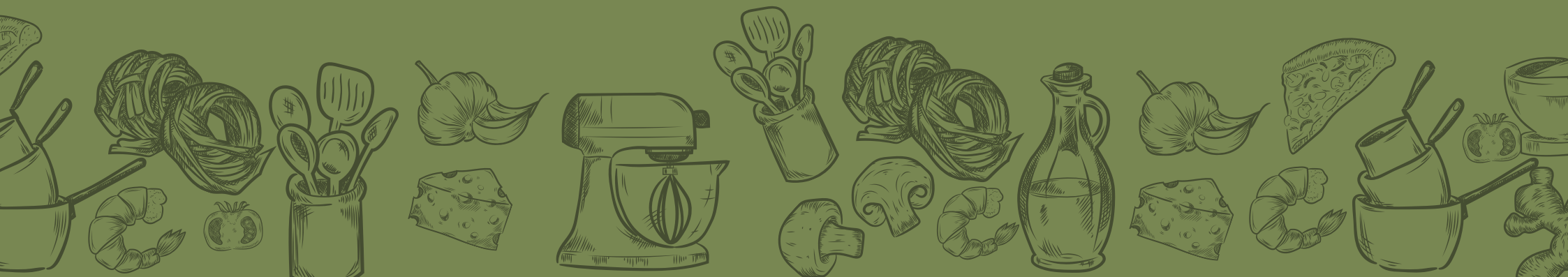
**FIGURA 20 : Acesso Edificação**  
Fonte: Google Maps, adaptado pelo próprio autor (2022) )



**FIGURA 21 : Hierarquia Viária**  
Fonte: Google Maps, adaptado pelo próprio autor (2022) )

O acesso de pedestres será feito pela escadaria que está locada ao centro do terreno e em sua volta ficarão os espelhos d'água, com o paisagismo em seu entorno. A Av. Florais, de acordo com a hierarquia viária da cidade, é denominada como coletora (figura 22), tendo duas faixas para cada sentido.







# 6. PROPOSTA PROJETUAL

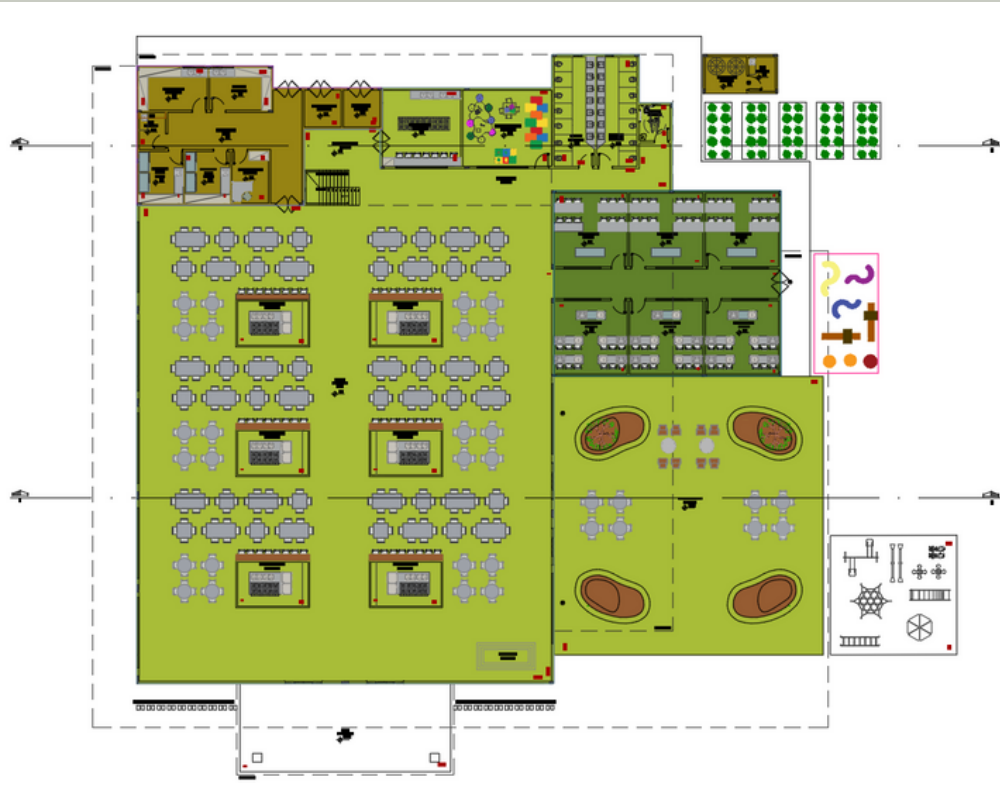
## 6.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades foi desenvolvido a partir da necessidade de cada setor, que abrange a área de restaurante, ensino e administrativo. O complexo surge com a ideia de fugir do padrão de apenas ser uma praça de alimentação, mas sim um espaço onde pode-se desfrutar da alta gastronomia, ter um espaço para convívio e, ainda, abranger a sustentabilidade de forma funcional e didática para aqueles que desconhecem dos seus benefícios. Com a necessidade de uma mão de obra qualificada, o setor de ensino do Complexo Gastronômico Sustentável foi projeto com a ideia de oferecer cursos profissionalizantes de baixo custo para todos aqueles que têm intenção de trabalhar na área da gastronomia, se tornando um local que oferece vários benefícios e interesse da sociedade.

Social	Administrativo	Serviço	Ensino
<ul style="list-style-type: none"><li>• Salão Principal 14 m<sup>2</sup></li><li>• Restaurante 1 14 m<sup>2</sup></li><li>• Restaurante 2 14 m<sup>2</sup></li><li>• Restaurante 3 14 m<sup>2</sup></li><li>• Restaurante 4 14 m<sup>2</sup></li><li>• Restaurante 5 14 m<sup>2</sup></li><li>• Restaurante 6 14 m<sup>2</sup></li><li>• Pet Park 35.10 m<sup>2</sup></li><li>• Espaço de Convivencia 345 m<sup>2</sup></li><li>• PlayGround 69.50 m<sup>2</sup></li><li>• Sorveteria 14 m<sup>2</sup></li><li>• Curso Extra 27.50 m<sup>2</sup></li><li>• Brinquedoteca 31.31 m<sup>2</sup></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração 13.25 m<sup>2</sup></li><li>• Coordenação 11.80 m<sup>2</sup></li><li>• RH 10.50m<sup>2</sup></li><li>• DML 4.50 m<sup>2</sup></li><li>• Gerencia 13.80 m<sup>2</sup></li><li>• Compras 13.15 m<sup>2</sup></li><li>• WC FEM 20.45 m<sup>2</sup></li><li>• WC MASC 20.45 m<sup>2</sup></li><li>• COPA 11 m<sup>2</sup></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Câmara Fria 13.25 m<sup>2</sup></li><li>• Despensa Seca 9 m<sup>2</sup></li><li>• Despensa Umida 9 m<sup>2</sup></li><li>• DML 4.50 m<sup>2</sup></li><li>• Lixo Organico 6.25 m<sup>2</sup></li><li>• Lixo 6.25 m<sup>2</sup></li><li>• Triagem 11.70 m<sup>2</sup></li><li>• Horta 35 m<sup>2</sup></li><li>• Minhocário 7.07 m<sup>2</sup></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Curso Pró 1 25m<sup>2</sup></li><li>• Curso Pró 2 25m<sup>2</sup></li><li>• Curso Pró 3 25m<sup>2</sup></li><li>• Curso Pró 4 25m<sup>2</sup></li><li>• Curso Pró 5 25m<sup>2</sup></li><li>• Curso Pró 6 25m<sup>2</sup></li></ul>
<b>Social</b> 1.453,67 m <sup>2</sup>	<b>Administrativo</b> 239,40 m <sup>2</sup>	<b>Serviço</b> 119,50 m <sup>2</sup>	<b>Ensino</b> 194,32 m <sup>2</sup>

## 6.2 SETORIZAÇÃO

O Complexo Gastronômico Sustentável foi dividido em 2 pavimentos, o pavimento térreo e o primeiro pavimento. Os setores foram dispostos da seguinte forma: o primeiro pavimento destinado para o setor social, o setor de serviço e o de ensino, já no segundo pavimento ficou destinado exclusivamente para o setor administrativo.

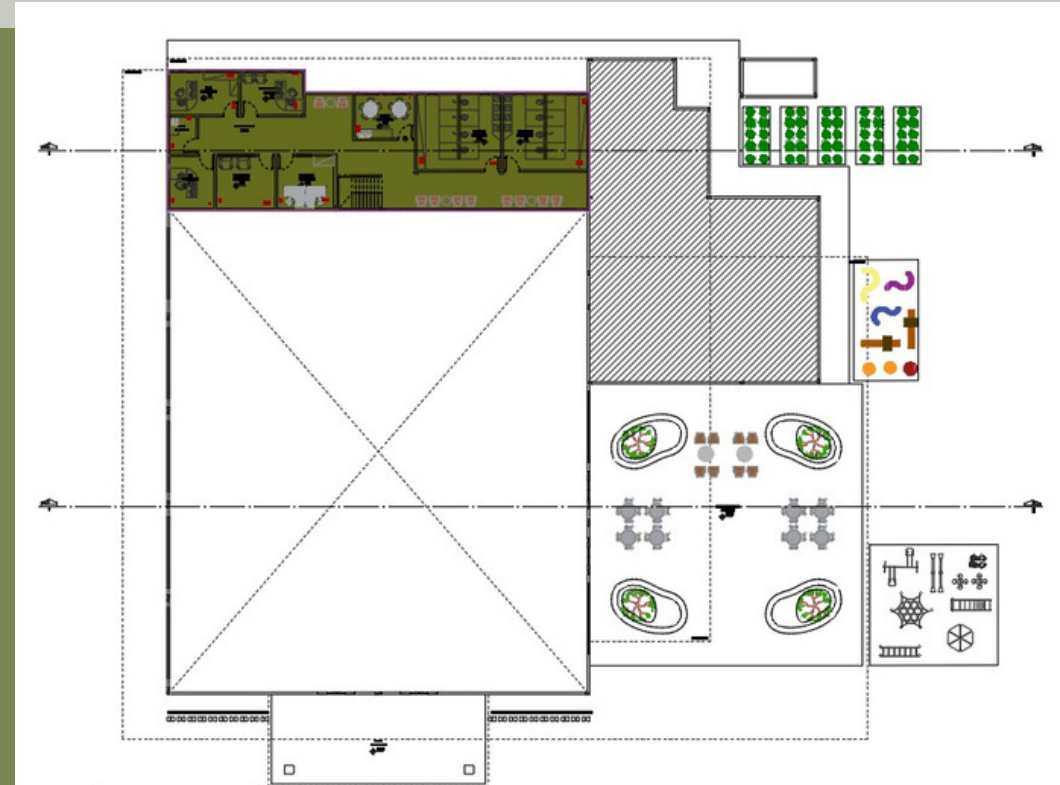


**Planta 1 : Setorização Térreo**

Fonte: Próprio Autor (2022) )

- **SETOR SOCIAL**
- **SETOR DE SERVIÇO**
- **SETOR ENSINO**
- **SETOR ADMINISTRATIVO**

O Pet Park, Playground foram dispostos no térreo, integrado com a parte externa da edificação, se tornando um ambiente de livre acesso para todos aqueles que queiram frequentar a área de convivência do Complexo Gastronômico.



**Planta 2: Setorização 1 pavimento**

Fonte: Próprio Autor (2022) )

## 6.3 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

A ideia principal foi desenvolver um único salão majoritário para receber os restaurantes, cada ilha de restaurante será destinada a uma área da gastronomia, setorizadas em pizza, massa, carne, japonês, comidas típicas e doceria. Cada um com sua área de cocção, mas tendo o mesmo administrativo, despensa e câmara fria.

No setor de cursos e ensinos, para agregar conhecimento, foram dispostas 3 salas para cursos teóricos e 3 salas para cursos com prática, esses sendo cursos profissionalizantes com duração de 1 ano. Os alunos poderão estagiar dentro dos restaurantes do complexo, ademais, poderão oferecer seus produtos na feira que ocorrerá uma vez na semana na área externa da edificação. Para aqueles que queiram fazer apenas um curso específico, apenas para aprender um estilo gastronômico, foi pensando em uma sala dentro do salão principal para esses eventos especiais.

Os alimentos oferecidos serão todos orgânicos e plantados dentro do complexo, na horta, onde poderão ser colhidos por toda a população da cidade, pelo curso, pelo restaurante e todos seus colaboradores.

Na parte externa do edifício foi projetado uma área de convivência, onde foi disposto um *pet park*, *playground*, mesas e espreguiçadeiras, justamente para ir contra a um ambiente formal, tornando-se um espaço convidativo, com conforto e lazer para todos aqueles que se interessarem a visitar o complexo, abrangendo toda a família e incluindo o *pet*.

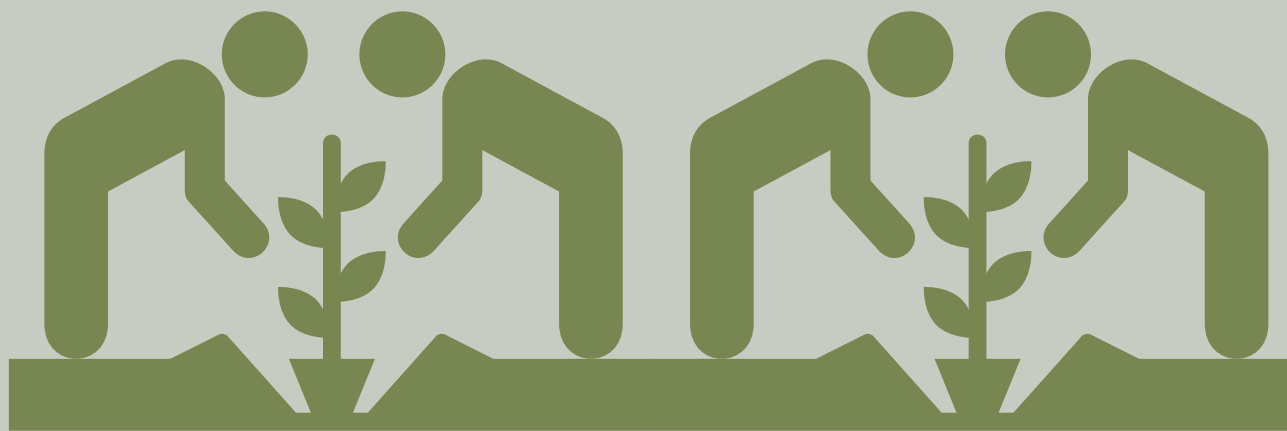
O setor administrativo foi pensado para gerenciar todo o complexo, desde a área social, restaurantes até o setor de ensino. Assim, foi programado uma sala de RH, recursos humanos, para contratação de colaboradores e funcionários, compras, onde fica responsável por toda logística e controle de alimentos destinados a despensa e câmara fria, coordenação dos cursos, e a copa.



## 6.3.1 ASPECTOS SUSTENTÁVEIS ADOTADOS

A proposta vai além do complexo gastronômico comum, o maior foco foi abranger a sustentabilidade de forma significativa, onde na questão projetual foi proposto hortas, que poderá ser utilizada tanto pelos restaurantes do complexo, quanto seus colaboradores e frequentadores, terá um minhocário para a vermicompostagem, assim gerenciando os resíduos orgânicos, por ser um grande produtor deste lixo em questão, reutilização da água da chuva, como por exemplo manutenção dos jardins e a separação e destinação do lixo para a reciclagem. Para controle do microclima do local foi disposto área molhada e espelhos d'água na parte frontal do edifício.

No âmbito social da sustentabilidade, temos os cursos oferecidos no complexo, onde será de baixo custo, e seus alunos poderão ainda estagiar nos restaurantes dispostos, assim tendo uma renda extra e melhorando sua qualidade de vida.



## 6.4 PROCESSO DE PROJETO

### 6.4.1 COMPOSIÇÃO ESPACIAL

Para o desenvolvimento das plantas foram analisadas e estudadas as melhores maneiras de aproveitamento e funcionalidade técnica, para proporcionar uma eficiência energética, ambiental e ornamental, e, quando desenvolvida a composição espacial, não poderia deixar de lado todo esse conceito, locando tudo de forma estratégica para o melhor proveito dos aspectos ambientais e elementos naturais que estão dispostos entorno do terreno.

A fachada principal está voltada para o noroeste, as peles de vidro foram posicionadas para melhor proveito da luz solar e integração do externo com o interno, mas para manter o conforto térmico foi especificado o vidro insulado, mantendo assim a temperatura do ambiente. Para melhorar o microclima do local, serão dispostos espelhos d'água, área molhada e vegetação arbórea, trabalhando o paisagismo a favor da edificação por todo terreno, abrangendo a parte sustentável do complexo, trazendo melhorias para o todo. A implantação do edifício foi pensada para melhor aproveitamento da topografia original do terreno e seus desníveis. A edificação tem seu comprimento longitudinal alinhado na mesma cota de nível, para que a sensação de integração do ambiente externo e interno não fosse perdido.

O edifício proposto está locado a 3 metros acima do nível da rua e, para isso, foi necessário utilizar a terraplanagem, usando do platô a seu favor para movimentação de terra, nivelando a área implantada.

## 6.5 DIRETRIZES DE PROJETO (OU) EIXOS ESTRATÉGICOS

### 6.5.1 PARTIDO ARQUITETÔNICO, CONCEITOS E PREMISSAS

O partido arquitetônico do projeto se deu através do objetivo de propor uma edificação que abrangesse todo o conceito escolhido para o Complexo Gastronômico Sustentável, projetado para ser algo imponente e sofisticado sem perder o lado sustentável projetual. Foi feito um estudo de implantação, que consiste em dispor os setores no mesmo edifício, projetando de forma funcional a circulação interna. Sendo assim, pode-se obter algumas formas de organização de setores. Entre elas, foi escolhida a forma linear de organização do edifício no espaço, sendo estes um dos pontos de partida do projeto.

Desde os primeiros estudos da volumetria, foi idealizado buscar para o projeto uma edificação no estilo contemporâneo, com elementos da escola modernista, mas trazendo aspectos atuais e imponentes. Algo que se tornasse um ponto de referência, sendo atrativo para a cidade, se tornando mais um foco para o turismo em Cuiabá, quanto uma referência para a arquitetura brasileira junto à nova experiência e sensações trazidas pelo setor alimentício.

Para que, durante a cocção, a fumaça e cheiro resultante disso não atrapalhe o público, foi pensando o sistema de insuflação, onde se renova o ar interno através de dutos e ventiladores que captam o ar externo, assim, tirando a sensação de sufocamento causada pela cozinha. Já na questão acústica, no interior da edificação, embaixo dos tampos das mesas serão colocadas espumas para absorção de barulho, assim se tornado cada vez mais aconchegante o ambiente.

A ideia conceitual é englobar a gastronomia de uma forma diferenciada e atemporal para a cidade de Cuiabá, uma conexão entre o alimentar com se divertir, mudando a percepção de restaurantes.



## 6.5.2 ANÁLISES COMPLEMENTARES

### RESERVATÓRIOS DE ÁGUA

- POPULAÇÃO:

1 pessoa ..... 1,50 m<sup>2</sup>

X ..... 1.760.51 m<sup>2</sup>

1,50 m<sup>2</sup> x = 1.760.51 m<sup>2</sup>

**X= 1.173,67 pessoas**

- CONSUMO DIÁRIO:

1 pessoa ..... 50 l/dia

1.173,67 ..... X

X = 1.173,67 x 50

**X= 58.683 L/dia**

Porém é necessário se calcular para dois dias como prevenção:

**58. 683 x 2 dias= 117.367 L/2dias**

Tabela 5 - Dados para o dimensionamento das saídas

Ocupação		População <sup>(A)</sup>	Capacidade da U. de passagem		
Grupo	Divisão		Acessos e descargas	Escadas <sup>(B)</sup> e rampas	Portas
A	A-1, A-2	Duas pessoas por dormitório <sup>(C)</sup>	60	45	100
	A-3	Duas pessoas por dormitório e uma pessoa por 4 m <sup>2</sup> de área de alojamento <sup>(D)</sup>			
B	-	Uma pessoa por 15,00 m <sup>2</sup> de área <sup>(E) (G)</sup>	100	60	100
C	-	Uma pessoa por 3,00 m <sup>2</sup> de área <sup>(E) (I)</sup>			
D	-	Uma pessoa por 7,00 m <sup>2</sup> de área			
E	E-1 a E-4	Uma pessoa por 1,50 m <sup>2</sup> de área <sup>(F)</sup>			
	E-5, E-6	Uma pessoa por 1,50 m <sup>2</sup> de área <sup>(F)</sup>	30	22	30
F	F-1	Uma pessoa por 3,00 m <sup>2</sup> de área	100	75	100
	F-2, F-5, F-8	Uma pessoa por m <sup>2</sup> de área <sup>(E) (G)</sup>			
	F-3, F-6, F-7	Duas pessoas por m <sup>2</sup> de área <sup>(E)</sup> (1,0,5 m <sup>2</sup> )			
	F-4	† <sup>(I)</sup>			
G	G-1, G-2, G-3	Uma pessoa por 40 vagas de veículo	100	60	100
	G-4, G-5	Uma pessoa por 20 m <sup>2</sup> de área <sup>(E)</sup>			
H	H-1	Uma pessoa por 7 m <sup>2</sup> de área <sup>(E)</sup>	60	45	100
	H-2	Duas pessoas por dormitório <sup>(C)</sup> e uma pessoa por 4 m <sup>2</sup> de área de alojamento <sup>(D)</sup>	30	22	30
	H-3	Uma pessoa e meia por leito + uma pessoa por 7,00 m <sup>2</sup> de área de ambulatório <sup>(E)</sup>			
	H-4, H-5	† <sup>(I)</sup>	60	45	100
I	-	Uma pessoa por 10,00 m <sup>2</sup> de área	100	60	100
J	-	Uma pessoa por 30,00 m <sup>2</sup> de área <sup>(E)</sup>			

NBR 9077 – Saída de Emergência em Edifícios

- **VAGA DE ESTACIONAMENTO**

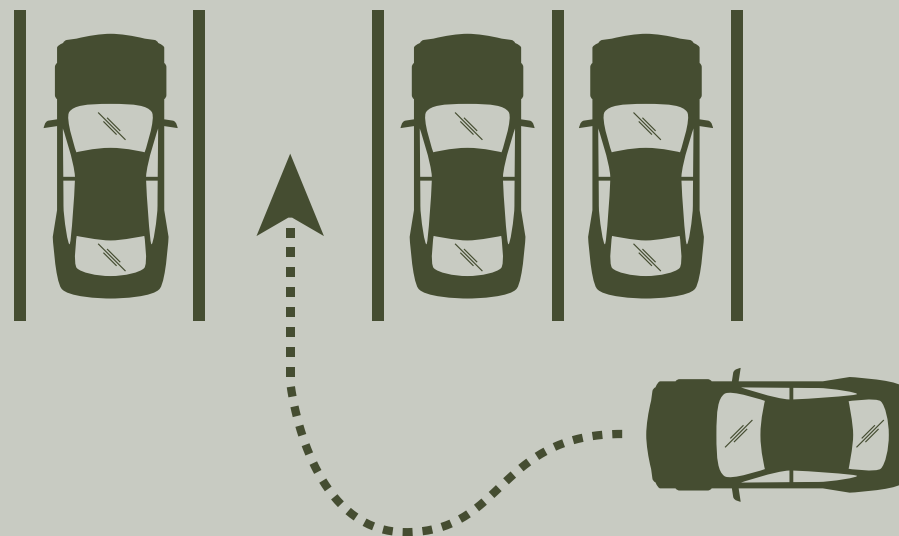
Vagas de estacionamento Art. 172 A quantidade de vagas destinadas aos visitantes para empreendimentos de uso não residencial será definida da seguinte forma:

II – Para empreendimentos acima de 10.000m<sup>2</sup> (dez mil metros quadrados) de área construída computável, o número de vagas de visitantes será estabelecido pelo Estudo de Impacto de Vizinhança – EIV e seus respectivos Relatório de Impacto de Vizinhança – RIV e Relatório de Impacto de Trânsito – RIT, obedecendo a quantidade mínima de 20 (vinte) vagas.

Art. 184 As atividades e empreendimento deverão destinar área mínima de estacionamento na proporção de 01 (uma) vaga para cada 40m<sup>2</sup> (quarenta metros quadrados) ou fração de área construída computável, salvo exigências diferenciadas para as Zonas de Uso Especial e tipos de usos especiais previstos em Lei.

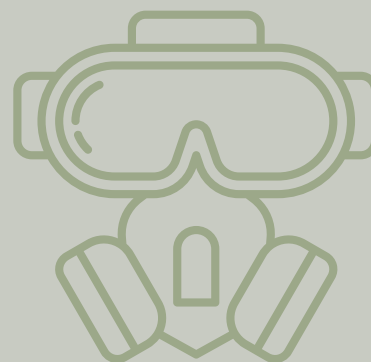
1.760.51 / 40:

Resultando em **44 vagas, sendo 2% para deficientes.**



- **RESERVA DE INCÊNDIO:**

1.173,67 Pessoas X 200 litros por dia X 2 dias  
= **469.468 litros.**



## 6.6 ENSAIOS GRÁFICOS

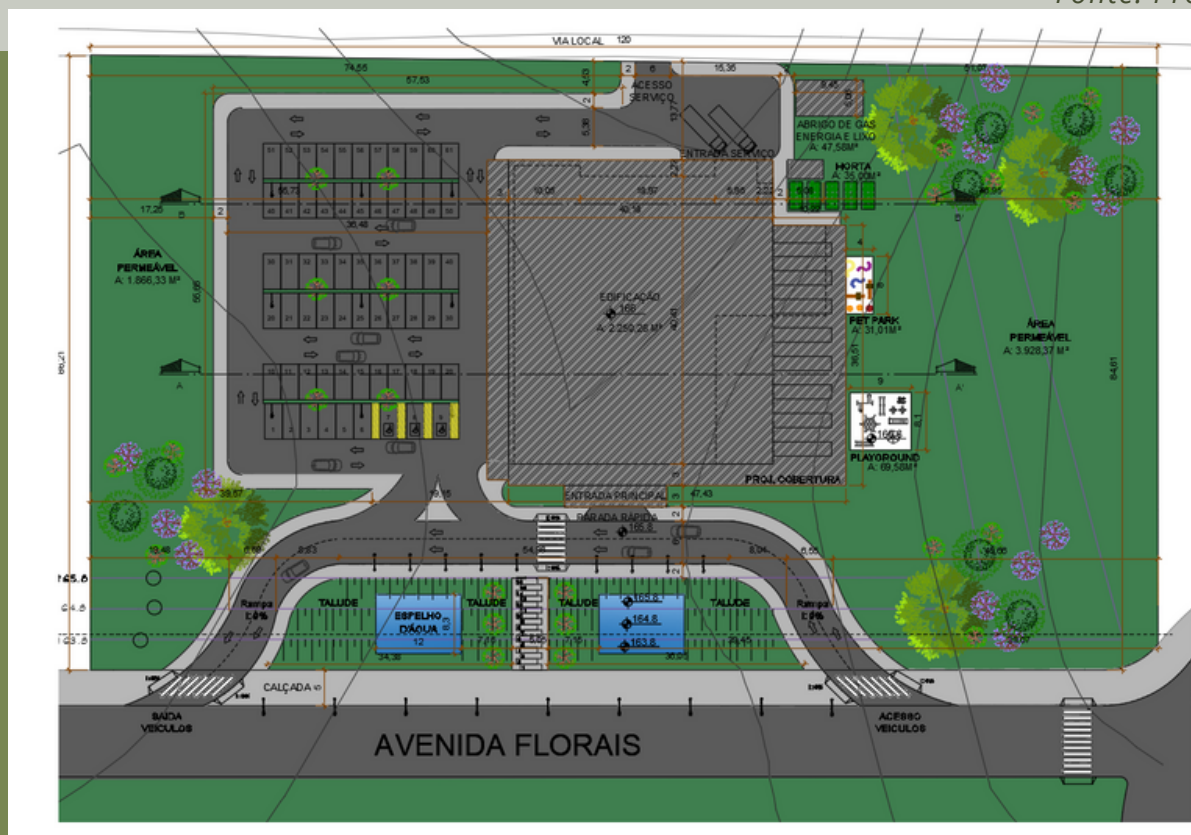
Neste tópico será apresentado o projeto através de imagens, detalhamentos e plantas para melhor visualização e entendimento do Complexo Gastronômico Sustentável.

### 6.6.1 IMPLANTAÇÃO

A implantação foi desenvolvida e analisada para que fosse projetado da melhor maneira o fluxo dos veículos e pedestres. O edifício foi locado com uma distância de 30 metros da rua, para que a frente pudesse ser trabalhada por paisagismo, vegetação e espelhos d'água, elementos que por si so potencializa a sustentabilidade e a beleza.

#### Planta 3: Implantação

Fonte: Próprio Autor (2022)

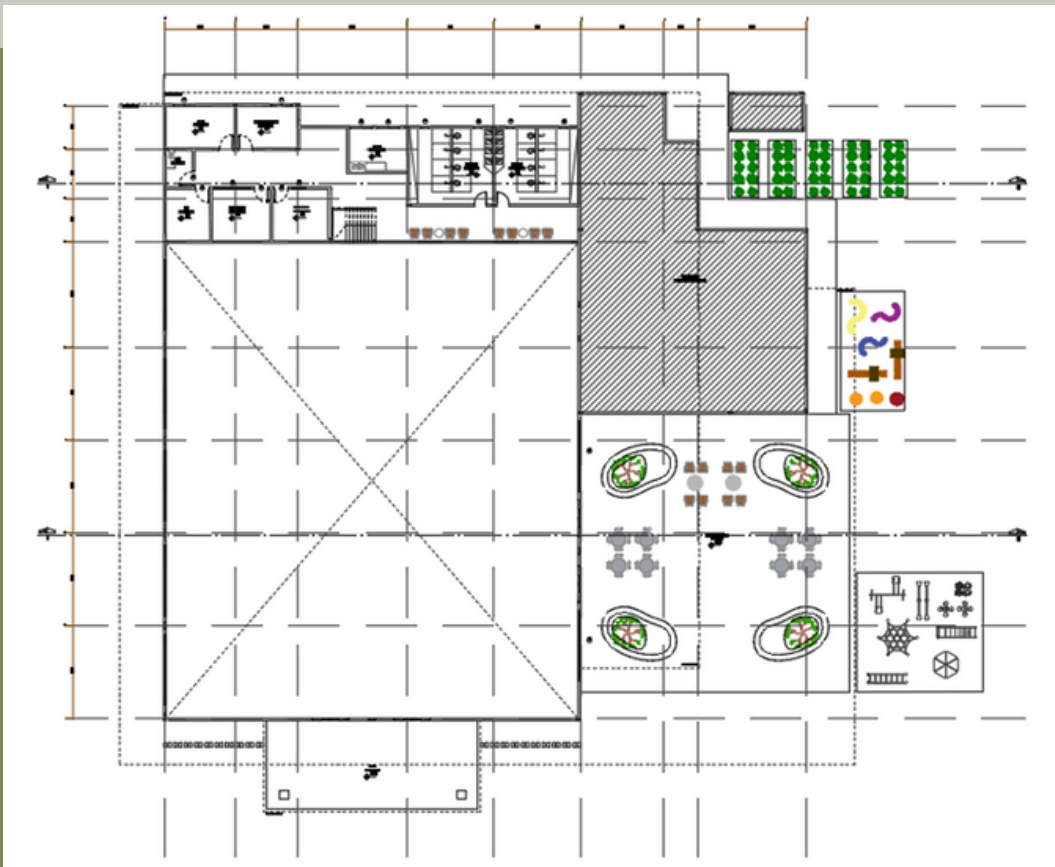


O estacionamento foi disposto ao lado esquerdo da edificação, tendo como ideia de fluxo a parada rápida, podendo utilizar o wallet para guardar o veículo ou ele mesmo podendo estacionar onde desejar

QUADRO DE ÁREAS		
DESCRIÇÃO	ÁREAS (m <sup>2</sup> )	COEFICIENTE %
ÁREA DO TERRENO	12.803,67m <sup>2</sup>	100%
ÁREA PAV. TÉRREO	1.521,01m <sup>2</sup>	11,87%
ÁREA CONSTRUÍDA TOTAL	1.760,51m <sup>2</sup>	13,75%
TAXA DE OCUPAÇÃO DO LOTE	11,88%	11,88%
COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO	13,74%	13,74%
ÁREA PERMEÁVEL (GRAMA, BRITA E PISO DRENANTE)	6.477,03m <sup>2</sup>	50,58%
ÁREA PERMEÁVEL (VEG. ARBOREA)	2.117,35	16,53%
ÁREA PERMEÁVEL (TOTAL)	8.594,38m <sup>2</sup>	67,12%
ÁREA COBERTURA	2.250,76m <sup>2</sup>	17,58%
ÁREA DO ESTACIONAMENTO DESCOBERTO	2.357,16m <sup>2</sup>	18,41%

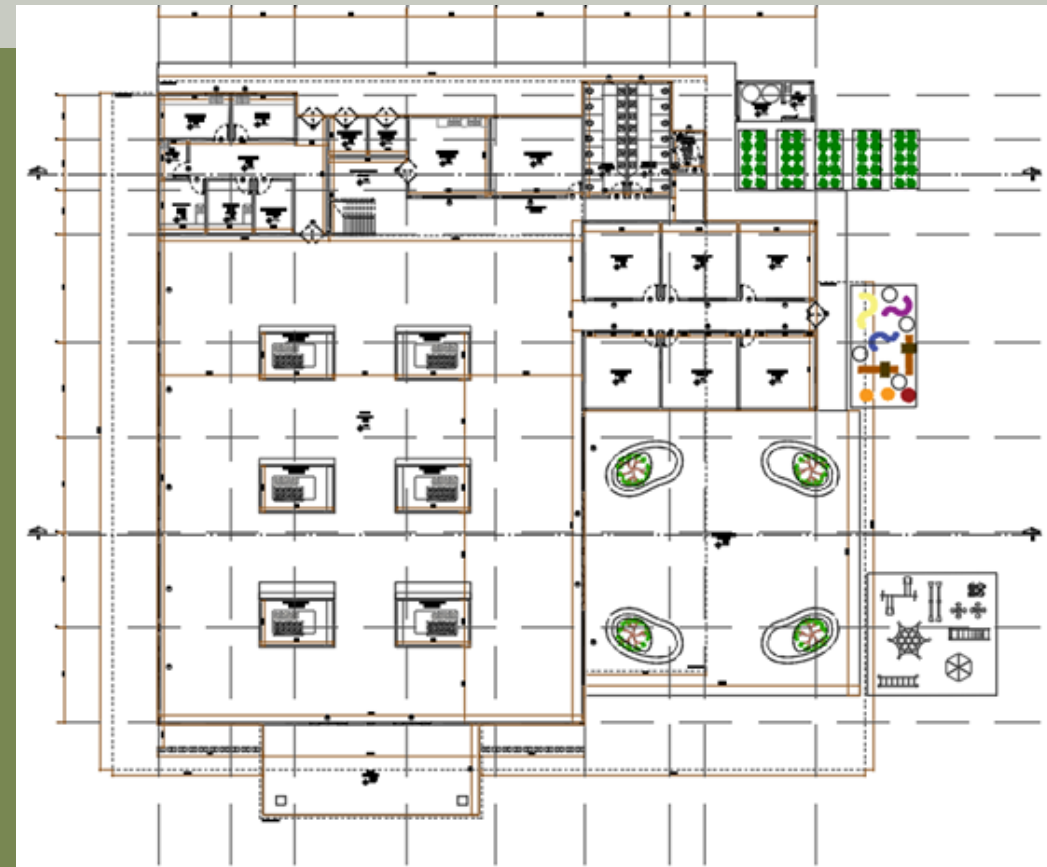
## 6.6.2 PLANTAS

A proposta do Complexo Gastronômico Sustentável foi idealizada em dois pavimentos, onde no térreo (Planta 5) ficou situado o setor social (Salão Central, com os seis Restaurantes, Brinquedoteca, Curso Extra, Área de Convívio Externa, Pet Park e Playground), setor de serviço (Câmara Fria, Triagem, Despensa Úmida, Despensa Seca, DML, Almojarifado, Lixo Orgânico e Lixo Comum) e o setor de ensino (três Salas Profissionalizantes Prática e três Salas Profissionalizantes Teóricas).



**Planta 4 : Planta Técnica 1 pavimento**

Fonte: Próprio Autor (2022) )



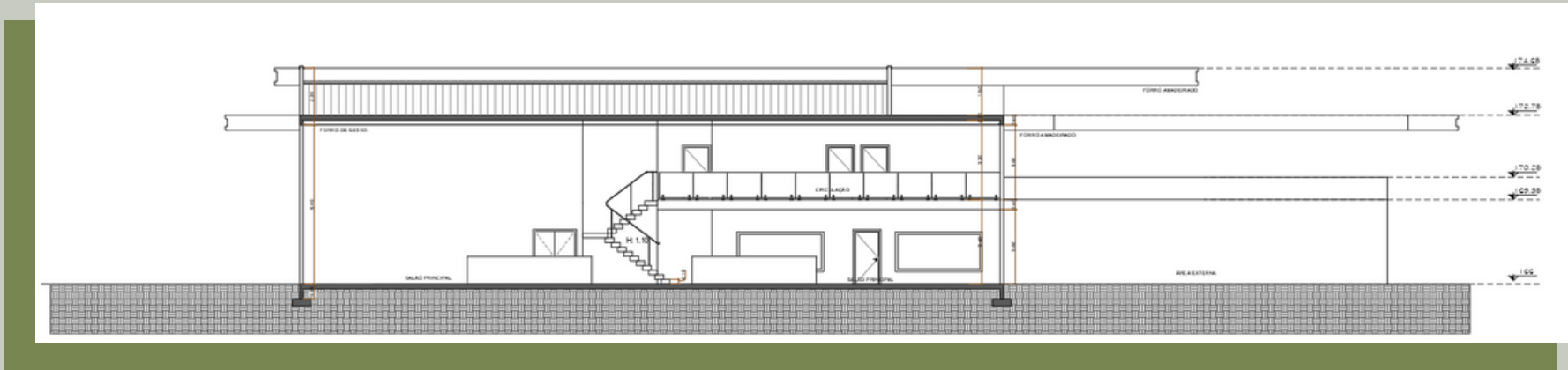
**Planta 5 : Planta Técnica Térreo**

Fonte: Próprio Autor (2022) )

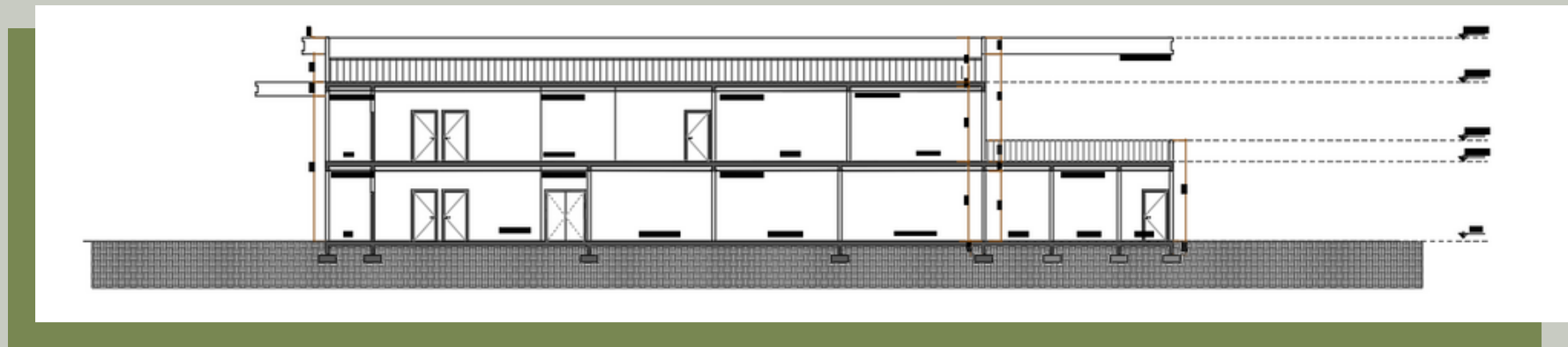
Já o primeiro pavimento (Planta 4) ficou disposto exclusivamente do setor administrativo (Compras, Gerencia, Coordenação, ADM, RH, Copa, WC FEM e MASC)

## 6.6.2 CORTES

Os cortes (Planta 6 e 7) demonstram como foi desenvolvida a volumetria da edificação, priorizando grandes espaços, com pé direito duplo, com o jogo de volumes e alturas, tudo em forma linear e ergonômica.



**Planta 6 : Corte A**  
Fonte: Próprio Autor (2022 )



**Planta 7 : Corte B**  
Fonte: Próprio Autor (2022 )

Os cortes foram feitos na mesma direção para conseguir melhor compreensão da parte em que se tem o pé direito duplo, salão principal, e a parte em que pode analisar o primeiro pavimento, as divisórias e forro.

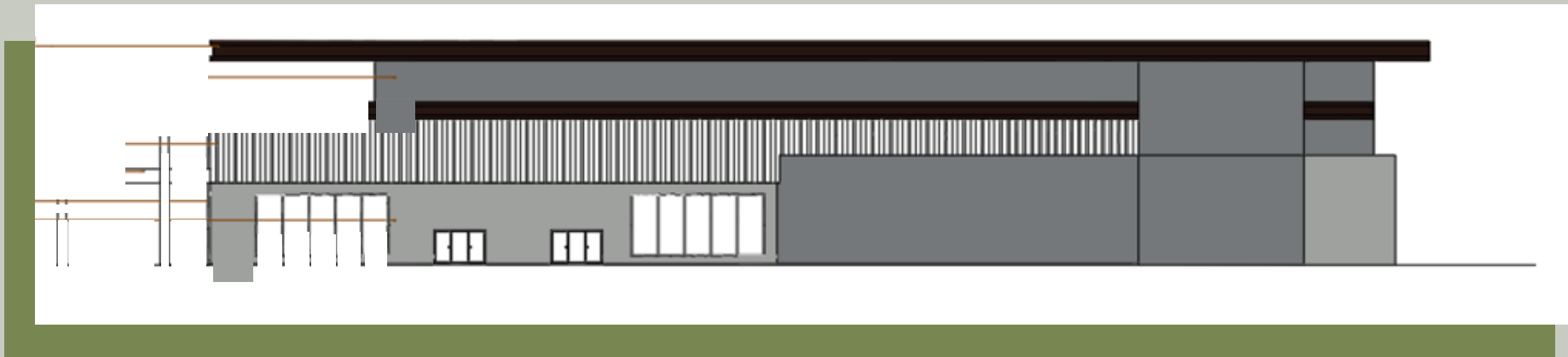


## 6.6.3 VOLUMETRIA

A cobertura do complexo é feita de estrutura metálica, revestida em placas de ACM preto fosco, as paredes recebem o acabamento de tinta, com textura, nas cores elefante e cinza absoluto.



**Planta 8 : Fachada Frontal**  
Fonte: Próprio Autor (2022)



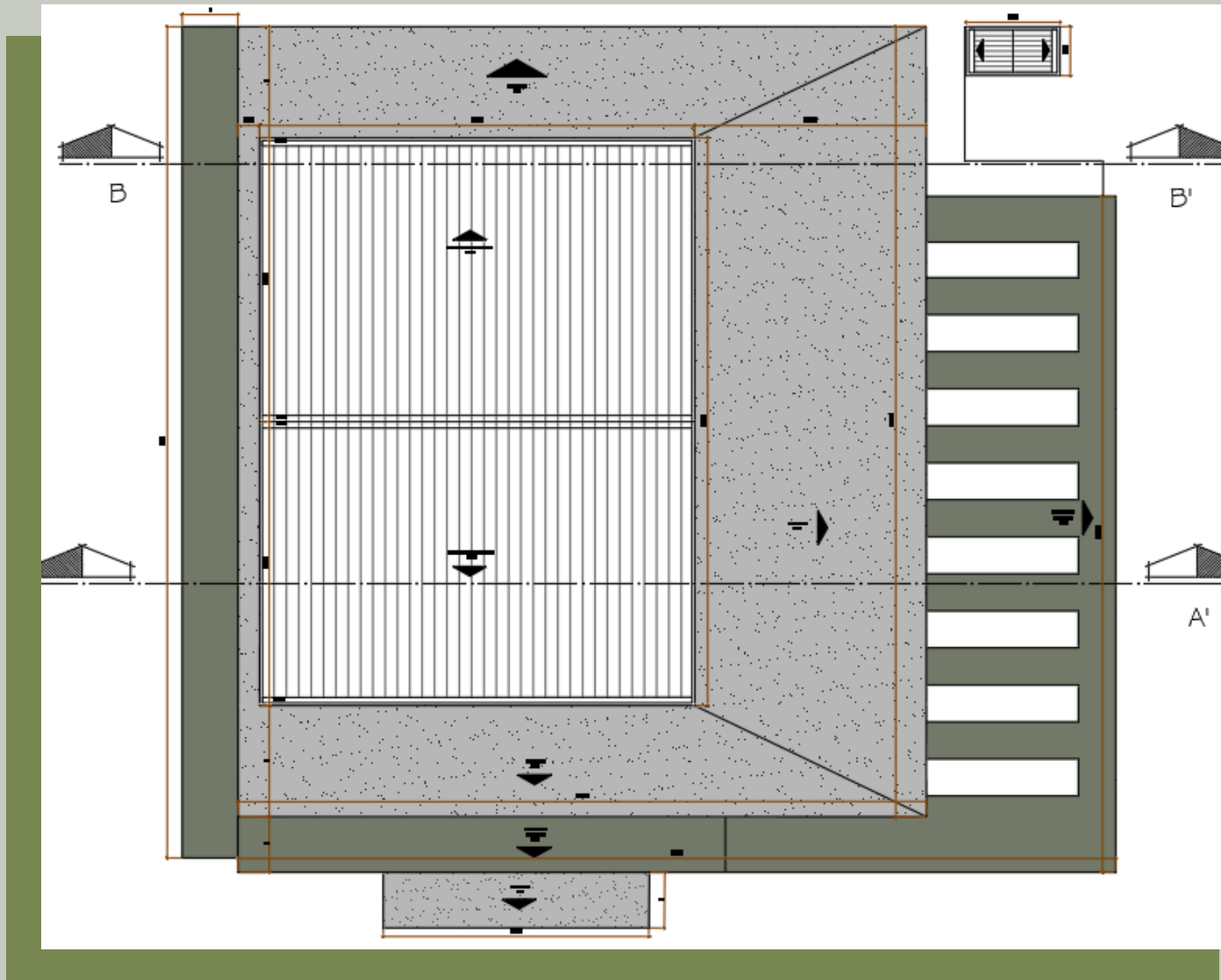
**Planta 9 : Fachada Lateral**  
Fonte: Próprio Autor (2022)



Na fachada do edifício, é possível notar a pele de vidro disposta, feita com vidro insulado e o detalhe do ripado a frente feito com pilares metálicos.

## 6.6.4 COBERTURA

Para a cobertura (Planta 10) do edifício, foi utilizado telha termoacústica, com inclinação de 5%, com marquise em toda sua volta, com inclinação de 1% apenas para evasão da água.



**Planta 10 : Planta Cobertura**

Fonte: Próprio Autor (2022)

Referente as coberturas feita de estrutura metálica, essas que serão revestidas em ACM preto, também receberão a inclinação de 1% pelo mesmo motivo de evasão da água, para que a água não acumule na cobertura e assim tendo uma evasão direcionada de acordo com as caídas.



## 6.6.6 PERSPECTIVA



**Perspectiva 1 : Fachada**  
*Noturna* Fonte: Próprio Autor (2022)



**Perspectiva 2: Detalhe**  
**Fachada**  
Fonte: Próprio Autor (2022)

## 6.6.6 PERSPECTIVA



*Perspectiva 3: Externo*

*Fonte: Próprio Autor (2022)*



*Perspectiva 4: Fachada Diurna*

*Fonte: Próprio Autor (2022)*

## 6.6.6 PERSPECTIVA



**Perspectiva 5: Interna**

Fonte: Próprio Autor (2022)



**Perspectiva 6: Interna**

Fonte: Próprio Autor (2022)

## 6.6.6 PERSPECTIVA



**Perspectiva 7: Interna**

Fonte: Próprio Autor (2022)



**Perspectiva 8: Interna**

Fonte: Próprio Autor (2022)

## 7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A maior finalidade deste trabalho foi realizar o projeto arquitetônico de um Complexo Gastronômico Sustentável, na cidade de Cuiabá. Para isso, foram realizadas inúmeras pesquisas e estudos para melhor embasamento e entendimento sobre o tema e a área da gastronomia, além de abranger a área da sustentabilidade, que vai além da questão construtiva. Diante disso, foi possível entender melhor a importância da boa alimentação e o papel em que ela exerce.

A proposta tem como objetivo um local que proporcione conforto térmico, acústico e bem-estar para seus frequentadores e colaboradores em geral. Com esse fim, foram propostos ambientes amplos, com um pé direito maior, ventilação cruzada e incidência de luz natural em seu interior, grandes janelas de vidro para proporcionar integração do ambiente interno com o externo. A locação de espelhos D'água e o trabalho com o paisagismo a favor da edificação, tendo como objetivo de amenizar o microclima local, e várias outras características já apresentadas nesta monografia.

Assim, percebeu-se a importância desse estudo e elaboração desta proposta, pois a arquitetura possibilitará proporcionar ambientes e espaços eficientes, funcionais e confortáveis para uma experiência única entorno da gastronomia.

**ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas.** Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro, ed. 03, 2015. Disponível em: <https://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/pfdc/temas/inclusao-de-pessoas-com-deficiencia/legislacao/abnt-nbr-9-050-2015>>. Acessado em: 05 jun. 2022.

**ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas.** Saídas de emergência em edifícios. Rio de Janeiro, n. 01, 2001. Disponível em: <[https://www.cnmp.mp.br/portal/images/Comissoes/DireitosFundamentais/Acessibilidade/NBR\\_9077\\_Saídas\\_de\\_emergência\\_em\\_edifícios-2001.pdf](https://www.cnmp.mp.br/portal/images/Comissoes/DireitosFundamentais/Acessibilidade/NBR_9077_Saídas_de_emergência_em_edifícios-2001.pdf)>. Acessado em: 05 jun. 2022.

ABREU, S. E. et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade** [online]. V. 10, n. 2, 2001. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-12902001000200002>>. Acessado em: 9 maio 2022

**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa.** Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, ed. 03, 2004. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>>. Acessado em: 05 jun. 2022.

**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa.** Vigilância Sanitária: Guia didático. Idec. 2007. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/educacao-e-pesquisa/publicacoes-sobre-educacao-e-pesquisa/vigilancia-sanitaria-guia-didatico.pdf/view>>. Acessado em: 05 jun. 2022.

**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa.** Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: RDC N° 216. 2004. Disponível em: <<https://www.saude.al.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/RDC-Nº-216-ANVISA-Agência-Nacional-de-Vigilância-Sanitária.pdf>>. Acessado em: 05 jun. 2022.

AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias** [online]. V. 19, n. 44, 2017. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>>. Acessado em: 9 maio 2022

BARDAGI, M.; HUTZ, S. C. Evasão universitária e serviços de apoio ao estudante: uma breve revisão da literatura brasileira. **Psic. Rev. São Paulo**, pp. 279-301, 2005.

BEZERRA, N. I. et al. Evolution of out-of-home food consumption in Brazil in 2008–2009 and 2017–2018. **Revista de Saúde Pública** [online]. v. 55. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/s1518-8787.2021055003221>>. Acessado em: 9 maio 2022

BORTOLUZZI, N. R.; MOREIRA, L. L.; VIEIRA, R. C. Diversidade de plantas alimentares em quintais agroflorestais de Cuiabá e Várzea Grande, Mato Grosso, Brasil. **Interações (Campo Grande)** [online]. V. 22, n. 1, 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.20435/inter.v22i1.2241>>. Acessado em: 8 maio 2022.

BOSI, M. L. M. PRADO, D. S. Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: constituição, contornos e estatuto científico. **Ciência & Saúde Coletiva**. 2011.

BUENO, L. M. DA GASTRONOMIA FRANCESA À GASTRONOMIA GLOBAL: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CRH [online]**. V. 29, n. 78, 2016. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-49792016000300003>>. Acessado em: 10 maio 2022

**CÂMARA MUNICIPAL DE CUIABÁ**. LEI COMPLEMENTAR Nº 389/2015. 2015. Disponível em: <<https://www.camaracba.mt.gov.br>>. Acessado em: 05 jun. 2022.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D., et al. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: **Editora FIOCRUZ**, 2005. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

CLARO, M. R. SANTOS, S. A. M. OLIVEIRA, P. T. PEREIRA, A. C. SZWARCWALD, L. C. MALTA, C. D. Consumo de alimentos não saudáveis relacionados a doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde. **Epidemiol. Serv. Saúde**. Brasília, 2015.

COELHO, P. E. D. BÓGUS, M. C. Vivências de plantar e comer: a horta escolar como prática educativa, sob a perspectiva dos educadores. **Saúde e Sociedade [online]**. V. 25, n. 3, 2016. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0104-12902016149487>>. Acessado em: 25 abr. 2022.

COMPLEXO. In: **Dicionário Priberam da Língua Portuguesa**. 2008-2021. Disponível em: <<https://www.dicionario.priberam.org/complexo.com>>. Acesso em: 10 de maio de 2022.

FREITAS, F. J.; KRELING, E. N.; CIELO, M. Plano de Implementação dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável em Complexo Gastronômico. **UCS**. 2021. Acessado em: 10 maio 2022.

GARCIA, D. W. R. Representações Sociais da Alimentação e Saúde e suas Repercussões no Comportamento Alimentar. **PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, 1997.

GOBI, B. Galeria Gastronômica e Cultural. **Faculdade Meridional**. Passo Fundo, 2017.

GURGEL, L. Complexo Gastronômico: Intervenção no Parque Malibula. 2021. 70 folhas. Trabalho Final de Graduação do Curso de Arquitetura e Urbanismo para obtenção do título Bacharel em Arquitetura e Urbanismo. **Universidade de Fortaleza**. Fortaleza, 2021. <<https://www.agenda2030.org.br/>>.

LEITE, Gabriel Oliveira. Centro Gastronômico: Savoir Faire. 2019. 41 Páginas. Centro Universitário do Planalto Central Aparecido dos Santos – **Uniceplac**. Gama, 2019.

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, B. S. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva [online]**. V. 24, n. 11, 2019. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017>>. Acessado em: 8 maio 2022.

MELO, B. F. Alimentação, Agrotóxicos e Saúde. **Rev. Bras. Saúde Matern. Infant.** Recife, 2012.

MINTZ, W. S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais [online]**. V. 16, n. 47, 2001. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>. Acessado em: 17 abr. 2022.

MORAIS, R. S. et al. Alimentação fora de casa e biomarcadores de doenças crônicas em adolescentes brasileiros. **Cadernos de Saúde Pública [online]**. V. 37, n. 1, 2021. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/0102-311X00219619>>. Acessado em: 10 maio 2022.

MOURA, M. E. M. Concepção de Projeto de Complexo Gastronômico\*-Cultural. 2005. 51 Páginas. **Universidade de Brasília**. Brasília, 2005.

OLIVEIRA, H. I. CENTRO GASTRONÔMICO E CULTURAL: UMA ANÁLISE DO POTÊNCIAL GASTRONÔMICO. **Faculdade de Ciências Gerenciais de Manhuaçu**. Manhuaçu. 2018.

**ONU - Organização das Nações Unidas**. Objetivos de desenvolvimento sustentável. Casa ONU Brasil: Brasília. 2015. Disponível em: <<https://www.brasil.un.org/pt-br/sdgs?msclkid=2582af6acfd611ec91a6ba68ed97b24d>>. Acesso em: 10 maio 2022.

PINHEIRO, B. L. M. A História da Arquitetura Brasileira e a Preservação do Patrimônio Cultural. **R. CPC**. São Paulo, v.1, n.1, p. 41-74, 2006. Acessado em: 11 maio 2022.

**Prefeitura de Cuiabá**. O IPDU. Disponível em: <<https://www.cuiaba.mt.gov.br/orgaos/ipdu/o-ipdu/>>. Acessado em: 05 jun. 2022.

**CÂMARA MUNICIPAL DE CUIABÁ**. LEI COMPLEMENTAR Nº 389/2015. 2015. Disponível em: <<https://www.camaracba.mt.gov.br>>. Acessado em: 05 jun. 2022.

SANTOS, A.R. dos. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina – PR. Geografia – **Revista do Departamento de Geociências**. v. 14, n. 1, 2005. Disponível em: <<http://www.geo.uel.br/revista>> Acessado em: 11 maio 2022.

SANTOS, S. L.; RÉGIS, M. M.; NASCIMENTO, B. P. A. Hortas comunitárias: contribuição para segurança alimentar e inclusão social. **Revista Nacional Gerenciamento de Cidades**. v. 09, n. 69, 2021.

SILVA, E. D. Centro gastronômico de Lajeado. **Centro Universitário Univates**. Lajeado. 2018.

SILVA, B. R. O que é gastronomia. **Ed: Brasiliense**. 2017.

Simulazione delle nazioni unite (SNU). Organização Mundial de Saúde: Saúde Mental. **Fundação Torino**. Belo Horizonte, 2018. Disponível em: <<https://www.biblioteca.cofen.gov.br/wp-content/uploads/2019/01/Guia-de-Estudos-OMS-Sa%C3%BAde-Mental.pdf>>. Acessado em: 05 jun. 2022.

VELOSO, T. C. M. A. e ALMEIDA, E. P. Evasão nos cursos de graduação da Universidade Federal de Mato Grosso, campus universitário de Cuiabá: um processo de exclusão. In: **24ª REUNIÃO ANUAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM EDUCAÇÃO**. 2021. Disponível em: <[www.anped.org.br/24/tp1.htm](http://www.anped.org.br/24/tp1.htm)>. Acesso em: 11 maio 2022

VISCENZO, G. O que é compostagem e qual sua importância para o meio ambiente. **ECO.A**. São Paulo. 2021.

## QR CODE



*APONTE A CAMERA DO CELULAR  
PARA TER ACESSO AO MATERIAL  
EM FORMATO DE FLIPBOOK*

## LINK



*CLIQUE AQUI PARA  
DIRECIONAMENTO  
AO ARQUIVO*