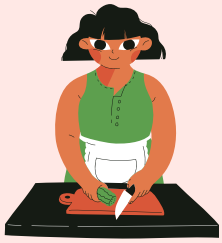
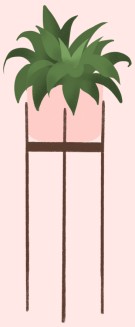


CENTRO UNIVERSITÁRIO CURITIBA
ARQUITETURA E URBANISMO
DANIEL DOS SANTOS CARDOSO



RESTAURANTE ESCOLA SOCIAL & FAZENDA URBANA DRª CAROLINA MARIA DE JESUS

ALUNO:DANIEL DOS SANTOS CARDOSO - GRADUANDO EM ARQUITETURA E URBANISMO PELA UNICURITIBA. DANIEL04CARDOSO@GMAIL.COM

ORIENTADORA:FLÁVIA IANKOWSKI CLARO PEREIRA - ARQUITETA E URBANISTA ESPECIALISTA EM CIDADE, MEIO AMBIENTE E POLÍTICAS PÚBLICAS E MESTRE EM PLANEJAMENTO URBANO. FLAVIAICLARO@GMAIL.COM

INTRODUÇÃO

A alimentação social sempre foi um alicerce para a redução da vulnerabilidade social principalmente a causada pela fome, contudo, boa parte deste auxilio era servido por instituições ou ONG's em espaços não adequados para a produção das refeições.

Pensando neste fator o chef de cozinha David Hertz elaborou um espaço que não apenas agregasse a produção alimentícia de forma social, mas também que salientasse um ambiente profissionalizante em busca da redução da pobreza e da baixa empregabilidade de pessoas em situações mais vulneráveis.

Assim em 2006 o primeiro restaurante escola foi inaugurado e, após 15 anos de história o empreendimento social conta grandes parceiros, além de distribuir milhares de refeições diariamente dentro e fora do país. Contando com mais de 5.900 jovens profissionalizados que estavam em situação de vulnerabilidade econômica (GASTROMOTVA., 2021, s.p.). Em Curitiba o espaço funciona na região central, com participações na Fazenda Urbana no bairro Cajuru pelo auxilio do programa BOA MESA, do qual busca-se melhorar a segurança alimentar.

Assim como a Fazenda Urbana de Curitiba que também consiste em trazer melhorias para a alimentação, com o crescimento da agricultura urbana com as 36 hortas e a busca pela produção orgânica, visa-se a saúde dos cidadãos do município, de uma forma gratuita e buscando a melhorias em suas vidas (GAZETA DO POVO., 2020, s.p.).

Contudo mesmo com um espaço salientador da segurança alimentar, a Fazenda Urbana não suprime todas as necessidades do município, observado pela pandemia de COVID-19, assim como sua infraestrutura não atende todas as necessidades que a equipe do projeto do restaurante escola necessita, com essa necessidade houve a elaboração da proposta do restaurante escola e da fazenda urbana no bairro CIC.

Pois o bairro Cidade Industrial de Curitiba além de ser formado como seu nome diz por indústrias, nele há muitas habitações de cunho social, áreas reurbanizadas e favelas, que foram profundamente afetadas pela pandemia, pois 71% dos moradores dessas áreas perderam sua renda (CNN Brasil).

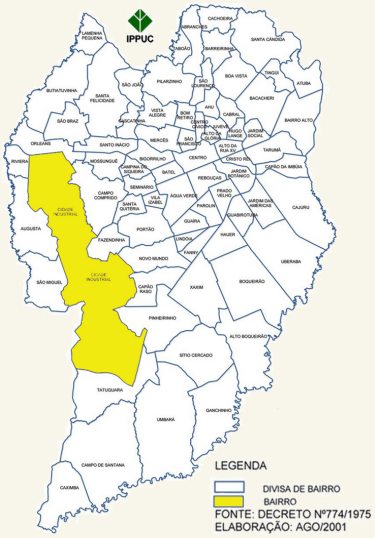
Assim levanta-se a seguinte questão, como um espaço gastronômico profissionalizante pode contribuir com a requalificação urbana e reduzir a vulnerabilidade social no bairro CIC no Município de Curitiba?

E para a obtenção dos resultados propostos a metodologia apresentada será sobre os temas que abordem o setor alimentício, agrário, e também a arquitetura e urbanismo com ênfase na gastronomia, no paisagismo e na agricultura urbana, dando o enfoque no setor educacional das áreas do conhecimento apresentadas, salientando a questão da educação e da segurança alimentar. Também se analisará a legislação que incide sobre a tipologia. Para isso levantou-se os seguintes pontos

- Desenvolver o projeto arquitetônico próximo das vilas e/ou Cohab existentes na Cidade Industrial de Curitiba;
- Buscar a melhoria da vulnerabilidade social por meio de uma edificação de ensino profissionalizante;
- Tonificar a centralidade de bairro tornando o local um ponto de referência na região onde será inserido;
- Propor o paisagismo por meio de PANC para a elaboração de pratos saudáveis;
- Pesquisar materiais de baixo custo e de uma boa durabilidade visando a economia do projeto.

CONTEXTUALIZAÇÃO

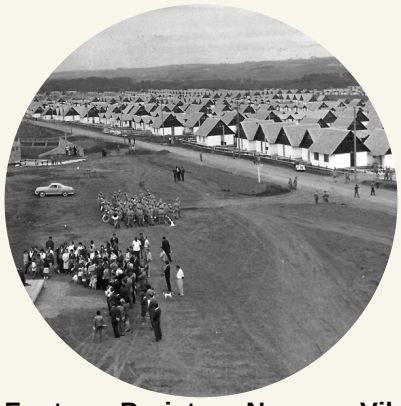
O bairro escolhido para a inserção do projeto é conhecido por ser o maior bairro e o mais populoso de Curitiba, segundo o censo 2010 do IBGE (2010, s.p.) nele há 172.669 habitantes, ocupando cerca de 10% do território da capital. Além de ser maior que muitos municípios como a cidade limítrofe Araucária que contém 135.459 habitantes pelo mesmo censo.



Fonte: IPPUC com modificações do autor, 2020

Por conta disso o bairro em questão é uma potencialidade para trazer melhorias e fortificar sua centralidade de bairro, além de auxiliar na distribuição por conter acesso a grande parte dos bairros do subúrbio assim como da região metropolitana.

De seu histórico temos sua criação em 1973, contudo 7 anos antes ali foi inserido a vila Nossa Senhora da Luz, a terceira COHAB do país, do qual apresentou o déficit alimentar desde sua criação. já que seus moradores retiravam equipamentos das residências para comprar comidas, isso ocorria pela falta de instrução que os novos moradores não tinham, e que foram auxiliados pelos professores das escolas do entorno da vila. (COSTA apud; TORRES., 2007, p. 23-24)



Fonte: Projeto Nossa Vila cedido por COHAB,2015

Contudo a segurança alimentar no Paraná ainda é uma questão que apresenta um déficit considerável, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 do IBGE (2020, s.p.) no estado, mesmo estando em segundo lugar no índice, temos que 77,5% conseguiram se alimentar sem alterações ou pular refeições, contudo o índice está longe de ser algo positivo. Pois 22,5% tiveram problemas para conseguir se alimentar, ou seja, quase 1 em cada 5 pessoas sofreram com as consequências da má alimentação e da fome.

Fonte: RPC com dados do IBGE, 2020

Ainda por conta da pandemia de COVID-19, a ONU (Organização das Nações Unidas) (2020, s.p.) discorre que a estimativa de insegurança alimentar pode dobrar no mundo, isso poderá ser um grande fator para que outros déficits possam se sobrepor. Já no Brasil se é visto que os dados sobre segurança alimentar foram reduzidos em duas décadas, e com a pandemia os níveis podem ser ainda piores.

PARÂMETROS CONSTRUTIVOS

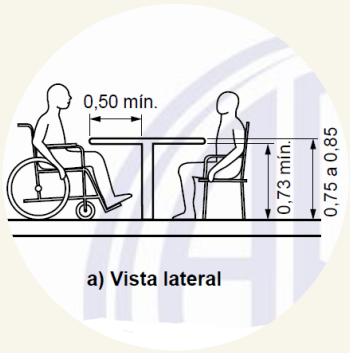
Para se elaborar a edificação analizou-se as legislações, normas e bibliografias que possam auxiliar em uma melhor disposição da edificação assim pesquisou-se a RDC 216 que discorre sobre boas práticas dos serviços de alimentação; assim como o Codex Alimentarius que são um conjunto de normas internacionais para criação de espaços gastronômicos, e a NBR 9050 focando nos ambientes presentes na edificação como o refeitório e o auditório, analisando também guias como o roteiro de implantação para restaurantes populares.
Assim também outros como pequeno guia prático da Agricultura Urbana e o manual de águas cinza pensando nos ambientes adjacentes. Ainda analisa-se as leis municipais, entre elas a 15.300/2008 que autoriza o uso de ambientes para o desenvolvimento de atividades de agricultura urbana, este que por sua vez deve ser de cunho comunitário, escolar ou para organizações não governamentais.

Com isso desenvolveu-se os três principais espaços para a edificação:

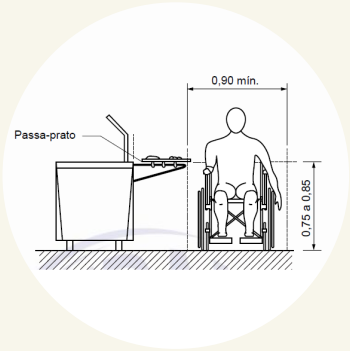
Escola de Gastronomia: Um espaço para a profissionalização de pessoas em situação de vulnerabilidade, especialmente a jovens que buscam o ensino profissionalizante no contra turno escolar, ou que desejam se inserir no mercado de trabalho, além de ser um espaço para o desenvolvimento alimentar com pesquisas; palestras, minicursos e workshops para também auxiliar a comunidade e o público externo, contando com uma cozinha interativa com o intuito de aproximar este público ao empreendimento.

Restaurante social: O ambiente para preparos de refeições para que estas sejam distribuídas para pessoas em situação de insegurança alimentar em todas as refeições diárias sendo distribuídas no refeitório quando possível ou por marmitas em casos especiais como o da atual pandemia, buscando a melhoria da alimentação ao público vulnerável, utilizando a mão de obra fornecida pelo corpo discente e docente para a finalidade de aprendizagem em um local que simule o espaço profissional.

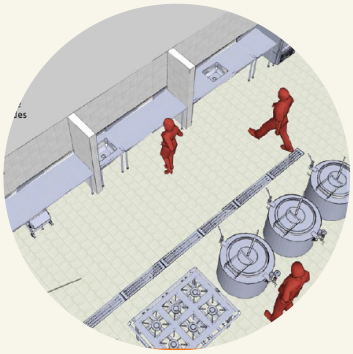
Fazenda urbana: A utilização das áreas destinadas ao paisagismo para a concepção da produção agrícola, com a utilização de vegetações nativas ou que se comportem bem ao clima, com plantas alimentícias não convencionais (PANC), situadas em diferentes jardins e espaços, para a produção de parte dos alimentos que serão utilizadas nos pratos da escola e do restaurante, contribuindo também para a reinserção dessas vegetações no município com o berço de mudas e o compartilhamento desses para as hortas comunitárias e visitantes.



Fonte: NBR 9050, 2020



Fonte: NBR 9050, 2020



Fonte: Roteiro de implantação de restaurantes populares, 2007

Fonte: Roteiro de implantação de restaurantes populares, 2007

ARQUITETURA

A edificação por sua tipologia diversificada, sendo ela um restaurante escola com espaço de gastronomia social contando com uma horta em suas dependências terá uma variedade de materiais para a sua elaboração.

Pois os espaços de gastronomia pedagógicos necessitam de ambientes que consigam aliar a flexibilidade e a modularidade pois conforme as tecnologias avançam os ambientes podem sofrer alterações de mobiliários e equipamentos, assim como seus fluxos e circulações bem definidas com o propósito de reduzir possíveis má adequação ou manipulação de alimentos, e por último sendo o mais importante os espaços que facilitem a supervisão para que haja uma melhor interação dos alunos com seus professores. (MONTEIRO. 2009, p.120.). Visando isto há a situação de trabalhar com materiais que auxiliem estes fatores a situar melhor o ambiente edificado.

Desde modo se utiliza as estruturas metálicas, visto que elas contém uma maior resistência em comparação com o concreto e a madeira, além de vencer grandes vãos e ser de rápida instalação e modificação, caso haja necessidade (Almeida., 2017, p.21-29.).

Sobre sua vedação além da alvenaria convencional se emprega ainda painéis de Dry Wall para ambientes onde o trabalho dos tijolos cerâmicos forem insuficientes pelo trabalho exigidos em instalações hidro sanitárias e elétricas, outro material a ser aplicado é o policarbonato translúcido em espaços que recebam uma quantidade boa de insolação ou que necessitem da particularidade que o material oferece.

O conforto termo acústico é de grande necessidade nestes espaços, visando o controle de temperatura das cozinhas e a reverberação na parte do refeitório pela quantidade de público que o frequenta. Da mesma forma que a iluminação é um fator importante, pois além de dar um avivamento e conforto para os espaços, ele auxilia no estado emocional das pessoas que frequentam o local.

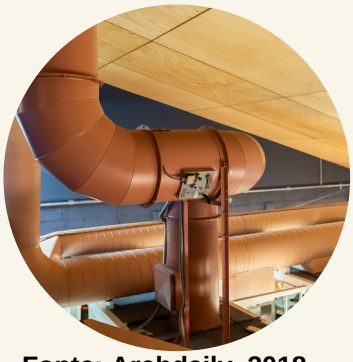
Ainda se têm a reutilização de água de capitação das chuvas para a utilização nos jardins e a reutilização das águas cinzas para os banheiros, e a implantação de placas solares, tendo em vista a auto sustentabilidade da edificação.

Em relação às cores que ajudam a elaborar o ambiente gastronômico temos que a coloração branca é uma das mais utilizadas, pois elas não contrastam com o aço que é comumente utilizado nos equipamentos da cozinha industrial (MONTEIRO. 2009, p. 146.).

Como os tons em vermelho que representam as causas humanas, familiares, a fome e a sede, sendo uma das cores que se utilizam bastante em grandes redes de alimentação, assim como cores que utilizam sua matiz como o laranja e o amarelo, além do verde que é uma cor que trás calmaria, conforto e as causas naturalistas como meio ambiente e modernidade (Gambardella e Lopes. 2015, p. 33-34).

Fonte: Escola da engenharia, 2019

Fonte: Archdaily, 2019



Fonte: Archdaily, 2018

Fonte: Archdaily, 2014

ESTUDO DE CASO

Se elaborou três estudos de caso, sendo cada em nível regional diferente (municipal, nacional e internacional), afim de denotar a funcionalidade e os seus fluxos de diferentes tipologias de construções que tem como finalidade a educação alimentar.

Fonte: Archdaily, 2016

Programa regular

Refettorio Gastromotiva

O empreendimento localiza-se no centro do Município do Rio de Janeiro. A edificação contém 425 m² divididos em dois pavimentos, teve seus projetos elaborados por uma equipe diversificada de profissionais, sendo a arquitetura pela Metro Arquitetos Associados; os mobiliários pelos Irmãos Campanas; murais de Vik Muniz e as instalações luminotécnicas de Maneco Quinderé (GALERIA DA ARQUITETURA, 2016, s.p.).

Suas melhores características são a produção com os materiais na forma pura; o atendimento as necessidades da edificação com uma área enxuta e o ambiente aconchegante, contudo o espaço não serve para a produção de hortas ou vegetações e o único paisagismo em seu entorno é o da praça do qual ele está em anexo.

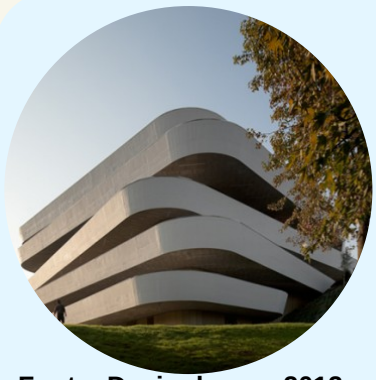
Fonte: Ciclovivo, 2020

Programa bom

Fazenda Urbana Curitiba

A Fazenda Urbana possui 4.435 m², localiza-se no bairro Cajuru em anexo ao mercado regional do bairro, e sua inauguração ocorreu em 24 de junho de 2020 (CURITIBA, 2020, s.p.). A escolha do local deu-se pelo programa que se assemelha a uma parte é proposto no projeto do TCC, que conta com espaços de cultivo de plantas alimentícias e cozinha escola. O espaço foi elaborado após a percepção da falta de segurança alimentar ocorrido pela greve de caminhoneiros em 2018.

Em seu programa destaca-se a grande variedade de hortaliças; a reutilização de materiais de demolição ou recicláveis e sua eficiência por não conter tantos espaços edificados, contudo o espaço destinado a cozinha interativa é ineficiente para a produção em larga escala, sendo em sua grande parte destinado a produção de alimentos in natura.



Fonte: Designboom, 2012

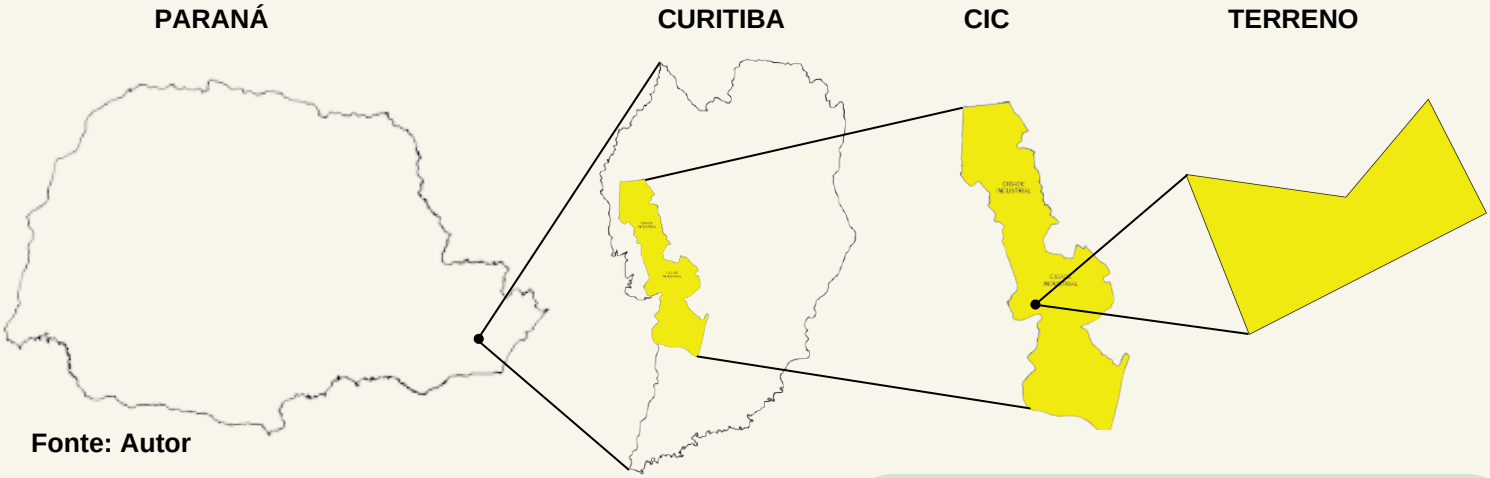
Programa ótimo

Basque Culinary Center

O Basque Culinary Center foi construído na Espanha em 2011, e teve seu projeto elaborado pela VAUMM architects no Município de Donostia-San Sebastián, na região basca, província Gipúscoa, o empreendimento é uma escola superior de gastronomia e contém 15.000m².

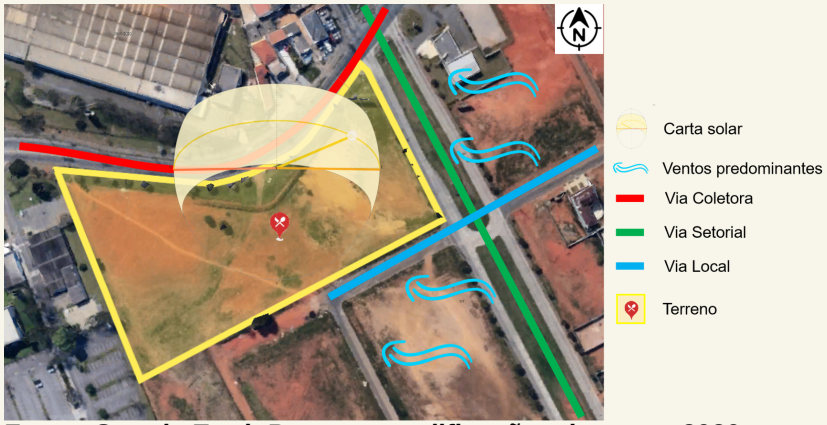
Dos fatores que destacam a edificação temos a suas plantas que se integram com a topografia do terreno; a identidade conceitual proposto em sua arquitetura; as setorizações são separadas conforme a necessidade da área; a busca por diferentes ambientes com o intuito de inserir melhor o corpo discente na vida profissional e suas plantas em U abraçando o terreno, além de conter o paisagismo com hortas e telhados verdes para a produção dos alimentos in loco.

O TERRENO



Fonte: Autor

O terreno escolhido situa-se no bairro Cidade Industrial de Curitiba, entre as vias, coletora Pedro Gusso n° 2395; a setorial avenida das Indústrias n° 991 e a rua local José Zaleski n° 2030. Com testadas de 221,21 m; 96,85 m e 202 m respectivamente. passando na primeira três linhas de ônibus alimentadoras que interligam os terminais do CIC e do Capão Raso, e vão para seu ponto final nas proximidades. Contém um total de 17.259,57 m², o terreno de indicação fiscal 87.790.001, localiza-se em zona de uso misto 1 (ZUM 1) com o uso permissível para comunitário 2, no qual se encaixa o tema, com uma área mínima de 2 mil m² que atinja no máximo 4 pavimentos com taxa de ocupação em 50% e de impermeabilidade em 25%, sendo seu coeficiente de aproveitamento 1.



Fonte: Google Earth Pro com modificações do autor, 2020

Fonte: Autor, 2020

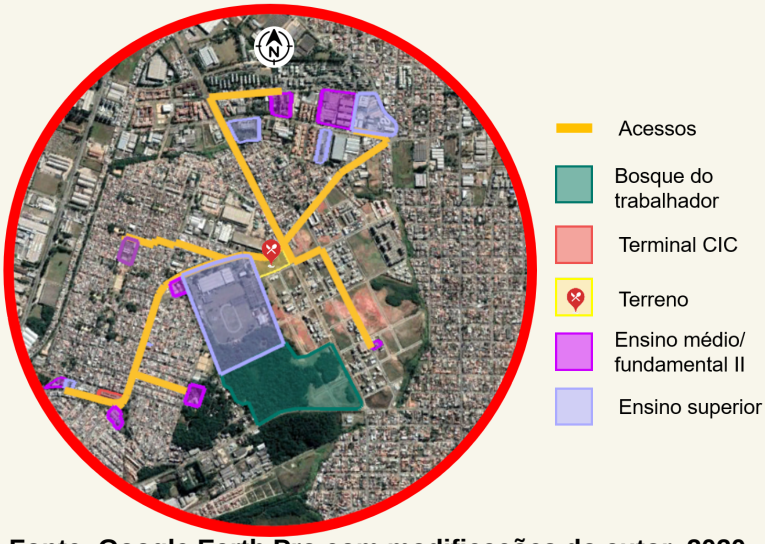
O perfil do terreno por conta de seu porte denota-se que suas curvas são suavizadas, também percebe-se que existem rasgos dos quais os moradores utilizam para encurtar o caminho até o seu destino, isto será levado em consideração para que o edifício tenha um acesso pedonal aberto.

Fonte: Autor, 2020

Nele há 22 arvores, sendo a maior parte para a R. Pedro Gusso 14, com duas araucárias e Av. das Industrias sendo 8. Podendo se tirar partido pois ambas estão no entorno do terreno.

O ENTORNO

O terreno é cercado por 3 ruas sendo uma setorial, outra coletora e uma local, o que facilita os diferentes acessos a edificação, além de estar próximo aos terminais do CIC e Capão Raso do qual passam três linhas de ônibus alimentadoras que interligam os terminais do CIC e do Capão Raso, e vão para seu ponto final nas proximidades.



Fonte: Google Earth Pro com modificações do autor, 2020

No estudo de entorno geral buscou-se a localização de empreendimentos públicos ou privados dos diferentes níveis de grau em um raio de 1,5 km, sendo os da esfera médio e fundamental II os principais pela inserção dos jovens nesses graus a educação técnica no setor alimentício. Assim observou-se que há uma grande potencialidade pois existem 8 escolas e colégios que encaixam-se nos parâmetros. Sendo elas 5 públicas e 3 privadas.

Já os de ensino superior houve a busca pela demanda acadêmica, com o objetivo do desenvolvimento de programas de pesquisas e extensões; além de trocas de serviços como palestras, workshops e minicursos.

Nele podemos analisar 5 estabelecimentos de ensino superior, sendo 4 centros universitários particulares e 1 universidade pública, a UTFPR campus Neoville ao lado do terreno e atrás o bosque do trabalhador.

No estudo do entorno imediato se vê as vias coletora Pedro Gusso; a setorial Avenida das Indústrias e a rua local José Zaleski. além do vento predominante que vem do lado leste, sua fachada principal na via coletora está a noroeste.

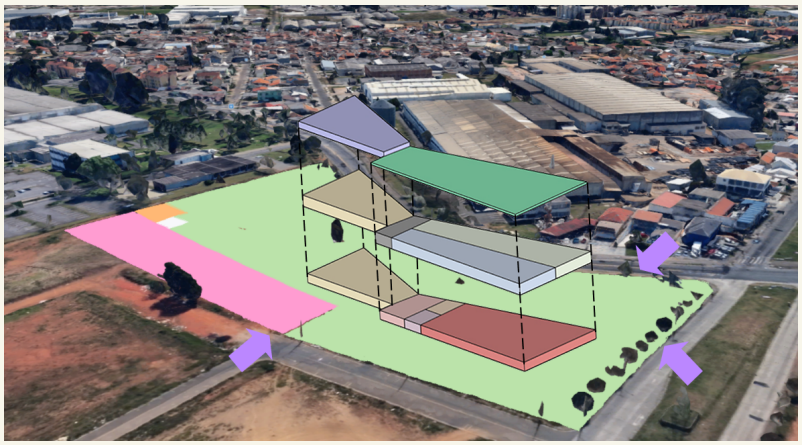
O que se observa em seu entorno é a predominância de terrenos vazios onde se situa o Neoville, contudo deu-se a preferência neste terreno pela proximidade dos setores apontados no entorno geral, nota-se também boa parte dos usos residenciais e uma grande área industrial. Ainda em seu entorno temos vilas e conjuntos elaboradas com habitações de cunho social, como no caso da Vila Nossa Senhora da Luz, conjuntos Oswaldo Cruz I e II, moradias Rondon, Parque Verde entre outros.

Fonte: Google Earth Pro com modificações do autor, 2020

PROGRAMA DE NECESSIDADES

O intuito é de alinhar os conhecimentos adquiridos com os estudo de caso; parâmetros construtivos e da arquitetura para alinhar as necessidades que o empreendimento carece assim trabalhando de forma concisa com o ambiente da cozinha industrial e pedagógica e a produção da agricultura urbana.
Além de levar em consideração os fluxos e as setorizações para atender cada tipologia presente no edifício sendo ele para ensino com o restaurante escola e da produção alimentícia sendo ela in loco com o refeitório social ou de produção em massa com a fazenda urbana, dispondo próximo diferentes ambientes da edificação quando essencial, assim também os separando dando funcionalidade e independência a cada uma das três partes integrantes do restaurante escola social e fazenda urbana.

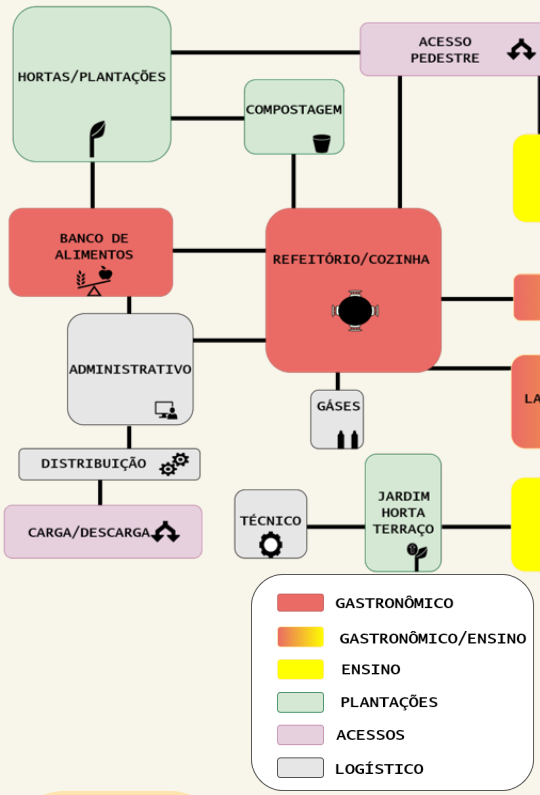
PLANO DE MASSAS INICIAL



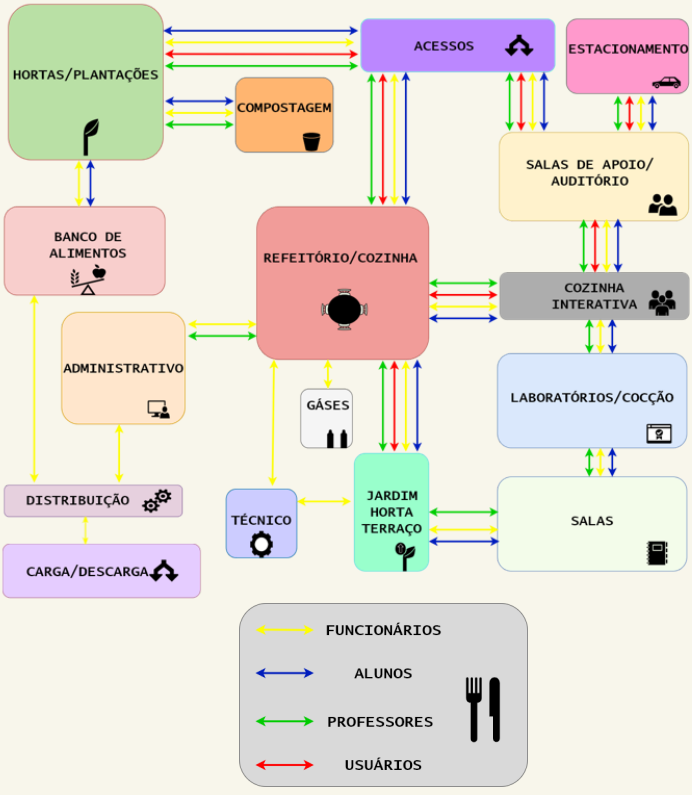
Fonte: Google Earth Pro, SketUp com modificações do autor, 2020

- Estacionamento (aproximadamente 1.215 m²)
- Compostagem (aproximadamente 130 m²)
- Gases (aproximadamente 20m²)
- Hortas e plantas (aproximadamente 5.000 m²)
- Salas de apoio e auditório (aproximadamente 600 m²)
- Banco de alimentos (aproximadamente 200 m²)
- Distribuição (aproximadamente 250 m²)
- Acessos
- Administrativo (aproximadamente 240 m²)
- Refeitório e cozinha (aproximadamente 1.000 m²)
- Cozinha interativa (aproximadamente 150 m²)
- Laboratórios/cocção (aproximadamente 1.800m)
- Salas de aula (aproximadamente 1.250 m²)
- Área Técnica
- Jardim terraço (aproximadamente 1.000 m²)

ORGANOGRAMA



FLUXOGRAMA



PAISAGISMO

Taioba (*Xanthosoma sagittifolium*)

Fonte: G1 Globo, 2019

Taioba (Xanthosoma sagittifolium)

Fonte: Ecycle, 2018

Grumixama (Eugenia brasiliensis)

Fonte: Ciclovivo, 2019

O paisagismo por meio de PANC da mata atlântica

A ideia para o projeto é produzir o paisagismo com espaços de plantações de leguminosos, vegetais, ervas, árvores e arbustos frutíferos por meio de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) que sejam regionais ou que se comportem bem no clima do município, a exemplo do cambuci, taioba, grumixama, alfazema azul, palmito juçara e pupunha que seu corte é regularizado apenas se foi cultivado in loco (GAZETA DO POVO, 2009, s.p.), esses tipos de plantas não necessariamente são desconhecidos do público, mas o uso dele sim, como a inserção dos frutos gerados do palmito para a alimentação e da alfazema para chás e sucos, diferente do seu usual uso na indústria de cosméticos ou até alimentício industrial, no caso da alfazema. Além de alocar estufas para criação de mudas das mesmas afim de difundir essas plantas e auxiliar no aumento da mata atlântica.

FINALIZAÇÃO

Assim com os fatos levantados se observa que a segurança alimentar é um tema de grande relevância e que se destaca em meio ao atual momento, pois a insegurança alimentar sofrerá impactos negativos em razão da pandemia de COVID-19. Dessa forma, o planejamento de um projeto de arquitetura e urbanismo de um restaurante escola que possa oferecer espaços adequados, treinamento e alimentação para a população afetada pela insegurança alimentar é de suma importância.

O espaço em que se adequa o projeto por sua relevância pela quantidade de habitações de cunho social e a procura da empregabilidade neste setor ser alto, auxilia na introdução da comunidade, além de sua localidade estar perto dos pontos acessíveis a habitantes de diferente áreas da cidade, o empreendimento localiza-se em um bom espaço, assim como seu porte auxilia a elaboração da agricultura urbana em grande escala, assim auxiliando não só a profissionalização e pesquisa no âmbito alimentar, mas também na seguridade da alimentação para residentes do município, dentro e fora de cenários de emergências do qual vivemos atualmente com a pandemia.

BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, Wanderley Ribeiro. Utilização de sistemas estruturais metálicos no atual cenário da construção civil brasileira: estudo de caso para a montagem de estrutura e cobertura de galpão industrial de médio porte. 44 f. Monografia (Especialização em Gerenciamento de Obras), Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2017.

AMÉRICO, Thiago. Na pandemia, 71% das famílias moradoras de favelas perderam metade da renda. CNN Brasil, 28 mar. 2021. Disponível em: https://www.cnnbrasil.com.br/business/2021/03/28/na-pandemia-71-das-familias-moradoras-de-favelas-perderam-metade-da-renda. Acesso em: 30 marc. 2021.

CENTRO REGIONAL DE INFORMAÇÃO PARA A EUROPA OCIDENTAL.ONU alerta para impactos da pandemia na segurança alimentar. Nações Unidas, 10 set. 2019. Disponível em: https://unric.org/pt/onu-alerta-para-impactos-da-pandemia-na-seguranca-alimentar/. Acesso em: 25 set. 2020.

COSTA, Vidal A. A., Memória da Rede Municipal de Ensino de Curitiba. 1. ed. Curitiba: Boletim Casa Romário Martins,2007. (Memória, 1963-1982).

FAZENDA urbana de Curitiba, Prefeitura Municipal de Curitiba, 2020. Disponível em: https://www.curitiba.pr.gov.br/locais/fazenda-urbana-de-curitiba/2770. Acesso em: 29 out. 2020.

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; LOPES, José Aurélio., Restaurantes Sustentáveis: um futuro em comum. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2015.

GASTROMOTIVA. Resposta Gastromotiva à crise do COVID-19. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: https://documentcloud.adobe.com/link/review?uri=urn:aaid:scds:US:9bb68da1-29b4-4ba5-b02f-ec6a2adfce96#pageNum=83. Acesso em: 17 set. 2020.

INFO – Demandas Curitiba. GAZETA DO POVO, 2020. Disponível em: https://apps.gazetadopovo.com.br/ger-app-webservice/webservices/iframeHttps
/codigo/958. Acesso em: 10 nov. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. CENSO 2010. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/curitiba/pesquisa/23/25359. Acesso em: 17 set. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. O POF 2017-2018: proporção de domicílios com segurança alimentar fica abaixo do resultado de 2004. 17 de set. de 2020. Disponível em: https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/28896-pof-2017-2018-proporcao-de-domicilios-com-seguranca-alimentar-fica-abaixo-do-resultado-de-2004. Acesso em: 17 set. 2020.

LEI prevê multa a quem adquire palmito clandestino, GAZETA DO POVO, 17 fev. 2009. Disponível em: https://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/verao/lei-preve-multa-a-quem-adquire-palmito-clandestino-bfkd0z2592h8ue090224x2tla. Acesso em: 10 nov. 2020.

MONTEIRO, Renata Zambon. Escolas para cursos de gastronomia: espaços, técnicas e experiências. 294 f. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo), Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

REFETTORIO Gastromotiva, GALERIA DA ARQUITETURA, 2016. Disponível em: https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/metro-arquitetos-associados_/refettorio-gastromotiva/3821. Acesso em: 03 nov. 2020.