

SENAC VILLA UNIÃO

CENTRO DE FORMAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO GASTRONÔMICA FRENTE À ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA



O PROJETO

O Senac Villa União é um projeto que inclui um centro de formação (escola gastronômica) um centro de experimentação (restaurante) e espaço destinado à vendas (lojas). Todos os setores são pensados e voltados para os produtos alimentares orgânicos.

DEFINIÇÕES

Orgânicos: São aqueles cultivados de maneira sustentável oriundo de uma sistema orgânico de produção dispensando agrotóxicos.

Fonte: www.gov.br/agricultura

Senac: O serviço Nacional de Aprendizagem (Senac) é uma instituição brasileira de educação e atua como o principal agente de aprendizagem Profissional.

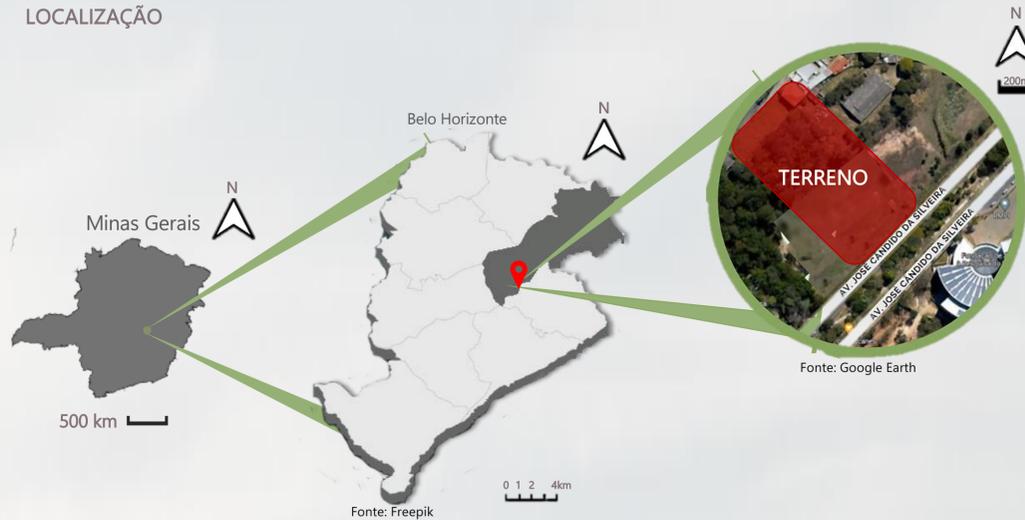
Funciona como uma entidade privada com fins públicos recebendo contribuições compulsórias de empresas do comércio e de atividades assemelhadas.

Fonte: www.senac.br/Institucional/Sobre

PROPOSTA

A proposta da implantação do empreendimento carrega consigo o desempenho e apoio no ramo coligando o educacional privado no curso de gastronomia e o atendimento ao público geral por meio das vendas e do restaurante da unidade, configurando uma ressignificação do olhar das pessoas com a cultura dos orgânicos e sua envolta importância.

LOCALIZAÇÃO



Fonte: Google Earth

Fonte: Freepik

O terreno escolhido para o projeto, se localiza na capital do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, mais precisamente na região Nordeste. Suas testadas se encontram para a Avenida José Cândido da Silveira classificada como uma via Arterial de Grande fluxo e na Rua Cláudio José de Souza via Local de baixo fluxo.

PROBLEMÁTICA

Falta de espaços coletivos que transmita para a população, temáticas importantes que envolvam saúde preventiva e qualidade de vida por meio da alimentação saudável.

JUSTIFICATIVA

Assim como a edificação é capaz de cumprir a função de integrar o homem a natureza através da própria construção e despertar sentidos no espectador de como o meio pode se relacionar respeitando-a, ela também é capaz de ser uma intermediadora dessas sensações, trazendo a autoridade de um local que leva esse mesmo relacionamento através dos orgânicos.

OBJETIVOS

Geral: Criar um espaço coletivo com intuito de aprendizado e experimentação inserindo as pessoas em conteúdos que envolvam: Alimentação, saúde e meio ambiente.

Específicos:

- Proporcionar um local com foco na organicidade.
- Fornecer um espaço restaurante para experimentação dos pratos feitos pelos alunos.
- Implantar horta orgânica comunitária.

DEMANDA

Em 2020, com a explosão da pandemia, o mercado de produtos orgânicos, que inclui não apenas alimentos e bebidas, mas outros produtos como cosméticos, produtos de limpeza, vestuário e outros, “conquistou mentes e corações” e cresceu mais de 30% devido ao medo, movimentando cerca de R\$ 5,8 bilhões, segundo o diretor da Organix. Estima que os orgânicos vão continuar em alta porque respondem a uma demanda crescente do consumidor e porque o novo governo tem um olhar diferente para a questão ambiental.

Fontes:
Jornal do Comércio
Jornal Estado de Minas



Estima-se que o consumo de produtos orgânicos no país aumente 30% ao ano.



Em 2021, 31% dos moradores do país optaram por uma alimentação sem agrotóxicos.



Em 2020 com a pandemia o setor cresceu mais de 30% e movimentou cerca de 5,8 bilhões.



Em 2023 o mercado brasileiro é estimado em 7 bilhões com o novo governo.



SENAC VILLA UNIÃO

CENTRO DE FORMAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO GASTRONÔMICA FRENTE À ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA



METODOLOGIA

Para chegar aos objetivos, foi elaborado uma pesquisa predominantemente qualitativa. Quanto aos fins pretendidos pode ser classificada como pesquisa descritiva, cujos resultados fundamentam uma proposta projetual, por meio do Trabalho Final de Conclusão envolvendo diferentes atividades e procedimentos de pesquisa: revisão bibliográfica, entrevista com o diretor da Organiza Cobi Cruz e idas a campo.

REFERENCIAL TEÓRICO

Por meio da revisão bibliográfica foram feitos estudos com base em material publicado de três autoras distintas:

- Helena Maria Pinheiro Santa'ana com o livro: Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição com a abordagem centrada na construção e a montagem de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).
- Maria Lúcia Malard com o livro: As Aparências em Arquitetura centrando na ideia do espaço arquitetônico em si e como essa espacialização comunica com quem vivencia o meio, trazendo simultaneamente com o empreendimento apresentado (Senac Villa União).
- Liane Lefavre, na qual foram extraídas análises textuais que fundamentam a ideia do tema Regionalismo Crítico com uma abordagem arquitetônica que remedia o objeto construtivo e o entorno do lugar em que está situado.

Fontes:
Livro - Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição
Livro - As Aparências em Arquitetura
Livro - Times of Creative Destruction

OBRAS ANÁLOGAS

Conceito e Tectônica: O restaurante NAU localizado em Brasília capital Brasileira, foi escolhido como análogo nos quesitos conceito e tectônica devido à preocupação da arquiteta e autora do projeto Sandra Moura quanto união de seus elementos resultando um conjunto formidável composto por estruturas marcantes.

Toda a escolha de materiais usados na construção do restaurante une forças com seu conceito que são: Originalidade e leveza. Essa junção se materializa especialmente por meio de um elemento em especial: o aço corten, que reveste quase a totalidade das fachadas, acrescentando nos planos verticais e horizontais o concreto aparente, que forma a segunda pele.



OBRAS ANÁLOGAS

Inserção Urbana: O Hospital Sarah Kubitschek além do envolvimento pela natureza de fato, está situado numa área de Mata Atlântica nativa e ao mesmo tempo se encontra numa área urbana e movimentada em frente a Avenida Tancredo Neves na cidade de Salvador, ao qual a sua inserção se adequa perfeitamente com seu entorno. João Filgueiras Lima o autor do projeto, propõe uma forma horizontalizada e bem distribuída no espaço ao qual não destoia e nem extrapola, pelo contrário, se conecta de forma contínua e concisa, ocasionando similaridade com o projeto Senac Villa União.

Fonte: www.archdaily.com



OBRAS ANÁLOGAS

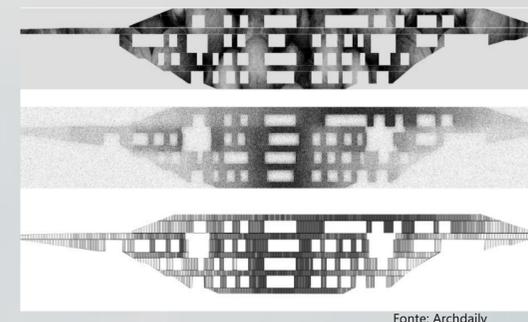
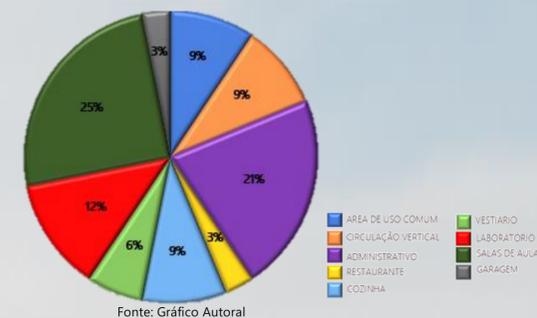
Análise de Fluxos, Setorização e Programa de necessidades: O Basque Culinary Center é um ecossistema de formação, restaurante e empreendedorismo que coexistem com o objetivo de desenvolver e promover a gastronomia, esta entendida como conhecimento fundamentado sobre o que comemos e como comemos. O mesmo está localizado em um lote tangente ao Parque Tecnológico de Miramón na Espanha.

O edifício em forma de U, permitiu definir os espaços interiores com amplas áreas de circulações livres, fomentando nas áreas movimentadas as relações e o intercâmbio. Do ponto de vista funcional, as soluções adotadas permitiram organizar o programa de forma sintetizada em dois grupos: um dedicado à parte acadêmica e outro a prática.

Fonte: www.archdaily.com



GRÁFICO COM PORCENTAGEM TOTAL DE ÁREAS



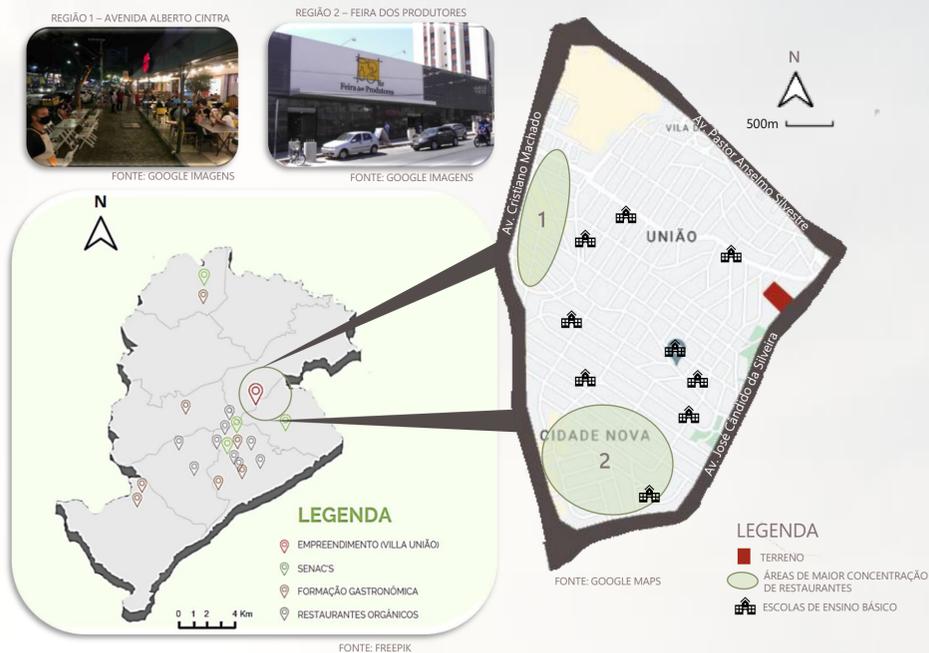
SENAC VILLA UNIÃO

CENTRO DE FORMAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO GASTRONÔMICA FRENTE À ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

CONCEITO DO PROJETO

A originalidade de um alimento 'in natura'. A leveza de um alimento orgânico e a transparência de sua certificação.

CENÁRIO ACADÊMICO E GASTRONÔMICO EM BELO HORIZONTE

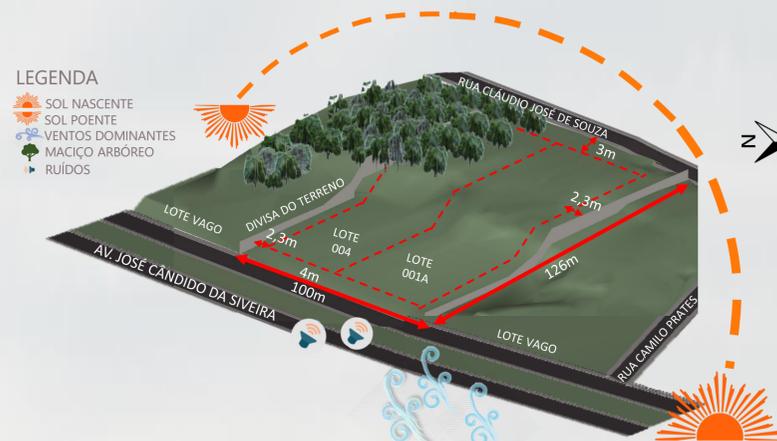


No mapa apresentado acima a esquerda são identificados os empreendimentos SENAC'S, os locais de formação exclusivamente gastronômica e restaurantes exclusivamente orgânicos na capital. Logo no mapa a direita apresentado com o recorte por uma parte da região Nordeste, foram mapeadas as escolas do entorno as quais representam escolas de ensino básico e não conflitam com a escola proposta pelo Senac Villa União, juntamente com regiões de maiores concentração de restaurantes (Região 1 e 2) apresentadas nas fotos que se encontram em raio de três quilômetros do empreendimento em si.

ZONEAMENTOS E USO E OCUPAÇÃO DO SOLO

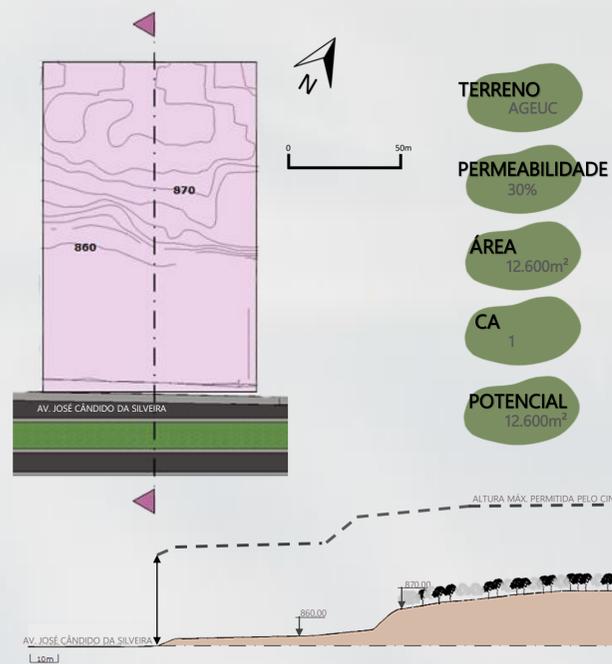


ASPECTOS FÍSICOS E AMBIENTAIS

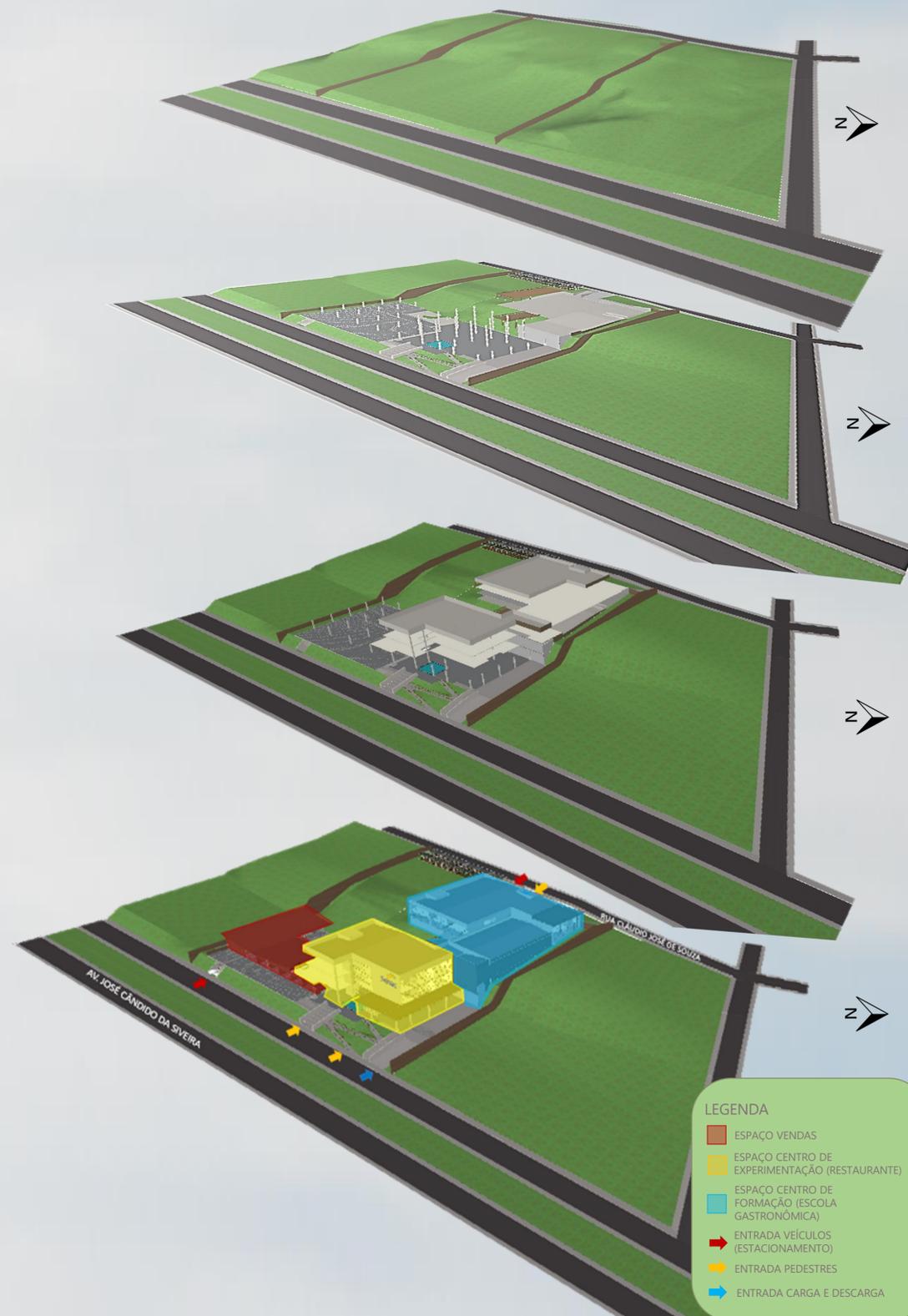


Na imagem esquemática foram demarcados os lotes aos quais estarão o empreendimento Senac Villa União, neles estão detalhadas as dimensões mínimas de: frente (4 metros), laterais (2,3 metros para altura máxima de 8 metros da edificação) e fundos (3 metros devido o limite ser junto a via local acima) exigidos de acordo com o Anexo XII da lei 11.181.

PARÂMETROS URBANÍSTICOS



SETORIZAÇÃO, SISTEMA CONSTRUTIVO E ACESSOS



SENAC VILLA UNIÃO

CENTRO DE FORMAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO GASTRONÔMICA
FRENTE À ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

PROGRAMA DE NECESSIDADES

ESTACIONAMENTOS 2.543m²

CENTRO DE EXPERIMENTAÇÃO

RECEPÇÃO
SALÃO DE REFEIÇÕES
BANHEIROS
COZINHA INDUSTRIAL
DISTRIBUIÇÃO (PRÉ-PEPARO)
ARMAZENAMENTOS
ADMINISTRATIVO
ÁREA DE SERVIÇO
VESTIÁRIOS
ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO
INSPEÇÃO
DESCARTE E ARS
CIRCULAÇÃO

6.070m²

CENTRO DE FORMAÇÃO

RECEPÇÃO
SALÃO DE REFEIÇÕES
ÁREA DE USO COMUM
AUDITÓRIO
LABORATÓRIOS
COZINHAS
DEPÓSITOS
BANHEIROS/VESTIÁRIOS
SALAS DE AULA
SALA PROFESSORES
ADMINISTRATIVO

6.711m²

ESPAÇO VENDAS 1.600m²

PORCENTAGEM TOTAL DAS ÁREAS

■ CENTRO DE EXPERIMENTAÇÃO ■ CENTRO DE FORMAÇÃO
■ VENDAS ORGÂNICOS ■ ESTACIONAMENTOS

