

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA

CADERNO DE PESQUISA

SENAC VILLA UNIÃO: CENTRO DE FORMAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO
GASTRONÔMICA

FRENTE À ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

Bárbara Kelly Torres Cândido

Nº de matrícula: 319136741

BELO HORIZONTE

2023

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA

CADERNO DE PESQUISA

SENAC VILLA UNIÃO: CENTRO DE FORMAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO
GASTRONÔMICA

FRENTE À ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

Trabalho Final de Graduação apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo da Faculdade Una campus Liberdade BH/MG como requisito parcial para a obtenção do título de graduado em Arquitetura e Urbanismo.

Orientadora: Renata Bacelar Teixeira

BELO HORIZONTE

2023

SENAC VILLA UNIÃO: CENTRO DE FORMAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO
GASTRONÔMICA
FRENTE À ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

Trabalho Final de Graduação apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo da Faculdade Una campus Liberdade BH/MG como requisito parcial para a obtenção do título de graduado em Arquitetura e Urbanismo.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Roberto Monteiro de Barros Filho

Prof. Thalita Reis de Mattos

Belo Horizonte, 01 de dezembro de 2023.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à Deus pela minha trajetória que apesar de longa e muitas vezes difícil, me abençoou sendo da sua vontade feita em mim. Agradeço à minha família, meu pai que me encontra no final do ônibus há cinco anos quando chego tarde da noite depois de um longo dia de trabalho e estudo exaustivo para me acompanhar até o nosso lar, e agradeço a minha mãe por todo apoio e noites em que chego em casa e ela já fez a minha comida para eu leva-la no outro dia. Esses eventos são um dos milhares que acontecem como exemplo do que eles fazem por mim, são eles que fazem a minha batalha cotidiana mais leve.

Sou grata aos mestres que tive a honra de conhecer e aprender em cada período dessa jornada, são vocês que nos formam profissionais melhores e acima de tudo seres humanos melhores, obrigada por todo o conhecimento passado de forma carinhosa e excepcional.

Gratidão também aos meus colegas de classe, com alguns deles compartilhei momentos inesquecíveis, e juntos, um dando apoio ao outro chegamos ao final do curso. Em especial aos meus amigos que com certeza levarei para a vida: Francisco Neto ao qual não mede esforços em sempre me ajudar e Allyson Visacro minha dupla dinâmica.

Por fim, dedico não somente esse parágrafo, mas a minha vida à minha avó Maria Nazareth que com certeza não houve um só dia que ela deixou de rezar por mim, gratidão vó por tê-la em minha vida. Obrigada por tanto!

SUMÁRIO

ÍNDICE

RESUMO.....	5
ABSTRACT.....	6
1.INTRODUÇÃO.....	7
1.1 Justificativa.....	8
1.2 Objetivos.....	9
1.2.1 Gerais.....	9
1.2.2 Específicos.....	9
1.3 Metodologia.....	9
1.3.1 Demanda.....	11
2.REFERENCIAL TEÓRICO.....	13
2.1 Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição.....	13
2.2 As aparências em Arquitetura.....	14
2.3 Regionalismo Crítico.....	15
3.OBRAS ANÁLOGAS.....	16
3.1 Conceito e Tectônica.....	16
3.2 Inserção Urbana.....	18
3.3 Análise de Fluxos, Setorização e Programa de necessidades.....	19
4.CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROJETO.....	26
4.1 Conceito de Projeto.....	26
4.2 Mapeamento.....	26
4.3 Localização do Empreendimento.....	27
4.4 Leitura do Entorno.....	28
4.5 Fluxos.....	29

4.6 Zoneamento.....	30
4.7 Uso e Ocupação do Solo.....	30
4.8 Aspectos Físicos e Ambientais.....	31
4.9 Topográfico.....	32
4.10 Parâmetros Urbanísticos.....	33
5.PROPOSTAS DO EMPREENDIMENTO.....	35
5.1 Programa de necessidades e pré-dimensionamento.....	35
5.2 Setorização e Plantas.....	36
5.3 Setorização Volumétrica.....	40
6.CONCLUSÃO.....	46
7.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	47

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Metodologia de Trabalho.....	10
Figura 2. Entrevistas pelo Jornal do Comércio (RS).....	11
Figura 3. Gráficos relativos aos orgânicos no Brasil.....	12
Figura 4. Diagrama da gênese do espaço arquitetônico.....	14
Figura 5. Restaurante NAU – Brasília.....	16
Figura 6. Visada interna do restaurante NAU em Brasília.....	17
Figura 7. Vista aérea do Hospital Sarah Kubitschek em Salvador.....	18
Figura 8. Perspectiva externa do Basque Culinary Center.....	19
Figuras 9 e 10. Perspectivas internas do Basque Culinary Center.....	20
Figura 11. Planta do 1º Nível, com adaptações autorais.....	21
Figuras 12 e 13. Planta do 2º e 3º Níveis respectivamente, com adaptações.....	22
Figura 14. Planta do 4º Nível, com adaptações autorais.....	23
Figura 15. Gráfico com porcentagem total das áreas.....	24
Figura 16. Fachadas.....	25
Figura 17. Corte.....	25
Figura 18. Mapa de Belo Horizonte, com adaptações autorais.....	26
Figura 19. Mapa de Belo Horizonte, com adaptações autorais.....	27
Figura 20. Corte do mapa da Região Nordeste de Belo Horizonte.....	28
Figura 21. Corte de mapa com entorno do terreno, com adaptações autorais.....	29
Figura 22. Mapa do zoneamento do terreno e seu entorno.....	30
Figura 23. Mapa de uso e ocupação do entorno, com adaptações autorais.....	30
Figura 24. Entorno imediato do terreno.....	31
Figura 25. Terreno demarcado com curvas de nível.....	32
Figura 26. Corte longitudinal esquemático.....	32
Figura 27. Dimensões e afastamentos do terreno.....	33
Figura 28. Dimensões e afastamentos do terreno.....	34
Figura 29. Planta Nível Térreo.....	36
Figura 30. Planta Primeiro Nível.....	37
Figura 31. Planta Segundo Nível.....	37

Figura 32. Planta Terceiro Nível.....	38
Figura 33. Planta Quarto Nível.....	39
Figura 34. Planta Quinto Nível.....	39
Figura 35. Perspectivas - Fachada Av. José Cândido da Silveira	40
Figura 36. Perspectivas - Fachada Rua Claudio José de Souza	41
Figura 37. Perspectiva do terceiro pavimento.....	43
Figura 38. Vista aérea do empreendimento.....	44
Figura 39. Vista em perspectiva do empreendimento.....	45

LISTA DE TABELAS

Tabela 1. Condicionantes/Objetivos/Estratégias.....	31
Tabela 2. Tabela 2. Programa de necessidades e pré-dimensionamento.....	35

RESUMO

O processo produtivo para ser sustentável deve atender às demandas sociais, econômicas e ambientais. A produção de alimentos orgânicos, por suas características, no que se refere ao meio ambiente, representa um modelo de produção limpa, ao qual leva práticas que mantêm a biodiversidade e promove a integração dos produtores rurais visando sua sustentabilidade econômica.

Ao que se refere na arquitetura em questão para ordenar essa temática, deve-se atentar a construção do espaço para colocá-la em prática por meio de sua concepção e configuração. E para chegar a esse objetivo, foram feitos estudos gerais e específicos, tomando partido de uma construção multifuncional.

Dessa forma o projeto do empreendimento trará como tendência o estímulo no que tange os negócios verdes e sustentáveis, que tenham atividades de educação gastronômica, restaurante aberto ao público e distribuição baseados em um desenvolvimento socioambiental que promova melhorias na comunidade e o estímulo da sustentabilidade das presentes e futuras gerações.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Meio Ambiente; Alimentos Orgânicos; Empreendimento; Multifuncional

ABSTRACT

The production process to be sustainable must meet social, economic and environmental demands. The production of organic food, due to its characteristics, with regard to the environment, represents a model of clean production, to which it leads practices that maintain biodiversity and promote the integration of rural producers aiming at their economic sustainability.

To what refers to the architecture in question to order this theme, one must pay attention to the construction of the space to put it into practice through its conception and configuration. And to reach this goal, general and specific studies were made, taking advantage of a multifunctional construction.

In this way the project of the enterprise will bring as a tendency the stimulus with regard to green and sustainable businesses, which have gastronomic education activities, restaurant open to the public and distribution based on a socio-environmental development that promotes improvements in the community and the stimulus of the sustainability of the present and future generations.

Keywords: Sustainability; Environment; Enterprise; Organic Foods; Multifunctional

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho de conclusão de curso se debruça sobre o tema de um Centro de formação e experimentação gastronômico, especificamente, um Senac na cidade de Belo Horizonte capital de Minas Gerais com foco na alimentação orgânica.

A chamada “Revolução Verde”, iniciada na década de 1960, orientou a pesquisa dos modernos sistemas de mecanização da produção agrícola para a incorporação de pacotes tecnológicos de suposta aplicação universal. No Brasil essa revolução trouxe aspectos positivos para os grandes produtores rurais, uma delas foi a expansão da fronteira agrícola em diversas regiões do país na década de 1970.

Todavia essas inovações, no final do século XX, foram constatadas que além de caras são relacionadas com elementos químicos perigosos à natureza, ao solo, aos alimentos e aos seres humanos consumidores dos mesmos. Para expandir a produção, nas áreas plantadas, há a retirada da vegetação natural, o que acentua problemas ambientais, como: Processos erosivos, assoreamento de rios, contaminação do solo por parte do uso excessivo dos agrotóxicos e a perda da biodiversidade natural.

Em *Alimentos Orgânicos: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social*, Elaine de Azevedo examina as implicações desse sistema e questiona os rumos tomados pelo agronegócio no Brasil e no mundo além de propor a agricultura orgânica como um conceito de vida regenerador e saudável, não só para os indivíduos como também para o ambiente e a sociedade.

Às vezes, para entender melhor os princípios e métodos da agricultura orgânica moderna, podemos voltar para seus começos. O seu propósito é reconectar as pessoas com a natureza, encontrar um método sustentável ou produzir alimentos enquanto nutre o ecossistema. 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.

1.1 Justificativa

Com o aumento da preocupação dos consumidores com a saúde, com a qualidade dos produtos ofertados do meio e com a conservação do meio ambiente, um mercado que tem apresentado expressivo crescimento nos últimos anos e que tem ainda grande potencial de expansão é o de produtos orgânicos. Sendo um mercado relativamente novo no Brasil e ações de agregação de valor permitem atender as necessidades e desejos desses consumidores, que em geral são mais exigentes e informados.

É neste contexto que se inicia a concepção do Senac Villa União, na qual aponta uma abordagem ampla de processos, sendo que a agregação de valores dos produtos orgânicos pode ser vista em diferentes perspectivas: entre os benefícios recebidos e os investimentos para a compra do produto/serviço. O valor é definido com a satisfação e as necessidades do consumidor, já o investimento se enquadra na aplicação do recurso que produza um retorno de médio a longo prazo, e os orgânicos apresentam inerentes nesses quesitos.

Segundo Cobi Cruz (2023) a visão de mundo sustentável baseada na antroposofia ou cosmovisão, apresentam atividades práticas marcantes. A arquitetura orgânica como exemplo carrega premissas de integração dos espaços gerais com o meio ao qual está inserido de forma a abraçar elementos da natureza, inclusive porque usa dos elementos de seus elementos ao redor, tornando construção e ambiente uma única coisa trazendo como resultado designs sustentáveis e inovadores.

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.

Por ser classificado como uma área de grandes equipamentos urbanos em Belo Horizonte, o empreendimento será frequentado por diversas pessoas além da região imediata carregando desenvolvimento e vitalidade.

1.2 Objetivos

1.2.1 Gerais

O trabalho tem como objetivo originar um espaço coletivo com intuito de aprendizado e experimentação ao qual envolve temáticas como: Alimentação, saúde e meio ambiente.

1.2.1 Específicos

- I. Proporcionar um espaço com foco principal em alimentos orgânicos.
- II. Implantação de uma horta orgânica interna ao próprio empreendimento para acesso ao processo e prática.
- III. Experimentação dos pratos feitos pelos alunos por meio do restaurante da unidade.
- IV. Criação de um local que incentive o fortalecimento da agricultura urbana e familiar juntamente de como o seu processo de plantio e produção até o consumidor final trazendo benefícios para além da saúde.

1.3 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.

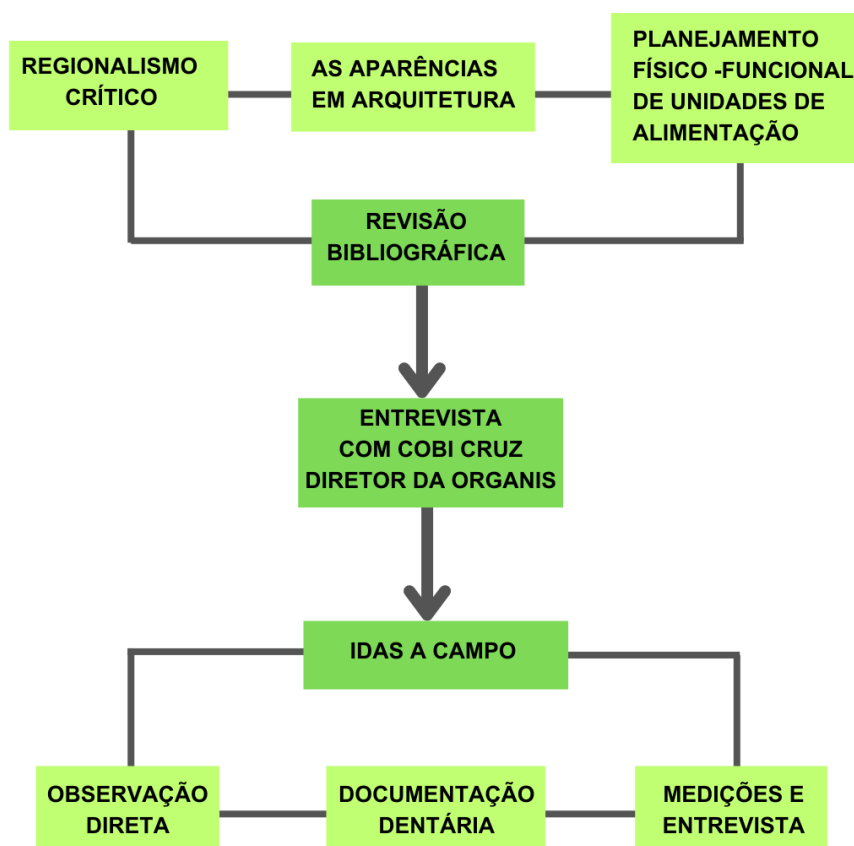
Bibliográfica, por se desenvolver por meio de um estudo sistematizado com base em material publicado: Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição da autora Helena Maria Pinheiro Santa'ana e em complemento o livro As aparências em arquitetura da autora Maria Lúcia Malard.

Da autora Liane Lefaivre foram extraídas análises textuais aos quais fundamentam a ideia do tema Regionalismo Crítico.

Na entrevista feita de forma online com o co-fundador e atual diretor Cobi Cruz do grupo Organis (Associação de Promoção da Produção Orgânica e Sustentável) foram extraídas informações sobre a história da empresa, cotidiano na área, dados, desafios e oportunidades envolta dos orgânicos.

As idas a campo, foram com intuito de: observação direta, documentação fotográfica, medições necessárias e aplicação de entrevista a fim de coletar dados com o empreendimento localizado ao lado do terreno, trata-se da EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais). A entrevista foi feita em forma de diálogos informais com os alguns trabalhadores do local extraíndo opiniões sobre os orgânicos, e como o projeto do SENAC poderia colaborar com a empresa já existente devido a relação direta dos empreendimentos.

Figura 1. Metodologia de Trabalho



Fonte: Arquivo autoral, 2023

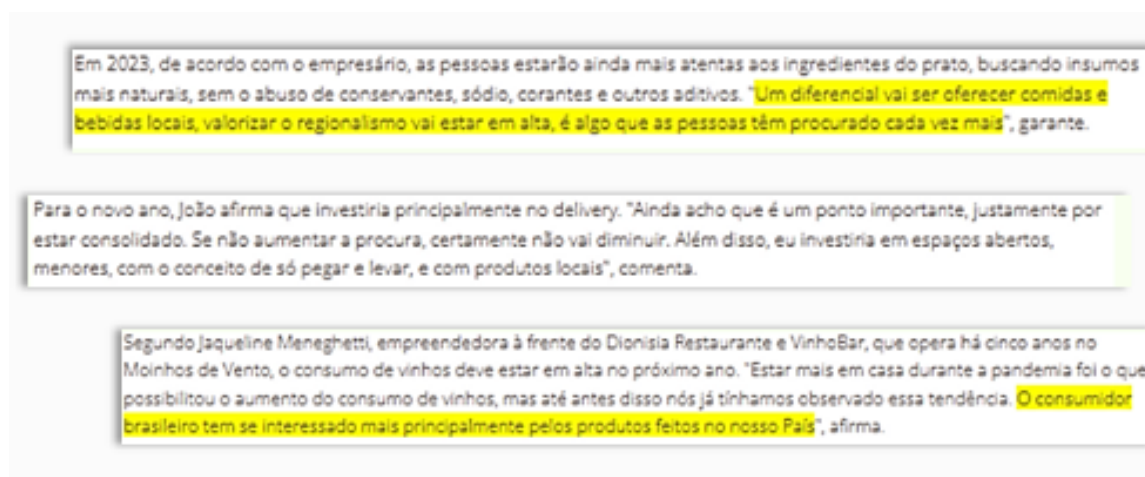
1.3.1 Demanda

O estado de Minas Gerais desde 2015, através da Lei 21.936, de 23 de dezembro, que instituiu a Política Estadual de Desenvolvimento da Gastronomia, com a finalidade de fomentar e valorizar a cadeia produtiva da gastronomia, reconhece-a como setor estratégico para o desenvolvimento sustentável do estado. Esta política propõe o alinhamento de suas diretrizes com os planos diretores municipais, visando criar oportunidades produtivas em todos os segmentos econômicos, com conexão da produção gastronômica à demanda turística, proteção do patrimônio gastronômico da região em toda a sua diversidade e origem, de forma a garantir a preservação das tradições locais.

O setor de serviços de alimentação, que inclui os bares e restaurantes, cresceu em média 11% ao ano de 2009 a 2019, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), que levanta os dados junto aos fornecedores de *food service*. Com a pandemia de covid-19, o faturamento do setor teve forte impacto em 2020, com recuperação parcial em 2021. Desde então, os empreendedores seguem se reinventando para garantirem seu espaço no mercado.

Agora, a atenção do ramo se volta para a recuperação efetiva e retorno do crescimento sustentável. Para isso, os negócios têm apostado, por exemplo, em otimização de processos, revisão do cardápio e ampliação dos serviços (em especial a manutenção do *delivery*). Ainda, reforçar a higiene e segurança segue como ponto crucial, justamente com preço justo. Foram selecionadas algumas entrevistas (Figura 2) as quais demonstram as principais tendências para o ramo da gastronomia em 2023.

Figura 2. Entrevistas pelo Jornal do Comércio (RS)



Fonte: Jornal do Comércio, 2023

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.

O número de propriedades orgânicas no Brasil passou de 14.866 em 2003 para 19.003 em 2004, um aumento de 28%. Atualmente a produção orgânica ocupa uma área de 6,5 milhões de hectares de terras no país, colocando o Brasil na segunda posição entre os maiores produtores mundiais de orgânicos. Até 2004, o Brasil ocupava o 34º lugar; essa significativa mudança de posição no ranking deveu-se à decisão de se incluir o extrativismo sustentável no cálculo da área da agricultura orgânica brasileira. Estima-se que o consumo de produtos orgânicos no país aumente cerca de 30% ao ano. Pelo menos 80% dos projetos certificados no Brasil são de agricultores familiares e cerca 5% da produção nacional de orgânicos é exportada, principalmente para a Europa, Estados Unidos e Japão (IBD, 2006).

Figura 3. Gráficos relativos aos orgânicos no Brasil



Fonte: Arquivo autoral, 2023

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição

A construção e a montagem de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) com base em um planejamento físico adequado são fundamentais para atender as expectativas de clientes cada vez mais exigentes e cientes de seus direitos. O planejamento não envolve apenas a construção de uma construção e suas instalações, mas também deve ser voltado para os processos de trabalho que serão desenvolvidos no espaço, para os fluxos de manipulação dos alimentos, a relação funcionários e clientes, caracterizando como um todo a preocupação com o arranjo físico-funcional.

Apesar da variedade de cardápios procurada por clientes frequentadores e profissionais na área, atualmente há uma grande preocupação com a qualidade e quando se trata dos orgânicos essa premissa aumenta ainda mais. Esses alimentos carregam consigo na concepção de seus consumidores um conceito muito forte além do natural, traz pureza, vitalidade, saúde e preservação do meio ambiente.

Além da caracterização do alimento, no que se refere aos aspectos ligados ao oferecimento de refeições adequadas, as UAN, também tem como objetivo satisfazer o cliente com relação ao serviço oferecido. Este item engloba a estrutura física destinada ao público-alvo incluindo decorações, espaços, instalações, ambiência, que quando bem planejados podem proporcionar uma melhor experiência.

Dentro de um contexto de qualidade total, há a preocupação além do fator estético, com os fluxos dos processos administrativos e operacionais, ou seja, o *layout* ou arranjo físico e funcional. Um princípio de um *layout* funcional proporciona ao empreendimento: Conforto, bem-estar, satisfação e segurança no trabalho aos funcionários; melhores produtos e serviços, um ambiente saudável, aconchegante e confortável aos clientes; fluxo de trabalho mais racional, menor tempo de produção, diminuição dos custos com recursos materiais e humanos, aumento dos níveis de eficiência administrativa e funcional às operações; flexibilidade na disposição dos equipamentos, móveis e áreas físicas, além da possibilidade de ampliação dessas áreas e aproveitamento do ambiente da melhor maneira possível aos espaços físicos.

2.2 As aparências em Arquitetura

A materialização é gerada quando o arquiteto faz acontecer no espaço as suas intenções e desejos. Nesse processo, ele dispõe objetos, sinais e marcas para adequar o ambiente àquilo que ele quer propor criando os lugares, dando forma física aos desejos próprios e do público alvo e com o passar do tempo e utilização do mesmo esse lugar tomará forma para além de si com a ação de quem o frequentará.

O espaço arquitetônico como a espacialização do desejo definido vem simultaneamente com o conceito de originalidade do Senac Villa União. A forma físico-espacial de um acontecimento, o que a “significa”, estas são englobadas no ambiente construído, e são prescritas pela tradição cultural da comunidade que o habita. Todos os eventos da vida associada são relacionados a espacializações.

Os lugares influenciam as relações sociais na medida em que interferem, facilitam, impedem, ou mesmo condicionam os eventos [...] Os lugares, uma vez apropriados, influenciam as atividades e, conseqüentemente afetam a forma social (MARIA LÚCIA MALARD, 2006), .

Figura 4. Diagrama da gênese do espaço arquitetônico



Fonte: Livro As aparências em Arquitetura, Maria Lúcia Malard, 2006

2.3 Regionalismo Crítico

Com uma abordagem arquitetônica que remedia o objeto construtivo e o entorno do lugar em que está situado, o Senac Villa União visa a concepção de um projeto que atenda às necessidades usando sempre que possível as forças locais como inspiração.

Com a publicação do ensaio *“The Grid and the Pathway”* de Alexander Tzonis e Liane Lefaivre, o regionalismo crítico ganha maior repercussão e surgem os seis pontos para uma arquitetura de resistência: Cultura e Civilização; Ascensão e Queda da Vanguarda; Regionalismo Crítico e Cultura Mundial; A Resistência da Forma-Lugar; Cultura versus Natureza: Topografia, Contexto, Clima, Luz e Forma Tectônica; e O Visual versus o Tátil. Esses conceitos apontam críticas a movimentos de caráter universalizante e populista na arquitetura, representados pelo modernismo.

Nesse sentido, as obras dos arquitetos tidos como regionalistas apresentam certas características em comum, não pela forma arquitetônica em si, mas pela maneira de lidar com as condicionantes e especificidades do contexto em que estão inseridas. Fazem parte do rol de abordagens o uso de materiais e técnicas construtivas locais e adaptação ao clima sem o uso de tecnologias “universalizantes” - entre elas o ar condicionado, a janela fixa e a terraplanagem de terrenos, soluções que poderiam ser aplicadas à arquitetura de qualquer lugar do mundo.

3.0 OBRAS ANÁLOGAS

3.1 Conceito e Tectônica

Figura 5. Restaurante NAU - Brasília



Fonte: Archdaily, 2015

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.

Quando o restaurante aportou na Capital Federal, no segundo semestre de 2013, desembarcou junto ao lago Paranoá elementos que fazem referências a vida no litoral paraibano, não ignorando, porém, o mar de concreto que o cerca e lançou âncora na arquitetura institucional da cidade. Nascia, assim, um equipamento com uma missão complexa: harmonizar a presença do mar dentro da concretude brasiliense.

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.

Figura 6. Visada interna do restaurante NAU em Brasília



Fonte: Archdaily, 2015

As referências ao ambiente marinho estão inerentes em cada detalhe interno, desde a decoração e interação dos elementos até o seu cardápio. A proposta gastronômica do restaurante ainda está presente nas ranhuras na parede que simulam escamas de peixes e, também, no projeto luminotécnico desenvolvido por Peter Gasper que lança vapor metálico nas cores verde, azul e branca sobre a renda da fachada, atingindo o forro de gesso do salão. Segundo a autora do projeto Sandra Moura, esse conceito, transforma a ida do cliente ao restaurante em uma verdadeira viagem náutica.

Recortado na figura da folha de palma (comum na flora do sertão brasileiro), o aço corten se harmoniza com o concreto dominante em Brasília criando um diálogo entre a estrutura de aço corten e o concreto, balanceando os dois materiais distintos.

Ao todo a unidade ocupa mais de 7 mil metros quadrados de área construída, distribuído por três pavimentos. No térreo estão o salão principal, a cozinha e os ambientes de apoio. No subsolo estão estacionamento e equipamentos técnicos. E o andar superior abriga o mezanino e área para eventos.

3.2 Inserção Urbana

Figura 7. Vista aérea do Hospital Sarah Kubitschek em Salvador



Fonte: Archdaily, 2012

Além do envolvimento pela natureza de fato, o Hospital Sarah Kubitschek 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 destoa e nem extrapola, pelo contrário, se conecta de forma contínua e concisa, ocasionando similaridade com o projeto Senac Villa União.

Os ambientes internos estão conectados aos jardins externos que rodeiam o edifício. Athos Bulcão foi o responsável por criar diversos tipos de painéis multicoloridos que são utilizados como limites do terreno, feitos de argamassa armada; nos corredores, painéis metálicos em tons de azul e laranja; no refeitório, painéis de madeira pintados de azul, verde e vermelho, perfurados com desenhos geométricos. A extrema qualidade da construção se confunde nessa obra com sua indissolúvel relação com a arte.

3.3 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 deve servir como um ícone da universidade a qual pertence, projetando para o exterior uma imagem fundamentada na liderança tecnológica e na inovação, também respeitando e interagindo com a baixa densidade do bairro residencial onde foi incorporado. Dadas estas condicionantes, o edifício se aproveita do declive da encosta para organizar o seu programa funcional de cima para baixo, ou seja, distribuiu-se as zonas públicas no piso de acesso (cota mais alta) e favorecendo os setores de maior especialização do projeto nas cotas mais baixas do terreno.

Projetado pela equipe de arquitetos do escritório Vaumm no ano de 2011, a edificação busca expressar seu valor simbólico através do trabalho desenvolvido na cozinha, um '*amontado*' de pratos de forma desordenada seguindo as curvas de nível. A partir de uma perspectiva conceitual, a volumetria foi gerada baseada no jogo de escalas de referências icônicas (pratos empilhados) e o próprio edifício.

Figura 8. Perspectiva externa do Basque Culinary Center



Fonte: Archdaily, 2012

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.

Figuras 9 e 10. Perspectivas internas do Basque Culinary Center



Fonte: Archdaily, 2012

Com relação à setorização e fluxos do empreendimento, no 1º nível, em tracejado representado pela cor marrom estão os fluxos de pedestres pelo pavimento, e pelas demais cores representadas nos ambientes e expresso na legenda à direita como demonstrado na Figura 9, a setorização, que se divide em: Circulação vertical, administrativo, banheiros, área de uso comum, restaurante, cozinhas e vestiário.

Figura 11. Planta do 1º Nível, com adaptações autorais



Fonte: Archdaily, 2012

Nos 2º e 3º níveis, demonstrado na Figura 10 e 11, em tracejado representado pela cor marrom estão os fluxos de pedestres pelo pavimento, e no 3º nível se encontra em tracejado azul os acessos dos carros na edificação. Devido ao desnível do terreno natural, os arquitetos inserem a partir de uma perspectiva conceitual a entrada pela rua referente ao ponto acima da construção estrategicamente aproveitando a topografia original do terreno.

As demais cores representam a setorização dos seguintes ambientes: Circulação vertical, administrativo, banheiros, área de uso comum, cozinhas, depósitos, laboratórios e auditórios.

Figuras 12 e 13. Planta do 2º e 3º Níveis respectivamente, com adaptações autorais

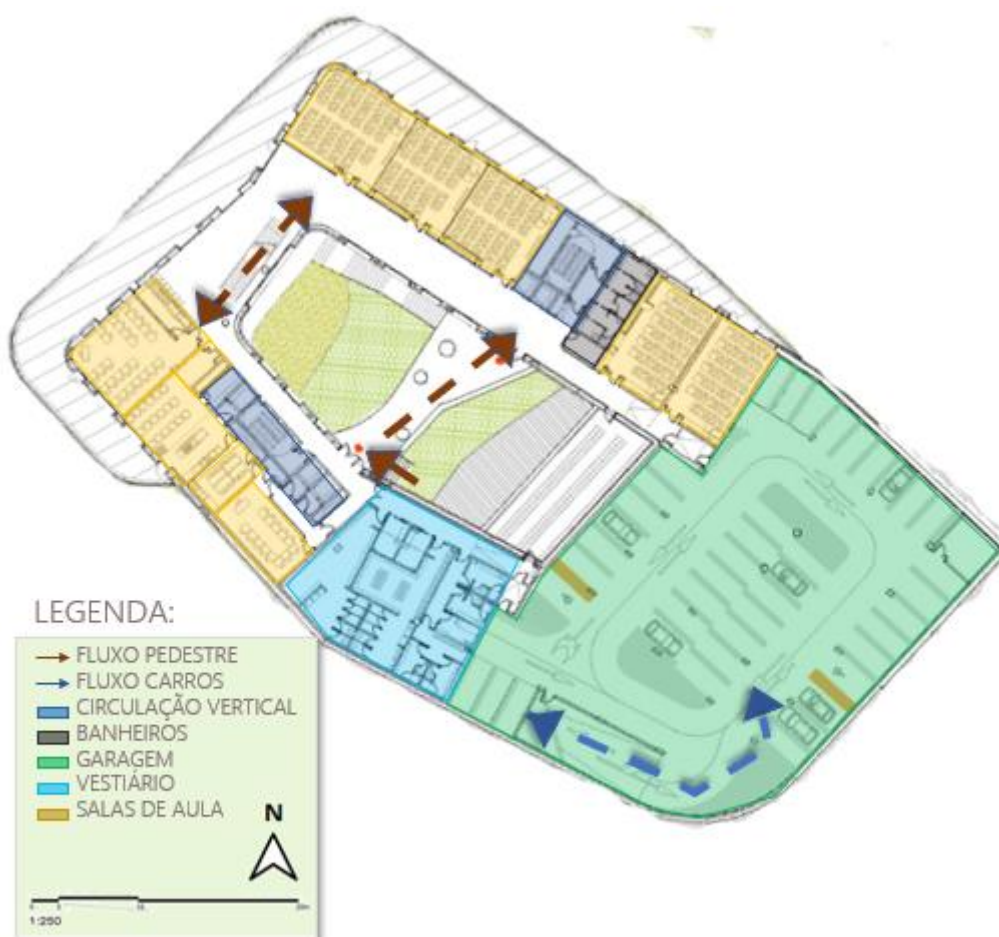


Fonte: Archdaily, 2012

No 4º nível, demonstrado na Figura 12, em tracejado representado pela cor marrom estão os fluxos de pedestres pelo pavimento, e também se encontra em tracejado azul os acessos dos carros na edificação até o estacionamento inerente no mesmo. As demais cores representam a setorização dos seguintes ambientes: Circulação vertical, banheiros, estacionamento, vestiário e salas de aula.

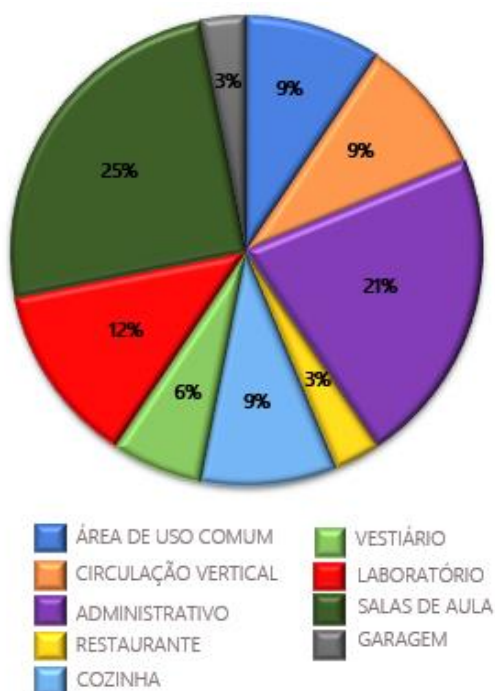
Já as coberturas funcionam como jardins de cultivo de plantas comestíveis e aromáticas, numa tentativa de compensar e neutralizar a presença do edifício em relação ao entorno.

Figura 14. Planta do 4º Nível, com adaptações autorais



Fonte: Archdaily, 2012

Figura 15. Gráfico com porcentagem total das áreas



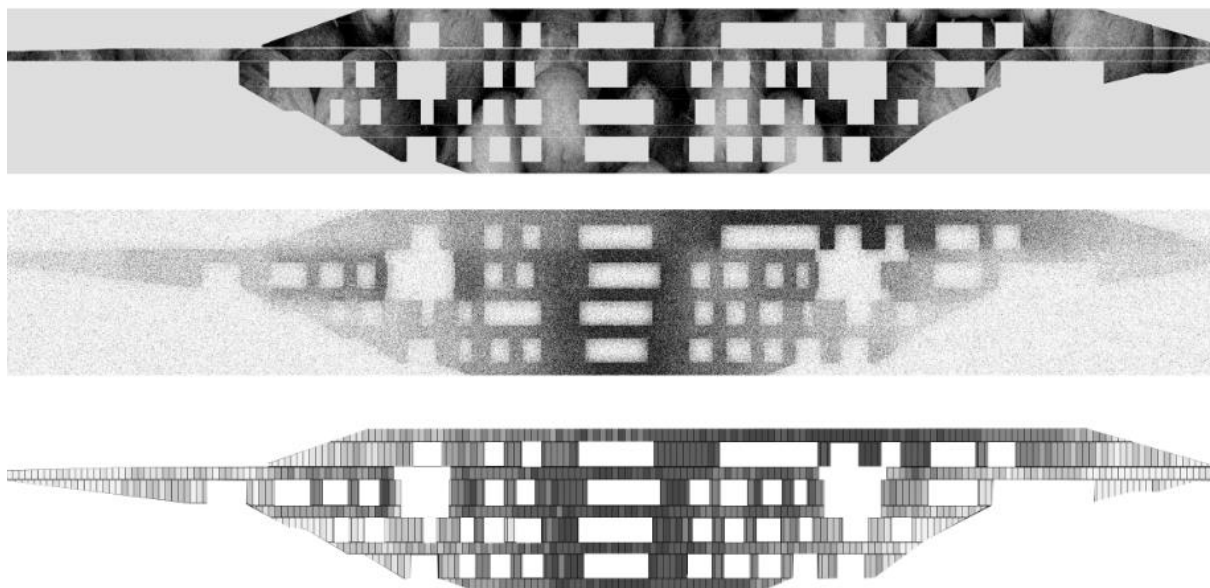
Fonte: Arquivo autoral, 2023

No geral, o projeto prevê o agrupamento vertical de todas as áreas do programa dedicados à aplicação prática da gastronomia, como os vestiários, oficinas, cozinhas de pré-elaboração, acesso das matérias-primas e as cozinhas dos espaços de restauração, de modo que a interligação entre todos eles, tanto para os usuários como para os provedores seja direta.

O artista Robert Therrien (Chicago 1947) manipula objetos de uso cotidiano da cozinha como a louça, panelas e utensílios para elevar ao *status* de objetos de arte. Utiliza o conceito de empilhamento, acumulações ou multiplicação de escala, movendo os mesmos objetos presentes na vida cotidiana a um aspecto mais artístico. A normalidade dos objetos contrasta com a presença simbólica que adquirem em sua nova dimensão.

A mesma operação foi considerada para a definição volumétrica exterior da edificação (Figuras 13 e 14), onde os mesmos pratos de Therrien, servem como suporte diário aos espaços dedicados ao desenvolvimento tecnológico e a inovação na gastronomia. Assim se fecha um ciclo, através da abordagem de uma metáfora em que o “prato volta a ser o apoio da gastronomia”.

Figura 16. Fachadas



Fonte: Archdaily, 2012

Figura 17. Corte



Fonte: Archdaily, 2012

4. CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROJETO

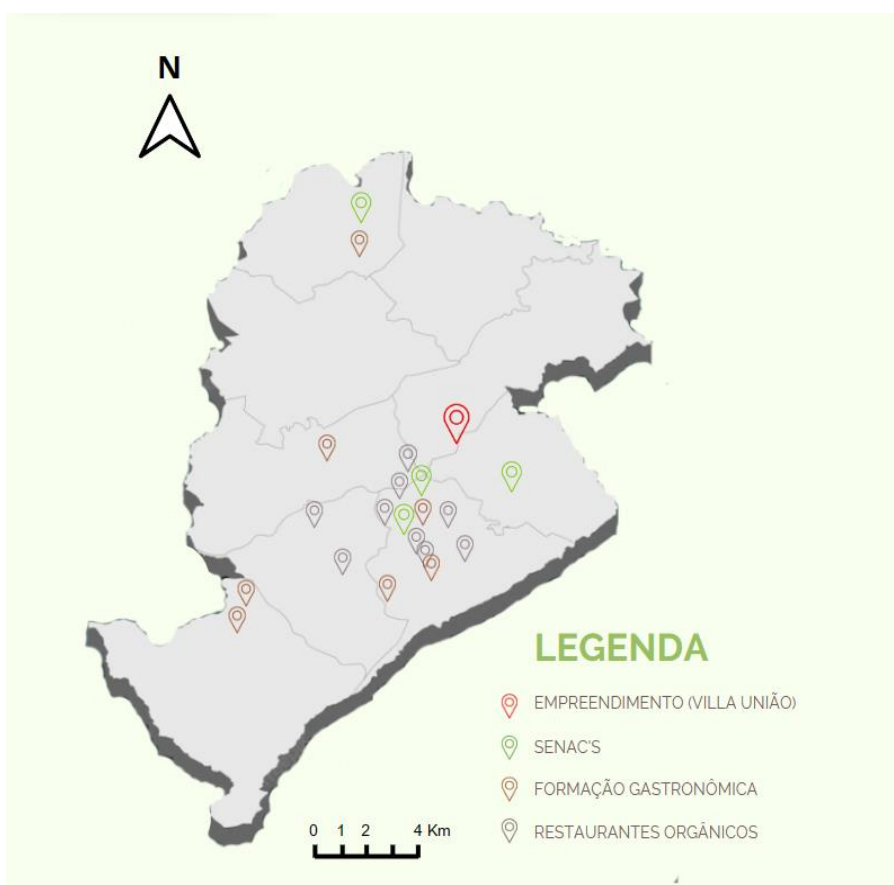
4.1 Conceito de Projeto

O empreendimento que traz consigo a leveza de um alimento orgânico, a transparência da sua certificação e a originalidade de um alimento *“in natura”*.

4.2 Mapeamento

Foram mapeados locais (Figura 18) com formação e experimentação no mesmo ramo em Belo Horizonte. Neles apontam: os Senac's, os lugares de aprendizado exclusivamente gastronômicos e restaurantes exclusivamente orgânicos na capital.

Figura 18. Mapa de Belo Horizonte, com adaptações autorais



Fonte: Google Imagens, 2023

4.3 Localização do Empreendimento

O Senac Villa União se localiza na Avenida José Cândido da Silveira, no bairro União região Nordeste da capital (Figura 19). O terreno se encontra em um zoneamento de AGEUC (Área de Grandes Equipamentos Coletivos).

Figura 19. Mapa de Belo Horizonte, com adaptações autorais



Fontes: Google Imagens e Google Earth, 2023

4.4 Leitura do Entorno

Figura 20. Corte do mapa da Região Nordeste de Belo Horizonte, com adaptações autorais



Fonte: Snazzy Maps, 2023

Foram mapeados em um entorno de aproximadamente cinco quilômetros (Figura 20) alguns empreendimentos como: escolas de ensino básico (fundamental e ensino médio em que não concorrem com o centro de formação à ser implantado), centro de saúde e o museu de história natural da UFMG; e infraestrutura urbana como pontos de ônibus ao longo da avenida ao qual se encontra o terreno e a estação de metrô José Cândido da Silveira que se encontra a menos de um quilômetro do mesmo.

4.5 Fluxos

Figura 21. Corte de mapa com entorno do terreno, com adaptações autorais



Fonte: Google Maps, 2023

Na Figura 21 é apresentado o terreno e a avenida José Cândido da Silveira à qual da o seu acesso, a mesma apresenta um grande fluxo de automóveis, principalmente por ser uma via que liga regiões da capital sendo ela classificada como uma via arterial. Consequentemente a parte do terreno na sua proximidade apresenta maior ruído.

4.6 Zoneamento

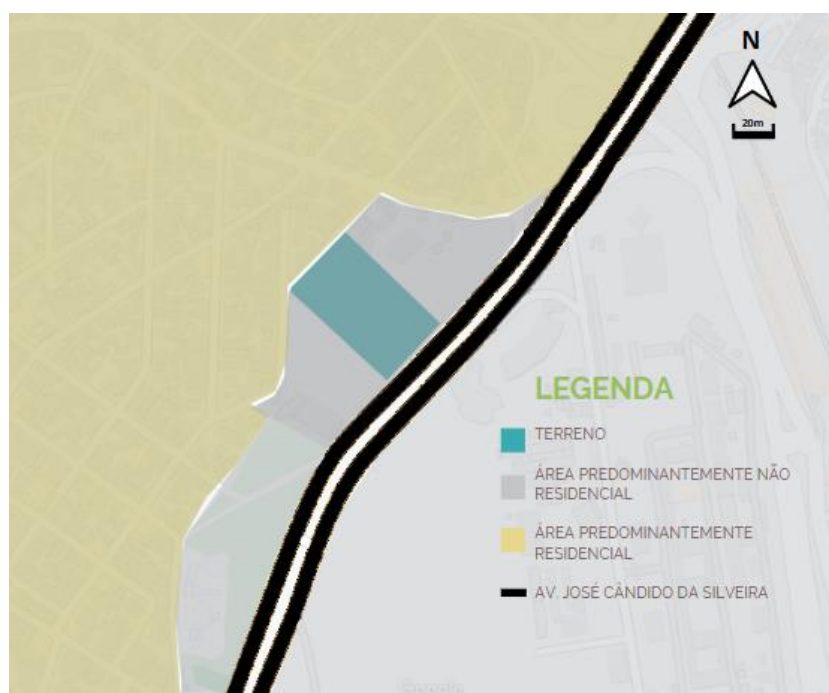
Figura 22. Mapa do zoneamento do terreno e seu entorno, com adaptações autorais



Fonte: Google Maps, 2023

4.7 Uso e Ocupação do Solo

Figura 23. Mapa de uso e ocupação do entorno, com adaptações autorais



Fonte: Google Maps, 2023

4.8 Aspectos Físicos e Ambientais

Figura 24. Entorno imediato do terreno



Fonte: Google Earth, 2023

Já em um entorno imediato apresentado pela imagem aérea (Figura 21) foram indicadas condicionantes que afetam diretamente empreendimento, como o sentido dos ventos dominantes de leste, insolação e fatores de sombreamentos sendo o maciço arbóreo interno ao próprio terreno e o prédio da Fundação de Amparo à Pesquisa logo à frente.

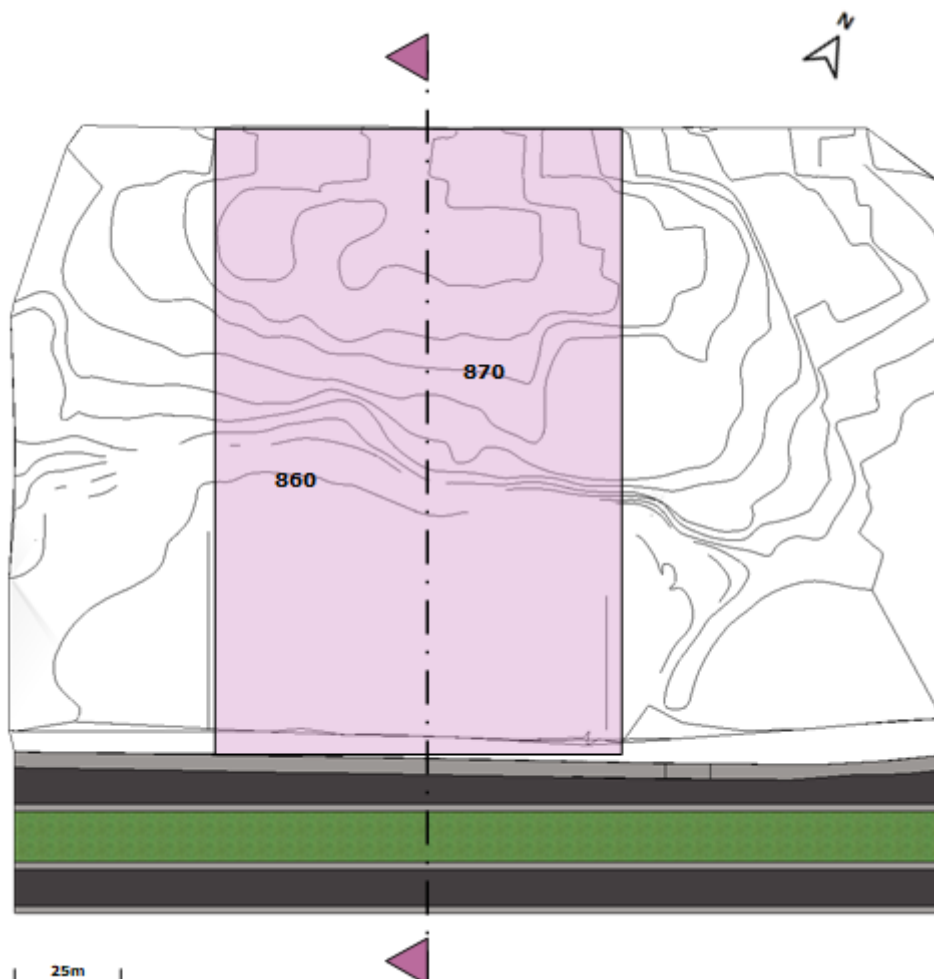
Tabela 1. Condicionantes/Objetivos/Estratégias

Condicionantes	Objetivos	Estratégias
Econômico Região Economicamente em ascensão	Criação de um empreendimento multifuncional com atividade de formação (educacional) e experimentação (restaurante) e vendas.	Implantação do Senac como estratégia de potencialidade já que na região Nordeste se encontra um dos maiores polos comerciais da capital.
Físico Terreno ermo	Criação do empreendimento que traga vitalidade com a presença de pessoas ao local.	Implantação de espaços que induzam os frequentadores do local a convivência e interação .
Ambiental Maciço arbóreo	Manter o maciço arbóreo presente no terreno.	Integrar a horta orgânica para acesso dos alunos do Senac.

Fonte: Tabela autoral, 2023

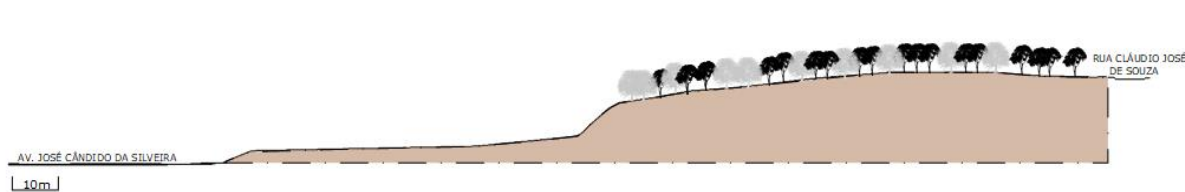
4.9 Topográfico

Figura 25. Terreno demarcado com curvas de nível



Fonte: Arquivo em Dwg - Prodabel com adaptações autorais

Figura 26. Corte longitudinal esquemático



Fonte: Arquivo em Dwg - Prodabel com adaptações autorais

4.10 Parâmetros Urbanísticos

Figura 27. Dimensões e afastamentos do terreno



Fonte: Google Earth, 2023

Na imagem aérea (Figura 26) 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.

Figura 28. Dimensões e afastamentos do terreno



Fonte: Google Earth, 2023

- Coeficiente de Aproveitamento= 1
- Área do terreno (lote 001A) = 6.300m²
- Área do terreno (lote 004) = 6.300m²
- Área total do terreno= 12.600m²
- Potencial Construtivo Total = 12.600m²
- Taxa de Permeabilidade = 30% (3.780m²)
- Altimetria permitida pelo Cindacta = 8 metros a partir do nível 872m
- Situado em centralidade local: Avenida José Cândido da Silveira

5. PROPOSTAS DO EMPREENDIMENTO

5.1 Programa de necessidades e pré-dimensionamento

Tabela 2. Programa de necessidades e pré-dimensionamento

ESTACIONAMENTO GUARITA – 22M ² ÁREA DE VAGAS – 1713M ² 1.735m²	LOJAS LOJAS – 800M ² 800m²x2 (P.D DUPLO)= 1.600M²
CENTRO DE EXPERIMENTAÇÃO RECEPÇÃO – 120M ² SALÃO DE REFEIÇÕES – 380M ² BANHEIROS – 29,4M ² COZINHA – 160M ² VESTIÁRIOS – 57M ² DESCARTE – 60M ² INSPEÇÃO – 81M ² CÂMARA FRIA – 125M ² DESPENSA SECA – 62M ² DESPENSA AUD. – 146M ² ALMOXARIFADO – 21M ² CIRCULAÇÃO 1.567m²x2 (P.D DUPLO)= 3.134M²	CENTRO DE EXPERIMENTAÇÃO SALÃO DE REFEIÇÕES – 380M ² VARANDA REFEIÇÕES – 430M ² ADMINISTRATIVO – 74M ² BANHEIROS – 29,4M ² COZINHA – 160M ² DESPENSA SECA – 62M ² DESPENSA AUD. – 146M ² ALMOXARIFADO – 21M ² CENTRAL DE ATEND – 30M ² CIRCULAÇÃO 1.468m²x2 (P.D DUPLO)= 2.936M²
CENTRO DE FORMAÇÃO SALÃO DE REFEIÇÕES – 380M ² VARANDA REFEIÇÕES – 250M ² ADMINISTRATIVO – 74M ² BANHEIROS – 29,4M ² COZINHA – 160M ² DESPENSA SECA – 62M ² COXIA – 146M ² ALMOXARIFADO – 21M ² CENTRAL DE ATEND – 30M ² CIRCULAÇÃO 1.153m²x2 (P.D DUPLO)= 2.306M²	CENTRO DE FORMAÇÃO ESTACIONAMENTO – 830M ² ESPAÇO CONVIVÊNCIA – 385M ² 1215m²
CENTRO DE FORMAÇÃO COXIA + PALCO – 286M ² AUDITÓRIO +FOYER – 635M ² ÁREA DE CONVIVÊNCIA – 800M ² BANHEIROS – 56M ² LABORATÓRIO 01 – 163M ² LABORATÓRIO 02 – 165M ² DEPÓSITO – 50M ² SALA DE PROFESSORES- 56M ² ADMINISTRATIVO- 42M ² GUARDA VOLUMES – 18M ² CIRCULAÇÃO 2.271m²	CENTRO DE FORMAÇÃO ÁREA DE CONVIVÊNCIA – 1073M ² BANHEIROS – 40M ² SALAS DE AULA – 590M ² DEPÓSITO – 31M ² ALMOXARIFADO-15M ² CIRCULAÇÃO 1.749m²

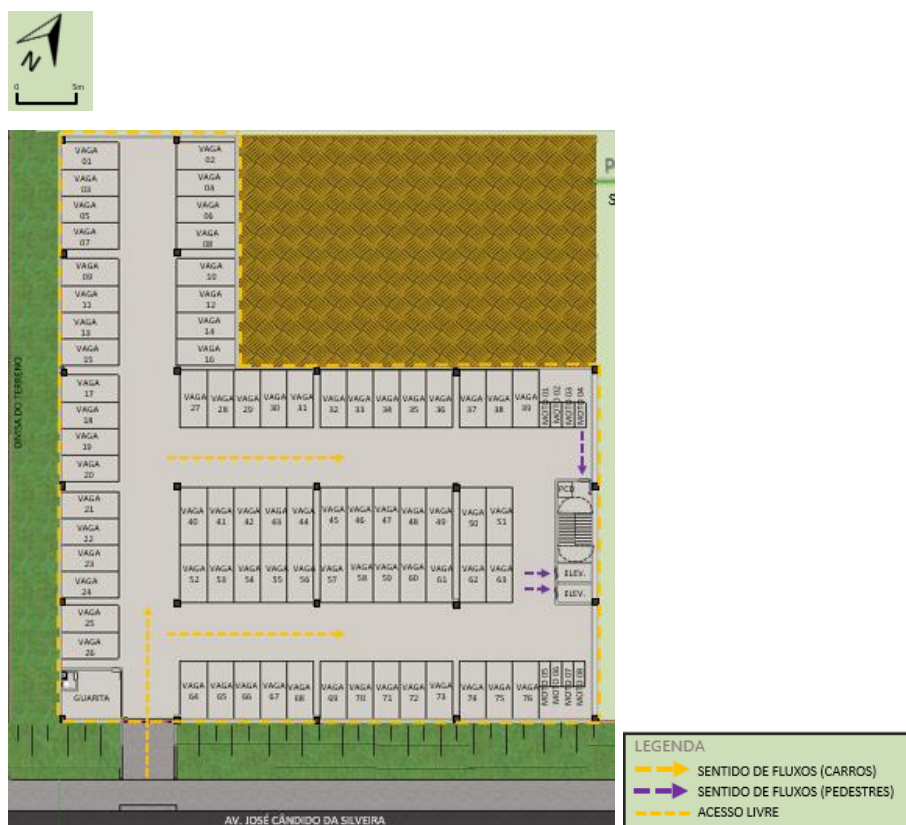
Fonte: Tabela autoral, 2023

Na tabela 2 apresentada, retrata o programa de necessidades separados por setores do empreendimento: centro de experimentação, espaço de vendas, centro de formação e estacionamento, em cada um especificando os ambientes com suas respectivas metragens

No total, as somas de todos os ambientes são 16.924m² de área construída, totalizando 100% de área privativa e 34% da área de uso comum dos 70% permitido para uso não residencial segundo o anexo XII da lei 11.181. Todo dimensionamento foi baseado nas normas: RDC216 e NBR15635, juntamente com a IT08 do corpo de bombeiro.

5.2 Setorização e Plantas

Figura 29. Planta Nível Térreo



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 30. Planta Primeiro Nível



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 31. Planta Segundo Nível



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 33. Planta Quarto Nível



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 34. Planta Quinto Nível



Fonte: Arquivo autoral, 2023

5.3 Setorização volumétrica

Figura 35. Perspectivas - Fachada Av. José Cândido da Silveira



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 36. Perspectivas - Fachada Rua Claudio José de Souza



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 38. Rampas de Acesso ao empreendimento



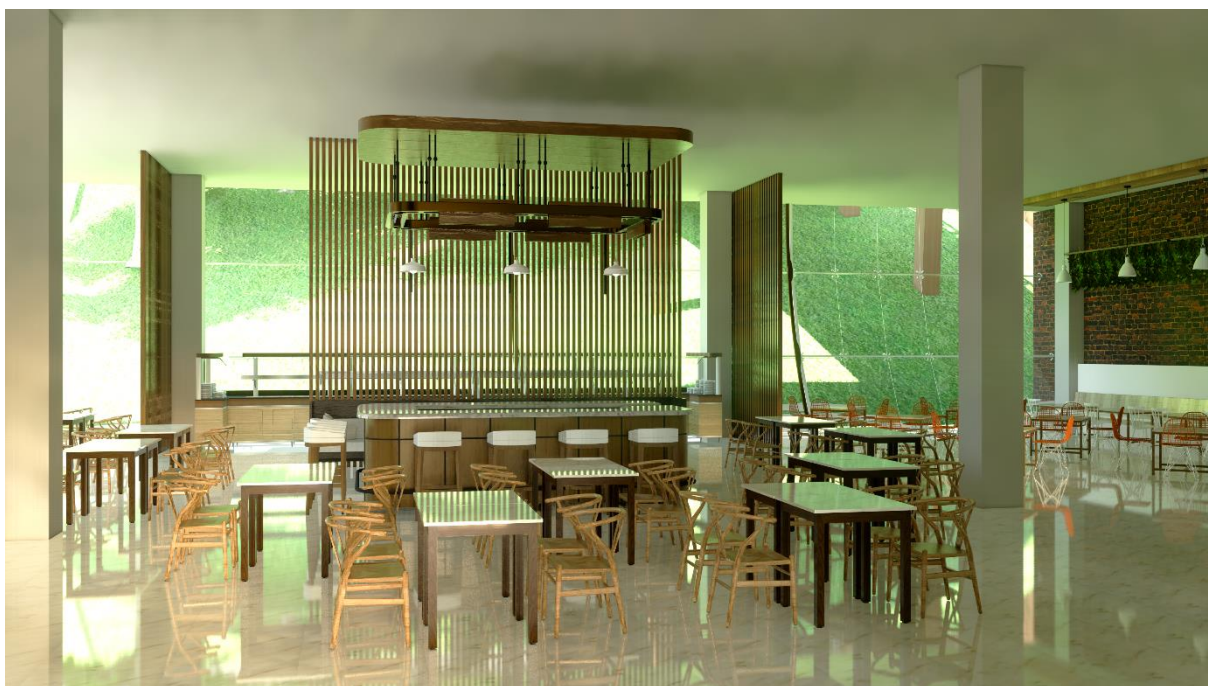
Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 39. Recepção 1



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 40. Salão de Refeições



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 41. Cozinha Industrial



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 42. Recepção 02



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 43. Horta Orgânica



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 44. Deck



Fonte: Arquivo autoral, 2023

Figura 45. Pátio Central



Fonte: Arquivo autoral, 2023

6. CONCLUSÃO

O projeto do empreendimento Senac Villa União que se baseie no desenvolvimento de negócios verdes sustentáveis pode ser extremamente benéfico para a comunidade em que será implantado, bem como para as gerações futuras. Nesse sentido, uma abordagem que incorpora atividades de educação gastronômica pode ser particularmente interessante, pois pode ajudar a conscientizar a população local sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Um empreendimento que possua um restaurante aberto ao público e uma distribuição de produtos alimentares pode oferecer diversas oportunidades para aprimorar a sustentabilidade socioambiental da comunidade. Isso pode incluir, por exemplo, a utilização de técnicas de agricultura orgânica e implementação de práticas sustentáveis na produção de alimentos, como a utilização de fontes de energia renovável e a gestão adequada do lixo e resíduos. Além disso, o projeto pode promover aulas e workshops educativos sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis, levando a um público amplo e diversas informações sobre nutrição e alimentação equilibrada.

Em relação à distribuição dos alimentos, o empreendimento pode desenvolver um modelo que incentive o comércio justo e apoie agricultores e produtores locais. Isso pode incentivar a economia local e oferecer aos clientes produtos de alta qualidade e frescor, minimizando ainda mais a pegada de carbono associada a transporte de longa distância.

Por fim, uma abordagem de desenvolvimento sustentável pode ter um impacto significativo na comunidade em que se insere, melhorando a qualidade de vida dos seus habitantes e promovendo a sustentabilidade das presentes e futuras gerações, podendo contribuir para um futuro mais saudável e mais justo, além de se estabelecer como uma referência positiva no setor de negócios sustentáveis.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Microsoft Word - Aroldo Dias Casemiro - Artigo.doc
(advancesincleanerproduction.net)

O mercado para os produtos orgânicos está aquecido - Sebrae

Revolução verde, biotecnologia e tecnologias alternativas | Cadernos da FUCAMP

Revolução Verde: o que foi, origem, características - Brasil Escola (uol.com.br)

ALIMENTOS ORGÂNICOS: AMPLIANDO OS CONCEITOS DE SAÚDE HUMANA, AMBIENTAL E SOCIAL - ELAINE DE AZEVEDO - Google Livros

A História da Agricultura Orgânica (organicnet.co)

Redalyc.Agregação de valor: uma alternativa para a expansão do mercado de alimentos orgânicos.

Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição - Helena Maria Pinheiro Sant'Ana - Google Livros

Orgânicos — Ministério da Agricultura e Pecuária (www.gov.br)

Alta na procura por alimentos orgânicos. Moda, necessidade ou consciência? – Organix

O que é regionalismo crítico? | ArchDaily Brasil

Restaurante NAU / Sandra Moura | ArchDaily Brasil

Clássicos da Arquitetura: Hospital Sarah Kubitschek Salvador / João Filgueiras Lima (Lelé) | ArchDaily Brasil

Basque Culinary Center / VAUMM | ArchDaily Brasil

Sobre BCC - Basque Culinary Center (bculinary.com)

revistas.utfpr.edu.br

www.sebrae.com.br

Página Inicial - Jornal do Comércio (jornaldocomercio.com)

<https://globorural.globo.com/>

<https://bhmap.pbh.gov.br/v2/mapa/>

Google Earth