

FÁBRICA DE CHOCOLATE NO MUNICÍPIO DE XANXERÊ/SC: UMA REALIDADE DOCE E POSSÍVEL

SEBENELLO, Letícia Casagrande

LUNKES, Rejane Bolzan

CORADI, Cleber

Resumo

Este trabalho estuda a possibilidade da edificação de uma fábrica de chocolate em Xanxerê/SC. O objetivo é desenvolver um anteprojeto que atrele funcionalidade e soluções arquitetônicas, atendendo necessidades técnicas de um fabricante. Justifica-se pelo aumento considerável no consumo de chocolate e pela inexistência de negócio do gênero na região. Estudou-se a história do chocolate, sua importância para a saúde, sensações, simbologia e produção. Buscou-se aprender o processo de fabricação e suas matérias primas. Analisou-se a legislação pertinente e, por fim, deu-se espaço à arquitetura industrial, seus fluxos, acessos, circulações e características do ambiente. Realizaram-se dois estudos de caso em fábricas de chocolate, analisando localização, acessos, edificação, características e estudo volumétrico. Após, estudou-se a localização e as possibilidades do terreno escolhido, impacto na vizinhança e condições naturais. Percebe-se a viabilidade da proposta pela representatividade do chocolate no mundo moderno, pela inexistência de elementos estéticos em edificações do gênero e pela localização estratégica da área a ser implantada a proposta, que atrairá um fluxo intenso de visitantes à edificação.

Palavras chave: Chocolate. Arquitetura Industrial. Benefício Populacional.

1 INTRODUÇÃO

O tema da pesquisa foi a elaboração de um anteprojeto arquitetônico de uma fábrica de chocolate no município de Xanxerê-SC. O chocolate, além de proporcionar prazer ao consumidor, atua de forma significativa na prevenção de algumas doenças, se consumido nas proporções adequadas. Embora tenha sofrido diversas alterações ao longo do tempo, ainda fomenta os sonhos das crianças nas datas comemorativas e encanta a população geral. Seu consumo continua cruzando fronteiras e revolucionando o mercado.

O objetivo deste trabalho é desenvolver um anteprojeto arquitetônico que atenda as necessidades técnicas de um fabricante, proponha soluções estéticas a uma edificação de caráter industrial e proporcione, através da arquitetura, as sensações de prazer e bem estar que o chocolate transmite a quem o consome. A metodologia proposta baseia-se em uma pesquisa bibliográfica, baseada em livros, revistas, artigos, dissertações e dois estudos de caso in loco.

O estado de Santa Catarina ocupa a quinta posição na produção de leite, e a região oeste é grande fomentadora desta produção. Contudo a única fábrica de chocolate com caráter industrial do estado localiza-se em Pomerode. Este é um fator condicionante favorável à implantação do empreendimento. Além disso, justifica-se pelo fato de que o município situa-se estrategicamente em um entroncamento rodoviário. Insta salientar que a implantação do empreendimento pretende auxiliar no desenvolvimento da cidade, gerando empregos e favorecendo o movimento econômico interno de toda região. Além disso, poderá auxiliar na promoção da cidade, considerando que será uma proposta inovadora no oeste do estado.

Nesse sentido, analisar-se-á o funcionamento de fábricas de chocolate, a compreensão e o desenvolvimento de suas necessidades com o objetivo de elaborar um projeto arquitetônico de uma fábrica de chocolate no município de Xanxerê-SC, aliando as sensações

proporcionadas pelo chocolate, a beleza e as necessidades funcionais do negócio.

O artigo está estruturado com fundamentação teórica, que discorre sobre o surgimento do chocolate e as características essenciais para um projeto arquitetônico de uma edificação industrial. Em seguida, os procedimentos metodológicos explanam sobre características da pesquisa apresentada e discutem-se os dados obtidos, confrontando-os com a fundamentação. Por fim são expostas as considerações a respeito desse trabalho.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 A HISTÓRIA E A INFLUÊNCIA DO CHOCOLATE NO BRASIL E NO MUNDO

Os registros do surgimento do chocolate comprovam o quão antiga é a sua relação com os povos. Os primeiros vestígios da sua existência foram deixados pelas civilizações olmecas, maias e astecas, que mantinham um forte vínculo de devoção com o alimento. Os povos que habitaram o México no século XIV consideravam-no um presente divino: o cacau era oriundo do deus da sabedoria e conhecimento. Em 1519, durante as conquistas dos espanhóis pelo território mexicano, o cacau começou a despertar a curiosidade dos europeus, tornando-se responsáveis pelas primeiras fábricas chocolateiras no fim do século XVI.

Na Europa, inicialmente o chocolate era servido apenas como bebida. A verdadeira revolução no mundo do chocolate ocorreu em 1828, quando Coenrad Van Houten desenvolveu uma prensa hidráulica capaz de extrair a manteiga do cacau e transformar o restante da massa em pó. O resultado foi uma pasta de cor fascinante que podia ser modelada em formas e que ao esfriar tornava-se sólida. A partir daí, em vez de beber, o mundo inteiro podia comer o chocolate (COSTA, 2008, p. 39).

Por conter cafeína, o chocolate é capaz de estimular diversas áreas do organismo humano, o que reduz o cansaço, melhorando a coordenação motora e aumentando a atividade sensorial. A ingestão regular de

chocolate amargo pode causar benefícios sobre doenças cardiovasculares (GONÇALVES, 2011, p. 05).

Tomazele et al. (2012, p. 20) afirma que além do chocolate ser uma rápida fonte de energia, alguns de seus componentes ativam a produção de serotonina, uma substância relacionada as sensações de prazer e bem-estar. Ademais, o chocolate possui a "teobromina", substância considerada estimulante natural (COSTA, 2008, p. 186).

Desde outrora, quando o chocolate vinha sendo apresentado ao mundo, o fluxo de comércio internacional de chocolate apresentou um crescimento gradativo, favorecendo a integração econômica entre os países e agregando valor ao produto. A Candy Industry (Indústria de Doces) realizou em 2014, uma publicação elencando as maiores empresas ligadas a esse ramo, considerando seus faturamentos, número de unidades produtivas e a quantidade de pessoas que empregam.

A compra do chocolate está mundialmente ligada a fatores sociais e psicológicos. Entretanto sua procura aumenta de maneira notável em datas comemorativas, onde, nesse caso, sua função primordial é presentear pessoas proporcionando prazer a quem entrega e recebe o presente. Diante de diversas comemorações, é na Páscoa que as fábricas de chocolate aceleram a sua produção e investem em novidades, fazendo com que o consumo do produto aumente consideravelmente em relação aos outros períodos do ano (COSTA, 2008, p. 191).

Pelo elevado número de habitantes, o Brasil é considerado um atrativo no setor de chocolate, sendo o 3º país que mais consome e produz chocolates no mundo (ABICAB, 2013), e o 6º colocado na produção mundial de cacau (ICCO, 2012). Denota-se, ainda, que a região sul do Brasil possui maior consumo de chocolate, pelas grandes variações de temperatura e por ser a região a mais fria do país (JAERGE, 2004, p.54).

Especificamente em Santa Catarina, foi inaugurada em 2004, no município de Pomerode, uma pequena fábrica de chocolate: Nugali®. Esta é uma das poucas marcas do Brasil a fabricar o seu próprio chocolate, em uma produção que se inicia ainda na quebra e segue os mais altos padrões

de qualidade encontrados nos produtos europeus. A empresa conta com cerca de 30 funcionários e produz em média, 05 toneladas/mês.

São vários os tipos de chocolate que são apreciados pelos mais diversos paladares. São exemplos: o chocolate amargo, com maior concentração de cacau puro; meio amargo feito com 50% de cacau; ao leite, sendo o mais consumido no Brasil, que possui entre 20 a 40% de cacau; e o branco, que não possui massa de cacau, feito apenas com a manteiga do cacau, açúcar e leite (COSTA, 2008, p.192).

Os principais ingredientes do chocolate podem ser elencados em: açúcares, leite em pó e manteiga de cacau. Em apertada síntese, as etapas da produção são: a mistura, cujo objetivo é homogeneizar a massa; o refino, que reduz a granulometria da massa de modo que os grãos se tornem imperceptíveis ao paladar humano; a conchagem, que volatiliza os compostos indesejáveis formados durante a fermentação das sementes de cacau; temperagem, onde o chocolate desenvolve suas características físicas e organolépticas ; envase/moldagem, que dá forma ao chocolate; centrifugação, que retira o ar do interior da massa; resfriamento, que solidifica rapidamente o chocolate; e a embalagem. Geralmente ocorrem simultaneamente e em um mesmo espaço a uma temperatura de 17°C, com exceção da centrifugação, que exige uma temperatura de 10°C.

2.2 ARQUITETURA INDUSTRIAL

A legislação norteia e permite a construção de estabelecimentos industriais, além de instituir as condições para o correto funcionamento de uma edificação fabril e assegurar a qualidade do produto a ser comercializado. Destaca-se aquelas que estabelecem as práticas corretas na instalação, com foco nas recomendações construtivas que os estabelecimentos devem seguir. Merecem destaque a Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, da ANVISA, e a Portaria Secretária de Vigilância em Saúde/Ministério da Saúde nº 326, cujos objetivos são a garantia das condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e a obtenção de

alimentos aptos para o consumo humano, pelo controle sanitário, respectivamente.

Acerca da arquitetura industrial, é preciso identificar que o termo 'edificações industriais' é entendido como espaços que abrigam a manufatura mecanizada de produtos diversos. Tais edifícios se dividem em diversas categorias, uma vez que cada ramo da indústria possui o seu processo de produção, o qual norteará o desenvolvimento do projeto, a exemplo das indústrias alimentícias, que carregam consigo a funcionalidade muitas vezes atrelada a inexistência de soluções arquitetônicas que prezam pela inovação e estética do edifício. Surge, assim, a importância da presença do arquiteto na elaboração de uma fábrica, visto que sua visão humanística e técnica fornecerão as diretrizes quanto as características gerais do projeto, visando conforto, segurança, funcionalidade e estética da edificação.

Outra característica essencial é a flexibilidade para permitir mudanças rápidas e possível expansão das instalações. Para compreender o trabalho realizado por um arquiteto no âmbito industrial, é necessário discorrer sobre algumas diretrizes e características que o projeto deve abranger, iniciando com o estudo dos fluxos produtivos, considerando os acessos, chegada de matéria-prima e escoamento da produção. Ainda, deve existir proximidade, sem comunicação direta, entre os vestiários e a área de processamento. Também é necessário haver uma separação física entre os funcionários que manipulam a matéria-prima e o produto final, de modo a evitar a contaminação dos alimentos. (PADIN, 2009, p. 91).

Os acessos e circulações dizem respeito às questões de circulações internas e externas, bem como o planejamento dos acessos da edificação, sendo necessário planejamento tanto de pessoas como de mercadorias. Diante de uma edificação industrial, onde o produto passa por diversas etapas antes de ser comercializado, é inevitável que cada área apresente suas particularidades. Todavia, as instruções são fornecidas de uma maneira geral sendo aplicadas em toda a extensão fabril.

De um modo geral, os prédios destinados ao processamento e armazenamento de alimentos devem ser tocados pelos ventos, sem levar odores ou poeiras contaminantes. Para tanto, é necessária utilização de telas em janelas e portas a fim de assegurar o seu funcionamento. Além disso, o piso deverá ser liso, impermeável e não escorregadio, possuindo uma inclinação igual ou superior a 1% na direção dos ralos ou canaletas.

O teto de uma fábrica é outro elemento que implica diretamente nas condições higiênicas internas, e será definido através das alturas das máquinas e da necessidade de ventilação e iluminação nos ambientes. A escolha da cobertura também implica no conforto térmico, acústico e luminotécnico do edifício.

2.3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa possui um perfil metodológico exploratório e foi desenvolvida através de referencial bibliográfico a fim de embasar o assunto abordado. Esse estudo também possui caráter qualitativo, caracterizado pela realização de estudos de caso e da área a ser implantada a proposta. Aqui ainda encontram-se as intenções do projeto as quais pretendem conceituar o anteprojeto arquitetônico a ser realizado.

A realização dos estudos de caso objetiva a compreensão do espaço arquitetônico e suas respectivas formas, estruturas e tipologias, possibilitando a análise do fluxo interno de edificações e suas soluções físicas quanto ao processo produtivo do chocolate. Os estudos de caso, realizados in loco, proporcionaram o aprofundamento teórico e o acompanhamento de todas as etapas de produção do chocolate, além da análise das particularidades de cada processo, de modo a auxiliar na elaboração de um programa de necessidades adequado e condizente com a proposta.

O primeiro estudo de caso foi realizado na Fábrica de Chocolates Lugano, situada na cidade de Gramado/RS, que iniciou suas atividades com um processo artesanal de produção e hoje apresenta uma produção mensal de 23 toneladas de chocolate. As instalações destinam-se a espaços de produção e comércio de chocolate. Trata-se de um local de fácil acesso,

situado próximo a diversos pontos turísticos e utiliza dois logradouros para acesso. A edificação está implantada no lote em forma de “L”, de modo a aproveitar as duas vias auxiliando no fluxo interno.

Possui, como estrutura interna: espaço para o comércio dos produtos fabricados, espaço para visitação e acompanhamento da produção, salas para o setor administrativo, doca para entrada e saída de produtos, almoxarifado, espaços destinados a todas as etapas produtivas do chocolate, vestiários e depósitos em geral. Na parte externa há estacionamentos para funcionários e visitantes. Os vestiários também se localizam na parte externa do edifício, assim como o depósito de lixo, que consiste em um container destinado somente para essa finalidade.

Considerada referência no município, a Lugano possui uma ampla estrutura para a realização de sua linha de produção. Os mobiliários e equipamentos utilizados são adequados para o processo produtivo e possuem dimensões compatíveis com a produção mensal da empresa. Entretanto, a localização externa dos vestiários e o fluxo cruzado de pessoas e produtos merece um olhar atento para uma possível mudança. A visita in loco se mostrou muito relevante para a realização do programa de necessidades e seu pré-dimensionamento, auxiliando na compreensão do funcionamento de uma fábrica desse ramo.

O segundo estudo de caso foi realizado na Fábrica de Chocolates Florybal, também instalada em Gramado (RS), na serra gaúcha, a qual possui uma produção média diária de 2.000 kg de chocolate. Ao longo do tempo a empresa foi ampliando sua estrutura e hoje a instalação total apresenta um formato em “L”, que aperfeiçoa os acessos e fluxos internos da edificação.

Com um total de 4.500 m² de área construída, a estrutura interna da Florybal conta com espaços para produção e comércio do chocolate, seguindo os mesmos parâmetros do outro estudo, onde a maioria das atividades de produção localiza-se em um único espaço. A edificação é composta por dois blocos retangulares, construídos em épocas diferentes, mas de forma sólida, harmônica e equilibrada. Os materiais como tijolo a

vista, pedra e esquadrias em madeira e as cores neutras em suas fachadas auxiliam na compatibilidade arquitetônica entre os edifícios.

Assim como a primeira fábrica, a Florybal também é referência no município. Sua produção mensal de chocolates é superior àquela demonstrada anteriormente e por esse motivo possui maior estrutura para atender a demanda estimada. A fábrica possui uma implantação privilegiada, onde consegue aproveitar dois logradouros para recebimento de matéria-prima, escoamento de produção, acesso de visitantes e funcionários.

A visita proporcionou o acompanhamento de todos os processos necessários para a fabricação do chocolate, bem como suas particularidades e exigências, possibilitando a elaboração de um programa de necessidades condizente com a proposta adotada e visando funcionalidade, segurança, conforto e estética nos padrões exigidos pelos órgãos competentes.

2.4 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE DADOS

A intenção em implantar uma fábrica de chocolate em Xanxerê/SC está relacionada à localização estratégica em que o município se encontra, devido situar-se em um entroncamento viário responsável pela ligação entre municípios, estados e países. A área escolhida para a implantação do projeto encontra-se às margens da BR-282, sendo favorecida pelo fluxo viário intenso e pela proximidade com o parque de exposições da cidade.

A área para implantação da fábrica possui cerca de 13.160 m² situa-se na zona industrial do município, próximo ao Parque de Exposições e confronta ao norte com a BR-282, ao sul com uma área verde, a leste com uma estrada rural não pavimentada, e a oeste com edificações industriais. Além disso, situa-se em um entroncamento viário e seu acesso se dá através da duplicação da BR-282.

Ao se pensar em uma edificação destinada a produção e comércio de alimentos, é necessário analisar a localização favorável às duas atividades realizadas. Dessa forma, a área escolhida permite visibilidade e

está de acordo com o código de zoneamento do município. Além disso, outros critérios foram decisivos na escolha do local visando favorecer o acesso dos visitantes e o destaque da edificação: o fluxo de veículos é intenso e o local é de fácil acesso devido ao trevo situado muito próximo ao lote.

O partido arquitetônico (Figura 1) é proposto a partir das particularidades da civilização asteca, que remete ao surgimento do chocolate. A inspiração surgiu a partir do legado deixado pela civilização, caracterizado pela arquitetura, pela disposição urbana e por suas vestimentas. A utilização de formas geométricas, predominantemente triangulares e trapezoidais foi a semelhança encontrada entre esses aspectos, dando forma ao projeto a ser implantado.

A intenção da proposta é desenvolver um anteprojeto onde a funcionalidade esteja atrelada às soluções arquitetônicas. Sugere-se volumes horizontalizados totalizando dois pavimentos, onde todo o processo produtivo seja locado no térreo, de modo a favorecer o fluxo interno da edificação.

As pesquisas e estudos de caso proporcionaram o desenvolvimento de um programa de necessidades adequado à proposta. Para isso, estima-se uma fábrica com uma produção diária média de 1.000 Kg de chocolate e com um total de 90 funcionários, totalizando 3.894,14 m² de área construída. O programa proposto divide-se em cinco setores: setor administrativo, setor social, setor de serviços, setor de produção e setor técnico.

2.5 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

A partir da elaboração da análise do terreno e suas condicionantes, foi possível estabelecer a localização de cada setor da fábrica, de modo a garantir a disposição mais favorável ao fluxo interno: os setores social e administrativo estão localizados ao norte, enquanto o setor de produção será acessado pela estrada rural. O setor de serviços está representado em meio ao setor produtivo, de modo a fornecer o suporte necessário, e o setor técnico está locado aos fundos do lote, de modo a evitar sua visualização.

A via paralela da BR-282, situada à frente do lote, permite o acesso de visitantes e de funcionários do setor administrativo. A estrada rural, localizada a leste do terreno permite o acesso do restante dos funcionários da fábrica e dos veículos pesados responsáveis pela chegada de mercadorias e escoamento dos produtos finais. (Figura 2)

O estudo resultou em uma edificação composta por dois pavimentos. O pavimento térreo contempla uma loja para a comercialização dos produtos, um bar-café e um corredor de visitação, onde o visitante poderá acompanhar a maior parte da produção do chocolate, apreciar sua história e suas peculiaridades e degustá-lo. Ainda nesse pavimento encontra-se todo o setor produtivo da fábrica e o apoio necessário para seu bom funcionamento. O anteprojeto foi desenvolvido considerando o melhor fluxo interno a fim de evitar a contaminação cruzada entre os ambientes. Ademais, optou-se por projetar o setor produtivo em um único pavimento, onde o intuito foi favorecer o fluxo interno de funcionários e mercadorias.

O segundo pavimento abriga a maior parte do setor administrativo, o qual também possui ambientes no pavimento térreo. É válido destacar que a edificação é composta por dois blocos distintos, onde o acesso e fluxo social estão separados do acesso e fluxo dos funcionários.

O anteprojeto resultou na seguinte volumetria externa (Figura 3). Suas fachadas apresentam linhas retas e formas puras. Suas cores remetem ao cacau, matéria-prima principal na produção do chocolate. Utilizou-se painéis pré-moldados para fechamento da edificação. A cobertura sustentada por treliças metálicas permite a utilização de maiores vãos internos.

3 CONCLUSÃO

A pesquisa realizada reuniu um conjunto de estudos teóricos que contextualizaram a história e os dados sobre a produção e o consumo do chocolate. O referencial expôs os ingredientes que compõe o produto,

todas as etapas de produção de uma fábrica desse gênero e a legislação que a norteia.

Salientou-se a representatividade e importância do produto no mundo moderno, além da inexistência de soluções arquitetônicas em edificações de caráter industrial. Diante disso, o conforto, a segurança, a funcionalidade e a estética foram fatores essenciais na elaboração do anteprojeto arquitetônico, que atendeu às exigências técnicas e buscou proporcionar as mesmas sensações que o chocolate transmite aos seus consumidores.

Neste contexto, a implantação de uma fábrica de chocolate na cidade de Xanxerê-SC mostrou-se viável por diversos fatores, a exemplo do crescimento do consumo do chocolate e a inexistência de edificações desse caráter no oeste de Santa Catarina. A escolha da cidade a ser implantado o projeto, foi estrategicamente planejada devido à sua localização, uma vez que a rodovia federal, que secciona o município, dá acesso ao terreno escolhido e apresenta um fluxo viário intenso. Além disso, a proposta proporcionará o desenvolvimento regional, sendo que Xanxerê abriga alguns dos maiores produtores de leite do estado.

Através desse estudo percebeu-se a relevância do arquiteto no processo de criação de uma edificação industrial, tendo em vista que sua visão humanística e técnica fornecem as diretrizes necessárias no desenvolvimento de fluxos, circulações e demais características do projeto. Diante de uma profissão que a cada dia reinventa conceitos, materiais e técnicas, esse estudo aceita seu aprofundamento em soluções conceituais e estéticas e recomenda o acompanhamento das reformulações das normas que norteiam essa tipologia arquitetônica.

A inserção do projeto trará um impacto positivo ao município, tendo em vista que a indústria gera um produto largamente consumido, capaz de proporcionar prazerosas sensações a quem o consome. Nessa perspectiva, a arquitetura será responsável por transmitir sensações e imprimir sentimentos de um modo singular, assim como o chocolate.

REFERÊNCIAS

ABICAB - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CHOCOLATES, CACAU, AMENDOIM, BALAS E DERIVADOS (ABICAB). Chocolate e cacau. Disponível em: <<http://www.abicab.org.br/historia/>>. Acesso em: 12 mar. 2016.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Órgão Emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/RDC_N_216_DE_15_DE_SETEMBRO_DE_2004.pdf>. Acesso em: 03 abr 2016.

BRASIL. Portaria SVS/MS Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997. – Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Órgão Emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS-MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167>>. Acesso em: 03 abr 2016.

CANDY INDUSTRY. Exclusive list of the Top 100 confectionery companies in the world. Disponível em: <<http://www.candyindustry.com/articles/86039-global-top-100-candy-industrys-exclusive-list-of-the-top-100-confectionery-companies-in-the-world?page=5>>. Acesso em: 25 mar. 2016.

COSTA, Alexandre Tadeu da. O cacau é show. São Paulo: Ipsis, 2008.

GONÇALVES, Estela Vidal. Desenvolvimento e caracterização reológica de formulações especiais de fondue de chocolate. São Paulo, 2011. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612010000400002>. Acesso em: 21 mar. 2016.

ICCO - THE INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. Categories of cocoa beans. Disponível em: <<http://www.icco.org/statistics/production-and-grindings/production.html>>. Acesso em: 19 mar. 2016.

JAERGE, Milene. Viabilidade econômica e financeira de uma loja de chocolates. Florianópolis, 2004. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Econômicas) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004. Disponível em: <<http://tcc.bu.ufsc.br/Economia296211>>. Acesso em: 12 mar. 2016.

PADIN, Pablo Aleksitch. Arquitetura da Indústria: estudo da abrangência do trabalho do arquiteto no projeto de edificação industrial. 2009. 278p. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

TOMAZELE, Danilo Augusto de Mattos et al. Franchising: um estudo de caso na Cacau Show Lins. Lins, 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Administração) – Centro Universitário Católico Salesiano Auxilium, Lins, 2012. Disponível em: <<http://www.unisalesiano.edu.br/biblioteca/monografias/54826.pdf>>. Acesso em: 21 mar. 2016.

Sobre o(s) autor(es)

Bacharel em Arquitetura e Urbanismo, autora, letisebenello@gmail.com

Arquiteta e Urbanista, orientadora, rejane.lunkes@unoesc.edu.br

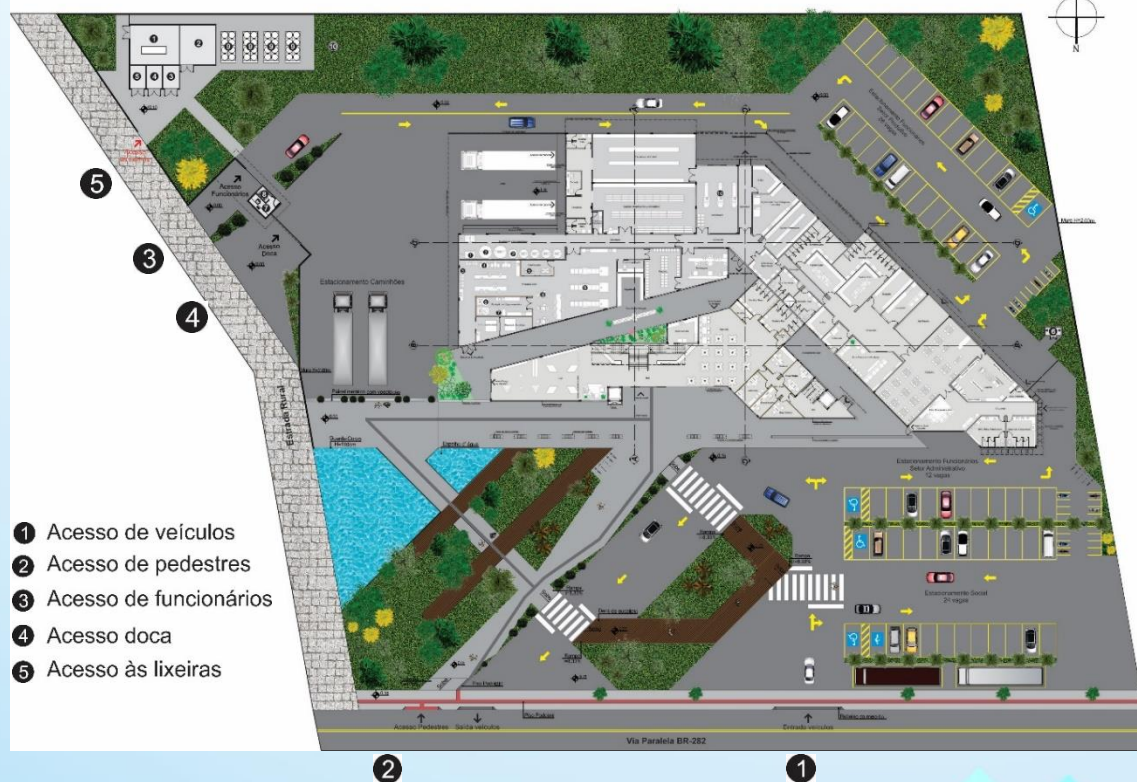
Engenheiro Civil, orientador, cleber.coradi@unoesc.edu.br

Figura 1: Croqui do partido arquitetônico



Fonte: A autora (2016).

Figura 2 – Implantação do anteprojeto arquitetônico



- 1 Acesso de veículos
- 2 Acesso de pedestres
- 3 Acesso de funcionários
- 4 Acesso doca
- 5 Acesso às lixeiras

Fonte: A autora (2016).

Figura 3 – Fachada frontal da edificação



Fonte: A autora (2016).

Figura 4 - Exterior da edificação



Fonte: A autora (2016).

Figura 5 - Bar café no interior da edificação



Fonte: A autora (2016)

Figura 6 - Loja no interior da edificação



Fonte: A autora (2016)