

PREPOSIÇÃO ARQUITETÔNICA PARA IMPLANTAÇÃO DE COMPLEXO GASTRONÔMICO NO OESTE DE SANTA CATARINA

Alana Pires Chiamulera
Anderson Saccol Ferreira

Resumo

O artigo traz uma preposição para o desenvolvimento de projeto arquitetônico de um complexo gastronômico com escola de culinária integrada, no município de Chapecó (SC). O objetivo dessa pesquisa consiste em elaborar um anteprojeto que possa reunir por meio da arquitetura, espaços agradáveis para a capacitação culinária, venda e consumo de diferentes produtos alimentícios, abrangendo as premissas da construção civil. Adotamos como método a pesquisa documental, o levantamento métrico e o estudo de caso. Como resultados obtidos temos o programa de necessidades, pré-dimensionamento, fluxogramas, conceito e partido arquitetônico, da mesma maneira que, o perfil do usuário. Dessa forma, buscamos elaborar um anteprojeto que envolva diversos espaços gastronômicos como forma atrativa de lazer e cultura para toda a população da região Oeste de Santa Catarina

Palavras-chave: Alimentação. Arquitetura. Complexo gastronômico. Escola. Chapecó.

1 INTRODUÇÃO

A gastronomia, mediante seus benefícios para as pessoas e sua relação com a cultura dos povos, vem se tornando cada vez mais atrativa tanto para residentes como para turistas (SCHLUTER, 2003). Conforme o IBGE (2015), os brasileiros gastam cerca de 25% de sua renda com alimentação fora de casa, justificado pela praticidade diária. A área de gastronomia vem crescendo e com ela o mercado de trabalho traz a necessidade de especialização na mão de obra, sendo visível a deficiência da mesma, onde o perfil do consumidor se torna cada vez mais exigente. Diante das questões relatadas, surge o seguinte problema: como elaborar um anteprojeto arquitetônico congregando espaços para atender o público, onde se possa realizar atividades voltadas a alimentação, compras e capacitação culinária, auxiliando no desenvolvimento socioeconômico regional?

O objetivo de pesquisa consiste em desenvolver uma proposta arquitetônica de um complexo gastronômico com escola de culinária para a cidade de Chapecó (SC), abrangendo as premissas de construção civil e tecnologia dos materiais necessárias para praticidade e desenvolvimento socioeconômico da região do oeste catarinense.

Como método de pesquisa utilizamos a pesquisa documental, por meio de fatos documentados e pelas legislações vigentes como: o Plano Diretor Municipal, código de obras, zoneamento e documentos históricos, os quais ainda não sofreram nenhum tratamento analítico acerca do tema. Na sequência fizemos o levantamento métrico e os estudos de caso, qual foi fundamental para compreendermos o funcionamento da proposta arquitetônica dando subsídios para elaboração do conceito arquitetônico e do perfil do usuário

Como resultados, elaboramos um ante projeto arquitetônico que atende os anseios do município, da mesma maneira que propor novas tecnologias para edificação. Foi possível elaborar um fluxo único utilizando os conceitos básicos de serviços profissionais de alimentação, flexibilidade,

modularidade, simplicidade, circulação que facilitem a supervisão e a integração.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA ARQUITETURA E DA GASTRONÔMICA

O mercado de alimentos e bebidas representa 10,1% do PIB nacional e estima-se que o segmento de food service obtenha 2,7% desse montante (ABIA, 2017). Dado que afirma, mais uma vez, que o hábito de se alimentar fora de casa está cada vez mais presente no cotidiano dos brasileiros (SEBRAE, 2018). Em 2016, o segmento de alimentação fora do lar movimentou R\$ 184 bilhões no Brasil (ABRASEL, 2017). A Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação destaca que o setor tem crescido a uma média anual de 14,2% (ABIA, 2017).

É observado que a população escolhe o que e onde comer por diversos fatores relacionados a seus hábitos, estado de saúde e estética ou aparência do local. “Muitas pessoas dão preferência a refeições rápidas, outros levam em consideração estabelecimentos que oferecem alimentos variados, atraentes, saudáveis, com custo acessível e com garantia de qualidade durante o preparo.” (SILVA, 2013, p. 2). Cada vez mais os clientes exigem alimentos que possam garantir confiança e qualidade no preparo, assim, é necessário que essas empresas de serviços de alimentação tenham capacidade de atender ao mercado e satisfazer as necessidades e expectativas dos clientes, buscando sempre cumprir as exigências dos órgãos que regem diretrizes e padrões dos serviços de alimentação (SILVA, 2013).

O programa Codex Alimentarius do conjunto da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), foi criado em 1963, com o “objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos, incluindo padrões, diretrizes e guias sobre Boas Práticas e de Avaliação de Segurança e Eficácia.” (CODEX ALIMENTARIUS, 2016, p. 1). Monteiro e Bruna (2004), determinam os conceitos

básicos a serem utilizados para a arquitetura de serviços profissionais de alimentação, destacando: a flexibilidade e modularidade, simplicidade, circulação e fluxos bem definidos, espaços que facilitem a supervisão e a integração. Os espaços devem ser bem dimensionados, adotando soluções simples e eficientes, levando-se em consideração os fluxos determinantes a fim de se evitar cruzamentos e deslocamentos desnecessários.

Para as edificações e áreas, é importante o projeto e layout interno dos estabelecimentos alimentares, que devem permitir a adoção de boas práticas de higiene, incluindo medidas de proteção contra a contaminação cruzada por produtos alimentícios, entre e durante as operações (CODEX ALIMENTARIUS, 2006). A água potável deve estar disponível com instalações apropriadas para seu armazenamento, distribuição e controle de temperatura, a fim de garantir, a segurança e a adequação dos alimentos. O sistema de abastecimento de água não potável deve ser independente e estar identificado, não devendo estar conectado ou permitir refluxo com os sistemas de água potável (CODEX ALIMENTARIUS, 2006).

Quanto a drenagem e disposição de resíduos o texto explica que: “deve haver sistemas e instalações adequados de drenagem e disposição de resíduos, os quais devem ser projetados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação dos alimentos ou do abastecimento de água potável.” (CODEX ALIMENTARIUS, 2006, p. 19). As instalações de higiene devem garantir a manutenção de um grau apropriado de higiene pessoal e evitar a contaminação dos alimentos. Quando apropriado, as instalações devem estar devidamente situadas e sinalizadas. Essas instalações devem dispor de meios adequados para lavagem e secagem higiênicas das mãos, lavatórios com projeto higiênico e vestiários (CODEX ALIMENTARIUS, 2006).

O controle de temperatura dos alimentos é muito importante. Deve haver instalações adequadas para seu aquecimento, cocção, resfriamento, refrigeração e congelamento, para o armazenamento de alimentos refrigerados ou congelados. Tornando-se necessário no programa de necessidades as câmaras frias e câmaras resfriadas (CODEX ALIMENTARIUS, 2006).

No que se refere a qualidade do ar e ventilação, devem ser dispostos meios adequados de ventilação natural ou mecânica para minimizar a contaminação de alimentos pelo ar, controlar a temperatura ambiente, controlar odores que possam afetar a adequação dos alimentos e controlar a umidade (CODEX ALIMENTARIUS, 2006). O armazenamento de alimentos, ingredientes e produtos químicos não alimentícios requer instalações adequadas. O tipo de instalações de armazenamento requeridas dependerá da natureza do alimento. As instalações de armazenamento de alimentos devem ser projetadas e construídas a fim de permitir manutenção e limpeza, evitar acesso e abrigo de pragas, proteger os alimentos da contaminação durante o armazenamento (CODEX ALIMENTARIUS, 2006).

A ergonomia em cozinhas industriais é de extrema importância, devido a intensidade e a complexidade com que os trabalhos são realizados, requerendo estudos detalhados quanto aos aspectos funcionais e ambientais como ventilação, acústica, segurança, além da altura de equipamentos, mobiliários e utensílios (MONTEIRO; BRUNA, 2004). Quanto a acústica de uma cozinha industrial, o nível de ruído tende a ser grande devido à quantidade de máquinas, sistemas de exaustão, manipulação de utensílios, água, vapor, ressonância nas superfícies inoxidáveis. A altura do pé direito, a existência de superfícies duras e não absorventes, potencializa os problemas de acústica (MONTEIRO; BRUNA, 2004).

O nível de ruído, para que não haja fadiga e irritação nos funcionários, deve ser em torno de 45 a 55 decibéis, devido à permanência prolongada sob ruídos acima dos toleráveis. "A escolha de materiais minimizadores de ruídos e seu emprego devem ser feitos com bastante cautela, pois geralmente são feitos de materiais porosos não recomendados para cozinhas industriais devido sua possibilidade de infiltração de líquidos." (MONTEIRO; BRUNA, 2004, p. 36). Para evitar o choque térmico, contribuindo com a manutenção da saúde do trabalhador, as áreas de pré-preparo de carnes, aves e peixes de uma cozinha industrial, devem ser climatizadas e com ligação direta com as câmaras frigoríficas (MONTEIRO; BRUNA, 2004).

A ANVISA considera os serviços de alimentação que realizam atividades como manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias, congêneres, entre outros (BRASIL, 2004, p. 1).

2.2 CONTEXTO, SEGMENTOS E PROJETO

Entre os serviços de alimentação inclusos no complexo gastronômico em estudo encontram-se segmentos como: o restaurante, Food Hall e a escola de culinária.

O termo restaurante, do francês, restaurant, data do século XVI e significa “comida restauradora”. Esse termo indica que o que se está comendo tem efeito restaurador, reanimador, ou seja, restaurante. Sendo assim, o que se vendia nesses estabelecimentos era uma refeição como sopas, ou os tipos de caldos e ensopados que eram servidos nos primórdios e que restauravam a energia dos clientes (LANIUS, 2015). Para Spang (2003), a origem da palavra restaurante não está nas casas de refeições existentes em meados do século XVIII, porque estas eram as tabernas, onde se bebia e se comia o único prato que o estabelecimento oferecia, em mesas coletivas e horários pré-determinados.

Dentre os vários tipos de restaurantes existentes, o tipo de estabelecimento mais procurado é o self-service (SANCHES, SALAY, 2011). Os restaurantes classificados como self-service denominados assim devido o conceito de autosserviço, é onde o próprio cliente vai até o alimento e coloca em seu prato, podendo ou não pesar ao final (SEBRAE, 2018).

Outros fatores que influenciam na escolha de restaurante são: “custo, cardápio, higiene, qualidade profissional, acessibilidade, segurança, qualidade nutricional, confiabilidade e fidelidade, pois esses fatores interferem diretamente e com mais frequência na hora do consumidor escolher o local onde se alimentar.” (ANJOS et al., 2014, p. 6).

O conceito de Food Hall nasceu na Inglaterra e traduz-se para o português como salão de comida. Sua concepção inicial oferecia operações diversas de alimentos, numa proposta orientada para boutiques de alimentação, criando uma nova área de interesse, experiência, entretenimento e compras dentro das grandes lojas tradicionais de departamentos (SOUZA, 2017).

Com o tempo, a expansão do conceito foi se desenvolvendo no mercado europeu e se espalhou pela Alemanha, Itália, França, Espanha e Estados Unidos, fazendo parte da estratégia de ampliar a oferta de serviços através de alimentos prontos para consumo no negócio tradicional do varejo (SOUZA, 2017).

Mais que uma praça de alimentação, os Food Halls representam a maturidade dos espaços integrando alimentos e bebidas do food-service, com entretenimento, lazer e diversão, sendo um espaço para quem gosta de gastronomia e dedica tempo a ela. Nesse tipo de serviço estão opções diferenciadas para consumo imediato, com características especiais, seja em ingredientes ou no preparo (SEHA, 2018). O segmento de escola de culinária, é entendida pela CNAE/IBGE 9329-8/04 e 5611-2/02 como “atividade de instituições que oferecem cursos de educação profissional de nível básico, de duração variável, destinados a qualificar e requalificar os trabalhadores, independentemente da escolaridade prévia, não estando sujeitos a regulamentação curricular [...]” (SEBRAE, 2018, p. 13).

Para o SEBRAE (2018, p. 4), “a estrutura de uma escola de culinária deverá ser pensada de acordo com o volume que o empreendedor está investindo no projeto.” Deve ser realizado um programa de necessidades, organizado de acordo com o perfil dos futuros usuários. Vários são os processos produtivos de uma escola de culinária como já citado. Para entender seu funcionamento serão descritas as atividades realizadas nos ambientes principais, para que se possa ter noção de dimensionamento dos mesmos. O atendimento e recepção da escola é onde se tem o primeiro contato com o cliente, geralmente dispõe de balcão de atendimento, onde os alunos

resolvem as situações diárias, tais como informações, material didático, matrícula nos cursos, entre outras atividades (SEBRAE, 2018).

Na cozinha didática, as atividades são voltadas para o ensino de técnicas de preparo de alimentos. O espaço precisa oferecer aos alunos condições de observar todos os movimentos do professor e executar todas as operações necessárias ao preparo dos alimentos, já que as aulas são essencialmente práticas (SEBRAE, 2018). Administração deve ser comportada por uma sala, destinada às atividades de compra e relacionamento com fornecedores, controle de estoques, controle de contas a pagar, atividades de recursos humanos, controle financeiro e de contas bancárias, acompanhamento do desempenho do negócio entre outras atividades necessárias para o bom andamento do empreendimento (SEBRAE, 2018).

É necessário um local para armazenar estoques de alimentos, bebidas, peças de reposição, entre outros. Esse deve ser um ambiente fresco, seco e de fácil higienização. As escolas de maior porte devem dispor de câmara fria para guarda de alimentos perecíveis (SEBRAE, 2018). É importante dispor de um espaço destinado para eventos, podendo ser denominado de salão de eventos. Algumas atividades como coffee-breaks, palestras, recepções, área para degustação, podem ser realizadas, de acordo com os serviços oferecidos (SEBRAE, 2018).

2.3 PREPOSIÇÃO ARQUITETÔNICA DO COMPLEXO GASTRONÔMICO

Vários foram os resultados obtidos através desse estudo para a implantação do complexo gastronômico com escola de culinária. Alguns dos pontos relevantes desse projeto é a inserção no meio urbano, suas legislações, condicionantes físicas e climáticas, estudo de impacto de vizinhança, estudos como conceito arquitetônico, perfil do usuário, partido arquitetônico.

O terreno escolhido para a implantação do empreendimento está localizado na Região Sul do Brasil, Estado de Santa Catarina, na cidade de Chapecó, que pertence a Região AMOSC. O território do Município de Chapecó é dividido em duas macrozonas sendo elas a urbana e a rural. O

terreno em estudo está inserido na macrozona urbana, a qual o Plano Diretor de Chapecó (2016), classifica como as áreas do território caracterizadas pelo processo de urbanização e transformação das características naturais do território.

Chapecó está posicionado na região central do Mercosul, possuindo acesso rápido a grandes capitais brasileiras. Consolida-se, ano após ano, como o maior polo regional de negócios, incluindo indústria, comércio e turismo de eventos. Situado na Avenida Getúlio Dorneles Vargas. O terreno tem faces voltadas para a via central especial Avenida General Osório, para a via coletora principal Rua Gonçalves Dias e para a Rua Visconde de Cairú, classificada como via local. Para Leste e Oeste encontram-se duas vias arteriais com avenidas importantes da cidade.

No artigo 133, parágrafo primeiro do Plano Diretor de Chapecó está escrito que na AUC fica autorizada a construção de até quatro pavimentos de garagens acima do embasamento com taxa de ocupação de 80%, desde que respeitado o afastamento mínimo lateral de 5% da testada do lote ou 0,85m, o que resultar maior. (CHAPECÓ, 2014, p.47). O lote escolhido para a inserção do complexo gastronômico com escola de culinária integrada, situa-se no bairro Passo dos Fortes, quadra número 859, lote 01, com uma área de terreno de aproximadamente de 6.956,35 m². O terreno apresenta-se em forma praticamente quadrada, com dimensões aproximadas de 83,30 metros x 83,50 metros.

Visando os costumes da população moderna, o projeto propõe para a cidade de Chapecó (SC), um complexo gastronômico, voltado para o conceito de food hall, termo que nasceu na Inglaterra, com a concepção de oferecer operações diversas de alimentos, numa proposta orientada para boutiques de alimentação, criando uma nova área de interesse, experiência, entretenimento e compras.

A proposta é, através da setorização do seu programa de necessidades, integrar a esse ambiente uma escola de culinária, para oferecer uma experiência única e completa para todos, com comidas, bebidas, empório e um restaurante principal. Uma das principais intenções do

projeto é a criação de um espaço que reúna diferentes pontos de refeições, onde se possa aliar a arquitetura com a natureza, integrando os ambientes a terraços, com espaços verdes e arejados. Complexos gastronômicos são destinados para o público moderno, que procuram facilidade no dia a dia e momentos de lazer. Food hall, que em português se traduz para salão de comida, torna-se um ponto de encontro para os amantes de comida e cultura, atraindo uma população mais madura, chefes de cozinha, e jovens que gostam de um happy hour no fim do expediente.

Para quem frequenta praças de alimentação, verá que o complexo gastronômico tem a mesma função, porém mais moderno, abrangendo um novo conceito no Brasil. O food hall também traz consigo o empório, disponível a toda população que tem apreço por cozinhar, reunindo produtos mais simples desde os importados. Essa tipologia de edificação, nos grandes centros urbanos, já é frequentada por quem não abre mão de sabor, facilidades gourmet e ingredientes selecionados no dia-a-dia.

A escola de culinária atenderá a população interessada em uma formação com certificação que já lhes ingressam no mercado de trabalho. A escola disponibilizará cursos com formação integral, cursos rápidos, cursos intensivos e cursos avançados, com turmas de 14 a 60 anos para todas as classes sociais. Também serão disponibilizados minicursos de culinária para o público infantil de 8 a 12 anos.

Buscamos tomar o partido arquitetônico através premissas da setorização do programa de necessidades do complexo gastronômico, dividido em três atividades principais: o Food Hall, a escola de culinária e o restaurante. Além de algumas condicionantes físicas como a topografia do terreno, onde um desnível de aproximadamente sete metros proporciona a área de estacionamentos e sobre esse estacionamento, encaixam-se os três blocos com suas respectivas atividades.

A técnica construtiva influenciou no partido arquitetônico. Devido a amplitude de área construída, o sistema estrutural teve de ser levado em consideração. Então partiu-se do princípio de uma malha estrutural geométrica para facilitar a construção. Assim, os espaços foram projetados

de forma a serem compatíveis com essa malha. Seguindo uma linha da arquitetura moderna, a edificação se apresenta através de formas simples, geométricas, valorizando o emprego dos materiais em sua essência como o concreto aparente, panos de vidro contínuos, e uso de pilotis conforme aponta a Figura 1 a 6. As frases modernistas “A forma segue a função” de Louis Sullivan e “Menos é mais” de Mies Van Der Rohe, traduzem o partido arquitetônico.

As análises realizadas no decorrer da elaboração dessa pesquisa, significam para o contexto estudado um avanço em relação as praças de alimentação no Brasil. Por isso, é fundamental projetar espaços condizentes com a arquitetura voltada aos serviços de alimentação, para oferecer ao usuário diversas experiências. Em relação a escola de culinária, essa pesquisa auxilia a compreender os espaços e como eles devem se comportar no interior da edificação.

Na questão dos municípios, essa pesquisa significa um grande avanço socioeconômico, resultando na geração de movimentações financeiras, o que é necessário para a contribuição no desenvolvimento do município. O complexo gastronômico e a escola de culinária são serviços que a população busca, já que comer é uma necessidade básica do ser humano, se tornando relevante a implantação de meios alternativos que aliem alimentação com lazer nos municípios.

Já para a comunidade, essa pesquisa expõe o conjunto de regras e cuidados que são tomados quando se projeta edificações voltadas aos serviços de alimentação, principalmente na questão de fluxos para manter a higiene dos alimentos. Na prática a implantação do complexo torna a vida da comunidade mais prática, pois são oferecidas diversas atividades em um mesmo local. Esse complexo a ser implantado na cidade de Chapecó (SC), significa para a região um avanço socioeconômico e cultural. Assim como a cidade cresce através do esporte e atrai os turistas de todo o Brasil, a região pode ser referência em questões de alimentação aliada ao lazer. Além disso, a escola de culinária a ser implantada é a primeira no oeste catarinense, sendo relevante nas questões socioeconômicas da região.

É de extrema importância compreender os fatores que influenciam na qualidade dos alimentos, como os fluxos, materiais de revestimentos, layout, ventilação e temperatura dos ambientes. Assim como, entender as normas e leis que regem os serviços de alimentação no país. Os resultados deste estudo implicam na busca do melhor resultado final possível, pois trabalhar com serviços de alimentação implica numa atenção maior, devido a envolvente da higiene dos alimentos. Esses resultados obtidos apresentam uma inovação perante a forma de projetar. Muitas vezes o arquiteto se deixa levar pela estética, ou pelo custo total da obra, mas edificações como o complexo gastronômico com escola de culinária, precisam ser projetados de maneira funcional, que atenda todas as exigências normativas, além dos espaços que proporcionem diversas experiências para o usuário.

3 CONCLUSÃO

Buscamos por meio da arquitetura aliar meios de lazer e cultura para a população local e da região, propondo novos conceitos voltados aos serviços de alimentação. O propósito da pesquisa foi abranger a premissa da construção civil e tecnologia dos materiais necessárias para praticidade e desenvolvimento socioeconômico da região do oeste catarinense.

Para alcançar esses objetivos, procuramos entender como a gastronomia e os serviços de alimentação evoluíram, para posteriormente poder relacioná-los com a arquitetura. O estudo foi positivo observando como surgiu o comércio de produtos e os serviços de alimentação. Constatamos como a arquitetura influencia diretamente na qualidade dos alimentos, seja pelos materiais utilizados, fluxos ordenados ou layout das cozinhas, por isso existem leis que regem os serviços de alimentação.

A pesquisa contribuiu para o conhecimento da história da alimentação, e o quão importante ela foi no desenvolvimento dos povos, além da percepção de quanto os estabelecimentos voltados a alimentação necessitam de cuidados especiais. O desenvolvimento do programa de necessidades com o pré-dimensionamento, o organograma e os fluxogramas

contribuem para melhor desenvolvimento do projeto arquitetônico, pois nessa etapa é possível observar quais ambientes mínimos o projeto deve contemplar, assim como, dimensões e fluxos.

Durante o desenvolvimento da pesquisa, surgiram algumas limitações, a mais relevante foi não poder fazer uma visita in loco de um complexo gastronômico e escola de culinária, devido nossa região não contar com um empreendimento desse porte. Mas isso não prejudicou o andamento da pesquisa, e pode ser levado como ponto positivo em questões econômicas, já que o estudo é justamente implantar na região o primeiro complexo gastronômico, propondo espaços de cultura e lazer.

Este trabalho investigou a história e a evolução dos serviços de alimentação, bem como, os cuidados que se deve ter no desenvolvimento do projeto arquitetônico do complexo gastronômico e da escola de culinária. Essas questões poderão ser aprofundadas em estudos posteriores, para que os ambientes sejam projetados de forma a atender as necessidades de produção dos alimentos necessitada pela população.

REFERÊNCIAS

RANJOS, Chayza Moreira et al. Avaliação dos fatores que influenciam o consumidor na escolha de restaurantes do tipo self-service. *Contextos da Alimentação*, São Paulo, v. 3, n. 1, p.3-17, dez. 2014.

ANVISA. Codex Alimentarius. 2016. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388701/Codex+Alimentarius/10d276cf-99d0-47c1-80a5-14de564aa6d3>>. Acesso em: 06 maio 2018.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

CHAPECÓ. Lei Complementar nº 541, de 26 de novembro de 2014. Aprova o Plano Diretor de Chapecó - PDC. Chapecó, SC, p. 1-167.

CHAPECÓ. Lei Complementar nº 546, de 22 de dezembro de 2014. Dispõe sobre o código de obras do município de Chapecó e dá outras providências. Chapecó, SC, 2014.

CODEX ALIMENTARIUS. Higiene dos Alimentos - Textos Básicos. 2006. Disponível em:

<https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_docman&view=document&layout=default&alias=286-codex-alimentarius-higiene-dos-alimentos-textos-basicos-6&category_slug=seguranca-alimentar-e-nutricao-997&Itemid=965>. Acesso em: 06 maio 2018.

EXAME. Segundo pesquisa, 34% dos brasileiros gastam com alimentação fora do lar. 2017. Disponível em:

<<https://exame.abril.com.br/negocios/dino/segundo-pesquisa-34-dos-brasileiros-gastam-com-alimentacao-fora-do-lar-shtml/>>. Acesso em: 06 mar. 2018.

IBAHIA. Gastronomia: Entenda a diferença entre gastronomia e culinária. 2014. Disponível em: <<http://www.ibahia.com/detalhe/noticia/entenda-a-diferenca-entre-gastronomia-e-culinaria/>>. Acesso em: 23 maio 2018.

LANIUS, Juliano. A história dos restaurantes. 2015. Disponível em: <<http://ogarcomturista.blogspot.com.br/2015/12/o-surgimento-dos-restaurantes.html>>. Acesso em: 21 abr. 2018.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998. 144 p.

MONTEIRO, Renata Zambon; BRUNA, Gilda Collet. Projetos para atualização de espaços destinados a serviços profissionais de alimentação. Cadernos de Pós-graduação em Arquitetura e Urbanismo, São Paulo, v. 4, n. 1, p.31-46, 2004.

MILK POINT (Ed.). Alimentação fora do lar: o mercado de food service. 2018. Disponível em: <<https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/alimentacao-fora-do-lar-o-mercado-de-food-service-207106/>>. Acesso em: 12 maio 2018.

OLIVEIRA, Romário. A culinária brasileira é uma mistura de tradições e ingredientes ricos, saborosos e diversificados. 2017. Disponível em: <<http://ultimosegundo.ig.com.br/colunas/afro-igualdade/2017-07-21/culinaria-brasileira.html>>. Acesso em: 23 maio 2018.

PREFEITURA DE CHAPECÓ. Cidades de crescimento: Lugar de oportunidades. Disponível em:

<https://web.chapeco.sc.gov.br/documentos/?f=/Documentos/Imprensa/PerfilChapeco/perfil_socioeconomicochapeco_2016.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2018.

SANCHES M.; SALAY E. Alimentação fora do domicílio de consumidores do município de Campinas, São Paulo. Rev. Nutr. v. 24, n. 2, p. 295-304, 2011.

SCHLUTER, Regina G.. Gastronomia e Turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003.

SEBRAE. Alimentação fora do lar: O mercado de food-service. 2018. Disponível em: <<https://sis.sebrae-sc.com.br/produtos/relatorios-de-inteligencia/alimentacao-fora-do-lar-o-mercado-de-food-service/5a95553b4b5dd61900caec4d>>. Acesso em: 16 abr. 2018.

SEBRAE. Escola de culinária. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-escola-de-culinaria-e-gastronomia,f9687a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 23 maio 2018.

SEBRAE. Quer investir no Food Service? Saiba mais sobre esse mercado. 2018. Disponível em: <<http://blog.sebrae-sc.com.br/quer-investir-no-food-service-saiba-mais-sobre-esse-mercado/>>. Acesso em: 01 maio 2018.

SEHA. Food Hall: conheça o termo e saiba mais sobre a tendência. Disponível em: <<https://www.seha.com.br/noticias/3/noticias/196/food-hall-conheca-o-termo-e-saiba-mais-sobre-a-tendencia>>. Acesso em: 27 abr. 2018.

SILVA, Clarice Araújo de Brito. Estudo de caso sobre a implantação da norma ABNT NBR 15.635:2008. Análise do impacto da implantação em micro e pequenas empresas no segmento de serviço de alimentação e sua correspondência com a ISO 9001:2008. Revista Especialize On-line IPOG, Goiânia, v. 1, n. 006, 2013.

SOUZA, Marcos Gouvêa de. Momentum: Food Hall é a evolução do varejo para o avanço do Foodservice. 2017. Disponível em: <<http://www.mercadoeconsumo.com.br/2017/06/05/momentum-food-hall-e-a-evolucao-do-varejo-para-o-avanco-do-foodservice/>>. Acesso em: 27 abr. 2018.

SPANG, Rebecca L.. A Invenção do Restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

CHIAMULERA, Alana. Complexo Gastronômico Com Escola De Culinária Em Chapecó – SC. Xanxerê, 2018. Trabalho de conclusão de curso (Graduação em Arquitetura e Urbanismo)- Unoesc, Xanxerê, 2018.

Sobre o(s) autor(es)

Arquiteta e Urbanista formada pela Unoesc Xanxerê (2019). alanachiamulera@gmail.com
Mestre, professor e pesquisador do curso de Arquitetura e Urbanismo, Unoesc Xanxerê.
anderson.ferreira@unoesc.edu.br

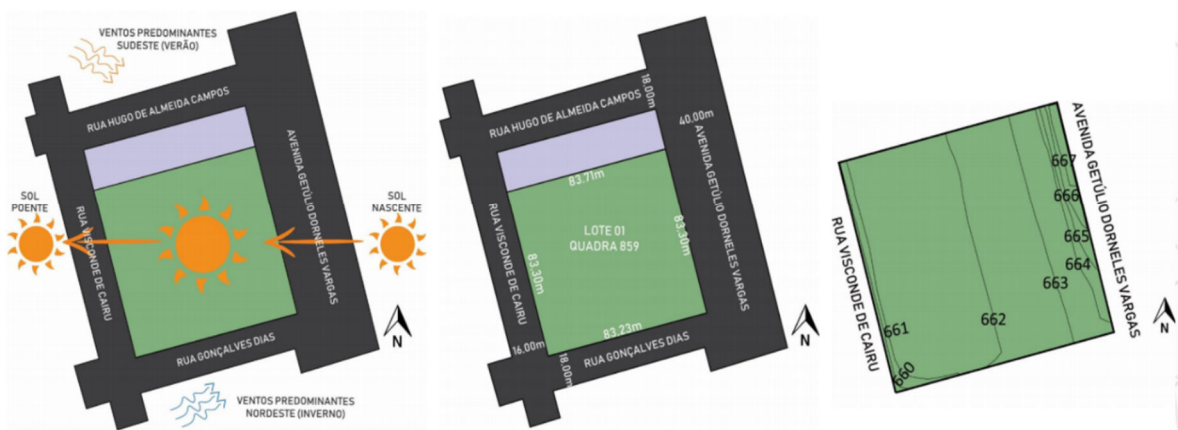
Figura 1- Situação para implantação do empreendimento



Figura 2 - Proposta da área de estudos

A PROPOSTA - ESTUDO DA ÁREA

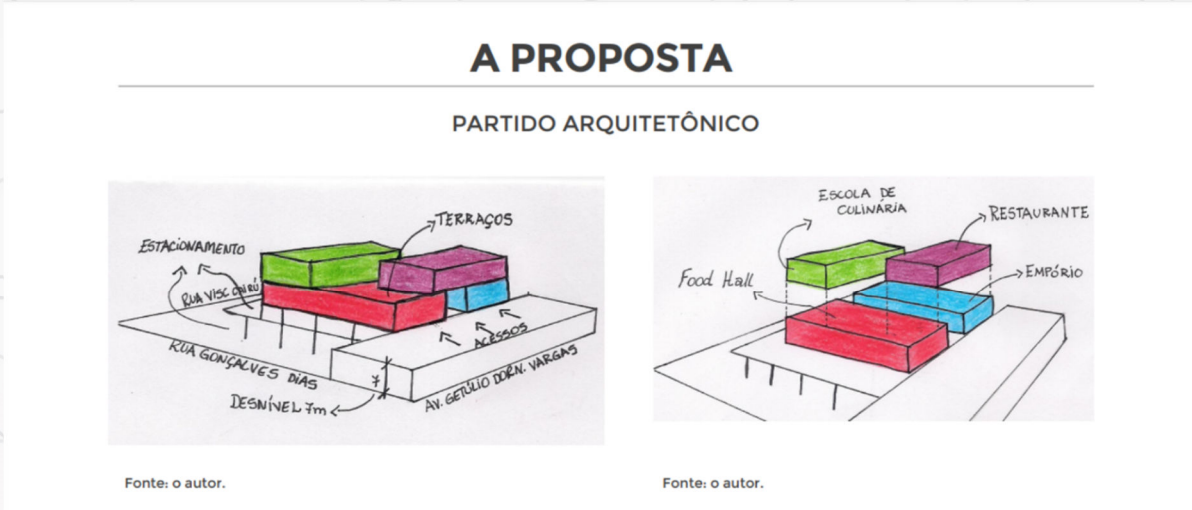
CONDICIONANTES FÍSICAS E CLIMÁTICAS



Fonte: Prefeitura Municipal de Chapecó-SC (2018). Editado pelo autor.

Fonte: Os autores

Figura 3 - Estudo da Forma



Fonte: Chiamulera (2018)

Figura 4 - Volumetria da proposta arquitetônica



Fonte: Chiamulera (2018)

Figura 5 - Proposta arquitetônica, vista da esquina



Fonte: Chiamulera (2018)

Figura 6 - Proposta arquitetônica, vista dos fundos



Fonte: Chiamulera (2018)