

DESENVOLVIMENTO DE UM CENTRO GASTRONÔMICO E CULTURAL PARA A CIDADE DE XANXERÊ- SC

Jaine Salete Casagrande Bertoldo
Arquiteta e Urbanista,
Rejane Bolzan Lunkes
Arquiteta e Urbanista, Unoesc

Resumo: O trabalho discorre sobre a pesquisa para elaboração do anteprojeto de um Centro Gastronômico e Cultural para a cidade de Xanxerê- SC. O tema foi escolhido para suprir as necessidades de espaços gastronômicos trazendo pratos típicos respeitando a cultura de cada um, com o objetivo de atrelar a gastronomia com a cultura existente, não somente para Xanxerê como também para as cidades e regiões vizinhas favorecendo um diferente atrativo para o município. Com isso, foi necessário o embasamento das referências de estudos de caso para compreender e dar maior ênfase ao projeto e realizar o pré-dimensionamento, definição de fluxos e garantir adequada funcionalidade. O estudo de referências arquitetônicas servira de auxílio desde o início com estudos preliminares até o resultado final do anteprojeto. Este projeto conta com diversas metodologias, a principal é o estudo de caso, no qual foi analisado a relação interior e exterior, análise estrutural, desenvolvimento do projeto arquitetônico, além das legislações, plano diretor entre outros que auxiliam no desenvolvimento da pesquisa. Foi elaborado o impacto de vizinhança, observou-se que o desenvolvimento do centro acarretará em mudanças positivas no entorno. Dispondo dos aspectos estudados, verificou-se a grande evolução na área da gastronomia nos dias atuais, quando a ambientação. Assim, desenvolveu-se a proposta do centro Gastronômico e Cultural para a cidade de Xanxerê envolvendo diversos espaços diferenciados relacionados a alimentação valorizando as culturas do município e da região, visando a integração das culturas e o bem-estar de todos os usuários.

Palavras-chave: Arquitetura. Gastronomia. Cultura.

1 INTRODUÇÃO

A Gastronomia vai muito além da cozinha, da mesa, um enorme e cativante universo, que passa pelos ingredientes, pelos utensílios, equipamentos e saberes humanos de diferentes tipos culturais. A proposta do Centro Gastronômico e Cultural é suprir as necessidades dos clientes através de pratos elaborados e proporcionando satisfação ao visualizar, sentir e degustar, tudo isso relacionado a cultura existente, pois, a alimentação é um dos aspectos mais relevantes quando se diz respeito à cultura de uma sociedade.

Em meio a cultura, observa-se que espaços diferenciados privilegiando a comensalidade, tem se transformado em lugares onde se buscam contentamento e praticidade. A casa não é mais o local preferido para as refeições, em virtude de dia após dia, as ruas e ambientes fora do lar tornam-se como locais mais frequentes de alimentação (RIBEIRO et al., 2016), seguindo a mesma linha de Fonseca (2017), não somente o sabor e tendências culinárias se destacam na gastronomia, mas sim

cada ambiente interfere para uma boa alimentação, tendo em vista a ligação com a cultura de um povo e a busca das pessoas por novas experiências gastronômicas.

A alimentação transforma-se sinônimo de entretenimento e ganha espaço cada vez mais, abrindo novas possibilidades para novos sabores e gostos, ingredientes que aquecem o mercado da gastronomia. De que forma o anteprojeto pode contribuir para suprir as necessidades da população através da implantação de um Centro Gastronômico e Cultural na cidade de Xanxerê-SC?

O objetivo geral da pesquisa foi desenvolver um anteprojeto arquitetônico de um Centro Gastronômico e Cultural, uma tendência pela gastronomia atrelado a cultura na cidade de Xanxerê- SC. Como objetivo específico utilizar materiais internos e externos de estudo de caso como critério na proposta do projeto; Apresentar um programa de necessidades que cumpra com os importantes quesitos para um bom funcionamento do Centro Gastronômico e Cultural; Desenvolver o

anteprojeto arquitetônico de um Centro Gastronômico e Cultural.

A implantação de um Centro Gastronômico e Cultural justifica-se pela importância de atender a cidade de Xanxerê como também a região, em alguns aspectos, por exemplo, estimular o setor econômico e favorecendo a cidade com um diferente atrativo. A escolha de implantação em Xanxerê (SC) se deu pelo fato da passagem da BR 282 que faz ligação com a Argentina e o litoral catarinense e a SC 155 que interliga o estado do Paraná.

Trata-se de uma cidade localizada no oeste catarinense com inúmeras passagens de turistas, isso faz com que aumente ainda mais a população na cidade quando instalado o Centro Gastronômico e Cultural, por ser um diferenciado atrativo para a cidade de Xanxerê e regiões vizinhas.

A cidade de Xanxerê mantém vários empreendimentos do ramo alimentício, como: restaurantes, bares e lanchonetes, mas nenhum destes é neste segmento de centro específico. Por isso, a proposta de um espaço diferenciado especializado, bem preparado e com a devida comodidade, para receber os turistas e moradores de Xanxerê como também das cidades vizinhas, com as melhores receitas e pratos lindos confeccionados com alimentos frescos, de grande qualidade e variedades.

2 DESENVOLVIMENTO

A palavra gastronomia, vem do grego gáster (ventre, estômago) e nómos (conhecimento ou lei), criado pelo poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a.C, que pode ser traduzido como o estudo das "leis do estômago" (MUNCHEN; GARCIA, 2015), como apreciador da boa mesa Arquestratus percorrendo suas viagens provou vários sabores e diversidades de comidas de cada lugar.

A gastronomia teve seu início na pré-história, quando o homem primitivo começou a viver em grupo, era caçador e também coletor, o que lhe exigia a busca constante de alimentos em áreas distintas, foi nesta época que o homem descobriu o fogo e aprendeu a cozinhar os alimentos, o cozimento os tornaria mais fáceis de mastigar, verificou também que as elevadas temperaturas liberavam sabores e odores e que a cocção demorava na decomposição dos alimentos (FELIPE, 2014).

Na atualidade a gastronomia ainda prossegue através de hábitos alimentares de cada povo e cada

cultura, uma sequência que passa de geração para a geração desde a pré-história, quando os antepassados partilhavam a comida de acordo com os recursos de cada região. A gastronomia relaciona-se com o prazer de comer bem e com as técnicas para preparar um prato com excelente qualidade.

A gastronomia e a cultura estão entrelaçadas em diferentes regiões do país, estão em alta graças ao mundo interligado pela internet, ideias e tendências sobre a gastronomia se espalham rapidamente, influenciando de maneira multifuncional (SILVA, 2012). É importante ter técnicas fundamentais para atuar na cozinha para o desenvolvimento de um bom trabalho, o que levará na realização de pratos muito bem preparados e saborosos, equilibrando as cores, sabores e proporções.

A gastronomia e a arquitetura visam transmitir ótimas sensações aos usuários por meio da ambientação, luminosidade e conforto, caminham juntas e se complementam através da história e a cultura tanto da comida como de um projeto. Segundo Rocha (2015), está direcionada para a formação de espaços com o uso de alguns elementos, peças, mobiliário, revestimentos e produtos, para um indivíduo desfrutar. E o que norteia esta criação é o perfil do cliente, que impõe suas vontades, anseios e desejos, a fim de interagir com o espaço.

É necessário ser acatados os regimentos de higiene sanitária, seguindo a NBR 15635 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) como: paredes e cobertura com excelente higienização, impermeáveis com cores neutras em ambientes mais amplos; revestimentos fáceis de substituir e pisos antiderrapantes e reservatórios substitutos para o combate de incêndios e para eventual falta d'água (GOBI, 2017).

Gobi (2017) salienta que o projeto arquitetônico deve relacionar-se não somente com a comodidade do cliente, mas sim com as áreas de convívio de trabalho, especialmente na cozinha, onde os trabalhadores passam o seu maior tempo, estes espaços precisam ser muito bem planejados para auxiliar na produção. A comodidade da equipe de trabalho no local deve ser garantida prevendo refeitórios, vestiários, áreas de lazer para os funcionários, circulações e acessos exclusivos.

Pensar em um centro gastronômico logo vem em mente espaços delicados e confortáveis, para almoçar entre família, fazer um lanche, para conversar entre amigos ou ainda fazer uma pausa para o descanso, sendo assim, é necessário pensar

em um todo, em cada ambiente, um dos principais itens são as cores, as mais utilizadas promovem um estado emocional benéfico, são elas: vermelho possui poder de convencimento e atrai a atenção, é utilizado para estimular o apetite e para as compras por impulso, o laranja: é associada para estimular a consumir, remete emoção e o amarelo: traz clareza e é utilizado para chamar a atenção do consumidor.

Outro quesito importante é a iluminação, sem dúvida a melhor amiga da decoração, os contrastes de luz ocasionam reações diferentes nas pessoas e proporcionam a função de trazer movimento ao espaço. Definir um projeto de iluminação nos espaços gourmets não é somente fazer criteriosamente o tipo, a quantidade e a posição das luminárias, lâmpadas e reatores necessários para o local, mas também a disposição e cálculos de consumo e eficiência, fazer um projeto de iluminação é importante que se entenda que há vários fatores que influenciam diretamente no produto final (LATREILLE, 2010).

Todo ambiente deve ser projetado e desenvolvido para que atraia o público e faça com que os clientes se sintam muito bem aconchegados e apreciem os espaços ao degustar a comida. É importante contratar o serviço especializado, onde os profissionais possuem o conhecimento necessário e irão propor as melhores soluções.

O layout se diferencia para cada tipo de estabelecimento, pois diversos fatores são levados em conta e trazem maior ganho e importância no ramo. A funcionalidade, o fluxo correto no preparo do alimento, o condicionamento, o armazenamento, a perfeita circulação na cozinha industrial e todo um conhecimento técnico para cada ambiente é essencial para o bom uso do mesmo.

3 ANÁLISE DOS RESULTADOS

O município apresenta bom crescimento em todos os segmentos: industrial, comercial e de prestação de serviços, para todo o oeste catarinense (PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ). A cultura predominante é italiana e alemã, foi trazida por imigrantes que chegaram no início do século XX, em sua maioria do Rio Grande do Sul. Xanxerê é muito mais do que a "Capital do Milho", cuja produtividade é destaque nacional.

O terreno em estudo localiza-se na região Sul do Brasil, estado de Santa Catarina, na cidade de Xanxerê, pertence a região AMAI- Associação dos Municípios do Alto Irani. Está localizado na Rua Papa João XXIII- Bairro dos Esportes, próximo ao

centro, é de fácil acesso e possui uma ótima topografia com área de 4.430,40 m².

Conforme o plano diretor da cidade de Xanxerê-SC, o terreno escolhido pertence a Zona Mista 02 do município, com índice de aproveitamento 07, taxa de ocupação 80%, taxa de impermeabilização de 90% e altura máxima de 14 pavimentos.

A face principal do terreno está voltada para a Rua General Osório, a mesma está colada lateralmente com a Rua Adelia Bodanese, que segundo o Código de Sistema Viário Municipal estão classificadas como via local 03. O acesso para carga e descarga até o empreendimento se dá através das Ruas Av. Brasil, Rua Joinville e Rua Adelia Bodanese até chegar ao terreno onde foi projetado um Centro Gastronômico e Cultural, este caminho seria o mais coerente, pois, desviaria o centro sem transtorno para o trânsito do município.

Os ventos predominantes da região são Nordeste, nascer do sol no Leste, pôr do sol no Oeste, de acordo com a tipologia do entorno, não há problemas com barreiras para a ventilação e insolação no terreno, pois, não possui nenhuma edificação alta. O terreno apresenta desnível de aproximadamente 1 (um) metro entre as Ruas Adelia Bodanese e a Rua General Osório, sua topografia é considerada plana e não existe nenhuma construção no local, sendo que a mesma não possui áreas de preservação.

As áreas de influência e vizinhança do empreendimento terão pontos positivos e negativos, já que, ao equiparmos um lote urbano trará alguns pontos negativos como o maior tráfego de veículos no bairro, entrada e saída no terreno poderá interferir o fluxo dos outros automóveis. O estabelecimento trará para Xanxerê (SC) um impacto social e econômico positivo, pois, com um novo ponto comercial que atenda às necessidades da população, há um acréscimo de valor agregado à área, a valorização imobiliária do seu entorno, com a oferta de serviços, geração de empregos e movimentação da economia local.

Por se tratar de um terreno localizado próximo ao centro, grande parte do seu entorno é composto por comércios e residências. Existe infraestrutura urbana, como abastecimento e distribuição de água, rede elétrica (aérea), saneamento básico, manejo de resíduos sólidos (apresenta coleta de todos os tipos de lixo). Nas construções mais antigas apresentam fossas feitas de pedra, já as construídas mais recentes possuem fossa séptica, filtro anaeróbio e sumidouro, a drenagem das águas da via é feita através das bocas de lobo e

sarjetas, dispositivos estes instalados na via pública.

Foi identificado em um raio de 500 metros na Rua General Osório, bem próximo do terreno de estudo uma determina Área de Preservação Permanente (APP) com aproximadamente 150 metros de distância do terreno, neste determinado local encontra-se uma nascente, com vegetação rasteiras e árvores nativas de médio e grande porte em avançado estado de regeneração natural.

Será projetado um Centro Gastronômico e Cultural para o município de Xanxerê (SC), o empreendimento contará com setor administrativo, setor educacional, setor social, setor de serviços e setor comercial, as principais atividades serão as salas de aulas de gastronomia, restaurante, mercado, bar e cafeteria. Estima-se cerca de 60 funcionários com intuito de atender e repassar o melhor do Centro Gastronômico e Cultural para os clientes, o horário de atendimento será de domingo a quinta-feira das 08h00min às 23h00min e sexta-feira à sábado com início às 08h00min até as 00:00.

O estabelecimento possui estacionamento amplo para atender o público alvo da região de todas as idades e classes sociais, proporcionando aos clientes algo de novo, experiências diferentes, além das compras, aprofundar-se mais na gastronomia em si proporcionando maior satisfação a todos os públicos.

É necessário apresentar restaurantes do tipo tradicional da gastronomia local, a cultura italiana e a alemã, que são as mais presentes na região, além destas, a gastronomia polonesa, ucraniana entre outras. O centro será composto por mercado, restaurante, bar e a novidade de salas de aula para aprender sobre as receitas gastronômicas realizadas no próprio empreendimento.

A ideia de conceito arquitetônico para o Centro Gastronômico e cultural é a integração da cultura com a gastronomia, a concepção é oferecer um espaço de compras confortável e convidativo, que possa desfrutar de tudo o que há de melhor da sua cultura e também de seus pratos típicos, favorecendo a permanência do cliente dentro do espaço. Busca como resultado a qualidade de vida, de alimentação e o bem-estar e como ponto central, a efetivação da compra. Induzir o consumidor a busca por este local e a transformação da imagem do Centro Gastronômico e Cultural é um dos principais objetivos do estudo.

O partido arquitetônico adotado para alcançar os objetivos sugeridos no conceito será a cultura, optou-se por aprofundar mais na cultura italiana, para isso, o partido escolhido é o jogo italiano mora,

mora é um jogo sócio motor de participação e oposição disputado entre dois ou quatro jogadores, que devem se enfrentar um de cada lado da mesa. Com uma das mãos, cada jogador aponta de zero a cinco dedos, concomitante com o opositor, e cada um canta ou grita um número que pode corresponder à soma dos seus dedos mais os dedos do opositor. Faz ponto o jogador que adivinhar a soma dos dedos sobre a mesa. Se os dois jogadores respectivamente acertarem o número não é ponto, a dupla deve seguir.

Para a concepção do estudo do projeto a forma do partido arquitetônico representada é uma mão, representada através do jogo mora, foi através dos traços e ajustes elaborados que se definiu a planta, serão incorporadas a planta e volumetria, elementos que façam referência ao partido, onde a própria estrutura possa transmitir a simbologia do mesmo.

Os materiais e revestimentos usados nas edificações são muito importantes, pois, são caracterizados tanto pelo uso intenso, quanto por exercer importantes funções estéticas e de proteção para as construções.

Para o desenvolvimento de um Centro Gastronômico e Cultural optou-se em utilizar materiais bastante conhecidos que dão bastante destaque nas edificações, o primeiro material a ser utilizado será a madeira estabelecida na fachada, sendo um material nobre, caloroso, acolhedor e muito belíssimo, oferecem uma aparência singular para os ambientes, transmite sensações agradáveis e oferece charme de uma maneira muito simples e ao mesmo tempo muito moderna.

Outro material bastante em alta e que faz toda a diferença são os vidros, eles garantem uma ótima iluminação natural para os ambientes, proporcionam a transparência necessária e a visibilidade que o ambiente necessita ter, será integrado na fachada garantindo uma bela vista para o exterior e do exterior para o interior também, que as pessoas que transitarem pelo local possam enxergar o movimento do empreendimento.

Ainda na composição da fachada optou-se pelo uso dos elementos vazados, aliados a beleza de sua geometria proporcionam um belo jogo de luz e sombra e mantem a privacidade e acondiciona a permeabilidade visual e optou-se em utilizar tijolos aparentes na fachada, conferem ao espaço um estilo rústico e acolhedor por ser um material extremamente versátil.

A estrutura do Centro Gastronômico e Cultural será de concreto armado, composta por concreto junto ao aço, o aço resiste a tração e o concreto a

compressão, esta combinação é muito eficaz e difundida em todos os tipos de obras.

Já para a decoração interna optou-se em disponibilizar ricos detalhes, o uso de materiais em estilo bem rústico e único com uso de cores vibrantes, a estética tem que ser muito bem pensada, mobiliários com desenho adequado e confortáveis, iluminação que traga aconchego, além de uma boa circulação são ótimas ideias para a decoração do local. Serão inseridos quadros das paisagens e atrações turísticas, objetos com design arrojado, imagens de produtos culinários, entre outros, a ideia é conseguir transmitir, com a ajuda dos elementos decorativos, os clientes para aquele país e proporcionar a eles ótimas lembranças.

Os resultados agregam valores importantes para a cultura e a gastronomia da região envolvendo a arquitetura tudo se transforma em espaços excelentes e diferenciados. Por ser um empreendimento distinguido no município de Xanxerê (SC) vai atrair não só os munícipes e sim o público das cidades vizinhas, agregando valores positivos para a comunidade estimulando o setor econômico e favorecendo com um desigual atrativo que até então não existe.

Por isso, nasce a ideia de implantar o Centro Gastronômico e Cultural, com diferentes opções de ambientes, uma escola de gastronomia, para que aconteça a troca de conhecimento e uma biblioteca, para estimular e possibilitar a análise sobre os colonizadores e suas culturas.

Sendo assim, a solução seria a implantação do centro na cidade de Xanxerê/SC que represente como destaque a gastronomia vinculado com a cultura, revigorando e preservando a tradição, um espaço que, além de reunir pessoas, possibilita uma aproximação cultural, fazendo com que a população possa apreender e apreciar abundantes sabores e sensações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como finalidade o desenvolvimento do anteprojeto de um Centro Gastronômico e Cultural para a cidade de Xanxerê (SC). Foi através deste tema que foram realizadas pesquisas e buscando conhecimentos para o desenvolvimento do mesmo. A ideia foi integrar a gastronomia e a cultura juntamente com a arquitetura.

Para alcançar esses objetivos, foi necessário entender como era a alimentação desde a pré-história, quando o homem primitivo era caçador e buscava seu próprio alimento até a descoberta do

fogo para a cocção dos alimentos, através desta época que a alimentação começou a ganhar cuidados especiais. Para isso, foi pesquisado e se aprofundado em estudos de caso, sobre como era a gastronomia em cada lugar e como resultante, um conhecimento sobre as edificações, sendo estas de grande relevância para a o estudo do anteprojeto respondendo o objetivo da íntegra, a preferência é por ambientes arquitetonicamente atrativos e justamente a qualidade dos alimentos servidos.

A gastronomia evoluiu muito juntamente com cada cultura das regiões, pois, é determinada pela comensalidade considerada uma inovação no sistema alimentar. A gastronomia busca a cozinha para a prática da arte e da essência (cultura), que juntas formam uma bela arte, sem esquecer da arquitetura, layouts, fluxos e leis que regem os serviços da gastronomia.

Outro fator significativo são os ambientes, a preferência é sempre pela melhor qualidade, espaços apreciáveis e agradáveis e uma estrutura arquitetônica qualificada garantem características positivas nos serviços demonstrados. Sendo assim, elaborou-se os programas de necessidades divididos em setores, pré-dimensionamento, organograma e estudo de manchas para contribuir a disposição dos espaços determinando corretamente os fluxos.

Entre as culturas da região, optou-se em dar maior ênfase na cultura italiana, sendo que, o centro atenderá todos os gostos e dispõe de variados pratos típicos. Outra alternativa, é a presença das salas de aulas de gastronomia garantindo maior destaque ao empreendimento, algo diferenciado para o município, tanto para os moradores da cidade quanto os de cidades próximas, terão a oportunidade de aprender sobre as diferentes culturas gastronômicas existentes.

De maneira geral, é possível integrar a cultura e a gastronomia, fazendo com que a edificação seja vista de forma diferente demonstrando a valorização da mesma, torna-se possível definir o projeto arquitetônico. A proposta são espaços diversificados em um lugar convidativo e muito confortável, atendendo os pedidos de elaboração dos alimentos necessitada pelos usuários.

As recomendações que poderão ser aprofundadas em futuros estudos é demonstrar a importância de espaços que envolvem a comensalidade, valorizando sempre a cultura local, pois, nelas sempre existe uma história a ser contada, adequar os ambientes atendendo e proporcionando entretenimento entre as pessoas

juntamente com a gastronomia típica de cada região.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União; Poder Executivo, 16 set. 2004.

FELIPE, Márcia Reis. Alimentação na pré-história. Clicrbs, Porto Alegre: clicRBS, 19 de mar. 2014. Disponível em: <<http://wp.clicrbs.com.br/viverbem/2014/03/19/alimentacao-na-pre-historia/>>. Acesso em: 30 de mar. 2019.

FONSECA, Priscilla Umbelino Mendes. Gastroteca: Anteprojeto de um Centro Gastronômico para Natal/RN. Natal- RN, 2017. 99 p. Trabalho final de graduação apresentado ao curso de (Arquitetura de Urbanismo) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017.

GOBI, Bruna Lopes. Galeria Gastronômica e Cultural. Passo Fundo- RS, 2017. 55 p. Relatório do Processo Metodológico de Concepção do Projeto Arquitetônico e Urbanístico e Estudo Preliminar de Projeto apresentado na Escola de Arquitetura e Urbanismo da Faculdade Meridional – IMED, Passo Fundo- RS, 2017.

LATREILLE, Ângela. A Importância do Projeto de Iluminação para Lojas de Roupas Femininas. Especialize, Revista Online Ipog, Goiânia, n. 02, v.01/2010, 18p.

MUNCHEN, Jaqueline; GARCIA, Roslaine Kovalczuk de Oliveira. O interesse dos viajantes pelos elementos gastronômicos do turismo. Revista Conhecimento Online, Novo Hamburgo, v. 1, a. 7, p. 94-103, abr. 2015.

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ. Aspecto Geográfico. Xanxerê 2013. Disponível em: <<https://www.xanxere.sc.gov.br/cms/pagina/ver/codMapaltem/4790>>. Acesso em: 09 jun. 2019.

RIBEIRO; Rita de Cássia; MARQUES Rita de Cássia; FLORES FILHO Edgar Gastón Jacobs. A criatividade dos chefes de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. Chef's creativity and the modern gastronomy consumption: v. 11, n. 2, p.265-274. 2016.

ROCHA, Thatiana Nunes Petronilho. O espaço interior como expressão da arquitetura: proposta de centro gastronômico temático na cidade de Campos dos Goytacazes/RJ . 2015. 132 p. Monografia apresentada ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense Campus Campos - Centro, como requisito parcial para conclusão do Curso de Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, Campos dos Goytacazes-RJ, 2015.

SILVA, Laís Ferreira Dias. Centro gastronômico de campos- Uma opção de ensino e entretenimento. 2012. 66 p. Monografia apresentada ao Instituto Federal de Educação Fluminense Campus Campos- Centro, como requisito parcial para conclusão do Curso de Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, Campos dos Goytacazes, RJ, 2012.