



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

JANAÍNA KETELEN MARTINS

CENTRO FAST FOOD



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

JANAÍNA KETELLEN MARTINS

CENTRO FAST FOOD

Trabalho Final de Graduação (TFG) apresentado ao curso de Arquitetura e Urbanismo das Faculdades Integradas de Bauru, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Orientador(a): Antonio Edevaldo Pampana.



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

Dedico este trabalho à minha querida avó Sebastiana Balbina Martins.

BAURU
2023



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus em primeiro lugar por me permitir realizar este sonho, que me fez acreditar que vale a pena lutar e perseverar pelos meus sonhos principalmente nos momentos que pensei em desistir.

Agradeço a minha mãe Luzia em especial, e aos meus irmãos que me apoiaram nesta trajetória, me incentivaram e acreditaram neste sonho e em mim, por estarem ao meu lado e contribuíram para esta realização.

Aos meus amigos agradeço por estarem ao meu lado mesmo nos momentos de surtos pela madrugada, mas mensagens de apoio que tive ao longo de todo o tempo que precisei me dedicar a este trabalho.

E agradeço aos professores, e em especial ao meu orientador que me ajudou, conduziu com muita dedicação, pois fizeram dessa caminhada uma trilha leve e por todos os conselhos, pela paciência que tiveram através de cada aprendizado em cada correção de projeto. Aos meus colegas de turma, muito obrigada por compartilharem de momentos felizes e tristes, mas que serviram como uma troca de experiências, e me ajudou crescer com cada particularidade.



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

“Sentir é criar. Sentir é pensar sem ideias, e por isso sentir é compreender, visto que o universo não tem ideias.”

(Fernando Pessoa)



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01 – Gastronomia de Búzios – RJ (2019).....	06
FIGURA 02 – Festa da Colônia – RS (2019).....	06
FIGURA 03 – 6ª Edição do Chefs na Praça – Bauru/SP (2018).....	06
FIGURA 04 – Street Chef Food Park – Bauru/SP (2015).....	06
FIGURA 05 – Festival Estadual “Feito em SP” – Bauru/SP (2019).....	07
FIGURA 06 – Festival Estadual “Feito em SP” – Bauru/SP (2019).....	07
FIGURA 07 – Componentes do container.....	08
FIGURA 08 – Evolução do container na arquitetura.....	08
FIGURA 09 – Localização do terreno na cidade de Bauru/SP.....	09
FIGURA 10 – Zona uso e ocupação do solo da área do terreno – ZS.....	09
FIGURA 11 – Uso e ocupação.....	10
FIGURA 12 – Praça Gastão Vidigal.....	10
FIGURA 13 – Praça Gastão Vidigal.....	10
FIGURA 14 – Projeto correlatos.....	11
FIGURA 15 – Av. Rodrigues Alves – 1983.....	12
FIGURA 16 – Calçada da Av. Rodrigues Alves.....	12
FIGURA 17 – Implantação Térreo.....	13
FIGURA 18 – Planta baixa do projeto.....	13
FIGURA 19 – Programa de necessidades.....	14
FIGURA 20 – Planta lojas 1º pavimento.....	14
FIGURA 21 – playground e área de convivência.....	14
FIGURA 22 – Mirante e área de convivência.....	14
FIGURA 23 – Planta humanizada loja.....	15
FIGURA 24 – Lã de vidro isolamento térmico.....	16
FIGURA 25 – Diagrama do telhado verde.....	16



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	02
2. MATERIAIS E MÉTODOS	03
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	03
3.1 Gastronomia.....	03
3.2 Food Truck.....	05
3.3 Containers como material construtivo.....	07
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	09
4.1 Localização da área projetual.....	09
4.2 Projetos correlatos.....	10
4.3 Tema.....	11
4.4 O Projeto.....	12
4.5 Loja de alimentação.....	13
4.6 Isolamentos térmico.....	14
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	15
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	16

CENTRO FAST FOOD

FAST FOOD CENTER

Janaína Ketelen Martins¹

Resumo

Através dos *food trucks*, a comida de rua se tornou uma ferramenta gastronômica bem desenvolvida no Brasil, tornando-se uma importante atividade social e econômica no país. O avanço e a valorização deste segmento se tornou atrativo devido proporcionar um ambiente com experiências gastronômicas, e por possuir meios de comidas rápidas e de baixo custo. Diante de um cenário atual onde o ritmo de vida dos cidadãos tem se intensificado ainda mais o presente objetivo deste projeto é desenvolver um centro voltado a comida de rua, pois este ramo enfrenta um problema com infraestrutura própria, que possa oferecer conforto, segurança, de forma acolhedora e busque preservar a identidade da comida de rua em um ambiente moderno, através de uma construção modular onde é possível ser realizada com a reutilização de *containers dry* como matéria prima, de forma única e sustentável e melhor custo benefício, seguindo as exigências apresentadas na NBR 15220 (2005) a utilização de isolantes térmicos como a lã de rocha e a vegetação do lado externo para assim proporcionar um bom conforto térmico na edificação e diminuindo o impacto no meio ambiente através dos resíduos das construção e promover uma melhor economia para a cidade e o local.

Palavras-chave: Gastronomia de rua, container, fast-food, espaços multiusos, arquitetura modular.

Abstract

Through *food trucks*, street food has become a well-developed gastronomic tool in Brazil, becoming an important social and economic activity in the country. The advancement and appreciation of this segment has become attractive because it provides an environment with gastronomic experiences, and because it has fast and low-cost food options. Faced with a current scenario where the pace of life of citizens has intensified even further, the present objective of this project is to develop a center focused on street food, as this branch faces a problem with its own infrastructure, which can offer comfort, security, welcoming way and seek to preserve the identity of street food in a modern environment, through a modular construction that can be carried out with the reuse of dry containers as raw material, in a unique and sustainable way and with better cost-benefit, following the requirements presented in NBR 15220 (2005) the use of thermal insulators such as rock wool and vegetation on the external side to provide good thermal comfort in the building and reducing the impact on the environment through construction waste and promoting better economics for the city and location.

Keywords: Street gastronomy, containers, fast food, multipurpose spaces, modular architecture.

¹ Faculdades Integradas de Bauru - FIB, e-mail jana.ketelen.martins@gmail.com.br

1. INTRODUÇÃO

A comida de rua por meio dos food truck foi um dos meios gastronômicos que obteve uma evolução no Brasil, considerada como uma importante atividade social e econômica se tornou um nicho de mercado relevante para a economia. No mundo cerca de 2,5 bilhões de pessoas consomem diariamente comida de rua (Cardoso; Santos; Silva, 2002), e em torno de 24,05% das despesas familiares são com alimentação fora de casa.

Há muitos anos, a prática deste comércio de rua está presente no Brasil, e esta evolução permanece presente nas cidades e bairros onde são marcadas pelo fluxo que compõem a região.

Esta prática que associada ao lazer, permite um passeio pela cidade deixando de ser apenas um lugar de passagem e se tornando um local de permanência, proporcionando experiências gustativas em locais públicos, onde o consumo de alimentos e de interação se tornou registro de memórias afetivas, seja com uma companhia ou com o próprio ambiente (BENJAMIN, 1994 *apud* DUTRA, 2012).

A rua como espaços públicos é considerada local de interações sociais, devido à diversidade de culturas encontradas, onde não se define apenas um público, mas um espaço multifuncional e multicultural (ALEX, 2008).

Segundo Pitter (1996, p.751) são esses ambientes de restaurantes que estabelecem relações sociais, de amizades ou negócios, deixando de servir apenas como ambiente para refeições. “De acordo com a Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC) no ano de 2009, o segmento de fast food trouxe uma movimentação considerada de bilhões de reais, gerando empregos para a população.”

A alimentação de rua é uma prática de consumo muito comum, mas apresenta dificuldades de instalações com relação aos espaços próprios para este fim, como infraestrutura, instalações sanitárias, suprimentos de água e energia, e o descarte correto do lixo.

Com a privação de espaços onde este tipo de comércio possa acontecer, a falta de regulamentação e estímulo da sua representatividade para a sociedade faz com que alguns comerciantes ocupem áreas irregulares e atuem de forma improvisada sem garantir segurança aos usuários. Portanto, o intuito é desenvolver um projeto que traga segurança, conforto, iluminação para os comerciantes e consumidores, assim como proporcionar um ambiente com espaços próprios e interativos.

Como alternativa para o uso de uma matéria prima sustentável buscando diminuir o impacto que as construções causam no meio ambiente, o container apresenta uma

resposta, possui o melhor custo benefício e vida útil, e permite a elaboração de um projeto modular.

Projeto este, que atenda todas as necessidades e diretrizes legais (LEI Nº 15.947 de dezembro de 2013) que dispõe sobre regras para este tipo de comercialização, e preservar a identidade da comida de rua, proporcionando um ambiente moderno unificando o sensorial e gustativo em apenas um lugar, buscando melhor qualidade aos comerciantes e a comunidade de forma ampliada e diversificada.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

Para desenvolvimento do projeto proposto foram realizados levantamentos em artigos científicos, consulta em documentos e legislações da cidade de Bauru e fundamentações sobre a gastronomia.

Diante disso, foi realizada uma análise em uma determinada região da cidade de Bauru/SP, onde se encontra uma grande concentração de food truck, demonstrando uma necessidade de melhoria na infraestrutura local, assim como possui alguns problemas no tráfego viário.

Para os procedimentos foram realizadas pesquisas para definir o material adequado para o projeto modular e como meio sustentável e de baixo custo como o container.

Após para realização do projeto arquitetônico foi utilizado AutoCAD e SketchUp como ferramentas digitais. E para melhor compreensão do projeto foi utilizado o uso do *software* enscape para elaboração de imagens internas e externas e tratamento pelo photoshop para melhor definição.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 Gastronomia

A gastronomia não é apenas refeições, segundo Jesús Contreras (2012), toda refeição é uma experiência, mas o comer na rua rompe com as formas institucionalizadas das refeições comuns. A rua se tornou um ambiente bastante procurado, devido suas experiências gastronômicas diferentes e cada vez mais flexíveis, que oferecem liberdade, simplicidade e rapidez. A sua evolução obteve um avanço na venda de comida de rua, a concentração de uso de espaços públicos, aonde vem crescendo de forma desordenada e

muita das vezes sem o cumprimento de regulamentos do código sanitário e normas municipais, essas que permitem o controle no segmento e as condições às quais ele deve funcionar.

Por outro lado, mesmo se expandindo em diferentes serviços, ainda existem desafios neste segmento, um mercado bem competitivo onde empresas lutam para conseguir uma posição e seguir as diretrizes legais.

O Grupo Kantar, uma empresa de dados e evidências líder mundial que coleta informações para melhoria do impacto em comunidades, realizou uma coleta de informações de uma pesquisa, chamada “As expectativas e impressões do impacto econômico e social do país causado na população”, onde apontou que em 2019/2020 existia uma grande expectativa sobre a economia no Brasil mesmo com a evolução da Pandemia.

Com base nesta pesquisa, foi possível encontrar questões financeiras como um dos principais problemas apontados pela população, e o aumento dos gastos com alimentação (KANTAR, 2023).

Em torno de 54% da população em 2019 buscou por novas alternativas de investimento para melhoria do seu comportamento financeiro, com isso houve uma mudança nos hábitos de consumo e o aumento em algumas demandas, incluindo refeições fora de casa.

A utilização da tecnologia como meio de melhoria deste segmento, aperfeiçoando os procedimentos de acomodação e higiene do serviço, apresenta o crescimento obtido em 2019 de 116% do uso de aplicativos de comida comparados a 2018 (CARMO, 2020).

A procura por aplicativos de comida, devido ao grande número de consumidores conectados é a confirmação na mudança de hábito da população, onde a motivação para o avanço e a valorização deste segmento é dada pelos próprios consumidores que qualificam aquilo que deseja consumir, avaliando o lugar e a qualidade do alimento.

Devido à crise de 2019 a 2022 pós-pandemia, onde afetou os consumidores mais humilde, com a prova disso é o movimento de pessoas que começaram a buscar alimentação um pouco mais barata, deixando de gastar fora de casa e optando por marmitas e lancheiras (CATTO, 2023). Segundo pesquisa com 4 mil pessoas em 2022, 15% passaram a buscar por salgados prontos, quanto a 4% com preferência a refeições completas, e uma diminuição de 61% no mesmo período para refeições no almoço (CATTO, 2023).

Com esse impacto no mercado gastronômico e o início da quarentena, medidas foram tomadas para enfrentar esse novo desafio, investimentos em *delivery*, adaptação de pratos mais rápidos e produção em série, medidas que permanecem até hoje com grande procura pela população.

3.2 Food truck

O Brasil possui diversas riquezas gastronômicas, possibilitando assim um leque de experiências, algumas tendências que enfatizam uma característica de cada região, permitindo uma grande contribuição ao processo migratório de hábitos alimentares das diversas regiões do país.

O Brasil reúne, em suas terras férteis e de clima variado, um leque diverso de surpresas gastronômicas difíceis de serem superadas. Na culinária brasileira encontramos alegria, combinações surpreendentes e sabores particulares aliados a pratos com influências de outros povos e continentes. [...]. O Brasil é o quinto país do mundo em superfície e, ao longo de seu território, oferece um panorama de extraordinária diversidade, estendendo-se da Floresta amazônica ao Pampa, região que divide com o Uruguai e a Argentina. Nestas terras, [...] abriga nada mais que a imensa flora brasileira, traduzida em espécies absolutamente únicas, com nomes exóticos, formas curiosas, sabores e aromas extasiantes (MEDINA, 2006, p. 8-9).

Existem mais atuais como *Slom Food*, *finger Food*, *Comfort Food*, *organic food*, o vegetarianismo, a comida saudável, comida de rua, entre outras que têm ganhado o seu espaço. Os *food trucks*, são um dos meios gastronômicos que chegou por meio de veículos adaptados por volta de 1860 nos Estados Unidos, (AGUIAR, 2015) que obteve uma evolução com os anos nas vendas de comida para trabalhadores de fábrica, que necessitavam de uma comida rápida e barata.

A evolução dos food truck ganhou rapidamente adeptos a este tipo de refeição, tornando-se alguns locais um hábito cultural. Mesmo com intervenção do poder público na regulamentação mínima para essa atividade, o comércio ambulante obteve o seu crescimento na sociedade durante as últimas décadas.

Novos hábitos de consumo se instalaram e junto a atividades comerciais, segundo Ortigoza (1997, p.3) uma nova concepção de espaço urbano introduzida com novos hábitos de consumo o fast food, caracterizado como uma alimentação de rápido consumo, ou de rápido preparo.

Com chefes de cozinha no comando, os food trucks passaram a ter um cardápio mais sofisticado, normalmente especializado em algum nicho (hambúrguer, comida oriental, comida saudável etc.), oferecido por preços razoáveis, dando

oportunidade às pessoas de conhecerem menus gourmets com preços acessíveis (SOUZA; LOPES, 2017, p. 22).

Com isso, os eventos gastronômicos e festivais apresentam flexibilidade com a variedade de alimentos, promovendo interação e uma combinação junto ao espaço público que se tornam importantes para um crescimento cultural, através de uma troca de culturas que atraem roteiros turísticos, e o desenvolvimento econômico assim gerando emprego e renda.



Figura 1. Gastronômico de Búzios – RJ, 2019 (Foto: Nathalia)



Figura 2. Festa da Colônia - RS, 2019 (Foto: Nathalia)

Atualmente na cidade de Bauru/SP, este tipo de evento é realizado com a parceria da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Renda (Sedecon) que busca como objetivo divulgar a cidade no cenário turístico e preservar a gastronomia regional da cidade, e também proporcionada por organizações não governamentais.



Figura 3. Evento 6ª Edição do Chefs na praça – Havan/Bauru-SP (Fotografo: Marcelo Uchida)



Figura 4. Street Chef Food Park, 2015 - Tenda Atacado/Bauru-SP (Foto: Social Bauru)



Figura 5. Festival Estadual “Feito em SP” – Gastronomia (Vitória Régia-Bauru/SP) (Foto: Social Bauru)



Figura 6. Festival Estadual “Feito em SP” - Gastronomia (Vitória Régia – Bauru/SP) (Foto: Social Bauru)

Eventos como estes são realizados em estacionamentos de shopping, praças da cidade, lojas de departamentos da cidade, entre outros locais.

3.3 Container como material construtivo

Buscando manter a identidade dos veículos de *food truck* e a utilização de meios sustentáveis através de matéria prima, a utilização de container de aço resistente deixou de ser apenas para transportes e armazenamentos, e com a evolução tecnológica e da arquitetura tem ganhado força em projetos arquitetônicos. De acordo com Santos (1982) o uso de container no Brasil foi adotado após a padronização da Organização Internacional para Padronização (ISO), que após ajustes nas legislações, facilitou o transporte dele dentro do Brasil.

Em 1971, foram produzidas as primeiras normas relativas a container, onde o termo das normas ISO foi validado pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e pelo Instituto de Metrologia, Normalização e Qualidade Técnica (INMETRO) que definiu dimensões, técnicas entre outras normas para utilização.

Após este avanço no Brasil, foi fundada a Câmara Brasileira de Contêineres (CBC) onde com ajuda da tecnologia passou a ser uma base de forma assertiva a influenciar o uso de container no comércio. Os containers apesar de resistentes à corrosão possui sua praticidade nos materiais pré-fabricados com chapa de aço corten que para se tornarem, mais duradouras recebem camadas de base de epóxi, com isso possibilitando uma vida útil

de noventa anos com suas manutenções periódicas, e seu descarte corretamente segundo Figuerola (2013).



Figura 7. Componentes do container (Autor: CARBONARI, 2015)

Por ser uma alternativa muito utilizada em países desenvolvidos, devido a sua flexibilidade e seu custo benefício, agilidade e vantagens na construção e desmontagem da construção, se encontrou um grande potencial na qualidade do material para construções arquitetônicas. A evolução do uso em projetos arquitetônicos (KOTNIK, 2008 *apud* COSTA, 2015) tornou possível a utilização de projetos modulares para produção em série.

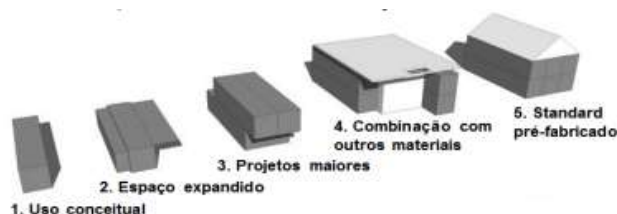


Figura 8. Evolução do container na arquitetura (Autor: Carbonari, 2015)

Contudo, a utilização dos containers como matéria prima principal, é visando sustentabilidade e diminuir o impacto que as construções causam no meio ambiente, vida útil e melhor custo benefício. Um tipo de material que seria descartado passa a ter uma finalidade, como os modelos Dry de 20 e 40 pés, Dry High Cube de 40 pés (OCCHI, 2016, p.18), mais utilizados para esse tipo de construção comercial.

Além da inovação, a rapidez, eficiência na execução de projetos modulares e flexíveis, a aplicação em qualquer tipo de solo, é permitido o uso de outros tipos de

materiais construtivos, o uso do material em construção, reduz no custo final da obra (ESSER, 2012) eliminando algumas etapas construtivas.

Este projeto visa abrigar o comércio de comida de rua de forma segura, e econômica com o uso de containers, criando espaços multiusos com o objetivo de atrair o fluxo de pessoas em determinados períodos, e que procurem por um ambiente que satisfaça suas necessidades. Como vantagem desta edificação, é reunir vários serviços *fast food* em um mesmo ambiente, com lazer e entretenimento. De um modo específico expandir o mercado *fast food*, ou a gastronomia de rua da região, com o objetivo de centralizar esse comércio de forma que os espaços sejam bem elaborados, com viabilidade e oportunidade para o crescimento econômico da região.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1 Localização da área projetual

O local foi escolhido após análise, com auxílio do mapa do município e pelo *Google Earth*, visando algumas deficiências no bairro e o grande número de terrenos livres sem nenhum tipo de utilidade.

Localizado no bairro Jardim Terra Branca - Bauru/SP um terreno com aproximadamente 4.403,55m² (ver figura 9) nas ruas Peru quadra 8, paralela à AV. José Henrique Ferraz quadra 4 e a rua Gil Pinheiro Brisolla, quadra 2.



Figura 9. Localização do terreno na cidade de Bauru/SP (Produção da autora, a partir do Google Earth)



Figura 10. Zona uso e ocupação do solo da área do terreno – ZS (Zona predominantemente de serviço) – (Fonte: Prefeitura Municipal de Bauru)

Com o conceito de integrar ambientes, essa é uma região que obteve um crescimento rápido em relação ao comércio de comida de rua devido ao grande número de residências e residenciais (ver imagem 11), porém que não teve o seu devido tempo para se moldar a ele.



Figura 11. Uso e ocupação (Produção do autor)

Pensando no bom funcionamento do projeto, a localização do terreno se encontra em uma via bem movimentada do bairro a José Henrique Ferraz próxima ao lado da Praça Gastão Vidigal, onde dá acesso a vias dos bairros próximos aumentando assim o fluxo de transporte público.



Figura 12. Praça Gastão Vidigal
(Google Maps)



Figura 13. Praça Gastão Vidigal (acervo pessoal)

4.2 Projetos Correlatos

Com base no início da proposta projetual e levantamento das necessidades encontradas foram realizados estudos com projetos daquilo proposto.

DESCRIÇÃO	REFERENCIA 01	REFERENCIA 02	REFERENCIA 03
Obra			
Nome da obra Autor do projeto Local da obra	Terminal Juarez Arq. Alejandro Chavez e Luis Farfán México - 2018	Doca Steak Burger Arq. Giuliano Camatta Minas Gerais - 2018	Contenedores Food Place Arq. Camilo Ramirez e ag. design Masif Design Colômbia - 2013
As referências deste caso que deseja utilizar	Implantação Materiais	Formas Localização Container	Projeto sustentável Referencia de uso gastronômico modular
Como será utilizado esta referência no meu projeto	Através de galerias, conseguindo manter a privacidade e identidade de cada loja sem alterar característica principal do conceito do projeto	Formado do projeto, e trabalhar com intervenções do lado externo com o interno, e as aberturas nas principais avenidas do terreno, permitindo assim a circulação livre	Com a utilização de materiais sustentáveis como madeira, container vidro, e a disposição do projeto modular

Figura 14. Projetos correlatos

Levando em consideração os correlatos que contribui com o processo criativo do projeto, o principal objetivo é trabalhar com a sustentabilidade, de maneira que auxilie o meio ambiente, e diminua os custos com a construção. O uso de containers DRY de 20' e 40', implementando uma estrutura modular para uma construção prática e de fácil expansão.

Assim como o projeto *Contenedores Food Place* (2013), que além de trabalhar com materiais sustentáveis possui um conceito de espaço livre, que nos ajuda a resgatar o conceito de comida de rua, junto com a “arte de rua”.

Alinhando com o projeto da *Doca Steak Burger* que traz a modernidade, com materiais mais industriais como o aço e a madeira.

4.3 Tema

Com base nos estudos apontados nos correlatos, a proposta de um projeto acessível à população, podendo assim proporcionar a sua participação em um ambiente de

ensino, com uma horta orgânica onde os próprios comerciantes podem produzir para seu uso.

Um local ao céu aberto, possibilitando não apenas passar por ele, mas tornar ali um local de permanência e convivência de pessoas, com um toque de modernidade trazendo um pouco da cultura da cidade, relacionada aos pontos comerciais no centro da cidade, onde se deu o início de muitos vendedores de comida de rua hoje conhecidos pela população.

Com o intuito de resgatar uma parte da cultura da cidade, unindo o passado com o futuro foi trazer um pouco da história da Avenida Rodrigues Alves, onde foi o primeiro terminal urbano a céu aberto da cidade de Bauru, construída pelo engenheiro J. J. Cardoso Gomes no ano de 1904, em comemoração à chegada dos trilhos da ferrovia Sorocabana na cidade, onde se deu o início do desenvolvimento do comércio local. O desenho projetado nas calçadas da Avenida Rodrigues Alves com pedras portuguesas (ver figura 16) será introduzido no projeto, para trazer mais movimento ao projeto modular e como forma de recuperar essa identidade que tem se perdido com o tempo, devido à falta de manutenção onde parte delas está concretadas.



Figura 15. Av. Rodrigues Alves - 1983
(fotografo: Malavolta Junior, Victor)



Figura 16. Calçada da Av. Rodrigues Alves – (Fonte: Google Earth)

Outra característica bastante encontrada em praças da cidade é a presença do grafite como arte urbana destacando um artista da cidade, assim como menciona Retto Jr (2013) a cidade é um local onde nos deslocamos apenas para o consumo, então porque não interiorizar a “arte urbana” em espaços privados e de consumo.

4.4 O Pojeto

A proposta do projeto possui o principal objetivo unificar vários serviços do ramo fast food de forma única e sustentável, onde a sustentabilidade será utilizada na estrutura do projeto, e na ambientação da parte externa. A utilização da horta orgânica como meio de refrigeração no conforto térmico, e de sistema de captação de água como recurso para o reuso nas irrigações das vegetações, e uma cisterna estrutural para armazenamento de água pluvial ou da rede publica em temperatura ambiente.



Figura 17. Implantação (produção do autor)

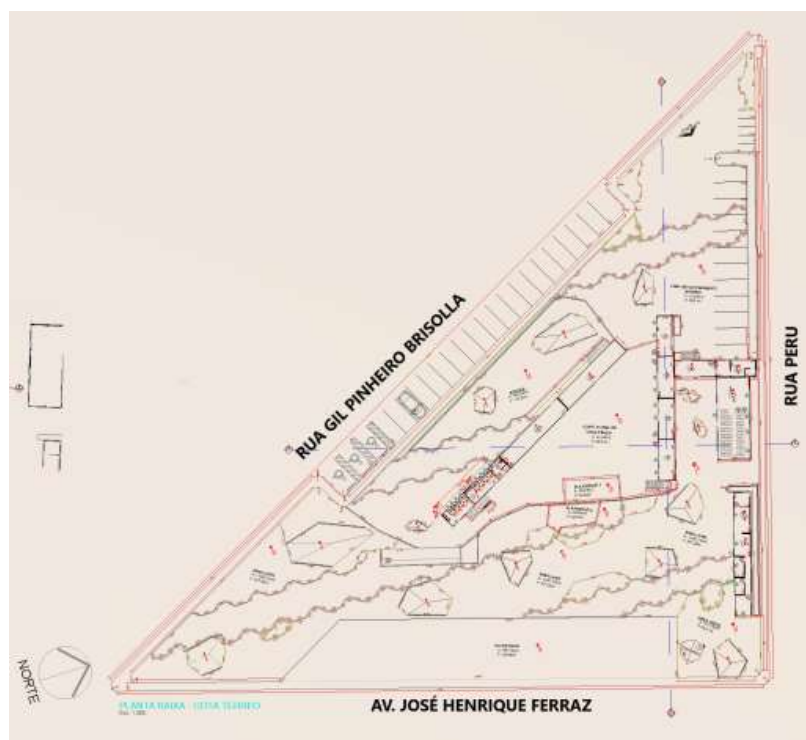


Figura 18. Planta baixa projeto (Produção do autor)

O empreendimento possuirá vários acessos internos e uma distribuição mais aberta, com áreas específicas de cada restaurante mantendo suas características, interligada ao terreno com áreas livres proporcionando lugares de permanência e de transições como programa de necessidades abaixo:

<u>MANUTENÇÃO</u>	<u>ÁREA DE APOIO</u>	<u>LOCAL DE USO DE INTEGRAÇÃO</u>
Sala de manutenção	Estacionamento	Playground
Depósito	Desembarque	Área de estudo (Salas multiuso)
Central de gás e lixeiras	Bicicletario	Espaço de alimentação (interno/externo)
	Sanitários	Espaços de convivência
<u>ADMINISTRATIVO</u>		
Sala de reunião	<u>SERVIÇOS</u>	
Escritório	Área stands	
Cozinha	Lojas de alimentação	
Sanitários	Sanitários	
	Torre de ensino	

Figura 19. Programa de necessidades (produção do autor)

4.5 Lojas de alimentação

A utilização da horta orgânica como meio de refrigeração no conforto térmico, e do sistema de captação de água como recurso para o reuso nas irrigações das vegetações;

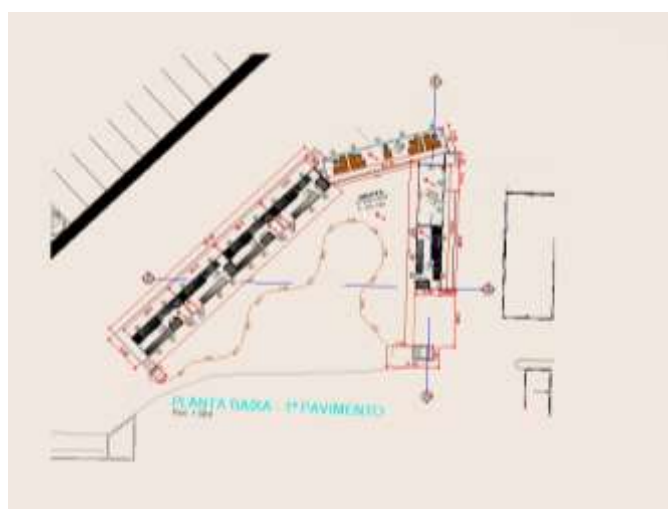


Figura 20. Planta lojas 1º pavimento. (produção do autor)



Figura 21. playground e área de convivência (produção do autor)



Figura 22. Mirante e área de convivência (produção do autor)

Para as lojas de alimentação foram utilizados o total de 7 containers de 40' pés sendo distribuídos 4 no térreo e 3 no primeiro pavimento. Para a parte interna de cada container de 40' pés foi realizado uma divisão de drywall para comportar duas lojas, contendo cozinha completa geladeira, fogão industrial, chapa, fritadeira, pia de assepsia, bancada de apoio, estoque extra para armazenamento de alimentos secos/frio.

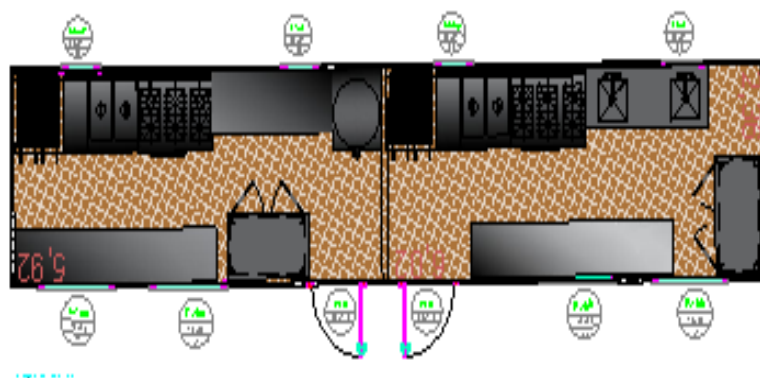


Figura 23. Planta humanizada – Loja (produção do autor)

Cada container possui suporte de gás GLP, caixa de gordura, bomba pressurizadora para abastecimento de água, sistema de exaustão com duto removível para transporte.

4.6 Isolamento térmico

A chapa de aço do container não possui um bom desempenho térmico isolante como material construtivo (CARBONARI, 2015), segundo a NBR 15220 as paredes do container e sua cobertura devem ser leves e isoladas.

A utilização de lã de vidro que é composta por sílica, sódio e resinas sintéticas com 50mm de espessura do isolante (LIMA, 2013) permite que seja utilizado também acompanhada com o sistema *Drywall*, juntamente com o telhado verde como cobertura vegetal, utilizando como meio de captação de água será a base para o desenvolvimento da horta orgânica que funcionará como impermeabilizante para o teto e a eficiência no isolamento acústico e térmico da edificação.



Figura 24. Lã de vidro, isolamento térmico – Fonte: Engenharia Química - UNISUL



Figura 25. Diagrama telhado verde – (Fonte: Viana, 2018)

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Analisando e compreendendo, esta pesquisa contribuiu ao planejamento do espaço de comércio de comida de rua, abordando as necessidades específicas, com foco em segurança e conforto, de modo a atender às expectativas e demandas desse setor.

Através do domínio desse conhecimento, foi possível projetar um centro acolhedor e versátil, empregando materiais sustentáveis em sua construção. Este espaço oferece áreas de convivência bem planejadas, além de diversas opções de lojas de alimentação, criando um ambiente acolhedor e convidativo com sua área verde, resolvendo assim o problema com o sistema viário da região.

Espera-se que todo este estudo atue como um suporte e um veículo para a valorização da cultura gastronômica no Brasil, destacando a importância e dedicação desses trabalhadores.

REFERÊNCIAS

ABNT. NBR 15220 - **Desempenho térmico de edificações**. Slideshare.net. Disponível em: <<https://pt.slideshare.net/patriciaolopes9480/nbr-15220>>. Acesso em: Out. 2023.

CARBONARI, L. T. Reutilização de contêineres ISO na arquitetura: aspectos projetuais, construtivos e normativos do desempenho térmico em edificações no sul do Brasil. Ufsc.br, 2015. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/156881>>. Acesso em: 20 abr. 2023.

CARDOSO, R. C. V.; SANTOS, S. M. C.; SILVA, E. Oliveira. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento, **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 14, n. 4, p. 1215–1224, 2009. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/tbZskQmwV8vdDq3pxH3cYtQ/?lang=pt>>. Acesso em: 20 abr. 2023.

CONTRERAS, J. Comer em la calle – Cidades e consumo alimentar. Disponível em: https://www.cozinhacompartilhada.com.br/_files/ugd/c42a94_bb8ecee30a554f598d2e79e2f4966bd4.pdf#page=18. Acessado em: Fev. 2023.

CATTO, A. Crise e inflação fazem brasileiros consumirem menos refeições completas e mais salgados, diz pesquisa. G1. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/noticia/2023/03/09/crise-e-inflacao-fazem-brasileiros-consumirem-menos-refeicoes-completas-e-mais-salgados-diz-pesquisa.ghtml>>. Acesso em: 31 mar. 2023.

CRISTINA, A. PERSPECTIVAS 2020 QUE AFETAM O SETOR DE FOOD SERVICE E HOTELARIA. Cozil Cozinhas Profissionais. Disponível em: <https://cozil.com.br/perspectivas_2020_foodservice_hotelaria/>. Acesso em: 30 mar. 2023.

FERREIRA, L. K.; SÉRGIO, P. Construção de edificações utilizando o container como estrutura. Unitoledo.br, 2020. Disponível em: Acesso em: Fev. 2023.

HERNANDES, A. **festival-feito-em-sp-4 - Social Bauru**. Social Bauru. Disponível em: <<https://www.socialbauru.com.br/2019/10/08/festival-estadual-feito-em-sp-traz-gastronomia-e-musica-em-evento-gratuito-para-o-vitoria-regia-em-bauru/festival-feito-em-sp-4/>>. Acesso em: 1 maio 2023.

SANTOS, D. **História da Gastronomia Mundial**. Disponível em: <<https://docplayer.com.br/195553611-Historia-da-gastronomia-mundial-prof-a-daianna-marques-dos-santos.html>>. Acesso em: 1 maio 2023.

IBGE. **IBGE | Biblioteca | Detalhes | Avenida Rodrigues Alves: Bauru, SP**. Ibge.gov.br. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=445864>>. Acesso em: 02 maio 2023.

Legislação Municipal - Catálogo de Legislação Municipal. Sp.gov.br. Disponível em: <<http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/decreto-55085-de-06-de-maio-de-2014>>. Acesso em: 05 mar. 2023.

LIMA, R.F. UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS ESCOLA DE ENGENHARIA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CONSTRUÇÃO CIVIL TÉCNICAS, MÉTODOS E PROCESSOS DE PROJETO E CONSTRUÇÃO DO SISTEMA CONSTRUTIVO LIGHT STEEL FRAME. [s.l.: s.n.], 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/ISMS-9JXL52/1/disserta_o_rondinely_.pdf>. Acesso em: Agost. 2023.

SEBRAE. Modelo de negócio e sua regulamentação – Food Truck Sebrae, 2015. Disponível em: Acessado em: Fev. 2023.

MOURA, M. M. CONCEPÇÃO DE UM COMPLEXO GASTRONÔMICO-CULTURAL PARA BRASÍLIA. [s.l.: s.n., s.d.]. Disponível em: Acesso em: Fev. 2023.

Rochadel, A. Quais rumos o mercado de gastronomia tomará na pós-pandemia? | Metrôpoles. Metrôpoles | O seu portal de notícias. Disponível em: <<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/quais-rumos-o-mercado-de-gastronomia-tomara-na-pos-pandemia>>. Acesso em: 31 mar. 2023.

SILVA, E. B.; BORGES, F. H. G.; SOUZA, A. M. Vista do CARACTERIZAÇÃO DE FOOD TRUCKS PRESENTES EM EVENTOS GASTRONÔMICOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO. Univali.br. Disponível em: <<https://periodicos.univali.br/index.php/ijth/article/view/10234/5763>>. Acesso em: 1 maio 2023.

VARANDAS, V. [s.l.: s.n., s.d.]. Perspectivas KANTAR - Disponível em: <https://www.acrefi.org.br/assets/pesquisa/perspectivas_outubro_2019.pdf>. Acesso em: 31 mar. 2023.

VIANA, F.S. ANÁLISE DE DESEMPENHO TÉRMICO EM MÓDULO DE CONTÊINER MARÍTIMO Ouro Preto Minas Gerais 2018 UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO ESCOLA DE MINAS PROPEC MESTRADO EM ENGENHARIA CIVIL. [s.l.: s.n., s.d.]. Disponível em: <https://www.propec.ufop.br/uploads/propec_2022/teses/arquivos/dissertacao-analisedesempenhotermico.pdf>. Acesso em: Agos. 2023

VIEIRA, J. UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UTILIZAÇÃO DE CONTAINERS MARÍTIMOS NA CONSTRUÇÃO CIVIL. Disponível em: <https://repositorio.animaeducacao.com.br/bitstream/ANIMA/4580/11/TCC_JONATHAS_VIANA_VIEIRA_UTILIZA%C3%87%C3%83O%20DE%20CONTAINERS%20MAR%C3%8DTIMOS%20NA%20CONSTRU%C3%87%C3%83O%20CIVIL.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2023.



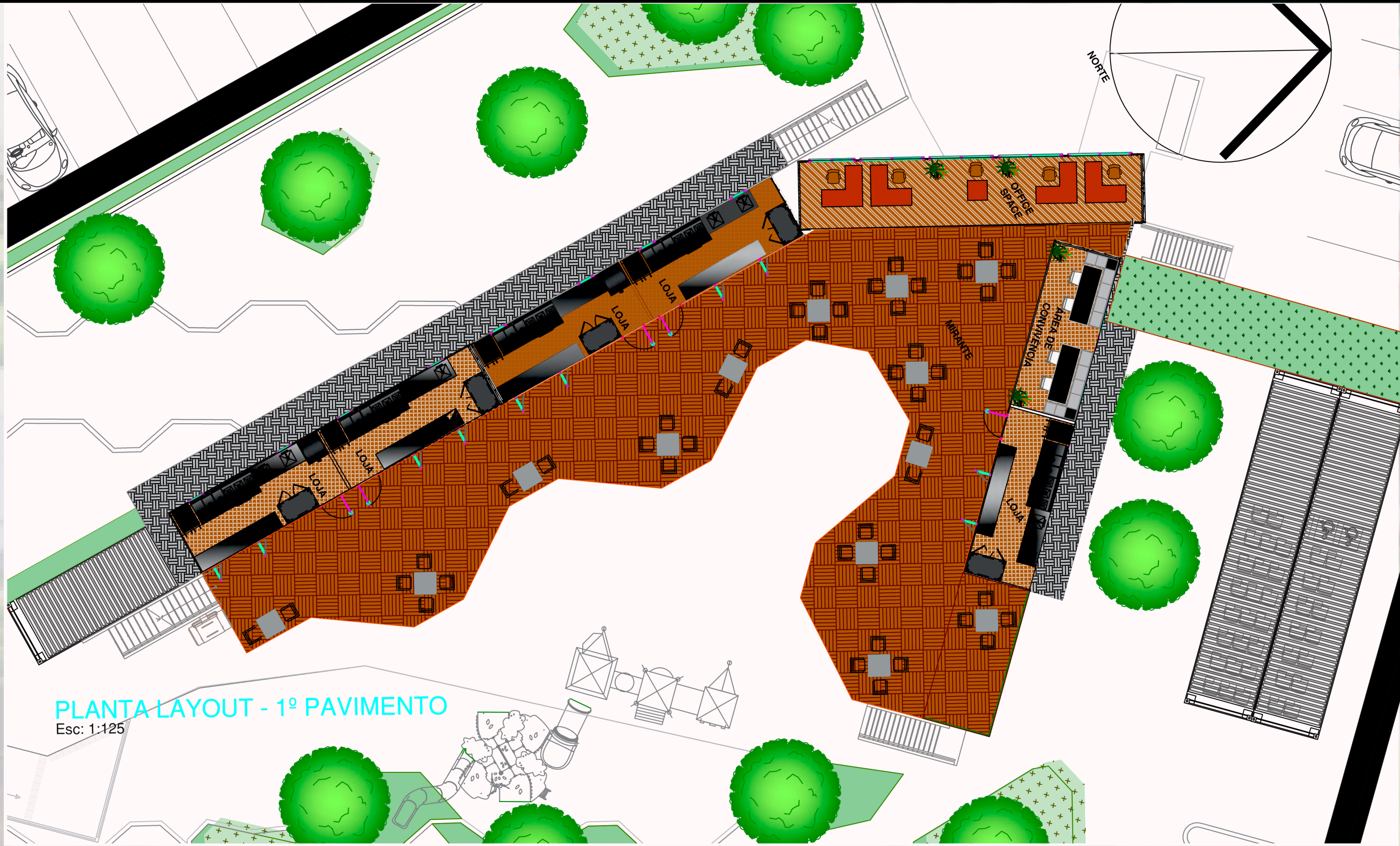
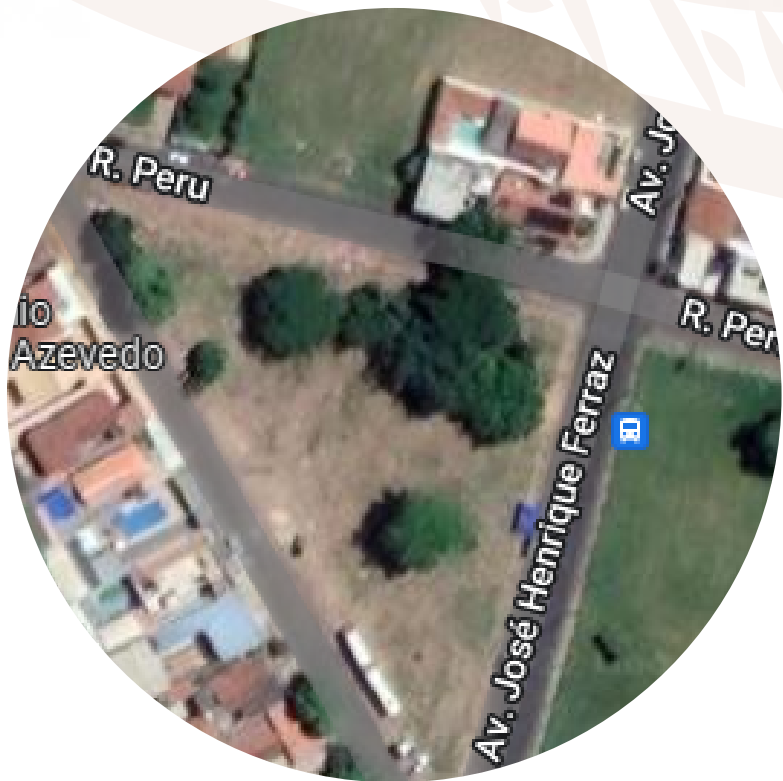
Tema:

Para este projeto, buscou-se uma proposta de projeto acessível em um local ao céu aberto, possibilitando não apenas passar por ele, mas tornar ali um local de permanência e convivência de pessoas, com um toque de modernidade trazendo um pouco da cultura da cidade, relacionada aos pontos comerciais no centro da cidade, onde se deu o início de muitos vendedores de comida de rua hoje conhecidos pela população.



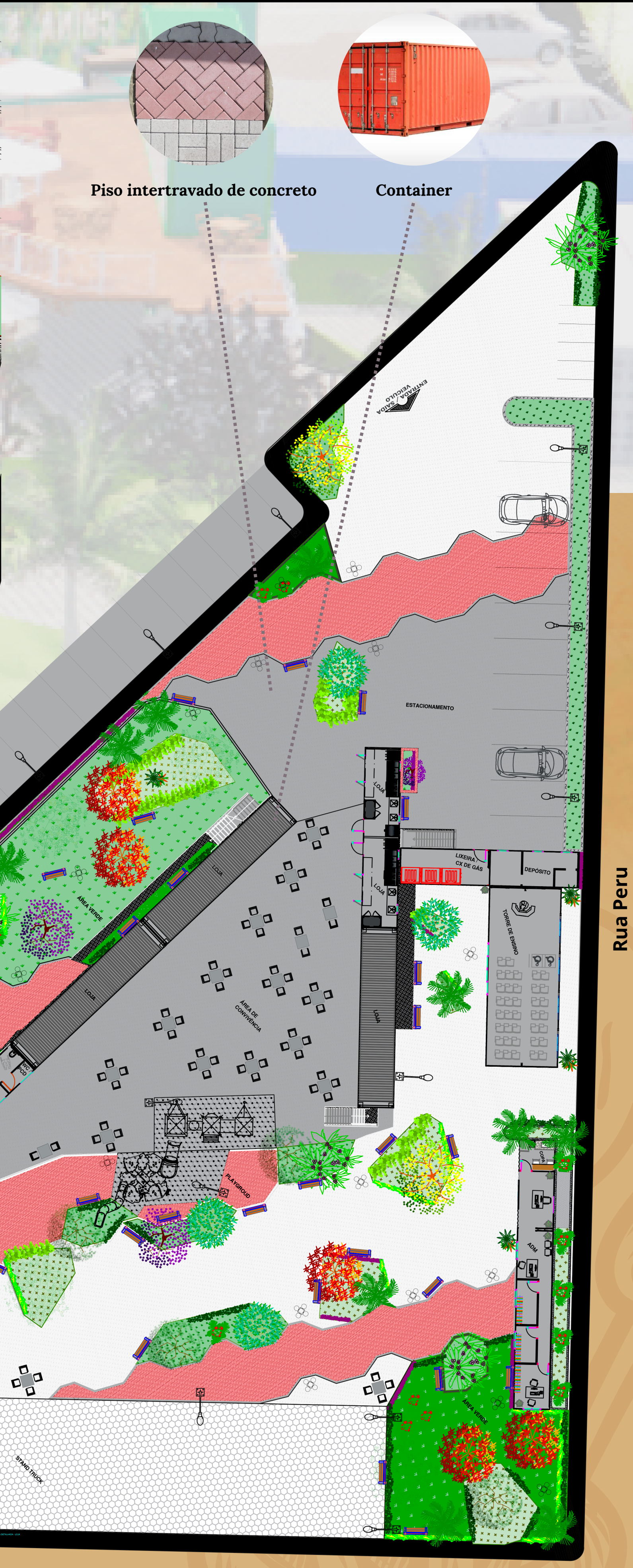
Localização:

O terreno se encontra localizado no bairro Jardim Terra Branca na cidade de Bauru/SP com aproximadamente 4.403,55m² nas ruas, Peru quadra 8, paralela à Av. Jose Henrique Ferraz quadra 4 e rua Gil Pinheiro Brisolla quadra 2.



QUADRO DE VEGETAÇÃO

	Zoysia Japonica	Gramma esmeralda	grama esmeralda possui folhas finas, lisas e sem pelagem. Parte da família Poaceae, ciclo de vida longo, coloração da folhagem: verde esmeralda, adaptação aos climas: (Tropical, Subtropical, Temperado, Mediterrâneo e Equatorial).
	Arachis repens	Gramma amendoin	não necessita de podas periódicas como as outras espécies de grama, é excelente para combater a erosão e "pegar" o solo, especialmente em terrenos com muitas lajeiras, da semente à cobertura completa de um jardim pequeno, e não precisa de mais do que três meses, pode chegar até 20 cm.
	Jabuticabeira	Plinia grandifolia	Árvore brasileira com alguns sinônimos botânicos, com intensa floração e frutificação que surgem diretamente do caule. Surgindo na primavera, os frutos são comestíveis e assim como as flores, alcança até 8 metros de altura e copa frondosa bastante ramificada composta de pequenas folhas.
	Cambuci	Campomanesia phaea	Árvore semidecídua ornamental, de copa alongada e ereta, com flores brancas melíferas e frutos comestíveis. Nativa da Mata Atlântica e espontânea em maiores altitudes, pode chegar de 3 a 5 metros de altura.
	Caesalpinia pulcherrima	Flamboyant Mim	Árvore atinge, em média, de três a cinco metros, mas isso vai depender das condições do local em que foi plantada. Dessa forma, é ideal para locais urbanos porque, além de não agredir as calçadas, também pode ser plantada em áreas com fiação elétrica mais alta.
	Plumeria rubra	Jasmin-manga	Com aspecto exótico e suas flores perfumadas envolvem a todos, caule e ramos são bastante robustos e apresentam uma seiva leucosa e tóxica se ingerida. As folhas são grandes, largas e brilhantes e caem no outono-inverno, e floração no inverno e permanece pela primavera, sua altura varia de 4 a 6 metros.
	Tabebuia impetiginosa	Ypê	Árvore decídua, característica das florestas semidecídua e pluvial. Ele apresenta folhas compostas e palmadas, com 5 folíolos que caem no inverno dando lugar a floração. As flores em forma de trombeta são numerosas, de coloração rósea ou arroxeada, sua altura varia de 6 a 9 metros.
	Bauhinia forficata	Pata de vaca	Apresenta dispersão de sementes autocórica e barocórica, compondo o banco de sementes do solo. Ela é muito empregada em reflorestamentos com espécies nativas, como espécie pioneira, para recuperação de áreas degradadas.
	Streitizia	Estrelícia	uma espécie de planta herbácea perene, rizomatosas, originária da África do Sul, com aproximadamente 1,20 m de altura, de folhas duras, grandes e ovadas com pecíolos bastante compridos.
	Portulaca oleracea	Beldroega (onze horas)	É uma das plantas que a maioria chama de "mato". Dá em qualquer canto, em sol ou sombra, em solo ruim, pedra, areia e também uma planta medicinal de primeira linha.
	Tibouchina heteromalla	Orelha de onça	A orelha-de-onça deve ser cultivada sempre a pleno sol em solo fértil, enriquecido com matéria orgânica, com regas regulares. Apreta a unidade. Multiplica-se por estacas após a floração, pode chegar 2,4m a 3,6m.
	Archontophoenix	Palmeira Real	Considerada uma palmeira de grande porte, a Palmeira Real em sua fase adulta pode atingir até 20 metros de altura.
	Jacaranda mimosaeifolia	Jacarandá	Mede até 15 m de altura, com casca fina e acorrenada. Folhas opostas, compostas bipinadas, de 10 a 25 cm de comprimento com folíolos pequenos, glabros e de bordo serrado. Flores com coloração azulada-lilas, arranjadas em inflorescências piramidais densas.
	Tradescantia pallida purpurea	Trapoeroba rosa	É uma planta herbácea, suculenta, de 15 a 25 cm de altura, com folhas rosas muito decorativas. As flores são pequenas, também rosas, porém pouco vistosas. A planta é pouco tolerante às baixas temperaturas do inverno, e exige poucos cuidados no dia-a-dia.
	Callisia Repens	Toaço	Espécie rasteira. A Callisia chega a atingir 10 cm, enquanto que a Pilea cresce um pouco mais, atingindo cerca de 10 a 15 cm de altura.





Partido:

A proposta do projeto possui o principal objetivo unificar vários serviços do ramo *fast food* de forma única e sustentável, onde a sustentabilidade será utilizada na estrutura do projeto, e na ambientação da parte externa. A utilização da horta orgânica como meio de refrigeração no conforto térmico do container, e do sistema de captação de água como recurso para o reuso na irrigação das vegetações



Conceito:

A integração de ambientes diante de uma região que obteve um crescimento rápido em relação ao comércio de comida de rua devido ao grande número de residências e residenciais que se expandiram na região, porém não teve o seu devido tempo para se moldar a este crescimento.



Projeto:

O projeto possui o principal objetivo, um centro voltado a comida de rua onde possa abrigar este comércio de forma segura, e econômica com o uso de containers, criando espaços multiusos com o objetivo de atrair o fluxo de pessoas em independente do período. Com a vantagem de reunir vários serviços *fast food* em um mesmo ambiente, com lazer e entretenimento de forma bem elaborada, com viabilidade e oportunidade para o crescimento econômico da região e propõe uma solução para o problema de ocupação irregular do sistema viário e áreas públicas da região.

QUADRO DE CAIXILHO

CÓD.	QUANT.	LARG.	ALT.	ESPECIFICAÇÃO
P	08	0,70	1,80	PORTA PARA DIVISÓRIA SANITÁRIA DE VIDRO
P2	01	0,80	1,80	PORTA PARA DIVISÓRIA SANITÁRIA DE VIDRO
P01	01	3,50	2,10	PORTA CORRER, VIDRO TEMPERADO INCL. C/ RIMM. QUATRO FOLHAS
P70	04	0,70	2,10	PORTA DE ABRIR COM UMA FOLHA MOVEL METALICA
P80	01	0,80	2,10	PORTA DE ABRIR COM UMA FOLHA MOVEL METALICA
P115	03	1,15	2,25	PORTA DE CORRER UMA FOLHA MOVEL METALICA QUE SE DESLOCA PARA FORA
CÓD.	QUANT.	LARG.	ALT.	ESPECIFICAÇÃO
EA70	12	0,70	0,70	JANELA BASCULANTE METALICA COM UMA FOLHA DE VIDRO
EA50	04	2,00	0,50	JANELA DE CORRER, VIDRO TEMPERADO COM UMA OLHA FIXA DE VIDRO E UMA FOLHA MOVEL
EA120	05	1,20	0,80	JANELA DE CORRER, VIDRO TEMPERADO COM UMA OLHA FIXA DE VIDRO E UMA FOLHA MOVEL
EA60	26	0,60	0,65	JANELA BASCULANTE METALICA COM UMA FOLHA DE VIDRO MOVEL
EA80	26	1,20	0,80	JANELA BASCULANTE METALICA COM UMA FOLHA MOVEL
EA160	06	2,24	0,80	JANELA DE CORRER METALICA COM DUAS FOLHAS FIXAS DE VIDRO E DUAS MOVELS
EA168	01	1,60	0,80	JANELA DE CORRER METALICA COM DUAS FOLHAS FIXAS DE VIDRO E DUAS MOVELS
J1	03	2,10	2,25	JANELA METALICA COM UMA FOLHA DE VIDRO FIXA

TABELA DE ÁREAS			
LOCAL	ÁREA TOTAL	PERÍMETRO	QUANTIDADE
Estacionamento	775,18m²	142,08m	-
Bosque	492,94m²	110,67m	-
Área de convivência c/ mesa	342,53m²	114,56m	-
Playground 1	29,64m²	23,62m	-
Playground 2	26,60m²	22,07m	-
Stand Food	496,72m²	130,85m	-
Área verde 1	143,79m²	50,21m	-
Torre de ensino	57,76m²	33,68m	-
Manutenção	13,93m²	16,53m	-
Central de gás e lixeira	13,93m²	16,53m	-
Administrativo	28,40m²	28,80m	-
Área de convivência	14,20m²	16,76m	-
Copa	13,93m²	16,53m	-
Espaço escritório (office space)	28,40m²	28,80m	-
Mirante	200,14m²	104,14m	-
Área livre	1.420,75m²	307,92m	-
Loja de alimentação	14,20m²	16,76m	7
Sanitário 1	10,76m²	13,84m	1
Sanitário 2	11,84m²	14,76m	1
WC/PNE	5,38m²	9,28m	1
CONSTRUÍDO: 4.255,04m²			
Container 20"	13,93m²	16,53m	3
Container 40"	28,40m²	28,80m	12
TERRENO: 4.403,55m² aprox.			

NORTE

PLANTA BAIXA - COTA TÉRREO
Esc: 1:200

Av. Jose Henrique Ferraz

Rua Peru



Arquitetura e Urbanismo
Faculdades Integradas de Bauru - FIB

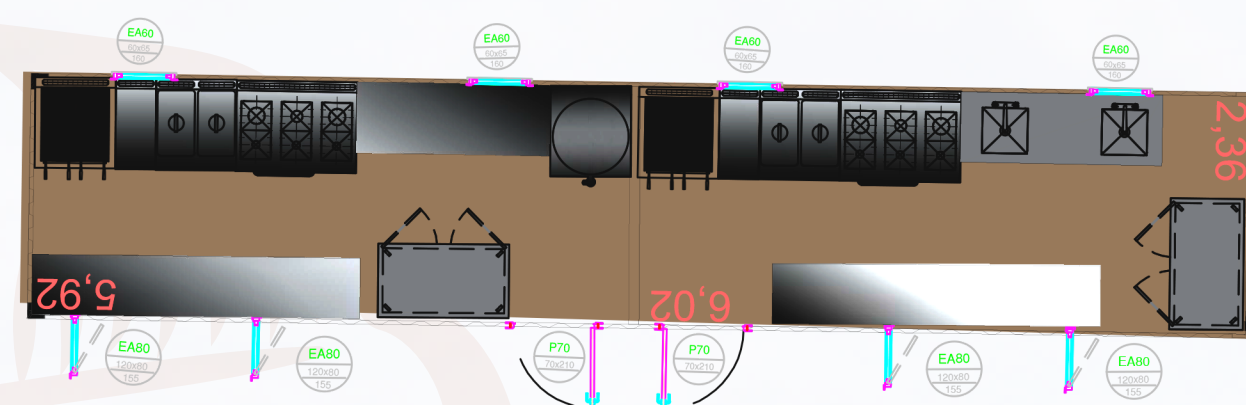


Aluna: Janaina Ketelen Martins
Orientador: Antonio Edevaldo Pampana

Trabalho Final de Graduação
Ano: 2023

Folha: 2/4





LAYOUT - LOJA
Esc.: 1:75



MIRANTE



LOJA DE ALIMENTAÇÃO



ÁREA DE ESTUDO



Loja:

Para as lojas de alimentação foram utilizados o total de 7 containers de 40' sendo distribuídos 4 no térreo e 3 no primeiro pavimento.

Para a parte interna de cada container de 40' foi realizado uma divisão para comportar duas lojas contendo cozinha completa, geladeira, fogão industrial, chapa, fritadeira, pia de assepsia, bancada de apoio, estoque extra para armazenamento de alimentos secos/frio.

Cada container possui suporte de gás GLP, caixa de gordura, bomba pressurizadora para abastecimento de água, sistema de exaustão com duto removível para transporte.



PLAYGROUND:

Área infantil com playground, parede de escalada e piso de borracha reciclada de placas em SBR (pneu reciclado).



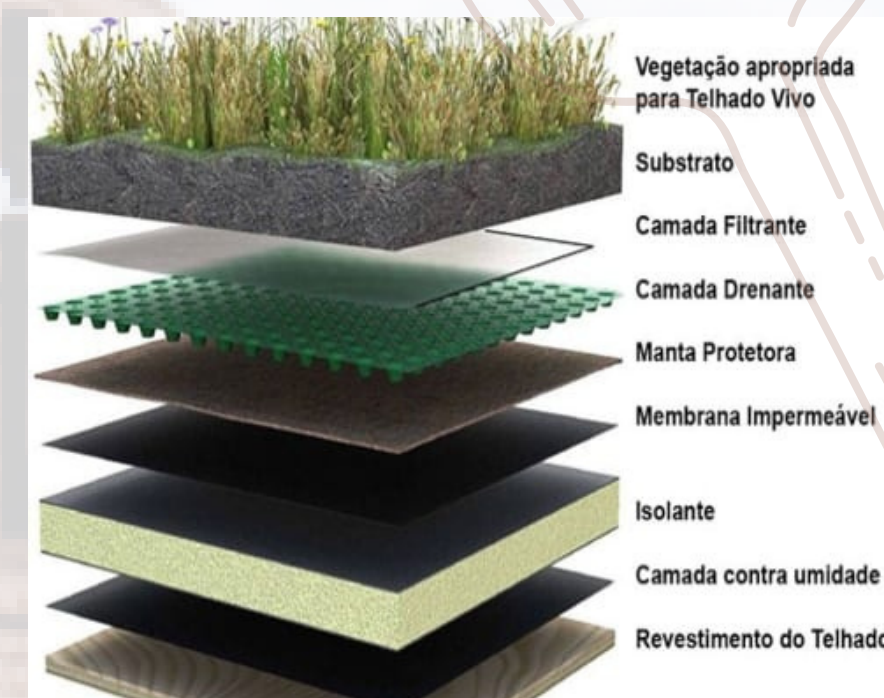
ÁREA DE ESTUDO:

Área multiuso, com mesa e cadeira de escritório com acesso e uso livre como meio de atrair fluxo de pessoas.



ÁREA DE CONVIVÊNCIA

Espaço amplo, confortável e agradável, com vista para área verde com mesas e cadeiras.



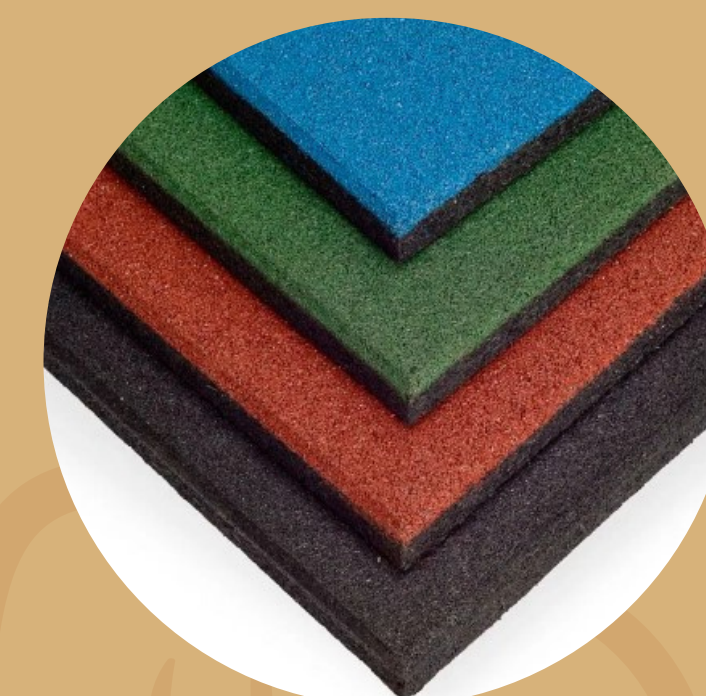
Isolamento Térmico: Uso de telhado verde como cobertura vegetal, utilizando como meio de captação de água e a base para desenvolvimento da horta orgânica, funcionando como impermeabilizante para o teto.



Isolamento Térmico: A utilização de lã de vidro composta por sílica, sódio e resinas sintetizadas.



PLANTA COBERTURA
Esc.: 1:250



PISO DE BORRACHA



PLAYGROUND





ÁREA DE CONVIVÊNCIA/ PLAYGROUND



ÁREA DE CONVIVÊNCIA



ÁREA DE CONVIVÊNCIA



ÁREA VERDE:

Um grande bosque com variedade de espécies, iluminação e bancos distribuídos pelo terreno.



MIRANTE

Composto por barras de metal, madeira de demolição com uma vista voltada ao ponto baixo da cidade, proporcionando um ambiente agradável.



MIRANTE



ÁREA VERDE:

Um grande bosque com variedade de espécies, iluminação e bancos distribuídos pelo terreno.



TORRE DE ENSINO:

Auditório para palestras e cursos, voltado à gastronomia como meio de ampliar o conhecimento dos comerciantes locais.



STAND FOOD:

Uma ferramenta que permite a venda de produtos ou serviços em locais externos, que comporta eventos em geral como forma de atrair a atenção das pessoas e causar um impacto visual.



ÁREA VERDE



FACHADA



FACHADA

