



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

EVELYNN MACARIO BASTOS

Projeto Muiraquitã: Bistrô Amazônico Imersivo



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

EVELYNN MACARIO BASTOS

Projeto Muiraquitã: Bistrô Amazônico Imersivo

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): Prof. Me. Wilton Dias da Silva



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

Dedico este trabalho à Deus, por cuidar de mim e de meus estudos ao longo desta caminhada.

A minha mãe, por sempre me apoiar, ser presente e acreditar em mim.

Ao meu esposo André, por sonhar o meu sonho e não medir esforços para torna-lo realidade.



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

AGRADECIMENTOS

Ao Deus Triúno, que cuida de mim nos mínimos detalhes e faz por mim infinitamente mais do que penso ou mereço.

Aos meus familiares, obrigada pela presença, risos e afeto. Pelo amor e apoio que sempre encontro em minha família. Em especial à Maria José, minha mãe, que sempre me coloca em suas orações e que é fonte inesgotável de amor e bondade.

Ao meu orientador Prof. Me. Wilton Dias da Silva, que admiro imensamente.

Quem topou “correr o risco” junto comigo e me passou total confiança durante todo desenvolvimento desse processo; que corrigiu meus textos inúmeras vezes, mesmo com tanta demanda e que sempre se mostrou muito acessível e cuidadoso.

Deixo aqui o meu muito obrigada pelas sugestões, correções, dicas, disponibilidade, respeito, paciência e o olhar sensível com o meu texto e projeto. Agradeço ainda, a banca examinadora pelo cuidado e empenho em fazer parte de algo tão importante para mim.

Ao Prof. Me. Antônio Pampana, que com suas aulas encantadoras inspirou e motivou a escolha deste tema para o meu projeto de estudo.

À Prof.^a Dr.^a Paula Chamma, coordenadora do curso de arquitetura, pela ajuda estendida a mim tantas vezes ao longo do curso, por sempre ser acessível e ter uma palavra de apoio, carinho e coragem para oferecer, por sua sabedoria dentro e fora da arquitetura que sempre foi compartilhada comigo, obrigada por tanto Paula.



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

Aos meus professores, que fizeram diferença em minha vida acadêmica durante esses cinco anos, sendo presentes, amigos, pacientes e generosos em transmitir tanto conhecimento. É nítido ver o amor que vocês têm pela profissão; professores como vocês, que mesmo sem saber, encorajam os alunos a continuar no curso e seguir a tão sonhada carreira de se tornar um Arquiteto e Urbanista. Sou privilegiada em ser aluna de você.

A toda a minha turma, que sempre apoiou uns aos outros, compartilhando conhecimento e ajuda infinita.

Os amigos de grupos dos quais participei, agradeço pelo amparo nas dificuldades de uma matéria não compreendida, na presença e apoio para o desenvolvimento dos trabalhos, pelos risos vividos e por partilharam dessa mesma jornada comigo ao longo desses cinco anos.

Aos amigos que a arquitetura me apresentou, que sempre me motivaram, me deram suporte e suas amizades, Gilton França e Letícia Martins, sou muito grata e feliz por ter vocês, os levarei para sempre comigo.

E por fim, agradeço especialmente e de todo meu coração, ao meu esposo André, que foi meu maior incentivador, quem sempre torceu pelo meu sucesso e vibrou com minhas conquistas. Por muitas vezes acreditar em mim mais que eu mesma, por ficar ao meu lado nessa caminhada nem sempre tão simples e por não medir esforços para que eu chegasse ao final dessa jornada; foram cinco anos de dedicação e compromisso que não foram somente meus, mas dele também. Obrigada por nunca me amar pouco e nunca acreditar menos, não só nessa etapa, mas na vida.



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

“O que as pessoas não entendem é que a real beleza da arquitetura se dá na sua função e ao que ela abriga.”

(Sú Franke.)



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	02
2. MATERIAIS E MÉTODOS	03
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	03
3.1 Arelação entre o homem e o alimento.....	03
3.2 Neuroarquitetura: ambientes alimentares.....	05
3.3 Os restaurantes temáticos.....	06
3.4 Biofilia e sustentabilidade na arquitetura: a Amazônia e seus potenciais.....	08
3.5 O Muiraquitã.....	10
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES PARCIAIS.....	11
4.1 Localização da área projetual.....	11
4.2 Projeto correlatos	11
4.3 O preito	12
4.3.1 Conceito e partido arquitetônico.....	12
4.3.2 Programa de necessidades.....	13
4.3.3 Implantação.....	14
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	18
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	18



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

PROJETO MUIRAQUITÃ: BISTRÔ AMAZÔNICO IMERSIVO

PROJETO MUIRAQUITÃ: BISTRÔ AMAZÔNICO IMERSIVO

Evelynn Macario Bastos¹

Resumo

A gastronomia e a arquitetura caracterizam-se por ser uma vertente impulsora no cenário atual da atividade turística e de cultura, buscando constantemente a criatividade e a inovação. Sendo assim este trabalho apresenta a elaboração de um projeto de um bistrô temático com decoração e comidas típicas amazônicas na cidade de Arealva – SP. O intuito deste projeto é apresentar ao público a cultura amazônica através da arquitetura imersiva e através da culinária. Levando em consideração a falta de opções e locais diferentes para se conhecer na cidade e região vizinha, as pessoas optam pelo deslocamento para cidades vizinhas em busca de um ambiente diferenciado e equipado com maior conforto. Para a elaboração deste trabalho, pesquisas bibliográficas, análises de obras correlatas e estudos complementares foram realizados com o intuito de auxiliar no desenvolvimento do projeto. A proposta tem como objetivo apresentar a população consumidora um ambiente diferente e imersivo em uma cultura diferente da local, não só da população de Arealva mas também de toda região que quiser conhecer o espaço, por meio de um novo conceito de estrutura que proporcionará melhor atendimento e conforto aos clientes. Sendo o Muiraquitã Bistrô Amazônico, um projeto inédito, levando em consideração a ausência de restaurantes que façam uso da decoração de temática amazônica na região, tendo a criatividade como diferencial, o negócio tem potencial gastronômico e de entretenimento com sua proposta de imersividade. O Muiraquitã Bistrô Amazônico é um projeto inovador para a gastronomia local, trazendo em sua decoração uma temática diferenciada, bem como ações sustentáveis e a apresentação de novas culturas.

Palavras-chave: Imersividade; palafita; Gastronomia amazônica; restaurante temático.

Resumen

Gastronomy and architecture are characterized by being a driving force in the current scenario of tourist activity and culture, constantly seeking creativity and innovation. So this work presents the design of a themed bistro with decoration and typical Amazonian food in the city of Arealva - SP. The aim of this project is to introduce the public to Amazonian culture through immersive architecture and cuisine. Taking into account the lack of options and different places to visit in the city and surrounding region, people choose to travel to neighboring cities in search of a different environment equipped with greater comfort. To prepare this work, bibliographical research, analysis of related works and complementary studies were carried out to help develop the project. The aim of the proposal is to present the consumer population with a different and immersive environment in a different culture from the local one, not only for the population of Arealva but also for the entire region that wants to visit the space, through a new concept of structure that will provide better service and comfort for customers. Since Muiraquitã Bistrô Amazônico is an unprecedented project, taking into account the lack of restaurants that use Amazonian-themed decor in the region, with creativity as a differential, the business has gastronomic and entertainment potential with its immersive proposal. Muiraquitã Bistrô Amazônico is an innovative project for local gastronomy, bringing a differentiated theme to its decor, as well as sustainable actions and the presentation of new cultures.

Palabras clave: Immersiveness; stilt house; Amazonian gastronomy; themed restaurant.

¹ Faculdades Integradas de Bauru, defranca@me.com

1. INTRODUÇÃO

O contexto gastronômico vem mudando ao longo dos anos para atender as novas necessidades dos consumidores, desta forma, a alimentação se renovou de um âmbito estritamente biológico para um contexto mais amplo, abrangendo características do lazer, bem-estar e experiências de consumo. Assim, o consumidor associa os hábitos alimentares a aproximação com o ambiente e vice-versa, considerando as novas maneiras de se experienciar os ambientes construídos (Fagliari, 2005).

O mercado gastronômico não sustenta a observação apenas do que se come, mas também como, por que, onde e com quem se come (Bahl; Gimenes; Nitsche, 2011). Assim sendo, o ato de comer torna-se mais abrangente, e a busca pelo diferente se torna alvo dos usuários. Os restaurantes, atualmente, ultrapassaram o conceito de servir exclusivamente o alimento (Contreras; Arnaiz, 2005). Espera-se cada vez mais por parte do público, uma experiência sensorial complexa, de lazer ou educacional no ato de comer, em especial em restaurantes que se apresentam com uma postura mais imersiva (Correia; Da Silva; Avelino, 2020).

Os restaurantes do tipo temáticos utilizam outros conhecimentos coligados à gastronomia, como design, arte, música entre outras características. Pontos fortes estes que se destacam perante restaurantes que não possuem tal diferencial, ofertando a experiência além da alimentação ao cliente, ganhando cada vez mais espaço no mercado consumidor (Correia; Da Silva; Avelino, 2020).

Para a escolha de uma temática para um restaurante deve-se observar a relevância do tema, riqueza cultural e gastronômica que serão abordadas, assim como avaliar a originalidade e a viabilidade do tema, optando por algo que se destaque da concorrência e que seja sustentável a longo prazo.

A arquitetura sustentável e biofílica amazônica vai além das preocupações ambientais, integrando também sensibilidade cultural e respeito pelas tradições arquitetônicas e práticas culturais indígenas. A arquitetura formal que se inspira em referências locais demonstra a impossibilidade de dissociar completamente uma construção contemporânea da tradição do local, uma vez que a memória influencia o repertório de experiências e escolhas que moldam sua história (Loureiro 2001).

Assim, este trabalho teve por finalidade o desenvolvimento de um projeto arquitetônico imersivo de um bistrô amazônico na cidade de Arealva – SP, com foco no conforto do ambiente e cultura, para que os potenciais consumidores pudessem conhecer e vivenciar a cultura da região Norte e amazônica.

Devido a uma distância geográfica considerável entre o estado de São Paulo e a região amazônica, pouco desta cultura acaba sendo difundida nas regiões sul e sudeste. Com

o desenvolvimento de um restaurante temático amazônico no interior do Estado de São Paulo, criou-se um ambiente propício e imersivo para que vários traços culturais, principalmente gastronômico, sejam apresentados para um público que busca conhecer novas culturas.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

A metodologia abordada neste artigo, teve a intenção de unir em um único contexto as informações, as variáveis e projeto por meio de pesquisa aplicada, com coleta dados por meio de pesquisa bibliográfica sobre o tema, utilizando livros, artigos e trabalhos acadêmicos, que geraram ao fim um projeto de um restaurante temático amazônico.

Para a escolha do terreno visando a construção do projeto, foi utilizada a ferramenta do *Google Earth*, a qual possibilitou encontrar em Arealva/SP, as margens do rio Tietê, um local para a implantação do restaurante. Foi analisado que esta região possui forte apelo turístico e que o entorno do local possui vasta área verde e principalmente o fato do rio Tietê, nesta região, apresentar uma distância satisfatória de uma margem a outra para a construção de um projeto em palafita.

Por fim, para concluir o raciocínio do projeto proposto foram desenvolvidas plantas arquitetônicas e maquetes eletrônicas por meio dos softwares *Archicad*, *Enscap* e *Canva*, demonstrando assim a viabilidade do projeto de um bistrô imersivo.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 A relação entre homem e o alimento

Observando todas as necessidades básicas de sobrevivência do ser humano, a alimentação é uma das mais complexas (Da Silva e Avelino, 2020). Segundo Ansiliero (2006) o ato de cozinhar teve início quando o homem inventou seus primeiros utensílios de pedra, barro e gravetos, possibilitando a cocção dos alimentos, também podemos dizer que somente o homem é capaz de cozinhar e combinar alimentos para o seu consumo.

Quando primitivo, o homem demandava de muito tempo e energia na busca de alimentos para sobreviver, porém tudo mudou com o passar do tempo, com a agricultura o homem passou a ser produtor e não mais caçador, aprendeu-se a tratar do próprio alimento, a produção era comercializada e distribuída e atualmente o acesso ao alimento se tornou algo simples comparado a realidade do passado (Bahl; Gimenes; Nitsche, 2011)

Para Da Silva e Avelino (2020), os restaurantes estão na sociedade há muito tempo e no Brasil deu-se início em hotéis cassinos e assim que esses estabelecimentos tiveram os seus funcionamentos encerrados pelo governo, surgiu no usuário o desejo de unir as suas necessidades biológicas com as suas necessidades sociais, dando início a introdução de restaurantes exclusivos para a alimentação no mercado consumidor.

O prazer nos alimentos é algo natural no ser humano e destacasse o prazer de sentar-se à mesa, que é diferente do prazer de comer. O prazer de comer é o simples ato de satisfazer um instinto enquanto o prazer de sentar-se à mesa está ligado a satisfação de um desejo alimentar, a preparação dos alimentos, a maneira que estes são consumidos e o local (Ansiliero, 2006).

A satisfação causada pelos alimentos é inegável, sendo o ato de se alimentar uma experiência sensorial completa, onde não se percebe somente sabores, além disto temos o visual do alimento, temperaturas, texturas e aromas (Franco, 2001).

Ainda segundo Franco (2001), a conexão que ocorre entre o alimento e o prazer está diretamente ligada a memória e aos sentimentos. O consumo de receitas que contam histórias familiares, pratos que costumavam ser preparados por nossas mães ou avós em nossa infância, provocam um sentimento bom e nostálgico.

A gastronomia vai muito além de simplesmente observar o alimento; ela abrange também o contexto em que se come, com quem se compartilha a refeição e onde isso ocorre. Essa abordagem enriquece e diversifica a experiência de comer, tornando-a mais profunda e multifacetada. O consumidor valoriza o aspecto da diferenciação, buscando experiências sensoriais complexas ao se alimentar. Como resposta a essa demanda, os restaurantes estão ampliando sua oferta além do simples serviço de alimentos, procurando proporcionar ao público experiências sensoriais, de lazer ou educativas, especialmente aqueles que adotam uma postura mais exclusiva (Bahl; Gimenes; Nitsche, 2011).

Para Kaufman (2013), a forma como se alimenta, é uma escolha que geralmente reflete o estilo de vida. Para além de ser uma necessidade básica para a sobrevivência, as escolhas alimentares são influenciadas pela diversidade de sabores disponíveis, bem como por crenças religiosas, ideologias, status sociais e até mesmo por nossas emoções, como alegria, tristeza, ansiedade e insatisfação.

Com o fácil acesso aos alimentos, observa-se adaptações nos hábitos e nas regras alimentares. Atualmente, o ato de se alimentar assume diferentes formas, desde refeições compartilhadas em família ou com amigos, nas quais os alimentos são cuidadosamente preparados, até refeições rápidas e pouco nutritivas em estabelecimentos de *fast food*, impulsionadas pela pressa de satisfazer as demandas do trabalho e compromissos. Essas mudanças refletem tanto momentos prazerosos e de compromisso, como também uma busca por praticidade em meio às obrigações cotidianas (Maturana, 2010).

Segundo Spunar (2022) os restaurantes em modo geral estão cada vez mais tentando se adaptar a essa rotina agitada e deixando de lado sua essência e seus conceitos, com isso o movimento *slow food* surgiu, para tenta recuperar a cultura e o modo de se alimentar e combater o movimento *fast food*.

O movimento *Slow Food* desperta a curiosidade das pessoas em relação aos alimentos, explorando suas origens, métodos de cultivo e preparo, e seu papel na cultura de uma comunidade. Além disso, destaca-se como uma crítica ativa ao estilo de vida frenético induzido pela globalização, promovendo uma nova maneira de as pessoas se conectarem com sua cultura através da alimentação. O *Slow Food* discorda da globalização como um processo que tende a padronizar as culturas ao redor do mundo (Spunar, 2022).

3.2 Neuroarquitetura: ambientes alimentares

A neurociência, um campo associado à medicina, dedica-se ao estudo do sistema nervoso humano. Suas descobertas têm sido aplicadas em várias áreas, incluindo a arquitetura. Essa intersecção de disciplinas é conhecida como neuroarquitetura, um conceito que investiga como o ambiente físico afeta o cérebro humano e, por conseguinte, como isso pode influenciar mudanças comportamentais (Paiva, 2018). Com isso, após estudos confirmarem que o cérebro é moldado pelos ambientes que nos rodeiam, por meio de experimentos e medições, as fronteiras entre arquitetura e neurociência se dissiparam. Surgiu a necessidade de uma investigação mais aprofundada sobre a interação entre comportamento e cérebro. Isso possibilita demonstrar o potencial de um ambiente quando são aplicados os princípios da neurociência (R. M. S. B. De Paula; S. N. Alves; C. C. Teles; J. R. C. Aguiar, 2019).

Conforme Paiva (2013) A arquitetura é a arte de criar espaços que consideram profundamente a experiência do usuário. Esses espaços, com sua presença duradoura no ambiente, evocam sensações, memórias e emoções, estabelecendo uma identidade única que molda comportamentos e sentimentos. No entanto, ao projetar um espaço, o profissional deve ser sensível e cauteloso, considerando como o ambiente como um todo será afetado e, ao mesmo tempo, reconhecendo a influência significativa que seu projeto terá na vida das pessoas. Isso implica pensar em fatores que garantam conforto, segurança, utilidade e beleza, tanto no aspecto físico quanto no existencial, para que os seres humanos encontrem plenitude em sua condição espacial e existencial.

O corpo humano responde ao ambiente ao seu redor, podendo essa resposta ser tanto positiva quanto negativa. Por meio da percepção e dos sentidos, como visão, tato, audição, olfato e paladar, o corpo interage com outras pessoas e objetos. Dessa forma, é natural que ocorram reações específicas, pois essas respostas são uma maneira de o corpo se adaptar e se relacionar com o ambiente em que se encontra (Leite; Cavalcante, 2021).

A arquitetura e a psicologia são disciplinas complementares no estudo da interação entre pessoas e ambiente. Arquitetos e urbanistas, em colaboração com cientistas do comportamento, reconheceram a importância de que o ambiente construído não apenas incorporasse princípios de construção e estética, mas também considerasse as necessidades psicológicas e comportamentais dos seus futuros ocupantes. Esse reconhecimento levou ao desenvolvimento da Psicologia Ambiental, que se dedica a investigar o comportamento humano e sua relação com o ambiente em que vivem (Leite; Cavalcante, 2021).

Segundo Spunar (2022), quando aplicada aos restaurantes, a neuroarquitetura busca criar espaços que não apenas sejam visualmente atraentes, mas também que promovam experiências sensoriais e emocionais positivas nos clientes. Negócios que buscam oferecer aos clientes uma experiência agradável muitas vezes exploram o uso sensorial como parte fundamental de sua estratégia. Essa abordagem envolve a ativação dos sentidos por meio de uma variedade de estímulos, como materiais, texturas, cores, sabores, sons e iluminação.

Para Sortino (2017) nos espaços comerciais, como restaurantes, bares e cafés, a neuroarquitetura desempenha um papel fundamental na criação de uma atmosfera única e convidativa. Ao explorar uma variedade de elementos, como cores, texturas, materiais e até mesmo formas e estruturas diferenciadas, esses estabelecimentos buscam não apenas atrair

clientela, mas também transmitir a identidade e a essência da culinária que oferecem. A liberdade de criação nos projetos desses espaços é muitas vezes maior em comparação com outros tipos de edifícios comerciais. Isso porque eles têm a oportunidade de experimentar e inovar, refletindo a criatividade e a originalidade tanto na gastronomia quanto na arquitetura.

Projetar espaços que possam agradar a uma grande variedade de usuários é um dos desafios mais importantes enfrentados pelos arquitetos. Ao adotar uma abordagem baseada na neuroarquitetura, priorizamos a experiência humana desde o início do processo de design. Isso significa colocar a figura humana no centro das preocupações, considerando suas necessidades, preferências e respostas emocionais ao ambiente construído (Soares, 2023).

Dentro do espaço de alimentação, os clientes frequentemente dedicam horas observando consciente ou inconscientemente o ambiente ao seu redor. Essas observações têm um impacto significativo em suas atitudes em relação ao restaurante. Além do apelo do design arquitetônico da sala de jantar, os clientes podem ser influenciados pela paleta de cores da área de refeições, incluindo aquelas que adornam as paredes e os pisos. Outros elementos do design de interiores, como móveis, fotografias/pinturas, plantas/flores e decorações de parede, também podem contribuir para a melhoria da percepção da qualidade dos ambientes de alimentação, evocando emoções nos clientes e influenciando seu comportamento. A estética do ambiente desempenha um papel significativo na sensação de prazer dos clientes e tem um impacto direto em seu comportamento (Sortino, 2017).

3.3 Os restaurantes temáticos

A sociedade está em constante evolução, adaptando seu estilo de vida conforme as mudanças e exigências do tempo. O comércio, por sua vez, acompanha esse desenvolvimento, buscando oferecer produtos e serviços que atendam às demandas emergentes. No setor gastronômico, especialmente no ramo de restaurantes, essa evolução levou à necessidade de inovação e criatividade para se destacar da concorrência (Correia; Da Silva; Avelino, 2020).

Para Walker (2002), conseqüentemente, vimos uma proliferação de diferentes abordagens na criação, montagem, gerenciamento e prestação de serviços nos restaurantes, resultando em uma diversidade de tipos e conceitos. Essas inovações podem se manifestar de diversas maneiras, desde a incorporação de novas tecnologias no processo de preparação de alimentos até a criação de ambientes temáticos ou experiências gastronômicas únicas.

A busca por um diferencial competitivo impulsionou os empreendedores do ramo gastronômico a explorar novas ideias e conceitos, contribuindo para uma cena gastronômica vibrante e diversificada. Isso não apenas enriquece a oferta para os consumidores, mas também estimula a criatividade e a inovação dentro do setor (Correia; Da Silva; Avelino, 2020).

É nesse contexto que os restaurantes temáticos surgem como um atrativo adicional, oferecendo aos clientes uma experiência única e memorável, onde são transportados para um ambiente específico, seja ele inspirado em uma cultura, época histórica, filme, série, livro

ou qualquer outra temática imaginável. Essa experiência diferenciada fica gravada na memória do consumidor, criando uma conexão emocional e aumentando a probabilidade de retorno (Mendes, 2014).

Ainda de acordo com Mendes (2014) os restaurantes temáticos oferecem mais do que apenas comida, eles oferecem uma narrativa, uma atmosfera e uma imersão em um universo específico. Essa abordagem criativa não apenas cativa os clientes, mas também os incentiva a compartilhar suas experiências com amigos e familiares, ampliando assim o alcance e a reputação do estabelecimento.

Os restaurantes temáticos desempenham um papel importante em meio à era da globalização, onde as pessoas frequentemente sentem uma desconexão com suas raízes locais, regionais e nacionais devido à crescente influência global. Esses estabelecimentos têm a capacidade de recriar um ambiente familiar e nostálgico, combinando gastronomia e decoração para oferecer uma experiência imersiva (Correia; Da Silva; Avelino, 2020).

Mendes (2014) diz que a tipologia temática de um restaurante é construída em torno de um conceito central, uma ideia que é expressa através de diversas segmentações. Assim, um restaurante temático é considerado uma forma de entretenimento, combinando duas grandes indústrias do mundo: a alimentícia e a do entretenimento. Esses empreendimentos frequentemente alcançam excelentes resultados ao oferecer uma experiência única aos clientes. Um restaurante pode ser categorizado como temático ao incorporar características culturais, gastronômicas ou específicas que refletem o tema escolhido.

Para Collaço (2007) um restaurante pode adotar um tema através de elementos culturais, gastronômicos ou específicos. No que diz respeito às características culturais, isso pode envolver a incorporação da própria cultura local, sua etnia ou costumes distintivos. Já as características gastronômicas são evidenciadas pelo uso de ingredientes específicos, um estilo particular de culinária ou a ênfase em métodos de preparo e receitas distintas. Por último, as características específicas englobam a adoção de uma época histórica, referências cinematográficas, figuras públicas ou personagens, esportes, destinos de viagem, música, objetos marcantes, elementos do mundo do cinema, entre outros fatores simbólicos que definem a proposta única do ambiente do restaurante.

Um dos aspectos fundamentais relacionados à comida é sua capacidade de moldar a identidade de um povo ou grupo étnico, criando uma identidade única para uma comunidade (Ansiliero, 2006). Ainda segundo a autora, diversas culinárias desempenham um papel crucial na formação da identidade nacional de um país, adotando traços distintivos que as definem como características típicas de um grupo ou região. Nesse contexto, tais características são percebidas como símbolos representativos do grupo que desejam ser retratadas. Esses símbolos emblemáticos diferenciam os grupos entre si e encapsulam ideias e representações sociais.

Leite e Cavalcante (2021) diz que a comida se tornou sinônimo de entretenimento, ocupando cada vez mais espaço e gerando novas oportunidades. Isso resulta na necessidade de a arquitetura criar espaços inovadores, concebendo locais multifuncionais que impulsionam o mercado gastronômico local. Esses espaços se tornam mais atraentes para os clientes, pois combinam serviços comerciais complementares, ampliando as opções de

entretenimento, lazer e bem-estar. Essa abordagem tende aos interesses do público local, que busca não apenas boa comida, mas também novas experiências.

3.4 Biofilia e sustentabilidade na arquitetura: a Amazônia e seus potenciais.

Originado do conceito de biofilia, que reflete o amor e a necessidade inerente de contato humano com a natureza e seus elementos, esse tipo de design valoriza a conexão com o ambiente natural (Leite; Cavalcante, 2021).

A biofilia na arquitetura, emprega uma variedade de elementos naturais, como luz natural, ventilação, plantas, flores, telhados verdes, vistas da natureza e materiais como pedra e madeira. Por outro lado, a neuroarquitetura também se vale de elementos naturais para criar ambientes confortáveis, mas suas ênfases estão mais voltadas para recursos como conforto acústico, texturas, organização espacial, uso estratégico de formas e mobiliário (Leite; Cavalcante, 2021)

Segundo Paiva (2018), a biofilia oferece duas maneiras de estabelecer conexão com a natureza: através da presença direta de elementos naturais no espaço ou através do uso de materiais e texturas, que podem ou não ser naturais. É notável que até mesmo o simples ato de contemplar uma imagem da natureza por alguns instantes pode resultar em benefícios, como a redução da pressão sanguínea, o relaxamento da tensão muscular e o aumento da capacidade de concentração.

Já o conceito de sustentabilidade refere-se a práticas e iniciativas humanas que buscam atender às necessidades presentes sem comprometer as capacidades das gerações futuras. Em outras palavras, a sustentabilidade está intrinsecamente ligada ao progresso econômico e material, sem causar danos ao meio ambiente, e envolve o uso inteligente dos recursos naturais para assegurar sua disponibilidade no futuro. Ao aderir a esses princípios, a humanidade pode assegurar o desenvolvimento sustentável (Melo, 2016).

Hoje a base dos projetos elaborados por profissionais como arquitetos e engenheiros já está inserida dentro do conceito das propostas sustentáveis. Essa prática é o equilíbrio entre o que é extraído da natureza e o que é oferecido em troca. Envolve economizar recursos e utilizar água e energia de forma eficiente, além de promover a reciclagem, reduzir resíduos e poluentes. É também uma reflexão sobre o destino dos produtos que as pessoas produzem e descartam (Jourda, 2012).

Os arquitetos dedicados à sustentabilidade lideram projetos de infraestrutura ecológica que vão além das práticas convencionais de construção. O princípio essencial neste campo é a escolha de materiais renováveis de origem local. Arquitetos procuram por materiais em grande oferta na região amazônica, reduzindo assim a pegada ambiental relacionada ao transporte de materiais por longas distâncias e fortalecendo o comércio local.

Ainda segundo Jourda (2012), podemos ressaltar a potencialidade da Amazônia na arquitetura sustentável e biofílica, que vem desbloquear o potencial bioeconômico desta região, enquanto protege em consonância o seu ecossistema singular.

As práticas arquitetônicas sustentáveis valorizam a preservação dos serviços ecossistêmicos da floresta amazônica, que incluem a qualidade da água, regulação climática regional e ciclagem de nutrientes. Esses serviços são cruciais para a saúde da floresta e têm

impacto direto na sustentabilidade das atividades humanas na região. Ao garantir os serviços ecossistêmicos, a arquitetura sustentável contribui para a sustentabilidade a longo prazo tanto do ecossistema amazônico como das comunidades humanas que dele dependem (Menezes, 2015).

Os arquitetos sustentáveis colaboram estreitamente com comunidades indígenas, inspirando-se em seus métodos tradicionais de construção e incorporando essas abordagens em projetos modernos. Essa integração não só promove práticas de construção sustentáveis, mas também preserva o patrimônio cultural, enriquecendo a vitalidade das diversas populações indígenas da Amazônia (Loureiro 2001).

Para Perdigão (2019b), dentre os elementos a serem considerados na habitação na Amazônia, destaca-se a vivência espacial dos moradores ribeirinhos e como seus padrões de moradia podem informar o processo de design arquitetônico. A incorporação desses conhecimentos baseados na experiência enriquece o repertório do projetista, que os integra ao seu pensamento de design, criando uma abordagem mais humanizada e sensível às práticas do dia a dia.

A arquitetura na Amazônia impulsiona oportunidades econômicas ao projetar estruturas que se integram harmoniosamente ao ambiente natural. Essas construções proporcionam experiências imersivas de baixo impacto ambiental, ao mesmo tempo em que contribuem para a economia local. Além disso, a arquitetura sustentável estimula o crescimento econômico ao gerar empregos em projetos de construção sustentável e na produção de materiais ecológicos. Ao promover essas oportunidades econômicas, a arquitetura alinha os interesses da conservação ambiental e do desenvolvimento econômico, demonstrando que a arquitetura regional pode ser economicamente vibrante (Jourda, 2012).

Ao incorporar esses métodos tradicionais em projetos arquitetônicos contemporâneos, a arquitetura sustentável não apenas promove a preservação do meio ambiente, mas também resguarda o patrimônio cultural. Essa abordagem celebra a diversidade dos estilos arquitetônicos indígenas, enquanto reconhece a profunda conexão entre as populações indígenas e o ambiente ao seu redor (Menezes, 2015).

Entender o que é característico de um local envolve compreender as dinâmicas e as relações que as pessoas estabelecem com os espaços construídos. Na Amazônia, isso está intimamente ligado ao ambiente natural em que as comunidades ribeirinhas residem, onde o entorno natural é considerado uma extensão da casa, conforme Loureiro (2001), seguindo o sistema amazônico mata-rio-roça-quintal, um estilo de vida moldado por relações espaciais e sociais estabelecidas, que dá origem à tradição de habitar próximo ao curso do rio, conectando as residências às suas margens (Menezes, 2015).

A região amazônica, famosa por sua rica biodiversidade e abundância de recursos naturais, abriga uma conexão íntima e complexa entre suas populações e as águas que atravessam esse vasto território. Ao longo de milênios, as diversas culturas indígenas, ribeirinhas e urbanas da Amazônia construíram um vínculo profundo com rios, igarapés e lagos, que sustentam suas vidas de diversas maneiras. Essas comunidades são frequentemente chamadas de “povos das águas” devido à sua estreita dependência dos corpos hídricos que caracterizam a região. Essa relação especial com as águas é fundamental para a cultura, economia e subsistência das populações locais (Melo, 2016).

O estilo de vida na Amazônia é marcado por uma estreita conexão com a natureza. O conhecimento local encontrado na construção autônoma das casas tradicionais ribeirinhas revela soluções que harmonizam com o ambiente natural circundante. A elaboração de projetos que seguem essa abordagem de moradia auxilia na disseminação de soluções arquitetônicas distintas do pensamento dominante formalmente estabelecido (Melo, 2016).

A Amazônia representa um vasto campo de aprendizado para o desenvolvimento de projetos arquitetônicos, pois sua diversidade sociocultural contribui para a elaboração de categorias que fundamentam novas abordagens na arquitetura e no urbanismo. O conhecimento local sobre técnicas construtivas e decisões relacionadas à implantação e distribuição de usos é fundamental nesse processo. A arquitetura tradicional amazônica serve como base para a compreensão dessas categorias projetuais, fornecendo informações valiosas sobre soluções construtivas que enriquecem a prática arquitetônica contemporânea (Loureiro 2001).

3.5 O Muiraquitã

O Muiraquitã, o tesouro da Amazônia, é um artefato arqueológico raro, feito de jade ou amazonita, frequentemente esculpido em forma de sapo, encontrado também em forma de tartaruga ou outros animais. O Muiraquitã é um testemunho da rica herança cultural da Amazônia, encapsulando histórias de coragem, espiritualidade e conexão com a natureza. Ele era encontrado principalmente nas margens do rio Tapajós, muito comuns nos estados do Pará e Amazonas, na Amazônia brasileira. Os povos indígenas da região atribuem ao Muiraquitã propriedades mágicas e curativas, considerando-o um poderoso amuleto de sorte e proteção para quem o usa (Costa; Schaan; Kipnis ; Valente; Silva, 2021).



Figura 1. Muiraquitãs feitos em pedras verdes.
(Fonte: Museu Paraense Emílio Goeldi)

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES PARCIAIS

4.1 Localização da área projetual

A localização de implantação do projeto escolhida foi, as margens do Rio Tietê, na praia de Arealva na cidade de Arealva – SP e fica a 37 quilômetros de Bauru. Seu acesso se dá pela Av. Pref. Adélino Mendonça. A região já possui um apelo turístico em desenvolvimento, o que facilitará a aderência do projeto ao comércio.



Figura 1. Mapa da área
(Produção a partir do Google Earth)

4.2 Projetos Correlatos

Foram analisados três projetos como referências para o projeto em estudo neste artigo:

a) Saldosa Maloca - Um lugar encantador, onde o contato com a natureza está ao alcance de todos os sentidos, no sabor do tempero combuense, no cheiro natural do verde amazônico, no colorido da fauna e flora, no toque da estrutura rústica e nos sons encantadores que só o Combú tem. O Saldosa Maloca foi criado em 1982, o restaurante é conhecido como um dos “points” que mais recebem turistas e pessoas da região. Ficando reconhecido tanto pela boa comida, quanto pelo atendimento, o Saldosa Maloca participa todo ano do maior concurso de gastronomia do país, o Comida de Buteco.

b) Anavilhanas Jungle Lodge Hotel - É um hotel de pequeno porte que busca aliar conforto e contato com a natureza de forma harmônica e sutil. Não se vê no Lodge construções grandiosas. O charme começa por aí. Suas construções exaltam a beleza da região, utilizando com bom gosto aquilo que a natureza e a cultura da terra têm para nos

dar. A Estação Ecológica de Anavilhanas é formada por cerca de 400 ilhas que se estendem por mais de 90 km de mata intocada. É um verdadeiro labirinto verde formando centenas de lagos, rios, igapós e igarapés que abrigam uma riquíssima fauna e flora. Situado no rio Negro, o conjunto de ilhas é um paraíso para biólogos, ecologistas e turistas.

c) Banzeiro Restaurante Amazônico - Uma verdadeira jóia no bairro do Itaim Bibi, este é um restaurante popular que agrada tanto a paladares novos quanto aos já habituados. O chef Felipe Schaedler, proprietário do restaurante, é conhecido por trazer o sabor da Amazônia para a agitada capital paulista. A decoração exótica inclui fotos vibrantes e até mesmo uma canoa que representa o movimento das embarcações no rio, chamada banzeiro. Neste restaurante, a base é o fogo e a brasa, e alguns pratos apresentam técnicas ancestrais que ainda são utilizadas no noroeste amazônico.

DESCRIÇÃO	QUADRO DE PROJETOS CORRELATOS		
	REFERÊNCIA 1	REFERÊNCIA 2	REFERÊNCIA 3
OBRA			
NOME DA OBRA AUTOR DO PROJETO LOCAL DA OBRA	Saldosa Maloca Irmãos José e Waldemar Dalla Ilha do Cumbu Belém/ PA	Anavilhanas Jungle Lodge Hotel AMZ Arquitetos Novo Airão - Amazonas	Banzeiro restaurante amazônico arquiteta Cláudia Nerling São Paulo - SP
FUNÇÃO DA OBRA	Restaurante turístico	Hotel turístico de selva	Restaurante imersivo amazônico
DATA DO PROJETO	1982	2007	2019
QUAIS SÃO AS REFERÊNCIAS DESTA OBRA/PROJETO A SEREM LEVADAS PARA MEU PROJETO	Carateristicas da construção em palafitas e materiais.	Materiais e a imersividade do projeto em seu tema proposto.	O tipo de material usados na elaboração do projeto de interiores.

Figura 2. Projetos correlatos (Produção da autora)

4.3 O Projeto

4.3.1 Conceito e partido arquitetônico

O Muiraquitã bistrô amazônico, teve como proposta ser um projeto que apresentará ao público a cultura amazônica, tendo como conceito a imersividade, onde o objetivo é fazer com que o usuário viva a experiência de se sentir envolvido com a energia amazônica. O projeto foi desenvolvido parte em alvenaria e parte em construção de palafitas as margens do rio Tietê, o interior do bistrô foi composto por materiais

característicos que remetem a proposta amazônica. Música, gastronomia, cheiros e texturas senguem compuseram a experiência que será vivida no ambiente deste projeto.

4.3.2 Programa de necessidade

Com base na análise do referencial teórico e no desenvolvimento do projeto proposto, foi possível elaborar um programa de necessidade referente à arquitetura de restaurante sustentável com gastronomia amazônica, buscando maior comodidade aos clientes e prestadores de serviço. O programa de necessidade foi dividido por setores e dimensionado de acordo com as medidas mínimas necessárias para o seu funcionamento.

Um projeto gastronômico envolve a harmonização de diversos setores operando simultaneamente. O atendimento aos clientes ocorre no salão principal, enquanto a cozinha, administração, limpeza e gestão de resíduos também desempenham papéis essenciais.

Para garantir a funcionalidade desses espaços, foi crucial observar os princípios da ergonomia. Os móveis devem ser dispostos de forma a permitir um espaço adequado para a execução eficiente das tarefas. Além disso, é importante evitar que determinados fluxos se sobreponham, minimizando assim o risco de contaminação dos alimentos.

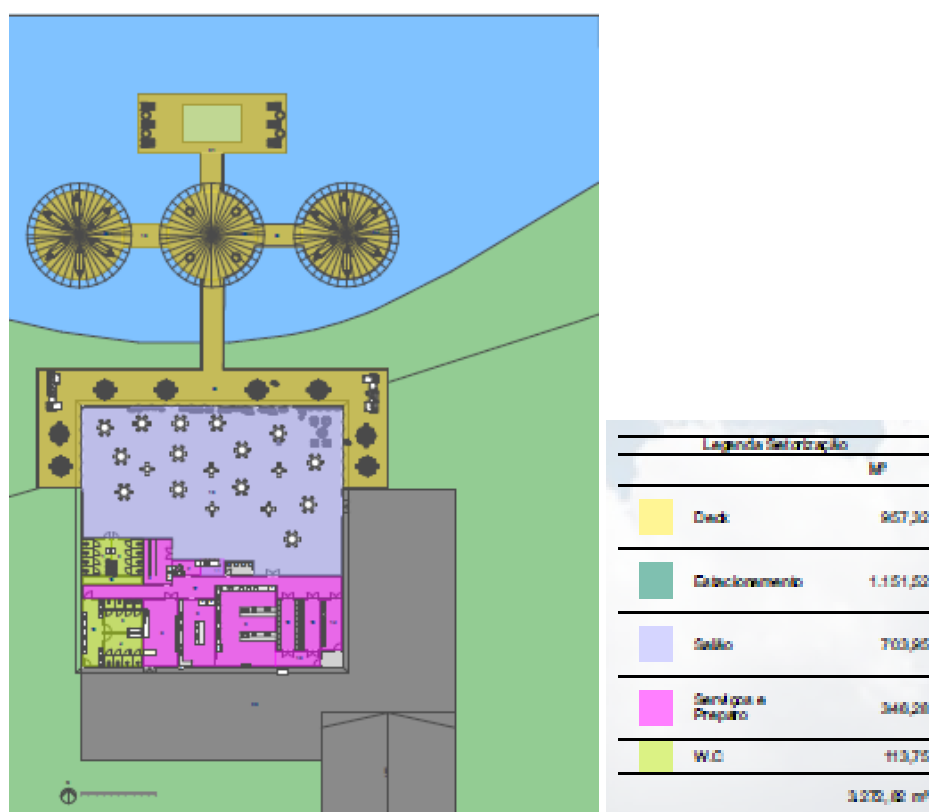


Figura 3: Mapa de áreas do projeto
(Produção da autora a partir de acervo pessoal)

4.3.3 Implantação

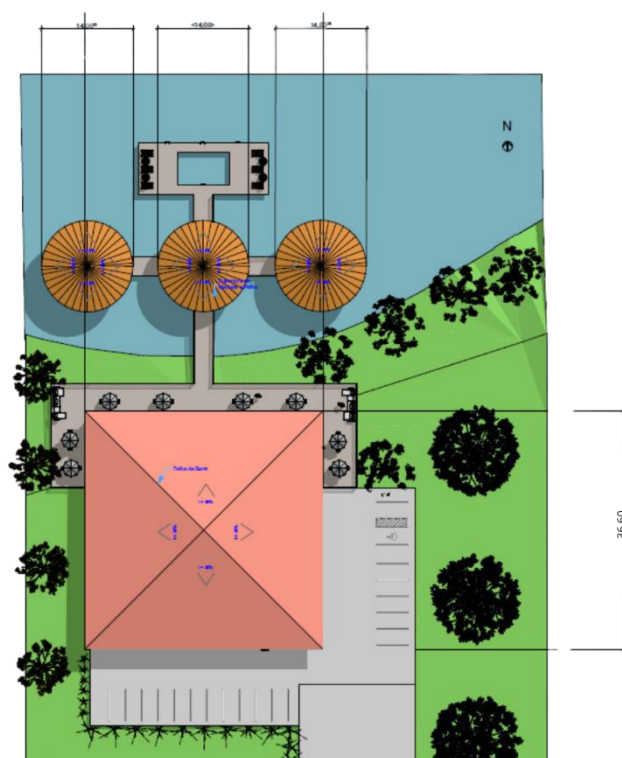


Figura 04 – Implantação.
Fonte: Produção da autora.



Figura 05 – Planta Baixa
Fonte: Produção da autora.



Figura 06 – Corte AA

Fonte: Produção da autora.

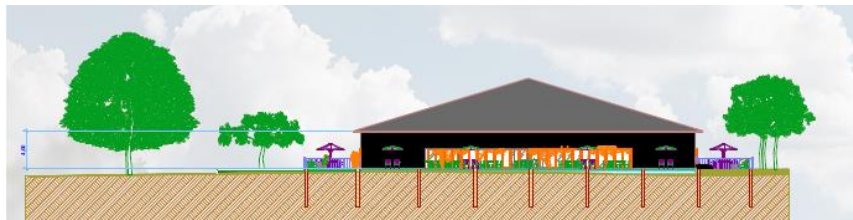


Figura 07 – Corte BB

Fonte: Produção da autora.

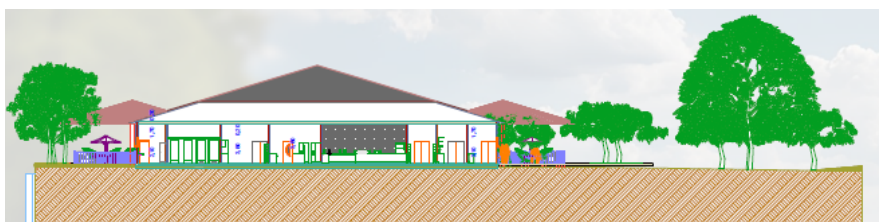


Figura 08 – Corte CC

Fonte: Produção da autora



Figura 09 – Elevação 01

Fonte: Produção da autora.



Figura 10 – Elevação 02

Fonte: Produção da autora.



Figura 11 – Render01
Fonte: Produção da autora.



Figura 12 – Render02
Fonte: Produção da autora.



Figura 13 – Render03
Fonte: Produção da autora.



Figura 14 – Render04
Fonte: Produção da autora.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como finalidade o desenvolvimento do projeto de um restaurante amazônico, utilizando princípios de Neuroarquitetura e da imersividade para a cidade de Arealva – SP. A ideia foi integrar a gastronomia e a cultura em um mesmo lugar e com apresentar a população uma nova proposta de laser, proporcionando uma experiência completa para o público local como para os turistas.

Para alcançar os objetivos, foram necessárias pesquisas bibliográficas, estudos

teóricos sobre a gastronomia e a cultura amazônica, restaurantes imersivos e Neuroarquitetura, visitas técnicas, adequando o projeto a partir da sua localidade, características do terreno, programa de necessidades idealizado, condicionantes climáticos, elementos de Neuroarquitetura, conceito do projeto e partido arquitetônico.

O projeto seguiu as referências arquitetônicas da região amazônica e com isso veio permitir novas experiências para os usuários, o contato com a natureza da região onde o projeto acontece é um grande diferencial, pois é possível contemplar o ambiente com todos os sentidos. A região de Bauru e Arealva são carentes de restaurantes temático que atendam a todos os públicos, o projeto do Bistrô Amazônico Muiraquitã, veio pra atender a essa demanda e se tornar um diferencial gastronômico e cultural.

BIBLIOGRAFIA

ANSILIERO, G. O movimento slow food: a relação entre o homem, alimento e meio ambiente. Monografia (especialista em gastronomia e segurança alimentar) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo, Brasília, 2006.

BAHL, Miguel; Sperandio, Maria Henriqueta; Bartoszeck Nitsche, Letícia. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. Revista Geográfica de América Central, Costa Rica, v. 2, pp. 1-16, jul. 2011. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=451744820255>. Acesso em: 14 abril. 2024.

COSTA, Marcondes Lima da; KIPNIS, Renato; VALENTE, Glayce Jholy S. S.; SILVA, Tallyta Suenny Araújo da; RODRIGUES, Suyanne Flávia Santos; SCHAAN, Denise Pahl. Um muiraquitã em seu contexto arqueológico no lendário amazônico. Amazônica, v. 13, n. 1, p. 101-120, 2021.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

COLLAÇO, J. H. L. Mudanças conceituais dos restaurantes. Cortes e Recortes volume 2, v. , p. 121 - 144, 2007.

CORREIA, Alessandra; DA SILVA, Camila; AVELINO, Vitória. Projeto de Implantação de um Restaurante Temático em Boa Viagem: Recife Cirque Ristorante. Trabalho de conclusão de curso – Instituto Federal de Pernambuco, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ifpe.edu.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/757/Projeto%20de%20Implanta%C3%A7%C3%A3o%20de%20um%20Restaurante%20Tem%C3%A1tico%20em.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 14 abril. 2024.

DE PAULA, Rosa Maria; ALVES, Samara; TALES, Camila; AGUIAR. NEUROARQUITETURA E DESIGN BIOFÍLICO APLICADOS AO ESPAÇO DE CONTACT CENTER. RECHST – Edição 2019, v. 8, n. 2, p. 109-130, ago.-dez. 2019.

DE OLIVEIRA SOUZA LEITE, C.; BARBOSA LOPES CAVALCANTE, R. A RELAÇÃO ENTRE NEUROARQUITETURA E DESIGN BIOFÍLICO PARA PROMOÇÃO DO BEM-ESTAR E SAÚDE. Revista Científica do Tocantins, Tocantins, v. 1,

n. 1, p. 1–10, dez. 2021. Disponível em: <https://itpacporto.emnuvens.com.br/revista/article/view/4>. Acesso em: 14 abril. 2024.

FAGLIARI, G. Turismo e Alimentação. Análises Introdutórias. 1. ed. São Paulo: Roca, 2005.

FRANCO, Ariovaldo. De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia. 2. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

JOURDA, Françoise-Hélène. Pequeno Manual do Projeto Sustentável. 1. ed. São Paulo: Editora GG Brasil, 2012.

KAUFMAN, Arthur. Alimento e emoção. Revista ComCiência, Campinas, n. 145, fev. 2013. Disponível em: http://comciencia.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-76542013000100012&Ing=pt&nrm=iso. Acesso em: 14 abril. 2024.

LOUREIRO, Violeta R. Pressupostos do modelo de integração da Amazônia aos mercados nacional e internacional em vigência nas últimas décadas: a modernização às avessas. Sociologia na Amazônia: debates teóricos e experiências de pesquisa. Belém: UFPA, 2001. pp.47-70.

MATURANA, V. Reflexões acerca da relação entre a alimentação e o homem. RevistaIGT, Rio de Janeiro, v. 7, no 12, p. 176, jun. 2010. Disponível em: <https://igt.psc.br/ojs3/index.php/IGTnaRede/article/view/254>. Acesso em: 14 abril. 2024.

MENDES, M. de Carvalho; PIRES, P. dos Santos; KRAUSE, R. W. Relevância da Gastronomia em Restaurantes Temáticos: Um estudo de caso em Balneário Camboriú, SC. Revista Rosa dos Ventos, Caxias Do Sul, v. 6, n. 1, p. 75, jan. 2014. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473547039006>. Acesso em: 14 abril. 2024.

MELO, Dauzirlene. ARQUITETURA E SUSTENTABILIDADE: Projeto arquitetônico de um restaurante ecológico em Ferreira Gomes no Estado do Amapá. Trabalho de Conclusão de Curso – Universidade Federal do Amapá, 2016. Disponível em: <https://www2.unifap.br/arquitetura/files/2020/08/Melo-2016-Arquitetura-e-sustentabilidade-Projeto-arquitet%C3%B4n.pdf>. Acesso em: 20 abril. 2024.

MENEZES, Tainá M.S. Referências ao projeto de arquitetura pelo tipo palafita amazônico na Vila da Barca (Belém-PA). Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Tecnologia, Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Belém, 2015. Disponível em: https://ppgau.propesp.ufpa.br/ARQUIVOS/dissertacoes/Disserta%C3%A7%C3%A3o_Tain%C3%A1%20Menezes.pdf. Acesso em: 20 abril. 2024.

PAIVA, Andréa de. Neurociência para Arquitetura: Como o Design de Edifícios Pode Influenciar Comportamentos e Desempenho. Dissertação (Mestrado) - Curso de Arquitetura, Fundação Getulio Vargas, Fgv, Instituto de Desenvolvimento Educacional, São Paulo, 2018.

PERDIGÃO, Ana Claudia; Chaves, Celma; Vidal, Josep. Teoria da produção arquitetônica na Amazônia. Universidade Federal do Pará, Belém, dez. 2007. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/pnaea/article/viewFile/11450/7897>. Acesso em: 20 abril. 2024.

SPUNAR, Juliana. O conforto no espaço da alimentação – proposta bistrô. Trabalho de conclusão de curso – Centro Universitário Sagrado Coração, Bauru, 2022. Disponível em: <https://repositorio.unisagrado.edu.br/jspui/bitstream/handle/1038/1/O%20CONFORTO%20NO%20ESPAC%2087O%20DA%20ALIMENTA%C3%87%C3%83O%20E%2080%93%20PROPOSTA%20BISTR%C3%94.pdf>. Acesso em: 20 abril. 2024.

SORTINO, Anna. A influencia dos materiais no espaço restaurante. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, São Paulo, 2017.

SILVA, Camila; Avelino, Vitória. Projeto de implantação de um restaurante temático em Boa Viagem: Recife Cirque Ristorante. Trabalho de conclusão de curso (Graduação)– Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Instituto Federal de Pernambuco, p. 88. 2020.

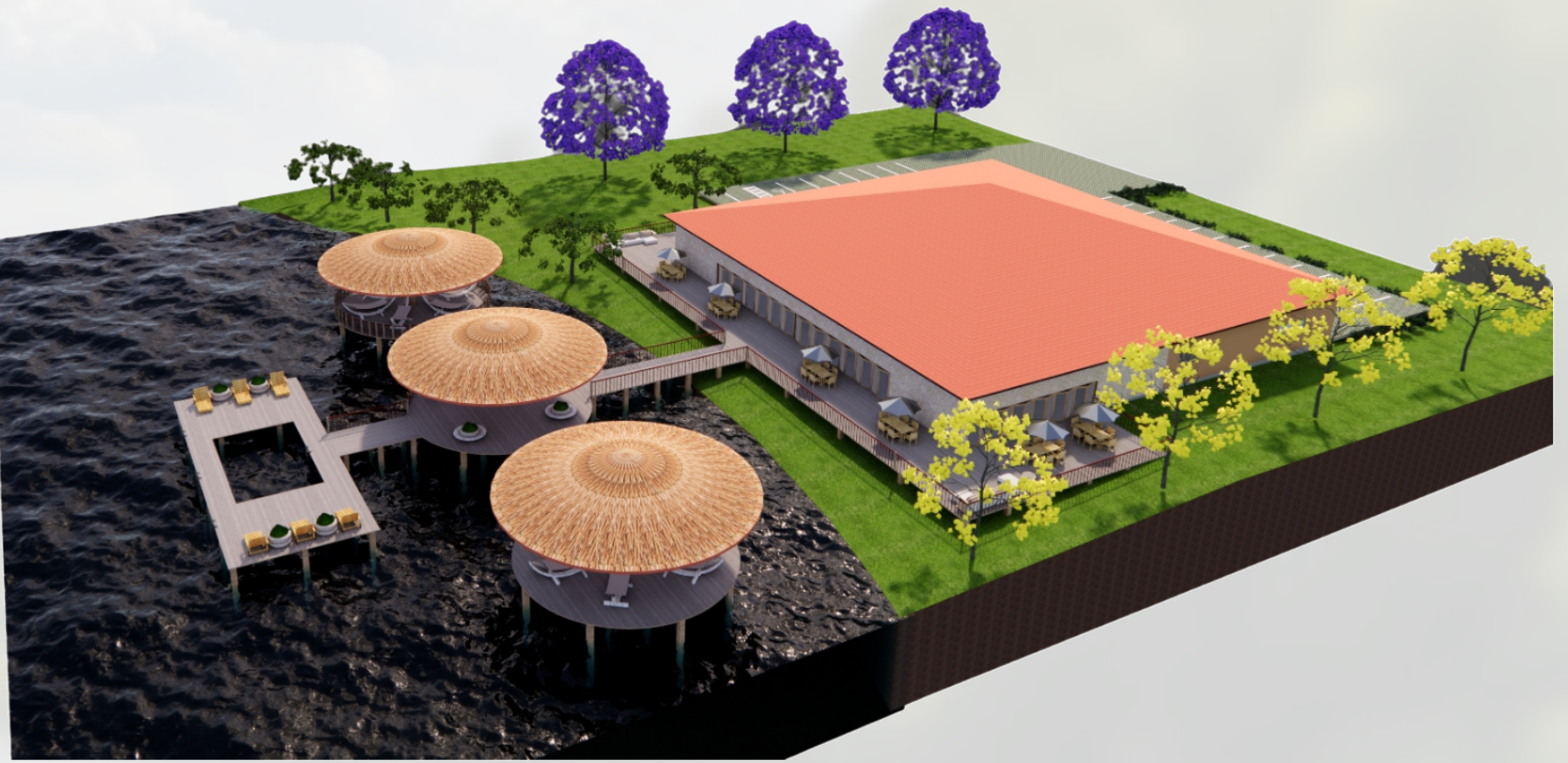
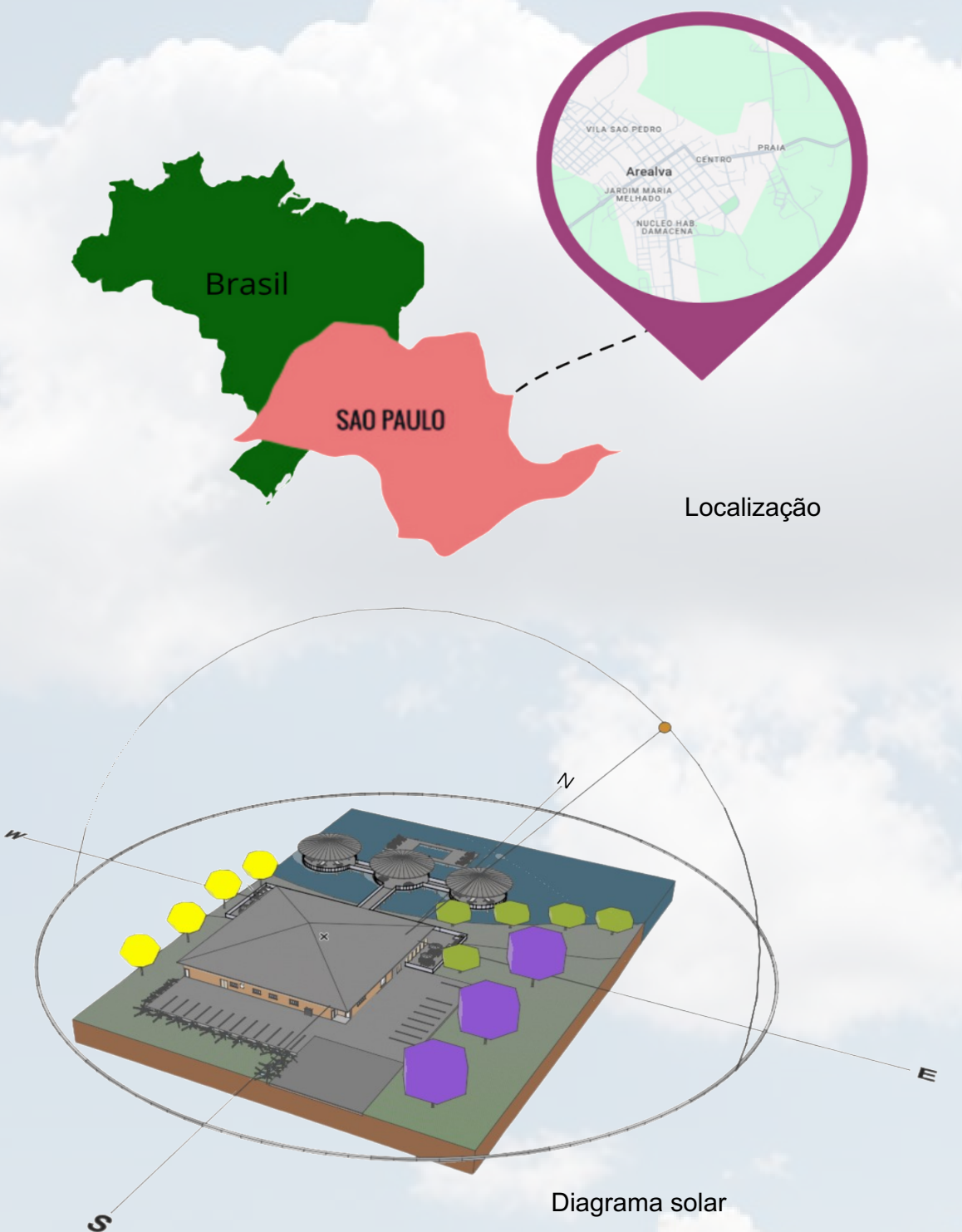
SOARES, Isabelle. A relação entre o ambiente e as cores em restaurante de maceió: do comportamento humano e seus aspectos culturais e simbólicos. Trabalho de conclusão de curso – Universidade Federal de Alagoas, 2023. Disponível em:
file:///C:/Users/Evelynn/01PC/Downloads/A%20rela%C3%A7%C3%A3o%20entre%20o%20ambiente%20e%20as%20cores%20em%20restaurantes%20de%20Macei%C3%B3%20-%20do%20comportamento%20humano%20e%20seus%20aspectos%20culturais%20e%20simb%C3%B3licos.pdf. Acesso em: 20 abril. 2024.

WALKER, J. R. Introdução à hospitalidade. 1. ed. São Paulo: Manole, 2002.



Principais vegetações existentes

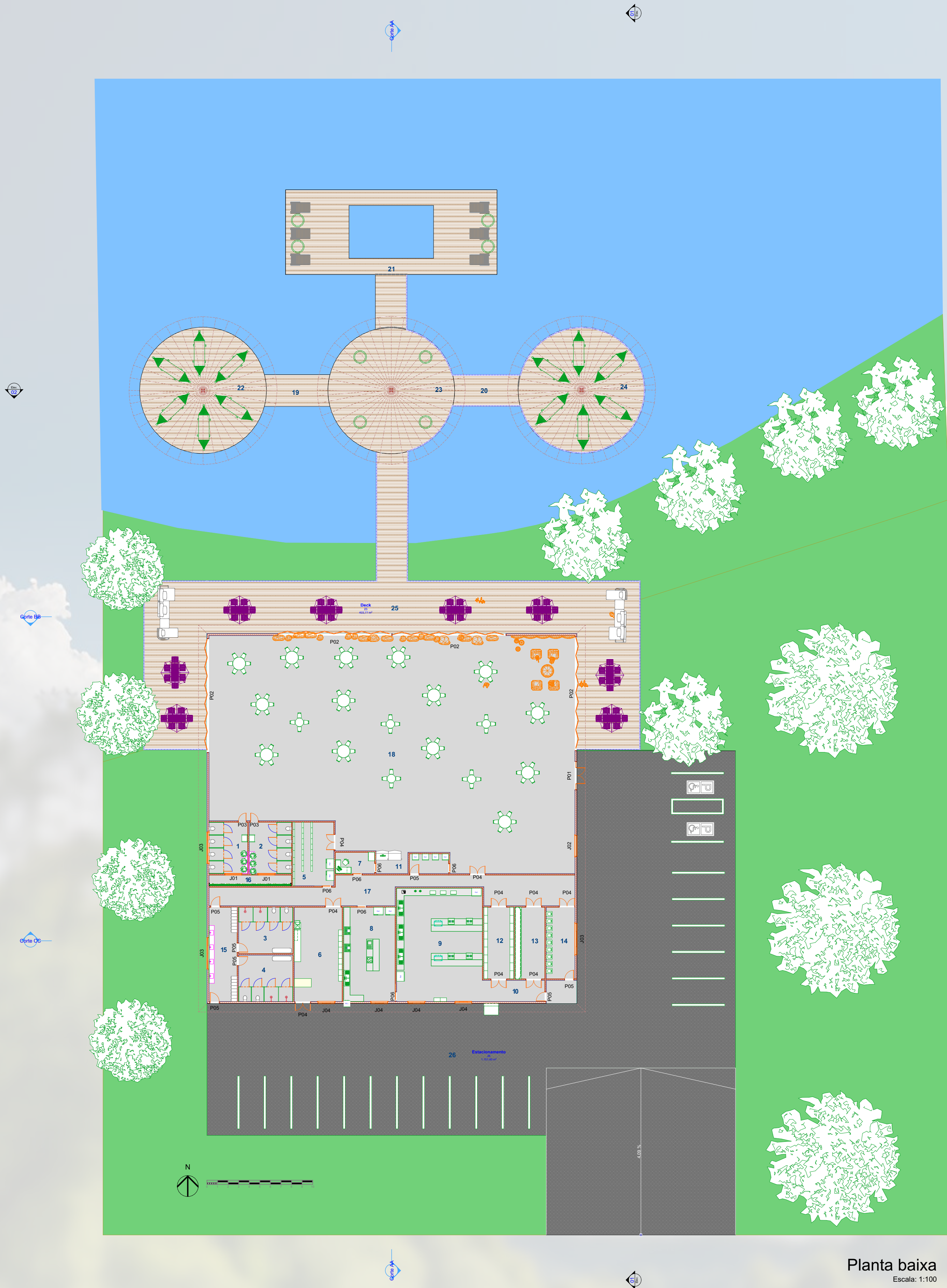
- Jacarandá
- Flamboyant Vermelho
- Ipê Amarelo



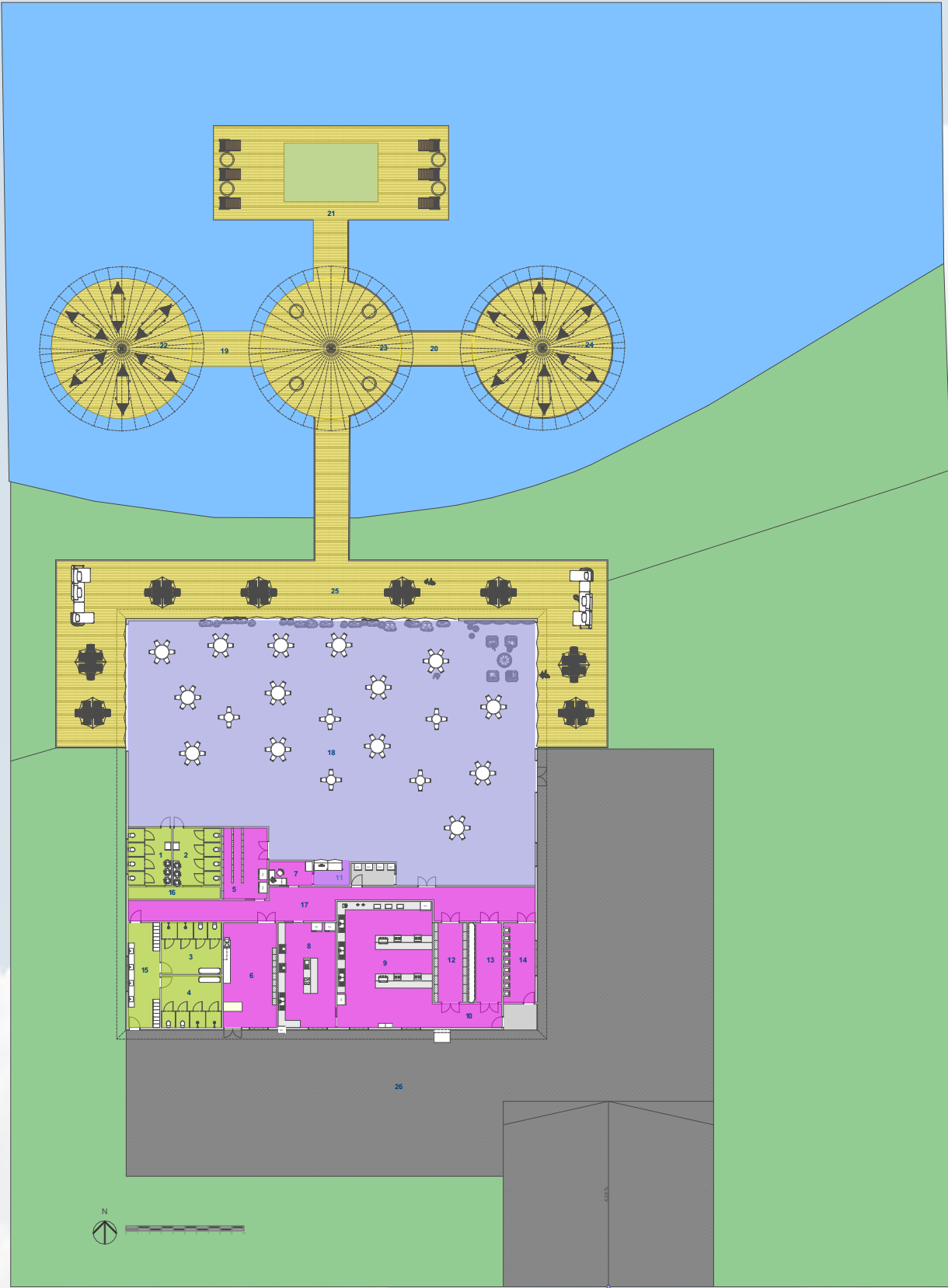
O Muiraquitã bistrô amazônico, tem a proposta de ser um projeto que apresenta ao público a cultura amazônica, tendo como conceito a imersividade, onde o objetivo é fazer com que o usuário viva a experiência de se sentir envolvido com a energia amazônica.

A arquitetura na Amazônia impulsiona oportunidades econômicas ao projetar estruturas que se integram harmoniosamente ao ambiente natural. Essas construções proporcionam experiências imersivas de baixo impacto ambiental, ao mesmo tempo em que contribuem para a economia local.

O projeto será desenvolvido parte em alvenaria e parte em construção de palafitas as margens do rio Tietê, o interior do bistrô será composto por materiais característicos que remetem a proposta amazônica.



Planta baixa
Escala: 1:100



Setores
Escala: 1:100

Legenda Setorização	
	M²
Deck	957,32
Estacionamento	1.151,52
Salão	703,95
Serviços e Preparo	346,28
W.C	113,75
	3.272,82 m²

Mapa de Zonas			
Piso de Origem	Número da Zona	Nome da Zona	Área Medida
Pavimento Térreo			
	1	W.C	17,77
	2	W.C	19,47
	3	W.C	22,48
	4	W.C	22,48
	5	Camara Fria	23,19
	6	Recebimento de mercadoria	40,30
	7	Escritório	7,43
	8	Paixaria	43,35
	9	Cozinha	86,78
	10	Circulação Cozinha	11,63
	11	Caixa	6,45
	12	Despensa	19,01
	13	Lav. de louça	19,01
	14	Coleta de Lixo	17,71
	15	Vestitório	23,71
	16	Jardim W.C	7,84
	17	Circulação	71,42
	18	Salão	702,00
	19	Deck 02	18,57
	20	Deck 03	19,20
	21	Deck 04	175,57
	22	Maloca	113,10
	23	Maloca	113,10
	24	Maloca	113,10
	25	Deck	403,77
	26	Estacionamento	1.151,40

Mapa de Zonas

MIE-05 Tabela de Janelas				
ID de Elemento	J01	J02	J03	J04
Classificação ARCHICAD - 22	Janela	Janela	Janela	Janela
Quantidade	2	1	3	4
Tamanho L x A	1,60x2,10	2,00x3,00	3,00x0,80	1,60x1,00
Altura de soleira da Janela	0,50	0,50	1,60	1,10
Altura da padieira da Janela	2,60	3,50	2,40	2,10
Tipo de Abertura	Fixa	Fixa	Correr 4 Folhas	Correr 4 Folhas
Material	Alumínio; Vidro	Alumínio; Vidro	Alumínio; Vidro	Alumínio; Vidro
Símbolo 2D				
Vista Frente 3D				

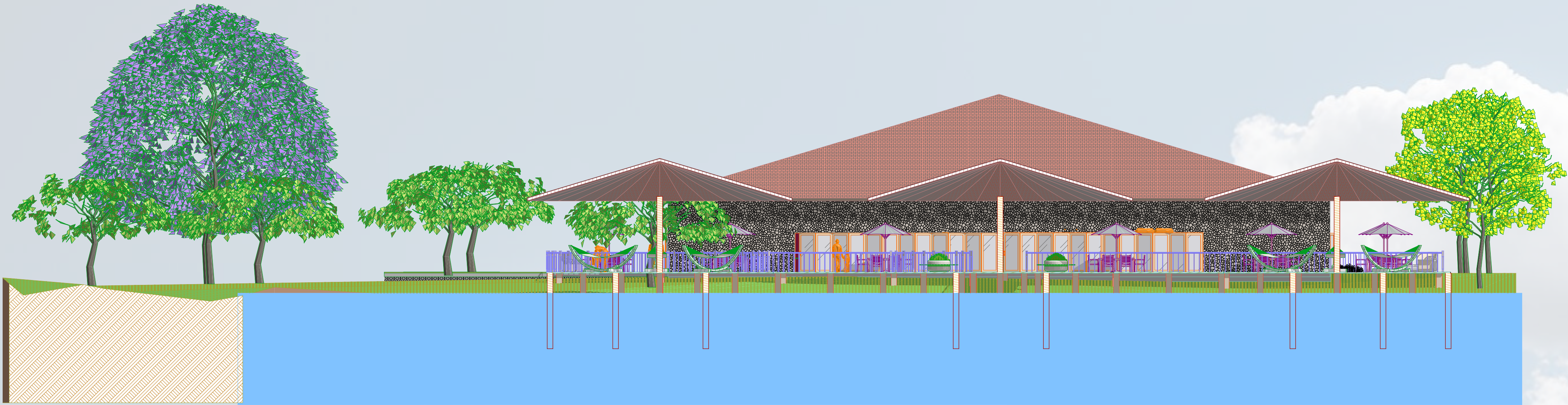
Tabela de Janelas

MIE-04 Tabela de Portas						
ID de Elemento	P01	P02	P03	P04	P05	P06
Classificação ARCHICAD - 22	Porta	Porta	Porta	Porta	Porta	Porta
Quantidade	1	4	2	9	7	6
Tamanho L x A	2,70x2,10	10,80x2,10	0,80x2,10	1,50x2,10	0,90x2,10	0,90x2,10
Tipo de Abertura	Abzir Dupla	Correr 4 Folhas	Abzir Simples	Basculante	Abzir Simples	Correr 1 Folha
Material	Madeira; Vidro	Alumínio; Vidro	Madeira	Alumínio	Alumínio	Alumínio; Vidro
Símbolo 2D						
Vista Frente 3D						

Tabela de Portas



Para a escolha do terreno visando a construção do projeto, foi utilizada a ferramenta do *Google Earth*, a qual possibilitou encontrar em Arealva/SP, as margens do rio Tietê, um local para a implantação do restaurante. Foi analisado que esta região possui forte apelo turístico e que o entorno do local possui vasta área verde e principalmente o fato do rio Tietê, nesta região, apresentar uma distância satisfatória de uma margem a outra para a construção de um projeto em palafita.

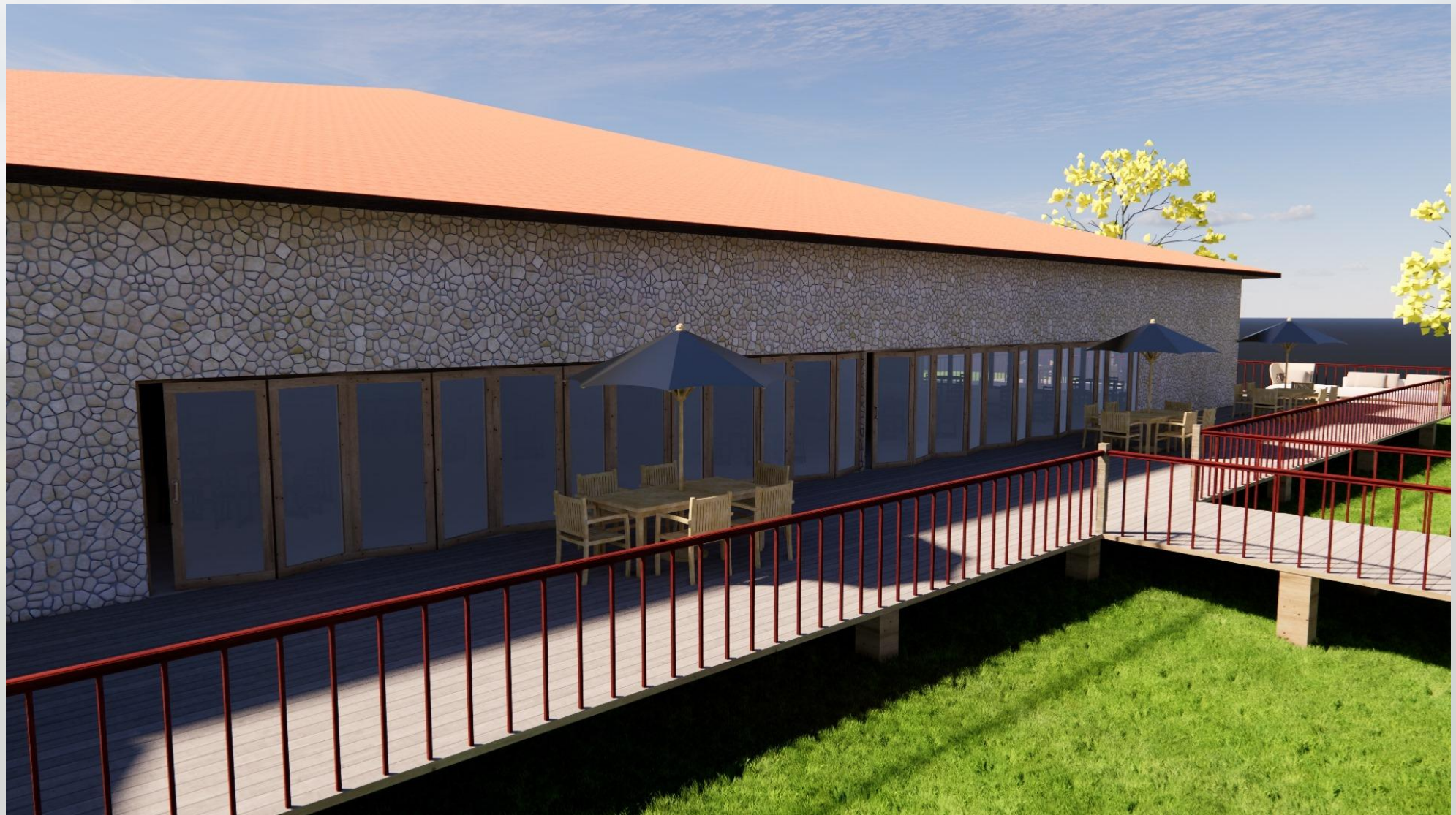


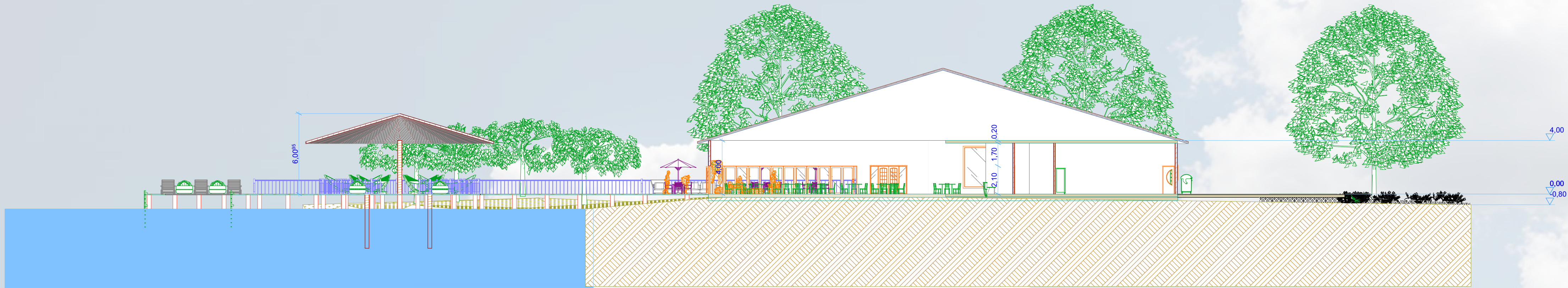
Elevação 01
Escala: 1:100

O intuito deste projeto é apresentar ao público a cultura amazônica através da arquitetura imersiva e através da culinária. Levando em consideração a falta de opções e locais diferentes para se conhecer na cidade e região vizinha, as pessoas optam pelo deslocamento para cidades vizinhas em busca de um ambiente diferenciado e equipado com maior conforto. Para a elaboração deste trabalho, pesquisas bibliográficas, análises de obras correlatas e estudos complementares foram realizados com o intuito de auxiliar no desenvolvimento do projeto. A proposta tem como objetivo apresentar a população consumidora um ambiente diferente e imersivo em uma cultura diferente da local, não só da população de Arealva mas também de toda região que quiser conhecer o espaço, por meio de um novo conceito de estrutura que proporcionará melhor atendimento e conforto aos clientes.

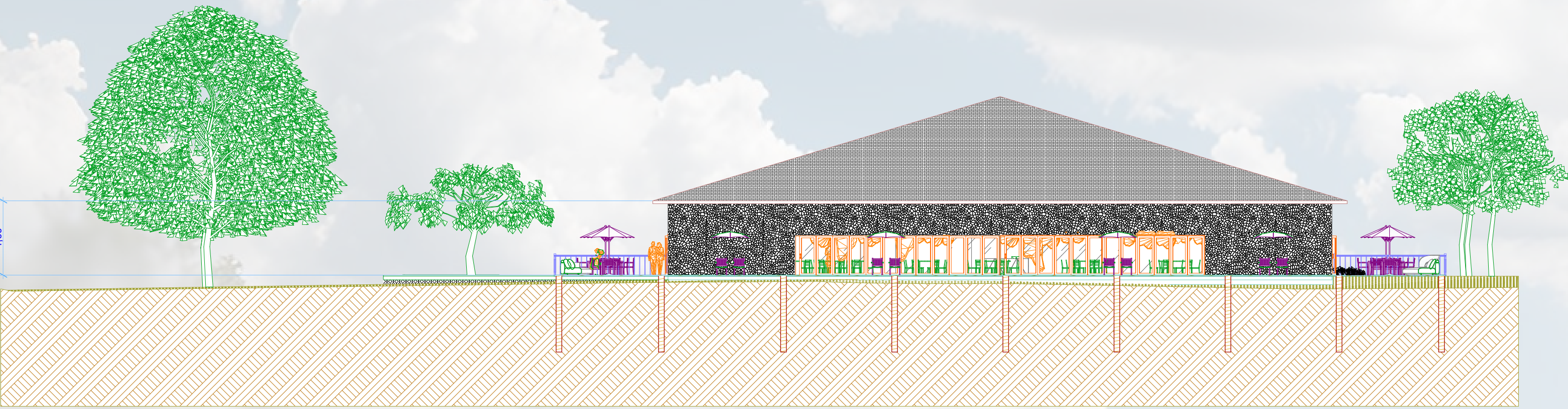


Elevação 02
Escala: 1:100

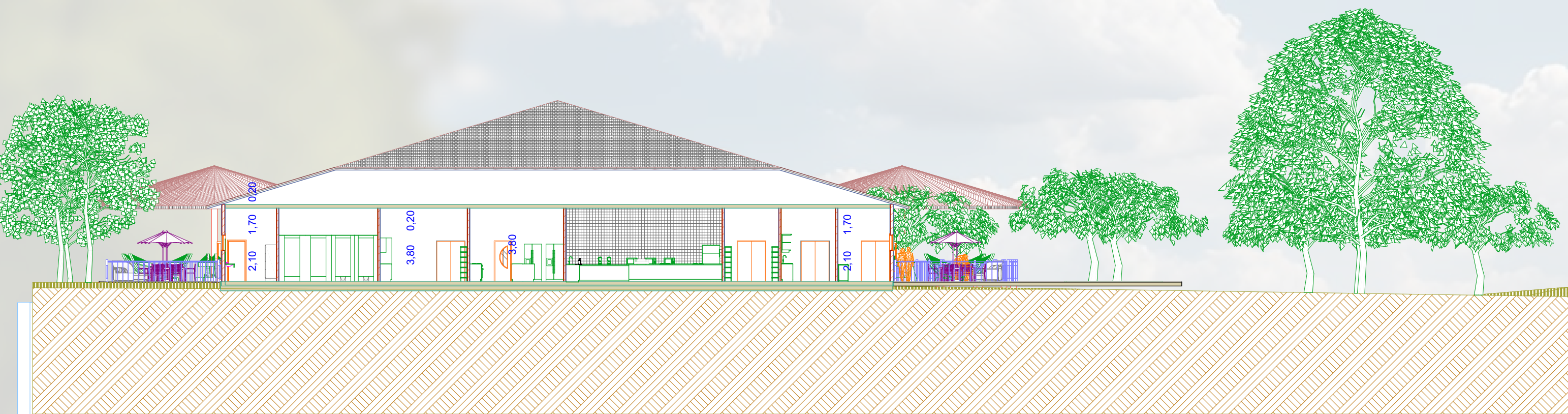




Corte AA
Escala: 1:200



Corte BB
Escala: 1:200



Corte CC
Escala: 1:200

Parte do projeto foi desenvolvido em estruturas de palafitas, o que oferece diversos benefícios que vão além da estética. Com um apelo visual único, essas estruturas elevadas ajudam a evitar danos causados por alagamentos, especialmente em áreas propensas a cheias, o espaço abaixo da construção favorece a circulação de ar, proporcionando um ambiente mais fresco e confortável.

O aproveitamento da vista com o uso das palafitas é um diferencial do projeto, com a criação de espaços que oferecem vistas panorâmicas, tornando o ambiente contemplativo e promovendo assim uma maior conexão com o ambiente natural, permitindo que a flora e fauna ao redor sejam mais visíveis e acessíveis aos usuários.

