



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

JÉSSICA NAYARA RAIMUNDO DE SOUZA

**ARQUITETURA DO CACAU: PROJETO DE CHOCOLATERIA E
ESPAÇO DE COWORKING EM BAURU/SP**



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

JÉSSICA NAYARA RAIMUNDO DE SOUZA

**ARQUITETURA DO CACAU: PROJETO DE CHOCOLATERIA E
ESPAÇO DE COWORKING EM BAURU/SP**

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): Dra. Paula Valéria Coiado Chamma



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

Dedico este trabalho à Deus e para aqueles que amo.

BAURU
2025



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Deus, por me permitir chegar até aqui, iluminando meu caminho e me concedendo força nos momentos de dificuldade.

Agradeço à minha orientadora, Dra. Paula Valéria Coiado Chamma, pela dedicação, paciência e constante incentivo, que contribuíram não apenas para o desenvolvimento deste trabalho, mas também para o meu crescimento como estudante, profissional e ser humano.

Sou profundamente grata à minha família, pelo apoio incondicional e por me ajudar a superar desafios e limitações ao longo dessa jornada.

Agradeço, com todo o meu carinho, ao meu namorado Marcelo, pela paciência, incentivo e presença constante, por acreditar em mim mesmo nos momentos em que duvidei da minha própria capacidade, e por compartilhar comigo cada etapa dessa caminhada. E à minha filha Rafaela, que é a minha maior motivação e razão diária para buscar ser uma pessoa e profissional cada vez melhor.



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

“A vida encolhe ou expande em proporção com a sua coragem.”

(Anais Nin)



FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU

Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	02
2. MATERIAIS E MÉTODOS	03
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	03
3.1 <i>Origens do Cacau</i>	03
3.2 <i>Expansão do cultivo do Cacau</i>	06
3.3 <i>Cacau no Brasil</i>	08
3.4 <i>Sustentabilidade e Cacau de Qualidade</i>	10
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES	12
4.1 Localização da área projetual.....	12
4.2 Projetos Correlatos.....	13
4.3 O Projeto.....	13
4.3.1 Conceito e partido arquitetônico.....	13
4.3.2 Programa de necessidade.....	14
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	17
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	17

ARQUITETURA DO CACAU: PROJETO DE CHOCOLATERIA E ESPAÇO DE COWORKING EM BAURU/SP

ARQUITECTURA DEL CACAO: PROYECTO DE CHOCOLATERÍA Y ESPACIO DE COWORKING EN BAURU/SP

Jéssica Nayara Raimundo de Souza¹

Resumo

O presente trabalho tem como objetivo desenvolver um espaço híbrido que integre gastronomia, cultura e trabalho criativo, tendo o cacau como elemento central de inspiração simbólica e arquitetônica. Parte-se do problema da escassez de espaços urbanos que conciliam bem-estar, convivência e produtividade em cidades médias, propondo uma solução que une a experiência sensorial da chocolateria ao dinamismo do coworking. O método adotado envolveu pesquisa teórica sobre a simbologia cultural do cacau e suas relações com sustentabilidade, história e design biofílico, associada ao desenvolvimento projetual baseado em estratégias de conforto térmico, ventilação cruzada, iluminação natural e uso de materiais ambientalmente corretos. O resultado almejado foi um projeto que valoriza a memória cultural e ambiental do cacau, traduzindo suas formas e cores em uma arquitetura acolhedora e funcional. Localizado em Bauru/SP, o espaço se consolida como um ponto de encontro urbano que estimula a interação social, a criatividade e a valorização da identidade local. Conclui-se que a arquitetura pode atuar como instrumento de sustentabilidade e expressão cultural, promovendo a integração entre natureza, tradição e inovação.

Palavras-chave: cacau, cocoa, arquitetura, coworking, chocolateria.

Resumen

El presente trabajo tiene como objetivo desarrollar un espacio híbrido que integre gastronomía, cultura y trabajo creativo, teniendo el cacao como elemento central de inspiración simbólica y arquitectónica. Se parte del problema de la escasez de espacios urbanos que concilien bienestar, convivencia y productividad en ciudades medianas, proponiendo una solución que une la experiencia sensorial de la chocolatería con el dinamismo del coworking. El método adoptado implicó una investigación teórica sobre la simbología cultural del cacao y sus relaciones con la sostenibilidad, la historia y el diseño biofílico, asociada al desarrollo del proyecto basado en estrategias de confort térmico, ventilación cruzada, iluminación natural y uso de materiales respetuosos con el medio ambiente. El resultado deseado fue un proyecto que valora la memoria cultural y ambiental del cacao, traduciendo sus formas y colores en una arquitectura acogedora y funcional. Ubicado en Bauru/SP, el espacio se consolida como un punto de encuentro urbano que estimula la interacción social, la creatividad y la valorización de la identidad local. Se concluye que la arquitectura puede actuar como instrumento de sostenibilidad y expresión cultural, promoviendo la integración entre la naturaleza, la tradición y la innovación.

Palabras clave: cacao, cocoa, arquitectura, coworking, chocolatería.

¹ Faculdades Integradas de Bauru 1, jessica.souza@alunos.fibbauru.br

1. INTRODUÇÃO

Este projeto teve como proposição o desenvolvimento de um espaço híbrido que uniu gastronomia, cultura e trabalho criativo, tendo o cacau como elemento central de inspiração simbólica, sensorial e arquitetônica. A proposta parte da compreensão de que o cacau transcende seu valor econômico, sendo historicamente reconhecido como símbolo de prosperidade, espiritualidade e integração social nas antigas civilizações mesoamericanas (Martínez, 2019; Santos; Lima, 2020). Assim, o projeto buscou reinterpretar essa herança cultural por meio de uma arquitetura contemporânea capaz de valorizar a experiência, a memória e a sustentabilidade.

A proposta arquitetônica deste projeto foi criar um ambiente que promova o convívio, a produção intelectual e a vivência sensorial, traduzindo os valores do cacau em formas orgânicas, paleta cromática natural e materiais sustentáveis (Souza et al., 2019; Oliveira; Carvalho, 2022). Nesse contexto, a chocolateria foi concebida como um espaço de acolhimento e contemplação, onde a gastronomia foi explorada em sua dimensão simbólica e emocional, enquanto o *coworking* se configurou como um ambiente de estímulo à criatividade e à colaboração, atendendo à crescente demanda por espaços de trabalho compartilhado em cidades médias como Bauru/SP (Pereira; Lima, 2022; Santos et al., 2020).

Inspirado na simbologia do cacau e em seu papel como elo entre natureza e cultura, o projeto adotou princípios de eco sustentabilidade, incorporando elementos que reproduzem as condições naturais do cultivo do cacau — frescor, sombra e umidade — e integrando vegetação nativa, iluminação natural e ventilação cruzada como estratégias de conforto ambiental (Ferreira; Costa, 2021; Oliveira et al., 2018). A proposta também valorizou o uso de materiais de origem natural, como madeira, cerâmica artesanal e fibras vegetais, em harmonia com tons terrosos e verdes que remetem à paleta do cacau em suas diferentes fases de maturação (Souza et al., 2019).

A escolha de Bauru/SP como local de implantação fundamentou-se em seu papel como polo regional em expansão, caracterizado por diversidade econômica, dinamismo social, gastronomia e trabalho criativo. Nesse cenário, o projeto se propõe a configurar-se como um ponto de encontro urbano, estimulando o senso de comunidade e a valorização da cultura local por meio da experiência arquitetônica (Rodrigues; Almeida, 2022; Carvalho, 2021).

Desse modo, este trabalho buscou demonstrar como a arquitetura pode atuar como instrumento de valorização cultural e sustentabilidade, promovendo um espaço que transcende o consumo e se torna um “oásis urbano” voltado ao bem-estar, à produção criativa e à celebração da herança simbólica e sensorial do cacau (Rodrigues; Almeida, 2022; Pereira; Lima, 2022).

2. MATERIAIS E MÉTODOS

O desenvolvimento do projeto seguiu quatro etapas principais: pesquisa teórica, análise do sítio, concepção projetual e representação gráfica. Inicialmente, realizou-se levantamento bibliográfico sobre a simbologia do cacau, sustentabilidade, biofilia e espaços híbridos, que embasou as decisões conceituais e espaciais. Em seguida, efetuou-se a análise do terreno proposto em Bauru/SP, por meio do Google Earth, identificando aspectos como orientação solar, acessos e entorno urbano.

A etapa projetual envolveu a elaboração do programa de necessidades e do fluxograma funcional, seguida da modelagem em AutoCAD (plantas e cortes) e SketchUp (modelagem 3D e volumetria). As renderizações e composições visuais foram produzidas no Photoshop, aplicando a paleta de materiais e cores inspirada no cacau.

As informações obtidas foram analisadas qualitativamente, considerando conforto ambiental, funcionalidade e coerência estética. O método adotado integrou pesquisa bibliográfica e desenvolvimento projetual iterativo, resultando em um espaço que traduz o conceito do cacau em soluções arquitetônicas sustentáveis, funcionais e sensoriais.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 Origens do Cacau

O cacau (*Theobroma cacao* L.- é a árvore tropical que produz as sementes de cacau, matéria-prima do chocolate. Nativa das florestas da América do Sul e Central, possui grande importância histórica, cultural e econômica) é uma espécie nativa das regiões tropicais da América Central e do Norte da América do Sul, com uma história de cultivo e utilização que remonta a milhares de anos (Souza et al., 2019). Nas sociedades pré-colombianas, especialmente entre os Maias e os Astecas, o cacau adquiriu uma importância multifacetada, desempenhando papéis significativos nas esferas econômica, social e religiosa.

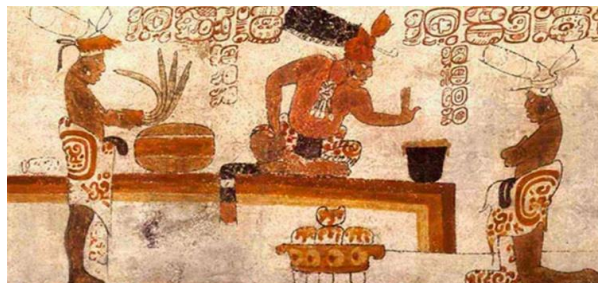


Figura 1. Pintura aia representando consumo de cacau (fonte: Sci News via Justin Kerr).

O cultivo inicial do cacau ocorreu em ecossistemas específicos caracterizados por clima tropical quente e úmido, com alta biodiversidade e sombra natural, essenciais para o

desenvolvimento adequado da planta. As florestas tropicais da região amazônica e do território que atualmente compreende partes da Guatemala, México e Venezuela ofereciam condições ideais para o crescimento do *Theobroma cacao*, que prefere temperaturas entre 20°C e 32°C, alta umidade relativa e solos ricos em matéria orgânica (Oliveira et al., 2018).

Os Maias, possivelmente os pioneiros no cultivo sistemático do cacau, não viam essa planta apenas como fonte de alimento, mas também como um elemento central em seus rituais sagrados e nas transações comerciais, atuando inclusive como moeda (Martínez, 2019).

As vagens do cacau, ricas em sementes que contêm gorduras e diversos compostos bioativos, eram cuidadosamente processadas para a produção de bebida complexa e simbólica. Essa infusão, conhecida como “xocoatl”, era preparada a partir da moagem das sementes torradas e misturada com ingredientes aromáticos, como pimenta e baunilha, resultando em uma bebida amarga e espumosa.

O “xocoatl” transcendia o simples ato de se alimentar: ele era considerado um presente divino, reservado principalmente para a elite, sacerdotes e guerreiros. Seu consumo estava entrelaçado a práticas religiosas e cerimônias de iniciação, simbolizando uma ligação direta com o mundo espiritual e sendo associado a poderes curativos e místicos (Santos; Lima, 2020). Essa reverência pelo cacau demonstrava o elevado grau de conhecimento empírico dos Maias sobre as propriedades e os benefícios intrínsecos da planta, além de evidenciar como o alimento podia servir como veículo para a comunicação com o sagrado.

Além de seu papel ritualístico, o cacau era vital para a estrutura econômica das civilizações pré-colombianas. Seu uso como moeda facilitava a troca de bens e serviços, refletindo a integração harmoniosa entre os aspectos material e espiritual da vida (Oliveira et. Al., 2018). Essa multifuncionalidade reforçava a ideia de que o cacau era um elo essencial entre o mundo terreno e o divino, contribuindo para a coesão social e o fortalecimento das tradições culturais.

A importância do cacau transcendia o aspecto econômico para os Astecas, que cultivavam plantações dedicadas e documentavam meticulosamente seu uso em códices e inscrições. Para essa civilização, o cacau personificava a fertilidade, a vida e a prosperidade, sendo um elemento essencial em oferendas durante cerimônias religiosas e rituais de passagem.

O consumo de cacau nesse período estava intrinsecamente ligado a contextos rituais e sociais, desempenhando um papel de destaque em celebrações, encontros políticos e cerimônias religiosas. Em contraste com o chocolate adocicado que conhecemos hoje, a

bebida ancestral de cacau era caracterizada por seu sabor amargo, resultante da preparação das sementes torradas e moídas, combinadas com água e especiarias. Essa prática ancestral demonstra uma tradição milenar que exerceu uma influência duradoura no uso cultural do cacau, que se estende até os dias atuais (Santos; Lima, 2020).

Os povos indígenas desenvolveram por tanto um vasto legado de técnicas agrícolas que evidenciam uma relação harmoniosa com a natureza. Suas práticas, muitas vezes baseadas em conhecimentos transmitidos de geração, incluíam o plantio consorciado de culturas com outras espécies arbóreas. Essa estratégia não só proporcionava a sombra necessária para o desenvolvimento adequado de determinadas plantas, mas também contribuía para a manutenção da umidade e da estrutura do solo, promovendo a conservação dos nutrientes e a resiliência dos ecossistemas locais. Tais práticas agroflorestais demonstram um claro comprometimento com a sustentabilidade e a preservação da biodiversidade, aspectos essenciais para a sobrevivência e o equilíbrio ambiental (Ferreira; Costa, 2021).

Além disso, o cultivo do cacau servia de exemplo para um método agrícola altamente refinado e integrado. O processo incluía um preparo meticuloso do solo, que passava por uma série de técnicas para garantir sua fertilidade sem recorrer a insumos químicos. A seleção cuidadosa das sementes, baseada em critérios de vigor e qualidade, era realizada em viveiros onde as condições ideais para a germinação eram rigorosamente controladas. Posteriormente, as mudas eram transplantadas para as áreas de produção, maximizando o potencial natural dos recursos disponíveis e adaptando o cultivo às condições ambientais específicas.

Outro aspecto notável era a colheita seletiva, uma prática que permitia extrair do ambiente os melhores frutos, otimizando a qualidade do produto final. Após a colheita, seguia-se a fermentação natural das sementes de cacau, uma etapa fundamental para o desenvolvimento dos sabores e aromas característicos. Esse processo, realizado de maneira artesanal, demonstrava um conhecimento empírico avançado sobre a cadeia produtiva, evidenciando a capacidade dos indígenas de manipular e aprimorar técnicas que, ainda hoje, influenciam a produção do cacau e outros produtos agrícolas (Souza et al., 2019).

Essas ações vão além do mero cultivo para se configurarem como uma filosofia de interação sustentável com o meio ambiente, onde o respeito à terra e a valorização da biodiversidade eram fundamentais. O legado dessas práticas não só atesta a eficiência dos métodos tradicionais, mas também serve de inspiração para os atuais modelos de agricultura orgânica e agroflorestal, mostrando que o equilíbrio entre produção e conservação é possível e desejável em nossa relação com a natureza.

Essas práticas agrícolas sustentáveis refletem um profundo conhecimento ecológico e cultural, transmitido ao longo de gerações e que fundamenta os atuais movimentos de cultivo orgânico e sustentável do cacau em todo o mundo. A compreensão dessas origens é fundamental para valorizar o cacau não apenas como produto econômico, mas também como patrimônio cultural e ambiental (Rodrigues; Almeida, 2022).

Portanto, a história do cacau ilustra não apenas a capacidade de adaptação e inovação dos povos indígenas, mas também a sua visão holística, na qual os elementos naturais e espirituais se entrelaçam para definir a identidade e a prosperidade de uma sociedade. Essa rica herança continua a influenciar a forma como o cacau é percebido e valorizado até os dias atuais, perpetuando os legados de civilizações que foram pioneiras na exploração de seus sabores e significados simbólicos.

3.1.1 Expansão do cultivo do Cacau

Durante os séculos XVII e XVIII, o cultivo do cacau expandiu-se para além das Américas, principalmente para a África Ocidental e o Sudeste Asiático, regiões com condições climáticas favoráveis para a cultura. Países como Costa do Marfim, Gana e Nigéria tornaram-se, ao longo do tempo, os maiores produtores mundiais de cacau (Silva; Mendes, 2018).

A expansão do cacau no cenário mundial foi impulsionada pelas potências coloniais europeias, que implementaram grandes plantações com sistemas de trabalho inicialmente baseados na escravidão e, posteriormente, no trabalho forçado. Esses métodos, marcados por condições de extrema exploração e violência, foram fundamentais para atender à crescente demanda do mercado global, transformando o cacau em um produto de alcance verdadeiramente internacional, mesmo diante dos profundos impactos sociais gerados (Rodrigues, 2019).

Esse modelo de produção intensiva possibilitou a padronização e a homologação da qualidade do cacau, garantindo seu abastecimento contínuo e consolidando sua posição no comércio mundial. Embora os métodos empregados tenham sido eticamente controversos, eles deixaram um legado que ultrapassa a mera produção agrícola, influenciando também a organização logística e o desenvolvimento de estruturas mercantis adaptadas à nova realidade globalizada.

Com o advento da Revolução Industrial e os significativos avanços na ciência agrícola, o cultivo e o processamento do cacau passaram por transformações profundas. A inovação tecnológica permitiu a seleção de variedades mais resilientes, capazes de suportar desafios como pragas e condições climáticas adversas, e o desenvolvimento de técnicas agrícolas aprimoradas otimizou todo o processo produtivo. Paralelamente, a crescente preocupação

com a sustentabilidade incentivou a adoção de práticas que equilibrassem produtividade e preservação ambiental. Essa combinação de fatores não apenas elevou a qualidade do cacau, mas também aumentou sua competitividade no mercado global, reafirmando sua importância tanto econômica quanto cultural (Pereira; Lima, 2022).

A trajetória do cacau evidencia como desafios históricos podem coexistir com inovações tecnológicas para criar um produto de relevância mundial, cuja evolução reflete não só mudanças nos métodos de produção, mas também uma transformação profunda das estruturas sociais e econômicas em escala global.

Paralelamente, a indústria do chocolate passou por uma evolução vertiginosa, transformando um produto inicialmente artesanal em um símbolo cultural de alcance global. Em 1828, o holandês Coenraad Van Houten revolucionou o processamento do cacau ao inventar a prensa hidráulica, técnica que permitiu a extração da manteiga de cacau (Pereira; Lima, 2022). Esse avanço não só possibilitou a criação do chocolate em pó, mas também abriu caminho para a produção do chocolate sólido, alterando de maneira decisiva a forma como o cacau era utilizado e consumido.

No final do século XIX, novas técnicas de manufatura, como a conchagem desenvolvida por Rodolphe Lindt, desempenharam um papel fundamental na evolução do chocolate. A conchagem melhorou significativamente a textura e o sabor do produto final, promovendo uma mistura mais homogênea e a suavização dos ingredientes. Essa inovação determinou um salto qualitativo que elevou o chocolate a um novo patamar, tornando-o ainda mais atrativo para os consumidores e ampliando as possibilidades de receita e apresentação (Oliveira; Santos, 2020).

Essas inovações pioneiras possibilitaram a transição do chocolate para a era da produção em massa. A padronização dos processos e a introdução de métodos industriais permitiram que o chocolate se tornasse amplamente acessível a diferentes camadas sociais, rompendo barreiras que anteriormente o restringiam a produções menores e mais exclusivas. Assim, o mercado mundial do chocolate foi dinamizado e expandido, estabelecendo-o como um produto fundamental na economia global.

No decorrer do século XX, impulsionado pelos avanços tecnológicos e pela modernização dos métodos de produção, o chocolate consolidou sua posição como um alimento popular e multifacetado (Rodrigues, 2019). Sua presença passou a ser notória não apenas na alimentação, mas também em diversas manifestações culturais, simbolizando prazer, requinte e criatividade. A diversidade de produtos e formatos – que vai desde barras e bombons até bebidas e sobremesas sofisticadas – evidencia a capacidade do chocolate de

se reinventar e adaptar às tendências de consumo, mantendo-se relevante e valorizado em diferentes contextos culturais e sociais.

3.1.2 Cacau no Brasil

O cultivo do cacau no Brasil começou a ganhar força de forma expressiva no século XIX, quando mudas foram introduzidas na região da Bahia. Esse marco inicial foi decisivo para que a Bahia se estabelecesse rapidamente como o principal polo produtor do país, impulsionado por um clima propício, solos diversificados e a implantação de técnicas agrícolas adaptadas às condições locais (Almeida, 2019). O ambiente natural favoreceu não só o desenvolvimento das plantações, mas também permitiu que os métodos de cultivo evoluíssem, criando uma base sólida para a expansão e o aperfeiçoamento da produção.

Ao longo do século XX, o cultivo do cacau expandiu-se para outras regiões do Brasil, com destaque para estados como o Pará, que também se consolidaram como áreas de produção relevantes. Esse movimento de descentralização contribuiu significativamente para a ampliação da presença do cacau brasileiro no mercado internacional (Pereira, 2021). A modernização dos métodos agrícolas, aliada à inserção de novas tecnologias, possibilitou o aumento da produtividade e a qualidade do produto, elevando a competitividade do Brasil no cenário global.

Mais do que um motor econômico, a cultura do cacau passou a influenciar profundamente a formação social e cultural das regiões produtoras. Nas comunidades cacauceiras, o cultivo não se restringia à atividade agrícola, mas transformava-se em um elemento fundamental da identidade regional (Souza; Mendes, 2017). A tradição e o saber acumulados pelos produtores foram transmitidos de geração em geração, moldando costumes, festividades e relações comunitárias. Essa herança cultural se reflete, até hoje, na maneira como o cacau é celebrado e valorizado, tornando-o um símbolo de orgulho e resistência das comunidades rurais.

Paralelamente aos avanços econômicos, o setor cacauceiro gerou significativas transformações sociais, como a criação de empregos e o desenvolvimento de infraestrutura em áreas até então remotas. As cooperativas e associações de produtores surgiram, promovendo a integração dos agricultores, o compartilhamento de conhecimentos e a luta por melhores condições de trabalho e remuneração (Pereira, 2021). Essa articulação fortaleceu a posição dos pequenos produtores e incentivou práticas que conciliam tradição e inovação.

Em síntese, a trajetória do cacau no Brasil é marcada por uma combinação harmoniosa de fatores naturais, técnicos e culturais. Desde a introdução das primeiras mudas

na Bahia até a consolidação de novas áreas produtoras, a evolução do setor reflete não apenas uma crescente produtividade, mas também a formação de uma identidade coletiva que valoriza tanto a tradição quanto o progresso (Almeida, 2019). Essa história demonstra como a integração entre avanços tecnológicos e a preservação cultural pode impulsionar o crescimento econômico e transformar a realidade de comunidades inteiras.

Nas últimas décadas, o setor cacaeiro brasileiro enfrentou desafios significativos que quase comprometeram a continuidade da produção e o bem-estar das comunidades envolvidas. Um dos episódios mais marcantes foi a epidemia da vassoura-de-bruxa, uma doença fúngica devastadora que assolou as plantações a partir dos anos 1980, causando uma drástica queda na produção e gerando profundos impactos econômicos e sociais nas regiões produtoras (Souza; Mendes, 2017).

Para reverter esse cenário adverso, foram implementados diversos projetos de recuperação que combinaram inovação e respeito ao meio ambiente. Entre as estratégias adotadas, destacou-se o melhoramento genético, que possibilitou o desenvolvimento de variedades de cacau mais resistentes à vassoura-de-bruxa, e a disseminação de técnicas agrícolas sustentáveis, que reduziram a dependência de práticas prejudiciais ao solo e à biodiversidade. O fortalecimento das cooperativas de produtores emergiu como um fator crucial, promovendo a união dos agricultores para compartilhar conhecimentos, reduzir custos e negociar melhores condições de mercado.

A articulação entre políticas públicas e parcerias com instituições de pesquisa desempenhou um papel decisivo nesse processo de recuperação. Essas iniciativas colaborativas não só elevaram os padrões de sustentabilidade e qualidade do cacau brasileiro, como também resultaram na obtenção de certificações que agregam valor ao produto em âmbito internacional (Oliveira; Ferreira, 2023). Tais certificações, aliadas à crescente demanda por produtos de origem sustentável, têm ajudado o cacau brasileiro a se destacar em um mercado global cada vez mais exigente.

Paralelamente, o segmento de chocolates artesanais e gourmet passou a ganhar relevância, promovendo uma nova perspectiva para o cacau nacional. Nessa vertente, o cacau é valorizado não apenas por sua qualidade intrínseca, mas também por sua conexão com práticas agrícolas tradicionais e sustentáveis. O resultado é uma oferta diversificada que vai desde receitas clássicas, preservando métodos ancestrais, até criações inovadoras que ressaltam a singularidade dos sabores brasileiros. Esse movimento contribui intensamente para a revitalização econômica e cultural do setor, transformando desafios do passado em oportunidades para a contemporaneidade (Carvalho, 2021).

Essa trajetória de superação e adaptação evidencia como a combinação entre inovação tecnológica, cooperação entre produtores e políticas públicas integradas pode transformar crises em impulso para o desenvolvimento sustentável. A reestruturação do setor cacauero brasileiro não só reafirma a importância do cacau para a economia e a identidade cultural do país, como também serve de inspiração para outros segmentos da agroindústria, demonstrando que a modernização pode caminhar lado a lado com a preservação das tradições e do meio ambiente.

3.1.3 Sustentabilidade e Cacau de Qualidade

A sustentabilidade no cultivo do cacau tem ganhado crescente importância diante dos desafios ambientais e sociais enfrentados pelo setor. A produção ética e ambientalmente responsável é fundamental para garantir a conservação dos recursos naturais, a qualidade do solo e a saúde dos ecossistemas tropicais onde o cacau é cultivado. Práticas sustentáveis promovem melhores condições de vida para os agricultores, respeitando direitos trabalhistas e incentivando o desenvolvimento comunitário (Silva; Mendes, 2018).

O comércio justo emergiu como uma resposta transformadora para enfrentar as desigualdades historicamente enraizadas na cadeia produtiva do cacau. Ao garantir que os produtores recebam uma remuneração justa e incentivem processos de produção que sigam critérios sociais e ambientais rigorosos, esse modelo de comercialização promove uma mudança estrutural, beneficiando as comunidades locais e contribuindo para a construção de uma economia mais equitativa.

Certificações e selos, como Fair Trade, orgânico e Rainforest Alliance, desempenham um papel fundamental nesse cenário. Eles não apenas orientam consumidores e empresas na escolha de produtos que realmente favorecem o desenvolvimento sustentável, mas também proporcionam uma ferramenta de verificação e garantia de boas práticas ao longo de toda a cadeia produtiva (Ferreira; Alves, 2021). Esses selos certificadores asseguram que cada etapa, desde o cultivo até a comercialização, seja acompanhada por padrões de transparência e rastreabilidade, permitindo que o consumidor reconheça a origem e a legitimidade do produto adquirido.

Essas certificações impulsionam a adoção de melhorias contínuas nas técnicas agrícolas. O estímulo ao uso racional de insumos, a implementação de sistemas integrados de cultivo e a promoção de práticas que favorecem a preservação da biodiversidade local estão entre os benefícios diretos dessas iniciativas. Agricultores certificados frequentemente têm acesso a programas de treinamento e suporte técnico, o que resulta não apenas em um cacau

de melhor qualidade, mas também em práticas de cultivo que contribuem para a saúde dos ecossistemas onde se insere o cultivo (Oliveira; Carvalho, 2022).

Nesse sentido, o cacau sustentável transcende a simples diferenciação de mercado. Ele representa um compromisso profundo com a responsabilidade socioambiental, evidenciando que o desenvolvimento econômico pode caminhar lado a lado com a preservação dos recursos naturais e a promoção da justiça social (Silva; Mendes, 2018). As certificações, ao servirem de selo de qualidade e ética, incentivam uma regressão dos padrões de produção tradicionais e menos sustentáveis, promovendo uma verdadeira transformação na relação entre produtores, consumidores e o meio ambiente.

Em síntese, o avanço do comércio justo e das certificações não só moderniza e valoriza o setor cacauero, mas também reflete um movimento global em direção à sustentabilidade, à transparência e à promoção de uma produção agrícola que respeita tanto o homem quanto a natureza (Oliveira; Carvalho, 2022). Essa integração de práticas conscientes e inovadoras posiciona o cacau sustentável como um exemplo inspirador de como modelos de negócio podem impulsionar uma mudança significativa e necessária na economia global contemporânea.

O segmento de chocolates gourmet, especialmente o *bean-to-bar*, vem ganhando destaque e crescimento expressivo nas últimas décadas, impulsionado por uma valorização crescente da origem, do *terroir* e dos processos artesanais que transformam o cacau em um produto singular. Nesse âmbito, cada etapa da produção, desde a seleção meticulosa das sementes até o refinamento artesanal do chocolate, é pensada para extrair o máximo potencial dos sabores e aromas, refletindo as condições climáticas, a composição do solo e as práticas tradicionais dos produtores (Pereira; Lima, 2022).

Essa abordagem diferenciada não só potencializa as características sensoriais do chocolate, mas também promove uma cadeia produtiva baseada na transparência e na sustentabilidade. Cooperativas e pequenos produtores têm papel central nesse cenário, organizando-se para acessar mercados especializados e agregando valor às suas produções. Ao se unirem, eles conseguem oferecer produtos com certificação de origem e técnicas de produção que respeitam o meio ambiente, o que fortalece a sustentabilidade econômica das comunidades rurais e contribui para a preservação de variedades nativas de cacau, essenciais para a diversidade genética e a qualidade do produto (Santos et al., 2020).

O crescente interesse por chocolates artesanais fomentou o surgimento de pequenos negócios, como chocolaterias especializadas que vão além do produto, oferecendo experiências sensoriais únicas e narrativas que enfatizam a importância dos métodos

tradicionais (Pereira; Lima, 2022). Essas iniciativas atendem a um público cada vez mais exigente e consciente, que valoriza não apenas o sabor aprimorado, mas também a história por trás de cada barra de chocolate, o que reforça a conexão entre produto, produtor e sustentabilidade.

Em síntese, o mercado de chocolates *gourmet* e *bean-to-bar* representa uma revolução na forma como o cacau é valorizado, transformando desafios históricos em oportunidades de inovação e preservação cultural. Essa tendência não só impulsiona a qualidade e a autenticidade dos produtos, mas também reafirma o compromisso com práticas agrícolas sustentáveis e com a justiça social, demonstrando que é possível unir tradição, tecnologia e respeito ao meio ambiente em um setor cada vez mais exigente e globalizado.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES FINAIS

4.1 Localização da área projetual

O terreno do projeto está localizado na Av. Getúlio Vargas com a Rua Raffaele Mercadante, em uma área de uso misto em Bauru/SP, marcada por intensa atividade comercial e gastronômica. A análise do entorno mostra a presença de diversas cafeterias e serviços, reforçando a vocação do local para espaços de convivência e trabalho criativo.

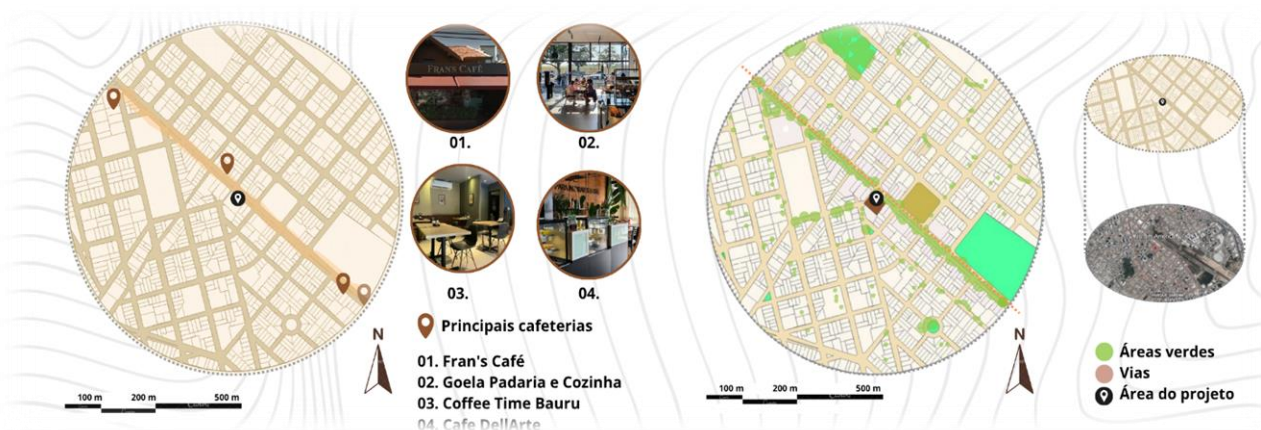


Figura 2. Mapas de análise do entorno (fonte autor 2025)

De acordo com a Lei de Uso e Ocupação do Solo de Bauru, a região integra um corredor de comércio e serviços, permitindo atividades compatíveis com o uso híbrido proposto. A proximidade com áreas verdes e vias de grande fluxo favorece a acessibilidade, o conforto ambiental e a integração urbana. Assim, o terreno apresenta condições ideais para o desenvolvimento de uma arquitetura que une gastronomia, cultura e trabalho colaborativo, promovendo bem-estar, criatividade e interação social.

4.2 Projetos Correlatos

O projeto da chocolateria com *coworking* foi desenvolvido a partir das referências da Cafeteria Nana Coffee Roasters, da Loja Conceito Dengo Chocolates e do Coworking S NINE, que influenciaram aspectos espaciais, sensoriais, materiais e de integração com a natureza. A Nana Coffee Roasters inspirou a criação de uma atmosfera imersiva e natural, remetendo ao interior do cacau; a Dengo contribuiu com a união entre arquitetura e paisagismo e a valorização do processo artesanal do chocolate; e o S NINE influenciou o uso de vegetação nas fachadas e elementos vazados que aliam função e simbolismo. O resultado é uma proposta que combina estética, sustentabilidade e identidade regional, proporcionando uma experiência sensorial que transforma o ato de consumir, conviver e trabalhar.




DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA 01	REFERÊNCIA 02	REFERÊNCIA 03
OBRAS:			
NOME: AUTOR: LOCAL DA OBRA:	Cafeteria Nana Coffee Roasters IDIN Architects Bangkok, Tailândia	Loja Conceito da Dengo Chocolates Matheus Farah + Manoel Maia Arquitetura Pinheiros, Brasil	Espaço Multifuncional e Coworking S NINE PMA madhushala Talegaon Dabhade, Índia
DATA DO PROJETO:	2023	2020	2022
REFERÊNCIA A UTILIZAR E A FORMA QUE SERÃO UTILIZADAS:	O conceito base para a criação do projeto, tendo elementos que remete o cacau na estrutura e seus derivados nos ambientes.	Conciliar a estrutura de forma harmônica com a vegetação dando sensação de conforto. Mostrar na estrutura e decoração do cacau, desde a semente até o seu produto final.	Com base na ideia de trazer para os altos da cidade de Bauru, um ambiente que incorpora a natureza aos ambientes internos e externos, para que o usuário se conecte as pessoas.

Figura 3. Projetos correlatos (fonte autor 2025)

4.3 O Projeto

4.3.1 Conceito e partido arquitetônico

O projeto teve como conceito central a valorização do cacau como símbolo cultural, sensorial e sustentável. Inspirado em sua relevância histórica e simbólica — associada à prosperidade, união e espiritualidade —, o projeto propõe um espaço que integra gastronomia, convivência e criação intelectual, traduzindo o fruto em uma experiência arquitetônica completa.



Figura 4. Desenho do cacau (fonte autor 2025)

A proposta se fundamentou em três pilares principais: memória cultural, evidenciada na exaltação do cacau como elemento de identidade e social; eco sustentabilidade, presente no uso de estratégias bioclimáticas, vegetação integrada e materiais naturais; e progresso social, representado pela inclusão de um *coworking* que estimula inovação, colaboração e novas dinâmicas urbanas.

O partido arquitetônico traduziu esses princípios na organização espacial fluida e orgânica, inspirada na forma da vagem do cacau. Os ambientes da chocolateria e do *coworking* se conectam por meio de percursos contínuos e áreas de transição, que equilibram luz, sombra e ventilação natural. A materialidade é composta por madeira, cerâmica artesanal, fibras vegetais e vegetação nativa, promovendo conforto térmico, harmonia visual e vínculo com a natureza.

4.3.2 Programa de necessidade

O projeto da Chocolateria e *Coworking* integra espaços de consumo, convivência e trabalho, unindo funcionalidade e experiência sensorial inspirada no cacau. A proposta organiza salão, área de produção, *coworking* e setor de eventos de maneira fluida e eficiente, com apoio técnico e jardim sensorial externo. O conjunto busca promover bem-estar, interação e identidade por meio da materialidade e do paisagismo, conforme ilustrado nas Figuras 5 a 11.

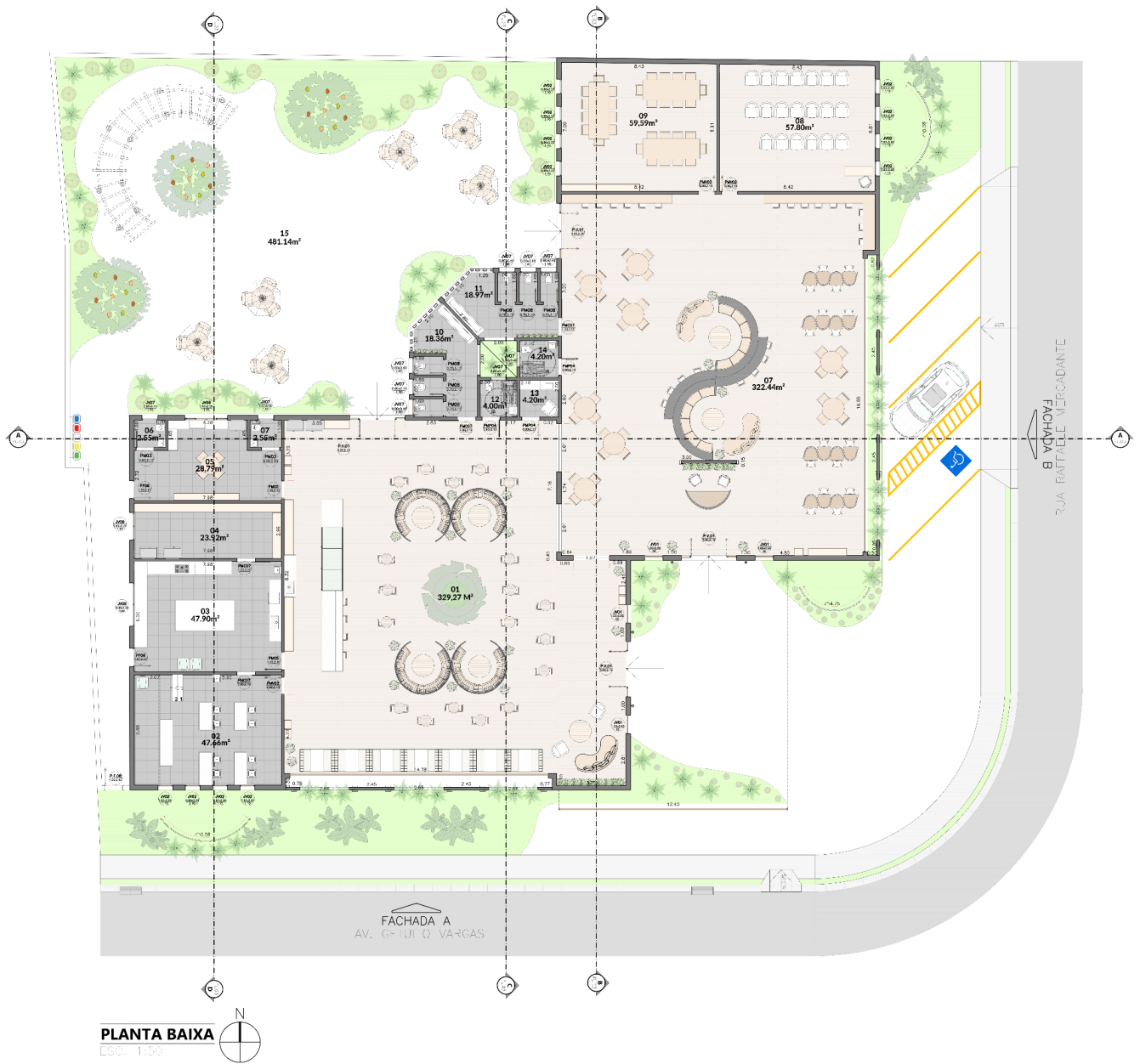


Figura 5. Planta baixa: chocolateria e coworking (fonte autor 2025)

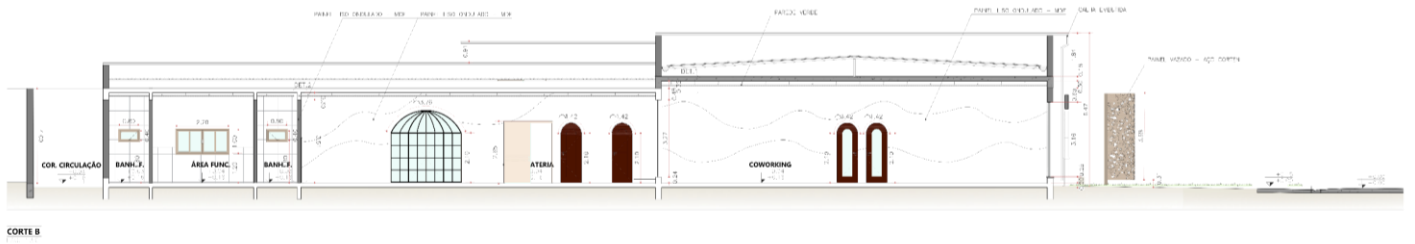


Figura 9. Corte A: chocolateria e coworking (fonte autor 2025)

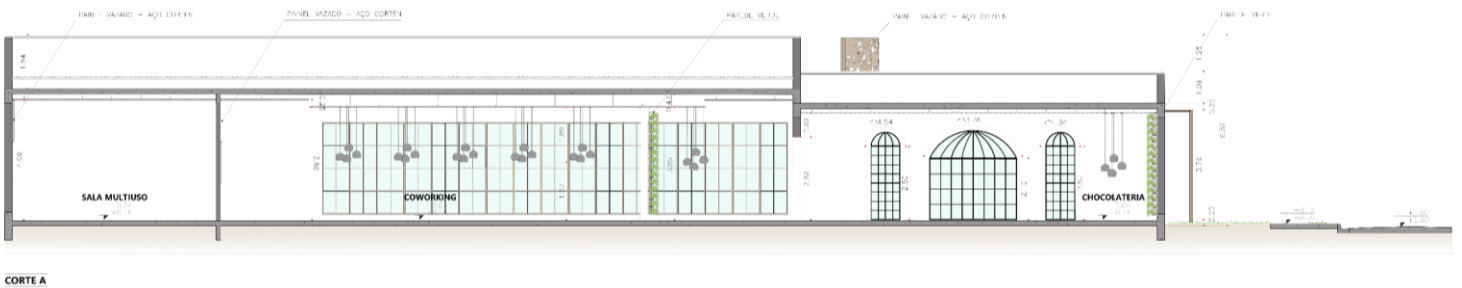


Figura 10. Corte B: chocolateria e coworking (fonte autor 2025)

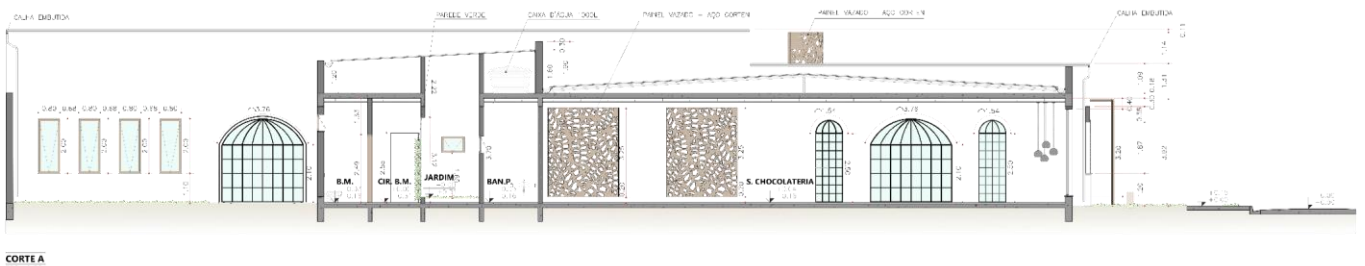


Figura 11. Corte C: chocolateria e coworking (fonte autor 2025)

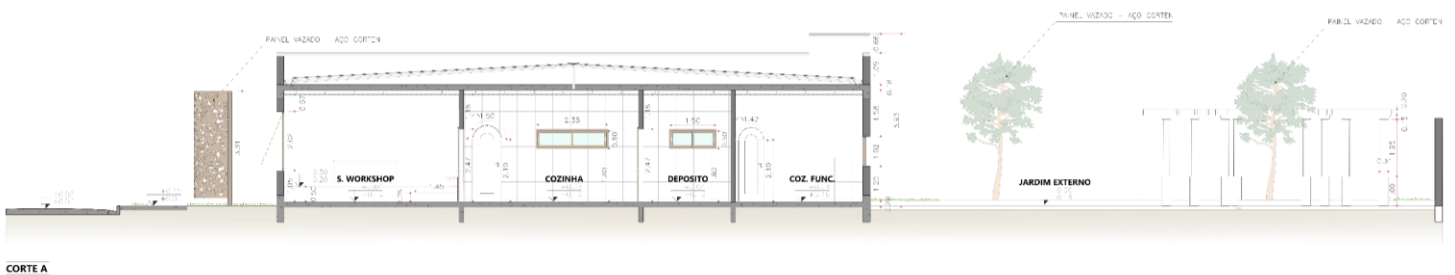


Figura 12. Corte D: chocolateria e coworking (fonte autor 2025)



Figura 13. *Renders* (fonte autor 2025)

O projeto buscou integrar o universo sensorial do cacau à arquitetura, por meio da forma, da materialidade e da experiência espacial. A composição volumétrica foi marcada pela horizontalidade e pela presença de grandes vãos envidraçados, que permitiram a entrada de

luz natural e o diálogo entre o interior e o exterior. As fachadas apresentaram ritmo e textura, com o uso de elementos vazados metálicos inspirados nas formas orgânicas do cacau, além de paredes revestidas em tijolo aparente que remetem à rusticidade e à origem natural do fruto.

Internamente, o projeto privilegiou a fluidez dos espaços, integrando o salão da chocolateria, o *coworking* e a área de eventos de maneira contínua e acolhedora. O uso de tons terrosos, dourados e verdes reforça a conexão com o cacau, simbolizando respectivamente a semente, a manteiga e a folhagem da planta. Os materiais correspondentes incluíram madeira escura, couro, linho rústico, metais em latão, cerâmica artesanal e vegetação natural, compondo uma atmosfera aconchegante, sofisticada e sensorial.

Assim, o projeto expressou a identidade do chocolate por meio da arquitetura — unindo natureza, textura e luminosidade para criar um ambiente imersivo que valoriza tanto o prazer gastronômico quanto o convívio e o trabalho criativo.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto da Chocolateria e *Coworking* demonstrou como a arquitetura pode atuar como instrumento de valorização cultural e sustentabilidade, integrando gastronomia, convivência e trabalho criativo em um mesmo espaço. A proposta traduz a simbologia do cacau em soluções arquitetônicas que unem forma, função e sensorialidade, promovendo conforto ambiental e interação social. Conclui-se que a fusão entre natureza, cultura e inovação gera uma experiência arquitetônica que estimula o bem-estar e fortalece a identidade local de Bauru/SP.

BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, João Carlos de. A história do cacau na Bahia: trajetória e impacto regional. *Revista Brasileira de História Agrária*, v. 25, n. 3, p. 112-130, 2019.

CARVALHO, Maria Lúcia. A valorização do cacau brasileiro no mercado gourmet. *Revista de Economia e Cultura*, v. 14, n. 1, p. 56-70, 2021.

FERREIRA, Ana P.; ALVES, Ricardo F. Sustentabilidade e certificações na produção de cacau. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 15, n. 2, p. 134-148, 2021.

FERREIRA, Ana Paula; COSTA, Lucas M. Agroflorestas e cultivo tradicional do cacau: práticas sustentáveis. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 16, n. 2, p. 45-58, 2021.

GONZÁLEZ, Maria Elena; RAMÍREZ, Jorge Luis. A cultura do cacau na Mesoamérica pré-colombiana. *História e Sociedade*, v. 34, n. 1, p. 89-104, 2017.

MARTÍNEZ, Carlos Alberto. O cacau como moeda e símbolo religioso nas civilizações mesoamericanas. *Revista de Arqueologia Latino-Americana*, v. 12, n. 3, p. 67-79, 2019.

OLIVEIRA, Fernanda S. et al. Condições climáticas e ambientais para o cultivo do cacau. *Revista de Ciências Agrárias*, v. 61, n. 4, p. 225-238, 2018.

OLIVEIRA, Carla M.; CARVALHO, Paulo R. Impactos das certificações sustentáveis no cultivo de cacau. *Revista de Desenvolvimento Rural*, v. 17, n. 1, p. 40-54, 2022.

OLIVEIRA, Fernanda S.; FERREIRA, Lucas M. Projetos de sustentabilidade na produção de cacau no Brasil. *Revista de Desenvolvimento Rural*, v. 15, n. 4, p. 101-115, 2023.

OLIVEIRA, Fernanda S.; SANTOS, Paulo R. Revolução industrial e inovações na indústria do chocolate. *Revista Tecnologia Alimentar*, v. 23, n. 4, p. 102-115, 2020.

PEREIRA, Carlos Eduardo. O cacau e sua importância econômica e cultural no Brasil. *Revista Brasileira de Agricultura Tropical*, v. 30, n. 2, p. 78-94, 2021.

PEREIRA, Carlos E.; LIMA, Ana M. Avanços no cultivo sustentável do cacau: um panorama atual. *Revista Brasileira de Agricultura Tropical*, v. 29, n. 1, p. 11-27, 2022.

RODRIGUES, Márcia F. Trabalho escravo e produção de cacau na África Ocidental: uma análise histórica. *Revista de Ciências Sociais*, v. 18, n. 2, p. 98-112, 2019.

RODRIGUES, Júlia P.; ALMEIDA, Roberto F. A importância cultural e ambiental do cacau: perspectivas contemporâneas. *Revista de Estudos Culturais*, v. 9, n. 1, p. 30-44, 2022.

SANTOS, Mariana et al. Cooperativas e pequenos produtores no mercado de cacau gourmet. *Revista de Economia Rural*, v. 14, n. 2, p. 55-68, 2020.

SANTOS, Mariana; LIMA, Pedro. O cacau: bebida sagrada e símbolo social entre os astecas e maias. *Revista de História da América*, v. 22, n. 2, p. 112-130, 2020.

SILVA, Maria H.; MENDES, Ana L. A expansão do cacau na África e sua importância econômica. *Revista Agrícola Internacional*, v. 21, n. 2, p. 40-54, 2018.

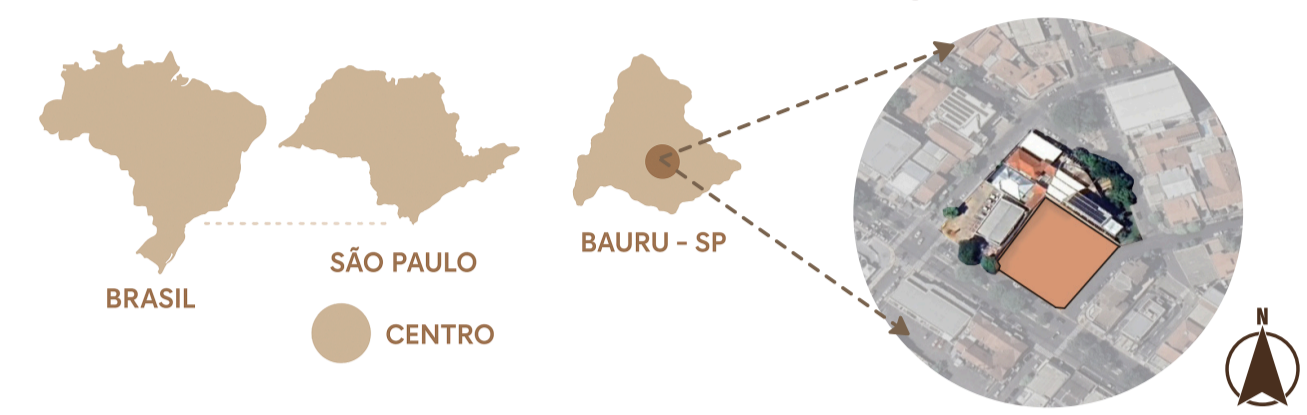
SOUZA, Carla M. et al. Técnicas tradicionais de fermentação do cacau: um estudo comparativo. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 39, p. e490121, 2019.

SOUZA, Carla M.; MENDES, José F. Impactos da vassoura-de-bruxa na produção cacaujeira brasileira. *Revista de Fitopatologia*, v. 22, n. 3, p. 67-78, 2017.

ARQUITETURA DO CACAU: PROJETO DE CHOCOLATERIA E ESPAÇO DE COWORKING EM BAURU/SP



LOCALIZAÇÃO DO PROJETO



Avenida Getúlio Vargas, esquina com Rua Raffaele Mercadante – Jardim Amália, Bauru/SP, CEP: 17017-130
 Zoneamento: ZR2 – Altos | Área: 2.306,95 m² | Bioma: Cerrado.

CONCEITO

O projeto tem como conceito a valorização do cacau como símbolo cultural, sensorial e sustentável, traduzido em uma arquitetura orgânica e biofílica que integra gastronomia, convivência e trabalho criativo. Inspirado na forma e simbologia da vagem do cacau, o espaço promove acolhimento, harmonia e conexão com a natureza.

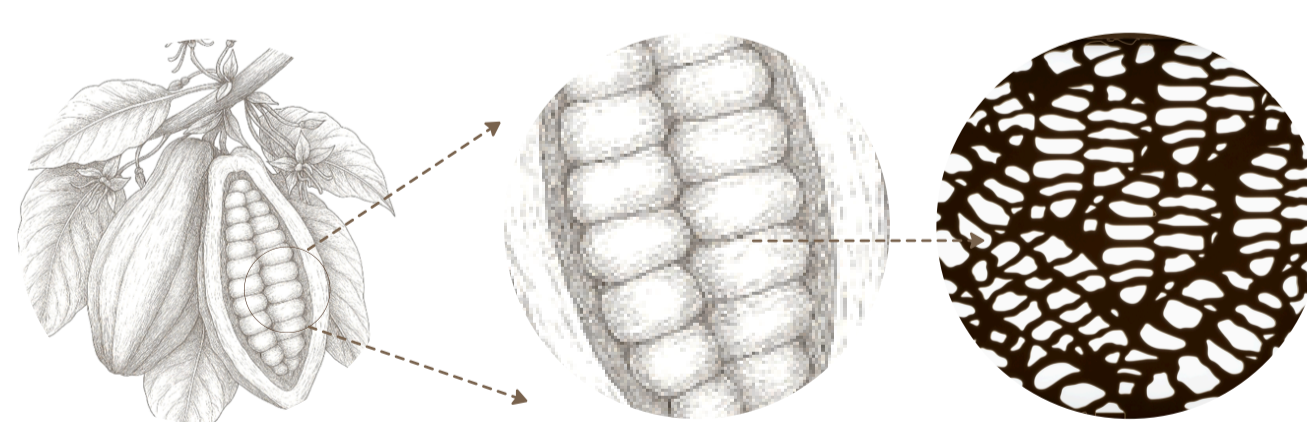
A proposta baseia-se em três pilares: memória cultural, resgatando o valor simbólico do cacau; sustentabilidade, com uso de materiais naturais e estratégias bioclimáticas; e progresso social, por meio de um coworking que estimula a criatividade e a troca de experiências.

Assim, a Arquitetura do Cacau representa um oásis urbano onde o sabor, o trabalho e a memória se entrelaçam em um ambiente de equilíbrio e inspiração.

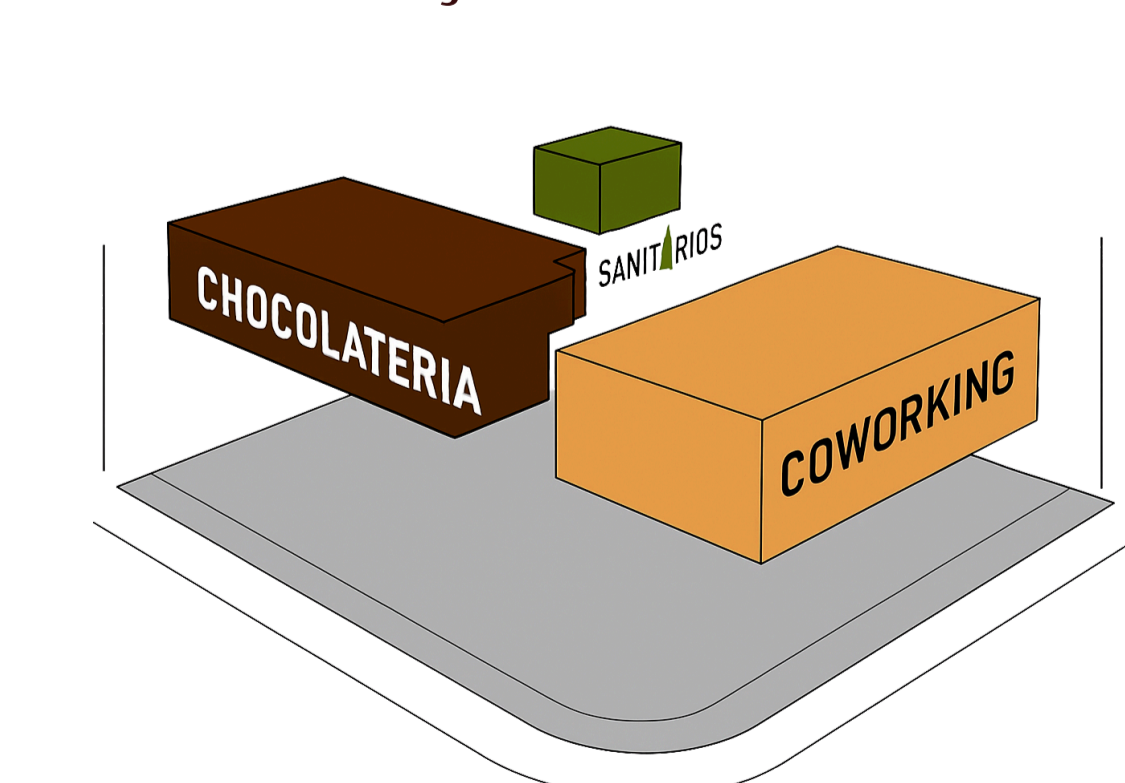


PARTIDO

O partido arquitetônico do projeto "Arquitetura do Cacau" parte da forma orgânica da vagem do cacau, simbolizando abrigo, proteção e integração. A proposta adota linhas fluidas e volumetria horizontal, favorecendo a conexão entre interior e exterior por meio de amplos vãos envidraçados e transparências que filtram a luz natural.



SETORIZAÇÃO



PLANTA COBERTURA

ESC.: 1:250

(CA): O PROJETO UTILIZA 64%
 (TO): TAXA DE OCUPAÇÃO 63,9%

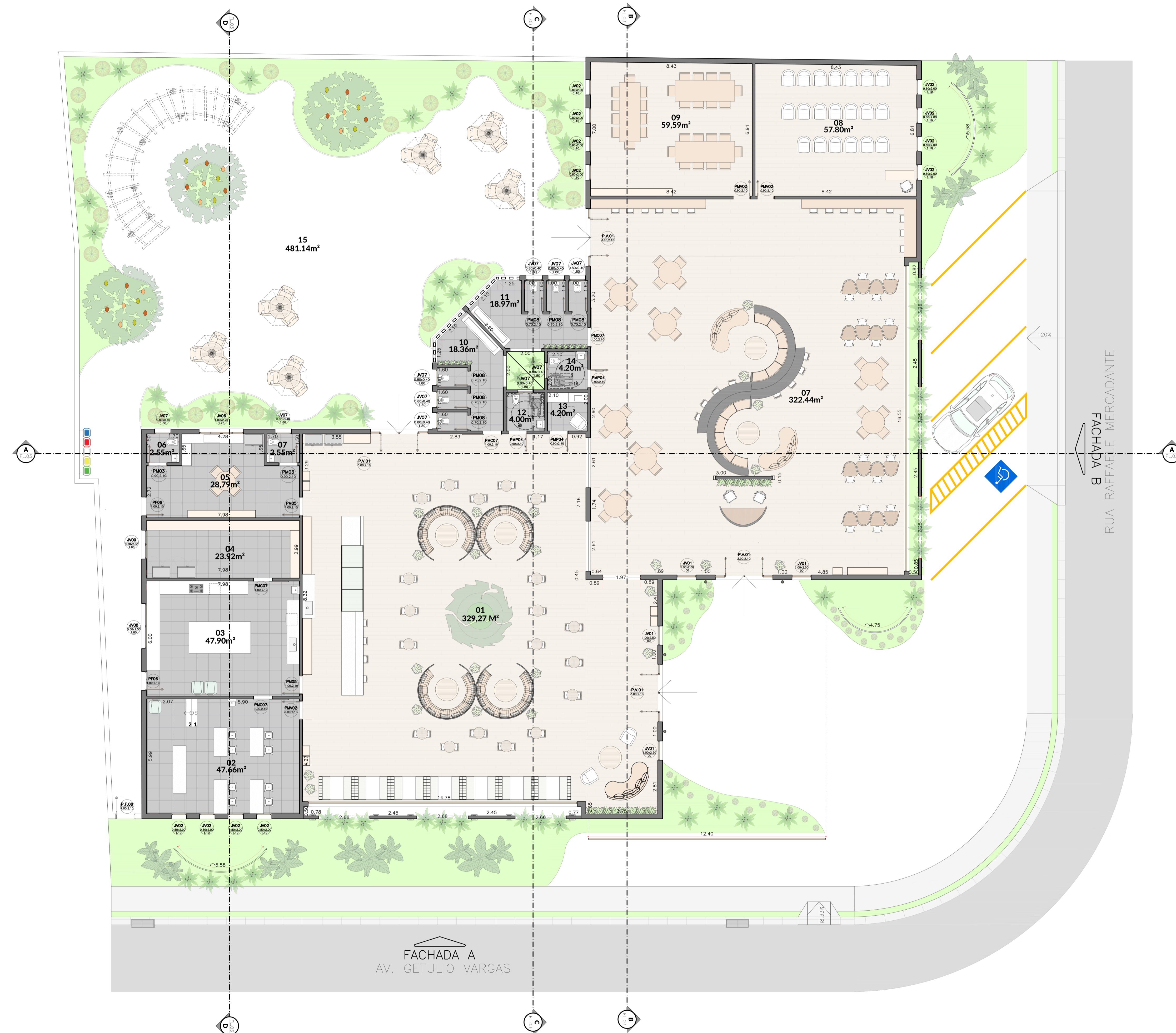


TABELA DE ÁREAS E PISO

CÓD.	AMBIENTE	ÁREA (m ²)	PISO	DIMENSÃO / FICHA	MARCA / REFERÊNCIA
1	Chocolateria	362,72	Vinílico amadeirado	18 x 122 cm – esp. 3 mm	Tarkett Amb./ "C. Dourado"
2	Sala de Workshop	48,44	Vinílico amadeirado	18 x 122 cm – esp. 3 mm	Durafloor U./ "Castanheira"
3	Cozinha	38,97	Porcelanato antiderrapante	60 x 60 cm	Portobello "Cement Off
4	Depósito	19,4	Porcelanato antiderrapante	60 x 60 cm	Eliane "Concretíssima Cinza"
5	Área Funcionários	25,29	Porcelanato antiderrapante	60 x 60 cm	Portinari "Urban Tech Gray"
6	Banheiro Funcionário	2,55	Porcelanato antiderrapante	60 x 60 cm	Incepa "Pietra Bianco"
7	Coworking	322,44	Vinílico amadeirado	20 x 120 cm – esp. 4 mm	Tarkett Ambienta@/ Nog. N.
8	Sala Multiuso 1	57,8	Vinílico amadeirado	20 x 120 cm – esp. 4 mm	Durafloor Link "Canela"
9	Sala Multiuso 2	59,59	Vinílico amadeirado	20 x 120 cm – esp. 4 mm	Tarkett Esse./ "Tauari Claro"
10	Banheiro Família	55,99	Porcelanato + cim. queimado	90 x 90 cm / 3 mm resina	Portobello "C. Brown" + Sika
11	Jardim	481,14	Piso drenante de seixo natural	Placas 40 x 40 cm - esp.4	Ecopiso Natural Drain
	Total	1474,33			

TABELA DE ESQUADRIAS

CÓD.	TIPO / MATERIAL	DIMENSÃO (L x	PEITORIL (m)	OBSERVAÇÕES / FUNCIONAMENTO
PV01	Porta de vidro temperado incolor	3,00 x 2,10 m	—	Porta de abrir com duas folhas, batente
PMV02	Porta de madeira com visor em	0,90 x 2,10 m	—	Porta de abrir com uma folha, uso interno.
PM03	Porta de madeira lisa	0,90 x 2,10 m	—	Porta de abrir com uma folha, acabamento em
PMP04	Porta de madeira com proteção	1,00 x 2,10 m	—	Porta de abrir com uma folha, área de serviço.
PM05	Porta de madeira lisa	1,00 x 2,10 m	—	Porta de abrir com uma folha, uso interno.
PF06	Porta de ferro galvanizado	1,00 x 2,10 m	—	Porta de abrir com uma folha, acesso técnico.
PMC07	Porta de madeira de correr	2,10 x 2,10 m	—	Porta de correr embutida em trilho superior.
JV01	Janela de vidro temperado	1,00 x 2,50 m	0	Janela de abrir com duas folhas, caixilho de
JV02	Janela tipo blindex	0,50 x 2,75 m	2,7	Janela basculante com uma folha, ventilação
JV03	Janela tipo blindex	0,50 x 3,55 m	2,7	Janela basculante com uma folha, ventilação
JV04	Janela tipo blindex	0,50 x 2,70 m	2,7	Janela basculante com uma folha, fachada
JV05	Janela tipo blindex	1,00 x 2,20 m	1,25	Janela de correr com duas folhas, caixilho em
JV06	Janela tipo blindex	0,80 x 1,80 m	1,8	Janela basculante com uma folha, área
JV07	Janela tipo blindex	0,60 x 1,80 m	1,8	Janela basculante com uma folha, banheiro.
JV08	Janela tipo blindex	0,60 x 2,35 m	1,8	Janela de correr com duas folhas, caixilho



PLANTA BAIXA

ESC.: 1:50



INSTITUIÇÃO: FACULDADES INTEGRADAS DE BAURU
 CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO
 TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO - 2025

ARQUITETURA DO CACAU: PROJETO DE CHOCOLATERIA E ESPAÇO DE COWORKING EM BAURU/SP
 ALUNA: JÉSSICA NAYARA RAIMUNDO DE SOUZA
 ORIENTADOR(A): DRA. PAULA VALÉRIA COIADO CHAMMA

DATA:

26/11/2025

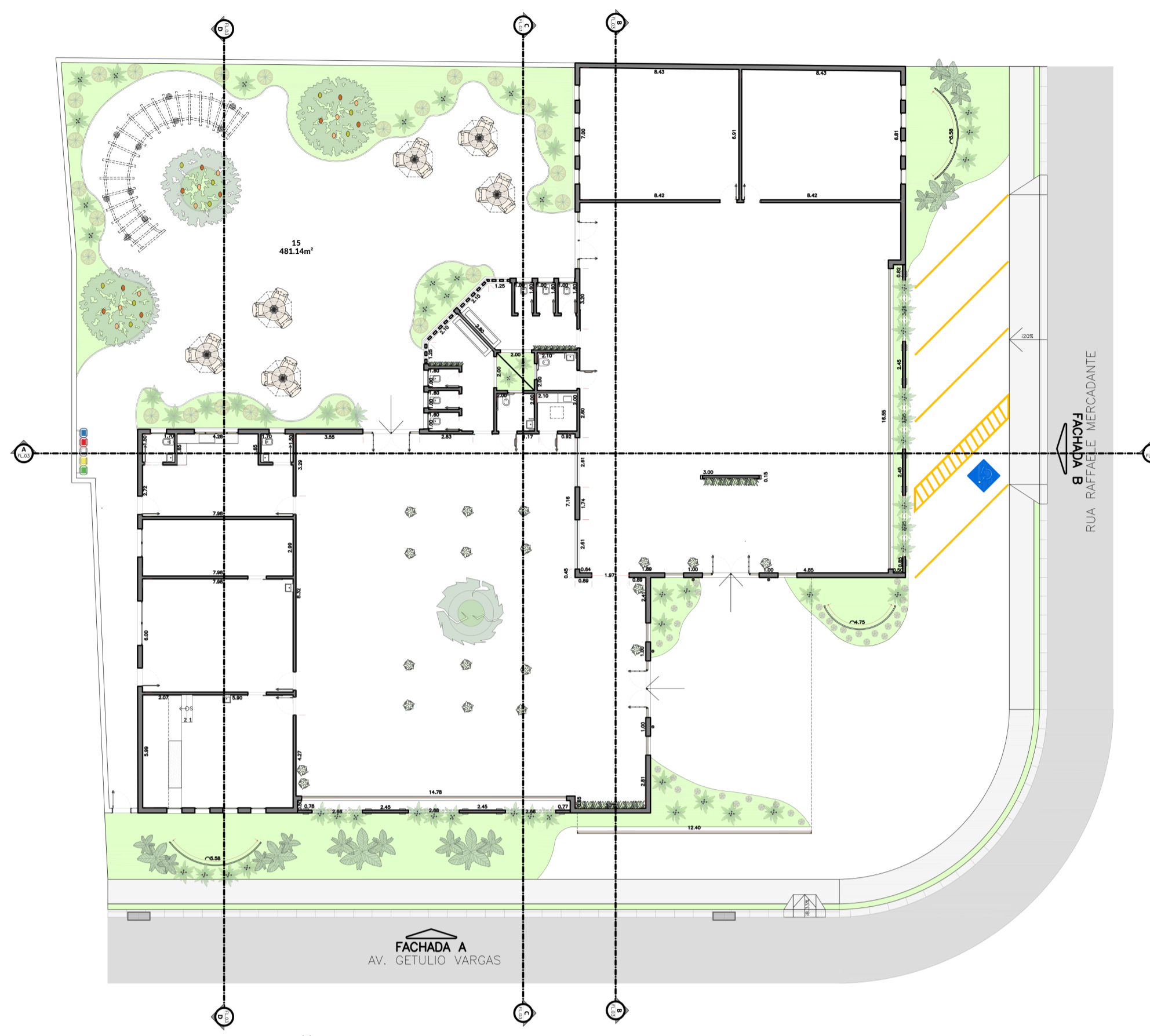
ESCALA:

1:50
 1:250

1
 3

TABELA DE PAISAGISMO

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA	ESPÉCIES	NOME POPULAR	USO RECOMENDADO NO PROJETO	CONDIÇÕES IDEAIS
	Pennisetum setaceum 'Rubrum'	Capim-do-Texas	Jardim externo próximo à fachada e caminhos de acesso	Sol pleno
	Codiaeum variegatum	Cróton	Vasos decorativos próximos à entrada e áreas de transição entre interno e externo	Meia sombra a sol pleno
	Nephrolepis exaltata	Samambaia-americana	Paredes verdes internas e divisórias suspensas entre mesas	Luz indireta e boa umidade
	Epipremnum aureum	Jiboia-verde	Parede verde e prateleiras internas	Pouca iluminação natural
	Heliconia rostrata	Heliconia-rostrata	Jardim externo e junto à árvore de cacau	Sol pleno a meia sombra
	Monstera deliciosa	Costela-de-Adão	Próxima a janelas e áreas de estar internas	Luz difusa
	Dypsis lutescens	Palmeira-areca	Cantos de salão e áreas de circulação interna ampla	Luz filtrada
	Theobroma cacao	Cacau	Jardim externo principal (ponto focal)	Meia sombra e umidade constante
	Polyscias fruticosa	Árvore-da-felicidade	Interno, próximo a mesas e poltronas, como elemento arbóreo de pequeno porte	Pouca ventilação e luz difusa
	Grama esmeralda / São Carlos	—	Área de jardim externo e entorno da árvore de cacau	Sol constante

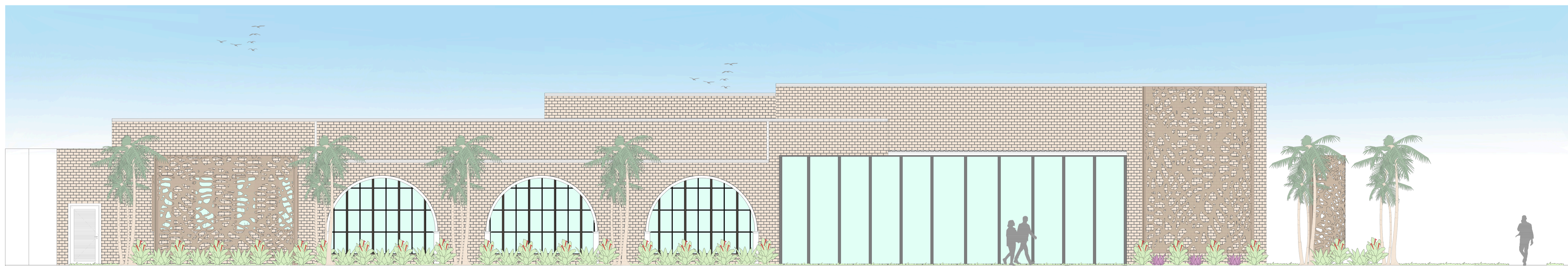


PLANTA DE PAISAGISMO
ESC.: 1:250

RENDER PAISAGISMO INTERNO



RENDER JARDIM EXTERNO



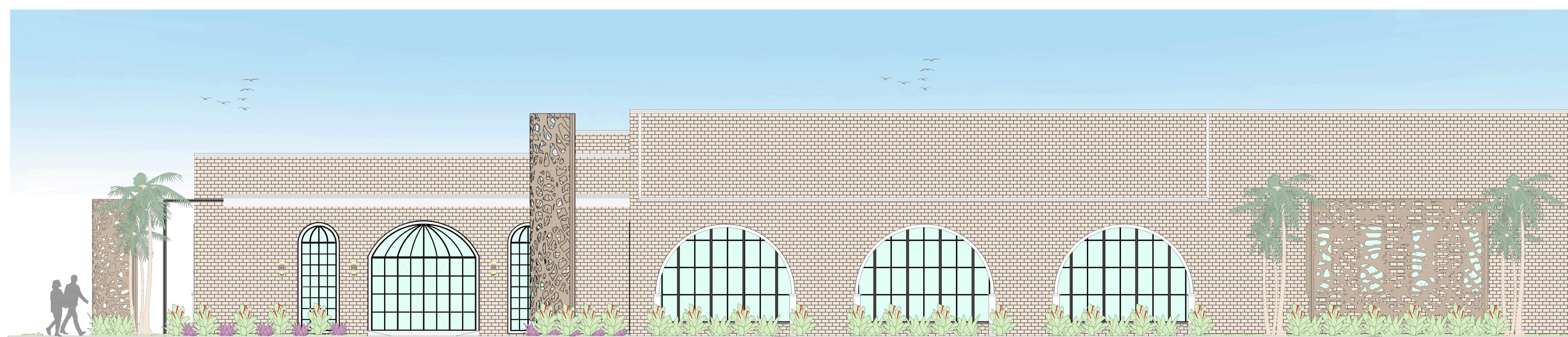
VISTA - A
ESC.: 1:50



RENDER JARDIM EXTERNO

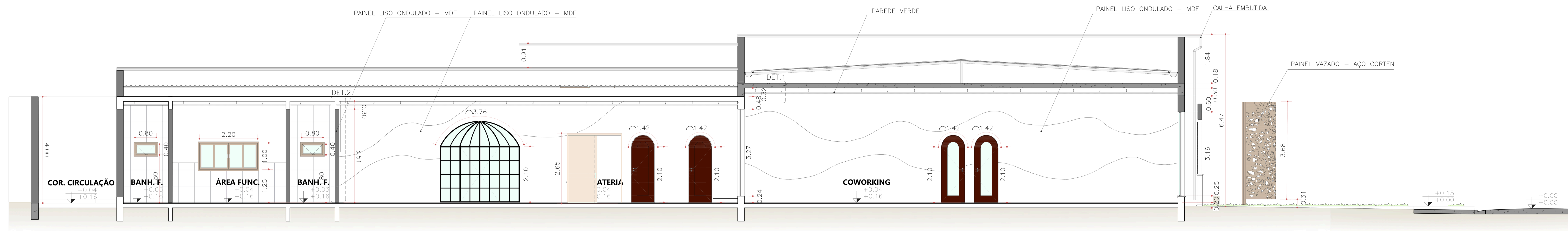


RENDER FACHADA - A



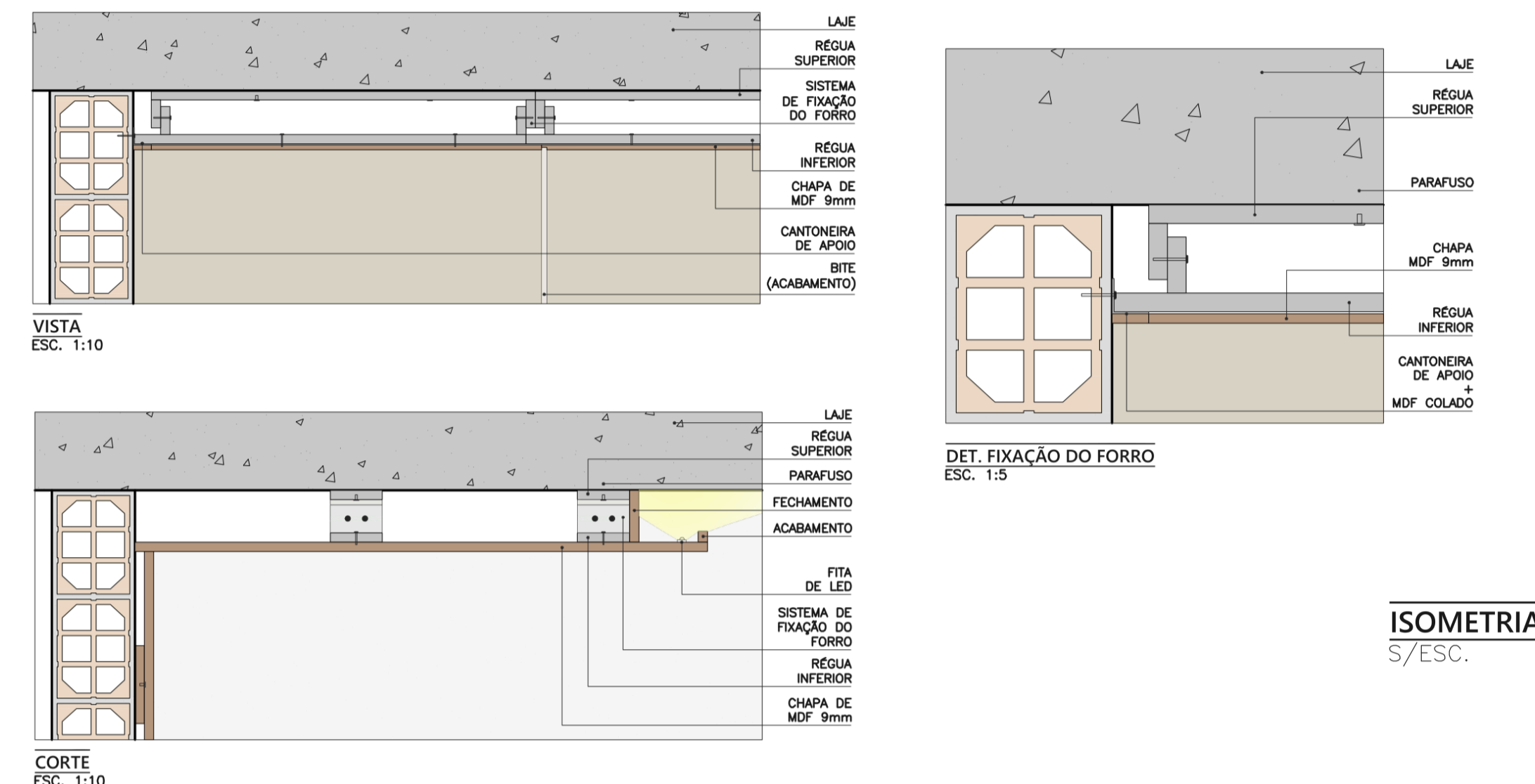
VISTA - B
ESC.: 1:50



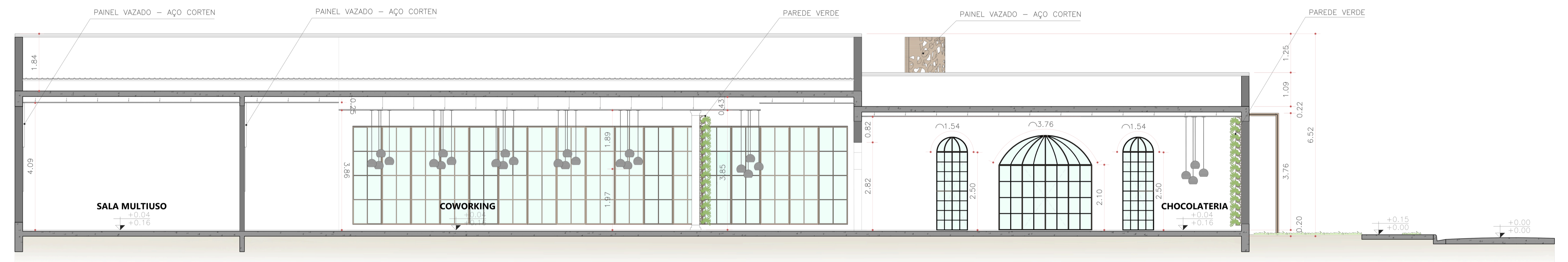
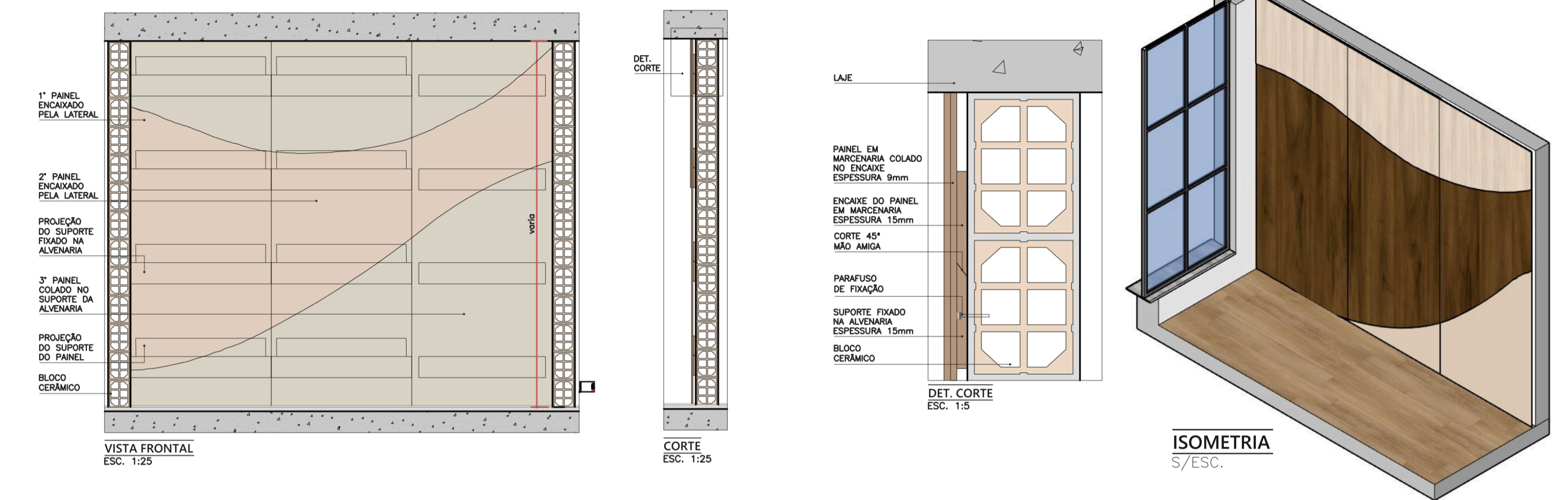


CORTE - A
ESC.: 1:50

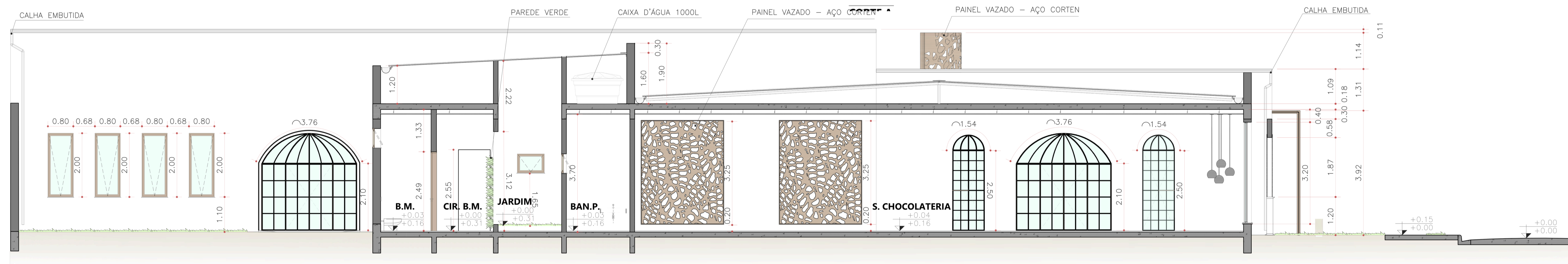
DETALHAMENTO 01



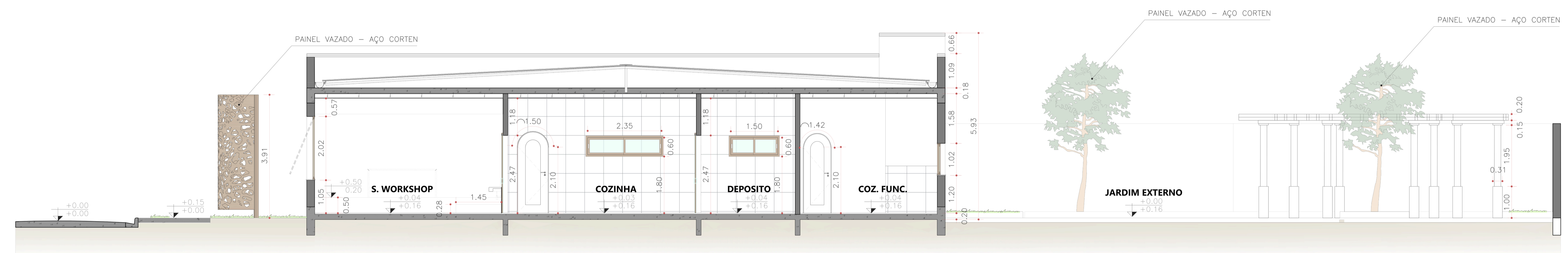
DETALHAMENTO 02



CORTE - B
ESC.: 1:50



CORTE - C
ESC.: 1:50



CORTE - D
ESC.: 1:50

