

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

MARIA HERMÍNIA ZIEMANN WENDT

RESTAURANTE: UM JARDIM GASTRÔNOMICO NA CIDADE DE CURITIBA – PR

CURITIBA

2016

MARIA HERMÍNIA ZIEMANN WENDT

RESTAURANTE: UM JARDIM GASTRÔNOMICO NA CIDADE DE CURITIBA – PR

Monografia apresentada à disciplina Orientação de Pesquisa (TA059) como requisito parcial para a conclusão do curso de graduação em Arquitetura e Urbanismo, Setor de Tecnologia da Universidade Federal do Paraná – UFPR.

Orientador:

Prof. Humberto Mezzadri

CURITIBA

2016

Folha de Aprovação

Orientador(a):

Examinador(a):

Examinador(a):

Monografia defendida e aprovada em:

Curitiba, _____ de _____ de 20__.

**Dedico este trabalho à minha nona Hermínia, de
quem herdei o nome e a paixão por cozinhar.**

**Agradeço este trabalho à minha família pelo suporte durante toda minha vida.
Agradeço aos meus amigos que tornaram todos esses anos mais felizes.
Agradeço aos professores pela dedicação, em especial ao meu orientador
Prof. Humberto Mezzadri pelo incentivo arquitetônico e culinário.**

“...cozinhar, comer e sabor são associados com muitas outras coisas. Comer pode ser político. Comer pode ser sobre responsabilidade, sustentabilidade, geografia e cultura.” Olafur Elaliasson

RESUMO

Em meio ao constante crescimento do setor alimentício e de problemas decorrentes da intensa industrialização, pode-se constatar uma nova tendência relacionada à conscientização do consumo. Diante disso, esta pesquisa apresenta a fundamentação teórica para a elaboração de uma proposta, em nível de anteprojeto, de um restaurante na cidade de Curitiba – PR que incorpore conceitos sustentáveis associados à demanda previamente estabelecida. Em seu desenvolvimento busca-se compreender as relações do homem e sua alimentação dentro de um contexto espacial, por meio da conceituação do tema, análise de casos correlatos e compreensão da realidade de inserção, para que a partir dos dados selecionados sejam definidas diretrizes projetuais que guiarão a próxima etapa do trabalho.

Palavras-chave: Arquitetura. Restaurante. Gastronomia. Horta.

ABSTRACT

In the middle of the constant growth of the food sector and problems arising from the intense industrialization, it's possible to verify a new trend related to consumer awareness. In view of this, this research presents the theoretical basis for the elaboration of a proposal for a restaurant in the city of Curitiba - PR that incorporates sustainable concepts associated to established demand. In its development, it is sought to understand the relationship between man and eating within a spatial context, through the conceptualization of the theme, analysis of related cases and understanding of the reality, so the selected data can guide the next stage of work.

Key-words: Architecture. Restaurant. Gastronomy. Kitchen garden.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA	LEGENDA	PÁG.
2.5.1	- BASES DA FILOSOFIA SLOW FOOD	30
2.5.2	- PESSOAS TRABALHANDO NO PROJETO INCREDIBLE EDIBLE	31
2.5.3	- CRIAÇÃO DE CANTEIROS COMESTÍVEIS DO PROJETO LA GREEN GROUNDS	32
2.5.4	- RELAÇÃO ENTRE O ROOFTOP BROOKLYN GRANGE E A CIDADE DE NOVA IORQUE	33
2.5.5	- LINHA DO TEMPO COM ACONTECIMENTOS QUE INFLUENCIARAM AS MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO	34
3.1.1	- BAIRRO LAURELES EM MEDELLÍN, COLÔMBIA	36
3.1.2	- SITUAÇÃO DO EDIFÍCIO: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	37
3.1.3	- PARQUE LAURELES EM MEDELLÍN, COLÔMBIA	38
3.1.4	- FACHADA DO RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	38
3.1.5	- ENTRADA DO RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	39
3.1.6	- ENTRADA E ACESSO AO ANDAR SUPERIOR DO RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	40
3.1.7	- VISTA DO RESTAURANTE PARA A ÁREA EXTERNA E PARQUE: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	40
3.1.8	- PLANTA DO TÉRREO COM SETORIZAÇÃO: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	41
3.1.9	- PLANTA DO PRIMEIRO PAVIMENTO COM SETORIZAÇÃO: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	41
3.1.10	- FLUXOGRAMA DO PAVIMENTO TÉRREO: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	42
3.1.11	- FLUXOGRAMA DO PAVIMENTO SUPERIOR: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	42
3.1.12	- ESTRUTURAS E FECHAMENTOS DO EDIFÍCIO EM 3D: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	43
3.1.13	- ELEVAÇÃO FRONTAL DO EDIFÍCIO: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	44
3.1.14	- CORTE A CONFORME INDICADO EM PLANTA: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	44
3.1.15	- CORTE B CONFORME INDICADO EM PLANTA: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	44
3.1.16	- VISTA DO MEZANINO: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	45

3.1.17	- VISTA DA ESCADA: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	45
		46
3.1.18	- ÁREA PARA CLIENTES NO ANDAR SUPERIOR: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	
3.1.19	- VISTA DO TÉRREO: RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN	46
3.2.1	- ENTORNO PRÓXIMO DO RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	47
3.2.2	- SITUAÇÃO DO EDIFÍCIO: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	48
3.2.3	- FACHADA E PRAÇA DE ENTRADA: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	49
3.2.4	- PLANTAS DO TÉRREO E PRIMEIRO PAVIMENTO COM SETORIZAÇÃO: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	50
3.2.5	- PLANTA DE COBERTURA E CORTE D COM SETORIZAÇÃO: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	50
3.2.6	- DESENHO 3D DA NOVA CONSTRUÇÃO: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	51
3.2.7	- FLUXOGRAMA: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	51
3.2.8	- VISÃO DO CORREDOR DE ENTRADA PARA O PRIMEIRO SALÃO: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	52
3.2.9	- ESTUFA LOCALIZADA NO PRIMEIRO ANDAR: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	53
3.2.10	- SALÃO PRINCIPAL: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	53
3.2.11	- PÁTIO AOS FUNDOS DO TERRENO: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	54
3.2.12	- PÁTIO AOS FUNDOS DO TERRENO: RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO	54
3.3.1	- ENTORNO DO RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	55
3.3.2	- SITUAÇÃO DO EDIFÍCIO: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	56
3.3.3	- FACHADA: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	56
3.3.4	- PLANTA DOS PAVIMENTOS TÉRREO E SUPERIOR COM SETORIZAÇÃO: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	57
3.3.5	- FLUXOGRAMA: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	58
3.3.6	- ENTRADA DO RESTAURANTE COM VISUAL PARA A ADEGA: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	59
3.3.7	- SALÃO DE REFEIÇÕES PRÓXIMO À ENTRADA: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	60
3.3.8	- SALÃO DE REFEIÇÕES PARALELO À RUA BARÃO DOS CAMPOS GERAIS: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	61

3.3.9	- SALÃO DE REFEIÇÕES PRÓXIMO À COZINHA: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	61
3.3.10	- SALÃO ÍNTIMO: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	62
3.3.11	- DECK COBERTO: RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA	62
4.1.1	- PÓLOS NA CIDADE DE CURITIBA	70
4.1.2	- DADOS DA PESQUISA REALIZADA PELA ABRASEL – PR EM CURITIBA	71
4.1.3	- IMPACTOS DA TENDÊNCIA DA SENSORIALIDADE E PRAZER NO SETOR DE SERVIÇOS	73
4.1.4	- IMPACTOS DA TENDÊNCIA DA SUSTENTABILIDADE E ÉTICA NO SETOR DE SERVIÇOS	73
5.1.1	- DELIMITAÇÕES DO BAIRRO HUGO LANGE EM CURITIBA – PR	75
5.1.2	- LOCALIZAÇÃO DO TERRENO CONFORME ZONEAMENTO	76
5.1.3	- LOCALIZAÇÃO DO TERRENO CONFORME CONTEXTO	77
5.1.4	- ENTORNO DO LOCAL DE IMPLANTAÇÃO DO EDIFÍCIO	78
5.1.5	- DESENHO PARA IMPLANTAÇÃO DO PROJETO (COM DIMENSÕES E NÚMEROS DE INDICAÇÃO FISCAL)	78
5.1.6	- VISUAL DA RUA DOUTOR GOULIN	79
5.1.7	- EDIFÍCIO EXISTENTE (RÁDIO TÁXI)	79
5.1.8	- RELAÇÃO DO TERRENO COM A RUA PRESIDENTE RODRIGO OTÁVIO	80
5.1.9	- VISUAL DAS ÁREAS VERDES DA LINHA FÉRREA EM RELAÇÃO AO TERRENO	80
5.1.10	- PISTA DE CAMINHADA PARALELA À LINHA FÉRREA	81
5.1.11	- LINHA FÉRREA	81
5.2.1	- DIMENSÕES DE MESAS	86
5.2.2	- DISPOSIÇÕES DE MESAS E DIMENSÕES DE PASSAGEM	86
5.2.3	- DIMENSÕES PARA ATENDIMENTO DE CLIENTES	87
5.2.4	- FUNÇÕES E ORGANIZAÇÃO DE UMA COZINHA DE RESTAURANTE	87
5.2.5	- FLUXOGRAMA PARA O PROJETO A SER PROPOSTO	89

LISTA DE QUADROS E TABELAS

TABELA	LEGENDA	PÁG.
3.4.1	- TABELA COMPARATIVA DOS ESTUDOS DE CASO	65
5.2.1	- PARÂMETROS PARA O CÁLCULO DA ÁREA DA COZINHA	82
5.2.2	- PARÂMENTROS PARA O CÁLCULO DA ÁREA DO SALÃO	83
5.2.3	- PARÂMETROS PARA O CÁLCULO DE ÁREAS DIVERSAS DE UMA COZINHA INDUSTRIAL	84
5.2.4	- PARÂMETROS PARA O CÁLCULO DE ÁREAS DIVERSAS DE UMA COZINHA INDUSTRIAL	85
5.2.5	- PRÉ-DIMENSIONAMENTO DO EDIFÍCIO	88
5.2.6	- RELAÇÃO ENTRE ÁREAS DA EDIFICAÇÃO E ÁREA DO TERRENO	89

LISTA DE SIGLAS

ABRASEL	-	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
ANVISA	-	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
FIESP	-	Federação das Indústrias do Estado de São Paulo
IBGE	-	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPPUC	-	Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba
ITAL	-	Instituto de Tecnologia de Alimentos
ONU	-	Organização das Nações Unidas
RMC	-	Região Metropolitana de Curitiba
TFG	-	Trabalho Final de Graduação
ZR	-	Zona Residencial

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	16
1.1	DELIMITAÇÃO DO TEMA.....	16
1.2	OBJETIVOS.....	17
1.3	JUSTIFICATIVAS.....	17
1.4	METODOLOGIA DE PESQUISA.....	18
1.5	ESTRUTURA DO TRABALHO.....	18
2	CONCEITUAÇÃO TEMÁTICA.....	19
2.1	O HOMEM E O ALIMENTO.....	19
2.2	O SURGIMENTO DOS RESTAURANTES.....	21
2.3	A INFLUÊNCIA DA INDUSTRIALIZAÇÃO NOS HÁBITOS ALIMENTARES.....	22
2.4	GLOBALIZAÇÃO AGROALIMENTAR.....	25
2.5	QUANDO O PASSADO É FUTURO.....	28
3	ANÁLISE DE ESTUDOS DE CASO.....	35
3.1	RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN.....	35
3.2	RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO.....	47
3.3	RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA.....	55
3.4	ANÁLISE COMPARATIVA.....	63
4	INTERPRETAÇÃO DA REALIDADE.....	66
4.1	O CENÁRIO GASTRONÔMICO EM CURITIBA.....	68
5	DIRETRIZES GERAIS DE PROJETO.....	74
5.1	DEFINIÇÃO E LEITURA DO TERRENO.....	74
5.2	PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO.....	82
5.3	ORIENTAÇÕES TÉCNICAS.....	90
5.3.1	Implantação.....	90
5.3.2	Circulação.....	90
5.3.3	Iluminação.....	90
5.3.4	Portas e janelas.....	91

5.3.5	Acústica.....	91
5.3.6	Ventilação, temperatura e umidade.....	92
5.3.7	Instalações técnicas.....	92
5.3.8	Revestimentos e materiais.....	93
5.3.9	Equipamentos.....	93
5.4	PRESSUPOSTOS DO PARTIDO ARQUITETÔNICO.....	94
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	96
7	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	97
8	REFERÊNCIAS DE ILUSTRAÇÕES.....	104

1 INTRODUÇÃO

Relacionando arquitetura e gastronomia é possível reconhecer a ligação que ambas possuem com a terra, com um lugar específico. São artes produzidas com a influência climática, social e de disponibilidade que esse local apresenta. E então tornam-se parte da tradição de uma região ou povo, um reflexo das condicionantes que ali se encontram. Ambas se associam com o corpo, suas sensações e necessidades. A ligação pode ser vista até de forma mais teórica como no raciocínio de Fritz Neumeyer (2007) que conecta a definição de Gottfried Semper dos elementos da arquitetura na qual destaca-se o fogo, com a ação culinária, observando a forma com que o abrigo ou comunidade se ordenam ao redor dele.

Ambas demonstram como nos organizamos em sociedade e nos relacionamos com a natureza. O mundo em que vivemos é constantemente projetado para produzir, transportar e consumir, e principalmente dentro do panorama alimentício, o resultado vem se apresentando problemático. São adversidades – ambientais e de saúde – oriundas dos processos produtivos que o homem vem utilizando para sustentar essas e outras práticas. A compreensão da necessidade de mudança é o próximo passo.

Assim, estimular a reprodução de hábitos sustentáveis torna-se uma premissa para que processos projetuais de qualquer assunto que se articule em torno dessa questão. À vista disso, essa pesquisa busca aprofundar-se no tema da arquitetura gastronômica e utilização do espaço direcionados à práticas conscientes no âmbito socioambiental.

1.1 DELIMITAÇÃO DO TEMA

Este trabalho trata-se da primeira parte integrante do Trabalho Final de Graduação – TFG em Arquitetura e Urbanismo na Universidade Federal do Paraná. O conteúdo consiste na fundamentação teórica para a elaboração de uma solução espacial em nível de anteprojeto de um restaurante na cidade de Curitiba – PR a ser desenvolvido na seguinte etapa.

1.2 OBJETIVOS

Realizar uma pesquisa que exerça a função de alicerce teórico para a concepção do projeto de um restaurante com princípios relacionados à promoção da qualidade de vida e cuidado socioambiental. Explorar a evolução das relações do homem e sua alimentação visando compreender como as práticas relativas a esse tema tem influência na dinâmica espacial arquitetônica e do ambiente urbano.

Analisar projetos com especificidades distintas para que se obtenham bases funcionais, técnicas e estéticas para a aplicação na proposta a ser desenvolvida. Explorar o contexto de inserção do projeto buscando entender o crescimento de seus bairros e pólos hoje consolidados. Pesquisar as tendências e nichos que da gastronomia na atualidade para conceber uma ideia adequada à realidade.

Situar a área de abrangência para a implantação, bem como analisar suas condicionantes locais e seus parâmetros fixados em lei. Dimensionar o espaço a ser projetado visando a racionalidade e conforto, com previsão de fluxos lógicos e inteligentes. Ainda, apresentar orientações projetuais básicas para o adequamento sanitário e técnico, e caracterizar as premissas do partido arquitetônico prévio. E, na etapa seguinte, idealizar uma proposta projetual em nível de anteprojeto que englobe todos os conceitos analisados nessa fundamentação.

1.3 JUSTIFICATIVAS

Primeiramente, esta pesquisa é relacionada ao entusiasmo pessoal com o tema da gastronomia em geral. Além disso, o interesse por estudar maneiras de concepção arquitetônica que incorporadas ao contexto urbano tenham relevância cultural e funcional.

O trabalho se justifica pela verificação da escassez de estabelecimentos que se utilizem de princípios promovedores de qualidade de vida e sustentabilidade na cidade de Curitiba – PR. O fundamento também é fixado a partir do levantamento de tendências gastronômicas que deixam em evidência a demanda de mercado pela criação de espaços que reproduzam práticas com responsabilidade socioambiental.

1.4 METODOLOGIA DE PESQUISA

Os procedimentos realizados na elaboração deste estudo exploratório são de caráter teórico fundamentado na leitura, análise e seleção de referências *web* e bibliográficas. Nessas encontram-se livros, artigos, periódicos e publicações científicas, bem como entrevistas e visitas de campo, que em sua totalidade almejam o entendimento do tema a partir da coleta de dados.

1.5 ESTRUTURA DO TRABALHO

Este trabalho está ordenado em cinco capítulos fundamentais. Nessa seção introdutória é transmitida a delimitação temática, objetivos geral e característicos, justificativas pessoais e de análise, metodologia empregada em sua composição e sua estrutura básica.

Em seu segundo capítulo são delineados os conceitos teóricos relacionados à evolução da alimentação do homem, desde suas origens, passando pelo surgimento dos restaurantes e pelas mudanças de hábito provocadas pela industrialização até a identificação de novos rumos da atualidade.

Seguidamente no capítulo 3 é realizado o estudo de obras correlatas localizadas local, nacional e internacionalmente, com posterior análise comparativa que objetiva constatar pontos relevantes que possam alimentar o alicerce que guiará o desenvolvimento do posterior projeto.

No quarto capítulo é elaborada uma pesquisa sobre a realidade do contexto de inserção nos âmbitos urbanísticos, conceituais e de mercado. Assim, são identificados pólos com diferentes características na cidade, bem como a carência de estabelecimentos que possam suprir a demanda existente por uma gastronomia consciente.

O quinto capítulo estabelece a definição de diretrizes de projeto como a escolha da área de inserção mediante estudo de aplicabilidade e sua posterior demarcação do terreno com especificação de condicionantes e parâmetros legislativos. Ainda, orientações técnicas para a elaboração do projeto e descrição de premissas do partido arquitetônico. Após a finalização encontram-se as referências de estudo e imagens.

2 CONCEITUAÇÃO TEMÁTICA

Os seguintes capítulos desta pesquisa abordam a evolução das relações entre o homem e uma de suas atividades mais fundamentais, a alimentação. Esse ato que, segundo Proença (2010), faz parte do desenvolvimento das sociedades por compreender, além de razões biológicas, também aspectos culturais, políticos, científicos, sociais, psicológicos e econômicos.

Alimentar-se faz parte da natureza animal e é necessária à vida, entretanto, o homem se difere dos demais pelo modo com que se conecta à essa prática, pois, essa função está impregnada de significados sociais e culturais, e até mesmo um tipo de arte – a gastronomia – destinada à traduzir seus valores. De acordo com Flandrin e Montanari (1998) pode-se considerar como um “elemento essencial da estruturação de grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico”. Portanto, os próximos tópicos visam conceituar essa temática para que no futuro possa ser proposto um projeto arquitetônico que tenha como objetivo se conectar com as tradições e raízes dessa atividade tão apreciada.

2.1 O HOMEM E O ALIMENTO

A história do homem e das civilizações se vinculam diretamente com a história da alimentação, iniciando-se com a busca por alimentos, seus meios de cultivo e de preparo. (LEAL, 1998). Quando o domínio do fogo permitiu ao homem diferenciar-se dos outros animais, as dietas antes compostas somente por raízes e frutas puderam incorporar a utilização de carnes, desenvolvendo então as primeiras relações de comensalidade¹. Além disso, o crescente controle sobre técnicas de cozimento aprimoradas pela invenção dos utensílios e ainda novas descobertas como o cultivo da terra e a domesticação dos animais geraram ainda mais possibilidades ao homem primitivo. Assim, a necessidade da fixação de um núcleo habitacional para administrar as tecnologias criadas fez o estilo de vida nômade² perder sua força e dar origem às formações em comunidade. (FRANCO, 1986).

¹ Ato de conviver à mesa que engloba a tanto ação biológica de alimentar-se, quanto o fenômeno estruturante de organização social.(MOREIRA, 2010).

² Diz-se das tribos ou povos que estão sempre a deslocar-se em busca de alimentos, pastagens, etc. (FERREIRA, 2008).

Desde então, durante muito tempo a narrativa permaneceu a mesma. Segundo Garnsey (1998), a alimentação dos homens da Antiguidade era constituída por produtos de geração própria, estocados e consumidos próximos ao seu lugar de procedência. O fornecimento e venda a terceiros era deixado em segundo plano pois as colheitas remanescentes eram guardadas como garantia caso houvesse uma safra pouco eficiente.

Entretanto, algumas mudanças surgiram durante a Idade Média. O amplo crescimento demográfico desencadeou o surgimento de novas cidades relacionadas à mercados urbanos que estimularam grande prosperidade na produção de alimentos e consequentemente do comércio gerado pelos excedentes (FRANCO, 1986). Ainda assim, mesmo com o estabelecimento da economia agrária que garantiu a subsistência da população não houve estagnação do progresso, pois a demasiada procura por alimentos continuou a impulsionar o homem a descobrir novos horizontes.

Travaram-se guerras não só para assegurar maior suprimento de carne, peixe ou cereais, mas também pelos condimentos que preservam e temperam os alimentos. [...]. A demanda do mundo ocidental por essas especiarias provocou aventuras que levariam o homem a dar volta à terra e à colonização do Extremo Oriente. (FRANCO, 1986, p.16)

Dessa maneira, é possível notar a influência que as práticas e produções alimentares têm sobre o desenvolvimento de cidades e populações, além de ser um agente sobre a conquista dos mares e outras partes do mundo. Essa, de acordo com Carneiro (2003), foi a grande revolução na alimentação ocorrida no período moderno, pois a conexão entre os continentes possibilitada pela expansão colonial europeia permitiu a permuta de produtos que vieram a alterar os hábitos das diferentes povoações.

Nesse momento, serviços relacionados à alimentação como albergues, tabernas e estalagens já estavam consolidados em muitas cidades europeias pois exerciam um papel fundamental em locais de passagem e rotas de comércio. Esses espaços forneciam à população, além da hospedagem, refeições e bebidas prontas em horários definidos.(LIMA 2010 *apud* RIBEIRO 2013).

2.2 O SURGIMENTO DOS RESTAURANTES

De acordo com Franco (1986), nessa mesma época contextualizada no período moderno, existiam pessoas, os *traiteurs*, que preparavam refeições para casas particulares sem instituir comércio no local de preparo ao mesmo tempo em que certos tipos de estabelecimento onde existia a venda de comida já estavam em funcionamento, como citado anteriormente. Todavia, esses ambientes de convívio tumultuoso eram utilizados somente por determinadas classes sociais e serviam somente pratos simples, sendo o restaurante do modo como conhecemos hoje originário do final do século XVIII. (PITTE, 1998).

Os restaurantes se distinguiam dos seus antecessores - cabarés, albergues e tavernas – pela limpeza, tranquilidade, espaço e decoração aprimorada. Mais importante ainda: eram estabelecimentos que punham a grande cozinha ao alcance de todos os que pudessem pagar por ela, ainda que esporadicamente. (FRANCO, 1986, p.99)

O nascimento dos restaurantes se relaciona à ideia de um *Boulangier*, conhecido como “*Champ d’Oiseaux*” ou “*Chantoiseu*”, que em 1765 abriu uma comercialização de caldos na *Rue de Poulies*, próximo ao Louvre em Paris. Esses caldos chamados *restaurants*, já conhecidos desde a Idade Média, eram formados de substratos de carne e referidos como restauradores de forças. Para atrair mais clientes *Boulangier* escreveu na placa de seu estabelecimento: “Vinde a mim; vós que trabalhais, e restaurarei vosso estômago”. Após seu sucesso inicial o cozinheiro resolve expandir seu cardápio e cria o primeiro conceito de *menu*. A adição de outros pratos à sua tabela de preços fez o novo ramo de trabalho ganhar força e ainda dissolver o monopólio regido pelos *traiteurs*. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Após certo tempo, próximo à Revolução Francesa³, houve uma grande propagação dos restaurantes pois de acordo com Franco (1986), quando se iniciou o rompimento das posses do Antigo Regime houve a formação de uma nova clientela que sucedeu o lugar da aristocracia. Essa classe, quando desmembrada após o movimento, viu seus chefes de cozinha particulares serem contratados por restaurantes ou abrirem seus próprios negócios.

³ Movimento intelectual ocorrido na França no século XVIII no qual a população em massa reivindicou seus direitos em detrimento dos privilégios ostentados pela nobreza e pelo clero. Assim se iniciou uma reforma social que culminou no fim da sociedade aristocrática e na ascensão da burguesia. (HOBSBAWN, 2010).

Com a expansão dos restaurantes não demorou muito para surgir o primeiro espaço mais requintado. O *La Grande Taverne de Londres* aberto em 1782 possuía um serviço à la carte com diversos pratos para satisfazer os clientes da alta sociedade, tendo Beauvilliers como chefe de cozinha responsável, esse que anteriormente foi empregado do Conde de Provence. (FRANCO, 1995 *apud* RIBEIRO, 2013).

O berço do nascimento dos restaurantes permaneceu até quase o final do século XIX como detentor quase exclusivo desse tipo de comércio. O triunfo dos novos espaços destinados à alimentação trouxe percepções de requinte urbano à capital francesa, atraindo diversos turistas que buscavam novas experiências. (RIBEIRO, 2013).

Contudo, o principal panorama que marca os séculos XIX e XX foi relacionado à expansão das cidades em detrimento do êxodo rural. O predomínio da economia mercantil sobre a de subsistência marcou a era contemporânea trazendo uma nova perspectiva de desenvolvimento para o mundo. (FLANDRIN, 1998).

2.3 A INFLUÊNCIA DA INDUSTRIALIZAÇÃO NOS HÁBITOS ALIMENTARES

De acordo com Pedrocco (1998), ao mesmo tempo em que se buscam soluções para o fornecimento de alimentos nas cidades européias também inicia-se o processo fabril na Inglaterra e outros países da Europa Ocidental. A Revolução Industrial¹⁴ traz inúmeras mudanças para a vida urbana, pois além do aumento de produtividade acondicionado por novos meios de produção, também implica em transformações relacionadas à agropecuária e ao modo vida nas cidades.

As técnicas de conservação já existentes passaram por aprimoramentos e passaram a ser reproduzidas em larga escala. Segundo Franco (1986), ainda no início do século XIX existiram concursos para a invenção de métodos de preservação mais duradouros que garantissem uma melhor alimentação aos soldados em guerra. Assim, a conservação de alimentos foi sendo aperfeiçoada

¹⁴ Episódio sucedido entre os séculos XVIII e XIX, é considerado um dos fatos mais relevantes para a humanidade desde a invenção da agricultura e das cidades. Este foi o momento em que se deu o início da mecanização do sistema produtivo no qual os processos de multiplicação rápida com preços baixos transformaram os meios de desenvolvimento antigos na era industrial que vivemos até hoje. (HOBSBAWN, 2010).

desde a demonstração de que perecíveis submetidos à fervura em reservatórios de vidro seguidos pelo fechamento hermético, feita por François Appert, poderiam suportar meses sem deteriorar. A partir daí novas ideias surgiram como a do inglês Peter Durand de trocar os recipientes de pouca praticidade de transporte por novas embalagens metálicas. Ainda de acordo com Franco (1986, p.121) “essa técnica, somada à pasteurização, abriu amplos horizontes à indústria da alimentação”.

A revolução industrial atinge a história da alimentação em vários aspectos, mas antes de tudo pelo desenvolvimento das indústrias alimentares. Determinados produtos intermediários como as farinhas, óleos, açúcar, vinagre, etc, que outrora eram fabricados de forma artesanal, estão sendo produzidos atualmente por poderosas usinas: fábricas de farinha, de óleo, refinarias, etc. (FLANDRIN, 1998, p.700)

O progresso das técnicas agrícolas e industriais também impulsionou o desenvolvimento de trocas comerciais e as consequentes expansões nas áreas de comunicação e mobilidade. (CSERGO, 1998). Assim, de acordo com Flandrin (1998), o estilo de vida urbano proporcionado pela Revolução Industrial, junto à modificação de renda e escalas sociais, gerou grandes mudanças na vida doméstica e nos ambientes de trabalho, atraindo um maior número de empregados para as indústrias e escritórios.

No ambiente domiciliar, segundo Franco (1986), as famílias, já sem empregados domésticos, viram suas tarefas na cozinha serem facilitadas pela mecanização dos processos feitos com fornos automatizados, liquidificadores, panelas de pressão e outras novidades. Ademais, de acordo com Moreira (2010), a entrada da mulher no mercado de trabalho estimulou a criação de ainda outros métodos simplificadores do papel culinário doméstico como a invenção de alimentos congelados e pré-preparados para o consumo. Assim, o desenvolvimento da indústria alimentícia e suas novas técnicas de conservação, as inovações nos meios de transporte e as mudanças ocasionadas na cozinha criaram um padrão de vida com diferentes hábitos alimentares.

Os novos proletários industriais, classe que se intensificou ao final da Primeira Guerra Mundial⁵, iniciaram uma nova demanda de consumo dentro e fora

⁵ Produto das tensões formadas na Europa e da expansão do nacionalismo, A Grande Guerra (1914 – 1918) trouxe a mudança do conceito aristocrático dos antigos conflitos, para a ampla utilização de artigos bélicos, provocando profundas marcas na sociedade e milhões de mortes. (BRASIL ESCOLA, 2016).

de casa. Além disso, a urbanização das cidades e a crescente busca por trabalhos externos também vieram a desencadear novas necessidades na vida das pessoas. Assim, ampliaram-se os serviços de alimentação para melhor atender a classe trabalhadora nos períodos de almoço, ou seja, muitos restaurantes tornaram-se mais acessíveis e direcionados para esse certo público, coexistindo harmoniosamente com os comércios mais luxuosos. (BOLLAFFI, 2006 *apud* RIBEIRO, 2013).

Dentro desse contexto surgem os ícones do imaginário capitalista de mercado. Segundo Reichembach (2007), em 1950 as práticas alimentares foram transformadas pela criação do conjugador de valores representativos da classe média americana da época: os *fast foods*. A liberdade de escolha e as facilidades apresentadas por esse novo modelo de atendimento eram ideias para o mercado emergente pois incluía mudanças econômicas, geração de trabalhos, representações de cultura e ainda uma enorme variação na indústria alimentícia.

O novo serviço consistia de produções em grandes quantidades de comida processada pela indústria e preparada de maneira compartimentada nos restaurantes com mão-de-obra extremamente rápida e de baixo custo. Além disso, os ambientes não se destinavam apenas ao proletariado que necessitava de alimentação de fácil acesso e pouca despesa, mas também para o entretenimento de famílias em seus tempos livres (COLAÇO, 2004).

Essa tipologia oferece ao consumidor trabalhador de classe média a infraestrutura de refeições rápidas e baratas mas, concomitantemente, faz com que seja encurtado o período de exercício da comensalidade do indivíduo. O comer se reduz somente à nutrição, fruto da urgência dos centros urbanos. (MOREIRA, 2010).

Segundo Reichembach (2007), a maior parte das matérias-primas para a produção dos lanches de estilo *fast food* advém das indústrias e é fornecida aos restaurantes de forma enlatada, congelada, liofilizada ou desidratada. Esses processos fazem com que os alimentos percam suas qualidades nutritivas e gustativas e portanto, após os procedimentos, ainda é necessário que enormes quantidades de açúcar, sal e gordura sejam incorporados para torná-los mais atraentes ao paladar. Ou seja, quando permite-se que a indústria cozinhe, somam-se ingredientes muito baratos aos alimentos processados para encobrir limitações aparentes de qualidade. (POLLAN, 2014).

Neste sentido, as lanchonetes de serviço rápido vêm sanar tais dificuldades, oferecendo lanches e refeições rápidas, serviço eficiente e menor preço. Entretanto, no que concerne à qualidade do “produto comida”, é no mínimo questionável, pois trata-se de uma alimentação incompleta, totalmente industrializada, à base de conservantes, com muita energia, calorias e pouca vitamina. (ORTIGOZA, 1997, p.06)

Entretanto, apesar das controvérsias, a grande aceitação desse modelo alimentar fez com que os investimentos da época estivessem todos voltados para a “comida do futuro”. De acordo com Reichembach (2007), a grande produção de alimentos congelados e processados que enchia as prateleiras do comércio, aliadas ao marketing em torno das inovações que facilitavam a vida doméstica, traziam a ideia de que os produtos oferecidos pela indústria eram mais modernos, frescos e reflexos da imagem do primeiro mundo.

Segundo Franco (1986), além da aplicação de capital para a difusão dessas práticas alimentares em seu lugar de origem, os Estados Unidos, iniciou-se uma busca pela expansão mundial da indústria pois os métodos de enlatamento e refrigeração facilitaram as trocas comerciais, fazendo com que os hábitos ao redor do mundo ficassem mais parecidos. Assim, o novo modelo de consumo foi exportado para a maior parte do mundo e até os cafés tradicionais aos poucos perderam espaço para os serviços de atendimento rápido enquanto as prateleiras dos supermercados ficaram cheias de produtos industrializados (LEAL, 1998).

2.4 GLOBALIZAÇÃO AGROALIMENTAR

A busca pela expansão mundial da indústria alimentar fez com que toda a produção de alimentos fosse condicionada ao processo fabril, desde a área agrícola até sua distribuição e consumo. Segundo Coleman et al (2004), a globalização pode parecer pouco relacionada à agricultura pois o conceito supõe a quebra de barreiras e distâncias físicas, enquanto que a produção necessariamente está vinculada a um lugar específico com passagem pelas estações e com características bioclimáticas definidas. Entretanto, com a evolução da tecnologia e da mobilidade tornou-se possível alterar métodos de cultivo e transporte para que a produção pudesse suportar o trajeto de longas distâncias e atingir diversos pontos do mundo.

Devido a união mundial proporcionada pelos efeitos da globalização, fenômeno que representa a conexão direta de fronteiras comerciais entre países, criou-se uma demanda ainda maior de produção alimentícia, a qual acelerou o desenvolvimento das indústrias e transformou os hábitos existentes em diversos lugares do mundo de maneira a tender para a homogeneidade. (TEIXEIRA, 2015).

A distribuição começa a envolver conceitos econômicos e logísticos, as mercadorias tornam-se mais uniformes, com embalagens mais atraentes e de maior facilidade de estocagem e transporte. A agricultura também se modifica e é intensificada pela indústria, seja quimicamente, com a utilização de agrotóxicos, ou organismos geneticamente modificados em seus processos de cultivo, onde em áreas produtoras heterogêneas é imposta a monocultura. (FISCHLER, 1998).

Segundo Martinelli Junior (1999), antes a indústria baseava seu funcionamento na produção em massa com mecanização de processos tradicionais, entretanto, a busca pela expansão de mercado em que se almejam maiores e mais rápidas produções, a indústria de alimentos fortalece seus negócios com os ramos farmacêuticos e químicos para conseguir suprir a demanda produtiva e gerar o que o autor chama de desterritorialização de consumo. E assim, a partir desse momento, o fracionamento das cadeias de fabricação e os avanços nas áreas de bioquímica e física permitem a utilização de matérias-primas genéricas e de maior facilidade agrícola, o que possibilita maior controle do conhecimento produtivo e o consequente aumento de lucro.

Para o consumidor, os benefícios do progresso agrícola não são menos controvertidos. Não só o ambiente se revela fortemente poluído pelos adubos modernos e métodos de criação intensiva de gado, mas a queda do preço das mercadorias é acompanhada pela queda de sua qualidade, mais ou menos sensível, segundo as espécies. [...]. Será isso um progresso? (FLANDRIN, 1998, p.706-707).

No Brasil foi diferente. Anteriormente à chegada da Família Real em 1808 a produção alimentícia era constituída de extrativismo e agricultura tradicional, entretanto, algumas medidas foram tomadas pela Corte para impulsionar o desenvolvimento fabril brasileiro. Ainda assim, mesmo com a abertura de portos e a isenção de taxas alfandegárias, a industrialização tomou parte de um vagaroso processo que somente em 1930 começou a se expandir e concentrar capital. (BOGUSEWSKI, 2012).

Um momento de grande transformação foi o governo do presidente Juscelino Kubitschek, quando a abertura de fronteiras em nível internacional e o amplo crescimento do setor industrial fixaram no país um novo conceito. Essas mudanças alavancaram a modernização e expansão de diversos setores como de energia, transporte e também o da alimentação. (AMORIM, 2005).

Segundo Garcia (2003), a urbanização foi acompanhada pela expansão dos restaurantes mas, principalmente, a entrada de multinacionais como as cadeias de *fast-food* e a grande aceitação do público brasileiro quanto a esse segmento representaram o enaltecimento do modelo de vida norte-americano caracterizado pela praticidade.

Além da transformação dos modos de se alimentar dentro e fora de casa, as décadas seguintes reservam mudanças no meio agrícola, o que gerou efeitos ainda maiores. De acordo com Brandenburg (2005), a modernização da agricultura impulsionada pela Revolução Verde⁶ resultou em mudanças profundas na cultura alimentar brasileira como a diminuição da variedade e qualidade da mesma.

Dessa maneira, segundo Hernández (2005), através da crescente interferência da indústria, a relação entre o homem e sua alimentação começou a se apoiar em padrões homogeneizados e artificiais. Esses, foram desencadeadores de consequências socioespaciais como a grande expansão das áreas urbanas devido ao abandono das áreas rurais pela falta de trabalho originada pela alta mecanização da agricultura. Também estabelecem diversas adversidades ambientais decorrentes da utilização de químicos e da superespecialização agrícola como o empobrecimento do solo, contaminação de bacias hidrográficas, desaparecimento de espécies, desgaste de recursos naturais, dentre outros. Ademais, acarreta outros problemas para seu consumidor como no âmbito da saúde ou de sua culturalidade.

Assim sendo, o panorama atual é de um mercado agrícola baseado em disputas comerciais que visam cada vez mais produção e mais lucro, sem ter preocupações socioambientais. Segundo Carneiro (2003), dessa perspectiva é possível se perceber ainda outra grande incoerência que reflete as disparidades da

⁶Principalmente nas décadas de 60 e 70 o Brasil aumentou o estímulo para a grande produção agrícola de exportação por meio de investimentos e subsídios para maquinários e insumos industriais. Essas medidas trouxeram diversas consequências sociais, econômicas e ambientais que afetaram de maneira significativa o desenvolvimento do país. A chamada Revolução Verde transformou o cenário alimentício pois o implemento de agrotóxicos, sementes transgênicas e a utilização de máquinas na área rural se tornou cada vez mais amplo. (MOREIRA, 2000).

sociedade atual pois, ao mesmo tempo em que as produções agroalimentares são as maiores já obtidas, também existem no mundo um número ainda crescente de pessoas passando fome.

Entretanto, a partir dessas discussões também surgiram outras vertentes que buscam diferentes modelos de produção, com menor impacto ambiental, social e na saúde. De acordo com Moreira (2000) as alternativas ao sistema atual, como a agroecologia⁷ e a agricultura familiar, são citadas por especialistas como um forte potencial de desenvolvimento. Se, durante a Revolução Verde o camponês foi tratado como obsoleto, hoje, pode-se considerar que esse é um agente muito importante para o progresso da produção agrícola. Além de trazer benefícios como a geração de empregos no campo, também é economicamente mais interessante para a região e possui maior consciência perante ao meio ambiente. Essas, dentre muitas outras vantagens, fazem com que o mundo esteja revendo seus sistemas produtivos, os quais são muitas vezes considerados insustentáveis.

2.5 QUANDO O PASSADO É FUTURO

No cenário atual existe uma soma de fatores impulsionados pela indústria que são a base do sistema agroalimentar em que estamos inseridos. Resultado disso, as principais mudanças são o aumento da alimentação fora de casa em redes de comida rápida, a grande propaganda de alimentos industrializados nos supermercados e ainda o consumo de alimentos produzidos em larga escala a partir de modificações genéticas e amplo uso de agrotóxicos.

Entretanto, as atuais direções estão voltando ao encontro de antigos costumes. De acordo com Zanetti e Schneider (2016), o uso de elementos tradicionais produzidos localmente é uma grande tendência gastronômica, com a procura por pequenos produtores que garantam ingredientes de qualidade. A gastronomia tem origem regional mesmo que não delimite-se somente à isso. Os aspectos geográficos mesclam-se com técnica, costumes, religião, política e outras coisas que conformam os segredos culinários de cada região. (LEAL, 1998).

⁷Atividade agropecuária com princípios de desenvolvimento sustentável, com base em sistemas de produção que visam a qualidade nutricional dos alimentos, a promoção da agricultura familiar, a não-utilização de agrotóxicos e o cuidado com o meio ambiente. (PARANÁ – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento, 2011).

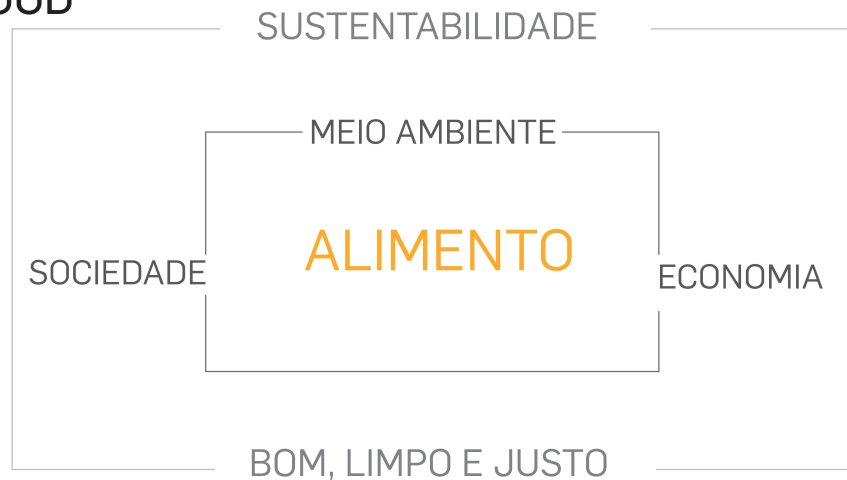
Diante disso, diversos projetos visam esse reencontro da produção com o consumir e uma das correntes existentes mais conhecidas é a chamada Slow Food, na qual busca-se a qualidade dos produtos e o prazer pela alimentação. De acordo com Santos (2006), o movimento foi fundado na Itália por Carlo Petrini em 1986 para se opor à construção de uma lanchonete da rede Mc Donald's nas imediações de uma área histórica de Roma, pois segundo Petrini essa instalação poderia afetar a cultura e tradição italianas. O pequeno grupo inicial tornou-se uma associação sem fins lucrativos em 1989 e a partir disso expandiu-se para todo o mundo.

De acordo com o site do movimento Slow Food (2007), são empregados em sua filosofia a oposição à padronização dos hábitos alimentares, sendo assim, o movimento engaja-se na busca pelo desenvolvimento sustentável com base na utilização de formas de produção saudáveis e na preservação de métodos de cultivo. Apoia, portanto, os métodos da agricultura orgânica que visam menor impacto ambiental e melhor qualidade de vida, estreitando a relação entre produtores e consumidores. Esses, segundo a mesma fonte, devem estar bem informados quanto aos processos de produção de seus alimentos, pois dessa forma tornam-se coprodutores e podem enriquecer e manter as heranças e tradições culinárias que enobrecem o prazer pela comida.

A comida é o que une o mundo. Nossa civilização se desenvolveu ao longo dos séculos, e agora sua diversidade está seriamente ameaçada pela industrialização. [...]. Os alimentos devem ser eticamente sustentáveis. Os métodos de fabricação não devem envolver qualquer exploração dos produtores, os preços devem ser adequados, e eles devem ser convenientes não apenas para os consumidores, mas também para os produtores reais, cuja sobrevivência depende do processo de fabricação e que devem ser apropriadamente recompensados pelo seu trabalho, tanto em termos sociais quanto econômicos. (PETRINI, 2007, p.139, tradução livre).

De acordo com o site Slow Food (2007), a conexão de gastronomia e ecossistema pregada pelo movimento também busca racionalizar e evitar desperdícios, aliando responsabilidade e conscientização para produzir e consumir. Esses princípios podem ser alcançados com a produção em pequenas escalas, de maneira local e saudável.

SLOW FOOD



AGRICULTURA FAMILIAR - ESCALA LOCAL - AGRICULTURA URBANA

Figura 2.5.1 – Bases da Filosofia Slow Food
(Fonte: A autora, 2016)

A procura por produtos de origem local, entretanto, não é somente uma vertente do grupo Slow Food. Devido ao distanciamento entre tradição e consumo ocasionado pela grande modernização da indústria, surgiram também outras ideias que buscam a redução do distanciamento entre cadeias produtivas. A proximidade socioespacial e o conhecimento da trajetória do alimento criam laços de confiança entre produtor e consumidor, além de associar origens e costumes com qualidade e singularidade de produtos. (ZANETI, SCHNEIDER, 2016).

Segundo Lordeiro (2008), existem muitas vantagens em se utilizar um produto local. Entre elas destacam-se: a estimulação da economia em determinada área, dando a essa mais integração social e cultural; a demanda de menos energia com transporte e métodos de conservação como embalagens e químicos; a facilidade de retorno dos envases, reduzindo o lixo gerado e facilitando a reciclagem; a possibilidade de influenciar como são produzidas as coisas, uma vez que se conhece o ambiente, seu clima e seus recursos. De alimentos à roupas, esses são somente alguns dos benefícios de consumir localmente.

Atualmente são discutidos modelos públicos, privados ou colaborativos de agricultura urbana que possam incorporar a necessidade alimentícia nas cidades. Muitos casos internacionais obtiveram sucesso com propostas para revitalizar espaços e áreas públicas, como o grupo *Incredible Edible* criado em 2007 na cidade de Todmorden no Reino Unido.

Segundo o site do movimento (2016), essa iniciativa começou com o plantio de temperos em pequenos canteiros públicos e terrenos vazios da pequena cidade por meio da coletividade de seus habitantes. O projeto possui três bases principais: a comunidade que visa o trabalho conjunto e o aumento da produção, o aprendizado conferido aos habitantes para que os mesmos saibam plantar, colher e cozinhar, e o comércio que incentiva ainda mais a produção local.

Assim, a ideia de unificar duas grandes questões globais – as fontes de produção de alimentos e a necessidade de mudanças no tratamento ambiental das cidades – criou um senso de pertencimento, responsabilidade e união, fazendo com que outras cidades da região também buscassem a implantação dessa proposta.



Figura 2.5.2 – Pessoas trabalhando no projeto Incredible Edible
(Fonte: IncredibleEdibleUK, 2016)

Outro projeto semelhante acontece em Los Angeles nos Estados Unidos desde 2010, o *LA Green Grounds*, no qual moradores e voluntários transformam canteiros urbanos no que chamam de “paisagens comestíveis”. Nessa proposta, a transmissão de conhecimento para crianças e adultos traz a ideia de qualificar as comunidades para continuarem reproduzindo o método de plantio, fazendo com que a alimentação saudável seja mais acessível para todos. (LA GREEN GROUNDS, 2016).



Figura 2.5.3 – Criação de canteiros comestíveis do projeto LAGreenGrounds
(Fonte: LAGreenGrounds, 2016)

De acordo com o site EcoDebate (2013), essas ações nos espaços públicos tem diversos benefícios ambientais, urbanísticos ou sociais. Entre os quais destacam-se: combate às ilhas de calor; permeabilização do solo; umidificação do ar; redução de lixo; conservação de espaços públicos; redução da criminalidade; reaproximação da comunidade; lazer; promoção de educação ambiental e nutricional; saúde; integração de agricultores e consumidores, entre outros.

No âmbito privado se destaca um modelo de agricultura urbana em que a cidade de Nova Iorque, Estados Unidos, atualmente é a grande líder. São os chamados *rooftops*: terraços antes subutilizados onde são cultivados diversos tipos de alimentos para o comércio. Segundo o site New York Times (2012), essa prática é interessante para a cidade pois aproveita melhor os espaços já existentes e ainda traz benefícios em diversos planos como a movimentação da economia local, o aumento da coleta de água, diminuição do número de caminhões nas estradas e a saúde aliada ao bem-estar da população.



Figura 2.5.4 – Relação entre o *rooftop* Brooklyn Grange e a cidade de Nova Iorque
(Fonte: The New York Times, 2012)

Nessa temática que engloba diferentes e mais sustentáveis maneiras de abastecimento alimentar também é citada a agricultura familiar que é uma alternativa sustentável de alta produtividade, além de ser um grande gerador de empregos nas áreas rurais do Brasil. O desenvolvimento desse modelo antigo de produção hoje é considerado relevante para as dinâmicas de abastecimento.

Se, por algum tempo a desvalorização da manufatura familiar em detrimento das inovações tecnológicas e industriais foi predominante, atualmente o cenário começa a mudar. A forma de produção daquela valoriza a diversidade ambiental,

aliando o desfrute racional de recursos acessíveis com conceitos sustentáveis. Também é promotora de qualidade de vida e saúde, além de resgatar modos de vida que corroboram tradições locais. (ALTAFIN, 2007).

Por fim, a partir da análise dessa breve história da alimentação e seus meios de produção, é possível observar que com a evolução das cidades e da tecnologia os hábitos alimentares foram se modificando para que se adequassem aos diferentes estilos de vida. Entretanto, apesar dos progressos, a alta influência da indústria foi também o principal motivo para que atualmente existam tantos problemas ambientais e de saúde decorrentes dos processos produtivos utilizados.

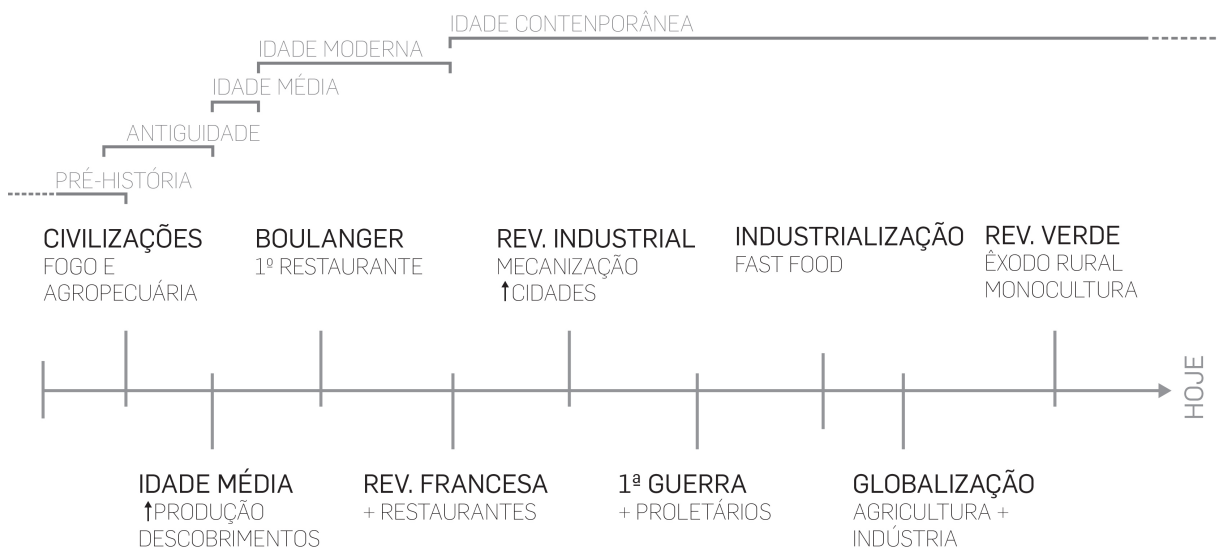


Figura 2.5.5 – Linha do tempo com acontecimentos que influenciaram mudanças na alimentação
(Fonte: A autora, 2016)

Assim, com base nessa leitura, a busca por métodos diferenciados de produção torna-se uma questão de extrema importância. Portanto, é interessante estudar a implantação de práticas de cunho socioambiental que favoreçam a vida, seja do planeta ou dos consumidores, para que se consiga produzir alimentos verdadeiros de forma menos impactante e prejudicial ao meio ambiente.

Para isso, esse trabalho também buscará exemplos de como restaurantes tem sido idealizados, seja para fomentar bases de projeto ou analisar se existem preocupações reais com a temática abordada. Também irá procurar compreender as condicionantes do local de implantação para que a proposta seja realizada de forma que incorpore da melhor maneira possível os conceitos analisados nesse capítulo.

3 ANÁLISE DE ESTUDOS DE CASO

O estudo das obras correlatas tem como objetivo a busca por exemplos projetuais que mostrem questões técnicas, estéticas e funcionais para que na etapa da elaboração do projeto já existam referências práticas interessantes, ou não, para a idealização do projeto. A ideia é analisar, de forma crítica, casos que representem efetivamente a realidade em que se encontrará a ideia final, para que obtenha-se uma interpretação mais completa das propostas, apontando seus problemas e qualidades. Sendo assim, foram selecionados três estudos de caso que representam diferentes conceitos arquitetônicos e gastronômicos em esferas de localização distintas.

Para abranger um contingente maior de possibilidades, porém sem se distanciar do contexto de inserção, os casos de estudo determinaram-se em: uma obra em nível internacional dentro do parâmetro latino-americano, uma em nível nacional e outro exemplo na mesma cidade de implantação da nova concepção. Além do critério de localização utilizado para a seleção dos estudos também foram adotadas a diversidade de espaços e a disponibilidade de materiais gráficos para que fosse possível realizar um estudo mais apurado de cada caso.

3.1 RESTAURANTE IL FORNO, MEDELLÍN

Localização: Medellín, Colômbia

Área construída: 600 m²

Ano de conclusão: 2013

Autoria do projeto: Llano arquitetos e Plasma Nodo

Um dos escritórios responsáveis por este projeto é de formato independente e pequeno porte, fundado em 2006 por Juan Camilo Llano e a partir de 2008 também conta com Carlos Andres Holguin na composição da equipe. De acordo com o site do estúdio (2016), a produção se constitui principalmente de projetos residenciais e comerciais.

O comprometimento com o desenho e a atenção com os detalhes ajudam na elaboração de projetos responsáveis e conectados ao seu contexto, sem generalidades ou padrões pré-estabelecidos. Para o estúdio, a conformação de ideias necessita de tempo e reflexão para que a proposta ganhe força e resulte em um bom projeto. Além disso, o modelo de arquitetura apresentado procura não reproduzir tipologias, mas sim observar as técnicas e materiais locais sem se esquecer das novas tecnologias.

Como colaboradores do projeto, a companhia Plasma Nodo integra a equipe de profissionais que desenvolveram a concepção projetual do espaço. A empresa atua nas áreas de desenho gráfico, manejo e publicidade de marcas, arquitetura de interiores, design de mobiliário, exposições, entre outros. A produção é composta desde o conceito até a finalização do produto, buscando sempre ideias diferenciadas que se conectem com as características do cliente.



Figura 3.1.1 – Bairro Laureles em Medellín, Colômbia
(Fonte: THEWORLDORBUST, 2014)

Segundo o site do restaurante (2016), essa é uma franquia criada na Colômbia no ano 2000, e devido ao seu reconhecimento gastronômico hoje possui espaços em diferentes países. Este projeto específico se situa na cidade de Medellín, antes um local tomado pela violência, mas que hoje representa um modelo em transformação pela melhoria da qualidade de vida de seus habitantes. Considerado um dos melhores para se viver na cidade, o bairro de Laureles abriga casas e edifícios residenciais, ruas arborizadas com fácil mobilidade e também concentra comércios e serviços de qualidade. (RESTEPO, 2013).

O terreno é localizado em frente ao Primeiro Parque de Laureles e anteriormente possuía uma edificação destinada à uma lavanderia. As principais condicionantes para o projeto foram a utilização de toda a área disponível para construção e o respeito ao gabarito das casas ao seu redor. A solução encontrada pelos arquitetos foi uma proposta conectada ao entorno, especialmente ao parque para o qual a testada principal está voltada. (PLATAFORMAARQUITECTURA, 2013).

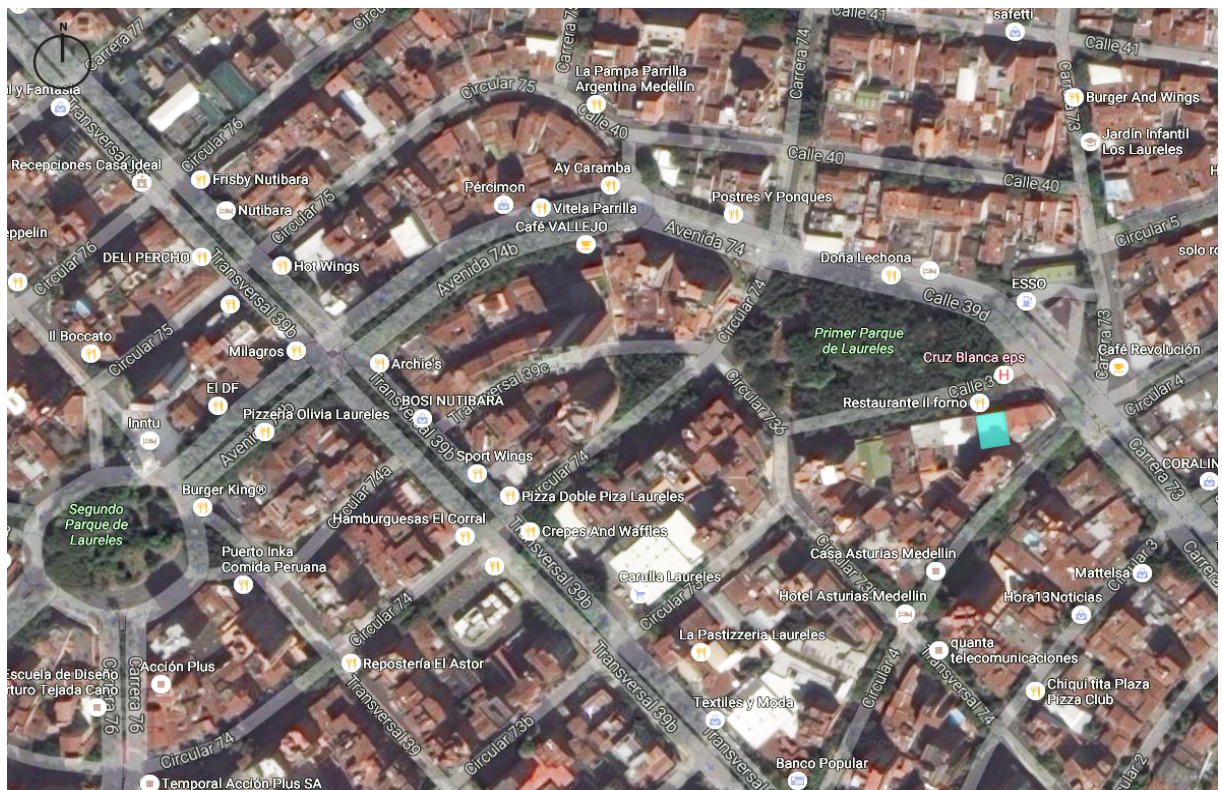


Figura 3.1.2 – Situação do edifício do Restaurante IL Forno
(Fonte: GOOGLMAPS, 2016, adaptado pela autora)



Figura 3.1.3 – Parque Laureles em Medellín
FONTE: (SKYSCRAPERCITY, 2007)



Figura 3.1.4 - Fachada do restaurante Il Forno.
(FONTE: ARCHDAILY, 2015)

A entrada é feita próxima à lateral direita do terreno e dá acesso ao nível térreo onde se encontra o salão principal, espaço com pé-direito duplo que está ligado diretamente à cozinha e o bar. Já o pavimento superior tem acesso por meio de uma escada e em sua maior área possui caráter mais intimista, com mesas menores e iluminação diferenciada, enquanto que a passarela que dá acesso ao mezanino está voltada para o parque e possui uma grande vista para o exterior.

As áreas de produção e armazenagem estão localizadas aos fundos do edifício e possuem acesso pela mesma entrada principal, o que indica uma provável diferenciação de horários para o abastecimento e entrada de funcionários. Também existe uma separação vertical entre as áreas de serviço: no térreo se localizam a cozinha, áreas de armazenamento, limpeza e bar, e no nível superior encontram-se espaços atribuídos para os empregados como copa e banheiros.

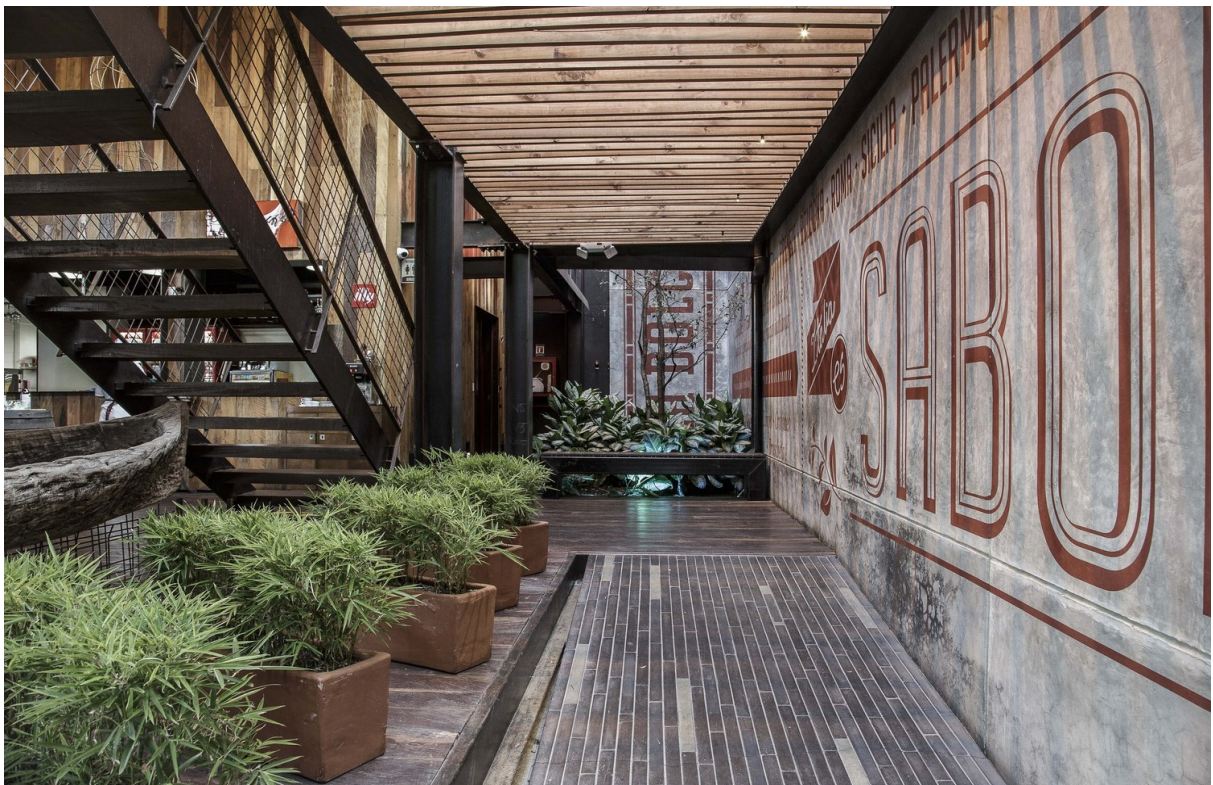


Figura 3.1.5 – Entrada do restaurante
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



Figura 3.1.6 – Entrada e acesso ao andar superior
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



Figura 3.1.7 – Vista do restaurante para a área externa e parque
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



Figura 3.1.8 – Planta do térreo com setorização
(Fonte: ARCHDAILY, 2015, adaptado pela autora)

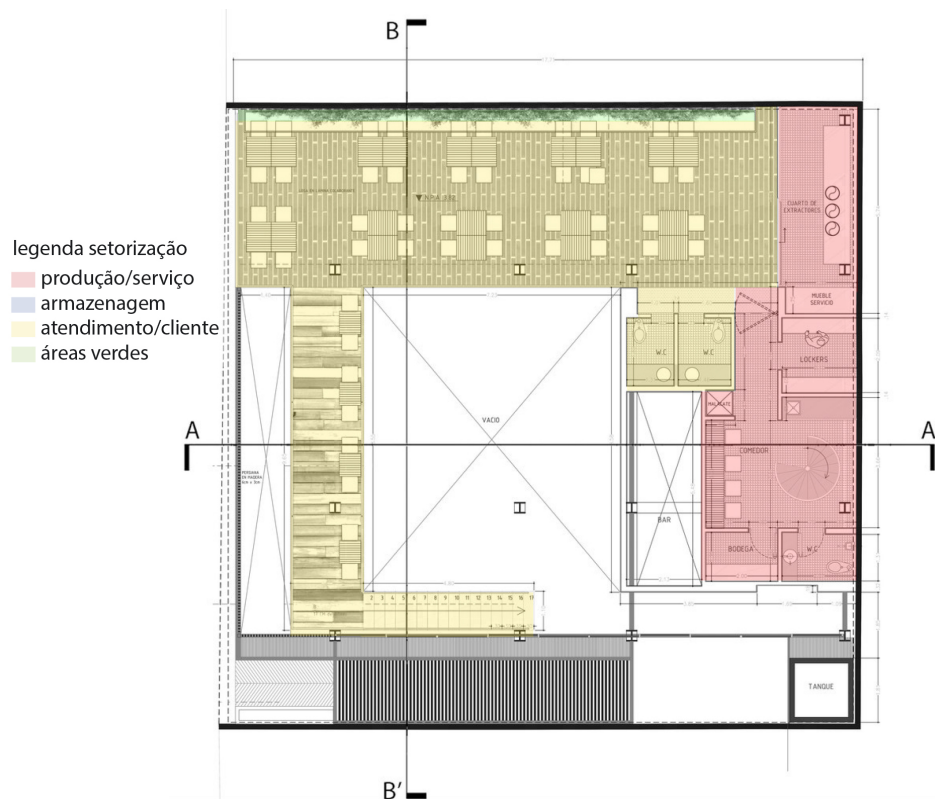


Figura 3.1.9 – Planta do primeiro pavimento com setorização
(FONTE: ARCHDAILY, 2015; adaptado pela autora)

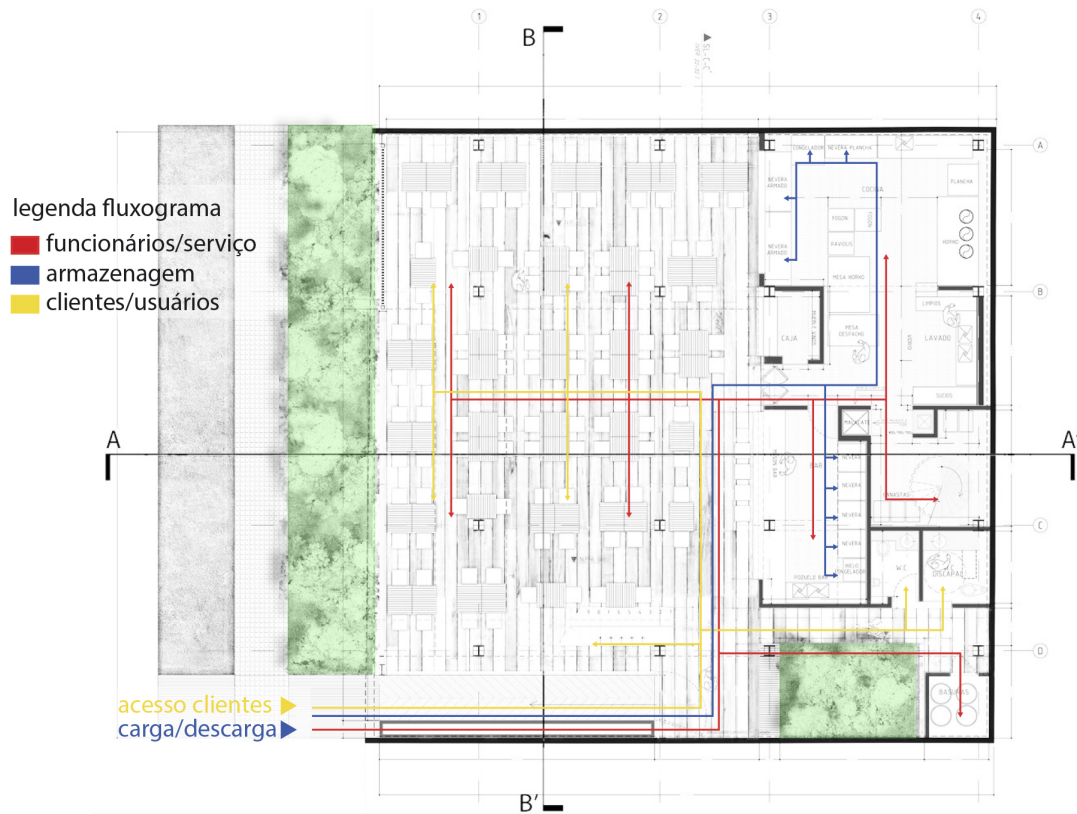


Figura 3.1.10 – Fluxograma no pavimento térreo
(Fonte: ARCHDAILY, 2015, adaptado pela autora)

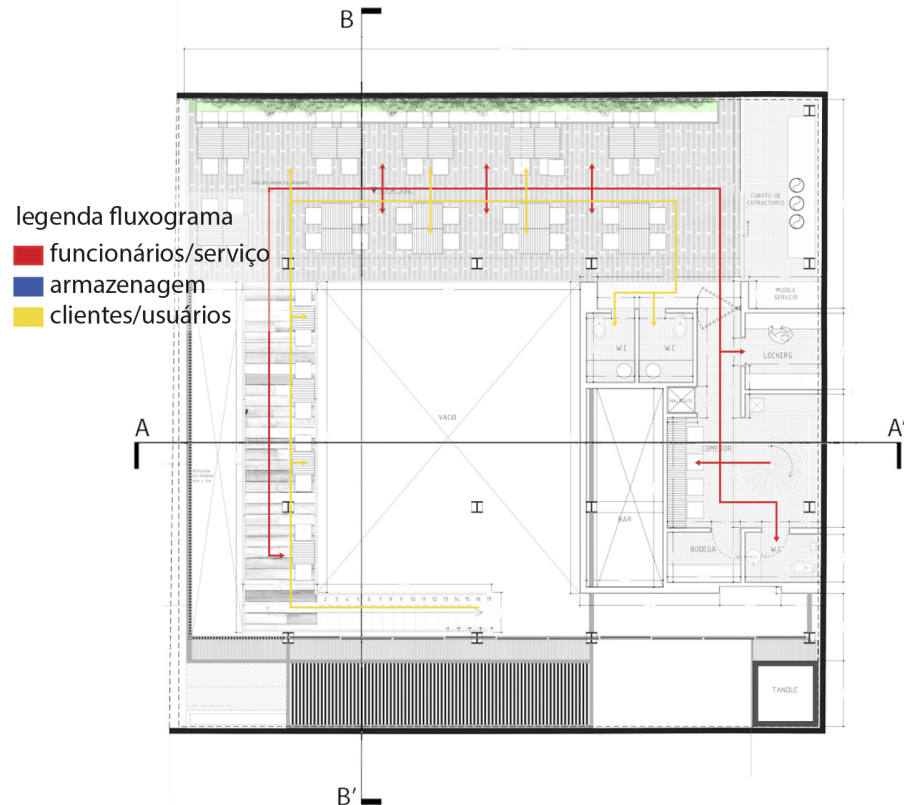


Figura 3.1.11 – Fluxograma no pavimento superior
(Fonte: ARCHDAILY, 2015, adaptado pela autora)

Segundo a descrição feita pelos arquitetos para o site Plataforma Arquitectura (2013), as propostas buscam se diferenciar dos demais restaurantes IL Forno, entretanto sem perder a atmosfera envolvente já conhecida pelos clientes da marca. Uma das idealizações foi quanto a estrutura metálica utilizada, que faz parte tanto da técnica quanto da estética do edifício porque é apresentada na sua essência, sem intervenções, assim como as instalações elétricas. Os materiais metálicos também se apresentam no guarda-corpo da escada e mezanino e nas esquadrias que possuem malhas soldadas empregadas para a filtragem da luz.

Seguindo a mesma linha de pensamento, os outros materiais aplicados também são utilizados de forma pura, ou seja, a madeira empregada no revestimento de paredes, piso e forro também é apresentada mostrando suas excentricidades da madeira de demolição ou suas características próprias.

O projeto utiliza de elementos gráficos que remetem ao próprio espaço, ao tipo de culinária produzida e à franquia gastronômica. As grafias estão localizadas na parede logo próxima à entrada e podem ser vistas de todo o restaurante, fazendo com que esse seja um ponto de destaque. Além disso, a vegetação é outro elemento que compõe a ambiência do lugar, fazendo a conexão com o parque, como se esse estivesse presente também no interior do restaurante.

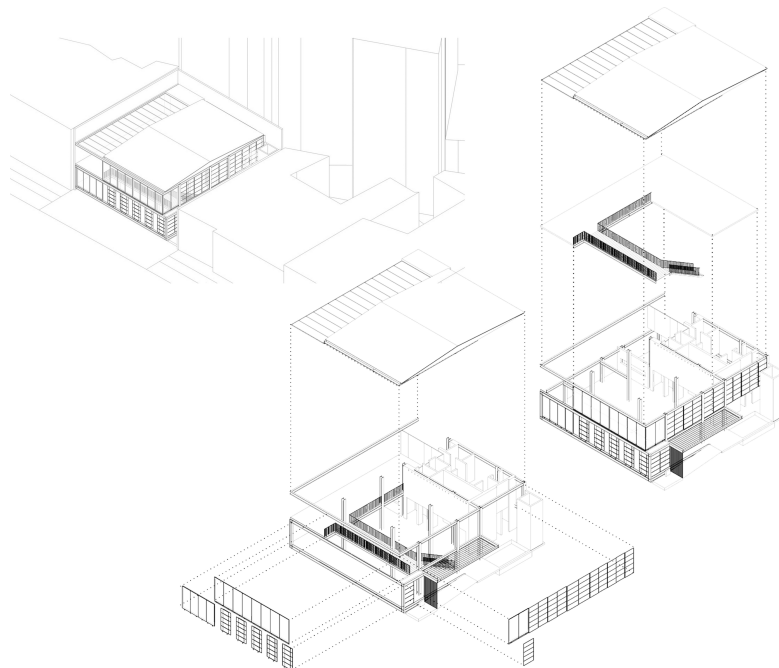


Figura 3.1.12 – Estruturas e fechamentos do edifício em 3d
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



Figura 3.1.13 – Elevação frontal do edifício
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



SECCION A-A'

Figura 3.1.14 – Corte A conforme indicado em planta
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



SECCION B-B'

Figura 3.1.15 – Corte B conforme indicado em planta
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



Figura 3.1.16 – Vista do mezanino
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



Figura 3.1.17 – Vista da escada
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



Figura 3.1.18 – Área para clientes no andar superior
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)



Figura 3.1.19 – Vista do térreo do restaurante
(Fonte: ARCHDAILY, 2015)

3.2 RESTAURANTE TUJU, SÃO PAULO

Localização: São Paulo, Brasil

Área construída: 524 m²

Ano de conclusão: 2013

Autoria do projeto: Vapor 324 e Garupa Estúdio

O projeto deste restaurante foi desenvolvido em colaboração por dois escritórios paulistas fundados recentemente. O Vapor 324 que conta com os arquitetos Fabio Riff, Fabrizio Lenci, Rodrigo Oliveira e Thomas Frenk é um coletivo que visa a qualidade do espaço urbano em cada uma de suas abordagens de trabalho (audiovisual, gráfica e arquitetônica), explorando as pluralidades ou fazendo com que uma complemente a outra. O escritório possui projetos arquitetônicos e também nas áreas de comunicação visual, cenografia e design de móveis.

Os outros arquitetos envolvidos são Henrique Gabbo Torres e Nadezhda Mendes da Rocha, sócios no Garupa Estúdio. A grande premissa desse escritório de arquitetura e design é promover a atividade colaborativa baseada no processo criativo gerado entre diferentes escalas de desenho e, desta maneira sempre estão em busca de parcerias para desenvolver novos projetos.



Figura 3.2.1 – Entorno próximo do restaurante
(Fonte: GOOGLE STREET VIEW, 2016)

O estabelecimento localiza-se na Vila Madalena, bairro da cidade de São Paulo que abriga o melhor da culinária e da vida boêmia paulistana. Entretanto, o Restaurante TUJU se torna destaque por aliar gastronomia e responsabilidade sustentável tanto em seus conceitos arquitetônicos quanto nos alimentares, pois na construção (do espaço e dos pratos do cardápio) são evidenciadas as preocupações com a transparência de produção.



Figura 3.2.2 – Situação do edifício do Restaurante TUJU
(Fonte: GOOGLEMAPS, adaptado pela autora)

O Chef Ivan Ralston evidencia a cultura e as técnicas brasileiras em suas criações e para isso não abre mão da qualidade dos produtos utilizados. Assim, um dos primeiros requisitos foi tentar diminuir a distância entre consumidor e produtor e, portanto, os arquitetos elaboraram uma área verde com complemento do projeto paisagístico da Ervas Finas Horticultura para que todos os canteiros se tornassem meios de produção de vegetais e ervas. Apesar da demanda ser muito maior, o restaurante alia o fornecimento de produtores locais e tradicionais com sua própria agricultura e dessa maneira pode usufruir de diversos ingredientes que compõem o cardápio que é renovado de acordo com a sazonalidade dos alimentos.



Figura 3.2.3 – Fachada e praça de entrada do Restaurante TUJU
(Fonte: ARCHDAILY, 2014)

O projeto trata de uma reforma de um edifício existente onde se busca relacionar o empreendimento com a cidade de maneira a valorizar o trabalho gastronômico realizado. Assim, a nova fachada translúcida de policarbonato alveolar compõe a proposta junto à praça de entrada que expande a rua e convida o usuário a entrar no espaço. O percurso se inicia pela cozinha, uma forma que os arquitetos encontraram de expor o processo produtivo e ainda fazer menção ao costume brasileiro de receber convidados dessa maneira. A caminhada continua revelando a infraestrutura e funcionamento do restaurante até chegar na horta nos fundos do terreno, mostrando o paisagismo como parte funcional desse projeto.

O programa do restaurante gerou a necessidade da criação de dois conjuntos que abrigam as áreas técnicas e se conectam à construção anterior por meio de shafts. A setorização é bem definida tendo o térreo como área predominantemente voltada para os clientes onde se encontram dois salões internos, bar, pátio externo e banheiros aos fundos do terreno. Os usuários também podem acessar parte do primeiro piso onde se encontra uma passarela que se

comunica com a estufa de produção agrícola que é aberta para visitas. No primeiro pavimento também se encontram a sala de funcionários, banheiros, câmaras frigoríficas de armazenagem e outras áreas de produção da cozinha. É interessante ressaltar que as áreas de armazenagem são pequenas, corroborando assim a política do restaurante de utilizar somente alimentos muito frescos. Os últimos pavimentos nos dois blocos tem áreas com o maquinário e caixas d'água.

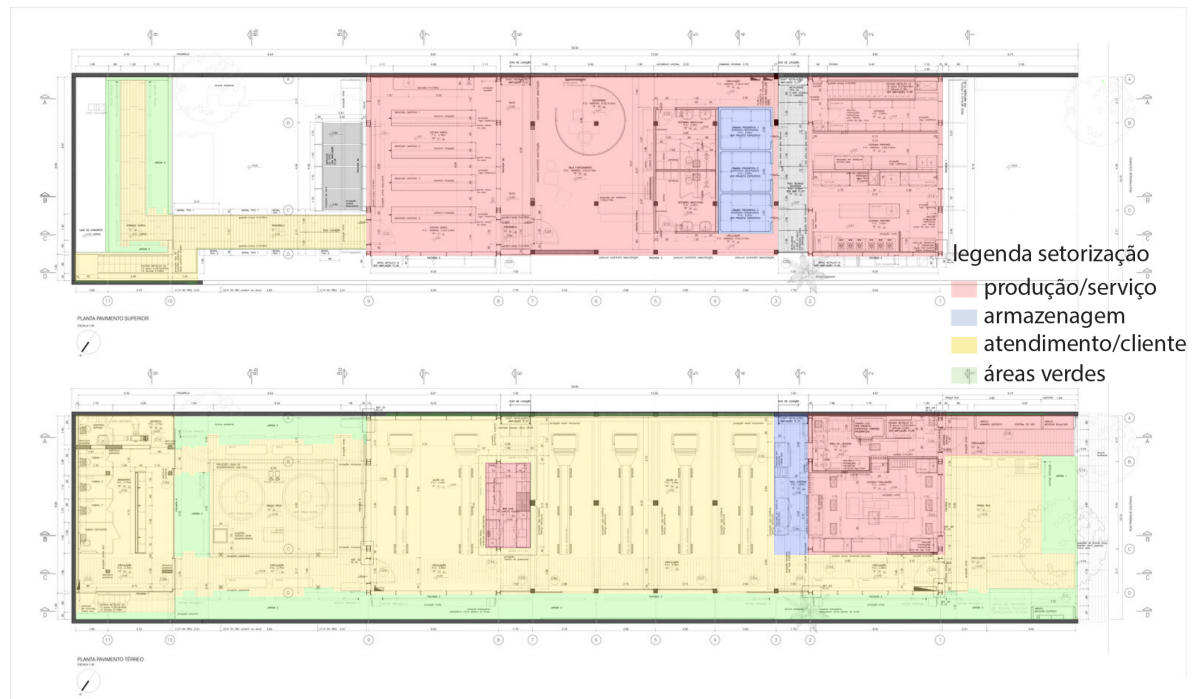


Figura 3.2.4 – Plantas do térreo e primeiro pavimento com setorização
(Fonte: ARCHDAILY, 2014; adaptado pela autora)

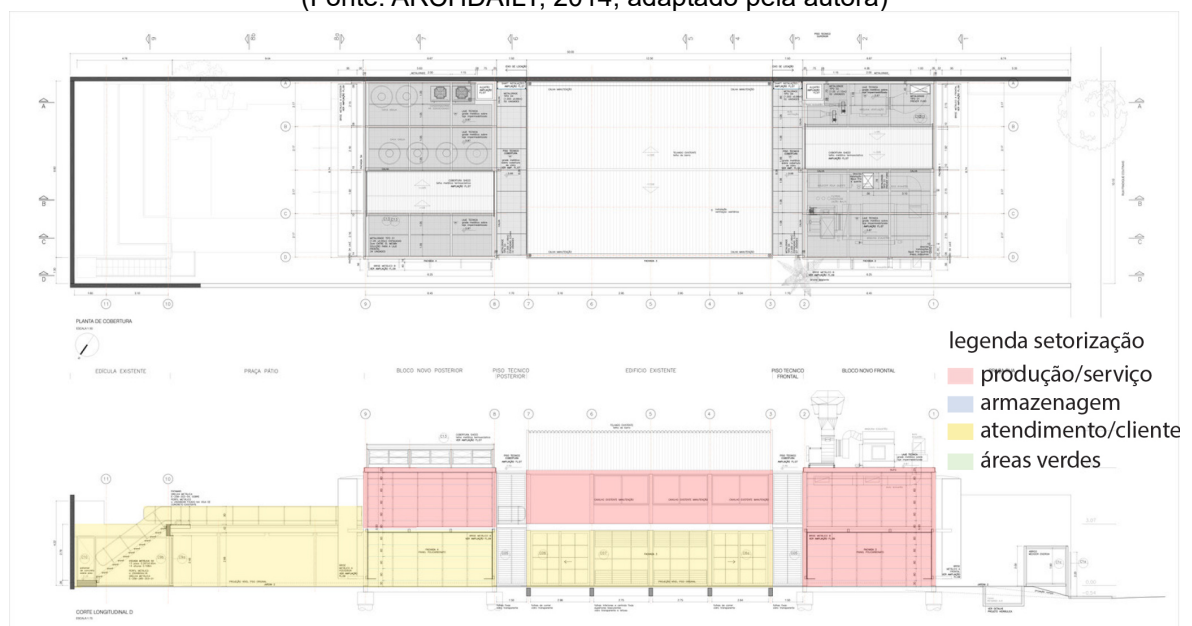


Figura 3.2.5 – Planta de cobertura e corte D com setorização
(Fonte: ARCHDAILY, 2014; adaptado pela autora)

Além da diferenciação dos novos blocos, onde o primeiro contém a cozinha, salões e a estufa, as áreas são também diferenciadas pelos revestimentos de piso. A praça inicial e a conexão dos ambientes são compostas por placas cimentícias produzidas com material reciclado, enquanto que os novos espaços possuem piso epóxi e o edifício antigo é revestido com ladrilhos hidráulicos.

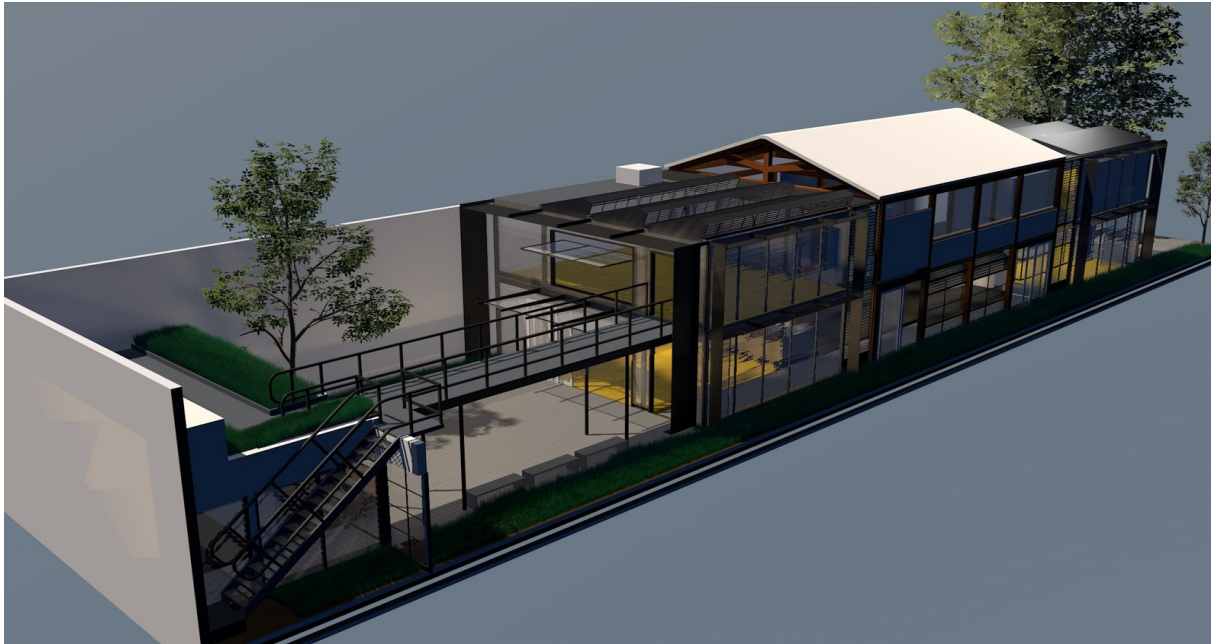


Figura 3.2.6 – Desenho em 3D da nova construção
(Fonte: ARCHDAILY, 2014)

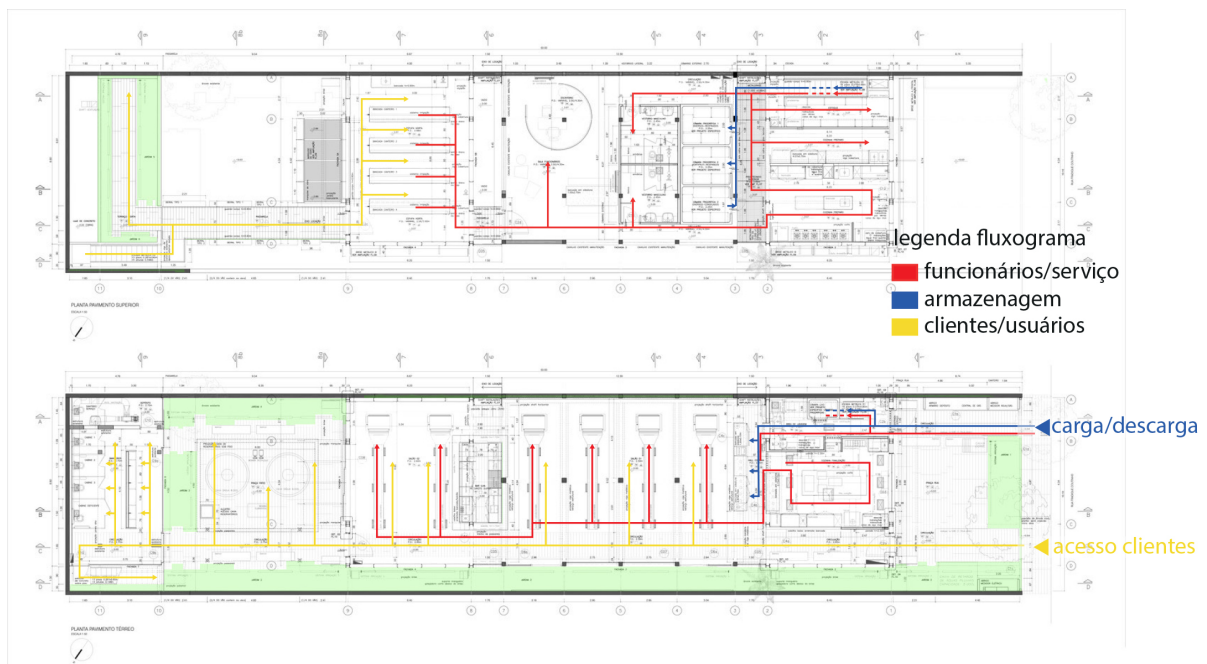


Figura 3.2.7 – Fluxograma
(Fonte: ARCHDAILY, 2014; adaptado pela autora)

Os fluxos são separados horizontalmente e verticalmente. Os clientes adentram o espaço em um extenso corredor, ladeado por vegetação junto ao muro, que se conecta com todos os ambientes facilmente. O acesso para armazenagem e entrada à cozinha se dá pela outra lateral do terreno, onde se encontra primeiramente uma área de triagem antes de difundir outros fluxos diferenciados.

De acordo com a matéria publicada pelo site da revista AU (2014), o edifício anterior, de estrutura de madeira e telhado de duas águas, já não é mais percebido tão facilmente, a não ser pelas colunas de madeira remanescentes no salão principal, pois as novas composições estéticas e funcionais se apropriam do espaço concebendo uma atmosfera tecnológica e contemporânea.

O conceito sustentável se revela através da racionalidade projetual que empregou materiais acessíveis e de rápida construção como estruturas metálicas e lajes pré-fabricadas, além de aliar propostas de reuso da água para as hortas que já são sustentáveis por representarem a agricultura urbana. Também foram reutilizadas madeiras da demolição do antigo edifício para conceber parte dos móveis desenhados pelo Garupa Estúdio.



Figura 3.2.8 – Visão do corredor de entrada para o primeiro salão
(Fonte: ARCHDAILY, 2014)



Figura 3.2.9 – Estufa localizada no primeiro andar
(Fonte: ARCHDAILY, 2014)



Figura 3.2.10 – Salão principal
(Fonte: ARCHDAILY, 2014)



Figura 3.2.11 – Pátio aos fundos do terreno
(Fonte: ARCHDAILY, 2014)

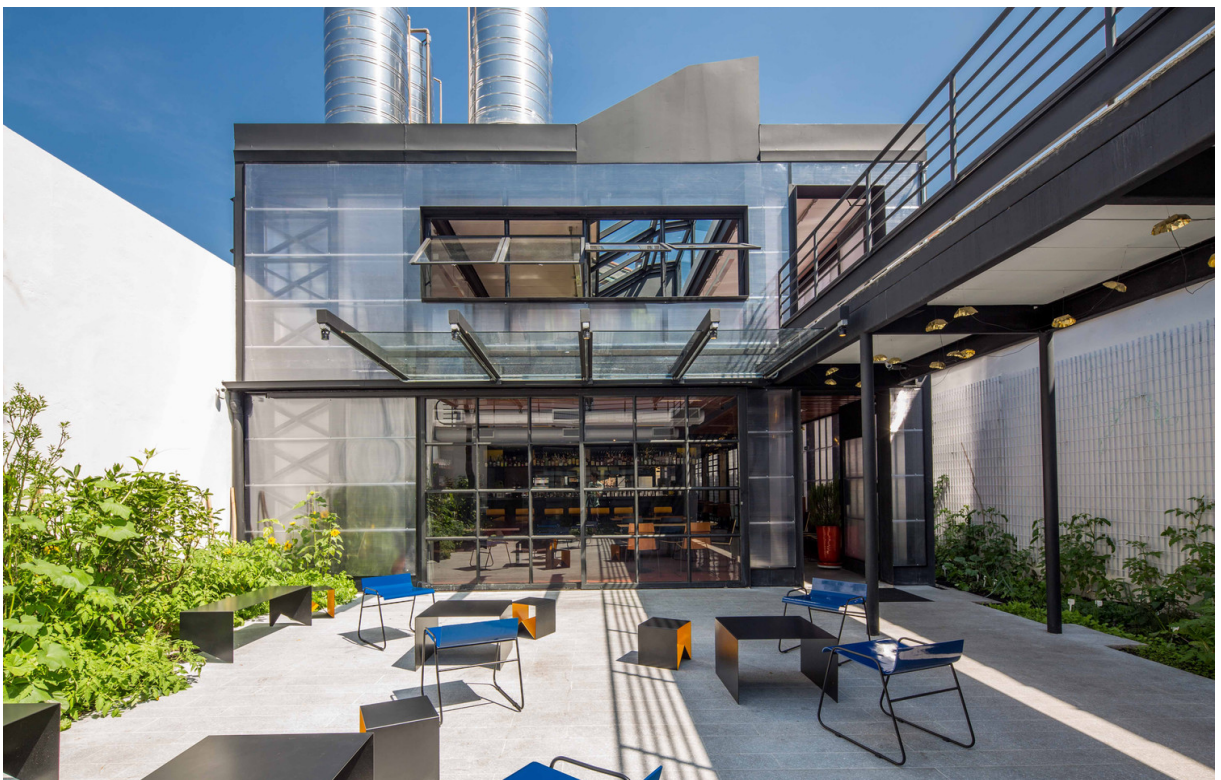


Figura 3.2.12 – Pátio aos fundos do terreno
(Fonte: ARCHDAILY, 2014)

3.3 RESTAURANTE MUKEKA, CURITIBA

Localização: Curitiba, Brasil

Área construída: 378,40 m²

Ano de conclusão: 2013

Autoria do projeto: Gastão Lima

O arquiteto responsável pelo projeto é também conhecido por outros trabalhos dentro deste setor de gastronomia e vida noturna. Gastão Lima possui mais de 30 anos de atuação no mercado curitibano e, apesar de apresentar o desenvolvimento de diversas tipologias, detém um número expressivo de projetos de bares e restaurantes da cidade. (ECO CENTRAL, 2013).

Localizado em uma região que possui seu desenvolvimento atrelado ao ciclo do mate, o bairro Juvevê sempre foi muito presente na dinâmica da cidade. Desde a criação do Graciosa Country Club onde as famílias curitibanas reuniam-se em busca de lazer, até os dias de hoje onde apresenta um conjunto de tipologias muito variado, sendo um referencial de comércio e serviços. (FENIANOS; SADE, 1995.)



Figura 3.3.1 – Entorno do restaurante Mukeka em Curitiba
(Fonte: A autora, 2016)

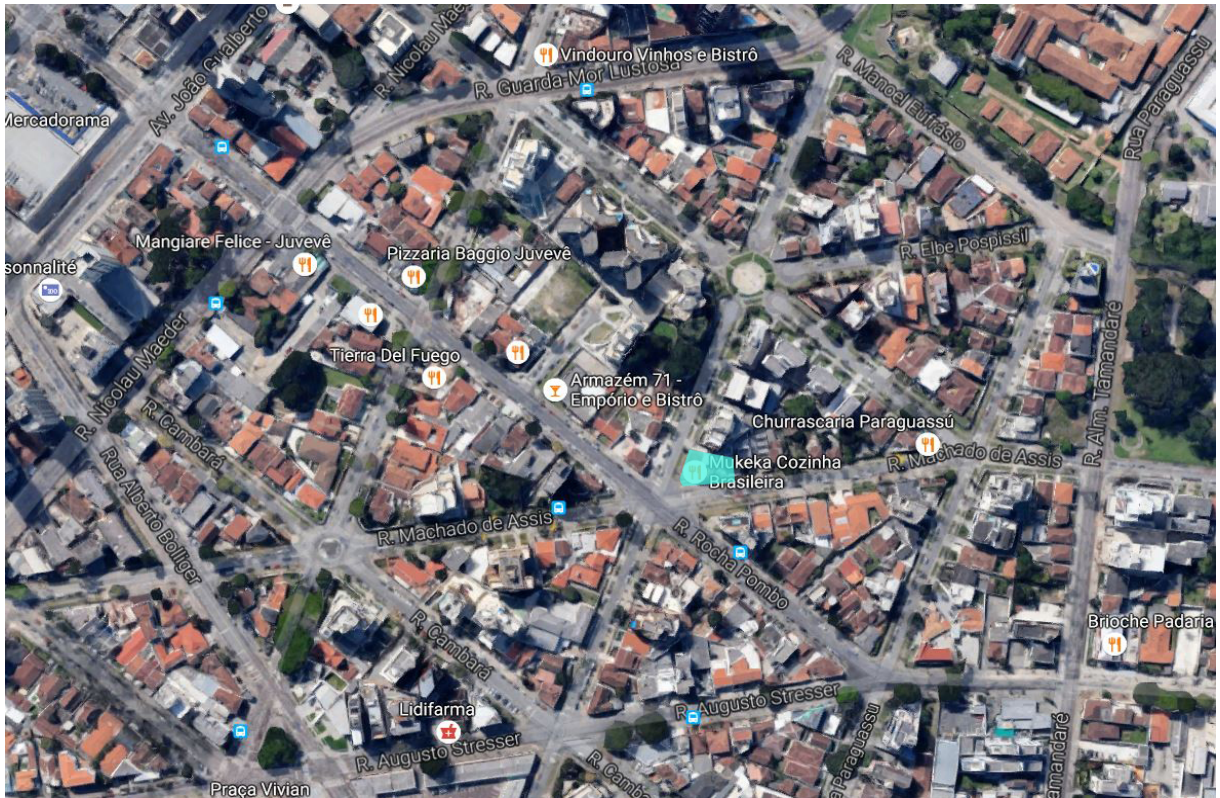


Figura 3.3.2 – Situação do edifício do Restaurante Mukeka
(Fonte: GOOGLEMAPS, 2016, adaptado)



Figura 3.3.3 – Fachada do Restaurante Mukeka
(Fonte: DANTAS, 2013)

De acordo com o proprietário do restaurante, Fabrício Dantas (2016), a idealização do empreendimento surgiu da vontade de trazer para Curitiba um novo conceito gastronômico: a união das origens da culinária brasileira com a sofisticação das técnicas internacionais. Dentro dessa definição foram trabalhados os mais diversos detalhes desde o cardápio e decoração, e até mesmo a trilha sonora que envolve o ambiente.

A proposta é atrair o cliente com qualidade, porém sem deixar a simplicidade brasileira de lado. O *menu* é fixo mas frequentemente apresenta sugestões que variam de acordo com o abastecimento de ingredientes, pois diferentemente do que o nome pode sugerir, o estabelecimento apresenta uma vasta variedade de pratos.



Figura 3.3.4 – Plantas dos pavimentos térreo e superior com setorização
(Fonte: DANTAS, 2013, adaptado)

O projeto partiu da reforma de uma casa existente com o objetivo de criar um espaço confortável e atrativo. Assim, o local conta com ambientes bem diferenciados decorrentes da antiga disposição da casa o que é muito interessante para os usuários pois dá a possibilidade de eventos simultâneos ocorrerem em áreas separadas e também traz privacidade.

Ao mesmo tempo em que há benefícios, também mostram-se desvantagens. Segundo Dantas (2016) a divisão do salão de refeições gera uma dificuldade de logística, o que implica em maior número de funcionários. Para melhorar esse aspecto, foram adicionadas portas de correr que em dias de menor movimento, ou em caso de reservas privativas, deixam o salão mais fracionado e compacto.



Figura 3.3.5 – Fluxograma
(Fonte: DANTAS, 2013, adaptado)

O local também possui dois espaços adjacentes: o deck coberto próximo à lateral direita da fachada, e uma área externa bem em frente ao estabelecimento. Além disso, uma adega climatizada e o bar encontram-se no salão, deixando à vontade os clientes que aguardam o atendimento.

A cozinha é dividida em três áreas distintas: pré-preparo, cocção e churrasqueira e a finalização, sendo que entre as duas últimas encontra-se uma escada. Essa diferença de níveis, de acordo com o proprietário do restaurante, prejudica o funcionamento operacional, uma vez que exige muito mais atenção e facilita acidentes. Para o apoio direto da cozinha encontram-se o depósito diário e câmara fria, enquanto que os demais depósitos localizam-se no nível inferior.

No térreo situam-se além dos estoques gerais também os vestiários para funcionários e a triagem que se conecta diretamente com o pátio de carga e descarga. O acesso é próximo à lateral direita do terreno, diferenciando-se bem da entrada de usuários.



Figura 3.3.6 – Entrada do restaurante com visual para a adega
(Fonte: DANTAS, 2013)

Os fluxos de clientes fica em parte concentrado ao redor dos banheiros que estão dispostos na área central do salão e outro alinhado longitudinalmente com a fachada da Rua Machado de Assis. Já a cozinha, com áreas vinculadas por meio de uma escada, apresenta fluxos mais imprecisos. Nesse ponto está prevista uma reforma para situar todo o espaço em um mesmo nível, o que trará mais eficiência na produção de acordo com o dono do restaurante.

Os materiais que compõem os ambientes do salão de refeições são discretos como a madeira de demolição empregada na confecção dos móveis e o cimento queimado aplicado no piso. Os principais detalhes ficam por conta dos elementos gráficos que remetem à música brasileira e pela visibilidade da área de finalização da cozinha. Dessa forma, a brasilidade e a técnica são apresentadas em diferentes as escalas que permeiam o conceito do restaurante.



Figura 3.3.7 – Salão de refeições próximo à entrada
(Fonte: DANTAS, 2013)



Figura 3.3.8 – Salão de refeições paralelo à rua Barão dos Campos Gerais
(Fonte: DANTAS, 2013)



Figura 3.3.9 – Salão de refeições próximo à cozinha
(Fonte: DANTAS, 2013)



Figura 3.3.10 – Salão íntimo
(Fonte: DANTAS, 2013)



Figura 3.3.11 – Deck coberto
(Fonte: DANTAS, 2013)

3.4 ANÁLISE COMPARATIVA

Mediante o estudo dos diferentes casos foi possível coletar dados que darão suporte na elaboração do projeto arquitetônico do restaurante a ser proposto. Também foram analisados os contextos para que se pudesse compreender melhor o que é necessário para a implantação em meio à condicionantes diversas. Os exemplos retratam uma realidade mais aproximada com o contexto em que o projeto a ser realizado será implantado, e através da análise dos estudos pode-se apresentar algumas conclusões referentes aos aspectos projetuais, sejam essas positivas ou negativas.

Os restaurantes apresentados possuem características semelhantes em relação aos bairros em que estão estabelecidos. As áreas são um pouco distantes dos centros, com uma escala menor dos edifícios do entorno, arborização presente e ainda por outros comércios de mesmo caráter coexistindo na mesma região.

Outro ponto em comum é o fato de utilizarem-se de espaços onde já haviam construções, sendo que para o projeto do restaurante IL Forno foi feita a opção de demolição enquanto que os outros dois apostaram na reforma como melhor escolha. A reutilização de materiais oriundos do desmanche de áreas existentes foi retratado apenas pelo restaurante paulista que reaproveitou parte da madeira para a confecção de móveis.

A utilização do terreno para a construção em sua quase totalidade é vista em todos os casos, embora o restaurante TUJU disponha de um pátio e áreas verdes também presentes no exterior da edificação. O correlato de Medellín possui mais vegetação interna e interliga-se com o parque localizado bem em frente. A conexão com o entorno é feita por meio de fachadas permeáveis, com ou sem grandes aberturas, em todos os casos.

Os acessos externos são resolvidos de forma mais interessante nos estudos brasileiros por indicarem entradas separadas para abastecimento e clientela. Entretanto internamente o restaurante Mukeka apresenta um aspecto muito prejudicial devido à quantidade de escadas e diferenças de nível entre setores de produção.

As áreas de armazenamento são pequenas nos três estudos, indicando a preocupação com o frescor dos alimentos e a necessidade de compra inteligente. Outros indicativos de consciência socioambiental são apresentados pelo restaurante de São Paulo como o reuso da água pluvial para a irrigação das hortas e ainda a conexão com produtores locais da região.

Existem ambientes diferenciados que atraem variados perfis de clientes em cada um dos casos, como mezaninos, pátios externos e salões íntimos. Essas tipologias são interessantes mas vale ressaltar a necessidade do estudo de fluxos para que não ocorram problemas logísticos no atendimento.

A sensorialidade é buscada através do emprego de materiais tradicionais como a madeira, mas também com a relação com a natureza mostrada nos restaurantes TUJU e IL Forno. Além disso, são utilizados elementos gráficos – nesse último caso e no estabelecimento em Curitiba – como um artifício que reforça os conceitos gastronômicos pois faz relação com a origem de suas bases culinárias.

Enquanto o caso colombiano faz parte de uma franquia especializada na culinária italiana, os projetos brasileiros tem o propósito de difundir os ingredientes e alicerces da gastronomia nacional. A conexão com a cozinha também é apresentada de forma mais física nos estudos localizados no Brasil, onde parte das áreas de produção podem ser vistas pelo usuário que encontra-se no salão de refeições, sendo uma maneira de mostrar transparência e rigor produtivo.

Em suma, os restaurantes possuem pontos positivos e negativos que corroboram com a ideia da integração com o entorno, o cuidado com o emprego dos materiais e disposição dos ambientes, bem como a necessidade de fluxos bem resolvidos. Os projetos são um meio de explorar possibilidades aplicadas em condicionantes distintas que podem servir de exemplo de usos bem empregados ou alternativas não tão interessantes, porque ao mesmo tempo em que é importante analisar casos bem-sucedidos, também é relevante analisar o que é apresentado no contexto em que será implantada a proposta a ser realizada e ainda, o porque de certas escolhas tornarem-se prejudiciais. Por fim, a fim de facilitar a leitura dos dados foi realizada uma tabela comparativa que mostra os principais aspectos de cada projeto:

3.4.1 TABELA COMPARATIVA DOS ESTUDOS DE CASO

	Estudo 01	Estudo 02	Estudo 03
Correlato	IL Forno (2013)	TUJU (2013)	Mukeka (2013)
Localização	Medellín, Colômbia	São Paulo, Brasil	Curitiba, Brasil
Arquitetos	Llano Arquitetos e Plasma Nodo	Vapor 324 e Garupa Estúdio	Gastão Lima Arquitetura
Área construída	600m ²	524m ²	378,40m ²
Inserção urbana	Em frente de um parque localizado em um bairro residencial e com muitos estabelecimentos gastronômicos.	Bairro nobre de São Paulo, conhecido pela grande quantidade de restaurantes e bares.	Bairro com crescente vocação gastronômica em Curitiba.
Condicionantes	Criar um ambiente diferenciado mas que lembrasse a atmosfera dos outros restaurantes da franquia.	Reforma de edifício existente. Utilização de áreas verdes para a produção culinária do restaurante.	Reforma de edifício existente. Gerenciar fluxos com diferenciação de nível.
Partido Arquitetônico	Conexão com o parque, cuidado com o gabarito do entorno e ocupação de toda a área do terreno.	Conectar o projeto com a cidade e o usuário, seja pela setorização ou materiais utilizados.	Reutilização dos espaços existentes para a setorização do salão, criando áreas de caráter distinto.
Funcionamento	Fluxos internos resolvidos e dinâmicos. Possível diferenciação de horário para entrada de clientes e funcionários por possuir um único acesso.	Separação de fluxos vertical e horizontalmente. Área externa de atendimento aos fundos do terreno.	Acessos bem diferenciados. Fluxos internos definidos em nível no salão e em áreas de produção separados nos dois eixos.
Técnica	Estrutura metálica.	Estrutura de madeira do antigo edifício e aplicação de estrutura metálica nas áreas adicionais.	Reutilização da estrutura antiga com adição de novas áreas em alvenaria e estrutura metálica.
Materiais	Emprego de materiais tradicionais como madeira, aço e vidro.	Uso de materiais diferenciados como policarbonato alveolar e piso epóxi. Criação de perspectivas visuais.	Utilização de materiais simples como madeira de demolição e revestimento de piso de cimento queimado.
Destaques	Aplicação de elementos gráficos e uso da vegetação no ambiente interno.	Áreas verdes utilizadas para agricultura.	Visibilidade da cozinha para o salão.

(Fonte: Autora, 2016)

4 LEITURA DA REALIDADE

O local escolhido para implantação do projeto a ser desenvolvido posteriormente é o município de Curitiba, capital do estado do Paraná, Brasil. A maior cidade do sul do país, segundo dados do Censo de 2010 feito pelo IBGE, tem aproximadamente 1,8 milhões de habitantes em uma área de 435,036 km². Curitiba está localizada no Primeiro Planalto Paranaense, possui relevo levemente ondulado e clima subtropical de altitude. Apesar de estar inserida em um dos biomas mais devastados do Brasil, a Mata Atlântica, a cidade dispõe de uma quantidade de áreas verdes muito maior do que o mínimo recomendado pela ONU, sendo 64,5m² para cada habitante curitibano. (ENCONTRAPARANA, 2016)

A fundação da Vila de Nossa Senhora da Luz dos Pinhais em 29 de março de 1693 se destaca como marco inicial da história da cidade que posteriormente receberia o nome de Curitiba. Em seus primórdios a vila era caracterizada pela agricultura de subsistência e pela mineração, mas no século seguinte a atividade tropeira relacionada à criação de animais tornou-se a atividade mais praticada. A expansão dos negócios fez com que no início do século XIX o estado paranaense investisse mais na produção comercial de exportação, o que fez com que a economia da pecuária e do mate despontassem como grandes períodos econômicos que mais tarde também coexistiram com o ciclo da madeira. (SANTOS, 1995).

A ampliação do comércio, a chegada de imigrantes europeus e a construção da estrada de ferro que ligaria a cidade ao litoral paranaense foram pontos importantes para que a cidade se tornasse uma zona de conexão comercial. Segundo Santos (1995), as implicações da nova era moderna fizeram com que a agricultura no Paraná se desenvolvesse e modificasse não somente o comércio mas também os hábitos alimentares. A produção agrícola se diversificou, expandiu e com o passar dos anos se tornou uma significativa atividade para todo o estado.

Com o crescimento desse setor, o processo de ocupação historicamente relacionado à agricultura familiar começou a conformar o que hoje é considerado o município de Curitiba. Essa, conhecida por suas estratégias de planejamento urbano, teve entre as primeiras propostas organizacionais a prioridade estética e com isso no início do século XX foram executadas obras como a criação de ruas

retilíneas direcionadas à estação de trem que guiavam a expansão da malha urbana, a revitalização de áreas e ainda a expulsão de populações mais pobres da área central. Somente a partir dos anos 30 que a postura mais científica para solucionar os problemas urbanos é adotada para realizar atuações a infraestrutura. (DE SOUZA CARVALHO, 2013).

De acordo com a mesma fonte, o acentuado crescimento da cidade fez com que surgissem questões urbanas que mostravam que a infraestrutura existente já não atendia as necessidades dos habitantes da cidade. Foi então que o urbanista francês Alfred Agache foi contratado para elaborar uma proposta de planejamento. Os destaques desse plano foram as definições de zonas específicas para diferentes usos, a nova estruturação viária e ainda a implementação de medidas sanitárias.

Ao passar dos anos a crescente urbanização - especialmente influenciada pelo êxodo rural decorrente da industrialização do campo – e as circunstâncias empregadas pela entrada das forças militares no poder, fizeram surgir na década de 60 algumas ações de desenvolvimento como a elaboração do Plano Diretor da Região de Curitiba. No entanto, foi somente a partir da década seguinte, ao comando de Jaime Lerner, que a cidade se tornou reconhecida por seu planejamento que entre suas notáveis características se encontra a implementação do Sistema Trinário¹ e o investimento em cultura. (DE SOUZA CARVALHO, 2013).

Ainda na década de 70 as mudanças na urbanização estruturaram uma outra espacialidade: a constituição da Região Metropolitana de Curitiba². Das administrações que são incluídas nessa terminação, muitas foram se transformando devido à desmembramentos e outras novas foram adicionadas com o passar do tempo, totalizando hoje 29 municípios. Embora nos primeiros anos da formação da RMC a municipalidade de Curitiba tenha optado por não criar medidas organizacionais conjuntas, atualmente a prefeitura curitibana está tentando incorporar toda a região em seu planejamento, visto que essa tem um papel econômico muito importante para a cidade.

¹O Sistema Trinário é composto de uma via onde existe uma canaleta central exclusiva para o transporte público e duas faixas para o tráfego lento, e paralelas à essa via de três pistas, encontram-se as vias estruturais, as quais possuem sentido único e tem propósito de conexão dos bairros com o centro da cidade. (URBS, 2016).

²De acordo com o Censo de 2010 realizado pelo IBGE, a RMC ocupa uma área de cerca de 16.581,21 km² e possui 3.223.836 habitantes.

4.1 O CENÁRIO GASTRONÔMICO EM CURITIBA

As raízes multiculturais que fazem parte da história de Curitiba são decorrentes da diversidade de povos que se instalaram na região. Seja na arquitetura, nas festas, produções literárias, gastronomia ou outros, a heterogeneidade é a sua mais notável característica.

De acordo com Ribeiro (2013), a expansão dos restaurantes na cidade também possui grande relação com os imigrantes que se instalaram na região pois esses foram pioneiros na produção gastronômica comercial local. Embora muito importantes para o desenvolvimento da cidade, com o passar dos anos, a cozinha familiar tradicional precisou de inovações que se adequassem aos novos parâmetros impostos pela urbanização e crescimento do município. O setor então recebeu investimentos e evoluiu de maneira a confirmar a influência que as áreas gastronômicas possuem sobre a dinâmica da cidade.

Um dos mais importantes pólos culinários é encontrado no bairro de Santa Felicidade, um antigo núcleo colonizado principalmente por italianos originários de Vêneto, localizado no norte da Itália. Como um ponto importante de passagem de tropeiros, seu desenvolvimento foi marcado pelo comércio alimentício e de hospedagem. A região então prosperou e o que antigamente era uma região produtora de queijos e vinhos, hoje se tornou um grande marco na cultura e no turismo de Curitiba, pois abriga cerca de 30 restaurantes cheios de tradição e história. (PORTAL SANTA FELICIDADE, 2016).

Segundo o site Curitiba Restaurant Week (2011), outro conhecido panorama gastronômico é o bairro Batel, que é a mais antiga e consolidada região de serviços de cidade, pois tinha como suas principais bases econômicas os pequenos comércios e engenhos de erva-mate. Hoje em dia o bairro mantém sua popularidade devido à preservação de antigos casarões e pela variedade de estabelecimentos comerciais, sendo destes aproximadamente 53 restaurantes e 38 bares.

De acordo com a mesma fonte, outro destaque do setor culinário curitibano são os eventos e feiras gastronômicas que acontecem em diferentes partes da cidade. A diversidade dos projetos faz com quemtenham uma boa aceitação do público, pois oferecem comidas de rua como as encontradas na tradicional feira da Praça da Ucrânia e até eventos mundialmente conhecidos como o Restaurant Week.

Ademais, a pluralidade de sabores existentes na capital paranaense é demonstrada nos cerca de 6.000 bares e restaurantes contabilizados pelo site da Prefeitura de Curitiba (2016a). Além da expressividade numérica, a qualidade dos estabelecimentos curitibanos faz com que a cidade seja reconhecida nacionalmente por sua produção culinária.

Atualmente o setor vem ganhando mais força e incentivo para seu desenvolvimento, como é mostrado nas novas emendas feitas ao Plano Diretor. De acordo com o site da Câmara Municipal de Curitiba (2015), foi aprovada uma proposta que visa reconhecer os pólos gastronômicos da cidade para que os mesmos recebam investimentos de infraestrutura. Segundo os redatores, essas são áreas importantes para o desenvolvimento do município, pois movimentam a economia e promovem o turismo.

A consolidação de regiões com concentração de estabelecimentos culinários já conhecidas como os bairros Santa Felicidade e Batel é um passo decisivo para o crescimento da esfera gastronômica em Curitiba. Entretanto, para evitar a saturação de áreas específicas e descentralizar o desenvolvimento, é ainda mais importante a constatação da ascensão de outras regiões com o mesmo caráter.

Mais recentemente, o site da Câmara Municipal de Curitiba (2016) publicou um projeto que visa criar um pólo gastronômico³ nos bairros Cabral e Juvevê, visto que essa é uma localidade que já possui uma expressiva produção culinária e é reconhecida pela população. Dessa forma, a proposta a ser debatida tem como objetivo a promoção de maior visibilidade para o comércio gastronômico da região por meio de intervenções e melhorias urbanísticas.

Dado que diferentes características em relação à tipologia de comércio e serviço são vistas na cidade, o site Gazeta do Povo em parceria com o Bureau de Inteligência corporativa Brain (2013) fizeram um levantamento sobre os aspectos apresentados em cada região. As nomenclaturas dos pólos foram definidas de acordo com as vocações apresentadas. (Figura 4.1.1).

³O Artigo 121 do Plano Diretor de Curitiba define: Os Pólos Gastronômicos são aglomerações urbanas, caracterizadas por localizarem-se em locais de passagem comercial, capazes de promover transformações para a expansão de produtos e serviços de natureza gastronômica, através da formação de parcerias, acordos e convênios, aumentando a condição de produção local, aproximando os agentes do setor e permitindo a qualificação permanente do segmento, em prol do crescimento econômico e social, assim como o fortalecimento da identidade local.

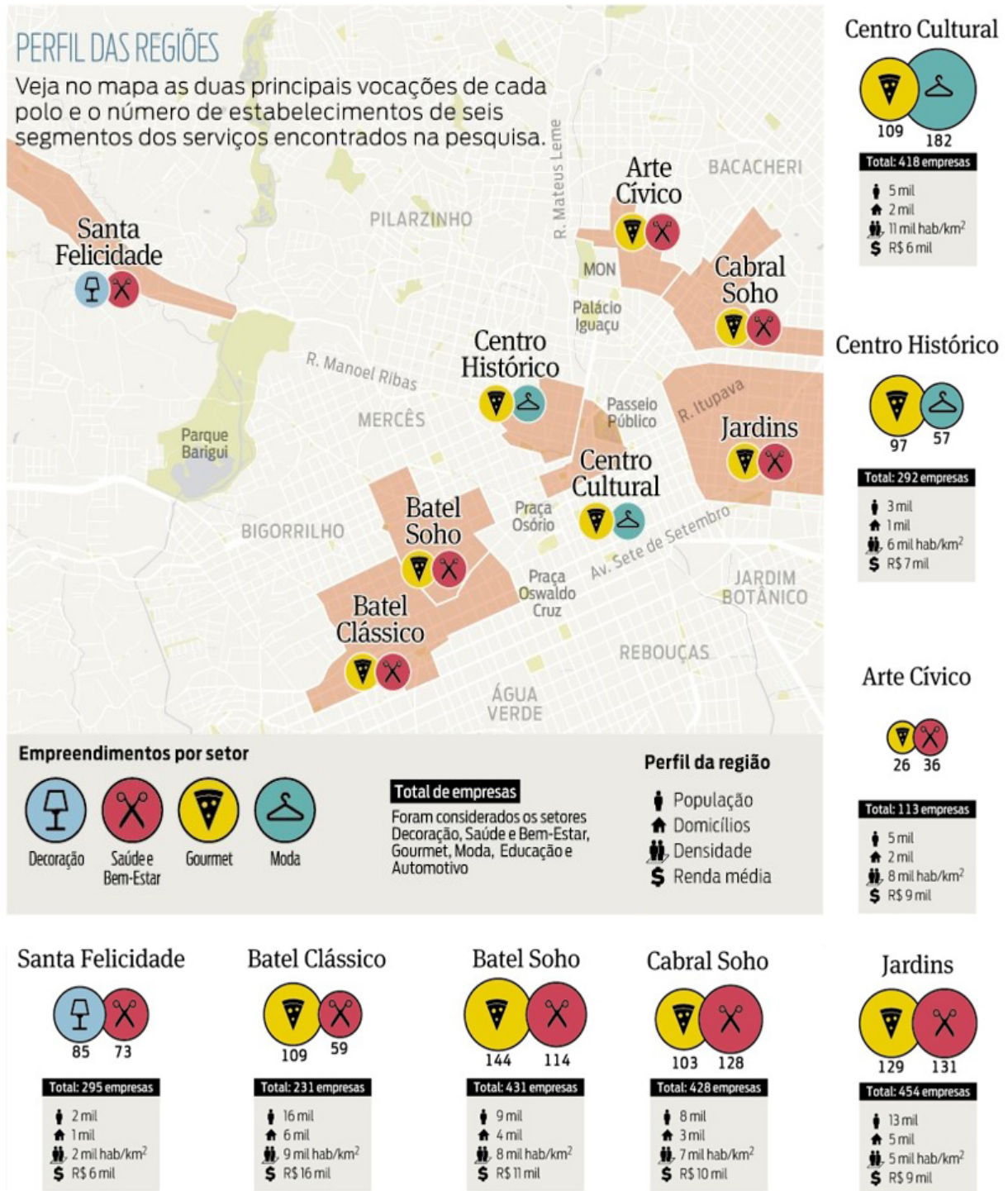


Figura 4.1.1 – Pólos na cidade de Curitiba
(Fonte: GAZETA DO POVO, 2013)

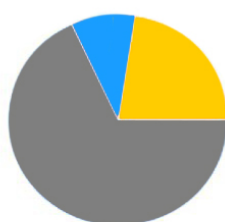
A demanda pelo serviço gastronômico está crescendo na cidade de Curitiba conforme a pesquisa realizada pela Abrasel – PR (2015) e o Núcleo de Estudos e Laboratório de Excelência em Serviços da Universidade Positivo. O estudo apresenta informações de que mais da metade dos entrevistados fazem utilização diária (de segunda a sexta) de serviços de alimentação, sendo que a média nacional é em torno de menos de um terço da população.

O estudo também comprovou o interesse do consumidor pela qualidade dos alimentos pois esse foi o fator mais selecionado como decisório para a escolha de um estabelecimento. De acordo a análise, para Luciano Bartolomeu, diretor-executivo da Abrasel – PR, “este dado é fundamental. Ele comprova que a chave para manter o movimento não é diminuir o preço, mas sim oferecer produtos de qualidade e um ótimo serviço.”

Com que frequência você realiza refeições fora de casa?



As suas refeições fora de casa são normalmente



almoço	115	68%
jantar	16	9.5%
ambos	38	22.5%

Qual é o primeiro fator decisivo na sua escolha pelo estabelecimento:

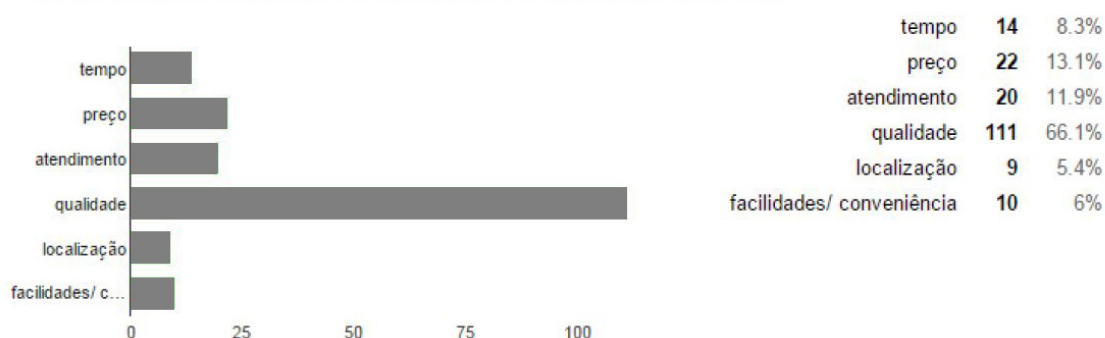


Figura 4.1.2 – Dados da pesquisa realizada pela Abrasel- PR em Curitiba

(Fonte: ABRASEL – PR, 2015, adaptado)

Conforme a matéria feita pelo caderno digital Bom Gourmet da Gazeta do Povo (2016), atualmente os padrões de mercado indicam o regresso às origens e técnicas tradicionais. Devido à maior preocupação com a saúde e bem-estar, o consumidor de hoje têm suas preferencias voltadas para ingredientes sazonais e orgânicos de produção local, preparados de formas diferenciadas e inovadoras.

A tendência verificada em Curitiba é comum às orientações apontadas para o país em geral. Segundo a análise Brasil Food Trends 2020 realizada pela FIESP em parceria com a ITAL (Figuras 4.1.3 e 4.1.4), os pontos de investimento para os estabelecimentos brasileiros que desejam competir no mercado gastronômico nos próximos anos permeiam as questões da sustentabilidade e qualidade do produto.

Como mostra o estudo, a responsabilidade do usuário está aumentando relação à procedência dos alimentos e sua diversidade, com a recuperação de tradições locais, e também, em relação à arquitetura. Ambientes que se identifiquem com a proposta gastronômica é um dos pontos discutidos, desde sua construção, e sensorialidade dos materiais utilizados até a gestão de resíduos. As tabelas também apresentam uma margem para o fornecimento de base local, de agricultura familiar e mais sustentável.

Ao buscar por propostas que se enquadrem dentro desse caráter, nota-se que apesar da capital paranaense abrigar diversos tipos de culinária, o emprego de atitudes conscientes não é um foco muito utilizado. Um indicativo é a quantidade de estabelecimentos participantes do projeto Gastronomia Responsável⁴, que segundo o site Gazeta do Povo (2015), no ano de 2012 possuía cerca de 27 participantes e três anos depois diminuiu seu número para apenas 15 restaurantes.

Com base nesses dados é notável o crescimento que o setor gastronômico como demanda e como grande potencial de expansão de negócios. Esse nicho é ainda mais específico se observados os anseios do consumidor que está cada vez mais consciente, visto que os estabelecimentos com responsabilidade socioambiental ainda são poucos, e portanto, criar propostas com esse tipo de abordagem é vista como uma forte tendência atual.

⁴De acordo com o site do projeto Gastronomia Responsável (2010), esse tem como objetivo aliar a produção culinária de qualidade com a consciência ambiental. Criado na cidade de Curitiba, o projeto possui como princípios: uso de ingredientes orgânicos e produtos regionais, não utilização de espécies ameaçadas de extinção e o aproveitamento máximo dos alimentos.

Impactos da tendência de sensorialidade e prazer no setor de serviços	
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 2020	IMPACTOS DA TENDÊNCIA DE SENSORIALIDADE E PRAZER
PRINCIPAIS ASPECTOS VALORIZADOS	Gastronomia, variedade, exotismo, etnicidade, sofisticação, entretenimento, socialização, harmonização
O CARDÁPIO DO FUTURO	Receitas exclusivas, festivais gastronômicos, maior diversidade de ingredientes, matérias-primas com denominação de origem, menus de degustação, desenvolvimento de novas receitas, incluindo o resgate das tradições gastronômicas regionais
OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS	Ambientes com arquitetura, <i>design</i> e serviços identificados com a proposta gastronômica, cafeterias, chocolaterias, restaurantes temáticos e étnicos
OS SISTEMAS DE GESTÃO	Qualidade de serviços, inovação, tecnologia, valorização dos <i>chefs</i> de cozinha, capacitação dos funcionários, qualificação de fornecedores

Elaboração: BFT 2020

Figura 4.1.3 – Impactos da tendência de sensorialidade e prazer no setor de serviços
(Fonte: BRASIL FOOD TRENDS, 2010)

Impactos da tendência de sustentabilidade e ética no setor de serviços	
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 2020	IMPACTOS DA TENDÊNCIA DE SUSTENTABILIDADE E ÉTICA
PRINCIPAIS ASPECTOS VALORIZADOS	Sustentabilidade, cidadania, responsabilidade social
O CARDÁPIO DO FUTURO	Estímulo da agricultura local, produtos orgânicos, produtos de origem comprovada e produtos processados de forma sustentável, informações sobre ações sociais e ambientais da empresa, informações sobre origem das matérias-primas
OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS	Processos de racionalização da construção, utilização de materiais e equipamentos não poluentes, utilização de materiais reciclados, controle do ruído, uso de janelas com filme de proteção para utilizar mais luz natural, acessibilidade para deficientes
OS SISTEMAS DE GESTÃO	Consumo energético e hídrico eficiente, administração do lixo, valorização dos funcionários, processos sustentáveis, redução de emissões de carbono, controle de perdas

Elaboração: BFT 2020

Figura 4.1.4 – Impactos da tendência de sustentabilidade e ética no setor de serviços
(Fonte: BRASIL FOOD TRENDS, 2010)

5 DIRETRIZES GERAIS DE PROJETO

Com a fundamentação realizada através do estudo do tema – conceituação, análise de correlatos, verificação de tendências de mercado – e da leitura do contexto local, foram delimitadas as diretrizes para a elaboração do projeto a ser desenvolvido. Entre elas: a escolha do local de implantação e especificação de suas condicionantes de espaço e legislativas, a composição do programa de necessidades básico e pré-dimensionamento, orientações técnicas para a concepção de restaurantes e ainda premissas projetuais do partido arquitetônico.

5.1 DEFINIÇÃO E LEITURA DO TERRENO

A partir das conclusões geradas pelo estudo do panorama gastronômico foram definidos pontos importantes para a idealização do conceito e da localização do projeto a ser proposto. Visto que o consumidor curitibano está buscando conscientizar seu consumo, e ainda, a carência de estabelecimentos que se utilizem desses ideais, foi apontado um nicho de mercado. Dessa forma, procurou-se buscar uma região que se relacione com as características conceituais do restaurante e que mostre relevância dentro do contexto da cidade.

Portanto, optou-se por um local de fácil acesso com vinculação à pólos gastronômicos em ascensão, porém, sem saturação de comércio e edifícios, e também com potencial para o desenvolvimento da proposta. À vista disso foi selecionado o recorte do bairro Hugo Lange, uma região que apresenta diferenciais interessantes e ainda comporta as necessidades do projeto. A região é composta por uma mescla de residências, comércio e serviços, com destaque para a Rua Itupava que é considerada como uma localidade consolidada de bares e restaurantes.

De acordo com Fenianos (1998), o nome do bairro originou-se de uma homenagem prestada à um antigo morador e sua conformação espacial foi definida com o decreto 774/75 que oficializou também a divisão de outros bairros de Curitiba. Em sua história, com crescimento atrelado à circulação em direção à estrada da Graciosa, pode-se acompanhar a evolução dos sítios e loteamentos para a construção de casas e edifícios, até a consolidação do seu comércio.

O tráfego na região prosperou o crescimento ainda mais com o surgimento de uma ferrovia que conecta Curitiba à cidade de Paranaguá, que vincula-se às operações comerciais realizadas pelo governo, mas que vieram a trazer o desenvolvimento para o estado do Paraná. Além da relevância para a economia, a conexão também é conhecida pela sua engenharia diferenciada, com estruturas inovadoras para a época. Entretanto, devido aos investimentos aplicados pelo país na rede de estradas, a ferrovia atualmente é menos utilizada e possui pouca manutenção.

O cruzamento entre bairro e trilhos acaba por gerar espaços considerados residuais, mas que possuem um potencial muito interessante para o desenvolvimento de propostas de cunho urbano e social. Portanto, ao analisar o bairro Hugo Lange e sua harmonização com os conceitos preliminares do projeto, foi escolhido um plano que situa-se na esquina das Ruas Doutor Goulin e Presidente Rodrigo Otávio, próximo à malha férrea.

Nesse terreno atualmente encontra-se uma companhia de rádio-táxi, sendo em sua maior parte utilizado para estacionamento dos veículos da empresa. Dado que o Trabalho Final de Graduação busca ser um exercício projetual e um espaço como esse possa ser utilizado com usos mais interessantes, é feita a proposta em razão dessas orientações. Essa área localiza-se em uma ZR – 3 (Zona Residencial 3) e portanto possui como parâmetros básicos:

- Coeficiente de aproveitamento: 1
- Taxa de Ocupação: 50%
- Taxa de permeabilidade (mínimo): 25%
- Altura máxima: 02 pavimentos
- Recuo Frontal: 5 metros

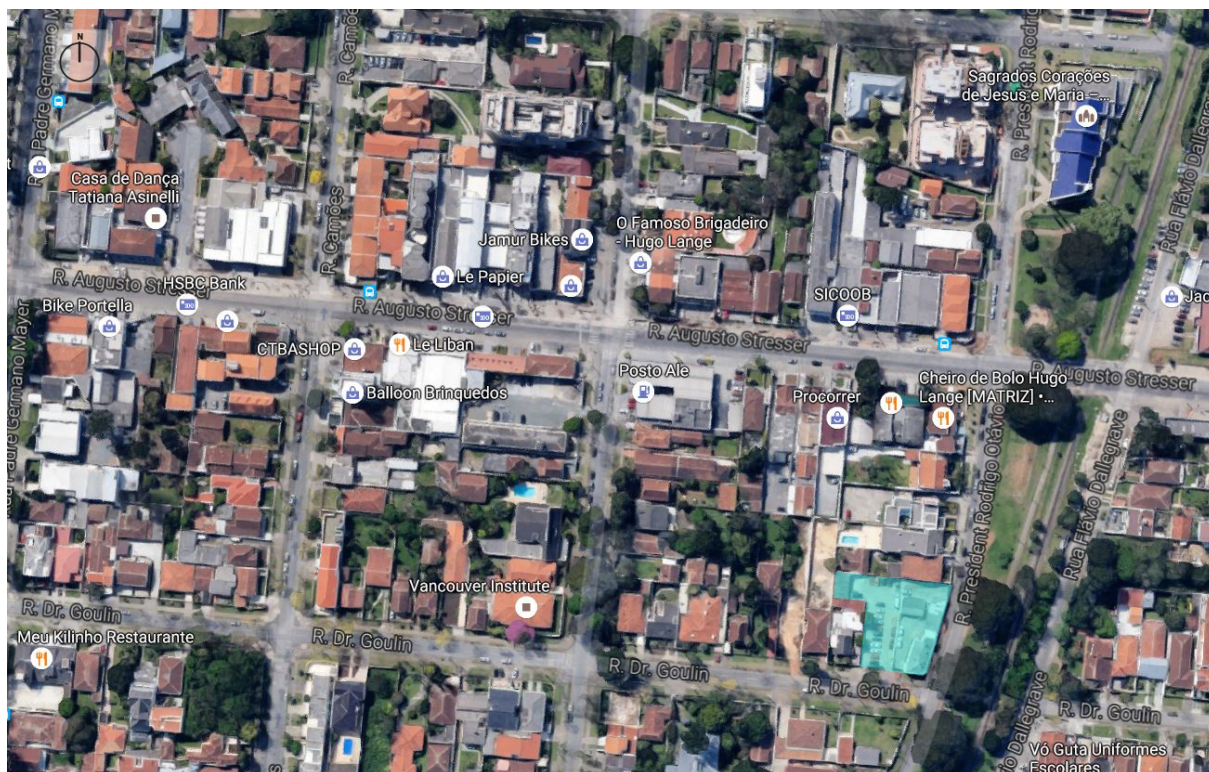


Figura 5.1.3 – Localização do terreno conforme o contexto
(Fonte: GOOGLEMAPS, 2016, adaptado)

O entorno próximo possui diferentes tipologias de uso e gabarito majoritariamente baixo, com os setores de comércio e serviços realçados pela consolidação da Rua Augusto Stresser ao norte da área escolhida. As ruas adjacentes ao terreno são calmas e de escala reduzida, o que as torna convidativas para o pedestre. Ademais, as áreas verdes que acompanham a linha férrea são bem arborizadas e apesar de estarem subutilizadas, possuem um apelo interessante.

A empresa existente no local ocupa três lotes que conformam o espaço utilizado com totalidade de 1.393,20m² de área. Assim, a proposta visa utilizar-se desse mesmo montante para comportar o programa de necessidades a ser definido. O terreno na íntegra possui acessos pelas duas ruas que o envolvem, sendo sua maior testada voltada para a Rua Presidente Rodrigo Otávio. (Figura 5.1.5)

Por fim, com base nos parâmetros presentes na Lei de Zoneamento realizou-se uma simulação da implantação do edifício que visa somente analisar volumetricamente o a relação com seu entorno. (Figura 5.1.4).



Figura 5.3.4 –Entorno do local de implantação do edifício
(Fonte: GOOGLEMAPS, adaptado, 2016)



Figura 5.1.5 – Desenho para implantação do projeto (com dimensões e número de indicação fiscal)
(Fonte: A autora, 2016)



Figura 5.1.6 – Visual da rua Doutor Goulin
(Fonte: A autora, 2016)



Figura 5.1.7 – Edificação existente (Rádio Táxi)
(Fonte: A autora, 2016)



Figura 5.1.8 – Relação do terreno com a rua Presidente Rodrigo Otávio
(Fonte: A autora, 2016)



Figura 5.1.9 – Visual das áreas verdes da linha férrea em relação ao terreno
(Fonte: A autora, 2016)



Figura 5.1.10 – Pista de caminhada paralela à linha férrea
(Fonte: A autora, 2016)



Figura 5.1.11 – Linha férrea
(Fonte: A autora, 2016)

5.2 PROGRAMA DE NECESSIDADES E PRÉ-DIMENSIONAMENTO

Para identificar o programa de necessidades e o dimensionamento do mesmo foram considerados os aspectos levantados pela análise da cidade de Curitiba e seu panorama gastronômico, a leitura do terreno escolhido e também o estudo de correlatos e normas técnicas. Além disso foram selecionadas fontes de referência, dentre as inúmeras existentes, que funcionam como um guia para o pré-dimensionamento das principais áreas do projeto.

TABELA 5.2.1 – PARÂMETROS PARA O CÁLCULO DA ÁREA DA COZINHA

Tipo de restaurante	Área da cozinha (m ² por lugar)	Tipo de comida
Restaurante fino – 80 pessoas	0,9	<i>Menu</i> selecionado; comidas frescas; preparado por pedido
Restaurante étnico ou especializado – 80 pessoas	0,7	<i>Menu a la carte</i> ; preparado por pedido
Restaurante mediano; temático – 100 pessoas	0,6	<i>Menu</i> limitado e conveniência
Cafeteria – 140 pessoas	0,4	Comidas prontas e conveniência
Restaurante popular – 100 pessoas	0,4	<i>Menu</i> padrão e conveniência
Restaurante <i>fast-food</i> – 50 pessoas	0,8 – 1,0	Sistema de produção para grande número de vendas

FONTE: Littlefield (2008)

Conforme a tabela 5.2.1 para os métodos de cálculo foi considerado um restaurante especializado para 80 pessoas, com serviço *a la carte*. Dessa forma, multiplicando o fator pelo número máximo de clientes acomodados simultaneamente, chega-se em um valor de 56m² de área destinados para a cozinha. A proposta do projeto tem algumas diferenciações de uso em relação a tabela, porém essa é uma medida bem referenciada e portanto será usada como parâmetro.

TABELA 5.2.2 – PARÂMETROS PARA O CÁLCULO DA ÁREA DO SALÃO

Tipo de restaurante	Área por lugar (m ²)
Restaurante fino – 80 pessoas	2,0 – 2,4
Restaurante étnico ou especializado – 80 pessoas	1,6 – 1,8
Restaurante mediano; temático – 100 pessoas	1,5 – 1,7
Cafeteria – 140 pessoas	1,4 – 1,5
Restaurante popular – 100 pessoas	1,2 – 1,4
Restaurante <i>fast-food</i> – 50 pessoas	0,8 – 1,0

FONTE: Littlefield (2008)

Para o salão de refeições foi adotado como orientação a mesma fonte de referência. Assim, de acordo com a tabela 5.2.2, para um restaurante especializado pode-se multiplicar o número máximo de assentos por coeficientes de 1,6 a 1,8. Nesse caso foi escolhido o fator 1,8 que resulta em uma área de 144m² para ser utilizada como parâmetro de espaço de atendimento aos clientes.

Como orientação para o dimensionamento dos espaços de apoio à elaboração gastronômica foram empregadas a tabelas 5.2.3 e 5.2.4, sendo a primeira uma associação entre o número de refeições e a outra uma relação entre quantidade de clientes. Como os dados apresentados são somente guias e a proposta contém também outras condicionantes, o dimensionamento de áreas final foi elaborado de forma cuidadosa para abrigar melhor as funções.

Conforme as pesquisas e tendências gastronômicas foi possível identificar um nicho de mercado relacionado à sustentabilidade e ao bem-estar. Portando, o programa de necessidades com pré-dimensionamento (tabela 5.3.4) foi feito com base nos espaços básicos de um restaurante em conjunto com áreas específicas que se incorporam à proposta e envolvem os conceitos a serem desenvolvidos.

Também serão projetados espaços técnicos como uma cisterna para captação de água da chuva, até ambientes de produção gastronômica como um laboratório para a elaboração de métodos de conservação. Além de áreas com usos específicos também ficam destinados espaços de caráter mais livre como áreas externas e o jardim para produção de vegetais e ervas.

Em relação às áreas obrigatórias, de acordo com o Decreto Nº 582/1990 da Prefeitura Municipal de Curitiba para o setor de comércio e serviço é estipulado a necessidade de 01 (uma) vaga de estacionamento a cada 25m² de edificação. Entretanto, em caso da utilização do subsolo não é considerada computável a área em questão. Também são apontadas como não computáveis áreas destinadas à equipamentos técnicos como central de gás e elétrica, segundo o Decreto Nº 1023/2013.

TABELA 5.2.3 – PARÂMETROS PARA O CÁLCULO DE ÁREAS DIVERSAS EM UMA COZINHA INDUSTRIAL

Componentes da área	Área / número de refeições				
	100	300	500	1000	3000
Depósito pra lixo	3,45	2,85	5,00	7,35	16,60
Vestiário	3,75	15,20	28,60	36,10	80,00
Plataforma de descarga	10,00	25,00	22,00	40,00	61,80
Pré-lavagem de gêneros	3,00	6,60	6,00	7,35	18,00
Depósito de engradados	3,50	2,85	5,00	7,00	11,50
Central de gás	2,20	4,40	5,70	6,00	9,60
Despensa*	19,60	22,25	26,00	25,00	68,80
Área de produção**	28,00	30,70	76,90	107,40	172,00
Depósito de material de limpeza	3,60	3,20	7,70	6,60	5,40
Depósito de material descartável	3,60	3,20	5,00	7,50	13,50
Higienização de panelas	7,50	7,40	9,00	18,80	33,00
Sala do nutricionista	6,70	9,30	15,00	14,00	38,40
Higienização de louças	7,00	10,85	16,60	31,20	44,00
Distribuição	7,60	10,50	17,00	17,30	47,60
Refeitório	87,40	140,00	231,00	457,00	816,00
Copa de café	-	4,20	5,60	-	-
Central de compressores	-	-	4,00	6,80	8,75
Câmara frigorífica	-	-	23,40	32,00	45,00
W.C (fornecedores)	-	-	-	2,00	2,80
Lavanderia	-	-	-	13,40	15,30
Lavabo	-	-	-	7,00	13,50
Despensa diária	-	-	-	-	9,70
Apoio refrigerado	-	5,50	-	-	-
Total	196,90	304,00	509,50	849,80	1.531,25

* Mais apoio refrigerado

**Consideram-se as áreas de pré-preparo (carnes, legumes, sobremesa) e cocção.

*** Para a área de refeitório de 100 refeições considera-se 50% dos comensais

FONTE: Teixeira et al (2009)

TABELA 5.2.4 – PARÂMETROS PARA O CÁLCULO DE ÁREAS DIVERSAS EM UMA COZINHA INDUSTRIAL

Área necessária em m ² / lugar / clientes			
Tamanho do estabelecimento / N° de lugares	Pequeno / até 100	Médio / até 250	Grande / a partir de 250
Recebimento das mercadorias	0,06 – 0,08	0,05 – 0,07	0,04 – 0,06
Vasilhames vazios	0,05 – 0,07	0,05 – 0,07	0,04 – 0,06
Lixo	0,04 – 0,06	0,04 – 0,06	0,03 – 0,05
Escritório / direção do setor de depósitos	-	-	0,02 – 0,03
Entregas, abastecimento / eliminação	0,15 – 0,21	0,14 – 0,20	0,13 – 0,20
Área de pré-resfriamento	Geladeiras/	0,03 – 0,04	0,02 – 0,04
Frigoríficos para carnes	Células	0,05 – 0,06	0,03 – 0,05
Frigoríficos para laticínios	Aparadores	0,03 – 0,04	0,02 – 0,03
Refrigeração de legumes e verduras	-	-	0,03 – 0,05
Congeladores / outros depósitos com refrigeração (doces, pratos frios)	Geladeiras/	0,04 – 0,05	0,03 – 0,04
	Células		
	Aparadores	0,03 – 0,04	0,02 – 0,03
Refrigerações das mercadorias	0,04 – 0,08	0,18 – 0,23	0,15 – 0,24
Armazenagem a seco / produtos alimentícios	0,13 – 0,15	0,12 – 0,14	0,10 – 0,12
Armazenagem de legumes	0,08 – 0,10	0,06 – 0,08	0,04 – 0,06
Armazenagem diária	0,04 – 0,06	0,03 – 0,04	0,02 – 0,03
Armazenagem sem refrigeração	0,025 – 0,031	0,21 – 0,26	0,16 – 0,21
Preparação – legumes e verduras	0,08 – 0,10	0,05 – 0,08	0,04 – 0,06
Preparação – carnes	0,06 – 0,09	0,04 – 0,07	0,03 – 0,05
Cozinha de pratos quentes	0,26 – 0,33	0,19 – 0,24	0,15 – 0,21
Cozinha de pratos frios	0,13 – 0,15	0,09 – 0,12	0,07 – 0,11
Doceria	-	0,07 – 0,10	0,06 – 0,09
Lavagem de vasilhames	0,05 – 0,08	0,04 – 0,06	0,03 – 0,05
Escritório / direção da cozinha	0,03 – 0,05	0,02 – 0,03	0,02 – 0,03
Cozinha	0,60 – 0,80	0,50 – 0,70	0,40 – 0,60
Lavagem da louça	0,10 – 0,12	0,09 – 0,11	0,08 – 0,10
Distribuição / serviço de garçons	0,06 – 0,08	0,08 – 0,10	0,10 – 0,15
Pessoal – instalação de lavatórios e toaletes	0,40 – 0,50	0,30 – 0,40	0,28 – 0,30
Total	1,60 – 2,10	1,50 – 2,00	1,30 – 1,80

FONTE: Neufert (2004)

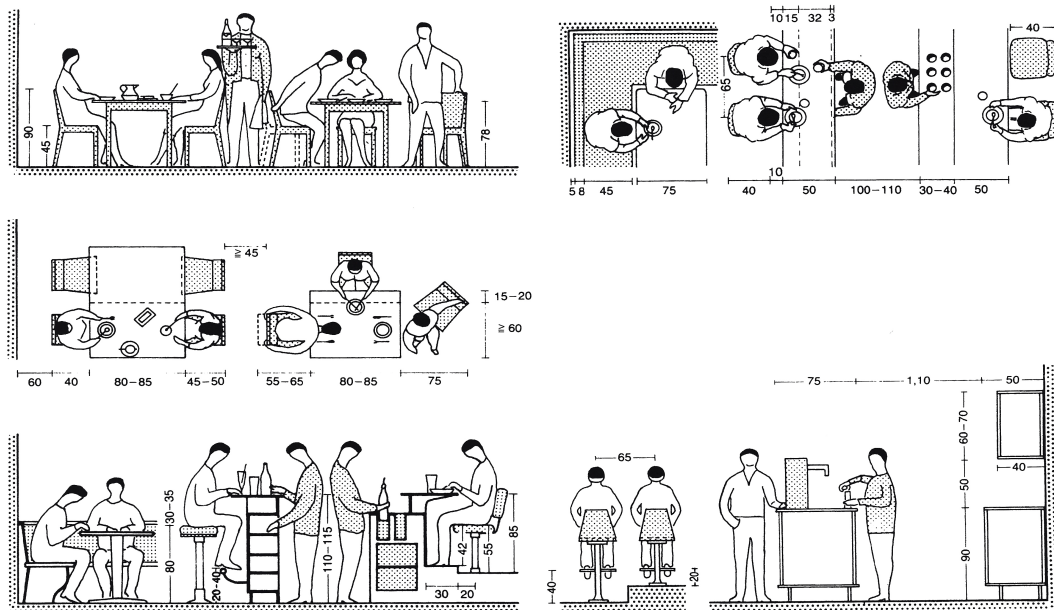


Figura 5.2.3 – Dimensões para atendimento de clientes
(Fonte: NEUFERT, 2004, adaptado)

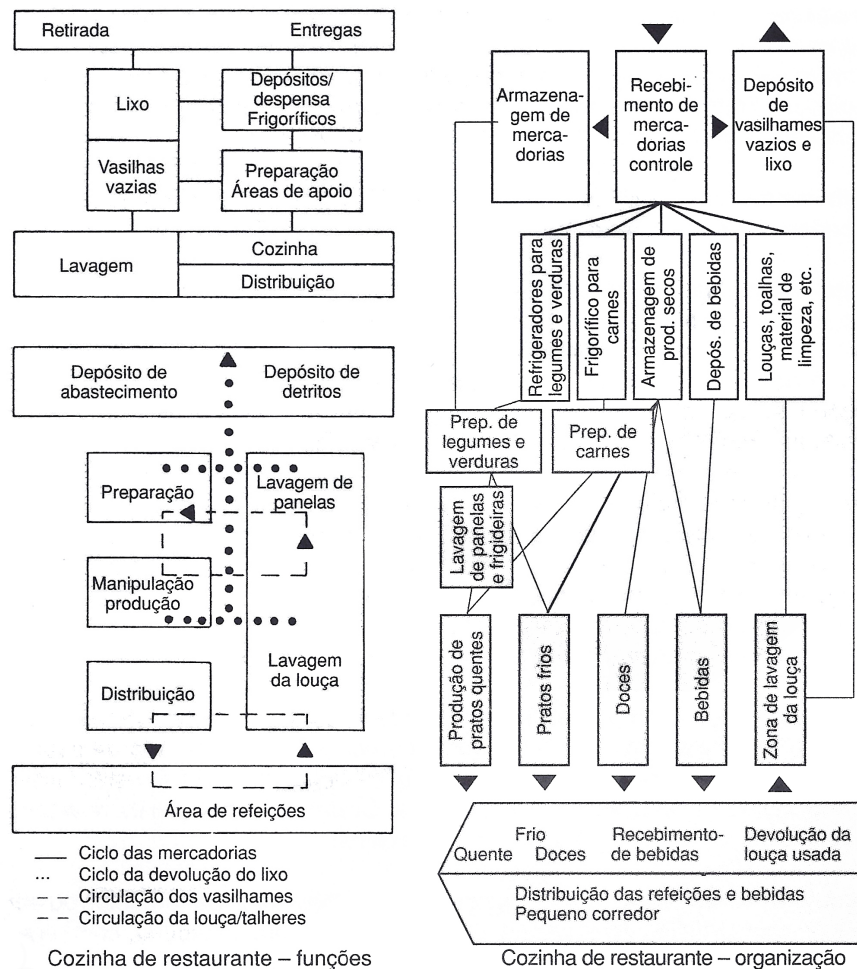


Figura 5.2.4 – Funções e organização de uma cozinha de restaurante
(Fonte: NEUFERT, 2004, adaptado)

TABELA 5.2.5 – PRÉ-DIMENSIONAMENTO DO EDIFÍCIO

	Setor	Ambiente	Área (m²)
Produção	Administração / funcionários	Administração e gerência	8
		Sala do <i>Chef</i>	6
		Entrada e controle de funcionários	4
		Vestiários e sanitários	30
		Refeitório de funcionários	15
	Cozinha	Pré-preparo e fracionamento	8
		Despensa diária	6
		Laboratório e conservação	10
		Área de cocção	35
		Área de preparo de vegetais	8
		Área de preparo de carnes	8
		Área de preparo de massas	6
		Área de preparo de sobremesas	6
		Área de preparo de bebidas	8
		Higienização de panelas e louças	8
		Copa de lavagem	10
		Copa de garçons	8
	Áreas técnicas	Casa de gás	4
		Cisterna	10
		Caixa d'água	-
		Controle de eletricidade	-
		Sistema de exaustão	2
		Lavanderia	4
		Subtotal	204
Armazenagem	Recebimento e despacho	Carga e descarga	-
		Sala de controle	6
		Triagem	6
		Depósito de lixo	4
		Área de compostagem	-
	Armazenamento	Despensa seca	15
		Câmara refrigerada	6
		Câmara frigorífica	4
		Depósito de bebidas	6
		Depósito de material de limpeza	4
		Subtotal	51
Atendimento / cliente	Clientes	Hall e espera	15
		Bar	25
		Salão de refeições	160
		Sanitários	30
		Subtotal	230
Áreas verdes		Jardim gastronômico	-
		Terraço jardim	-
		Estufa	-
Circulação e paredes		+ até 25% da área total	115
		Área total	600

FONTE: A autora (2016)

Segundo os parâmetros de construção da Lei de Zoneamento e Uso do Solo descrita anteriormente, é preciso fazer uma associação das áreas construídas com a área total do terreno para chegar nos valores ideais para a taxa de ocupação e de permeabilidade do solo. Assim sendo, na tabela à seguir estão relacionados:

TABELA 5.2.6 – RELAÇÃO ENTRE ÁREAS DE PROJETO E ÁREA DO TERRENO

	Especificação	Área (m²)
Área total	Edifício	600 m²
Estacionamento	(01 para cada 25m²)	24 vagas
Área do terreno	Total	1.393,20m²

FONTE: A autora (2016)

Um projeto de um restaurante também requer atenção com a funcionalidade. Os fluxos devem ser bem definidos para que a dinâmica da produção opere corretamente pois há risco de contaminação dos alimentos caso haja alguma falha nos percursos. Dessa forma, foi elaborado um fluxograma contendo as principais áreas do projeto (Figura 5.2.5):

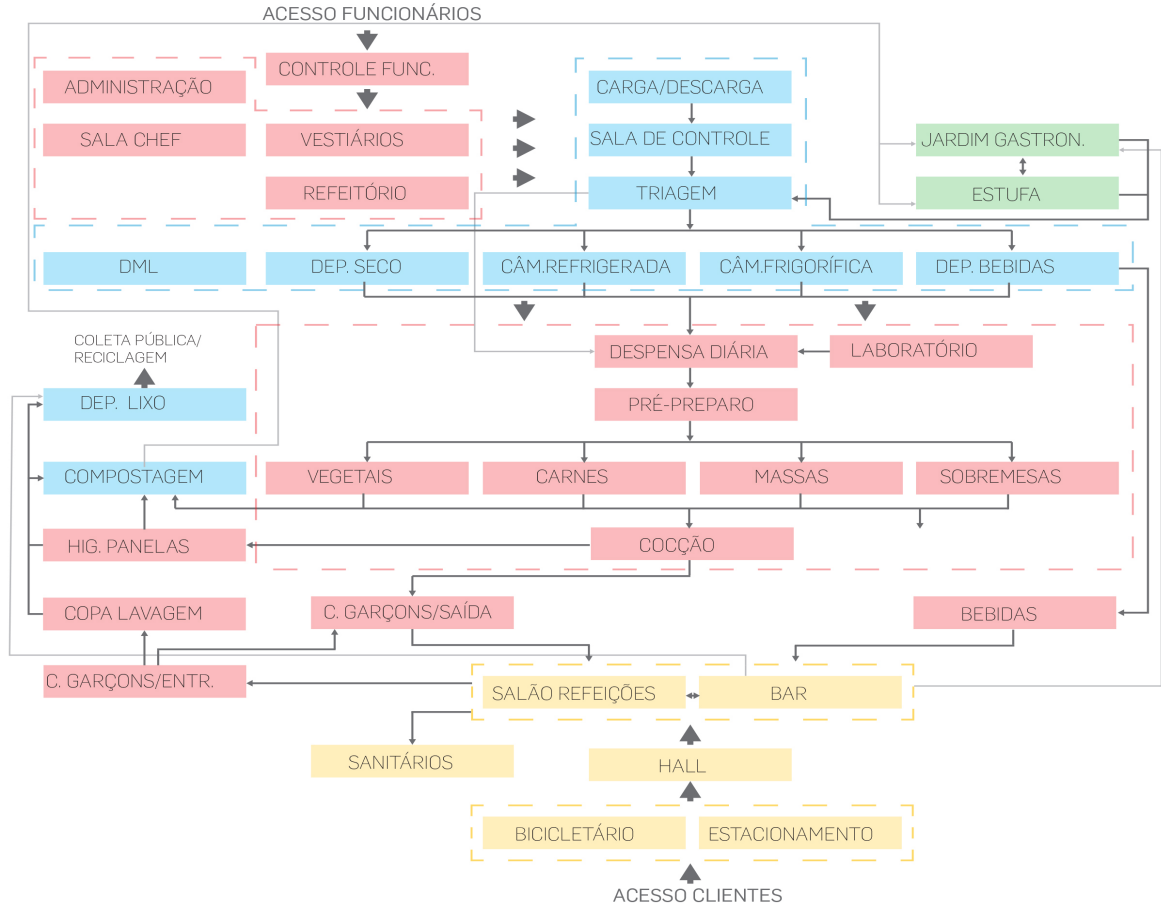


Figura 5.2.5 – Fluxograma para o projeto a ser proposto
(Fonte: A autora, 2016)

5.3 ORIENTAÇÕES TÉCNICAS

5.3.1 Implantação da edificação

O restaurante precisa ser implantado em áreas com boa infraestrutura e condições de higiene, evitando-se lugares poluídos ou com possibilidade de contaminação. Preferencialmente, a cozinha deve ter sua face com orientação solar sul – em casos no Hemisfério Sul – para que possua menor incidência de raios solares diretos e, portanto, não promova variações de temperatura interna indesejadas. (MONTEIRO, 2009).

5.3.2 Circulação

De acordo com a resolução RDC nº 216 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o projeto deve ser feito com acessos independentes e com fluxos ordenados e sem cruzamentos. A separação deve ocorrer desde o abastecimento até a retirada de resíduos, para que não ocorra contaminação.

Nas áreas de preparo, é aconselhável não utilizar diferenças de nível pois podem ser prejudiciais para a fluidez do trabalho. A circulação mínima é considerada de 1,20 metros para corredores de serviço e nas proximidades de caldeirões, e entre outros equipamentos de 0,90 metros. (SILVA FILHO, 1996).

5.3.3 Iluminação

A iluminação é um fator importante para que a elaboração do serviço seja precisa, portanto é importante salientar que a incidência de luz natural direta não é recomendada. Para o melhor desempenho deve-se utilizar iluminação natural ou artificial em quantidades apropriadas, sendo essas em torno de 200 lux para áreas gerais e despensas; 400 lux para áreas de preparo, higienização e distribuição; e 600 lux para bancadas de finalização e preparo de adornos. No caso da utilização de luminárias, essas devem ser suspensas e resistentes ao vapor e corrosão. (SILVA FILHO, 1996).

5.3.4 Portas e janelas

Como citado anteriormente, é imprescindível o cuidado com os acessos de circulações para se evitar a propagação de contaminantes. Dessa maneira, as aberturas externas devem possuir um sistema que impeça a entrada de pragas, com telas de fácil remoção para a limpeza periódica. (ANVISA, 2004).

Segundo a mesma fonte também é aconselhável dispor janelas na parte superior das paredes, para que se possibilite a geração do efeito chaminé e, portanto, facilite as trocas de ar dentro do edifício.

Para portas internas no geral, é interessante utilizar opções de no mínimo 1,00 metro de largura e que facilitem o deslocamento, como portas vai-e-vem, sendo que portas da área de preparação e armazenamento devem possuir fechamento automático. No acesso externo deve-se dimensionar conforme o tamanho dos carros de armazenagem mas sem comprometer a segurança do local. (MONTEIRO, 2009).

5.3.5 Acústica

O nível de poluição sonora em ambientes de preparação e higienização de um restaurante tende a ser alto em virtude da utilização de diversos maquinários de produção como exaustores e caldeirões, além da manipulação de utensílios e o amplo uso de superfícies não absorventes, entre outros.

Para evitar a irritação por exposição prolongada dos trabalhadores e também a irradiação sonora para o salão de refeições, é necessário um estudo que possibilite a manutenção do nível de ruído entre 45 e 55 decibéis. Entretanto, não é indicada a utilização de materiais absorventes para as áreas da cozinha pois esses dificultam a limpeza do local devido a porosidade e formatos em que apresentam. Uma exceção pode ser feita para o revestimento de forros, porém deve-se utilizar superfícies resistentes ao vapor e sem rugosidades. (SILVA FILHO, 1996).

5.3.6 Ventilação, temperatura e umidade

Em uma cozinha de um restaurante é imprescindível que existam sistemas de ventilação natural ou mecânica para que se mantenha o ambiente livre de fungos e outros possíveis contaminantes como vapores e partículas em suspensão. Além disso, devem ajudar a controlar a temperatura e os odores que podem comprometer a produção dos alimentos sem, entretanto, estar posicionados diretamente sobre os mesmos. (CODEX ALIMENTARIUS, 2003).

A temperatura ideal, de acordo com a mesma fonte, em áreas de cocção é interessante que não se ultrapasse os 26°C e nas áreas de manipulação de alimentos deve ser mantidos aproximadamente 15°C.

Segundo Monteiro (2009), no local de produção pode ser mantida uma umidade relativa do ar entre 50 e 60%. Entretanto, em ambientes muito úmidos como a copa de higienização devem ser previstos captadores de vapor específicos para controlar a umidade impedir a proliferação de fungos e bolores.

5.3.7 Instalações técnicas

O abastecimento de água deve ser conectado à rede pública, com sistemas separados para água não-potável e água própria para o consumo. As tubulações devem preferencialmente ser embutidas para simplificar a limpeza dos ambientes. (CODEX ALIMENTARIUS, 2003).

Assim como o conjunto hidráulico, os quadros de comando elétrico não devem ser aparentes para a melhor higiene do local e, por prudência, ter o acesso rápido para o caso de emergências. (SILVA FILHO, 1996).

De acordo com o mesmo autor, é mais favorável que as tubulações de esgoto possuam grandes declividades e poucos ramais, além de não utilizar joelhos de 90° e evitar as curvas. Os pontos no piso para a coleta de água devem apresentar grelhas de material resistente à ácidos e altas temperaturas e as caixas de gordura e esgoto devem estar localizadas fora do prédio. Também deve ser prevista a casa de gás com espaço suficiente para o armazenamento de cilindros em uso e reservas.

5.3.8 Revestimentos e materiais

Os revestimentos do interior de uma cozinha industrial devem ser escolhidos e aplicados com muito cuidado para que não dificultem a limpeza periódica do local e, portanto, não possuam áreas de acúmulo de sujeira e contaminação. Na porção inferior a 2,00 metros das paredes e portas é necessário que sejam utilizados materiais resistentes, anti-ácidos, impermeável e que facilitem a higiene. (PREFEITURA DE CURITIBA, 2016b).

Para as partes acima desse nível das paredes Silva Filho (1996) recomenda que essas sejam impermeabilizadas com tintas não higroscópicas. Em setores especiais como copas de lavagem é sugerido o uso de aço inoxidável ou plásticos especiais.

Assim como nas paredes, para os tetos, são recomendados materiais resistentes e sem rugosidades para que não absorvam sujeiras e gorduras. Também é vantajoso utilizar tipos que atenuem os ruídos sem, no entanto, apresentar características combustíveis. Além disso, é interessante evitar forros falsos para que não reproduzam insetos. (SILVA FILHO, 1996).

Para os pisos, o mesmo autor cita a utilização de materiais anti-ácidos, anti-derrapantes, de baixa porosidade e alta resistência como a melhor escolha. A resolução nº 216 da ANVISA ressalta que o desnível nos pisos deve ser adequado para a drenagem natural de líquidos em direção aos ralos equipados com grelhas protetoras. Para rodapés e forros é indicado a construção em forma curva para evitar o acúmulo de sujeira.

5.3.9 Equipamentos

Segundo a fonte anterior, as superfícies em geral devem ser lisas, impermeáveis e de fácil lavagem, a fim de facilitar o asseio do local. A manutenção e cuidado das mesmas também é muito importante pois imperfeições e cortes podem prejudicar a higiene dos alimentos.

5.4 PRESSUPOSTOS PARA O PARTIDO ARQUITETÔNICO

Para o projeto a ser desenvolvido posteriormente em Curitiba - PR serão apresentadas algumas intenções plásticas e conceituais além das normas, leis e orientações técnicas já citadas. A definição das diretrizes preliminares do partido arquitetônico são reflexo da necessidade de maior consciência nas formas de consumo da atualidade no que tange as questões ambientais e também de saúde.

De acordo com o site da Prefeitura de Curitiba (2016c), já existem orientações e projetos que visam a utilização de espaços públicos ou privados para a implantação de hortas comunitárias, além da disponibilidade de técnicos para a assistência e manutenção. Os objetivos são diversos como o estímulo por uma vida mais saudável; pela educação alimentar e conscientização ambiental; por ações comunitárias e de inclusão social; como ferramenta pedagógica; como geração de renda, entre outros.

De acordo com a mesma fonte, existem dois programas: o Nosso Quintal que é identificado pelo apoio à criação e manutenção de hortas em terrenos privados, escolas e áreas de outras entidades, e o chamado Lavoura, implantado na década de 90, que é descrito como um incentivo ao aproveitamento de espaços públicos e privados para a cultivo de hortaliças.

Além disso, em 2015 foi aprovada a Lei 14.742 que cria o programa Horta Solidária Urbana que se trata do auxílio à produção de hortas e lavouras em terrenos não edificáveis, desde que possuam finalidade social. Esse projeto visa desenvolver ainda mais o abastecimento alimentar do município, fazendo com que a prática da agricultura urbana se torne cada vez mais reconhecida como uma prática importante para o desenvolvimento sustentável da cidade.

Seguindo esse pensamento que busca o aumento da responsabilidade ambiental e social para a otimização do espaço urbano, também é possível identificar uma conexão com as tendências apontadas pelo estudo do cenário gastronômico da cidade, o que deixa evidente a importância da implantação de estabelecimentos responsáveis em Curitiba. Portanto, ao analisar as condicionantes e desenvolver o programa de necessidades houve o intuito de incorporar práticas que promovam o bem-estar e a sustentabilidade dentro do processo arquitetônico

para que esse, tanto quanto a política gastronômica, estimulem a conscientização e interesse pelo cuidado socioambiental.

Assim, listam-se premissas que envolvam os conceitos aprofundados durante a análise para que os mesmos guiem a determinação do partido arquitetônico do projeto a ser desenvolvido:

- Assegurar o cumprimento de leis e normas em vigência;
- Utilizar-se dos programas de incentivo ao cultivo da Prefeitura para que o projeto também ajude no desenvolvimento sustentável da cidade. Isto é, além das áreas verdes de produção interna, também incentivar a promoção de hortas comunitárias, feiras e eventos gastronômicos no espaço público logo em frente ao terreno. Dessa forma, pode-se fomentar políticas de consciência socioambiental, de consumo e bem-estar, ao utilizar-se de uma área remanescente que atualmente se encontra subutilizada;
- Implantar o edifício de modo a garantir a facilidade de acesso e a ordenação de fluxos, com separação adequada das entradas de serviço e abastecimento e a de clientes;
- Orientar o projeto priorizando o conforto ambiental dos espaços de trabalho e estar para reduzir a necessidade da utilização de formas mecânicas de ventilação;
- Integrar o entorno e o edifício, fazendo com que o espaço público seja uma conexão importante para o conceito do restaurante;
- Propiciar o contato com a natureza também no ambiente interno através de visuais interessantes e o emprego de materiais naturais que se relacionem à origem dos alimentos;
- Implementar práticas sustentáveis como a compostagem de matéria orgânica, armazenamento e reuso de águas pluviais, captação e aproveitamento de energia solar e outros artifícios ligados à consciência socioambiental;
- Planejar ambientes funcionais e atrativos ao público;

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa foi realizada com o intuito de compor uma fundamentação teórica que sirva de base para o desenvolvimento da próxima etapa do Trabalho Final de Graduação. Diante disso, houve a intenção de compreender a temática através do estudo das relações do homem e sua alimentação, isto é, buscou-se abordar a história do surgimento das primeiras produções alimentícias, da criação dos restaurantes, da interferência causada pela indústria e atitudes praticadas nos dias que hoje que possam ser interessantes para a composição do projeto.

Ademais, procurou-se examinar três casos correlatos que mostrassem diferentes aspectos projetuais, positivos ou negativos, que possam ser relevantes para a produção da proposta em questão. Para tanto, foram analisados pontos técnicos e conceituais como as formas de setorização, os principais fluxos, princípios estéticos, resposta às condicionantes e métodos de concepção.

Em busca de um reflexo da realidade elaborou-se um estudo sobre a cidade de implantação do projeto, no qual se retratou sua história e relações com o tema, verificando suas principais áreas gastronômicas e tendências no setor. Dessa maneira, foi selecionado um local para a realização desse exercício teórico que fosse condizente com os fatos analisados, tanto espaciais quanto de demanda de serviços, e também que apresentasse um diferencial que pudesse ser incorporado à proposta.

Em síntese, os subsídios encontrados corroboram a ideia de produzir um espaço arquitetonicamente interessante dentro do panorama apresentado. Objetivava-se criar um projeto que represente conceitos de sustentabilidade e gastronomia consciente, além de incorporar-se ao entorno para que se demonstre o potencial da área ao utilizar o espaço público de maneira produtiva e conveniente.

Por fim, acredita-se que foi possível determinar os alicerces necessários para o prosseguimento da próxima etapa. A partir dessa pesquisa foi possível compreender – ainda que de maneira consisa – a abrangência e relevância que o tema da alimentação possui na produção do espaço. Seja no contexto urbano ou na escala arquitetônica, envolve aspectos culturais, físicos, teóricos, de planejamento e outras tantas que refletem os meios de organização em sociedade.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRASEL-PR – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES DO PARANÁ. **Pesquisa sobre o comportamento do consumidor em refeições fora do lar**. Curitiba: ABRASELPR, 2015.

ALTAFIN, I. **Reflexões sobre o conceito de agricultura familiar**. 18 p. Brasília: CDS/UnB, 2007. Disponível em: <<http://www.feis.unesp.br/Home/departamentos/fitotecniatecnologiadealimentosesocioeconomia716/antoniolazarosantana/conceito-de-agricultura-familiar.pdf>>. Acesso em: 20 de setembro de 2016.

AMORIM, S. T. S. P. Alimentação infantil e o Marketing da Indústria de Alimentos. Brasil, 1960-1988. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

BOGUSZEWSKI, J. H. **A primeira impressão é a que fica: imagens, imaginário e cultura da alimentação no Paraná (1884-1940)**. 172f. Tese (Pós-graduação em História) – Setor de Ciências humanas, Letras e Artes- Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2012.

BRANDENBURG, A. Ciências sociais e ambiente rural: principais temas e perspectivas. **Sociedade e Ambiente**, v. 3, n. 1, 2005. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/asoc/v8n1/a04v08n1.pdf>>. Acesso em: 14 de outubro de 2016.

BRASIL ESCOLA. **Primeira Guerra mundial**. Disponível em: <<http://brasilecola.uol.com.br/historiag/primeira-guerra.htm>>. Acesso em: 15 de novembro de 2016.

BRASIL FOOD TRENDS. **Projeções Preliminares para 2020**. São Paulo: Fiesp/Ital, 2010. Disponível em: <http://www.brazilfoodtrends.com.br/Brasil_Food_Trends/index.html>. Acesso em: 03 de novembro de 2016.

BRASIL. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em: 05/11/2016.

CÂMARA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Plano Diretor: emenda reconhece polos gastronômicos de Curitiba (2015)**. Disponível em: <http://www.cmc.pr.gov.br/ass_det.php?not=25580#&panel1-1>. Acesso em: 01 de novembro de 2016a.

CÂMARA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Projeto pretende criar Polo Gastronômico do Alto Juvevê (2016)**. Disponível em: <http://www.cmc.pr.gov.br/ass_det.php?not=26934>. Acesso em: 01 de novembro de 2016b.

CARNEIRO, H. **Comida de sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro, Elsevir Editora, 2003.

COLEMAN, W.; GRANT, W.; JOSLING, T. **Agriculture in the new global economy**. Cheltenham: Edward Elgar Publishing, 2004.

COLLAÇO, J. H. L. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 116-135, jun. 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2216>>. Acesso em: 13 de setembro de 2016.

CSERGO, J. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

CURITIBA RESTAURANT WEEK. **O turismo gastronômico em Curitiba**. Disponível em: <<http://curitibarestaurantweek.wordpress.com/2011/01/14/o-turismo-gastronomico-em-curitiba/>>. Acesso em: 20 de outubro de 2016.

CURITIBA. Decreto n 1023/2013. Dispõe sobre áreas não computáveis e dá outras providências. Site oficial da Prefeitura de Curitiba. Disponível em: <<http://www.curitiba.pr.gov.br/conteudo/legislacao-smu-smu/211>>. Acesso em: 07 de novembro de 2016.

CURITIBA. Decreto nº 582/1990. Estabelece normas para estacionamento ou garagem de veículos. **Leis Municipais**. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/decreto/1990/58/582/decreto-n-582-1990-estabelece-normas-para-estacionamento-ou-garagem-de-veiculos-1990-12-14.html>>. Acesso em: 07 de novembro de 2016.

CURITIBA. Lei nº 14.771, de 17 de dezembro de 2015. **Revisão do Plano Diretor de Curitiba**, Curitiba, PR, 17 dez. 2015. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/plano-diretor-curitiba-pr>>. Acesso em: 02/11/2016.

CURITIBA. Lei nº 14.742, de 27 de outubro de 2015. **Criação do Programa Horta Solidária Urbana no município de Curitiba**, Curitiba, PR, 27 out. 2015. Disponível em: <<https://leismunicipais.com.br/a/pr/c/curitiba/lei-ordinaria/2015/1474/14742/lei-ordinaria-n-14742-2015-cria-o-programa-de-horta-solidaria-urbana-no-municipio-de-curitiba>>. Acesso em: 03/11/2016.

DA FAO, PROGRAMA CONJUNTO; ALIMENTARES, OMS SOBRE NORMAS; DO, COMISSÃO. **Codex Alimentarius**. Versão Portuguesa, CAC/RCP 1-1969 Rev. 4 – 2003.

DANTAS, F. Proprietário do Restaurante Mukeka. **Entrevista cedida à autora**. Curitiba, 17 de novembro de 2016.

DE SOUZA CARVALHO, A. Urbanismo em Curitiba: mudanças e transformações no pensar a cidade. **Anais: Encontros Nacionais da ANPUR**, v. 15, 2013. Disponível em: <<http://unuhospedagem.com.br/revista/rbeur/index.php/anais/article/view/4591/4460>>. Acesso em: 01 de novembro de 2016.

DO NASCIMENTO, R.; ETGES V. E. Do campo à mesa: reflexões sobre agricultura familiar e gastronomia. **Redes**, v. 17, n. 3, p. 142-153, 2012. Disponível em: <<https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/2943/2307>>. Acesso em: 20 de setembro de 2016.

ECO CENTRAL. **O diferencial da noite curitibana**. Disponível em: <<http://www.leiaecocentral.com.br/o-diferencial-da-noite-curitibana/>>. Acesso em: 02 de novembro de 2016.

ECODEBATE. **18 motivos para incentivar a agricultura urbana**. Disponível em: <<https://www.ecodebate.com.br/2013/12/17/18-motivos-para-incentivar-a-agricultura-urbana-por-claudia-visoni/>>. Acesso em: 12 de novembro de 2016.

ENCONTRA PARANÁ. **Sobre Curitiba**. Disponível em: <<http://www.encontraparana.com.br/sobre-curitiba.htm>>. Acesso em: 29 de outubro de 2016.

FENIANOS, E. **Alto da XV, Hugo Lange e Jardim Social**: Unidos pela Itupava, abençoados pela Nossa Senhora da Luz. Curitiba: UniverCidade, Col. Bairros de Curitiba, v.2, 1998.

FENIANOS, E. SADE, S. **Cabral – Juvevê: A casa do urbanismo curitibano**. Curitiba: UniverCidade, Col. Bairros de Curitiba, v.2, 1995.

FERREIRA, A. B. de H. **Dicionário Aurélio**: Edição Especial. p.353. Curitiba: Editora Positivo, 2008.

FISCHLER, C. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **Gastronomia: uma breve história ilustrada**. Rio de Janeiro: Editoria Guanabara, 1986.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista Nutrição**, Campinas, p.483-492, out/dez. 2003.

GARNSEY, P. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

GASTRONOMIA RESPONSÁVEL. **Quem somos e como pensamos**. Disponível em: <<http://www.gastronomiaresponsavel.com.br/index.php>>. Acesso em: 05 de novembro de 2016.

GAZETA DO POVO. **A menina do dedo verde**. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/menina-dedo-verde-gastronomia-responsavel/>>. Acesso em: 05 de novembro de 2016.

GAZETA DO POVO. **As tendências da gastronomia para 2016**. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/tendencias-da-gastronomia-para-2016/>>. Acesso em: 02 de novembro de 2016.

GAZETA DO POVO. **Fórum discute as principais tendências para o mercado gastronômico**. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/evento-discute-principais-tendencias-para-o-mercado-gastronomico/>>. Acesso em: 02 de novembro de 2016.

HERNANDÉZ, J.C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <<http://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>>. Acesso em: 03 de setembro de 2016.

HOBSBAWN, E. **A era das revoluções: 1789 – 1848**. Tradução de Maria Tereza Teixeira e Marcos Penchel. São Paulo: Paz e Terra, 2010.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Informações sobre os municípios brasileiros: Censo 2010**. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/>>. Acesso em: 28 de outubro de 2016.

IL FORNO. **Como empezamos**. Disponível em: <<http://www.ilforno.com.co/testMainSite/como-empezamos/>>. Acesso em: 22 de setembro de 2016.

INCREDIBLE EDIBLE. **A história do projeto**. Disponível em: <<http://incredibleediblenetwork.org.uk/incredible-beginnings>>. Acesso em: 10 de novembro de 2016.

LA GREEN GROUNDS. **Sobre Los Angeles Green Grounds**. Disponível em : <<http://www.lagreengrounds.org/about>>. Acesso em: 10 de novembro de 2016.

LEAL, M. L. M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

LLANO ARQUITETOS. **Acerca de**. Disponível em: <<http://www.llanoarquitectos.com/acercade/>>. Acesso em: 22 de setembro de 2016.

LORDEIRO, T. **Consumir menos, vivir mejor: Idéas prácticas para un consumo más consciente**. Tafalla: Txalaparta, 2008.

MARTINELLI JUNIOR, O. **A globalização e a Indústria Alimentar**. Marília: Unesp. São Paulo: FAPESP, 1999.

MONTEIRO, R. Z. **Escolas de Gastronomia: técnicas e experiências**. 2009. 294 f. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo)– Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

MOREIRA, R. J. Críticas ambientalistas à revolução verde. **Estudos sociedade e agricultura**, Rio de Janeiro, p. 39 – 52, outubro, 2000.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, Outubro, 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S000967252010000400009&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 07 de setembro de 2016.

NEUMEYER, F. In: HODGSON, P. H.; TOYKA, R. (Ed.). **The Architect, the cook and good taste**. Berlin: Birkhauser, 2007.

ORTIGOZA, S. A. G. O fast food e a mundialização do gosto. **Cadernos de Debate**, v. 5, p. 21-45, 1997. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/publicacoes/san/1997/V/docs/ofastfoodeamundializacao-do-gosto.pdf>>. Acesso em: 13 de setembro de 2016.

PEDROCCO, G. In: FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

PETRINI, C. Slow Food. In: HODGSON, P. H.; TOYKA, R. (Ed.). **The Architect, the cook and good taste**. Walter de Gruyter, 2007.

PITTE, J. R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Dir.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PLATAFORMA ARQUITECTURA. **Restaurante IL Forno**. Disponível em: <<http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-268176/restaurant-ilforno-plasmadiseno>>. Acesso em: 22 de setembro de 2016.

POLLAN, M. **Cozinhar: uma história natural da transformação**. Tradução de Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

PORTAL SANTA FELICIDADE. **História**. Disponível em: <<http://portaldesantafelicidade.blogspot.com.br/p/sobre-santa-felicidade.html>>. Acesso em: 15 de outubro de 2016.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **A capital do estado que é um centro de turismo e um centro de negócios**. Disponível em: <<http://www.curitiba.pr.gov.br/idioma/portugues/poloturistico>>. Acesso em: 02 de novembro de 2016a.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Orientações técnicas para restaurantes, cozinhas e lanchonetes**. Disponível em: <<http://www.saude.curitiba.pr.gov.br/index.php/vigilancia/sanitaria/orientacoes-tecnicas?id=84>>. Acesso em 05 de novembro de 2016b.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Agricultura urbana**. Disponível em: <<http://www.curitiba.pr.gov.br/conteudo/agricultura-urbana-smab/252>>. Acesso em: 12 de novembro de 2016c.

PROENÇA, R. P. da C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, Outubro, 2010. Disponível em <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S000967252010000400014&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 17 de agosto 2016.

REDZEPI, R. **Noma: time and place in nordic cuisine**. London: Phaidon Press Limited, 2010.

REICHEMBACH, M. T. **História e alimentação: o advento do fastfood e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002)**. 169 f. Tese do curso de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

RESTEPO, O. B. **Laureles, un barrio de viejos y el barrio de todos**. Disponível em: <http://www.elmundo.com/portal/noticias/poblacion/laureles_un_barrio_de_viejos_y_el_barrio_de_todos.php#.V_-V4eArKhc>. Acesso em: 23 de setembro de 2016.

REVISTA AU. **Vapor 324 e Garupa Estúdio se unem para reformar espaço e dar forma ao restaurante Tuju, em São Paulo**. Disponível em: <<http://www.au.pini.com.br/arquitetura-urbanismo/249/vapor-324-e-garupa-estudio-se-unem-para-reformar-espaco-333965-1.aspx>>. Acesso em: 25 de setembro de 2016.

RIBEIRO, C. S. G. **Tudo pronto! O comer for a e o prazer reinventado**. História dos restaurantes “por quilo” de Curitiba. Curitiba: Máquina de escrever, 2013.

SANTOS, C. R. A. dos. O império mcdonald e a mcdonalização da sociedade: alimentação, cultura e poder. In: SEMINÁRIO FACETAS DO IMPÉRIO NA HISTÓRIA, Curitiba, 2006. **Anais...** Curitiba: UFPR, 2006. Disponível em: <<https://docs.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf>>. Acesso em: 11 de agosto de 2016.

SANTOS, C.R.A dos. **História da alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. **Documento base para o programa Paraná Agroecológico**. Curitiba: DIOE, 2011.

SILVA FILHO, A. R. A .da. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. Livraria Varela Ltda, São Paulo, 1996

SLOW FOOD. **O movimento Slow Food**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/o-movimento>>. Acesso em: 17 agosto 2016
TEIXEIRA, C. dos S. A influência da globalização na cultura alimentar. In: VI Congresso Nacional de Administração e Contabilidade – AdCont, 2015, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: Universidade do Grande Rio, 2015

THE NEW YORK TIMES. **To Find Fields to Farm in New York City, Just Look Up**. Disponível em: <<http://www.nytimes.com/2012/07/12/nyregion/in-rooftop-farming-new-york-city-emerges-as-a-leader.html>>. Acesso em: 15 de novembro de 2016.

URBS. **Sistema trinário de vias**. Disponível em: <<https://www.urbs.curitiba.pr.gov.br/transporte/rede-integrada-de-transporte/19>>. Acesso em: 29 de outubro de 2016.

ZANETI, T. B.; SCHNEIDER, S. A conversa chegou à cozinha: um olhar sobre o uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. **Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias**, v. 1, n. 1, 2016. Disponível em: <<http://periodicos.ifpr.edu.br/index.php?journal=MundiMAA&page=article&op=view&path%5B%5D=125&path%5B%5D=42>>. Acesso em: 15 de setembro de 2016.

8 REFERÊNCIAS DE ILUSTRAÇÕES

ABRASEL-PR – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES DO PARANÁ. **Pesquisa sobre o comportamento do consumidor em refeições fora do lar.** Curitiba: ABRASELPR, 2015.

ARCHDAILY. **Estruturas e fechamentos do edifício em 3d. (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Área para clientes no andar superior (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Corte A conforme indicado em planta (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Corte B conforme indicado em planta (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: elevação frontal (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Entrada (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Fachada (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: planta do primeiro pavimento (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: planta do térreo (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Vista da escada (2015).** Disponível em:<<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Vista do mezanino (2015)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Vista do restaurante para área externa e parque. (2015)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante IL Forno: Vista do térreo do restaurante (2015)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com/700318/restaurant-ilforno-slash-plasma-diseno>>. Acesso em: 23 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante TUJU: Desenho em 3d da nova construção (2014)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante TUJU: Estufa localizada no primeiro andar (2014)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante TUJU: Fachada e praça de entrada (2014)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante TUJU: Pátio interno (2014)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante TUJU: Planta de cobertura e corte D (2014)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante TUJU: Plantas do térreo e primeiro pavimento (2014)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante TUJU: Salão principal (2014)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

ARCHDAILY. **Restaurante TUJU: Visão do corredor de entrada para o primeiro salão (2014)**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/627634/restaurante-tuju-vapor324-mais-garupa-estudio>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

BRASIL FOOD TRENDS. **Impactos da tendência da sensorialidade e prazer no setor de serviços (2010)**. Disponível em: <http://www.brasilfoodtrends.com.br/Brasil_Food_Trends/index.html>. Acesso em: 03 de novembro de 2016.

BRASIL FOOD TRENDS. Impactos da tendência da sustentabilidade e ética no setor de serviços (2010). Disponível em: http://www.brasilfoodtrends.com.br/Brasil_Food_Trends/index.html>. Acesso em: 03 de novembro de 2016.

COMEC. Região Metropolitana de Curitiba (2012). Disponível em: http://www.comec.pr.gov.br/arquivos/File/Mapas2013/RMC_2013_Politico.pdf>. Acesso em: 30 de outubro de 2016.

GAZETA DO POVO. Pólos na cidade de Curitiba (2013). Disponível em: <http://www.gazetadopovo.com.br/economia/empreender-pme/batel-soho-inspira-outras-regioes-51ycdxmymtalq2k4g02bw2bm6>>. Acesso em: 05 de novembro de 2016.

GOOGLEMAPS. Localização do terreno conforme contexto (2016). Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/place/R.+Dr.+Goulin,+1699+-+Alto+da+Gl%C3%B3ria,+Curitiba+-+PR,+80040-280/@-25.4188812,-49.2464589,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x94dce434da1c5331:0xc694f64a9ab7a4fc!8m2!3d-25.4188812!4d-49.2442702>>. Acesso em: 15 de novembro de 2016.

GOOGLEMAPS. Restaurante IL Forno: Situação do edifício (2016). Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/search/il+forno+medellin+parque+laureles/@6.2451458,-75.5960016,16.6z>>. Acesso em: 22 de outubro de 2016.

GOOGLEMAPS. Restaurante Mukeka: localização (2016). Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/place/Mukeka+Cozinha+Brasileira/@25.4157326,-49.2583553,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x94dce4252ad93873:0x33f18b3090ab1396!8m2!3d-25.4157326!4d-49.2561666>>. Acesso em: 09 de novembro de 2016.

GOOGLEMAPS. Restaurante TUJU: entorno próximo do restaurante (2016). Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/place/TUJU/@-23.5566499,-46.6929406,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x94ce57bd6b6bc07d:0x5fe2ffa68a91f848!8m2!3d-23.5566499!4d-46.6907519>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

GOOGLEMAPS. Restaurante TUJU: situação do edifício (2016). Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/place/TUJU/@23.5566499,46.6929406,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x94ce57bd6b6bc07d:0x5fe2ffa68a91f848!8m2!3d23.5566499!4d-46.6907519>>. Acesso em: 25 de outubro de 2016.

IBGE. Curitiba, Paraná em sua localização no Brasil (2016). Disponível em: http://atlasescolar.ibge.gov.br/images/atlas/mapas_brasil/brasil_politico.pdf>. Acesso em: 29 de outubro de 2016.

INCREDIBLE EDIBLE. Pessoas trabalhando no projeto Incredible Edible (2016). Disponível em: <https://www.facebook.com/IncredibleEdibleUK/photos/a.425996420829594.1073741826.425993124163257/1041483019280928/?type=3&theater>>. Acesso em: 13 de novembro de 2016.

IPARDES. **Curitiba localizada no estado do Paraná (2010)**. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/pdf/mapas/base_fisica/divisao_politica_2010.jpg>. Acesso em: 29 de outubro de 2016.

IPPUC. **Delimitações do bairro Hugo Lange em Curitiba – PR (2013)**. Disponível em: <<http://www.curitiba-parana.net/mapas/mapas-pdf/hugo-lange.pdf>>. Acesso em: 15 de novembro de 2016.

IPPUC. **Localização do terreno conforme zoneamento**. Disponível em: <<http://www.ippuc.org.br/mostrarpagina.php?pagina=352&idioma=1&liar=n%E3o>>. Acesso em: 15 de novembro de 2016.

LA GREEN GROUNDS. **Criação de canteiros comestíveis do projeto LA Green Grounds (2014)**. Disponível em: <<https://www.facebook.com/lagreengrounds/photos/a.105539736318297.1073741825.105539609651643/243630179175918/?type=1&theater>>. Acesso em: 12 de novembro de 2016.

SKYSCRAPPERCITY. **Parque Laureles em Medellín, Colômbia (2007)**. Disponível em: <<http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=569645&page=3>>. Acesso em: 22 de outubro de 2016.

THE NEW YORK TIMES. **Relação entre o rooftop Brooklyn Grange e a cidade de Nova Iorque (2012)**. Disponível em: <<http://www.nytimes.com/2012/07/12/nyregion/in-rooftop-farming-new-york-city-emerges-as-a-leader.html>>. Acesso em: 15 de novembro de 2016.

THEWORLDBUST. **Bairro Laureles em Medellín, Colômbia (2014)**. Disponível em: <<http://www.theworldorbust.com/why-i-love-medellin-colombia/>>. Acesso em: 22 de outubro de 2016.